



## SERIE 650 SNACK

---

### **FRY TOP**

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE  
Leggere subito le informazioni generali!

IT – CH

### **GRILLPLATTEN**

ANWEISUNGEN FÜR INSTALLATION, GEBRAUCH UND WARTUNG  
Die Hinweise sollen sofort gelesen werden!

DE – AT – IT – BE – LU – CH

### **FRY TOP**

INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION, OPERATION AND MAINTENANCE  
Read the general informations immediately!

GB – IE – MT

### **FRY TOP**

INSTRUCIONS POUR INSTALLATION, EMPLOI ET ENTRETIEN  
Lire tout de suite avertissements!

FR – BE – LU – CH

### **FRYTOP**

INSTRUCCIONES PARA INSTALACION, USO Y MANTENIMIENTO  
¡En primer lugar leer las advertencias!

ES

### **FRY TOP**

ISTRUCTIES VOOR INSTALLATIE, GEBRUIK EN ONDERHOUD  
Lees de waarschuwingen onmiddellijk!

NL – BE

---

DOC.NO **CR0930030**  
EDITION **001**

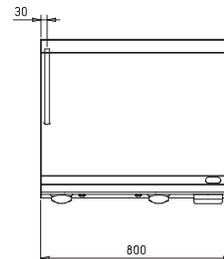
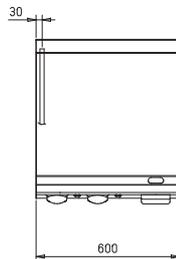
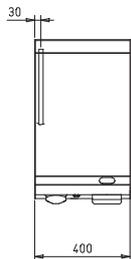
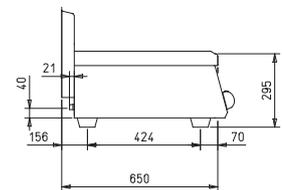
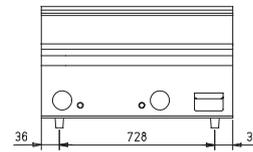
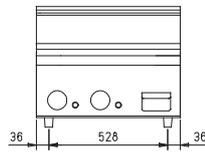
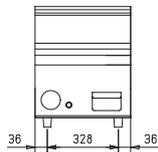
**SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION - ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - IINSTALLATIONSRITNINGAR**

MISURE IN mm - DIMENSIONS IN mm - ABMESSUNGEN IN mm  
 MESURES EN mm - MEDIDAS EN mm - MATEN IN mm

FT64GL FT64GLC	OFT64GL OFT64GLC
6NFT/G400L 6NFT/G400C	EBG62TL EBG62TLC

FT66GL FT66GM FT66GLC	OFT66GL OFT66GM OFT66GLC
6NFT/G600L 6NFT/G600LR 6NFT/G600LC	EBG63TL EBG63TLR EBG63TLC

FT68GL FT68GLC FT68GMC FT68GM	OFT68GL OFT68GLC OFT68GMC OFT68GM
6NFT/G800L 6NFT/G800LC 6NFT/G800LRC 6NFT/G800LR	EBG64TL EBG64TLC EBG64TMC EBG64TLR



Legenda - Legende - Key - Legende - Leyenda - Legenda - Legenda

- G Attacco arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection  
 Arrivée gaz - Union da gas - Gasaansluiting -  
 EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)

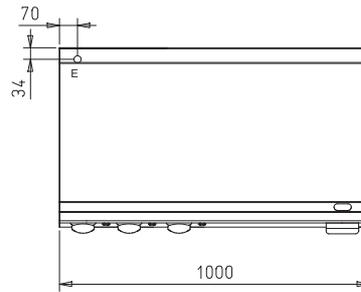
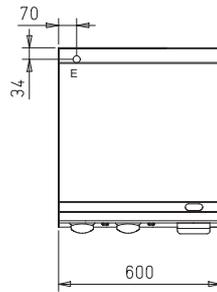
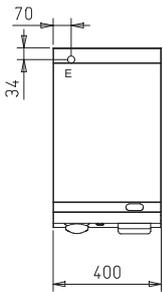
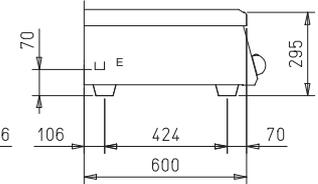
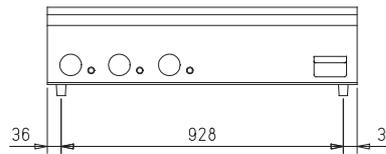
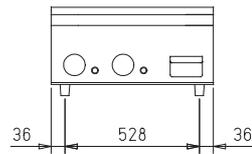
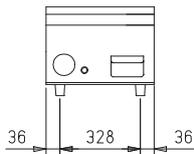
**SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION - ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - IINSTALLATIONSRTNINGAR**

MISURE IN mm - DIMENSIONS IN mm - ABMESSUNGEN IN mm  
 MESURES EN mm - MEDIDAS EN mm - MATEN IN mm

FT64EL	6NFT/E400L
FT64ER	6NFT/E400R
FT64ELC	6NFT/E400LC

FT66EL	6NFT/E600L
FT66EM	6NFT/E600LR
FT66ELC	6NFT/E600LC

FT610EL	6NFT/E1000L
FT610EM	6NFT/E1000LR
FT610EMC	6NFT/E1000LRC



Legenda - Legende - Key - Legende - Leyenda - Legenda - Legenda

- E Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse
- Electric cable stress relief - Presse etoupr de cable el
- Pisacable - Elektrische kabelwartel - Entrada cabo eléctrico

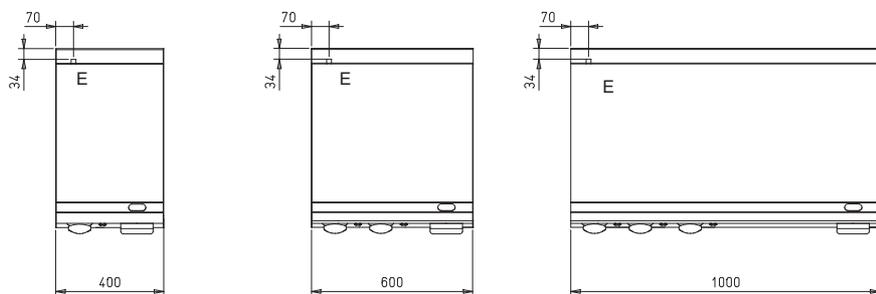
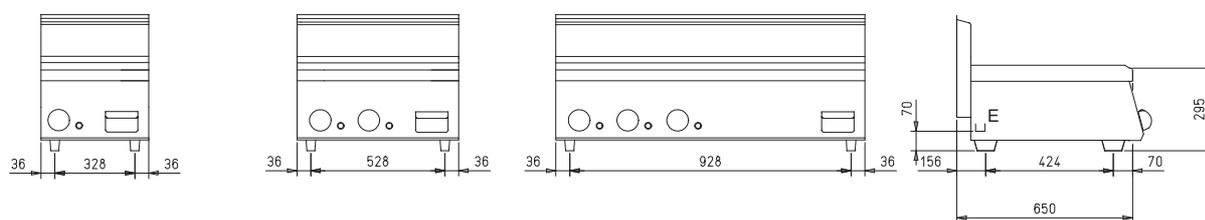
**SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION - ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESHEMA - IINSTALLATIONSRTNINGAR**

MISURE IN mm - DIMENSIONS IN mm - ABMESSUNGEN IN mm  
 MESURES EN mm - MEDIDAS EN mm - MATEN IN mm

OFT64EL	EBE62TL
OFT64ER	EBE62TR
OFT64ELC	EBE62TLC

OFT66EL	EBE63TL
OFT66EM	EBE63TLR
OFT66ELC	EBE63TLC

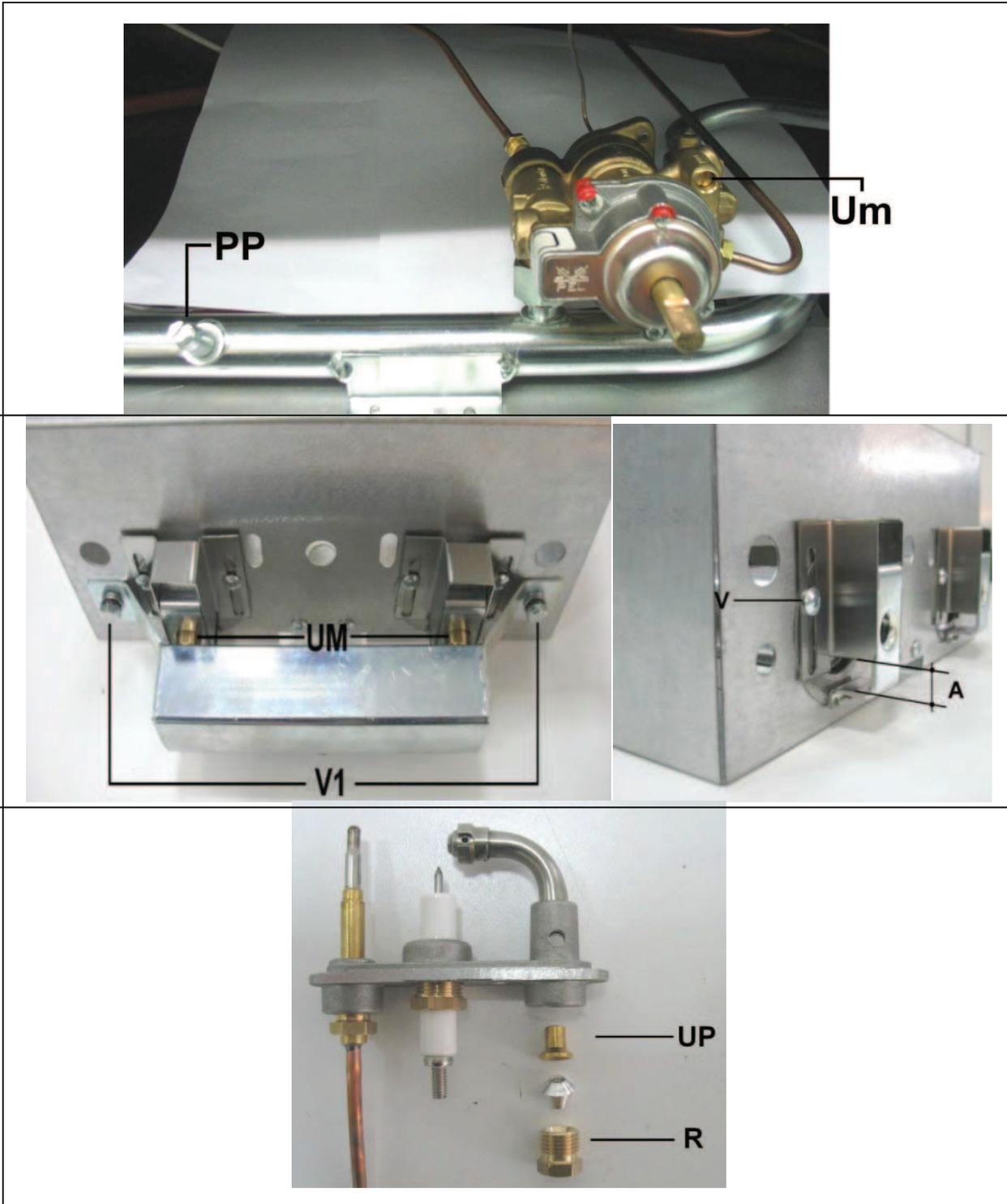
OFT610EL	EBE65TL
OFT610EM	EBE65TLR
OFT610EMC	EBE65TLRC



Legenda - Legende - Key - Legende - Leyenda - Legenda - Legenda

- E Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse  
 Electric cable stress relief - Presse etoupr de cable el  
 Pisacable - Elektrische kabelwartel - Entrada cabo eléctrico

FIGURE - ABB. - FIG.





**DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS - TECHNISCHE GEGEVENS**

<b>T2</b>					
<b>Categorie a pressioni - Kategorien e Druck - Categories and pressures - Catégories et pressions - Las categorías y las presiones - Categorieën en druk</b>					
Paese - Land - Country - Pays - País	Categoria Kategorie Category Catégorie Categoría Categorie	Gas Gaz	Pressione di allacciamento Anschlussdruck Supply pressure Pression de raccordement Presión de conexión Aansluitdruk (mbar)		
			Nom. Neen. Norm. Normal	Min.	Max.
LU; PL	I2E	G20	20	17	25
NO	I2H	G20	20	17	25
NL	I2L	G25	25	20	30
LU	I3+	G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
NO; NL; CY; MT	I3B/P	G30/G31	28-30	25	35
PL	I3B/P	G30/G31	37	25	45
BE; FR	II2E+3+	G20/G25	20/25	17	25/30
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
DE	II2ELL3B/P	G20	20	17	25
		G25	20	18	25
		G30/G31	50	42,5	57,5
ES; GB; GR; IE; IT; PT; SK	II2H3+	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
FI; BG; EE; LV; LT; CZ; SI; TR; HR; RO	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30	25	35
AT; CH	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	50	42,5	57,5
HU	II2HS3B/P	G20	25	18	33
		G25.1	25	18	33
		G30/G31	28-30	25	35
HU	II2HS3B/P	G20	25	18	33
		G25.1	25	18	33
		G30/G31	50	42,5	57,5
SE	III1ab2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30	25	35
		G110	8	6	15
		G120	8	6	15
DK	III1a2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30	25	35
		G110	8	6	15
IT; CH	II1a2H	G20	20	17	25
		G110	8	6	15

**DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS - TECHNISCHE GEGEVENS**

T3																
Caratteristiche tecniche dei gaseräte - Technical data of gas appliances - Datos técnicos de los equipos de gas - Technische gegevens gasapparaten																
Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen A	Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen B	Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen C	Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen D	Larghezza Breite Width Largeur Anchura Breedte mm	$\Sigma Q_n$	$\Sigma Q_n$ G25 (25)	Consumo gas complessivo - Gesamtgasverbrauch - Totala gas consumption Consumation totale de gaz - Consumo total de gas - Totaal gasverbruik									
							G20 (20)	G25 (25)	G25 (20)	G20 (25)	G25.1 (25)	G110 (8)	G120 (8)	G30 (29)	G30 (37)	G30 (50)
FT64GL	EBG62TL	OFT64GL	6NFT/G400L	400	5	4,75	0,53	0,58	0,62	0,53	0,61	1,29	1,15	0,39	0,39	0,39
FT64GLC	EBG62TLC	OFT64GLC	6NFT/G400C	400	5	4,75	0,53	0,58	0,62	0,53	0,61	1,29	1,15	0,39	0,39	0,39
FT64GR	EBG62TR	OFT64GR	6NFT/G400R	400	5	4,75	0,53	0,58	0,62	0,53	0,61	1,29	1,15	0,39	0,39	0,39
FT64GRC	EBG62TRC	OFT64GRC	6NFT/G400RC	400	5	4,75	0,53	0,58	0,62	0,53	0,61	1,29	1,15	0,39	0,39	0,39
FT66GL	EBG63TL	OFT66GL	6NFT/G600L	600	10	9,5	1,06	1,17	1,23	1,06	1,23	2,58	2,30	0,79	0,79	0,79
FT66GLC	EBG63TLC	OFT66GLC	6NFT/G600LC	600	10	9,5	1,06	1,17	1,23	1,06	1,23	2,58	2,30	0,79	0,79	0,79
FT66GM	EBG63TLR	OFT66GM	6NFT/G600LR	600	10	9,5	1,06	1,17	1,23	1,06	1,23	2,58	2,30	0,79	0,79	0,79
FT66GMC	EBG63TMC	OFT66GMC	6NFT/G600LRC	600	10	9,5	1,06	1,17	1,23	1,06	1,23	2,58	2,30	0,79	0,79	0,79
FT66GR	EBG63TR	OFT66GR	6NFT/G600R	600	10	9,5	1,06	1,17	1,23	1,06	1,23	2,58	2,30	0,79	0,79	0,79
FT66GRC	EBG63TRC	OFT66GRC	6NFT/G600RC	600	10	9,5	1,06	1,17	1,23	1,06	1,23	2,58	2,30	0,79	0,79	0,79
FT68GL	EBG64TL	OFT68GL	6NFT/G800L	800	12,5	12,5	1,32	1,54	1,54	1,32	1,54	3,23	2,87	0,99	0,99	0,99
FT68GLC	EBG64TLC	OFT68GLC	6NFT/G800LC	800	12,5	12,5	1,32	1,54	1,54	1,32	1,54	3,23	2,87	0,99	0,99	0,99
FT68GM	EBG64TLR	OFT68GM	6NFT/G800LR	800	12,5	12,5	1,32	1,54	1,54	1,32	1,54	3,23	2,87	0,99	0,99	0,99
FT68GMC	EBG64TMC	OFT68GMC	6NFT/G800LRC	800	12,5	12,5	1,32	1,54	1,54	1,32	1,54	3,23	2,87	0,99	0,99	0,99
FT68GR	EBG64TR	OFT68GR	6NFT/G800R	800	12,5	12,5	1,32	1,54	1,54	1,32	1,54	3,23	2,87	0,99	0,99	0,99
FT68GRC	EBG64TRC	OFT68GRC	6NFT/G800RC	800	12,5	12,5	1,32	1,54	1,54	1,32	1,54	3,23	2,87	0,99	0,99	0,99

T4										
Dati tecnici apparecchiature elettriche - Technische Daten Elektrogeräte - Technical data of electric appliances - Caractéristiques techniques des appareils électriques - Datos técnicos de los equipos eléctricos - Technische gegevens elektrische apparaten										
Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen A	Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen B	Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen C	Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen D	Larghezza Breite Width Largeur Anchura Breedte mm	Tensione di alimentazione Netzspannung Power supply voltage Tension d'alimentation Tensión de alimentación Voedingsspanning V	Nr. No. Nbre N. A ant.	Fasi Phasen Phases Fases Fasen	Frequenza Frequenz Frequency Fréquence Frecuencia Frequentie Hz	Potenza totale massima Max. gesamtleistung Max. total power Puissance totale maximum Potencia máxima total Max. totaal vermogen kW	Sezione cavo alimentazione Querschnitt netzkabel Power supply cable section Section du câble de alimentation Sección del cable de alimentación Doorsnede elektrisch snoer
FT64EL	EBE62TL	OF164EL	6NFT/E400L	400	400	3+N	3+N	50/60	3,90	5 G 1
FT64ELC	EBE62TLC	OF164ELC	6NFT/E400LC	400	400	3+N	3+N	50/60	3,90	5 G 1
FT64ER	EBE62TR	OF164ER	6NFT/E400R	400	400	3+N	3+N	50/60	3,90	5 G 1
FT64ERC	EBE62TRC	OF164ERC	6NFT/E400RC	400	400	3+N	3+N	50/60	3,90	5 G 1
FT66EL	EBE63TL	OF166EL	6NFT/E600L	600	400	3+N	3+N	50/60	7,8	5 G 1,5
FT66ELC	EBE63TLC	OF166ELC	6NFT/E600LC	600	400	3+N	3+N	50/60	7,8	5 G 1,5
FT66EM	EBE63TLR	OF166EM	6NFT/E600LR	600	400	3+N	3+N	50/60	7,8	5 G 1,5
FT66EMC	EBE63TLRC	OF166EMC	6NFT/E600LRC	600	400	3+N	3+N	50/60	7,8	5 G 1,5
FT66ER	EBE63TR	OF166ER	6NFT/E600R	600	400	3+N	3+N	50/60	7,8	5 G 1,5
FT66ERC	EBE63TRC	OF166ERC	6NFT/E600RC	600	400	3+N	3+N	50/60	7,8	5 G 1,5
FT610EL	EBE65TL	OF1610EL	6NFT/E1000L	1000	400	3+N	3+N	50/60	11,7	5 G 2,5
FT610ELC	EBE65TLC	OF1610ELC	6NFT/E1000LC	1000	400	3+N	3+N	50/60	11,7	5 G 2,5
FT610EM	EBE65TLR	OF1610EM	6NFT/E1000LR	1000	400	3+N	3+N	50/60	11,7	5 G 2,5
FT610EMC	EBE65TLRC	OF1610EMC	6NFT/E1000LRC	1000	400	3+N	3+N	50/60	11,7	5 G 2,5
FT610ER	EBE65TR	OF1610ER	6NFT/E1000R	1000	400	3+N	3+N	50/60	11,7	5 G 2,5
FT610ERC	EBE65TRC	OF1610ERC	6NFT/E1000RC	1000	400	3+N	3+N	50/60	11,7	5 G 2,5
FT64EL	EBE62TL	OF164EL	6NFT/E400L	400	230	3	3	50/60	3,90	4 G 1
FT64ELC	EBE62TLC	OF164ELC	6NFT/E400LC	400	230	3	3	50/60	3,90	4 G 1
FT64ER	EBE62TR	OF164ER	6NFT/E400R	400	230	3	3	50/60	3,90	4 G 1
FT64ERC	EBE62TRC	OF164ERC	6NFT/E400RC	400	230	3	3	50/60	3,90	4 G 1
FT66EL	EBE63TL	OF166EL	6NFT/E600L	600	230	3	3	50/60	7,8	4 G 2,5
FT66ELC	EBE63TLC	OF166ELC	6NFT/E600LC	600	230	3	3	50/60	7,8	4 G 2,5
FT66EM	EBE63TLR	OF166EM	6NFT/E600LR	600	230	3	3	50/60	7,8	4 G 2,5
FT66EMC	EBE63TLRC	OF166EMC	6NFT/E600LRC	600	230	3	3	50/60	7,8	4 G 2,5
FT66ER	EBE63TR	OF166ER	6NFT/E600R	600	230	3	3	50/60	7,8	4 G 2,5
FT66ERC	EBE63TRC	OF166ERC	6NFT/E600RC	600	230	3	3	50/60	7,8	4 G 2,5
FT610EL	EBE65TL	OF1610EL	6NFT/E1000L	1000	230	3	3	50/60	11,7	4 G 4
FT610ELC	EBE65TLC	OF1610ELC	6NFT/E1000LC	1000	230	3	3	50/60	11,7	4 G 4
FT610EM	EBE65TLR	OF1610EM	6NFT/E1000LR	1000	230	3	3	50/60	11,7	4 G 4
FT610EMC	EBE65TLRC	OF1610EMC	6NFT/E1000LRC	1000	230	3	3	50/60	11,7	4 G 4
FT610ER	EBE65TR	OF1610ER	6NFT/E1000R	1000	230	3	3	50/60	11,7	4 G 4
FT610ERC	EBE65TRC	OF1610ERC	6NFT/E1000RC	1000	230	3	3	50/60	11,7	4 G 4

ALLGEMEINE INFORMATIONEN .....	17
1 GERÄTEDATEN .....	17
2 ALLGEMEINE HINWEISE .....	17
HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER .....	17
HINWEISE FÜR DEN BENUTZER .....	17
HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER .....	17
REINIGUNGSHINWEISE .....	17
3 SICHERHEITS- UND REGELVORRICHTUNGEN .....	17
3.1 Die Geräte mit verchromter Platte .....	17
3.2 ELEKTRO-GRIDDLEPLATTE .....	17
4 ENTSORGUNG DER VERPACKUNG UND DES GERÄTS .....	18
INSTALLATIONSANLEITUNGEN .....	18
HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER .....	18
5 BEZUGSNORMEN UND -GESETZE .....	18
6 AUSPACKEN .....	18
7 GERÄTEAUFSTELLUNG .....	18
8 WRASENABZUGSSYSTEM .....	18
9 ANSCHLÜSSE .....	19
10 UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART .....	19
10.1 GAS-GRIDDLEPLATTE .....	19
11 INBETRIEBNAHME .....	19
GEBRAUCHSANLEITUNGEN .....	20
HINWEISE FÜR DEN BENUTZER .....	20
12 GEBRAUCH DER GAS-GRIDDLEPLATTE .....	20
13 GEBRAUCH DER ELEKTRO-GRIDDLEPLATTE .....	20
14 STILLSTANDZEITEN .....	21
REINIGUNGSANLEITUNGEN .....	21
REINIGUNGSHINWEISE .....	21
WARTUNGSANLEITUNGEN .....	21
HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER .....	21
15 UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART .....	21
16 INBETRIEBNAHME .....	21
17 ABHILFE BEI BETRIEBSSTÖRUNGEN .....	22
17.1 GAS-GRIDDLEPLATTE .....	22
17.2 ELEKTRO-GRIDDLEPLATTE .....	22
18 ERSATZ VON BAUTEILEN .....	22
HINWEISE FÜR DEN ERSATZ VON BAUTEILEN .....	22
18.1 ELEKTRO-GRIDDLEPLATTE .....	22
18.2 GAS-GRIDDLEPLATTE .....	22
19 REINIGUNG DER INNEREN GERÄTETEILE .....	22
20 HAUPTKOMPONENTEN .....	22
20.1 GAS-GRIDDLEPLATTE .....	22
20.2 ELEKTRO-GRIDDLEPLATTE .....	22

## ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Dieses Kapitel enthält die allgemeinen Informationen, die sämtlichen Benutzern dieser Anleitungen bekannt sein müssen. Die spezifischen Informationen für die einzelnen Benutzer dieser Anleitungen sind in den folgenden Kapiteln enthalten ("ANLEITUNGEN FÜR ...").

### 1 GERÄTEDATEN

- Das Schild mit den Gerätedaten befindet sich an der Innenseite des Bedienfeldes.
- Das Modell und die Seriennummer des Geräts sind darüber hinaus auf den Etiketten unter dem Markenzeichen und an der Verpackung vermerkt.

### 2 ALLGEMEINE HINWEISE

**Der Gerätehersteller ist nicht haftbar für eventuelle Schäden, die durch Missachtung der nachstehenden Pflichten verursacht werden.**

#### HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER

- Lesen Sie diese Anleitungen aufmerksam durch. Sie enthalten wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Installation, Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.
- Gerätemodell feststellen. Das Modell ist an der Verpackung und auf dem Schild der Gerätedaten vermerkt.
- Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Abflussöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Gerätekomponenten vor.

#### HINWEISE FÜR DEN BENUTZER

- Lesen Sie diese Anleitungen aufmerksam durch. Sie enthalten wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Bewahren Sie diese Anleitungen an einem sicheren und bekannten Ort auf, damit sie während der Nutzungsdauer des Geräts eingesehen werden können.
- Installation, Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.
- Fordern Sie Kundendienstleistungen nur bei den vom Hersteller autorisierten Servicecentern an und verlangen Sie Originalersatzteile.
- Das Gerät sollte zumindest zwei Mal jährlich gewartet werden. Wir raten zum Abschluss eines Wartungsvertrags.
- Das Gerät ist für den gewerblichen Gebrauch durch geschultes Personal bestimmt.
- Das Gerät ist zum Garen von Lebensmitteln entsprechend den Gebrauchshinweisen zu verwenden. Jeder davon abweichende Gebrauch gilt als unsachgemäß.
- Vermeiden Sie es, das Gerät über längere Zeit hin leer zu betreiben. Heizen Sie das Gerät erst unmittelbar vor dem Gebrauch vor.
- Überwachen Sie das Gerät während des Betriebs.
- Schließen Sie bei Defekten oder Betriebsstörungen den Gassperrhahn und/oder unterbrechen Sie die Stromversorgung am Hauptschalter, die beide dem Gerät vorgeschaltet sind.

- Beachten Sie bei der Reinigung die Anweisungen im Kapitel "REINIGUNGSANWEISUNGEN".
- Bewahren Sie keine entflammenden Stoffe in Nähe des Geräts auf. BRANDGEFAHR
- Achtung: Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät ist nicht für die Benutzung durch Personen (einschließlich Kinder) mit stark reduzierten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder dem Fehlen von Erfahrung und Wissen geeignet - es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person überwacht oder im Gebrauch des Gerätes unterwiesen.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Abflussöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Gerätekomponenten vor.

#### HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER

- Lesen Sie diese Anleitungen aufmerksam durch. Sie enthalten wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Installation, Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.
- Gerätemodell feststellen. Das Modell ist an der Verpackung und auf dem Schild der Gerätedaten vermerkt.
- Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Abflussöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Gerätekomponenten vor.

#### REINIGUNGSHINWEISE

- Reinigen Sie täglich die Außenflächen aus mattiertem Edelstahl, die Flächen der Garbecken und der Kochplatten.
- Beauftragen Sie einen autorisierten Techniker mindestens zwei Mal im Jahr mit der Reinigung des Geräteinneren.
- Waschen Sie das Gerät nicht mit Spritzwasser oder Hochdruckwasserstrahlen.
- Verwenden Sie keine korrosiven Produkte, um den Boden unter dem Gerät zu reinigen.

## 3 SICHERHEITS- UND REGELVORRICHTUNGEN

### 3.1 Die Geräte mit verchromter Platte

### 3.2 ELEKTRO-GRIDDLEPLATTE

#### SICHERHEITSTHERMOSTAT

**Der Gerätehersteller ist nicht haftbar für eventuelle Schäden, die durch Missachtung der nachstehenden Pflichten verursacht werden.**

- Das Gerät verfügt über einen von Hand rückstellbaren Sicherheitsthermostat, der die Beheizung unterbricht, wenn die Betriebstemperatur die zulässige Höchsttemperatur überschreitet.
- Zur Wiederherstellung des Gerätebetriebs die Rückstelltaste des Thermostats drücken. Dieser Eingriff ist ausschließlich einem qualifizierten und autorisierten Techniker vorbehalten.

## **4 ENTSORGUNG DER VERPACKUNG UND DES GERÄTS**

### **4.1 VERPACKUNG**

Die Verpackung ist aus umweltverträglichen Materialien gefertigt. Die recyclebaren Kunststoffkomponenten sind:

- die transparente Hülle, die Beutel mit den Gebrauchsanleitungen und den Düsen (aus Polyethylen - PE)
- die Umreifungsbänder (aus Polypropylen - PP).

### **4.2 GERÄT**

Zu mehr als 90% seines Gewichtes besteht das Gerät aus recyclebaren Metallwerkstoffen (Edelstahl, aluminisiertes Blech, Kupfer).

Das Gerät ist entsprechend den einschlägigen Vorschriften zu entsorgen.

- Es darf nicht in die Umwelt gelangen.
- Vor der Entsorgung unbrauchbar machen.

## **INSTALLATIONSANLEITUNGEN**

### **HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER**

**Der Gerätehersteller ist nicht haftbar für eventuelle Schäden, die durch Missachtung der nachstehenden Pflichten verursacht werden.**

- Lesen Sie diese Anleitungen aufmerksam durch. Sie enthalten wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Installation, Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.
- Gerätemodell feststellen. Das Modell ist an der Verpackung und auf dem Schild der Gerätedaten vermerkt.
- Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Abflussöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Gerätekomponenten vor.

### **Geräteder Serie DROP-IN (Einbaugeräte)**

- Die Installation muß rigoros gemäß der in der Anlage beigelegten
- Schaltpläne erfolgen. Ausschließlich an Metallmöbeln installieren (nicht aus Holz und/oder anderen brennbaren Materialien).
- Sorgfältig auf den Verlauf des Kabels achten: die Durchgänge müssen frei von Ecken und/oder scharfen Kanten sein. Außerdem darf das Kabel auf seiner gesamten Länge die Raumtemperatur nicht um mehr als 50° C überschreiten.

## **5 BEZUGSNORMEN UND -GESETZE**

Installieren Sie das Gerät gemäß den einschlägigen Bestimmungen.

Für die Installation müssen folgende Vorschriften befolgt werden

- Entsprechende Rechtsverordnungen wie Bauordnungen und Feuerungsverordnungen der Länder.
- Verordnungen über Arbeitsstätten. Bauaufsichtliche Richtlinien über die brandschutztechnischen Anforderungen an Lüftungsanlagen.

- DVGW -Arbeitsblatt G634 "Installation von Großküchen-Gasverbrauchseinrichtungen".
- DVGW -Arbeitsblatt G600 (TRGI) "Technische Regeln für Gasinstallationen".
- TRF "Technische Regeln für Flüssiggas". Einschlägige Unfallverhütungsvorschriften und Richtlinien für Küchen und Flüssiggas.
- Einschlägige Richtlinien und Bestimmungen des Gasversorgungsunternehmens (GVU).

Das Gerät muss in Konformität mit EN 1717 und den geltenden nationalen Regelwerken über Wasserinstallationen installiert werden.

## **6 AUSPACKEN**

Überprüfen Sie die Verpackung auf Schäden und fordern Sie ggf. den Spediteur zu einer Kontrolle der Ware auf.

- Entfernen Sie die Verpackung.
- Entfernen Sie die Schutzfolie von den Außenpaneelen und verwenden Sie ein passendes Lösungsmittel zur Entfernung möglicher Kleberrückstände.

## **7 GERÄTEAUFSTELLUNG**

- Die Außenmaße des Geräts und die Position der Anschlüsse sind dem Installationsschema am Anfang dieser Anleitungen zu entnehmen.
- Das Gerät kann einzeln oder zusammen mit anderen Geräten derselben Baureihe installiert werden.
- Das Gerät eignet sich nicht für den Einbau.
- Halten Sie einen Mindestabstand von 10 cm von den angrenzenden Wänden, der im Fall feuerbeständiger oder durch Wärmeisolierstoff geschützter Wände auch geringer sein darf.

### **7.1 GERÄTEMONTAGE AUF SOCKEL**

Befolgen Sie die zusammen mit dem jeweiligen Halterungselement gelieferten Anleitungen.

### **7.2 GERÄTEZEILE**

- Rücken Sie die Geräte nebeneinander und richten Sie sie auf die Höhe der Arbeitsplatten aus.
- Die Geräte unter Verwendung der auf Anfragemitgelieferten Fugenabdeckungen untereinander verbinden

## **8 WRASENABZUGSSYSTEM**

Legen Sie den Wrasenabzug je nach "Gerätetyp" an. Der "Typ" steht auf dem Schild der Gerätedaten.

### **8.1 GERÄTETYP "A1"**

- Stellen Sie den Gerätetyp "A1" unter einer Dunstabzugshau- be auf, um den Abzug von beim Garen erzeugtem Dunst und Schwaden zu gewährleisten.

### **8.2 GERÄTETYP "B21"**

- Stellen Sie den Gerätetyp "B21" unter einer Dunstabzugshau- be auf.

### **8.3 GERÄTETYP "B11"**

- Montieren Sie über dem Gerätetyp "B11" den passenden Rauchabzug, der beim Gerätehersteller anzufordern ist. Befolgen Sie die dem Rauchabzug beiliegenden Anleitungen.
- Schließen Sie ein bis zu 300 °C hitzebeständiges Rohr mit 150/155 mm Durchmesser an den Rauchabzug an.
- Führen Sie es nach außen oder in einen garantiert funktionierenden Schornstein ab. Das Rohr darf nicht länger als 3 Meter sein.

## 9 ANSCHLÜSSE

Position und Abmessungen der Anschlüsse sind dem Installationsschema am Anfang dieser Anleitungen zu entnehmen.

### 9.1 ANSCHLUSS AN DIE GASLEITUNG

Prüfen Sie, ob das Gerät auf die Gasart eingestellt ist, mit der es effektiv betrieben wird. Kontrollieren Sie deshalb die an der Verpackung und am Gerät angebrachten Etiketten. Stellen Sie das Gerät, falls erforderlich, auf den entsprechenden Gasbetrieb um. Gehen Sie nach den Anweisungen im folgenden Abschnitt "Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb" vor.

Für die Aufbaugeräte ist außerdem ein rückseitiger Anschluss verfügbar. Entfernen Sie den Verschluss und verschrauben Sie ihn hermetisch am frontseitigen Anschluss.

- Installieren Sie an einer leicht zugänglichen Stelle vor dem Gerät einen Schnellabsperrhahn.
- Verwenden Sie nur Anschlussrohre, deren Durchmesser mindestens so groß ist wie der des Gasanschlusses am Gerät.
- Stellen Sie nach dem Anschluss sicher, dass keine Undichtigkeiten an den Verbindungsstellen vorliegen.

### 9.2 ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ

Prüfen Sie, ob das Gerät auf die Spannung und die Frequenz eingestellt ist, mit der es effektiv betrieben wird. Kontrollieren Sie dazu das Schild der Gerätedaten.

- Installieren Sie vor dem Gerät einen allpoligen Schutzschalter mit entsprechender Leistung und mindestens 3 mm Kontaktöffnungsweite sowie einen hochsensiblen Differentialschutzschalter. Höchstzulässiger Fehlstrom 1 mA/kW.
- Verwenden Sie ein flexibles Versorgungskabel mit einem Schutzmantel aus Gummi, das mindestens dem Typ H05 RN-F entsprechen muss.
- Schließen Sie das Versorgungskabel an die Klemmenleiste entsprechend dem mit dem Gerät gelieferten Schaltplan an.
- Klemmen Sie das Versorgungskabel mit der Kabelschelle fest.
- Schützen Sie den geräteexternen Abschnitt des Versorgungskabels mit einem Metallrohr oder einem steifen Kunststoffschlauch.

### 9.3 ERDUNGS- UND POTENTIALAUSGLEICHANSCHLUSS

Schließen Sie das Elektrogerät an eine funktionstüchtige Erdung an. Verbinden Sie den Erdleiter mit der durch das Symbol  markierten Klemme neben der Eingangsklemmenleiste.

Verbinden Sie die Metallkonstruktion des Elektrogeräts mit einem Potentialausgleich. Verbinden Sie den Leiter mit der durch das Symbol  markierten Klemme an der Außenseite des Gerätebo-

### 9.4 ANSCHLUSS AN DIE WASSERLEITUNG

Das Gerät ist mit Trinkwasser zu versorgen. Der Wasserdruck muss zwischen 150 kPa und 300 kPa betragen. Verwenden Sie einen Druckminderer, falls der Versorgungsdruck höher als der angegebene Höchstdruck sein sollte.

- Schalten Sie dem Gerät einen mechanischen Filter und einen Absperrhahn an einer leicht zugänglichen Stelle vor.
- Reinigen Sie die Anschlussrohre vor dem Anschluss des Filters und des Geräts, um etwaige Eisenschlacken zu entfernen.
- Verschließen Sie die unbenutzten Anschlüsse mit einem hermetischen Verschluss.

- Stellen Sie nach dem Anschluss sicher, dass keine Undichtigkeiten an den Verbindungsstellen vorliegen.

### 9.5 ANSCHLUSS AN DIE WASSERABFLÜSSE

Die Abflussleitungen müssen aus bis zu 100 °C hitzebeständigen Materialien gefertigt sein. Der Geräteboden darf nicht dem beim Warmwasserablauf erzeugten Schwaden ausgesetzt werden.

## 10 UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART

Tabelle T1 gibt je nach Bestimmungsland an:

- welche Gasarten für den Gerätebetrieb in Frage kommen
- die Düsen und die Einstellungen für jede verwendbare Gasart. Die in Tabelle T1 für die Düsen angegebene Nummer ist am Düsenkorpus eingepreßt.

Zur Anpassung des Geräts an die Gasart, mit der es effektiv betrieben wird, die Anweisungen von Tabelle T1 befolgen und die nachstehenden Eingriffe vornehmen:

- Die Düse des Hauptbrenners ersetzen (UM).
- Den Luftregler des Hauptbrenners im Abstand A anbringen.
- Die Düse des Zündbrenners ersetzen (UP).
- Die Luftregelung des Zündbrenners vornehmen (falls erforderlich).
- Die Düse der Kleinststellung des Gashahns ersetzen (Um).
- Versehen Sie das Gerät mit dem auf den neuen Gasbetrieb hinweisenden Aufkleber. Düsen und Aufkleber sind im Lieferumfang des Geräts einbegriffen.

### 10.1 GAS-GRIDDLEPLATTE

#### 10.1.1 ERSATZ DER HAUPTBRENNERDÜSE UND PRIMÄRLUFTREGELUNG

- Bedienfeld entfernen.
- Die Schrauben V1.
- Die Düsenrägerrampe entfernen
- Bauen Sie die Düse UM aus und ersetzen Sie sie durch die mit der in Tabelle T1 angegebenen Düse.
- Die Düse UM wieder fest verschrauben.
- Lockern Sie die Schraube V und bringen Sie den Luftregler auf den in Tabelle T1 angegebenen Abstand A.
- Die Schraube V wieder fest verschrauben.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

#### 10.1.2 ERSATZ DER KLEINSTELLSCHRAUBE

- Bedienfeld entfernen.
- Bauen Sie die Düse UM aus und ersetzen Sie sie durch die mit der in Tabelle T1 angegebenen Düse.
- Die Düse UM wieder fest verschrauben.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

#### 10.1.3 ERSATZ DER ZÜNDBRENNERDÜSE

- Bedienfeld entfernen.
- Schrauben Sie das Anschlussstück R aus.
- Bauen Sie die Düse UP aus und ersetzen Sie sie durch die in der Tabelle T1 angegebene Düse.
- Das Anschlussstück R wieder fest verschrauben. Sämtliche Teile wieder einbauen.
- In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

## 11 INBETRIEBNAHME

Siehe Kapitel "WARTUNGSANLEITUNGEN".

## GEBRAUCHSANLEITUNGEN

### HINWEISE FÜR DEN BENUTZER

**Der Gerätehersteller ist nicht haftbar für eventuelle Schäden, die durch Missachtung der nachstehenden Pflichten verursacht werden.**

- Lesen Sie diese Anleitungen aufmerksam durch. Sie enthalten wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Bewahren Sie diese Anleitungen an einem sicheren und bekannten Ort auf, damit sie während der Nutzungsdauer des Geräts eingesehen werden können.
- Installation, Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.
- Fordern Sie Kundendienstleistungen nur bei den vom Hersteller autorisierten Servicecentern an und verlangen Sie Originalersatzteile.
- Das Gerät sollte zumindest zwei Mal jährlich gewartet werden. Wir raten zum Abschluss eines Wartungsvertrags.
- Das Gerät ist für den gewerblichen Gebrauch durch geschultes Personal bestimmt.
- Das Gerät ist zum Garen von Lebensmitteln entsprechend den Gebrauchshinweisen zu verwenden. Jeder davon abweichende Gebrauch gilt als unsachgemäß.
- Vermeiden Sie es, das Gerät über längere Zeit hin leer zu betreiben. Heizen Sie das Gerät erst unmittelbar vor dem Gebrauch vor.
- Überwachen Sie das Gerät während des Betriebs.
- Schließen Sie bei Defekten oder Betriebsstörungen den Gassperrhahn und/oder unterbrechen Sie die Stromversorgung am Hauptschalter, die beide dem Gerät vorgeschaltet sind.
- Beachten Sie bei der Reinigung die Anweisungen im Kapitel "REINIGUNGSANWEISUNGEN".
- Bewahren Sie keine entflammenden Stoffe in Nähe des Geräts auf. **BRANDGEFAHR**
- Achtung: Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät ist nicht für die Benutzung durch Personen (einschließlich Kinder) mit stark reduzierten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder dem Fehlen von Erfahrung und Wissen geeignet - es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person überwacht oder im Gebrauch des Gerätes unterwiesen.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Abflussöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Gerätekomponenten vor.

### 12 GEBRAUCH DER GAS-GRIDDLEPLATTE

#### GEBRAUCHSHINWEISE

- Das Gerät ist zum direkten Garen von Lebensmitteln auf der Grillplatte bestimmt (Steaks, Hamburger, Fisch, Gemüse usw.).
- Die Platte nicht zum Erhitzen von Töpfen oder Pfannen verwenden.
- Entleeren Sie die Fettauffangschublade auch mehrmals täglich.
- Gehen Sie besonders vorsichtig beim Herausziehen der Schublade vor. Es besteht die GEFAHR, mit heißem Öl in Berührung zu kommen.

### EIN- UND AUSSCHALTEN DER BRENNER

Der Knebel des Gashahns hat folgende Betriebsstellungen:

0 Aus

★ Einschalten des Zündbrenner

1 Mindesttemperatur

2 ÷6 Zwischentemperaturstufen

7 Höchsttemperatur

#### Einschalten des Zündbrenners

Den Bedienknebel eindrücken und auf "★" drehen. Den Knebel ganz eindrücken und den Zündbrenner mit der Taste des Piezozünders einschalten.

- Halten Sie den Bedienknebel für ca. 20 Sekunden gedrückt und lassen Sie ihn dann los. Erlischt die Zündflamme, den Vorgang wiederholen.
- Den Knebel in die der gewünschten Gar-temperatur entsprechende Position drehen.
- Sie können die Zündflamme durch das Guckloch sehen, nachdem Sie die Fettauffangschublade entfernt haben.
- Sie können den Zündbrenner mit einer kleinen Flamme zünden, nachdem Sie die Fettauffangschublade entfernt haben.

#### Ausschalten

Zum Ausschalten des Hauptbrenners den Knebel auf "★" drehen.

Zum Ausschalten des Zündbrenners den Knebel drücken und auf "●" drehen.

### 13 GEBRAUCH DER ELEKTRO-GRIDDLEPLATTE

#### GEBRAUCHSHINWEISE

- Das Gerät ist zum direkten Garen von Lebensmitteln auf der Grillplatte bestimmt (Steaks, Hamburger, Fisch, Gemüse usw.).
- Die Platte nicht zum Erhitzen von Töpfen oder Pfannen verwenden.
- Gehen Sie besonders umsichtig mit der verchromten Platte um. Entfernen Sie Speisereste nach jeder Zubereitung. Wenden Sie das Gargut auf der glatten Platte nur mit der dafür vorgesehenen Spachtel oder auf der geriffelten Platte nur mit der gezahnten Spachtel. Verwenden Sie keine spitzen Gegenstände, die die Chromauflage einritzen oder beschädigen können.
- Das Gerät verfügt über einen von Hand rückstellbaren Sicherheitsthermostat, der die Beheizung unterbricht, wenn die Betriebstemperatur die zulässige Höchsttemperatur überschreitet.
- Entleeren Sie die Fettauffangschublade auch mehrmals täglich.
- Gehen Sie besonders vorsichtig beim Herausziehen der Schublade vor. Es besteht die GEFAHR, mit heißem Öl in Berührung zu kommen.

#### EIN- UND AUSSCHALTEN DER BEHEIZUNG

Der Bedienknebel des Thermostats hat folgende Betriebsstellungen:

0 Aus

50 Mindesttemperatur

100-200 Mittlere Temperaturen

### Einschalten

- Drehen Sie den Knebel des Thermostats auf die gewählte Gartemperatur.
- Die gelbe Kontrolllampe leuchtet auf.
- Die gelbe Kontrolllampe erlischt, wenn die gewählte Temperaturstufe erreicht ist.

### Ausschalten

- Drehen Sie den Thermostatknebel auf "0".
- Die gelbe Kontrolllampe erlischt.

### 14 STILLSTANDZEITEN

Gehen Sie vor einer geplanten Stillstandzeit des Geräts wie folgt vor:

- Reinigen Sie das Gerät gründlich.
- Wischen Sie sämtliche Edelstahlflächen mit einem kurz zuvor in Vaselineöl getränkten Tuch ab, um einen Schutzfilm aufzubringen.
- Legen Sie die Deckel nicht auf die Töpfe.
- Schließen Sie die dem Gerät vorgeschalteten Absperrhähne und Hauptschalter.

Gehen Sie nach einer längeren Stillstandzeit des Geräts wie folgt vor:

- Kontrollieren Sie das Gerät, bevor Sie es wieder in Betrieb nehmen:
- Setzen Sie die Elektrogeräte für wenigstens 60 Minuten bei Mindesttemperatur in Betrieb.

## REINIGUNGSANLEITUNGEN

### REINIGUNGSHINWEISE

**Der Gerätehersteller ist nicht haftbar für eventuelle Schäden, die durch Missachtung der nachstehenden Pflichten verursacht werden.**

- Vor Durchführung jedes Eingriffs muss die eventuell vorhandene Stromzufuhr zum Gerät getrennt werden.
- Reinigen Sie täglich die Außenflächen aus mattiertem Edelstahl, die Flächen der Garbecken und der Kochplatten.
- Beauftragen Sie einen autorisierten Techniker mindestens zwei Mal im Jahr mit der Reinigung des Geräteinneren.
- Waschen Sie das Gerät nicht mit Spritzwasser oder Hochdruckwasserstrahlen.
- Verwenden Sie keine korrosiven Produkte, um den Boden unter dem Gerät zu reinigen.

### MATTIERTE EDELSTAHLFLÄCHEN

- Reinigen Sie die Flächen mit einem Tuch oder Schwamm und verwenden Sie dazu Wasser und handelsübliche Reiniger ohne Scheuermittel. Wischen Sie mit dem Tuch im Verlauf der Mattierung. Mehrmals nachspülen und anschließend sorgfältig abtrocknen.
- Keine Kratzschwämme oder andere Metallgegenstände verwenden.
- Verwenden Sie keine chemischen Produkte, die Chlor enthalten.
- Verwenden Sie keine spitzen Gegenstände, die die Flächen einritzen und beschädigen können.

### PLATTE AUS WEICHEISEN

- Reinigen Sie die Flächen mit einem feuchten Tuch
- Für einige Minuten in Betrieb setzen, um das Trocknen zu beschleunigen

- Tragen Sie auf die Flächen eine dünne Schutzschicht Speiseöl auf

### ÖLAUFFANGWANNEN

Reinigen Sie die Flächen, von Fett, Öl, Speiseresten usw...

## WARTUNGSANLEITUNGEN

### HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER

**Der Gerätehersteller ist nicht haftbar für eventuelle Schäden, die durch Missachtung der nachstehenden Pflichten verursacht werden.**

- Lesen Sie diese Anleitungen aufmerksam durch. Sie enthalten wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Installation, Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.
- Gerätemodell feststellen. Das Modell ist an der Verpackung und auf dem Schild der Gerätedaten vermerkt.
- Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Abflussöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Gerätekomponenten vor.

### 15 UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART

Siehe Kapitel "Installationsanleitungen".

### 16 INBETRIEBNAHME

Überprüfen Sie nach der Installation, der Anpassung an eine andere Gasart oder nach Wartungseingriffen den Gerätebetrieb. Liegen Betriebsstörungen an, können Sie im nachfolgenden Abschnitt "Abhilfe bei Betriebsstörungen" nachschlagen.

#### 16.1 GASGERÄTE

Setzen Sie das Gerät entsprechend den Gebrauchsanleitungen und -hinweisen im Kapitel "GEBRAUCHSANLEITUNGEN" in Betrieb und kontrollieren Sie:

- den Gasversorgungsdruck (siehe nachstehenden Abschnitt)
- das vorschriftsmäßige Einschalten der Brenner und die Funktionstüchtigkeit der Wrasenabzugsanlage.

##### 16.1.1 PRÜFUNG DES GASVERSORGUNGSDRUCKS

- Verwenden Sie einen Druckmesser mit 0,1 mbar Mindestauflösung.
- Bedienfeld entfernen.
- Entfernen Sie die Halteschraube vom Druckanschluss und schließen Sie den Druckmesser an.
- Nehmen Sie die Messung bei Gerätebetrieb vor.

**ACHTUNG!** Sollte der Gasversorgungsdruck außerhalb des Bereichs der Grenzwerte (Min. -Max.) von Tabelle T2 liegen, muss der Gerätebetrieb unterbrochen und das Gaswerk kontaktiert werden.

- Trennen Sie den Druckmesser und verschrauben Sie die Halteschraube wieder fest am Druckanschluss.

##### 16.2 ELEKTROGERÄTE

Setzen Sie das Gerät entsprechend den Gebrauchsanleitungen und -hinweisen im Kapitel "GEBRAUCHSANLEITUNGEN" in Betrieb und kontrollieren Sie:

- die Stromwerte jeder Phase
- das vorschriftsmäßige Einschalten der Heizelemente.

## **17 ABHILFE BEI BETRIEBSSTÖRUNGEN**

### **17.1 GAS-GRIDDLEPLATTE**

#### **Der Zündbrenner schaltet sich nicht ein.**

Mögliche Ursachen:

- Unzureichender Gasversorgungsdruck.
- Die Leitung oder die Düse sind verstopft.
- Der Gashahn ist defekt.
- Die Zündkerze ist falsch angeschlossen oder defekt.
- Der Zünder oder das Zündkerzenkabel ist defekt.

#### **Der Zündbrenner bleibt nicht eingeschaltet oder erlischt während des Gebrauchs.**

Mögliche Ursachen:

- Unzureichender Gasversorgungsdruck.
- Der Gashahn ist defekt.
- Das Thermoelement ist defekt oder wird nicht genügend erhitzt.
- Das Thermoelement ist nicht korrekt am Gashahn angeschlossen.
- Der Knebel des Gashahns wird nicht genügend gedrückt.

#### **Der Hauptbrenner schaltet sich (auch bei eingeschaltetem Zündbrenner) nicht ein.**

Mögliche Ursachen:

- Unzureichender Gasversorgungsdruck.
- Die Leitung oder die Düse sind verstopft.
- Der Gashahn ist defekt.
- Der Brenner ist defekt (Gasaustrittsöffnungen verstopft).

### **17.2 ELEKTRO-GRIDDLEPLATTE**

#### **Das Gerät heizt nicht.**

Mögliche Ursachen:

- Der Thermostat des Temperaturreglers ist defekt.
- Die Heizelemente sind defekt.
- Der Sicherheitsthermostat wurde ausgelöst.

#### **Die Heizleistung lässt sich nicht regulieren.**

Mögliche Ursachen:

- Der Thermostat des Temperaturreglers ist defekt.

## **18 ERSATZ VON BAUTEILEN**

### **HINWEISE FÜR DEN ERSATZ VON BAUTEILEN.**

- Vor Durchführung jedes Eingriffs muss die eventuell vorhandene Stromzufuhr zum Gerät getrennt werden.
- Stellen Sie nach dem Ersatz einer Komponente des Gaskreises sicher, dass an ihren Anschlussstellen an den Kreis keine Undichtigkeiten vorliegen.
- Stellen Sie nach dem Ersatz einer Komponente des Stromkreises ihren korrekten Anschluss an die Verkabelung sicher.

### **18.1 ELEKTRO-GRIDDLEPLATTE**

#### **Ersatz des Heizelements und der Kontrolllampe**

- Bedienfeld entfernen.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.

- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

#### **Ersatz des Betriebs- und des Sicherheitsthermostats**

- Bedienfeld entfernen.
- Entnehmen Sie die Kugel aus ihrer Aufnahme am Plattenboden.

- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Setzen Sie die Kugel wieder vollständig in ihre Aufnahme am Plattenboden ein.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

### **18.2 GAS-GRIDDLEPLATTE**

#### **Ersatz des Gasschaltknebels**

- Bedienfeld entfernen.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

#### **Ersatz des Brenners, des Zündbrenners, des Thermoelements, des Piezozünders und der Zündkerze.**

- Bedienfeld entfernen.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

## **19 REINIGUNG DER INNEREN GERÄTETEILE**

- Kontrollieren Sie den Zustand der inneren Geräteteile.
- Entfernen Sie die Rückstände etwaiger Unreinheiten.
- Prüfen und reinigen Sie das Wrasenabzugssystem.

## **20 HAUPTKOMPONENTEN**

### **20.1 GAS-GRIDDLEPLATTE**

- Gasschaltknebel
- Hauptbrenner
- Zündbrenner
- Thermoelement
- Zündkerze
- Piezozünder

### **20.2 ELEKTRO-GRIDDLEPLATTE**

- Betriebsthermostat
- Sicherheitsthermostat
- Heizelement
- Kontrolllampe