

Bartscher

700FX-G20 / 700FX-G40 / 700FX-G60



2831021 - 2831041 - 2832361

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Tel.: +49 5258 971-0
Fax.: +49 5258 971-120
Service-Hotline: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



CE-0085DL0222

Version: **1.0**

Erstelldatum: 2024-02-14

Original-Bedienungsanleitung

1	Sicherheit	2
1.1	Signalworterklärung	2
1.2	Sicherheitshinweise	3
1.3	Restrisiken	7
1.4	Persönliche Schutzausrüstung	9
1.5	Bestimmungsgemäße Verwendung	10
1.6	Bestimmungswidrige Verwendung	10
2	Allgemeines	11
2.1	Haftung und Gewährleistung	11
2.2	Urheberschutz	11
2.3	Konformitätserklärung	11
3	Transport, Verpackung und Lagerung	12
3.1	Transportinspektion	12
3.2	Verpackung	12
3.3	Lagerung	12
4	Technische Daten	13
4.1	Technische Angaben	13
4.2	Funktion des Gerätes	15
4.3	Baugruppenübersicht	22
5	Installationsanweisungen	24
5.1	Installation	24
6	Gebrauchsanweisungen	30
6.1	Bedienung	31
7	Reinigung und Wartung	35
7.1	Sicherheitshinweise zur Reinigung	35
7.2	Reinigung	35
7.3	Wartung	36
8	Mögliche Funktionsstörungen	37
9	Entsorgung	38



Die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme lesen und griffbereit am Gerät aufbewahren!

Diese Bedienungsanleitung beschreibt die Installation, Bedienung und Wartung des Geräts und ist eine wichtige Informationsquelle und Nachschlagewerk. Die Kenntnis aller enthaltenen Sicherheitshinweise und Handlungsanweisungen schafft die Voraussetzung für das sichere und sachgerechte Arbeiten mit dem Gerät. Zusätzlich gelten die für den Einsatzbereich des Geräts gültigen Unfallverhütungsvorschriften, Sicherheitsbestimmungen und gesetzliche Regelungen.

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor Beginn der Arbeiten am Gerät, insbesondere vor der Inbetriebnahme, um Personen- und Sachschäden zu vermeiden. Unsachgemäße Verwendung kann zu Beschädigungen führen.

Diese Bedienungsanleitung ist Bestandteil des Produkts und muss in unmittelbarer Nähe des Geräts und jederzeit zugänglich aufbewahrt werden. Wenn das Gerät weitergegeben wird, muss die Bedienungsanleitung mit ausgehändigt werden.

1 Sicherheit

DE

Das Gerät ist nach den derzeit gültigen Regeln der Technik gebaut. Es können jedoch von diesem Gerät Gefahren ausgehen, wenn es unsachgemäß oder nicht bestimmungsgemäß verwendet wird. Alle Personen, die das Gerät benutzen, müssen sich an die Anweisungen der Bedienungsanleitung halten und die Sicherheitshinweise beachten.

1.1 Signalworterklärung

Wichtige Sicherheits- und Warnhinweise sind in dieser Bedienungsanleitung durch Signalwörter gekennzeichnet. Diese Hinweise müssen unbedingt befolgt werden, um Personenschäden, Unfälle und Sachschäden zu vermeiden.



GEFAHR!

Das Signalwort **GEFAHR** warnt vor Gefährdungen, die zu schweren Verletzungen oder Tod führen, wenn sie nicht vermieden werden.



WARNUNG!

Das Signalwort **WARNUNG** warnt vor Gefährdungen, die mittelschwere bis schwere Verletzungen oder Tod zur Folge haben können, wenn sie nicht vermieden werden.



VORSICHT!

Das Signalwort **VORSICHT** warnt vor Gefährdungen, die leichte oder mäßige Verletzungen zur Folge haben können, wenn sie nicht vermieden werden.

ACHTUNG!

Das Signalwort **ACHTUNG** kennzeichnet mögliche Sachschäden, die bei Nichtbeachtung des Sicherheitshinweises auftreten können.

HINWEIS!

Das Symbol **HINWEIS** setzt den Benutzer über weiterführende Informationen und Tipps für den Gebrauch des Geräts in Kenntnis.

DE

1.2 Sicherheitshinweise

Elektrischer Strom

- Eine zu hohe Netzspannung oder unsachgemäße Installation kann zu elektrischem Stromschlag führen.
- Schließen Sie das Gerät nur an, wenn die Angaben auf dem Typenschild mit der Netzspannung übereinstimmen.
- Halten Sie das Gerät trocken um Kurzschlüsse zu vermeiden.
- Wenn im Betrieb Störungen auftreten, trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung.
- Berühren Sie den Netzstecker des Geräts nicht mit nassen Händen.
- Greifen Sie niemals nach dem Gerät, wenn es ins Wasser gefallen ist. Trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung.
- Lassen Sie Reparaturen und das Öffnen des Gehäuses nur von Fachkräften und Fachwerkstätten ausführen.
- Tragen Sie das Gerät nicht am Anschlusskabel.

- Bringen Sie das Anschlusskabel nicht mit Wärmequellen oder scharfen Kanten in Berührung.
- Knicken, quetschen oder verknoten Sie das Anschlusskabel nicht.
- Wickeln Sie das Anschlusskabel des Geräts immer vollständig ab.
- Stellen Sie niemals das Gerät oder andere Gegenstände auf das Anschlusskabel.
- Greifen Sie immer an den Netzstecker, um das Gerät von der Stromversorgung zu trennen.
- Überprüfen Sie das Anschlusskabel regelmäßig auf Beschädigungen. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Anschlusskabel beschädigt ist. Wenn dieses Schäden aufweist, muss es durch den Kundendienst oder einen qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

Sicherheit bei gasbetriebenen Geräten

- Verwenden Sie das gasbetriebene Gerät nicht bei Defekt bzw. Beschädigung oder Verdacht auf Defekt bzw. Beschädigung. Stellen Sie in diesem Fall den(die) Knebel auf „O“ und schließen Sie den Gashaupthahn. Wenden Sie sich umgehend an den Kundendienst.
- Führen Sie regelmäßig eine Dichtheitsprüfung unter Verwendung von Seifenlauge (Lecksuchspray) durch.

Verwenden Sie zur Überprüfung von Undichtigkeiten der Gasleitungen keine offene Flamme!

WARNUNG!

Erstickungs- und Explosionsgefahr durch austretendes Gas!

- Halten Sie bei Gasgeruch folgende Regeln ein:
 - umgehend den(die) Knebel und den Hauptgashahn schließen
 - für ausreichende Belüftung der betroffenen Räume sorgen, alle Türen und Fenster weit öffnen
 - keine offene Flamme erzeugen, Flammen löschen
 - nicht rauchen
 - keine Funken erzeugen, keine elektrischen Schalter betätigen, keine Telefone (ob Festnetz- oder Mobiltelefon) benutzen
 - keine elektrischen Geräte in der Nähe des gasbetriebenen Gerätes benutzen
 - ggf. andere Personen im Gebäude durch Rufen und Klopfen informieren
 - Gebäude verlassen

- von außerhalb des betroffenen Gebäudes den Kundendienst kontaktieren, bei nicht genau lokalisierbarer Gasaustrittsquelle sofort die Feuerwehr bzw. die Gas-Versorgungsgesellschaft benachrichtigen.

Brennbare Materialien

- Betreiben Sie das Gerät niemals in der Nähe von brennbaren, leicht entzündlichen Materialien, z.B. Benzin, Spiritus, Alkohol. Durch die Hitze verdampfen die Materialien und es kann bei Kontakt mit Zündquellen zu Verpuffungen kommen.
- Betreiben Sie das Gerät nur mit den vorgesehenen Materialien und bei geeigneten Temperatureinstellungen. Materialien, Lebensmittel und Lebensmittelreste im Gerät können sich entzünden.
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um das Brandrisiko zu vermeiden.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, besonders wenn Sie Fette und Öle erhitzen, diese könnten einen Brand auslösen.
- Sollte ein Brand entstehen, schließen Sie den Gas-Absperrhahn. Löschen Sie eine Flamme niemals mit Wasser, ersticken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer feuerfesten Decke. Sorgen Sie für ausreichend Frischluftzufuhr nach dem Löschen des Brandes.

Betrieb nur unter Aufsicht

- Betreiben Sie das Gerät nur unter Aufsicht.
- Halten Sie sich immer in der unmittelbaren Nähe des Geräts auf.

Heiße Oberflächen

- Die Oberflächen des Geräts werden während des Betriebs heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr. Auch nach dem Ausschalten bleibt die Hitze bestehen.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen des Geräts. Nutzen Sie vorhandene Bedienelemente und Griffe.
- Transportieren und reinigen Sie das Gerät nur nach vollständigem Abkühlen.
- Geben Sie kein kaltes Wasser oder brennbare Flüssigkeiten auf die heißen Oberflächen.

Bedienpersonal

- Das Gerät darf nur durch qualifiziertes Fachpersonal betrieben werden.
- Dieses Gerät darf nicht durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen bedient werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen oder das Gerät in Betrieb nehmen.

Fehlgebrauch

- Bestimmungswidrige oder verbotene Verwendung kann zu Beschädigungen an dem Gerät führen.
- Verwenden Sie das Gerät nur in betriebssicherem und technisch einwandfreiem Zustand.
- Verwenden Sie das Gerät nur, wenn alle Anschlüsse vorschriftsgemäß ausgeführt sind.
- Verwenden Sie das Gerät nur in sauberem Zustand.
- Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile. Führen Sie niemals selbst Reparaturen am Gerät durch.
- Nehmen Sie keine Umbauten oder Veränderungen am Gerät vor.

1.3 Restrisiken

Restrisiken	Gefährliche Situation	Warnung
Rutsch- oder Sturzgefahr	Der Bediener kann aufgrund von Wasser oder Schmutz auf dem Boden ausrutschen.	Beim Gebrauch des Geräts rutschfeste persönliche Schutzausrüstungen tragen.
Verbrennung	Der Bediener berührt absichtlich Geräteteile. Der Bediener berührt absichtlich heiße Substanzen (Öl, Wasser, Dampf, ...).	
Sturzgefahr	Der Bediener nimmt am Oberteil des Geräts Eingriffe mit ungeeigneten Hilfsmitteln vor (wie z. B.: Sprossenleitern oder er klettert auf das Gerät).	Keine Eingriffe am Oberteil des Geräts mit ungeeigneten Hilfsmitteln vornehmen (wie z. B.: Sprossenleitern oder auf das Gerät klettern).
Kippgefahr von Lasten	Handling des Geräts oder von Geräteteilen ohne geeignete Hilfsmittel.	Beim Handling des Geräts oder seiner Verpackung müssen geeignete Hilfsmittel oder Hebezeuge verwendet werden.

DE

Restrisiken	Gefährliche Situation	Warnung
Chemische Stoffe	Der Bediener kommt mit Chemikalien in Berührung (z. B.: Reiniger, Entkalker, etc.)	Geeignete Sicherheitsmaßnahmen ergreifen. Beachten Sie stets die Anweisungen auf den Sicherheitsdatenblättern und den Etiketten der verwendeten Produkte. Die in den Sicherheitsdatenblättern empfohlenen persönlichen Schutzausrüstungen verwenden.
Schnittgefahr	Bei Wartungsarbeiten besteht bei Berührung der Innenteile des Maschinenrahmens die Gefahr von Schnittverletzungen.	Die Wartung darf nur durch Fachpersonal ausgeführt werden, das mit geeigneten persönlichen Schutzausrüstungen (schnittfeste Handschuhe und Unterarmstulpen) ausgestattet ist.
Quetschgefahr	Das Personal kann sich beim Handling beweglicher Teile Finger oder Hände quetschen.	Die Wartung darf nur durch Fachpersonal ausgeführt werden, das mit persönlichen Schutzausrüstungen (Handschuhe) ausgestattet ist.
Ergonomisch	Der Bediener nimmt Eingriffe am Gerät ohne die notwendigen persönlichen Schutzausrüstungen vor.	Der Bediener muss die Eingriffe am Gerät unter Verwendung der persönlichen Schutzausrüstungen vornehmen.

1.4 Persönliche Schutzausrüstung

Phase	Schutzkleidung	Sicherheitsschuhe	Handschuhe	Augenschutz	Gehörschutz	Atemschutz	Kopfschutz
							
Transport		X					
Handling		X					
Auspacken		X					
Montage		X					
Normaler Gebrauch	X	X	X (*)				
Einstellungen		X					
Normale Reinigung		X					
Außerordentliche Reinigung		X	X				
Wartung		X	X (*)				
Demontage		X					
Verschrottung		X					

X	Persönliche Schutzausrüstung vorgesehen
	Persönliche Schutzausrüstung zur Verfügung oder bei Bedarf zu verwenden
	Persönliche Schutzausrüstung nicht vorgesehen

* Die für den normalen Gebrauch und bei Wartungsarbeiten verwendeten Handschuhe müssen hitzebeständig sein, um die Hände des Bedieners zu schützen, wenn dieser heiße Geräteteile oder heiße Substanzen (Öl, Wasser, Dampf,...) berührt.

DE

1.5 Bestimmungsgemäße Verwendung

Jede über die folgende bestimmungsgemäße Verwendung hinausgehende und/oder andersartige Verwendung des Gerätes ist untersagt und gilt als nicht bestimmungsgemäß.

Folgende Verwendungen sind bestimmungsgemäß:

- Zubereiten und Aufwärmen von Speisen unter Verwendung von geeignetem Kochgeschirr.

1.6 Bestimmungswidrige Verwendung

Eine bestimmungswidrige Verwendung kann zu Personenschäden sowie Sachschäden durch gefährliche elektrische Spannung, Feuer und hohe Temperaturen führen. Führen Sie ausschließlich diejenigen Arbeiten mit dem Gerät durch, die in dieser Bedienungsanleitung beschrieben sind.

Folgende Verwendungen sind bestimmungswidrig:

- Erwärmen von Räumen
- Erhitzen entzündlicher, gesundheitsschädlicher, sich leicht verflüchtiger oder ähnlicher Flüssigkeiten bzw. Stoffe.

2 Allgemeines

2.1 Haftung und Gewährleistung

Alle Angaben und Hinweise in dieser Bedienungsanleitung wurden unter Berücksichtigung der geltenden Vorschriften, des aktuellen ingenieurtechnischen Entwicklungsstands sowie unserer langjährigen Erkenntnisse und Erfahrungen zusammengestellt. Der tatsächliche Lieferumfang kann bei Sonderausführungen, der Inanspruchnahme zusätzlicher Bestelloptionen oder auf Grund neuester technischer Änderungen, u. U. von den hier beschriebenen Erläuterungen und zeichnerischen Darstellungen abweichen.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden und Störungen bei:

- Nichtbeachtung der Anweisungen,
- bestimmungswidriger Verwendung,
- technischen Änderungen durch den Benutzer,
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile.

Technische Änderungen am Produkt im Rahmen der Verbesserung der Bedienungseigenschaften und der Weiterentwicklung behalten wir uns vor.

2.2 Urheberschutz

Die Bedienungsanleitung und die in ihr enthaltenen Texte, Zeichnungen, Bilder und sonstigen Darstellungen sind urheberrechtlich geschützt. Vervielfältigungen in jeglicher Art und Form – auch auszugsweise – sowie die Verwertung und/oder Mitteilung des Inhaltes sind ohne schriftliche Zustimmung des Herstellers nicht gestattet. Zuwiderhandlungen verpflichten zu Schadensersatz. Weitere Ansprüche bleiben vorbehalten.

DE

2.3 Konformitätserklärung

Das Gerät entspricht den aktuellen Normen und Richtlinien der EU. Dies bescheinigen wir in der EG-Konformitätserklärung. Bei Bedarf senden wir Ihnen gern die entsprechende Konformitätserklärung zu.

3 Transport, Verpackung und Lagerung

3.1 Transportinspektion

Prüfen Sie die Lieferung nach Erhalt unverzüglich auf Vollständigkeit und Transportschäden. Nehmen Sie bei äußerlich erkennbaren Transportschäden die Lieferung nicht oder nur unter Vorbehalt entgegen. Vermerken Sie den Schadensumfang auf den Transportunterlagen/ Lieferschein des Transporteurs und leiten Sie die Reklamation ein. Reklamieren Sie verdeckte Mängel sofort nach Erkennen, da Schadensersatzansprüche nur innerhalb der geltenden Reklamationsfristen geltend gemacht werden können.

Falls Teile oder Zubehör fehlen sollten, nehmen Sie bitte mit unserem Kundenservice Kontakt auf.

3.2 Verpackung

Werfen Sie den Umkarton Ihres Gerätes nicht weg. Sie benötigen ihn eventuell zur Aufbewahrung, beim Umzug oder wenn Sie das Gerät bei eventuellen Schäden an unsere Service-Stelle senden müssen.

Die Verpackung und einzelne Bauteile sind aus wiederverwertbaren Materialien hergestellt. Im Einzelnen sind dies: Folien und Beutel aus Kunststoff, Verpackung aus Pappe.

Führen Sie wiederverwertbare Verpackungen dem Recycling zu. Beachten Sie die in Ihrem Land geltenden Vorschriften.

3.3 Lagerung

Lassen Sie die Packstücke bis zur Installation verschlossen und bewahren Sie diese unter Beachtung der außen angebrachten Aufstell- und Lagermarkierung auf. Lagern Sie die Packstücke nur unter folgenden Bedingungen:

- in geschlossenen Räumen
- trocken und staubfrei
- vor aggressiven Medien ferngehalten
- vor Sonneneinstrahlung geschützt
- vor mechanischen Erschütterungen geschützt.

Bei längerer Lagerung (> 3 Monate) kontrollieren Sie regelmäßig den Allgemeinzustand aller Teile und der Verpackung. Erneuern Sie bei Bedarf die Verpackung.

4 Technische Daten

4.1 Technische Angaben

Ausführung / Eigenschaften

- Typ: Tischgerät
- Betriebsart: Gas
- Gas-Art:
 - Erdgas E
 - Propandüsen sind beigelegt
- Art der Kochstellen: Gas
- Zündart: manuelle Zündung
- Gasbrenner: Zweikreisbrenner
- Pilotflamme
- Eigenschaften:
 - Edelstahl-Oberfläche mit Scotch-Brite-Schliff
 - Gusseisenroste
- Inklusive: 4 Füße, höhenverstellbar
- Einsetzbar als Auf Tischgerät oder kombiniert mit einem Untergestell als Standgerät
- Mit anderen Geräten der Serie 700FX in einer Reihe aufstellbar/kombinierbar

Bezeichnung:	Gasherd 700FX-G20
Art.-Nr.:	2831021
Material:	CNS 18/10
Anzahl Kochstellen:	2
Verteilung Kochstellen in kW, max.:	2 x 7,7
Größe Kochstellen in mm:	400 x 300
Anschlusswert Gas:	15,4 kW
Maße (B x T x H) in mm:	400 x 700 x 295
Gewicht in kg:	25,0

Technische Änderungen vorbehalten!

Bezeichnung:	Gasherd 700FX-G40
Art.-Nr.:	2831041
Material:	CNS 18/10
Anzahl Kochstellen:	4
Verteilung Kochstellen in kW, max.:	1 x 3,85 / 2 x 5,7 / 1 x 7,7
Größe Kochstellen in mm:	400 x 300
Anschlusswert Gas:	22,95 kW
Maße (B x T x H) in mm:	800 x 700 x 295
Gewicht in kg:	42,0

Technische Änderungen vorbehalten!

Technische Daten

Bezeichnung:	Gasherd 700FX-G60
Art.-Nr.:	2832361
Material:	CNS 18/10
Anzahl Kochstellen:	6
Verteilung Kochstellen in kW, max.:	2 x 3,85 / 2 x 5,7 / 2 x 7,7
Größe Kochstellen in mm:	400 x 300
Anschlusswert Gas:	34,5 kW
Maße (B x T x H) in mm:	1.200 x 700 x 295
Gewicht in kg:	61,0

Technische Änderungen vorbehalten!

4.2 Funktion des Gerätes

Der Flammen-Gasherd aus der Serie 700FX bietet äußerste Flexibilität – Einsetzbar als Auf Tischgerät oder kombiniert als Standgerät. Leistungsstark und langlebig: Die Kochstellen sind mit robusten und emaillierten Gusseisenrosten ausgestattet.

Gasdrucktabelle

Länder	Geräte-Kategorien	Gas-druck (mbar)	Anschlussdruck (mbar)		
			Nom.	Min.	Max.
LU-PL	I2E	G20	20	17	25
NO	I2H	G20	20	17	25
NL	I2EK	G20	20	17	25
		G25.3	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
DK-FI-SE-BG-EE-LV-LT-CZ-SI-TR-HR-RO	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30	25	35

DE

Technische Daten

Länder	Geräte-Kategorien	Gas-druck (mbar)	Anschlussdruck (mbar)		
			Nom.	Min.	Max.
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
NL	II2EK3B/P	G20	20	17	25
		G25.3	25	20	30
		G30/G31	28-30	25	35

Tab. 1

Düsen und Einstellungen

Länder	Gas-Art	Pa (mbar)	Bez.	Brenner					
				C		D		E	
				Qn Max	QnM in	Qn Max	QnM in	Qn Max	QnM in
AT-BE-BG-CH-CZ-DE-DK-EE-ES-FI-FR-GB-GR-HR-IE-IT-LT-LU-LV-NO-PL-PT-RO-SE-SI-SK-TR	G20 G20/ G25	20 20/25	UM	150R		190R		215K	
			UP	30 (≤250W)		30 (≤250W)		30 (≤250W)	
			A(mm)	OPEN		OPEN		10	
			Um	90		110		130	
			Qn (kW)	3,50	1,40	5,50	2,10	7,50	2,80
DE	G25	20	UM	165K		205K		245K	
			UP	30 (≤250W)		30 (≤250W)		30 (≤250W)	
			A(mm)	OPEN		OPEN		OPEN	
			Um	90		110		130	
			Qn (kW)	3,60	1,15	5,60	1,70	7,70	2,30
NL	G25.3	25	UM	155K		195K		220K	
			UP	30 (≤250W)		30 (≤250W)		30 (≤250W)	
			A(mm)	OPEN		OPEN		10	
			Um	90		110		130	
			Qn (kW)	3,50	1,30	5,60	1,90	7,50	2,60
HU	G20	25	UM	145R		180R		210K	
			UP	30 (≤250W)		30 (≤250W)		30 (≤250W)	
			A(mm)	OPEN		OPEN		OPEN	
			Um	90		110		130	
			Qn (kW)	3,30	1,50	5,40	2,30	7,60	3,10

DE

Technische Daten

Länder	Gas-Art	Pa (mbar)	Bez.	Brenner					
				C		D		E	
				Qn Max	QnM in	Qn Max	QnM in	Qn Max	QnM in
HU	G25.1	25	UM	160K		200K		230K	
			UP	30 ($\leq 250W$)		30 ($\leq 250W$)		30 ($\leq 250W$)	
			A(mm)	OPEN		1		1	
			Um	90		110		130	
			Qn (kW)	3,60	1,25	5,60	1,75	7,50	2,50
BE-BG-CY-CZ-DK-EE-ES-FI-FR-GB-GR-HR-HU-IE-IT-LT-LU-LV-MT-NL-NO-PT-RO-SE-SI-SK-TR	G30/G31	28-30/ 37 28-30	UM	95		120		140	
			UP	20 ($\leq 250W$)		20 ($\leq 250W$)		20 ($\leq 250W$)	
			A(mm)	OPEN		OPEN		OPEN	
			Um	90		90		100	
			Qn (kW)	3,60	2,50	5,70	2,70	7,60	3,40
PL	G30/G31	37	UM	90		110		130	
			UP	20 ($\leq 250W$)		20 ($\leq 250W$)		20 ($\leq 250W$)	
			A(mm)	OPEN		OPEN		OPEN	
			Um	70		80		100	
			Qn (kW)	3,75	2,00	5,30	2,50	7,30	3,70

Länder	Gas-Art	Pa (mbar)	Bez.	Brenner					
				C		D		E	
				Qn Max	QnM in	Qn Max	QnM in	Qn Max	QnM in
AT-CH-DE-HU	G30/G31	50	UM	85		105		120	
			UP	20 ($\leq 250W$)		20 ($\leq 250W$)		20 ($\leq 250W$)	
			A(mm)	1		OPEN		OPEN	
			Um	70		80		80	
			Qn (kW)	3,85	2,30	5,50	3,00	7,50	3,00
UM : Düse MAX									
Um : Düse MIN									
UP : Zündbrenner									
A : Luftring öffnen									
Pa : Anschlussdruck									
reg : eingestellt									

Tab. 2

DE

Gasverbrauch

Modell / Art.-Nr.		2831021 / 74GCTT 154					
Nennwärmebelastung Qn	kW	7,7	9,6	11,6	11,4	13,4	15,4
Gesamtgasverbrauch	G20 (20)	0,81	1,01	1,22	1,21	1,42	1,63
	G25.3 (25)	0,79	0,95	1,19	1,18	1,38	1,59
	G25 (20)	0,95	1,18	1,42	1,40	1,65	1,90
	G20 (25)	0,81	1,01	1,22	1,21	1,42	1,63
	G25.1 (25)	0,95	1,17	1,42	1,40	1,65	1,89
	G30 (29)	0,61	0,75	0,91	0,90	1,06	1,21
	G30 (37)	0,61	0,75	0,91	0,90	1,06	1,21
	G30 (50)	0,61	0,75	0,91	0,90	1,06	1,21

Tab. 3

Modell / Art.-Nr.		2831041 / 78GCTT 229					
Nennwärmebelastung Q _n	kW	15,4	19,1	23,1	22,8	24,8	30,8
Gesamtgasverbrauch	G20 (20)	1,63	2,02	2,44	2,41	2,62	3,26
	G25.3 (25)	1,59	1,97	2,38	2,35	2,56	3,18
	G25 (20)	1,90	2,35	2,84	2,81	3,05	3,79
	G20 (25)	1,63	2,02	2,44	2,41	2,62	3,26
	G25.1 (25)	1,89	2,35	2,84	2,80	3,05	3,78
	G30 (29)						
	G30 (37)	1,21	1,51	1,82	1,80	1,96	2,43
	G30 (50)						

Tab. 4

Modell / Art.-Nr.		2832361 / 712GCTT 345								
Nennwärmebelastung Q _n	kW	23,1	30,5	32,4	42,4	34,5	38,5	38,2	46,2	
Gesamtgasverbrauch	G20 (20)	0,69	2,44	3,23	3,42	4,48	3,65	4,07	4,04	4,89
	G25.3 (25)	0,75	2,38	3,15	3,34	4,37	3,56	3,97	3,94	4,76
	G25 (20)	0,80	2,84	3,75	3,98	5,21	4,25	4,74	4,70	5,69
	G20 (25)	0,69	2,44	3,23	3,42	4,48	3,65	4,07	4,04	4,89
	G25.1 (25)	0,80	2,84	3,75	3,97	5,2	4,24	4,73	4,69	5,68
	G30 (29)	0,51								
	G30 (37)	0,51	1,82	2,41	2,55	3,34	2,72	3,04	3,01	3,64
	G30 (50)	0,51								

Tab. 5


4.3 Baugruppenübersicht

2831021



DE

2831041



2832361



1. Belüftungskamin
2. Gusseisenrost
3. Brenner
4. Zündbrenner
5. Gehäuse
6. Knebel
7. Füße (4x)

DE

5 Installationsanweisungen

5.1 Installation



VORSICHT!

Bei einer unsachgemäßen Installation, Einstellung, Bedienung oder Wartung bzw. Handhabung des Gerätes kann es zu Personen- und Sachschäden kommen.

Aufstellung und Installation, sowie Reparaturen dürfen nur von autorisiertem Fachpersonal unter Einhaltung der im jeweiligen Land geltenden Gesetzgebung vorgenommen werden.

HINWEIS!

Der Hersteller übernimmt keine Haftung bzw. Garantieverpflichtungen für Schäden, die auf Nichtbeachtung der Vorschriften oder unsachgemäße Installation zurückzuführen sind.

DE

Installationsort

- Bei dem Gerät handelt es sich um Geräte der Bauart A1, dies bedeutet, dass der Anschluss an eine Abgasanlage nicht erforderlich ist. Für die Belüftung am Aufstellort beachten Sie die Anweisungen des DVGW-Arbeitsblattes G631.
- Stellen Sie das Gerät in einem gut belüfteten Raum, wenn möglich, unter einer Abzugshaube auf, um die während der Speisenzubereitung entstehenden Dämpfe oder Gerüche zu eliminieren (siehe DVGW-Arbeitsblatt G631).
- Der Installationsraum des Gerätes muss so viel Luft enthalten, wie für die ordnungsgemäße Gasverbrennung erforderlich ist. Für eine korrekte Verbrennung darf die erforderliche Frischluftmenge nicht unter 2 m³/h pro kW der Gerätenennleistung betragen (siehe Typenschild auf dem Gerät). Außerdem sind die Unfallverhütungs-Vorschriften zu befolgen.
- Stellen Sie sicher, dass keine Gegenstände um oder unter dem Gerät die zur Verbrennung erforderliche Luftmenge einschränken.
- Prüfen Sie vor dem Aufstellen des Gerätes die Abmessungen und die genaue Position der Gasanschlüsse.

Während der Installation sind alle geltenden Vorschriften, Richtlinien, Verordnungen zu berücksichtigen:

- Regionale bzw. lokale Sicherheit- und Bauvorschriften
- Geltende Unfallverhütungsgesetze
- Brandschutzvorschriften
- Entsprechende IEC-Vorschriften
- DVGW-Arbeitsblatt G600 (TRGI) „Technische Regeln für Gasinstallation“
- TRF „Technische Regeln für Flüssiggas“
- Richtlinien und Bestimmungen des Gasversorgungsunternehmens (EUV)
- DVGW-Arbeitsblatt G631 „Installation von Großküchen-Gasverbrauchseinrichtungen“
- Einschlägige Rechtsverordnungen.

Auspacken / Aufstellen

- Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie alle äußeren und inneren Verpackungsteile, sowie Transportsicherungen.



VORSICHT!

Erstickungsgefahr!

Halten Sie Verpackungsmaterialien wie Plastikbeutel und Styroporteile außerhalb der Reichweite von Kindern.

- Ziehen Sie falls vorhanden die Schutzfolie vom Gerät ab. Ziehen Sie die Schutzfolie langsam ab, damit keine Kleberrückstände zurückbleiben. Entfernen Sie eventuelle Kleberrückstände mit einem geeigneten Lösungsmittel.
- Achten Sie darauf, dass das Typenschild und die Warnhinweise am Gerät nicht beschädigt werden.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** in nasser oder feuchter Umgebung auf.
- Stellen Sie das Gerät so auf, dass die Anschlüsse leicht zugänglich sind und bei Bedarf schnell getrennt werden können.
- Stellen Sie das Gerät auf eine Fläche mit folgenden Eigenschaften:
 - eben, ausreichend tragfähig, wasserresistent, trocken und hitzebeständig
 - ausreichend groß, um ungehindert mit dem Gerät arbeiten zu können
 - gut zugänglich
 - mit einer guten Luftzirkulation.
- Drehen Sie die 4 Stellfüße ein.

- Um das Gerät in Waage zu bringen können die Stellfüße in der Höhe eingestellt werden.

ACHTUNG!

Das Gerät niemals ohne Füße betreiben.

- Halten Sie ausreichenden Abstand zu Tischkanten ein. Das Gerät könnte kippen und herunterfallen.
- Stellen Sie das Gerät niemals direkt an Wände, Mauern, Möbel oder sonstige Gegenstände, welche aus entflammaren Materialien bestehen. Halten Sie einen Mindestabstand von 200 mm zwischen den Seitenwänden und Rückwand und diesen Gegenständen oder Wänden ein. Zwischen der Geräteoberfläche und den darüber befindlichen horizontalen Flächen halten Sie einen Mindestabstand von 600 mm ein.
- Sollte die Einhaltung dieser Mindestabstände nicht möglich sein, verkleiden Sie die Wände mit nicht brennbarem wärmeisolierendem Material (z. B. Folien aus hitzebeständigem Material, die einer Temperatur von mindestens 65 °C standhalten). Befolgen Sie die geltenden Brandschutzvorschriften.
- Die Nivellierung und die Höhenverstellung mittels der Stellfüße vornehmen. Starke Höhenunterschiede oder Neigungen können die Funktion des Gerätes beeinträchtigen.

DE

Anschluss an die Gasversorgung

- Vergewissern Sie sich vor dem Anschluss an die Gasversorgung, dass das Gerät für Gas und Druck vor Ort eingestellt ist (siehe Typenschilder auf dem Gerät und Verpackung). Sollten die Voreinstellungen nicht übereinstimmen, muss das Gerät auf die vorhandene Gasart umgerüstet werden (Abschnitt „**Umstellung auf eine andere Gasart / erforderliche Anpassungen**“).
- Ein typgeprüfter Gas-Absperrhahn muss an einer leicht zugänglichen Stelle zwischen Gasversorgung und Gerät installiert werden, damit bei Bedarf die Gaszufuhr jederzeit unterbrochen werden kann.
- Prüfen Sie, ob die Gasflasche (falls vorhanden) ordnungsgemäß aufgestellt und geschützt ist und an einem trockenen Platz steht.
- Schließen Sie das Gerät mit Hilfe von starren Anschlussrohren oder flexiblen Stahlrohren, deren Querschnitt für die entsprechende Nennleistung und Länge geeignet ist, an die Gaszufuhr an.
- Verwenden Sie nur Anschlussrohre, deren Durchmesser mindestens so groß ist, wie der des Gasanschlusses am Gerät. Der Gasanschluss-stutzen befindet sich an der Rückseite des Gerätes.

Installationsanweisungen

- Vergewissern Sie sich, dass die flexiblen Rohre nicht an oder in der Nähe von heißen Flächen verlaufen, nicht unter Druck bzw. Zugdruck stehen und nicht mit scharfen Kanten oder sonstigen Objekten in Berührung kommen, welche die Leitung beschädigen könnten.
- Führen Sie nach dem Anschluss des Gerätes eine Dichtheitsprüfung sämtlicher Verbindungsstellen zwischen Anlage und Gerät durch. Verwenden Sie hierzu ein Lecksuchspray oder schaubildende Mittel, die keine Korrosion verursachen. Verbindungsstellen bepinseln, es darf keine Blasenbildung auftreten. Auch die Gasabsperrrarmatur in die Prüfung mit einbeziehen.

WARNUNG!

Verwenden Sie zur Dichtheitsprüfung keine offenen Flammen!

Überprüfen von Gasdruck und Nennwärmebelastung

- Bei der ersten Installation muss ein Gasinstallateur die Nennwärmebelastung des Gerätes prüfen sowie die Wartung und bei Bedarf die Umrüstung auf eine andere Gasart vornehmen.
- Versuchen Sie NICHT, die vom Hersteller angegebene Leistung oder Nennwärme des Gerätes zu steigern.
- Kontrollieren Sie die Nennwärmebelastung mit Hilfe von Gaszähler und Stoppuhr. Messen Sie die genaue Gasflussmenge pro Zeiteinheit, die das Gerät bei maximaler Leistung verbraucht.
- Vergleichen Sie den Messwert mit den Verbrauchsdaten im Abschnitt „**Technische Angaben**“, Tabelle 3. Eine Abweichung von $\pm 5\%$ ist zulässig.
- Überprüfen Sie den Gasversorgungsdruck nach Anweisungen im Abschnitt **7.3 „Wartung / Prüfung des Gasversorgungsdrucks“**.

DE

Umstellung auf eine andere Gasart / erforderliche Anpassungen

Die Geräte sind auf folgende Gasart/Kategorie eingestellt:

Erdgas E

Prüfen Sie die in ihrem Land vorhandene Gasversorgung und stellen Sie das Gerät bei Bedarf auf eine andere Gasart um.

Tabellen 1 und 2 im Abschnitt „**Technische Angaben**“ geben je nach Bestimmungsland an:

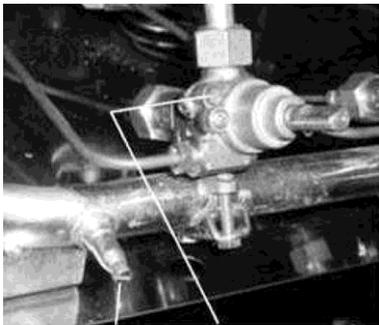
- welche Gasarten für den Gerätebetrieb infrage kommen
- Düsen und die Einstellungen für jede verwendbare Gasart.

Die in Tabelle 2 für die geeigneten Düsen angegebene Nummer ist am Düsenkorpus eingeprägt.

Zur Anpassung des Gerätes an die Gasart, mit der es effektiv betrieben wird, entnehmen Sie die Angaben der Tabelle 2 und nehmen Sie die nachstehenden Eingriffe vor:

- Düse des Hauptbrenners ersetzen (UM)
- Luftregler des Hauptbrenners im Abstand A anbringen
- Düse des Zündbrenners ersetzen (UP)
- Luftregelung des Zündbrenners vornehmen (falls erforderlich)

Hauptbrennerdüse ersetzen / Primärluftregelung



PP Um

Abb. 1

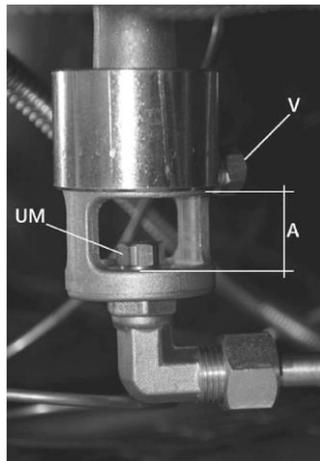
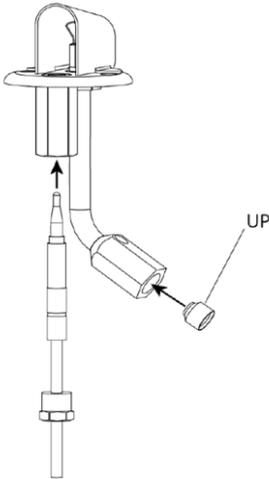


Abb. 2

1. Nehmen Sie den Knebel ab.
2. Entfernen Sie die Gusseisenroste und die Brenner.
3. Bauen Sie die Hauptbrennerdüse UM (Abb. 1) aus und ersetzen Sie sie durch die mit der in Tabelle 2 angegebene Düse (im Lieferumfang enthalten).
4. Verschrauben Sie die Hauptbrennerdüse UM wieder fest.

Installationsanweisungen

Zündbrennerdüse ersetzen



1. Nehmen Sie die vordere Abdeckung / Bedienfeld ab.
2. Schrauben Sie das Anschlussstück R aus.
3. Bauen Sie die Düse UP aus und ersetzen Sie sie durch die in der Tabelle 2 angegebene Düse (im Lieferumfang enthalten).
4. Verschrauben Sie das Anschlussstück R wieder fest.
5. Bauen Sie die abgenommenen Teile in umgekehrter Reihenfolge wieder ein.

Abb. 3

- Nach dem Düsen austausch müssen die Funktionen des Gerätes, wie im Abschnitt „**Funktionskontrolle**“ aufgeführt, überprüft werden.
- Ersetzen Sie anschließend das alte Typenschild durch ein neues, im Lieferumfang enthaltenes Typenschild mit geänderten Angaben und Hinweis auf den neuen Gastyp.

DE

Funktionskontrolle

- Stellen Sie das Gerät vor dem Testbetrieb in einem gut belüfteten Raum auf und entfernen Sie alle brennbaren Stoffe aus seiner Umgebung.
- Vor Inbetriebnahme eine Dichtheitsprüfung unter Verwendung von Seifenlauge durchführen. Die Seifenlauge auf Verschraubungen und Rohranschlüsse verteilen. Undichtigkeiten machen sich durch das Austreten von Blasen an Verschraubungen und Rohranschlüssen bemerkbar. Eine andere Möglichkeit besteht darin, den Gaszähler zu beobachten. Keine Bewegung auf dem Gaszähler weist darauf hin, dass kein Gas austritt.

VORSICHT!

Zur Überprüfung von Undichtigkeiten der Gasleitungen keine offene Flamme verwenden!

- Nehmen Sie das Gerät nach Anweisungen im Abschnitt „**Gerät in Betrieb nehmen**“ in Betrieb.

- Überprüfen Sie das Gerät auf Gasdichtheit (siehe DVGW Arbeitsblätter TRGI/TRF).
- Überprüfen Sie das Zünden der Flamme.
- Überprüfen Sie das Flammenbild.

6 Gebrauchsanweisungen

Hinweise für den Bediener

- Lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Gerätes.
- Vergewissern Sie sich vor der Inbetriebnahme des Gerätes, dass dieses in einwandfreiem Zustand ist und in einem gut gelüfteten Raum steht.
- Halten Sie die nachfolgenden Vorsichtsmaßnahmen immer strikt ein:
 - Überprüfen Sie, dass keine Gegenstände um oder unter dem Gerät die zur Verbrennung erforderliche Luftmenge einschränken.
 - Verdecken Sie niemals die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Auslassöffnungen.
 - Bei einer dauerhaften Störung das Gerät nicht benutzen und einen Gasinstallateur hinzuziehen.
 - Alle technischen Eingriffe, auch die Montage und die Instandhaltung dürfen ausschließlich vom qualifizierten Kundendienst durchgeführt werden.
 - Der Benutzer ist für die tägliche Routinereinigung zuständig, um das Gerät in gutem Zustand zu erhalten.
 - Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zum Grillen von geeigneten Lebensmitteln und verwenden Sie es nicht für andere Zwecke. Eine bestimmungswidrige Verwendung kann zu schweren Personenschäden sowie Sachschäden durch z. B. hohe Temperaturen, Brand, etc. führen.
 - Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals unbeaufsichtigt.
 - Wenn das Gerät nicht mehr benutzt wird, drehen Sie den(die) Gasregler auf die AUS-Position „0“ und schließen Sie den Gas-Absperrhahn der Gasleitung.

6.1 Bedienung



WARNUNG!

Verbrennungsgefahr!

Das Gehäuse und die Kochfläche werden während des Betriebes sehr heiß und bleiben auch nach dem Ausschalten einige Zeit heiß.

Berühren Sie das Gerät nicht.

Bedienen Sie das Gerät nur über die vorgesehenen Bedienelemente.

Brandgefahr!

Legen Sie während des Betriebes niemals Küchenutensilien, Tücher, Papier u. ä. auf die Kochfläche. Stellen Sie niemals Kunststoffbehälter auf die Kochfläche.

Gerät vorbereiten

1. Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch nach Anweisungen im Abschnitt 6 „**Reinigung**“.
2. Trocknen Sie das Gerät gründlich ab.

3. Bringen Sie die Brenner an.
4. Bringen Sie die Abdeckungen der Gasbrenner ordnungsgemäß an.

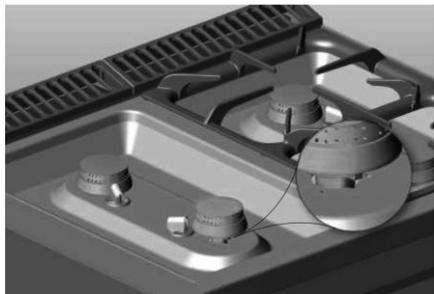


Abb. 4

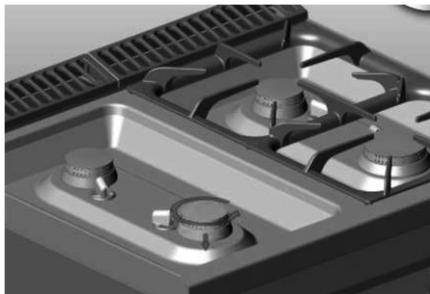


Abb. 5

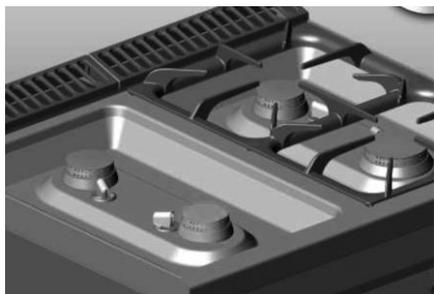


Abb. 6

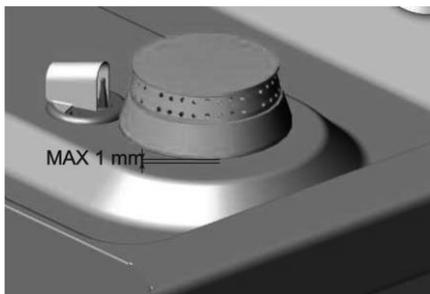


Abb. 7



Abb. 8

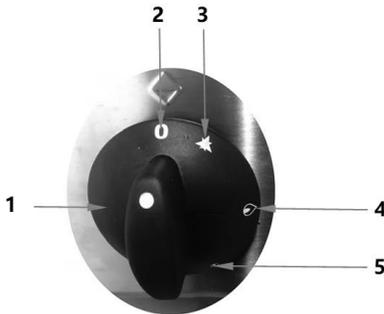


Abb. 9

5. Bringen Sie die Gusseisenroste an.

Gerät in Betrieb nehmen

Die Geräte sind mit jeweils 2, 4 oder 6 Brennern und entsprechend mit getrennten Bedienelementen ausgestattet, so dass die Brenner getrennt genutzt und eingestellt werden können. Folgende Beschreibung gilt für jeweils einen Brenner.



1. Knebel
2. Aus-Position (0)
3. Zündung des Zündbrenners
4. Große Flamme
5. Kleine Flamme

Abb. 10

Zündung des Zündbrenners

1. Drücken Sie den Knebel (1) ein und drehen Sie ihn auf die Position (3).
2. Drücken Sie den Knebel (1) ganz ein und zünden Sie den Zündbrenner mit einer kleinen Flamme.
3. Halten Sie den Knebel (1) für ca. 20 Sekunden gedrückt und lassen Sie ihn dann los. Erlischt die Zündflamme, wiederholen Sie den Vorgang.

Einschalten des Hauptbrenners

1. Drehen Sie den Knebel (1) aus der Position (3) auf die Position (4).
2. Drehen Sie den Knebel (1) je nach gewünschter Gartemperatur auf die gewünschte Position zwischen (4) und (5).

Ausschalten

1. Zum Ausschalten des Hauptbrenners drehen Sie den Knebel (1) auf die Position (3).
2. Zum Ausschalten des Zündbrenners halten Sie den Knebel (1) gedrückt und drehen Sie ihn auf die Aus-Position (2).

Speisen aufwärmen / warmhalten

VORSICHT!

Speisen in Behältern können rutschen oder umkippen, wenn das Gerät nicht auf einer geraden und stabilen Oberfläche steht.

Achten Sie auf die Stellfläche des Gerätes.

Versetzen Sie das Gerät niemals mit den darauf stehenden Speisen, Speisen erst herunter nehmen.

Benutzen Sie beim Entfernen der Behälter Schutzhandschuhe!

1. Stellen Sie ein geeignetes Kochgeschirr mit dem gewünschten Gargut auf die Kochstelle.

ACHTUNG!

Lassen Sie das Kochgeschirr nicht leer auf der Kochstelle stehen, da dies zu Schäden am Gerät und Kochgeschirr führen kann.

2. Wählen Sie die gewünschte Einstellung entsprechend dem Gargut.
3. Bereiten Sie die gewünschten Speisen vor.

Gerät ausschalten

1. Wenn das Gerät nicht mehr benutzt wird, drehen Sie alle Knebel auf die Position „0“.
2. Drehen Sie den Gasabsperrhahn zu.

7 Reinigung und Wartung

7.1 Sicherheitshinweise zur Reinigung

- Schließen Sie vor der Reinigung den Gashahn der Gasversorgung.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Verwenden Sie keinen Druckwasserstrahl, um das Gerät zu reinigen.
- Verwenden Sie keine spitzen oder metallischen Gegenstände (Messer, Gabel etc.) um das Gerät zu reinigen. Spitze Gegenstände können das Gerät beschädigen.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine Scheuermittel, lösemittelhaltige oder ätzende Reinigungsmittel. Diese können die Oberfläche beschädigen.

7.2 Reinigung

Gaskochfeld

1. Reinigen Sie das Gerät regelmäßig am Ende des Arbeitstages, bei Bedarf auch zwischendurch oder wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wurde.
2. Nehmen Sie die Gusseisenroste und die Abdeckungen der Gasbrenner ab.
3. Reinigen Sie das Kochfeld und das Gehäuse mit einem in warmem Wasser getränkten weichen Tuch oder Schwamm. Verwenden Sie bei Bedarf ein neutrales Reinigungsmittel.
4. Wischen Sie das Kochfeld und das Gehäuse mit einem sauberen Tuch nach und trocknen Sie die gereinigten Flächen gründlich ab.
5. Reinigen Sie die Gusseisenroste und die Abdeckungen der Gasbrenner mit einem neutralen Reinigungsmittel und einem weichen Tuch oder Schwamm. Spülen Sie diese gründlich mit klarem Wasser nach und trocknen alles anschließend gründlich ab.
6. Legen Sie nach der Reinigung die Abdeckungen der Gasbrenner und die Gusseisenroste wieder ordnungsgemäß auf.

7.3 Wartung

ACHTUNG!

Alle Eingriffe in das Gerät dürfen nur durch qualifiziertes Fachpersonal ausgeführt werden.

Wir empfehlen mindestens zweimal pro Jahr das Gerät durch einen qualifizierten und autorisierten Wartungstechniker warten zu lassen.

Folgende Wartungsarbeiten sind durchzuführen:

- Kontrolle der Funktionen vorhandener Regelungs- und Sicherheitseinrichtungen;
- Kontrolle des Brennverhaltens;
- Kontrolle des Zündverhaltens;
- Kontrolle der Brennsicherheit;
- Funktionskontrolle.

Setzen Sie das Gerät entsprechend den Anweisungen und Hinweisen im Abschnitt „**Gebrauchsanweisungen**“ in Betrieb und kontrollieren Sie:

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

Prüfung des Gasversorgungsdrucks

Verwenden Sie geeignete Druckmesser mit 0,1 mbar Mindestauflösung.

- Entfernen Sie das Bedienfeld.
- Entfernen Sie die Halteschraube vom Druckanschluss.
- Schließen Sie den Druckmesser an.
- Nehmen Sie die Messung bei Gerätebetrieb vor.
- Trennen Sie den Druckmesser und verschrauben Sie die Halteschraube wieder fest am Druckanschluss.

ACHTUNG!

Sollte der Gasversorgungsdruck außerhalb des Bereichs der Grenzwerte (Min. - Max.) von Tabelle 2 liegen, muss der Gerätebetrieb unterbrochen und das örtliche Gasversorgungswerk kontaktiert werden.

Mögliche Funktionsstörungen

Reinigung durch Wartungstechniker

Beauftragen Sie einen autorisierten Wartungstechniker mindestens zweimal im Jahr mit der Reinigung des Geräteinneren.

8 Mögliche Funktionsstörungen

Die folgende Tabelle enthält Beschreibungen von möglichen Ursachen und Maßnahmen zur Behebung von Funktionsstörungen oder Fehler beim Betrieb des Gerätes. Wenn sich die Funktionsstörungen nicht beheben lassen, kontaktieren Sie den Kundendienst.

Störung	Mögliche Ursache	Behebung
Zündbrenner schaltet sich nicht ein	Unzureichender Gasversorgungsdruck	Gasversorgung prüfen
	Leitung oder Düsen sind verstopft	Kundendienst kontaktieren
	Zündkerze ist falsch angeschlossen oder defekt	Zündkerze befestigen oder ersetzen
	Der Zünder oder das Zündkerzenkabel ist defekt	Kundendienst kontaktieren
	Knebel defekt	Kundendienst kontaktieren
Zündbrenner bleibt nicht eingeschaltet oder erlischt nach Loslassen des Knebels oder des Piezozünders	Thermoelement ist nicht korrekt am Knebel angeschlossen	Kundendienst kontaktieren
	Thermoelement ist defekt oder wird vom Zündflammenbrenner nicht ausreichend erhitzt	Zündvorgang wiederholen
	Knebel defekt	Kundendienst kontaktieren
	Knebel wurde nicht lange genug gedrückt.	Knebel ca. 20 Sekunden gedrückt halten
	Gasarmatur ist defekt	Kundendienst kontaktieren

Störung	Mögliche Ursache	Behebung
Der Hauptbrenner schaltet sich bei eingeschaltetem Zündbrenner nicht ein	Druckverlust in der Gaszufuhrleitung	Gasversorgung prüfen
	Leitung oder Düsen sind verstopft	Kundendienst kontaktieren
	Knebel defekt	Kundendienst kontaktieren
	Hauptbrenner ist defekt oder die Gasaustrittsöffnungen sind verstopft	Kundendienst kontaktieren
Die Heizleistung lässt sich nicht regulieren	Der Knebel ist defekt	Kundendienst kontaktieren

9 Entsorgung

Das ausgediente Gerät sollte am Ende seiner Lebensdauer entsprechend den nationalen und örtlichen Bestimmungen entsorgt werden. Nehmen Sie hierzu Kontakt zu einer auf Entsorgung spezialisierten Firma auf oder setzen Sie sich mit der Entsorgungsabteilung Ihrer Kommune in Verbindung.

Damit der Missbrauch und die damit verbundenen Gefahren ausgeschlossen sind, machen Sie Ihr Altgerät vor der Entsorgung unbrauchbar und bringen Sie es zu den entsprechenden örtlichen Annahmestellen.