



# **Bedienungsanleitung**

## **Serie 700 Tischgeräte Multi-Line**

**70/40PCGPT-L**

**70/80PCGPT-L**

**70/120PCGPT-L**

**70/160PCGPT-L**

**MULTI Großküchen GmbH  
Industriestr. 22  
27356 Rotenburg / W.**

Telefon.: 04261 / 9494-0

Fax: 04261 / 5486

BIC: COBADEFFXXX

Commerzbank Rotenburg, BLZ: 290 400 90, Kto.-Nr.: 68 55 332 00

Internet: [www.multi-gastro.de](http://www.multi-gastro.de)

E-Mail: [info@multi-gastro.de](mailto:info@multi-gastro.de)

IBAN: DE 75290400900685533200

UST.Ident.-Nr.

248 760 841

WEEE: DE 95 130 244

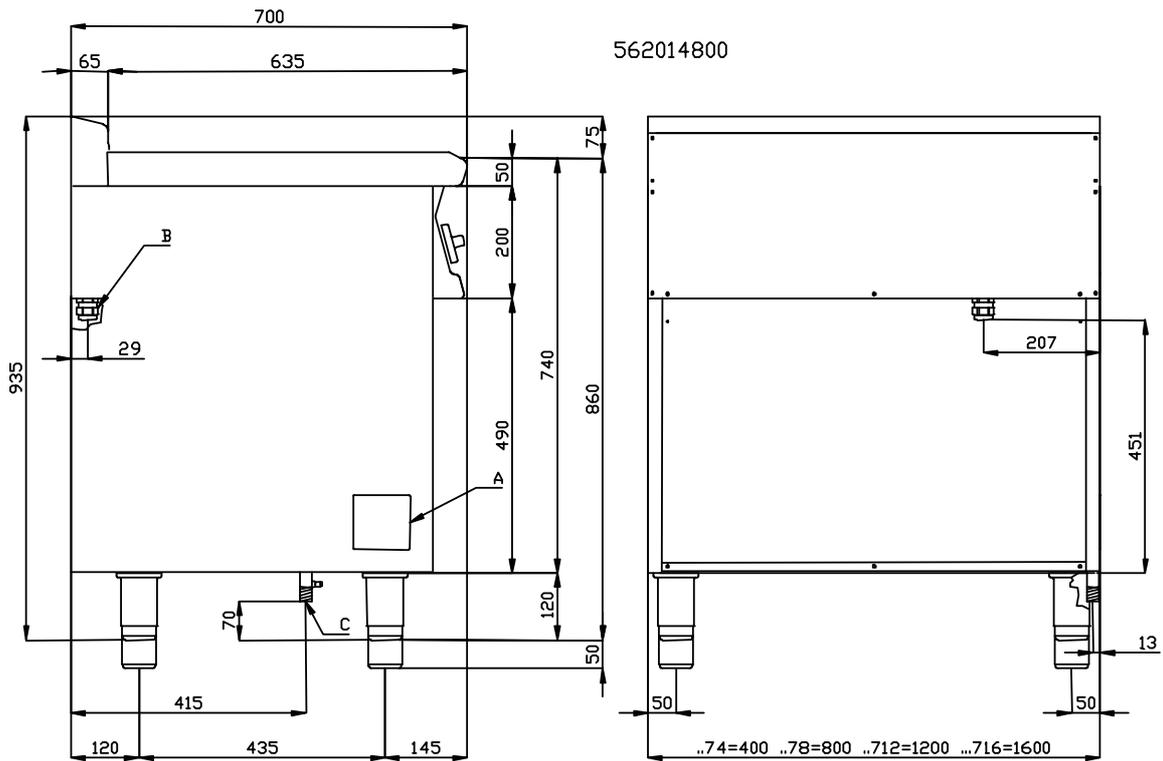
MULTI Großküchen GmbH

Sitz der Ges.: 27356 Rotenburg

Registergericht: Amtsgericht Walsrode HRB 200215

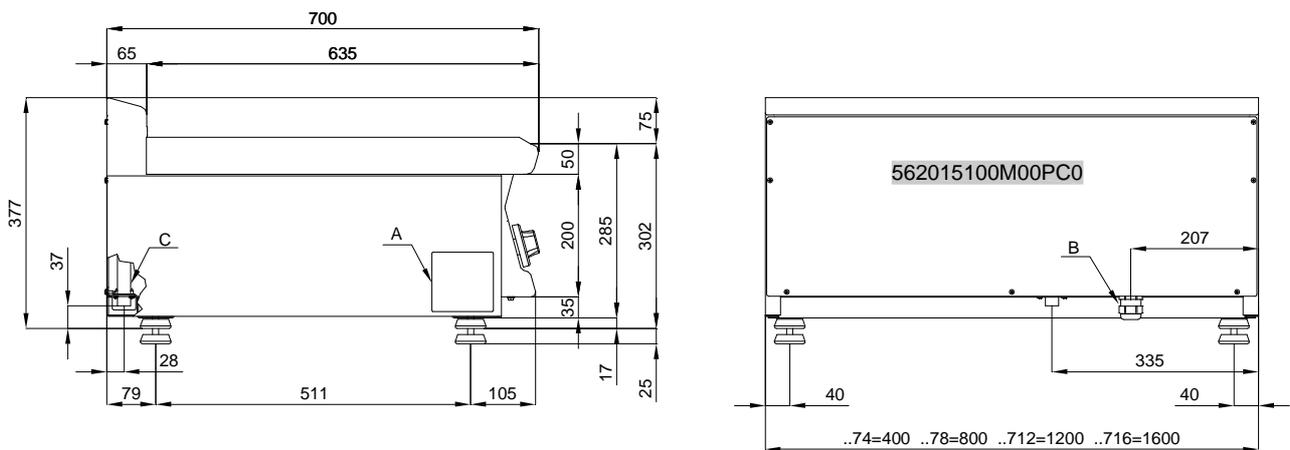
Geschäftsführer: Bernd-Michael Hiersekorn

**FIG. A PC..., CF...**



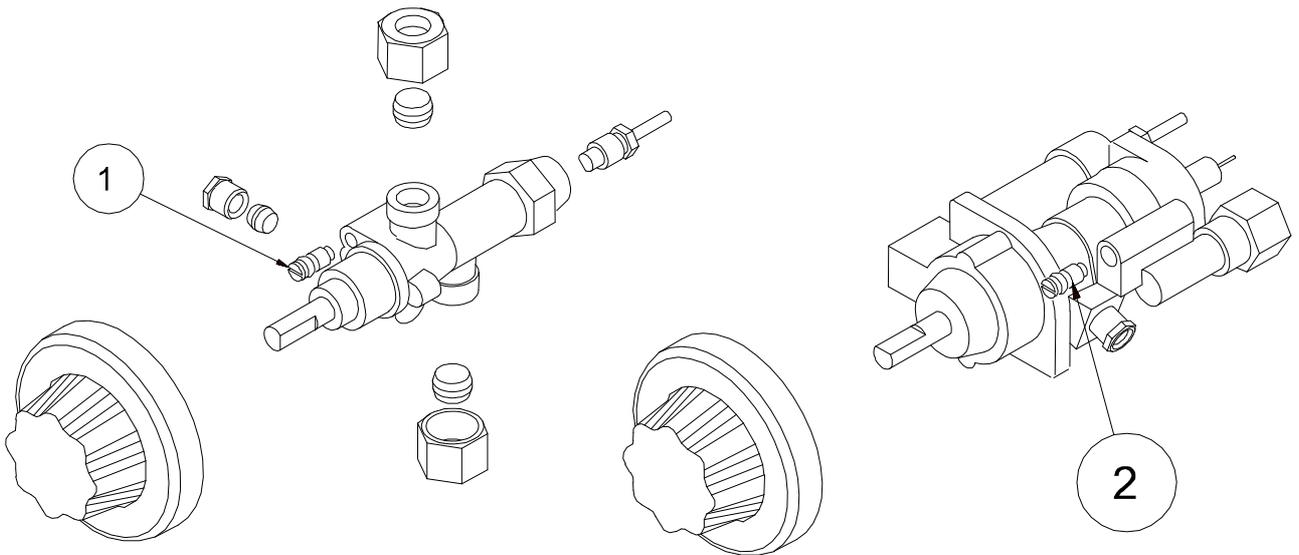
A	B	C
Targhetta caratteristiche Typenschild Plaque des caractéristiques Data Plate Chapa de características	Allacciamento elettrico Elektroanschluß Raccordement électrique Electrical connection Conexión eléctrica	Attacco gas Gasanschluss Raccord gaz Gas Connection Conexión gas

**FIG. B PCT...**



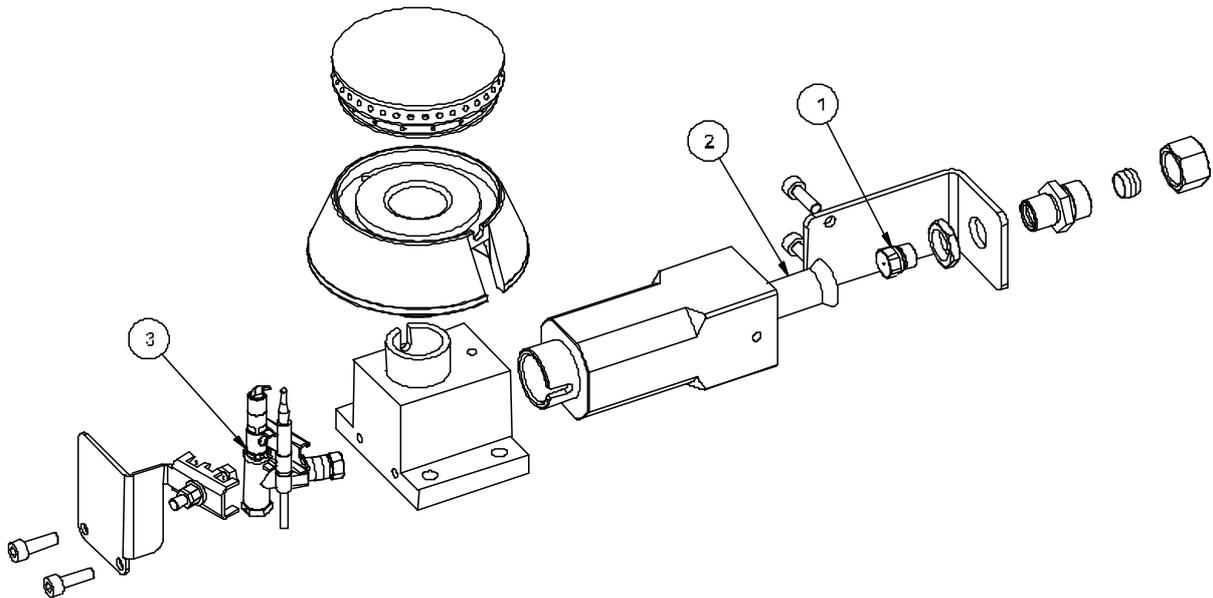
A	B	C
Targhetta caratteristiche Typenschild Plaque des caractéristiques Data Plate Chapa de características	Allacciamento elettrico Elektroanschluß Raccordement électrique Electrical connection Conexión eléctrica	Attacco gas Gasanschluss Raccord gaz Gas Connection Conexión gas

**FIG. D**



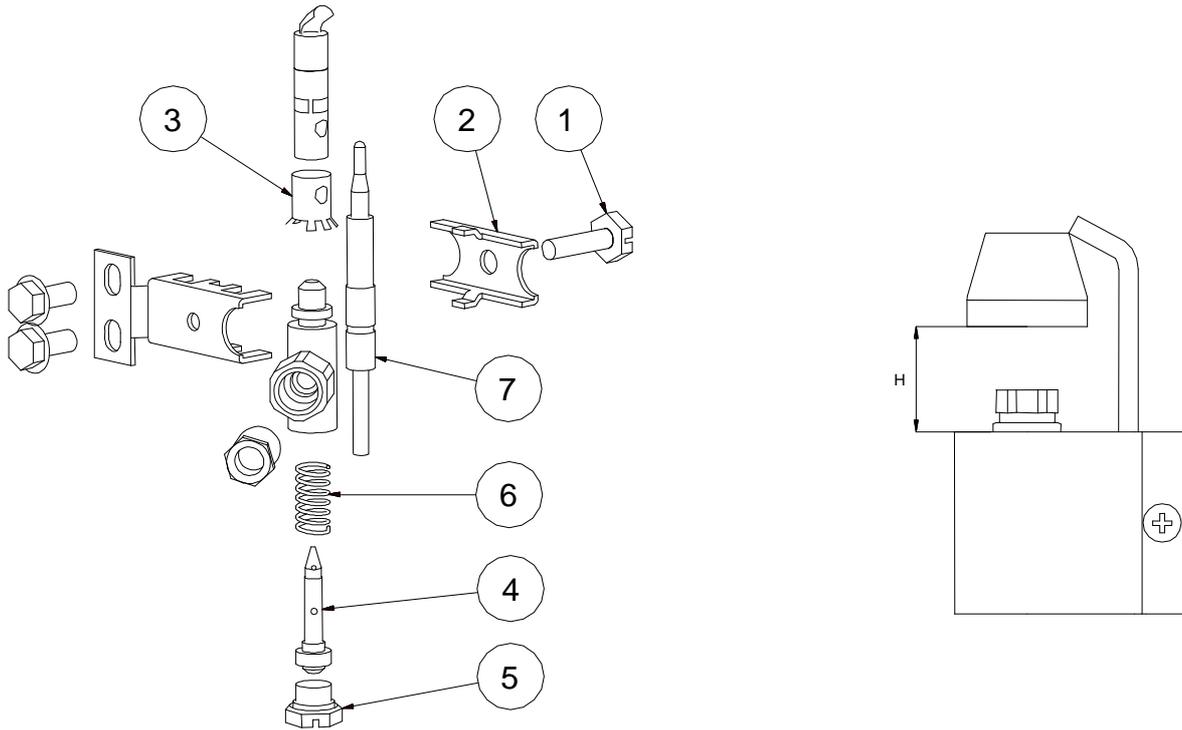
1	By-pass fuochi aperti	Bypass flamme	By-pass feux	Cooking rings by-pass	By-pass fuegos
2	By-pass forno	Backofen Bypass	By-pass four	Oven by-pass	By-pass horno

**FIG. F PC...-GP , CF...-GP (FUOCHI, FLAMME, FEUX, COOKING RINGS, FUEGOS)**



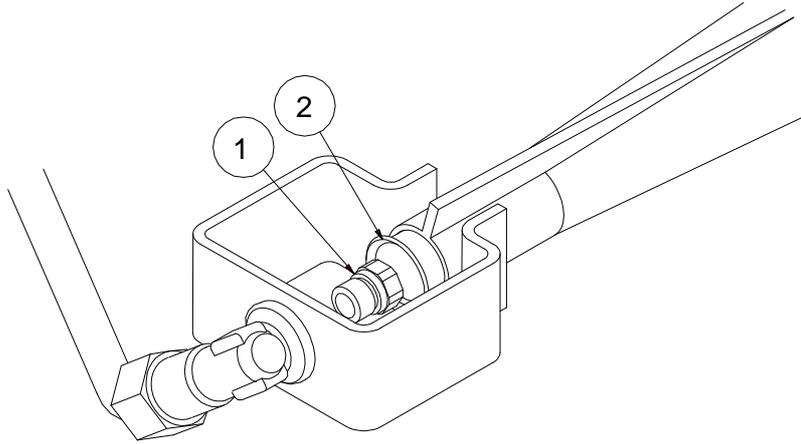
1	Iniettore fuochi	Einspritzventil flamme	Injecteur feux	Injector cooking rings	Inyector fuegos
2	Regolazione aria	Luftregelung	Réglage d'air	Air regulation	Regulación aire
3	Gruppo pilota	ZündBrenner	Veilleuse	Pilot	Piloto

**FIG. G PC...-GP , CF...-GP (FUOCHI, FLAMME, FEUX, COOKING RINGS, FUEGOS)**



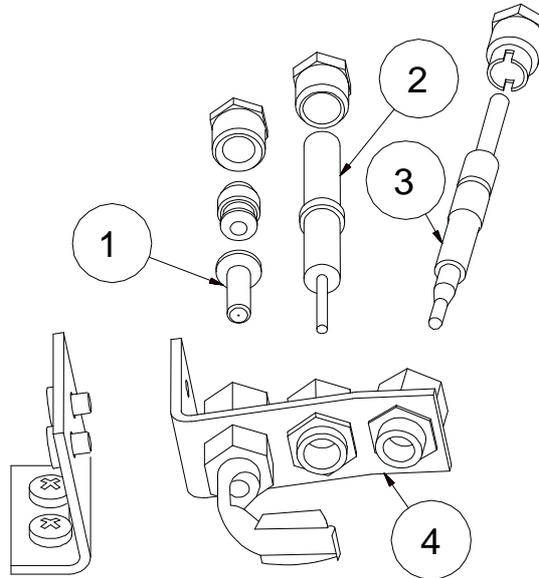
1	Vite staffa pilota	Schraube für Bügel der Leitflamme	Vis bride veilleuse	Pilot bracket screw	Tornillo de la brida del piloto
2	Staffa pilota	Bügel Leitflamme	Bride veilleuse	Pilot bracket	Brida del piloto
3	Boccola aria pilota	Einstellbuchse Leitflamme	Douille air veilleuse	Pilot air bush	Casquillo de aire del piloto
4	Iniettore pilota	Einspritzv. ZündBrenner	Injecteur veilleuse	Pilot Injector	Inyector piloto
5	Vite iniettore	Schraube für Düse	Vis injecteur	Injector screw	Tornillo del inyector
6	Molla	Feder	Ressort	Spring	Muelle
7	Termocoppia	Thermoelement	Thermocouple	Thermocouple	Termopar

**FIG. H (FORNO, FOUR, BACKOFEN, OVEN, HORNO)**



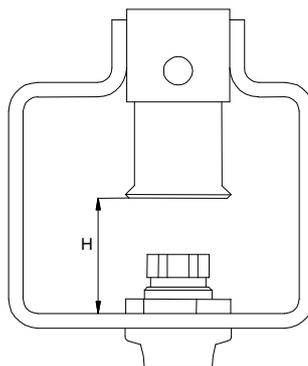
1	Iniettore forno	Einspritzventil backofen	Injecteur four	Oven Injector	Inyector horno
2	Regolazione aria forno	Luftregelung Backofen	Réglage d'air four	Oven air regulation	Regulación aire horno

**FIG.I (FORNO, FOUR, BACKOFEN, OVEN, HORNO)**

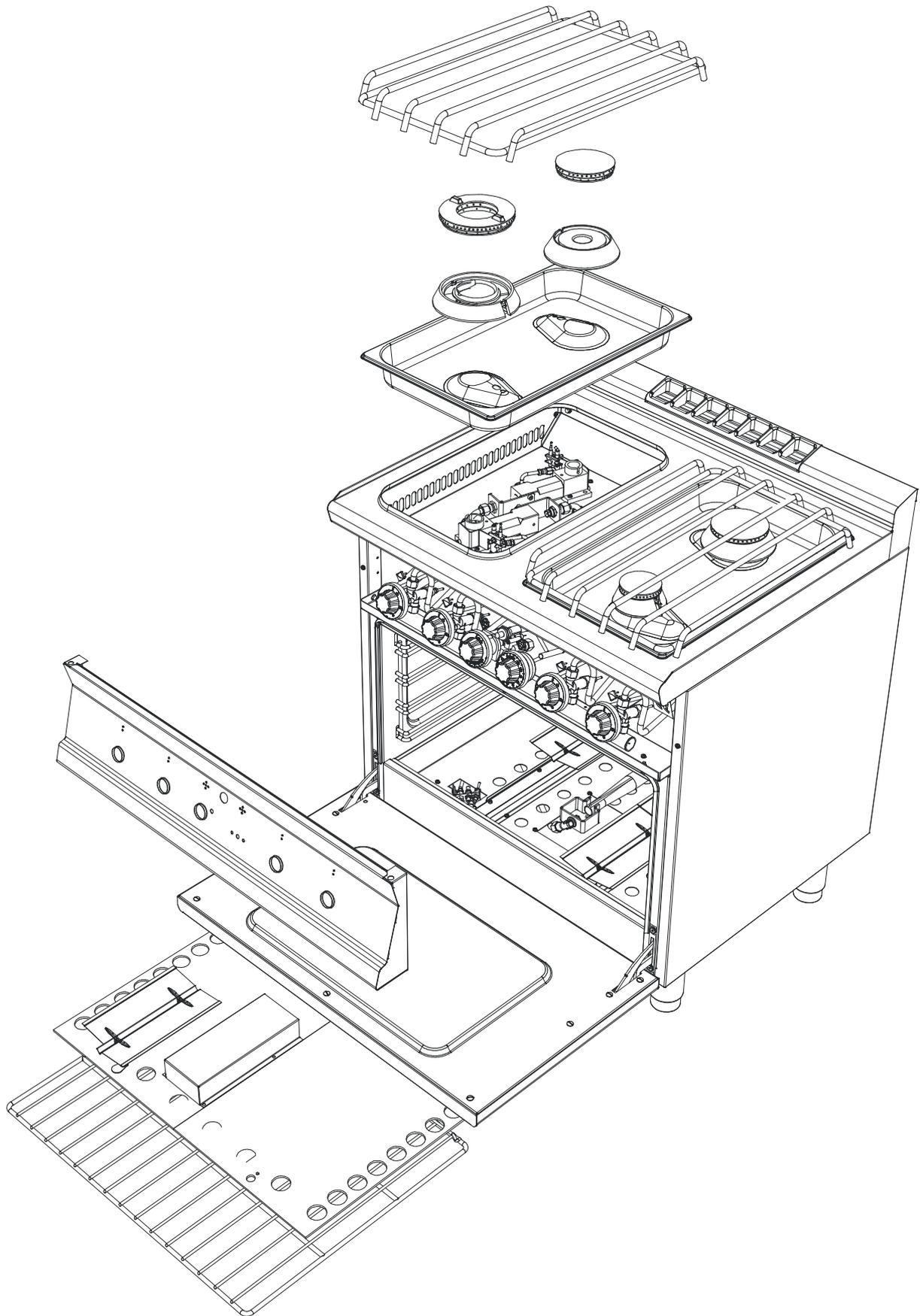


1	Iniettore pilota	Einspritzv. ZündBrenner	Injecteur veilleuse	Pilot Injector	Inyector piloto
2	Candela accensione	Zündkerze	Bougie d'allumage	Lighting spark plug	Candela encendido
3	Termocoppia	Thermoelement	Thermocouple	Thermocouple	Termopar
4	Staffa pilota	Bügel Leitflamme	Bride veilleuse	Pilot bracket	Brida del piloto

**FIG. J (FORNO, FOUR, BACKOFEN, OVEN, HORNO)**



**FIG. K**



## INHALTSANGABE

<b>KONFORMITÄTSERKLÄRUNG</b> .....	20
<b>TABELLE TECHNISCHE DATEN</b> .....	20
<b>AUFSTELLUNG</b> .....	20
<b>ÜBERPRÜFUNG DER EINWANDFREIEN BELÜFTUNG</b> .....	21
Für Deutschland: .....	21
Für Österreich und Schweiz: .....	21
<b>GASANSCHLUSSROHR</b> .....	21
<b>ELEKTROANSCHLUSS</b> .....	21
<b>ÄQUIPOTENZIAL</b> .....	21
<b>KONTROLLE DER WÄRMELEISTUNG</b> .....	22
Anschluss für Flüssiggas G30/G31 .....	22
Anschluss für Methangas H G20 .....	22
<b>REGELUNG DER PRIMÄRLUFT DER HAUPTBRENNER UND DER LEITFLAMME</b> .....	22
<b>TABELLE TECHNISCHE "BRENNER - DATEN"</b> .....	23
<b>ANORDNUNGEN FÜR DIE UMRÜSTUNG UND INSTALLATION VON ANDEREN GASARTEN</b> .....	23
<b>AUSTAUSCH DER DÜSEN DER OFFENEN FLAMMEN</b> .....	23
Hauptdüsen (Abb. C): .....	23
Düsen der Leitflamme (Abb. D): .....	23
<b>AUSTAUSCH DER DÜSE DES BACKOFENBRENNERS</b> .....	24
<b>BETRIEBSKONTROLLE</b> .....	24
<b>WARTUNG</b> .....	24
<b>ERSATZTEILE</b> .....	24
Offene Flamme: .....	24
Gasbackofen: .....	24
<b>ZÜNDEN UND EINSTELLEN DER OFFENEN FLAMMEN</b> .....	24
<b>ZÜNDUNG UND EINSTELLUNG DES BRENNERS DES GAS-BACKOFENS</b> .....	25
<b>EINSCHALTEN UND REGULIERUNG DES STATIK - BACKOFENS</b> .....	25
<b>EINSCHALTEN UND REGULIERUNG DES HEISSLUFTOFENS</b> .....	25
<b>MECHANISCHE TIMER</b> .....	25
<b>ANWEISUNGEN ZUR ABLEITUNG DER ABGASE</b> .....	26
Geräte des Typs "A" (siehe Typenschild) .....	26
Im Falle der forcierten Ableitung .....	26
<b>REINIGUNG UND WARTUNG</b> .....	26
<b>VORGANGSWEISE IM SCHADENSFALL</b> .....	26
<b>EMPFOHLENE VORGANGSWEISE NACH LÄNGEREM BETRIEBSSTILLSTAND</b> .....	26
<b>GARTABELLE DES HEISSLUFTOFENS</b> .....	27
Kuchen .....	27
Fleisch .....	27
Fisch .....	27
Aufläufe .....	27
Auftauen .....	27

## KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Der Hersteller erklärt hiermit, dass die Geräte hinsichtlich der gasbetriebenen Teile den Vorschriften der CEE-Richtlinie 2009/142 und hinsichtlich den Elektroteilen den CEE-Richtlinie 2006/95/CE, 2004/108/CE entsprechen. Die Aufstellung hat unter Einhaltung der geltenden Vorschriften zu erfolgen, dies gilt insbesondere für die Raumbelüftung und das Ableitungssystem der Abgase.

**N.B.:** Die Herstellerfirma lehnt im Falle von direkten oder indirekten Schäden, die auf eine fehlerhafte Installation, Veränderungen, mangelhafte Wartung, nicht sachgemäßen Gebrauch sowie auf sonstige, in den Verkaufsbedingungen angeführte Fälle zurückzuführen sind, jede Verantwortung ab.

## TABELLE TECHNISCHE DATEN

MODELL	ABMESSUNGEN cm	BRENNER NENNLEISTUNG kW					GESAMT-NENNLEISTUNG kW		Gas Anschluss ISO 7-1	MAX. AUFNAHME A	NETZ-KABEL mm <sup>2</sup>
		Nr. Off. Flamm. 3,5 kW	Nr. Off. Flamm. 5,5 kW	Nr. Off. Flamm. 7,5 kW	Gas Backofen kW	Electr Backofen 400 Vac/3N 50/60 Hz kW	Gas	Elet.			
PC-74GP	80x70x90h	/	1	1	/	/	13	/	R1/2GM	/	/
PC-78GP	80x70x90h	1	2	1	/	/	22	/	R3/4GM	/	/
PC-712GP	80x70x90h	1	3	2	/	/	35	/	R3/4GM	/	/
PC-716GP	80x70x90h	2	4	2	/	/	44	/	R3/4GM	/	/
PCT-74GP	80x70x29h	/	1	1	/	/	13	/	R1/2GM	/	/
PCT-78GP	80x70x29h	1	2	1	/	/	22	/	R1/2GM	/	/
PCT-712GP	80x70x29h	1	3	2	/	/	35	/	R3/4GM	/	/
PCT-716GP	80x70x29h	2	4	2	/	/	44	/	R3/4GM	/	/
CF4-78GP	80x70x90h	1	2	1	7,3	/	29,3	/	R3/4GM	/	/
CF6-712GPV	120x70x90h	1	3	2	7,3	/	42,3	/	R3/4GM	/	/
CF6-712GP	120x70x90h	1	3	2	11	/	46	/	R3/4GM	/	/
CF4-78GPE	80x70x90h	1	2	1	/	5	22	5	R3/4GM	10,4	5x1,5
CF6-712GPEV	120x70x90h	1	3	2	/	5	35	5	R3/4GM	10,4	5x1,5
CF6-712GPE	120x70x90h	1	3	2	/	6,9	35	6,9	R3/4GM	10,4	5x1,5

MODELL	ABMESSUNGEN cm	BRENNER NENNLEISTUNG kW					GESAMT-NENNLEISTUNG kW		Gas Anschluss ISO 7-1	MAX. AUFNAHME A	NETZ-KABEL mm <sup>2</sup>
		Nr. Off. Flamm. 3,5 kW	Nr. Off. Flamm. 5,5 kW	Nr. Off. Flamm. 7,5 kW	Gas Backofen kW	Electr Backofen GN1/1 400 Vac/3N 50/60 Hz kW	Gas	Elet.			
CFV4-78GPE	80x70x90h	1	2	1	/	5,32	22	5,32	R3/4GM	8,06	5x1,5
CFV6-712GPEV	120x70x90h	1	3	2	/	5,32	35	5,32	R3/4GM	8,06	5x1,5
						Electr Backofen GN1/1 230 Vac3 50/60 Hz kW				MAX. AUFNAHME A	
CFV4-78GPE						5,32				13,35	4x1,5
CFV6-712GPEV						5,32				13,35	4x1,5

## AUFSTELLUNG

- Die Installationsarbeiten, die eventuelle Umrüstung auf andere Gasarten und die Inbetriebsetzung dürfen gemäß den geltenden Vorschriften ausschließlich von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.
- Die Gasinstallationen, elektrischen Anschlüsse sowie die, für die Aufstellung der Geräte vorgesehenen Räume müssen den geltenden Vorschriften des jeweiligen Landes entsprechen; besonders wichtig ist die Aufstellung des Geräts in einem ausreichend belüfteten Raum und möglichst unter einer Abzugshaube, um die vollständige Ableitung der während der Verbrennung entstehenden Abgase zu gewährleisten. Die für die Verbrennung benötigte Luft beträgt 2 m<sup>3</sup>/h pro kW der installierten Leistung.

**Achtung!:** Gemäß den internationalen Bestimmungen muss während des Anschließens des Geräts oberhalb desselben eine automatische Vorrichtung mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 m installiert werden, durch welche das Gerät auf allpolige Weise vom Stromnetz getrennt werden kann.

## ÜBERPRÜFUNG DER EINWANDFREIEN BELÜFTUNG

Es ist zu überprüfen, daß die Raumlüftung nach Außen ausreichend ist und die nötige Luftzufuhr gemäß den gültigen Normen gewährleistet wird.

Zur Information weisen wir darauf hin, daß die in öffentlichen Gebäuden installierten Geräte folgenden Bedingungen entsprechen müssen:

### Für Deutschland:

#### 1) Folgende einschlägige Vorschriften sind bei der Aufstellung zu beachten:

- DVGW-Arbeitsblatt G 600 TRGI (Technische Regeln für Gasinstallationen)
- TRF "Technische Regeln für Flüssiggas"
- DVGW-Arbeitsblatt G634 "Installation von Großküchen – Gebrauchs - Einrichtungen"
- Einschlägige Unfallverhütungsvorschriften
- Geltende VDE-Vorschriften
- Einschlägige Rechtsverordnungen wie Landesbauordnungen und Feuerungsverordnungen.
- Bestimmungen des Gasversorgungsunternehmens (GVU)

### Für Österreich und Schweiz:

- Die Geräte müssen in geeigneter Weise unter Beachtung der einschlägigen Sicherheitsbestimmungen aufgestellt werden.

Die Installation, Anpassung und Reparatur der Großküchengeräte, sowie deren Rücknahme aufgrund Schadens und die Zulieferung von Gas können nur aufgrund eines - mit einem befugten Verkaufspunkt abgeschlossenen - Wartungsvertrags und unter Beachtung der technischen Regeln erfolgen.

Die Geräte können freistehend oder in Kombination mit anderen Geräten unseres Programms aufgestellt werden. Zwischen brennbaren Stellwänden und dem Gerät muß ein Mindestabstand von 10 cm eingehalten werden. Bei Unterschreitung dieses Abstand oder bei Aufstellung des Gerätes auf einem brennbaren Fußboden bzw. Unterlage, ist die Anbringung eines Wärmeisolierenden Materials unbedingt erforderlich (Siehe TRGI).

Die Geräte müssen in geeigneter Weise unter Beachtung der einschlägigen Sicherheitsbestimmungen aufgestellt werden.

Mit Hilfe der Gerätefüße kann das Gerät in der Höhe verstellt werden und es ist möglich eventuelle Höhenunterschiede zu den nebenstehenden Möbeln auszugleichen.

## GASANSCHLUSSROHR

Der Gasanschluss hat mittels Rohrleitungen aus Stahl oder Kupfer, andernfalls mittels einem Stahlschlauch in Übereinstimmung mit den gegebenenfalls bestehenden nationalen Bestimmungen zu erfolgen. Jedes Gerät muss mit einem Gassperrhahn ausgerüstet sein. Nach durchgeführter Installation ist sicherzustellen, dass an den Anschlussstellen kein Gas austritt; für diese Kontrolle sollte keine Flamme, sondern nur Substanzen, die keine Korrosionen verursachen wie z. B. Seifenwasser oder Sprays zur Aufspürung von Gasaustritt verwendet werden. Alle unsere Geräte wurden einer sorgfältigen Prüfung unterzogen: die Gasart, der Verwendungsdruck und die zugehörige Kategorie sind auf dem Typenschild angeführt.

**Zur Beachtung:** das Baujahr des Geräts wird am Typenschild durch den Buchstaben "N" angegeben. Die ersten 2 Ziffern (zum Beispiel 93..) bezeichnen das Baujahr.

## ELEKTROANSCHLUSS

Das Gerät wird ohne Anschlusskabel geliefert. Zur Installation des Kabels wie folgt vorgehen:

- Das rückwärtige Paneel entfernen
- Das Anschlusskabel durch den Kabeldurchgang ziehen, die Leiter mit den entsprechenden Klemmen der Klemmleiste verbinden und daran befestigen.
- Das Kabel mit der Kabelklemme blockieren und das Paneel wieder befestigen. Die Erdungsleitung muss länger als die anderen sein, damit es sich bei einer eventuellen Beschädigung der Kabelklemme erst nach den Spannungskabeln löst.

**ZUR BEACHTUNG:** Das Anschlusskabel muss die folgenden Merkmale aufweisen: es muss mindestens dem Typ H05RN-F entsprechen und einen der Gerätespannung entsprechenden Querschnitt haben (siehe Tabelle Technische Daten).

## ÄQUIPOTENZIAL

Das Gerät muss mit einem Äquipotenzial-System verbunden werden.

Die Verbindungsschraube ist auf der Rückseite des Geräts angebracht und mit dem Symbol  gekennzeichnet.

**Achtung!:** Der Hersteller übernimmt für Schäden, die durch eine unsachgemäße, nicht den Anleitungen entsprechende

Installation verursacht wurden, keinerlei Haftung und leistet auch innerhalb der Garantie keinen Schadenersatz.

## KONTROLLE DER WÄRMELEISTUNG

Die Geräte müssen hinsichtlich ihrer korrekten Wärmeleistung überprüft werden:

- Die Wärmeleistung ist am Typenschild des Geräts angegeben;
- Zuerst prüfen, ob das Gerät für die zugeführte Gasart vorbereitet ist, anschließend sicherstellen, dass die Angaben auf dem Typenschild mit dem zu verwendenden Gas übereinstimmen. Für die Anpassung an eine andere Gasart ist zu kontrollieren, ob die Gasart mit den Anweisungen des vorliegenden Benutzerhandbuchs übereinstimmt.

Der Druck wird mit einem in die dazu bestimmte Entnahmestelle eingeführten Manometer (Mindestzerlegung 0,1 mbar), gemessen.

Die hermetische Verschluss-Schraube lösen und den Schlauch des Manometers einführen.

Die Schraube nach dem Messvorgang wieder einsetzen, hermetisch anziehen und den Halt kontrollieren.

### Anschluss für Flüssiggas G30/G31

Der Anschlussdruck des Flüssiggases beträgt 30 mbar bei Butangas und 37 mbar bei Propangas.

Das Typenschild kontrollieren, den Druck messen und überprüfen, ob die Beschreibung der installierten Düse mit der vom Hersteller gelieferten übereinstimmt.

### Anschluss für Methangas H G20

Der Anschlussdruck des Methangases beträgt 20 mbar.

Das Typenschild kontrollieren, den Druck messen und überprüfen, ob die Beschreibung der installierten Düse mit der vom Hersteller gelieferten übereinstimmt.

## REGELUNG DER PRIMÄRLUFT DER HAUPTBRENNER UND DER LEITFLAMME

Alle Brenner sind mit einem Luftregler ausgestattet, der mithilfe einer Einstellbuchse mit Arretierschraube die Veränderung der Primärluftzufuhr erlaubt. Die Tabelle "Technische Merkmale der Brenner" führt die Richtwerte für den Parameter „h“ (Primärluft) auf. Der Volumenstrom der Primärluft muss so eingestellt werden, dass bei kaltem Brenner kein Ablösen der Flamme und bei warmem Brenner kein Zurückschlagen von Flammen erfolgt.

Die Lufteinstellung der Leitflamme wird bei der Abnahme für die vorgerüstete Gasart des Gerätes einreguliert.

Bei einer Umrüstung auf andere Gasarten die Luft mithilfe der Einstellbuchse so regulieren, bis die Leitflamme ohne Flackern brennt und eine intensive blaue Farbe annimmt.

TABELLE TECHNISCHE "BRENNER - DATEN"

	12,68 kwh/KG G30 FLUSSIGGASS 50 mbar	9,45 kwh/m <sup>3</sup> St. G20 ERDGAS H 20 mbar	8,12 kwh/m <sup>3</sup> St. G25 ERDGAS L 20 mbar
<b>Brenner max 3,5 kW- min. 1,5 kW</b>			
Einspritzv.Brenner 1/100 mm.	80	145	155
Einspritzv.ZündBrenner 1/100 mm	20	35	35
Kleinstellung 1/100 mm	50	einstellbar	einstellbar
Verbrauch	kg/h 0,276	m <sup>3</sup> st./h 0,370	m <sup>3</sup> st./h 0,431
Primärluft	offene	offene	12
<b>Brenner max 5,5 kW- min. 2 kW</b>			
Einspritzv.Brenner 1/100 mm.	100	175	190
Einspritzv.ZündBrenner 1/100 mm	20	35	35
Kleinstellung 1/100 mm	60	einstellbar	einstellbar
Verbrauch	kg/h 0,434	m <sup>3</sup> st./h 0,582	m <sup>3</sup> st./h 0,677
Primärluft	offene	20	7
<b>Brenner max 7,5 kW- min. 3 kW</b>			
Einspritzv.Brenner 1/100 mm.	117	205	225
Einspritzv.ZündBrenner 1/100 mm	20	35	35
Kleinstellung 1/100 mm	75	einstellbar	einstellbar
Verbrauch	kg/h 0,591	m <sup>3</sup> st./h 0,794	m <sup>3</sup> st./h 0,862
Primärluft	20	20	7
<b>Brenner max 7,3 Kw-min 2,2 Kw</b>			
Einspritzv.Brenner 1/100 mm.	125	205	225
Einspritzv.ZündBrenner 1/100 mm	19	27	27
Kleinstellung 1/100 mm	65	einstellbar	einstellbar
Verbrauch	kg/h 0,570	m <sup>3</sup> st./h 0,772	m <sup>3</sup> st./h 0,899
Primärluft	12	12	12
<b>Brenner max 11 Kw-min 3,5 Kw</b>			
Einspritzv.Brenner 1/100 mm.	155	270	300
Einspritzv. ZündBrenner 1/100 mm	19	27	27
Kleinstellung 1/100 mm	85	einstellbar	einstellbar
Verbrauch	kg/h 0,859	m <sup>3</sup> st./h 1,164	m <sup>3</sup> st./h 1,354
Primärluft	13	13	13

## ANORDNUNGEN FÜR DIE UMRÜSTUNG UND INSTALLATION VON ANDEREN GASARTEN

Unsere Geräte werden mit Flüssiggas eingestellt und überprüft (siehe Typenschild).

Die Umrüstung oder Anpassung an eine andere Gasart darf nur von einem spezialisierten Techniker durchgeführt werden. Die Düsen für die verschiedenen Gasarten befinden sich in einem der Lieferung beiliegenden Säckchen und sind in Hundertstel von mm ausgezeichnet. (Siehe Tabelle „Technische Daten der Brenner“).

## AUSTAUSCH DER DÜSEN DER OFFENEN FLAMMEN

### Hauptdüsen (Abb. C):

Die Topfhalter, die Brenner und die Schalen entfernen und mit einem 12er – Schlüssel die Düsen durch die passenden neuen Düsen ersetzen; die Arretierschraube lösen und die Primärluft (h) einstellen (siehe Tabelle der Technischen Merkmale der „Brenner“). Nach der Einstellung die Schraube festziehen, die Mindestgaszufuhr durch Drehen der Schraube nach links oder rechts einstellen, bis die Wärmeleistung 1,5 kW für den 3,5-kW-Brenner, 2 kW für den 5,5-kW-Brenner und 3 kW für den 7,5-kW-Brenner erreicht.

**Hinweis:** Bei Betrieb mit Flüssiggas die Einstellschraube der Mindestgaszufuhr bis zum Anschlag fest anziehen.

### Düsen der Leitflamme (Abb. D):

Die Topfhalter, die Brenner und die Schalen entfernen; mit einem 8er-Schlüssel den Düsenhalterblock lockern, mit einem 11er-Schlüssel den Boden des Düsenhalterblocks abschrauben, mit einem Flachschrabenzieher die Düse der Leitflamme abdrehen und durch die passende neue ersetzen; anschließend die letztere bis zum Anschlag festschrauben. Den Block wieder zusammenbauen und mit der Einstellbuchse die Luftzufuhr einstellen, bis die Leitflamme ohne Flackern brennt und eine intensive blaue Farbe annimmt.

## AUSTAUSCH DER DÜSE DES BACKOFENBRENNERS

Um die Düse des Backofens auszutauschen ist wie folgt vorzugehen:

- Die Backofensohle herausnehmen;
- Die Befestigungsschrauben der Schutzvorrichtung der Brennerdüse lösen,
- Die Düse mit einem passenden Schlüssel heraus-schrauben und ersetzen (siehe Tabelle Technische Daten "Brenner").
- Die Regulierbuchse auf den entsprechenden Wert laut Tabelle "Technische Daten" einstellen. Dazu die Befestigungsschraube und die Gegenmutter lösen. Die kleinste Flamme durch Drehen der Schraube nach rechts oder links einstellen, bis die Wärmeleistung 2,2 kW für den Brenner mit 7,3 kW und 3,5 kW für den Brenner mit 11 kW erreicht hat. Dieser Vorgang ist erst dann möglich, nachdem der Backofenbrenner für ca. 20 Minuten auf Maximalleistung betrieben wurde (Drehknopf auf Pos. 300).
- Anschließend die Schutzvorrichtung der Brennerdüse wieder befestigen.
- Mit einem passenden Schlüssel die Zündbrennerdüse austauschen.

Nach der Einstellung ist die Zündung sowohl bei größter als auch kleinster Flamme zu kontrollieren. Außerdem ist sicherzustellen, dass der schnelle Wechsel von der größten zur kleinsten Flamme keine Probleme bereitet und die Flamme bei raschen Öffnen oder Schließen der Backofentür nicht erlischt.

**Achtung:** für den Betrieb mit Flüssiggas muss die Regulierschraube ganz hineingeschraubt werden.

## BETRIEBSKONTROLLE

- Dem Gerät liegen die für die Benutzung erforderlichen Anleitungen bei.
- Die Geräte auf Gasaustritte überprüfen.
- Die Zündung und die Flamme des Hauptbrenners kontrollieren.
- Dem Betreiber wird nachdrücklich empfohlen, das Gerät nur gemäß den Anleitungen zu benutzen.

## WARTUNG

Nach längerer Benutzung des Geräts ist es für einen sicheren Betrieb unerlässlich, eine regelmäßige Wartung durchzuführen, wir empfehlen daher den Abschluss eines Servicevertrages.

Die Durchführung der Wartung hat unter Einhaltung der geltenden Bestimmungen und der vorliegenden Anleitungen durch spezialisiertes Fachpersonal zu erfolgen.

## ERSATZTEILE

### Offene Flamme:

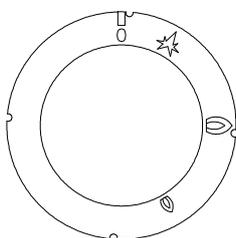
Es ist möglich, nach Entfernung des Frontpanels die Gashähne auszuwechseln; für den Austausch der Thermo-elemente und Brenner müssen die Topfhalter und Schalen entfernt werden.

### Gasbackofen:

Der Austausch des Hahns, der Zeitschaltuhr, der Thermo-elemente, der Brenner und Zündkerzen erfolgt im Backofeninneren nach Entfernen des Bodens oder der Bedienblende.

## ZÜNDEN UND EINSTELLEN DER OFFENEN FLAMMEN

Auf dem Bedienfeld auf der Vorderseite ist über jedem Einstellknopf der Brenner angegeben, auf den er sich bezieht, durch das Symbol gekennzeichnet



Drehen Sie zum Zünden den Einstellknopf von der Position "0" nach links bis auf das Symbol ★ (siehe Abbildung), drücken Sie den Knopf nieder und zünden Sie den Brenner mit einem Gasanzünder.

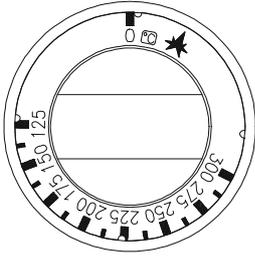
Halten Sie den Knopf für einige Sekunden gedrückt, bis die Leitflamme gezündet ist. Sollte die Flamme erlöschen, ist der Vorgang zu wiederholen.

Drehen Sie den Einstellknopf für maximale Brennerleistung auf das Symbol 💧

Drehen Sie den Einstellknopf für die minimale Brennerleistung auf das Symbol ○

Drehen Sie den Schalter zum Ausschalten auf die Position "0".

## ZÜNDUNG UND EINSTELLUNG DES BRENNERS DES GAS-BACKOFENS

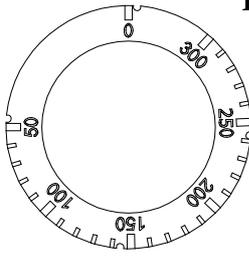


Zum Zünden der Flamme ist der Drehknopf von der Position "0" nach links auf das Zeichen ★ zu drehen (siehe Abbildung; den Drehknopf gedrückt halten und den Druckknopf mit dem Symbol ⚡ betätigen, bis der Brenner zündet.

Die Flamme kann durch die Inspektionsöffnung in der Backofensole kontrolliert werden; nach einigen Sekunden den Drehknopf loslassen. Sollte die Flamme erlöschen, ist der Vorgang zu wiederholen. Den Drehknopf auf die gewünschte Temperatur stellen. Zum Ausschalten des Backofens den Drehknopf nach rechts auf die Position 0 drehen.

**Achtung!:** - Bei eingeschaltetem Backofen darf dessen Tür **nicht** offen bleiben, da sonst die Drehknöpfe überhitzt und beschädigt werden könnten.

## EINSCHALTEN UND REGULIERUNG DES STATIK - BACKOFENS

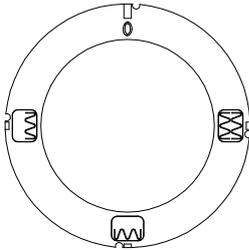


Zur Einstellung der gewünschten Temperatur den Einstellknopf nach rechts drehen. Den Einstellknopf nach links auf Position 0 drehen, um den Ofen abzuschalten.

Drehen Sie zum Einschalten des Backofens den Einstellknopf (siehe Abbildung) nach rechts oder links auf eine der folgenden Stellungen:

- Unter- + Oberhitze
- Unterhitze
- Oberhitze

**Warnhinweis:** Schließen Sie immer die Tür während des Backofenbetriebs, da die Einstellknöpfe und die Abdeckblende durch die austretende Hitze beschädigt werden können.



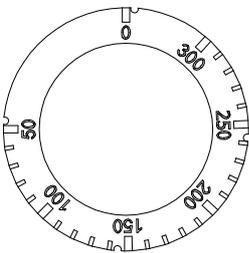
## EINSCHALTEN UND REGULIERUNG DES HEISSLUFTOFENS

Der Heißluftumlauf durch das Gebläse verteilt die Hitze gleichmäßig im ganzen Backofen und sorgt für ein perfektes Garen. Da das Backofeninnere gleichmäßig erwärmt wird, können gleichzeitig verschiedene Speisen auf unterschiedlichen Kochebenen zubereitet werden.

Den Drehknopf auf der Bedienblende von "0" bis auf die gewünschte Position zwischen 50° und 300° stellen, die weiße und die grüne Kontroll-Lampe schalten sich ein.

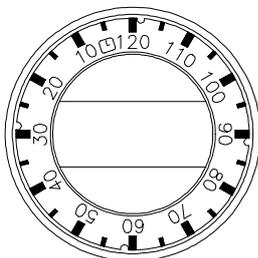
Die grüne Kontroll-Lampe zeigt die Stromversorgung des Geräts an.

Das Aufleuchten der weißen Kontroll-Lampe zeigt den Betrieb des Heizelements an, ihr Erlöschen bedeutet, dass die gewünschte Temperatur erreicht wurde. Zum Ausschalten des Geräts ist der Drehknopf wieder auf die Position "0" zu drehen.



## MECHANISCHE TIMER

**Zur Beachtung:** Die Herde sind mit einem akustischen Signalgeber ausgestattet, der eine Zeit von max. 120 Minuten signalisieren kann. Den Drehknopf nach rechts auf die vorgewählte Zeit zwischen 0 und 120 Minuten drehen (siehe Abbildung). Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal.



## ANWEISUNGEN ZUR ABLEITUNG DER ABGASE

### Geräte des Typs "A" (siehe Typenschild)

Die Verbrennungsabgase der Geräte des Typs "A" müssen in dafür bestimmte Abzugshauben oder ähnliche Vorrichtungen, die mit einem leistungsfähigen Kamin oder mit einer Abzugsöffnung direkt ins Freie verbunden sind, abgeleitet werden. (**Natürliche Ableitung** Abb.1)

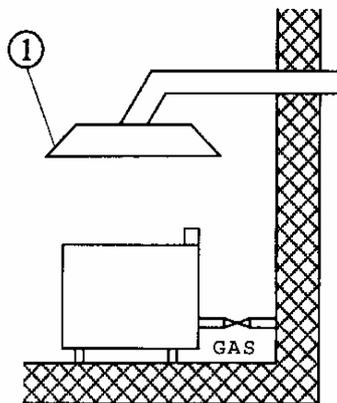
Bei Fehlen obiger Einrichtungen ist der Einsatz einer direkt mit dem Freien verbundenen Luftabsauganlage zulässig, (**Forcierte Ableitung** Abb.2), die Leistung dieser Anlage darf nicht unter der im Punkt 4.3 der Bestimmung UNI-CIG 8723 festgelegten Leistung liegen.

### Im Falle der forcierten Ableitung

Die Gaszufuhr zum Gerät muss direkt mit dem Ableitungssystem verbunden sein und im Falle eines Absinkens der Leistung des Systems unter die im Punkt 4.3 der Bestimmung UNI-CIG 8723 festgelegten Leistung unterbrochen werden.

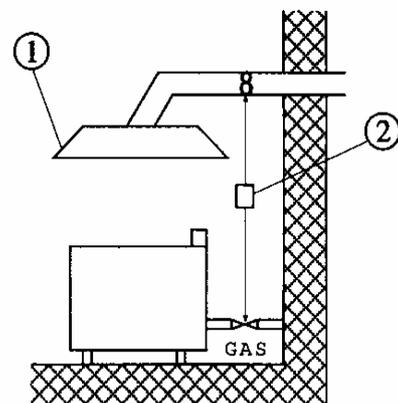
Eine neuerliche Gaszufuhr darf ausschließlich manuell möglich sein.

NATÜRLICHE ABLEITUNG Abb.1



1) Abzugshaube

FORCIERTE ABLEITUNG Abb.2



1) Abzugshaube  
2) Unterbrecher

## REINIGUNG UND WARTUNG

**Achtung!:** Zur Reinigung darf das Gerät von außen auf keinem Fall mit einem direkten Wasserstrahl oder einem Hochdruckreiniger abgespritzt werden.

Das Gerät muss jeden Abend nach Betriebsende sorgfältig gereinigt werden. Die tägliche Reinigung nach dem Abschalten des Geräts garantiert den einwandfreien Betrieb und eine lange Lebensdauer der Anlage.

Vor dem Reinigungsbeginn ist die Stromzufuhr zum Gerät zu unterbrechen. Die Stahlteile sind mit heißem Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel zu säubern. Anschließend mit sauberem Wasser gründlich nachspülen, damit alle Reinigungsmittelreste entfernt werden und mit einem weichen Tuch trockenreiben. Keine Scheuermittel oder ätzende Reinigungsmittel verwenden.

Die emaillierten Teile sind mit Seifenwasser zu reinigen.

Backofen: die Reinigung des Backofens wird durch Entfernen des Stellgitters erleichtert.

**Wichtiger Hinweis:** Es wird empfohlen, die Anlage neben der regelmäßigen Reinigung und Wartung einmal jährlich von einem Installateur überprüfen zu lassen.

Es ist daher ratsam, einen Servicevertrag abzuschließen.

## VORGANGSWEISE IM SCHADENSFALL

Den Gasanschlusshahn schließen, die Stromzufuhr mittels der oberhalb des Geräts angebrachten Vorrichtung unterbrechen und den Kundendienst verständigen..

## EMPFOHLENE VORGANGSWEISE NACH LÄNGEREM BETRIEBSSTILLSTAND

Den Gashahn schließen, die Stromzufuhr unterbrechen und die Anlage wie oben beschrieben reinigen.

## GARTABELLE DES HEISLUFTOFENS

Art der Speisen	Einschub- ebene von unten	Menge Kg	Temperatur °C	Garzeit Min.
<b>Kuchen</b>				
Geschlagener Teig, in Kuchenform	1-3	1	175	60
Geschlagener Teig, ohne Kuchenform	1-3-4	1	175	50
Mürbeteig, Tortenboden	1-3-4	0,5	175	30
Mürbeteig mit Schmorfüllung	1-3	1,5	175	70
Mürbeteig mit Trockenfüllung	1-3-4	1	175	50
Teig mit natürlicher Säuerung	1-3	1	175	50
Gebäck	1-3-4	0,5	160	30
<b>Fleisch</b>				
<i>Grill - Braten</i>				
Kalb	2	1	180	60
Rind	2	1	180	70
englisches Roastbeef	2	1	220	50
Schwein	2	1	180	70
Huhn	2	1-1,5	200	70
<i>Braten im Backblech</i>				
Kalb	1-3	1	160	90
Rind	1-3	1	160	90
Schwein	1-3	1	160	90
Huhn	1-3	1-1,5	180	90
Truthahn in Scheiben	1-3	1,5	180	120
Ente	1-3	1-1,5	180	120
<i>Schmorbraten</i>				
Rinderschmorbraten	1	1	175	120
Kalbsschmorbraten	1	1	175	110
<b>Fisch</b>				
Filets, Steak, Kabeljau, Seehecht, Scholle	1-3	1	180	30
Makrele, Steinbutt, Lachs	1-3	1	180	45
Austern	1-3	1	180	20
<b>Aufläufe</b>				
Nudelauflauf	1-3	2	185	60
Gemüseauflauf	1-3	2	185	50
Soufflé (süß oder salzig)	1-3	0,75	180	50
Pizza und gefüllte Teigtaschen	1-3-4	0,5	200	30
Toast	1-3-4	0,5	190	15
<b>Auftauen</b>				
Vorgerichte	1-3	1	200	45
Fleisch	1-3	0,5	50	50
Fleisch	1-3	0,75	50	70
Fleisch	1-3	1	50	110

**Hinweis:**

Die Gartabelle versteht sich mit Ausnahme der mit Sternchen gekennzeichneten Speisen ohne Backofenvorheizung

Die Angabe der Einschubebenen in der Tabelle ist die für Garen auf mehreren Ebenen empfohlene Stufe

Die Garzeiten gelten für Kochen auf einer Einschubebene; bei Benutzung mehrerer Ebenen sind die Zeiten um 5-10' zu erhöhen.

Für Rinder-, Kalbs-, Schweine- und Truthahnbraten mit Knochen oder Rollbraten sind die Zeiten um 20' zu erhöhen

Die Garzeiten können sich je nach Art der Speisen, ihrer Gleichmäßigkeit und ihres Umfangs ändern.

Beim ersten Backen sollte stets der untere Wert des in der Tabelle aufgeführten Einstellbereichs der Temperaturregelung gewählt werden.  
Die Garzeit verlängert sich in Abhängigkeit von der Unterhitze.