



## **Bedienungsanleitung**

**60/40TPGT-L Tischgerät**

**60/100TPFGS-L mit Backofen**

**MULTI-LINE Serie 600**

**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

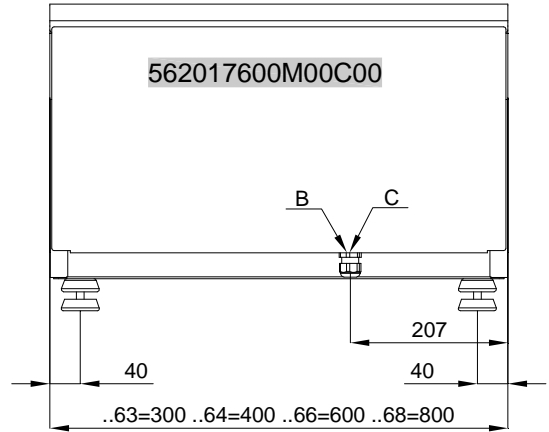
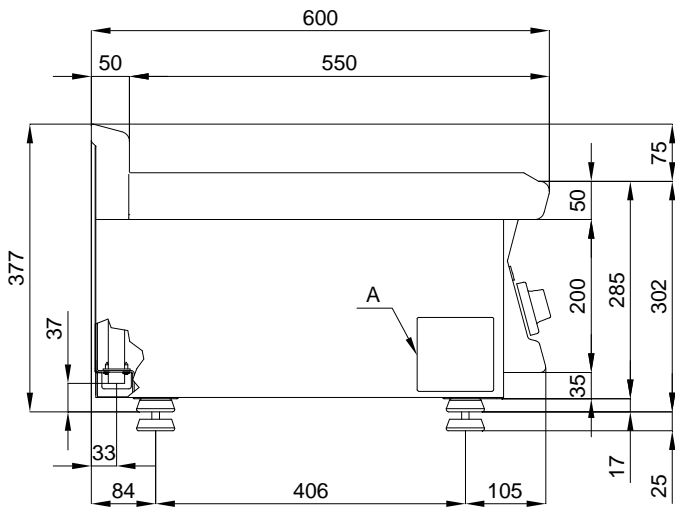
MULTI Großküchen GmbH

Sitz der Ges.: 27356 Rotenburg

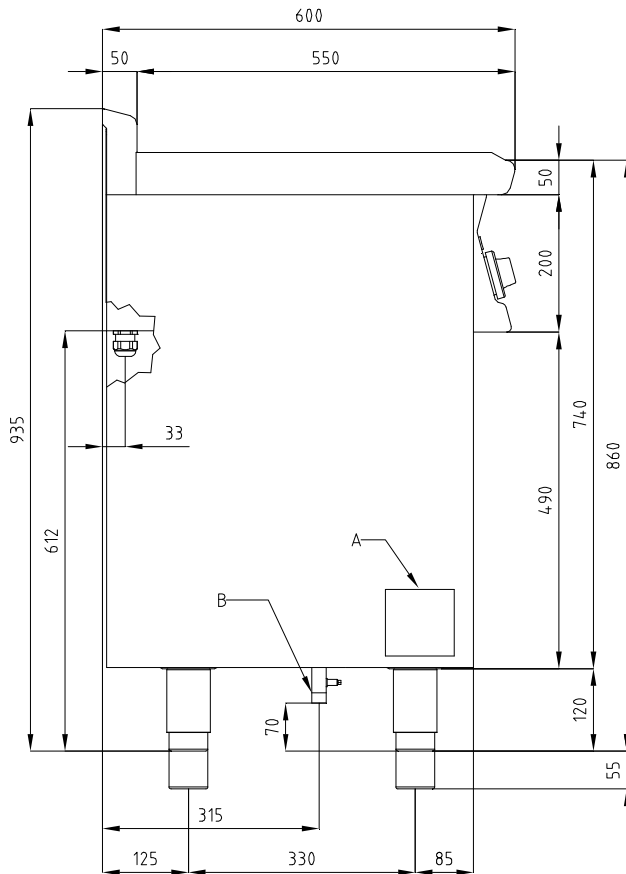
Registergericht: Amtsgericht Walsrode HRB 200215

Geschäftsführer: Bernd-Michael Hiersekorn

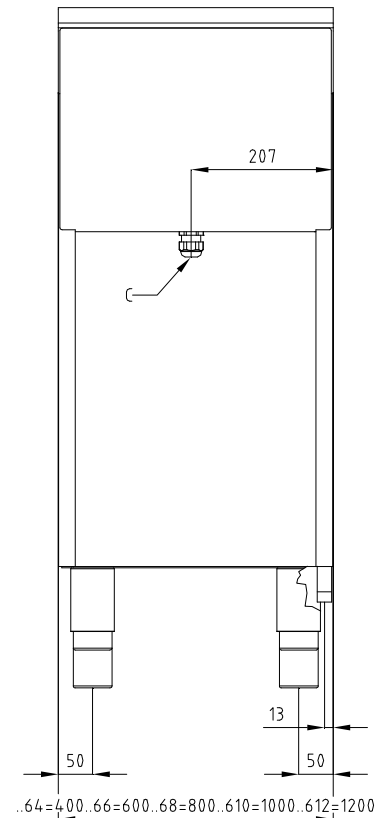
**FIG.A**  
**TP...T...**



**TP...**

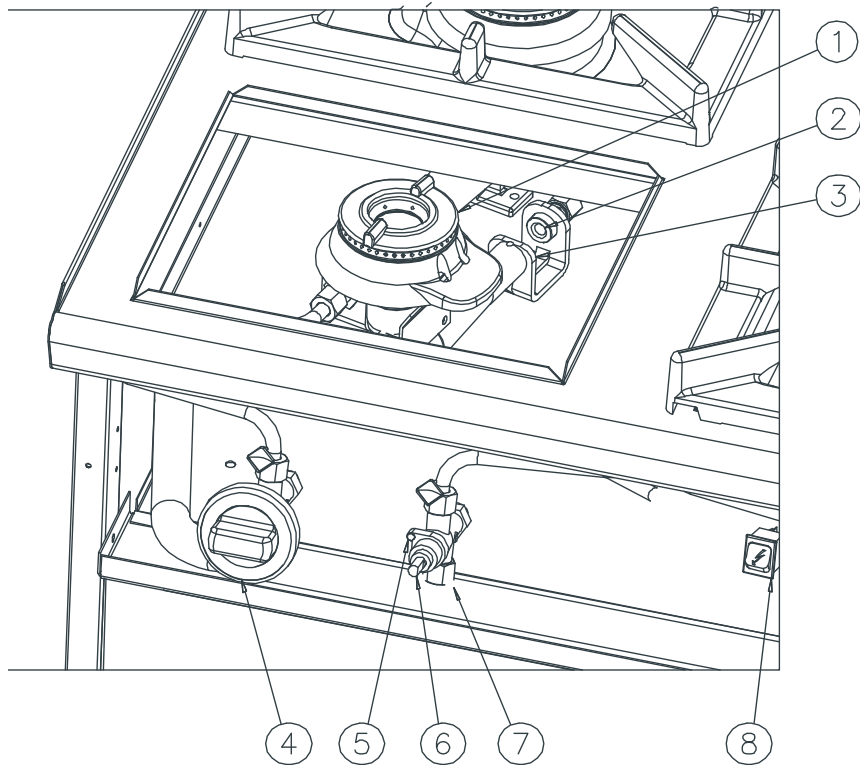


562017500M00C00



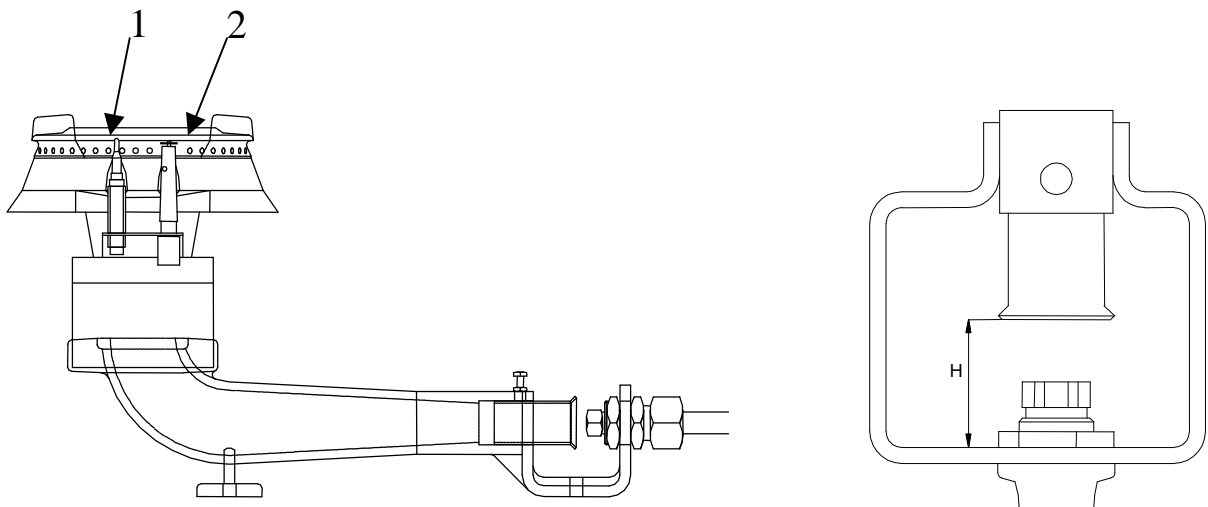
<b>A</b>	<b>B</b>	<b>C</b>
Targhetta caratteristica Typenschild Plaque des caractéristiques Data plate Chapa de características	Attacco gas ISO 7-1 R1/2GM Gasanschluss ISO 7-1 R1/2GM Raccord gaz ISO 7-1 R1/2GM Gas Connection ISO 7-1 R1/2GM Conexión gas ISO 7-1 R1/2GM	Allacciamento elettrico Elektroanschluß Raccordement électrique Electrical connection Conexión eléctrica

**FIG.B TP**



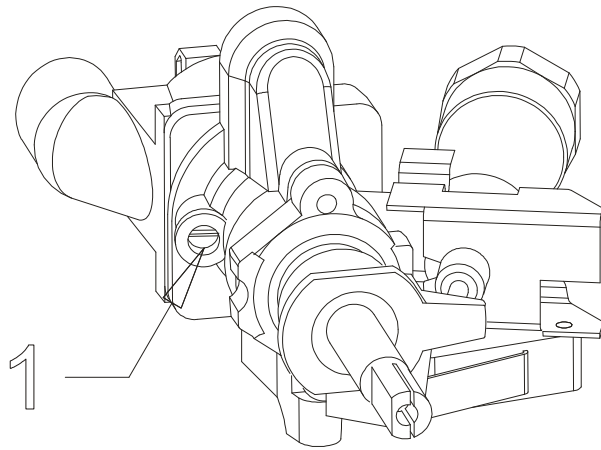
<b>1</b>	Spartifiamma	Flammenteiler	Couronne de flamme	Flame divider	Tapa de quemador
<b>2</b>	Iniettore fuochi	Einspritzventil flamme	Injecteur feux	Injector open cooking rings	Inyector fuegos
<b>3</b>	Regolazione aria fuochi	Luftregelung der offenen Feuerstellen	Réglage d'air feux	Cooking rings air regulation	Regulación aire fuegos
<b>4</b>	Manopola	Drehknopf	Commande	Knob	Mando
<b>5</b>	By-pass	By-pass	By-pass	By-pass	By-pass
<b>6</b>	Rubinetto	Hahn	Robinet	Tap	Grifo
<b>7</b>	Cannette gas	Gasschläuche	Conduites gaz	Gas pipes	Bastoncillos gas
<b>8</b>	Pulsante accensione	Zündknopf	Bouton allumage	Lighting push button	Pulsador encendido

**FIG.C TP**



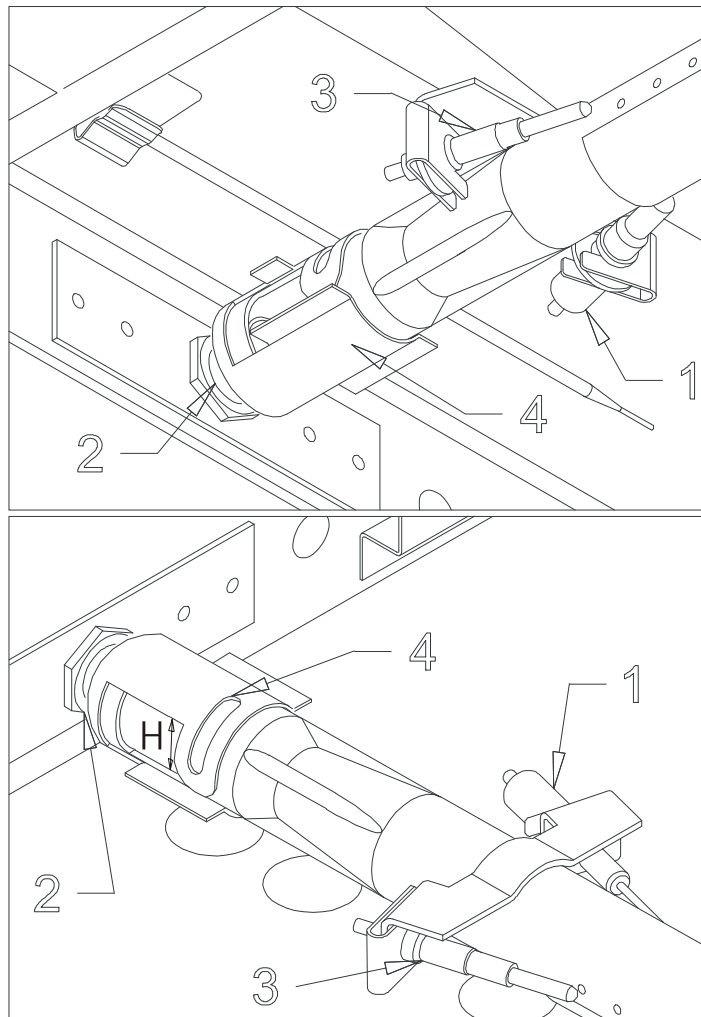
<b>1</b>	Termocoppia	Thermoelement	Thermocouple	Thermocouple	Termopar
<b>2</b>	Candela accensione	Zündkerze	Bougie d'allumage	Lighting spark plug	Candela encendido

**FIG. D**



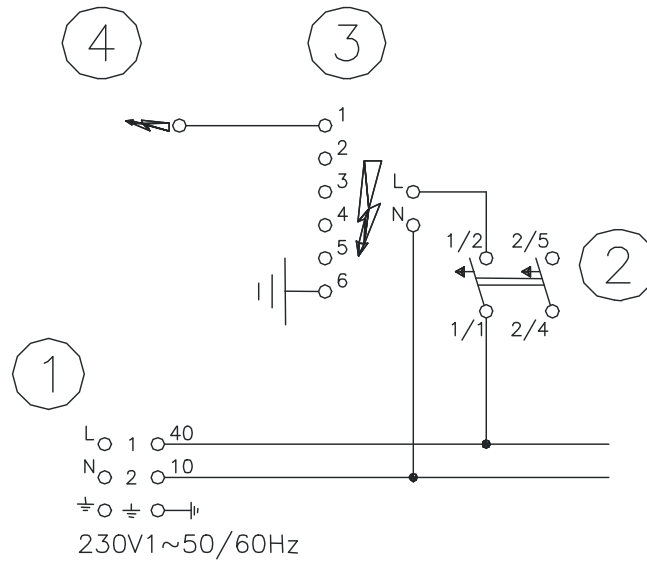
1	By-pass forno	By-pass Backofen	By-pass four	Oven by-pass	By-pass horno
---	---------------	------------------	--------------	--------------	---------------

**FIG. E**



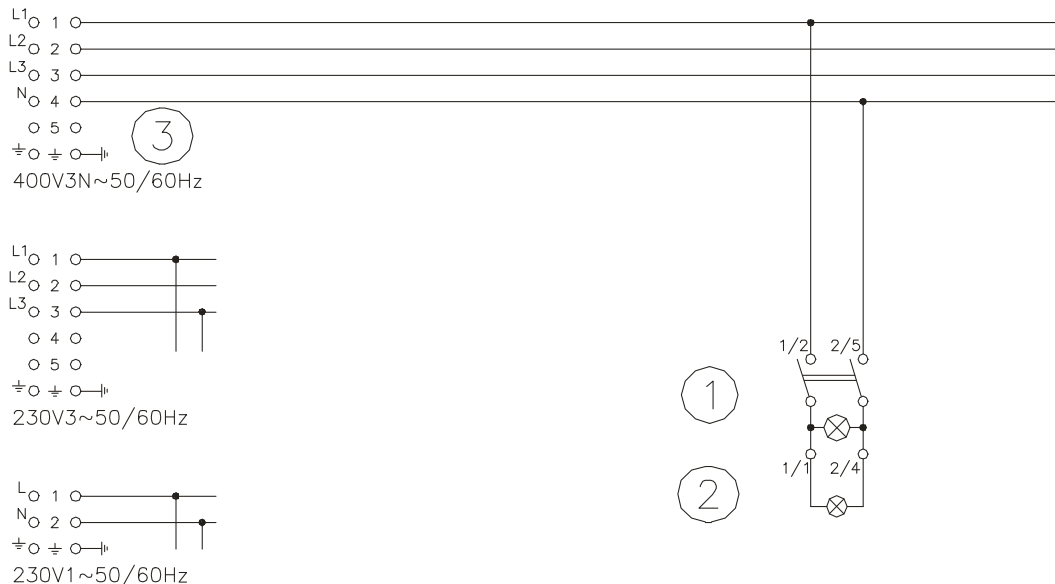
1	Candela accensione	Zündkerze	Bougie d'allumage	Lighting spark plug	Candela encendido
2	Iniettore fuochi	Einspritzventil flamme	Injecteur feux	Injector cooking rings	Inyector fuegos
3	Termocoppia	Thermoelement	Thermocouple	Thermocouple	Termopar
4	Regolazione aria forno	Luftregelung Backofen	Réglage d'air four	Oven air regulation	Regulación aire horno

**SCHEMA ELETTRICO PIANO , SCHALTPLAN PLATTE , SCHEMA ELECTRIQUE DE LA PLAQUE – TOP WIRING DIAGRAM - ESQUEMA ELECTRICO PLANO**



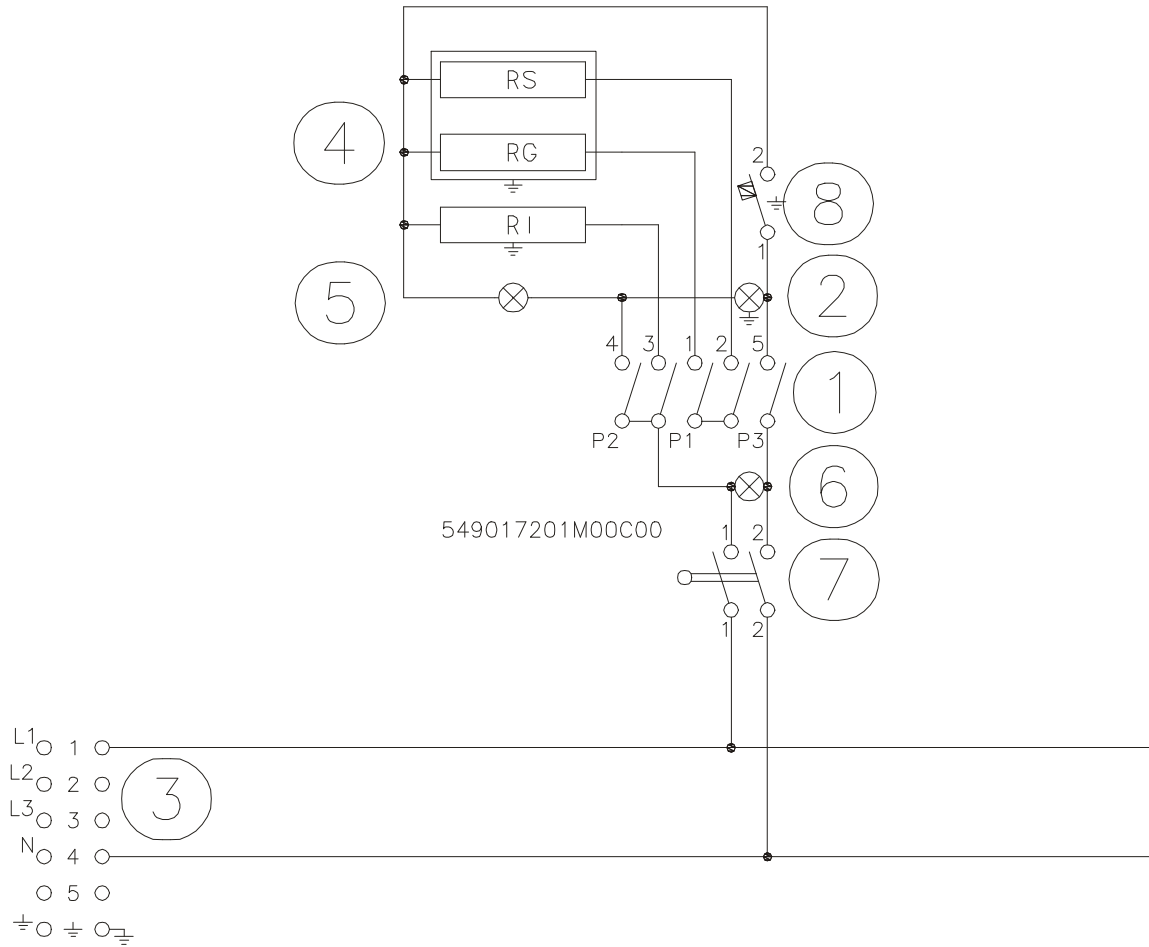
1	2	3-4
Morsettieria arrivo linea Klemmleiste linie Plaque à borne arr. Ligne Electrical connection Conexión eléctrica	Pulsante accensione bruciatori Druckknopf Brennerzündung Poussoir allumage brûleurs Push-button starting burner Pulsador encendido quemador	Centralina accensione bruciatori Zentrale Brennerzündung Centrale allumage brûleurs Power-station starting burner Central encendido quemador

**SCHEMA ELETTRICO FORNO GAS STATICO , SCHALTPLAN STATISCHER-GAS-BACKHOFEN, SCHEMA ELECTRIQUE FOUR À GAZ STATIQUE , TRADITIONAL GAS-OVEN WIRING DIAGRAM , ESQUEMA ELECTRICO HORNO A GAS ESTÀTICO**



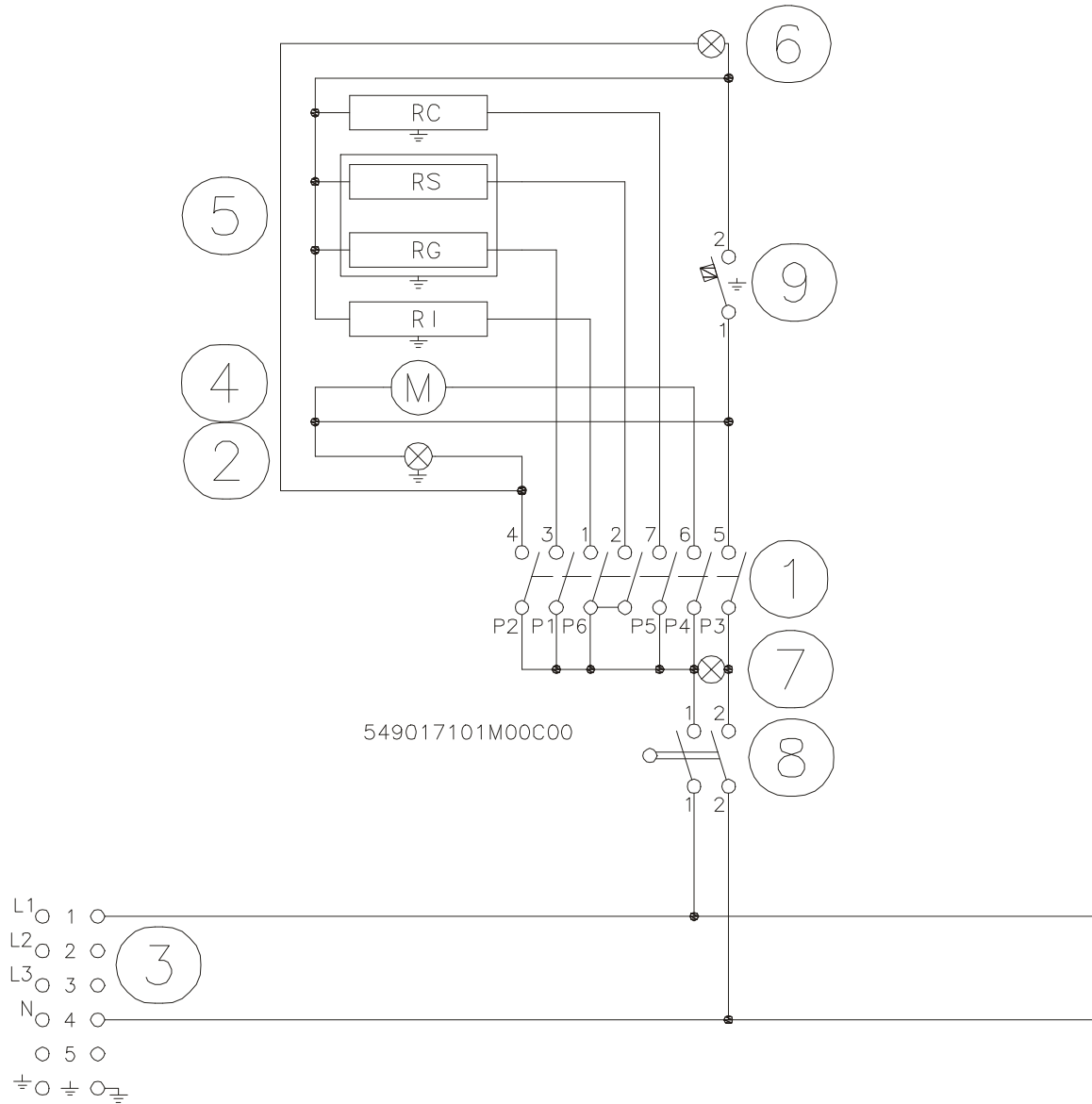
1	2	3
Interruttore Schalter Interrupteur Switch Interruptor	Lampada forno Backofen-Beleuchtung Ampoule four Oven light Luz horno	Morsettieria arrivo linea Klemmleiste linie Plaque à borne arr. Ligne Electrical connection Conexión eléctrica

**SCHEMA ELETTRICO FORNO ELETTRICO STATICO , SCHALTPLAN STATISCHER-ELEKTROOFEN , SCHEMA ELECTRIQUE FOUR ÉLECTRIQUE STATIQUE , TRADITIONAL ELECTRIC OVEN WIRING DIAGRAM , ESQUEMA ELECTRICO HORNO ELÉCTRICO ESTÀTICO  
MOD. TPF-...**



<b>1</b>	Commutatore	Schalter	Commutateur	Commutator	Conmutador
<b>2</b>	Lampada forno	Backofen-Beleuchtung	Ampoule four	Oven light	Luz horno
<b>3</b>	Morsettiera	Klemm-leiste	Bornier	Junction-box	Tablero de bornes
<b>4 RS</b>	Resistenza superiore	Ober-Heizkörper Backofen	Résistance supérieure	Upper element	Resistencia superior
<b>4 RG</b>	Resistenza (grill)	Widerstand (grill)	Résistance (grill)	Element (grill)	Resistencia (grill)
<b>4 RI</b>	Resistenza inferiore	Unter-Heizkörper Backofen	Résistance inférieure	Bottom element	Resistencia inferior
<b>5</b>	Spia bianca	weiße Kontroll-Leuchte	Témoin blanc	White light	Luz indicadora blanca
<b>6</b>	Spia verde	grüne Kontroll-Leuchte	Témoin vert	Green light	Luz indicadora verde
<b>7</b>	Timer	Timer	Timer	Timer	Timer
<b>8</b>	Termostato	Thermostat	Thermostat	Thermostat	Termostato

**SCHEMA ELETTRICO FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONALE , SCHALTPLAN  
MULTIFUNKTIONS-ELEKTROOFEN , SCHEMA ELECTRIQUE FOUR ÉLECTRIQUE  
A FONCTIONS MULTIPLES , MULTIFUNCTIONS ELECTRIC OVEN WIRING  
DIAGRAM , ESQUEMA ELÉCTRICO HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIONAL  
MOD. TPFM-...**



<b>1</b>	Selettore	Umschalter	Commutateur	Commutator	Conmutador
<b>2</b>	Lampada forno	Backofen-Beleuchtung	Ampoule four	Oven light	Luz horno
<b>3</b>	Morsettiera	Klemm-leiste	Bornier	Junction-box	Tablero de bornes
<b>4</b>	Motoventilatore	Ventilator	Motoventilateur	Fan	Ventilador
<b>5 RS</b>	Resistenza superiore	Ober-Heizkörper Backofen	Résistance supérieure	Upper heating element	Resistencia superior
<b>5 RG</b>	Resistenza (grill)	Heizkörper Grill Backofen	Résistance (grill)	Element (grill)	Resistencia (grill)
<b>5 RI</b>	Resistenza inferiore	Unter-Heizkörper Backofen	Résistance inférieure	Bottom heating element	Resistencia inferior
<b>5 RC</b>	Resistenza circolare	Spiral-Heizkörper	Résistance circulaire	Round heating element	Resistencia circular
<b>6</b>	Spia bianca	weiße Kontroll-Leuchte	Témoin blanc	White light	Luz indicadora blanca
<b>7</b>	Spia verde	grüne Kontroll-Leuchte	Témoin vert	Green light	Luz indicadora verde
<b>8</b>	Timer	Timer	Timer	Timer	Timer
<b>9</b>	Termostato	Thermostat	Thermostat	Thermostat	Termostato

## INHALTSANGABE

<b>KONFORMITÄTSERKLÄRUNG</b> .....	20
<b>TABELLE TECHNISCHE DATEN GASANSCHLUSS</b> .....	20
<b>TABELLE DER ELEKTRISCHEN KENNDATEN</b> .....	20
<b>AUFSTELLUNG</b> .....	20
<b>BELÜFTUNGSKONTROLLE</b> .....	20
Für Deutschland: .....	20
Für Österreich und Schweiz: .....	20
<b>GASANSCHLUSSROHR</b> .....	21
<b>ELEKTROANSCHLUSS</b> .....	21
<b>ÄQUIPOTENZIAL</b> .....	21
<b>KONTROLLE DER WÄRMELEISTUNG</b> .....	21
Anschluss für Flüssiggas G30/G31 .....	21
Anschluss für Methangas H G20.....	21
<b>PRIMÄRLUFTKONTROLLE AN DEN HAUPTBRENNERN</b> .....	22
<b>TABELLE TECHNISCHE "BRENNER - DATEN"</b> .....	22
<b>ANORDNUNGEN FÜR DIE UMRÜSTUNG UND INSTALLATION VON ANDEREN GASARTEN</b> .....	22
<b>AUSTAUSCH DER BRENNERDÜSEN DER OFFENEN FEUERSTELLEN</b> .....	22
<b>AUSTAUSCH DER BRENNDÜSE DES GROSSFLÄCHENGRILLS</b> .....	22
<b>AUSTAUSCH DER BRENNERDÜSE DES BACKOFENS</b> .....	23
<b>AUSTAUSCH DER GRILL – BRENNERDÜSE</b> .....	23
Wichtiger Hinweis! .....	23
<b>BETRIEBSKONTROLLE</b> .....	23
<b>WARTUNG</b> .....	23
<b>ERSATZTEILE</b> .....	23
Grossflächengrill: .....	23
Offene Flamme:.....	23
Gasbackofen: .....	23
Elektrobackofen: .....	23
<b>AUSTAUSCH DER LAMPE DER BACKOFENBELEUCHTUNG</b> .....	24
<b>BEDIENUNGSANLEITUGEN</b> .....	24
<b>ZÜNDEN UND EINSTELLEN DER OFFENEN FLAMMEN UND DES GROSSFLÄCHENGRILLS</b> .....	24
<b>ZÜNDUNG UND EINSTELLUNG DES BRENNERS DES GASBACKOFENS</b> .....	24
<b>ZÜNDUNG DES GRILL - BRENNERS</b> .....	24
<b>EINSCHALTEN UND REGULIERUNG DES STATIK - BACKOFENS</b> .....	25
Backofen:.....	25
Grill: .....	25
<b>EINSCHALTEN UND REGULIERUNG DES MULTIFUNKTIONS - BACKOFENS</b> .....	25
Backofen:.....	25
Grill: .....	25
<b>BACKOFENBELEUCHTUNG</b> .....	26
<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> .....	27
<b>GARTABELLE DES HEISLUFTOFENS</b> .....	27
Kuchen .....	27
Fleisch .....	27
Fisch .....	27
Aufläufe.....	27
Auftauen .....	27
<b>GRILLTABELLE</b> .....	28



## KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Der Hersteller erklärt hiermit, dass die Geräte hinsichtlich der gasbetriebenen Teile den Vorschriften der CEE-Richtlinie 90/396 und hinsichtlich den Elektroteilen den CEE-Richtlinie 73/23 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 GASANSCHLUSS

MODELL	ABMESSUNGEN cm	NENNLEISTUNG					GESAMT- NENNLEISTUNG kW	Gasanschluss ISO 7-1
		Brenner 3,5 kW	Brenner 5,5 kW	Backofen	Grill	TP		
<b>TPT-64G</b>	40x60x28h	/	/	/	/	5,5	5,5	R1/2GM
<b>TP4T-610G</b>	100x60x28h	2	2	/	/	5,5	23,5	R1/2GM
<b>TPF4-610G</b>	100x60x90h	2	2	4	4	5,5	27,5	R1/2GM
<b>TPF4-610GEM</b>	100x60x90h	2	2	/	/	5,5	23,5	R1/2GM
<b>TPFM4-610GEM</b>	100x60x90h	2	2	/	/	5,5	23,5	R1/2GM

### TABELLE DER ELEKTRISCHEN KENNDATEN

MODELL	ABMESSUNGEN cm	BACKOFEN LAMPE kW	GESAMT- LEISTUNG kW	MAX. AUF- NAHME	BETRIEBS- SPANNUNG	NETZ-KABEL mm <sup>2</sup>
<b>TPF4-610G</b>	100x60x90h	0,015	0,017	0,064	230Vac 50/60 Hz	3 x 1
<b>TPF4-610GEM</b>	100x60x90h	0,015	2,62	11,4	230Vac 50/60 Hz	3 x 2,5
<b>TPFM4-610GEM</b>	100x60x90h	0,015	3,05	13,3	230Vac 50/60 Hz	3 x 2,5

### 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.

### BELÜFTUNGSKONTROLLE

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 08..) 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.

## PRIMÄRLUFTKONTROLLE AN DEN HAUPTBRENNERN

Alle Brenner sind mit einem Primärluftregler ausgestattet, der die Veränderung der Primärluft mittels einer verstellbaren, mit einer Schraube zu blockierenden Buchse ermöglicht. In der Tabelle "Technische Daten Brenner" werden die ungefähren Daten für den Wert "h" (Primärluft) angegeben. Die Zufluss an Primärluft muss so eingestellt werden, dass die Flamme bei kaltem Brenner nicht erlischt und bei heißem Brenner nicht wieder aufflammt.

**TABELLE TECHNISCHE "BRENNER - DATEN"**

	12.8 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. 1,2 kW</b>			
Einspritzv.Brenner 1/100 mm.	82	145	160
Kleinstellung 1/100 mm	60	einstellbar	einstellbar
Verbrauch	kg/h 0,273	m <sup>3</sup> st./h 0,37	m <sup>3</sup> st./h 0,431
Primärluft	12	14	14
<b>Brenner max 5,5 KW-min 1,8 KW</b>			
Einspritzv.Brenner 1/100 mm.	103	180	200
Kleinstellung 1/100 mm	70	einstellbar	einstellbar
Verbrauch	kg/h 0,43	m <sup>3</sup> st./h 0,582	m <sup>3</sup> st./h 0,431
Primärluft	19	14	14
<b>Brenner TP max 5,5 KW-min 3,3 KW</b>			
Einspritzv.Brenner 1/100 mm.	105	170A	190
Kleinstellung 1/100 mm	85	einstellbar	einstellbar
Verbrauch	kg/h 0,427	m <sup>3</sup> st./h 0,582	m <sup>3</sup> st./h 0,677
<b>Backofenbrenner max. 4 kW – min. 1,15 kW</b>			
Brennerdüse 1/100 mm	90	160	180
Kleinstellung 1/100 mm	45	einstellbar	einstellbar
Verbrauch	kg/h 0,312	m <sup>3</sup> st./h 0,423	m <sup>3</sup> st./h 0,493
Primärluft h = mm	7,5	6	6
<b>Grillbrenner max. 4 kW</b>			
Brennerdüse 1/100 mm	90	160	180
Verbrauch	kg/h 0,312	m <sup>3</sup> st./h 0,423	m <sup>3</sup> st./h 0,493
Primärluft h= mm	7,5	6	6

## 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 BRENNERDÜSEN DER OFFENEN FEUERSTELLEN

Die Gitter, Brenner und Becken entfernen, die Düsen mit einem passenden Schlüssel herausschrauben und durch geeignete Düsen ersetzen. Die Primärluft (h) (siehe Tabelle Technische Daten "Brenner") einstellen, dazu die Befestigungsschraube und die Gegenmutter lösen. Die kleinste Flamme durch Drehen der Schraube nach rechts oder links einstellen, bis die Wärmeleistung 1,2 kW für den Brenner mit 3,5 kW und 1,8 kW für den Brenner mit 5,5 kW erreicht hat. Nach erfolgter Einstellung die Schraube und Gegenmutter wieder festziehen.

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

## AUSTAUSCH DER BRENNDÜSE DES GROSSFLÄCHENGRILLS

Die Bedienblende entfernen, die Düse mit dem passenden Schraubenschlüssel lösen und durch eine geeignete Düse ersetzen. Durch Drehen der By-pass-Schraube nach rechts oder links die kleinste Flamme einstellen, bis eine Wärmeleistung von 3,3 kW erreicht wird .

Der Brenner des Grossflächengrills benötigt keine Primärluftregelung.

**Hinweis:** Bei einem Betrieb mit Flüssiggas muss die Schraube für das Einstellen der kleinsten Flamme vollständig festgezogen werden.

## AUSTAUSCH DER BRENNERDÜSE DES BACKOFENS

Beim Austausch der Brennerdüse des Backofens auf folgende Weise vorgehen:

- Den Backofenboden entfernen;
- Die beiden Befestigungsschrauben des Brenners (siehe Abb. E) lösen, denselben herausziehen und ausklinken.
- Mit einem passenden Schlüssel die Düse (2) ersetzen (siehe Tabelle "Technische Daten").
- Anschließend den Brenner wieder befestigen.
- Die Einstellbuchse der Luftmenge (4) auf den entsprechenden Wert der Tabelle "Technische Daten" durch Lockern der Befestigungsschraube und der Gegenmutter einregulieren; die Schraube (Abb. D,1) nach rechts oder links drehen und die kleinste Leistungsstufe einstellen, bis die Wärmeleistung 0,7 kW erreicht: dieser Schritt kann erst ausgeführt werden, nachdem der Brenner für ca. 20 Minuten mit maximaler Leistungsstufe betrieben worden ist.

Anschließend den Thermostaten auf die kleinste Leistungsstufe setzen und die Einstellung vornehmen.

Nach der Einstellung die Zündung der maximalen und kleinsten Leistungsstufe überprüfen. Vergewissern Sie sich, dass die Flamme beim schnellen Übergang von der maximalen auf die kleinste Stufe einwandfrei brennt und beim schnellen Schließen oder Öffnen der Backofentür nicht erlischt.

**Hinweis:** Für den Betrieb mit Flüssiggas muss die Einstellschraube bis zum Anschlag eingedreht werden.

## AUSTAUSCH DER GRILL – BRENNERDÜSE

Für den Austausch der Düse die Befestigungsschrauben lösen, den Brenner nach rechts schieben und aushaken, dann die Düse (2) mit einem passenden Schlüssel abschrauben und ersetzen (siehe Tabelle "Technische Daten"). Die Einstellbuchse der Luftmenge (4) auf den entsprechenden Wert der Tabelle "Technische Daten" durch Lockern der Befestigungsschraube und der Gegenmutter einregulieren. Die Einstellung der kleinsten Leistungsstufe entfällt, da die Flamme des Brenners nicht regulierbar ist.

### Wichtiger Hinweis!

Nach der Umrüstung des Gerätes auf eine andere Gasart muss das Typenschild durch Angabe der Gasart, auf die der Herd umgestellt worden ist, aktualisiert 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 Gerätes 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

### Grossflächengrill:

Nach Entfernen des vorderen Panels ist der Austausch des Zündkerzenventils, des Thermoelements und des Brenners möglich.

### Offene Flamme:

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

### Gasbackofen:

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

### Elektrobackofen:

Der Austausch des Heizkörpers und der Thermostat


## AUSTAUSCH DER LAMPE DER BACKOFENBELEUCHTUNG



- Den Strom abschalten
- Die Glasabdeckung des Lampensockels entfernen
- Die Birne ausschrauben
- Die neue Lampe muss folgende Eigenschaften aufweisen:
- Wärmefestigkeit bis 300°C
- Leistung 15W.
- Spannung 230V 50Hz.


## BEDIENUNGSANLEITUGEN

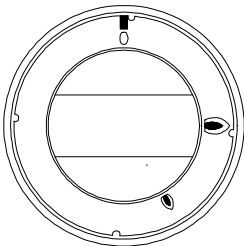
**Achtung:** - Das Gerät nur unter Aufsicht benutzen!

### ZÜNDEN UND EINSTELLEN DER OFFENEN FLAMMEN UND DES GROSSFLÄCHENGRILLS


**Achtung:** - Das Gerät nur unter Aufsicht benutzen! Auf dem vorderen Paneel ist über jedem Drehknopf ein Symbol angebracht, das anzeigt, welcher Brenner zu diesem Brennkopf gehört 

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.

Den Drehknopf für einige Sekunden gedrückt halten und danach loslassen. Sollte die Flamme erlöschen, ist der Vorgang zu wiederholen. Durch Drehen des Drehknopfs auf die Position wird der Brenner auf die kleinste Flamme gestellt. Zum Ausschalten der Flamme ist der  Drehknopf wieder auf die Position „0“ zu drehen.

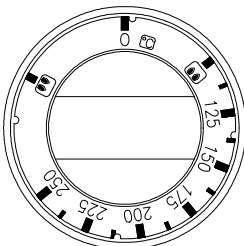


### ZÜNDUNG UND EINSTELLUNG DES BRENNERS DES GASBACKOFENS

Drehen Sie zum Zünden den Drehknopf aus der Position "0" nach links in eine beliebige Position zwischen  und 250 (siehe Abbildung); drücken Sie den Knopf, bis der Brenner zündet. Die Flamme kann durch das Schauloch des Backofenbodens kontrolliert werden; geben Sie den Knopf nach einigen Sekunden frei. Wiederholen Sie den Vorgang, falls die Flamme erlischt. Drehen Sie den Knopf auf die gewünschte Temperatur.

Zum Ausschalten des Backofens den Knopf nach rechts auf Position 0 drehen.

**Achtung:** - Während des Betriebs des Backofens darf die Tür **nicht** offen gelassen werden, da dadurch der Drehknopf erhitzt und beschädigt werden kann.




### ZÜNDUNG DES GRILL - BRENNERS

**Wichtiger Hinweis:** beim Grillbetrieb muss der Backofen **halb geöffnet** sein.

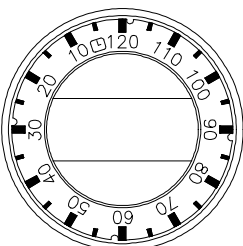
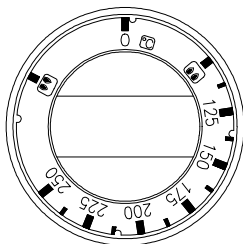
Zur Ausstattung gehört ein Schutzblech, das unter der Bedienblende befestigt wird und die letztere vor Überhitzung schützt (siehe Abb. F).

Lassen Sie das Schutzblech abkühlen, bevor Sie es entfernen. Der Rost erhitzt sich während des Betriebs; benutzen Sie zur Vermeidung von Verbrennungen Handschuhe, um den Rost herauszunehmen.

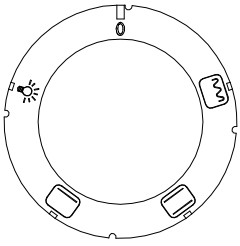
Drehen Sie zum Zünden des Grills den Knopf aus der Position "0" nach rechts in Stellung  (siehe Abbildung); drücken Sie den Knopf, bis die Flamme zündet.

Halten Sie den Knopf nach der Zündung für ca. 10 Sekunden gedrückt, bis sich das Thermoelement erwärmt hat und lassen Sie dann den Knopf los. Wiederholen Sie den Vorgang, falls die Flamme erlischt. Drehen Sie zum Ausschalten des Grills den Drehknopf auf Position 0.

**Ann.:** Die Herde mit Gasbackofen sind mit einem akustischen Warnsignal ausgestattet, die nach Ablauf der Höchstdauer von 120 Minuten ertönt. Drehen Sie den Knopf nach rechts, um die gewünschte Zeitdauer zwischen 0 und 120 Minuten (siehe Abbildung) einzustellen; nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt das Warnsignal.



## EINSCHALTEN UND REGULIERUNG DES STATIK - BACKOFENS



können.

### Backofen:

Zur Einstellung der gewünschten Temperatur den Einstellknopf nach rechts drehen.

Den Einstellknopf nach links auf Position 0 drehen, um den Ofen abzuschalten.

Soll der Backofen mit Oberhitze und Unterhitze mit Temperaturreglung betrieben werden, den Einstellknopf auf das Symbol drehen

Soll der Backofen nur mit Unterhitze mit Temperaturreglung betrieben werden, den Einstellknopf auf das Symbol drehen.

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

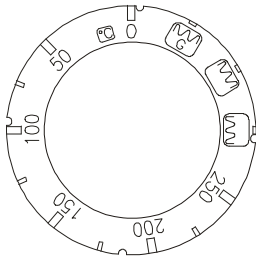
### Grill:

Der Grill darf nur bei **halb geöffneter** Backofentür benutzt werden.

Zum Lieferumfang gehört ein Schutzblech, das unter der Bedienblende befestigt wird und zum Schutz gegen die Überhitzung dient (siehe Abb. D).

Lassen Sie das Schutzblech abkühlen, bevor Sie es wieder entfernen. Der Grill erwärmt sich während des Betriebs sehr stark. Benutzen Sie daher zur Vermeidung von Brandwunden Schutzhandschuhe, wenn Sie den Grill herausnehmen.

Drehen Sie den Einstellknopf des Ofens auf das Symbol .



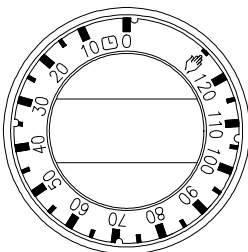
## EINSCHALTEN UND REGULIERUNG DES MULTIFUNKTIONS - BACKOFENS

### Backofen:

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. Drehen Sie den Einstellknopf auf das Symbol (Heißluft) und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein. Der Backofen braucht nicht vorgewärmt zu werden, da die Heißluft die Backröhre sehr schnell aufwärmt.

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

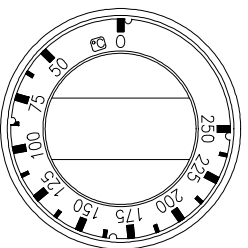
	Unter- + Oberhitze	W2600
	Unterhitze	W1600
	Oberhitze	W1000
	Grill	W2000
	Grill + Gebläse	W2036
	Unter- + Oberhitze + Gebläse	W2636
	Heißluft	W3036
	Schnellauftstufe	W 36



Die grüne Betriebsanzeige leuchtet auf.

Drehen Sie nach Auswahl der Kochart den Drehschalter der Zeitschaltuhr (siehe Abbildung) auf die Position „Handbetrieb“

oder nach rechts auf die gewählte Zeitdauer zwischen 0 und 120 Minuten. Im letzteren Fall ertönt nach Ablauf der gewählten Zeit ein akustisches Signal und der Backofen schaltet automatisch ab.




Drehen Sie nach Einstellung der Backzeit den Thermostatschalter (siehe Abbildung) nach rechts auf die gewünschte Temperatur im Bereich von

**Warnhinweis:** während des Backofenbetriebs muss die Tür immer geschlossen sein, da die austretende Hitze die Schalter und Schutzbleche erwärmen und beschädigen kann.

### Grill:

Während des Betriebs des Grills muss die Backofentür **geschlossen** sein und der Thermostatschalter auf Stellung 200°C stehen.

## BACKOFENBELEUCHTUNG

Drücken Sie die Taste mit dem Symbol , um die Beleuchtung einzuschalten.  
Sie können so die Speisen während des Garens durch das Glas beobachten, ohne die Tür zu öffnen.

## 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 werde. (**Natürliche Ableitung** Abb.1)

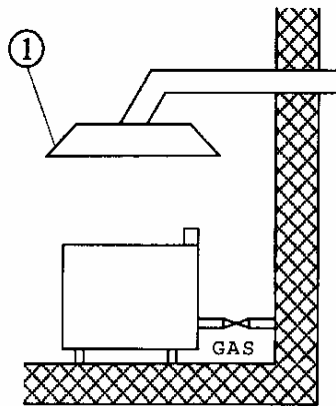
Bei Fehlen obiger Einrichtungen ist der Einsatz einer direkt mit dem Freien verbundenen Luftabsauganlage zulässig, (**Forcierte Ableitung** Abb.2), die Leistung dieser Anlage darf nicht unter der im Punkt 4.3 der Bestimmung UNI-CIG 8723 festgelegten Leistung liegen.

### 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.

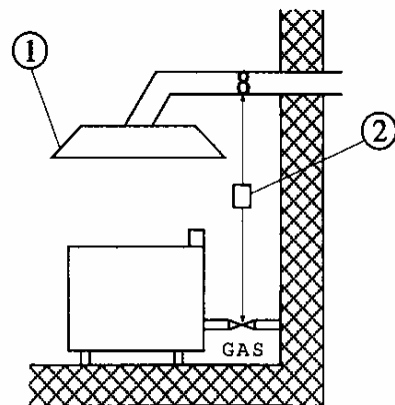
Eine neuerliche Gaszufuhr darf ausschließlich manuell möglich sein.

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 de 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 HEISSLUFTOFENS

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>				
Nudelaufauf	1-3	2	185	60
Gemüseaufauf	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.

### GRILLTABELLE

	<b>Garzeit</b>	<b>Position Einschubebene</b>
Kotelett (Kg.0,5)	Min.25	1° Ebene
Bratwurst	Min.15	2°Ebene
Grillhähnchen (Kg.1)	Min.60	3°Ebene
Kalbsspießbraten (Kg.0,6)	Min.50	-----
Hähnchen am Spieß	Min.60	-----