

BEDIENUNGSANLEITUNG



KBS Gastrotechnik GmbH – Schoßbergstraße 26 – 65201 Wiesbaden

CODE **613098**
MODELL **FTL35G7/B**
BESCHREIBUN **GAS FRY TOP GEBÜRSTET CHROM GLATT PLATTE TOP**

GAS-GRIDDLEPLATTE

Allgemeine Anmerkungen

Das in dieser Gebrauchsanweisung beschriebene Gerät ist unter Beachtung der Anforderungen der Normen **EN 203** und **EN 437** gebaut.

Die Installation muss von kompetentem Personal laut der Vorschriften und Gesetze des Landes sowie in Übereinstimmung mit dieser Gebrauchsanweisung durchgeführt werden.

Dieses Gerät ist ausschließlich für das Kochen von Speisen gedacht.

Das Verpackungsmaterial muss vorschriftsmäßig entsorgt werden.

Für einen korrekten Gebrauch folgende Hinweise beachten:

- Das Gerät nur unter Aufsicht betreiben!
- Das Gerät ist für gewerbliche Zwecke gebaut und darf nur von Fachpersonal betrieben werden.
- Es ist empfehlenswert, das Gerät unter einer Abzughaube aufzustellen, um die während des Garens erzeugten Dämpfe abzuleiten.

Im Schadensfall oder bei mangelhaftem Betrieb ist die Stromversorgung des Gerätes zu unterbrechen.



Es ist besonders darauf zu achten, dass sich die Kochflächen während des Betriebs stark erhitzen.



Bei den Modellen FTL.. und FTR.. erreicht die Platte die höchste Temperatur von 330°C.
Bei den Modellen FTC.. erreicht die Platte die höchste Temperatur von 300°C.

Detaillierte Angaben zum Gerät


Das Typenschild aus selbsthaftendem Polyester befindet sich hinter der Bedienblende (im Geräteinneren).

Das Zusatzschild, ebenfalls aus selbstklebender Polyesterfolie, ist neben dem Typenschild angebracht und enthält alle Informationen über die Einstellung des Gerätes. Das Gerätemodell mit einer Breite von 35 oder 40 cm ist mit einem Brenner und einer Gasanschlussrampe ausgestattet. Das Gerätemodell mit einer Breite von 70 oder 80 cm ist mit zwei Brennern und einer Gasanschlussrampe ausgestattet. Der Anschluss für die Verbindung mit der Gasleitung "G" (Abb. 1) entspricht den


Vorschriften EN 10226-1 und ISO 228-1 mit $\varnothing 1/2"$ und befindet sich an der Geräterückseite.

Die Gerätestruktur ist aus Edelstahl, die Brenner aus Stahl gebaut; Alle **Standmodelle** sind mit höhenverstellbaren Stellfüßen ausgestattet.

Die Gas-Hauptleitung besteht aus verzinktem Stahl, die Anschlussleitungen vom Hahn zum Brenner aus Kupfer.

 Zwischen dem Gerät und der Gasversorgungsleitung einen Absperrhahn einbauen.

Anschluss an die Gasleitung

 Vor der Geräteinstallation unbedingt beim Gasversorgungsunternehmen eine Installationsgenehmigung einholen und die Daten der Geräteeinstellung (Typenschild) mit der örtlichen Gasversorgung konfrontieren.

Die Geräteverpackung entfernen, die Schutzfolie abnehmen und eventuelle Klebstoffrückstände mit einem geeigneten Lösungsmittel entfernen. Das Verpackungsmaterial muss vorschriftsmäßig entsorgt werden (nähere Details dazu im Kapitel „**UMWELTSCHUTZ**“).

Bevor das Gerät angeschlossen wird, ist auf dem Geräteschild festzustellen, ob das Gerät für die vorhandene Gasart eingerichtet

und zugelassen ist. Falls die auf dem Geräteschild angegebene Gasart mit der vorhandenen Gasart nicht übereinstimmt, verweisen wir auf Abschnitt "**UMSTELLUNG UND ANPASSUNG**". Der Anschluss an das Gaszuleitungsnetz muss mit Metallrohren mit entsprechendem Durchmesser und unter Zwischenschaltung eines anerkannten Absperrhahns durchgeführt werden. Sollten Schlauchleitungen zur Anwendung kommen, müssen diese gemäß DIN 3383 Teil 1 oder DIN 3384 (für Deutschland) und den gültigen Normen aus rostfreiem Stahl (für die Schweiz und für Österreich) bestehen. Während der Installation sind alle geltenden Vorschriften zu berücksichtigen:

- Regionale bzw. lokale Bauvorschriften
- Geltende Unfallverhütungsgesetze
- Brandschutzvorschriften
- Entsprechende IEC-Vorschriften

Für Deutschland

- DVGW-Arbeitsblatt G600 (TRGI) „Technische Regeln für Gasinstallation“.
- TRF „Technische Regeln für Flüssiggas“.
- Richtlinien und Bestimmungen des Gasversorgungsunternehmens (EUV).
- DVGW-Arbeitsblatt G634 „Installation von Großküchen-Gasverbrauchseinrichtungen“.
- Einschlägige Rechtsverordnungen.

Für die Schweiz

- Vorschriften der Kantonalen Feuerversicherungs-Anstalten (VKFA).

- Richtlinien der SUVA.

Das Gerät ist an der Rückseite mit einem Potentialausgleich "N" (Abb. 1) ausgestattet.

Das Gerät kann sowohl freistehend als auch gemeinsam mit anderen Geräten installiert werden.

Zwischen dem Gerät und eventuellen Wänden aus brennbarem Material, Trennwänden, Küchenmöbeln oder nebenstehenden Geräten mindestens 80 mm Abstand halten. Eventuell, die Kontaktfächen müssen mit nicht brennbarem Wärmeisoliermaterial verkleidet werden.

Nach der Installation, die Dichtheit der Anschlüsse prüfen, um eventuelle Lecke zu vermeiden; dazu einen nicht korrosiven Schaum, wie z.B. Lecksuchsprays verwenden.

Bei der Dichtheitsprüfung auf keinen Fall offene Flammen benutzen!

Der Hersteller übernimmt keine Garantieverpflichtung für Beschädigungen, die aufgrund einer Nichtbeachtung der Installations- und Bedienungsanleitung oder durch fahrlässige Bedienung entstehen. Außerdem übernimmt er keine Garantieverpflichtungen für einen nicht mit den gültigen Normen und Brandschutzvorschriften konformen Anschluss.



Abgasabführung

Dieses Gerät wird der Bauart (A1) zugeordnet; die Installation einer Haube ist nicht erforderlich.

Druckkontrolle

Der Gasdruck muss den Angaben in der Düsentabelle entsprechend der Art des zugeführten Gases entsprechen.

Sollte der Leitungsdruck am Aufstellungsort nicht den oben genannten Werte entsprechen, das GUV benachrichtigen und keine Inbetriebnahme vornehmen, bevor die Ursache nicht geklärt und behoben ist.

Der Anschlussdruck ist mit einem U-Rohr Manometer (Auflösung mind. 0.1mbar) messbar. Das Manometer kann am

Druckanschluss hinter der Blende, "H" (Abb. 6) angeschlossen werden.

1. Die Bedienblende abnehmen.
2. Die Schraube und Dichtungsscheibe (Abb. 6) vom Druckanschluss nehmen und das Manometer anschließen.
3. Gerät gemäß der Bedienungsanleitung in Betrieb nehmen und prüfen, ob der angegebene Druck im zulässigen Bereich liegt.
4. Das Manometer wieder abnehmen und die Schraube mit dem Dichtring wieder am Druckanschluss anordnen.
5. Die Bedienblende wieder montieren.

Die Umstellung auf eine andere Gasart z.B. von Erdgas auf Flüssiggas erfolgt durch den Austausch der Hauptbrenner-, Bypass- und Zündbrennerdüsen. Alle Düsen sind mit einer Ziffer (Durchmesser in 1/100) gekennzeichnet und in einem Beutel mitgeliefert.

Nach jeder Umstellung oder Anpassung ist eine Funktionskontrolle vorzunehmen und das Zusatzschild entsprechend der erfolgten Umstellung bzw. Anpassung zu ändern.



Alle Maßnahmen bezüglich Anschluss, Installation sowie Wartung des Gerätes dürfen nur von qualifiziertem Personal unter Beachtung aller entsprechenden Vorschriften durchgeführt werden!

Düsen austauschen und Luft einstellen

BRENNER:

- Den/die Drehschalter herausziehen.
- Die Bedienblende mittels Ausschrauben der Befestigungsschrauben abnehmen und den Brenner ausfindig machen.
- Die Düse „U“ (Abb. 5) durch die für die neue Gasart geeignete ersetzen - siehe **Düsentabelle - T1** im Abschnitt Technische Daten.

LUFTEINSTELLUNG:

- Die Befestigungsschraube „X“ (Abb. 5) der Büchse jeden Brenners ausschrauben und die Primärluft bis auf den Abstand „H“ (Abb.5) der **Düsentabelle** verstellen.
- Die Schraube wieder einschrauben und alles wieder wie ursprünglich montieren.

ZÜNDBRENNER:

- Die Düse des Zündbrenners „D“ (Abb. 3) nach Abnahme der Verschlussmutter austauschen.

KLEINSTSTELLUNG (nur Modell FTR und FTL):

- Die Kleinststelldüse "Um" (Abb.6) laut **Düsentabelle - T1** im Abschnitt **Technische Daten** austauschen und einstellen.
- Die Bedienblende wieder montieren.
- Den Drehschalter wieder montieren.

Zünden und Ausschalten des Brenners

Den Drehschalter "A" (Abb. 4) drücken und von "●" auf "★" drehen.

Gleichzeitig wiederholt den Zündschalter "B" (Abb. 4) drücken, bis der Zündbrenner zündet.

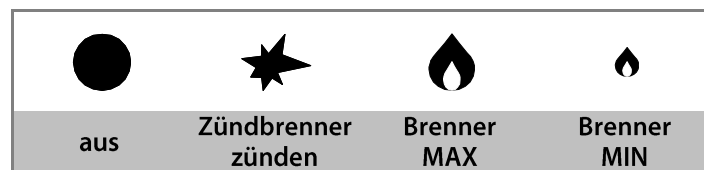
Nach der Zündung den Drehschalter ca. weitere 10 Sekunden (bis 20 zählen) drücken; dadurch erhitzt sich das Thermoelement und hält das Sicherheitsventil offen.

Zum Zünden des Hauptbrenners den Drehschalter auf die gewünschte Stellung drehen.

Hinweis: Sollte der Piezozünder gebrauchsunfähig sein, kann die Zündung auch händisch, unter der Anwendung eines Streichholzes oder eines Gaszünders erfolgen.

Bei den Modellen mit verchromter Platte den Drehschalter zwischen 1 und 7 einstellen, um die gewünschte Temperatur zu erreichen; die Höchsttemperatur wird auf Position 7 erreicht (~300°C).

Bezüglich der restlichen Modelle:



AUSSCHALTEN DES BRENNERS:

Den Drehschalter auf Position "★" drehen.

AUSSERBETRIEBNAHME DES GERÄTS:

Den Drehschalter auf Position "●" drehen.

Fettfangschale

Das Gerät ist im vorderen Bereich der Bedienblende mit einer Fettfangschale "V" (Abb. 2) ausgestattet.



Die Schale vor den Gerätegebrauch entleeren.

Sicherheitsthermostat nur für Mod. FTC_G

Bei Überhitzung zwecks nicht den Vorschriften entsprechenden Gerätebetriebs oder einem eventuell beschädigten Bestandteil schreitet der am Geräteboden befindliche Sicherheitsthermostat

"E" (Abb. 1) ein und unterbricht die Gaszufuhr zu den Brennern. Beim Einschreiten dieser Vorrichtung ist der bauseits befindliche Gashahn zu schließen und der Kundendienst zu informieren.

Verhalten bei längerem Betriebsstillstand

Den bauseitigen Gasabsperrhahn schließen. Das Gerät mit Seifenwasser reinigen, nachspülen, gründlich trocken reiben und eine dünne Schicht Vaselineöl auftragen.

Verhalten im Schadensfall

Nicht immer hängt ein Schaden von der Qualität der Bestandteile ab, die in unserem Fall erstklassig sind. Schäden können durch Staub oder Schmutz, der in die Betriebsteile eintritt, verursacht werden.

Sollte der Verdacht auf eine Betriebsstörung des Gerätes vorliegen, den Gashahn schließen und den autorisierten Kundendienst verständigen.



Auf keinen Fall dürfen unbefugte Personen versuchen, die Reparatur durchzuführen. Dadurch verfällt die Garantie.

Funktionsprüfung

Das Gerät ist vor der Übergabe an den Benutzer auf nachfolgende Punkte zu kontrollieren.

THERMISCHE LEISTUNG

Überprüfung, ob die am Aufstellungsort vorhandene Gasart und -Gruppe mit den Angaben des Typenschildes übereinstimmt. Sollte das nicht der Fall sein, ist eine Umstellung oder Anpassung vorzunehmen, dazu verweisen wir auf Abschnitt **"Umstellung und Anpassung"**.

Prüfen, ob die richtigen Düsen installiert sind.

Dazu in der Düsentabelle nachsehen und sicherstellen, dass die am Gerät installierten Düsen den Angaben entsprechen.

Zur zusätzlichen Kontrolle kann eine volumetrische Messung des Gasdurchflusses vorgenommen werden. Dazu den Brenner in Betrieb nehmen, nach ca. 10 Minuten (Erreichen des Betriebsregimes) mit einem Gaszähler prüfen, ob der gemessene Durchfluss (in m³/h bzw. kg/h) den Angaben der Düsentabelle entspricht.

FLAMMENBILD UND PRIMÄRLUFTSTROM

Die Flamme über das Inspektionsloch „I“ (Abb. 2) prüfen.

Die Flamme muss eine blaue Farbe, ohne gelbe Spitzen, aufweisen und an der Basis stabil brennen.

Wenn das Flammenbild gelb durchgezogen ist, ist die Primärluft nicht richtig eingestellt. Bei zu großem Primärluft-Volumenstrom ist die Flamme kurz und neigt zur Abhebung vom Brenner.

Die Primärluftzufuhrleistung ist fix und benötigt somit keine Einstellung.

Die Überprüfung des Flammenbilds muss auch nach einer Betriebsdauer von 15 Minuten bei Höchstleistung erfolgen. Die Flamme muss auch nach einer jähen Umstellung von der Klein- in die Großstellung stabil brennen.

ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER

Dem Benutzer die Funktionen und den korrekten Gebrauch und Einsatz des Gerätes erklären. Darauf hinweisen, dass bauliche Änderungen, die die Verbrennungsluftzufuhr beeinflussen können, einer erneuten Funktionskontrolle des Gerätes bedürfen. Zum Abschluss das Gerät auf Gasdichtheit prüfen.

Austausch von Teilen

Der Austausch von defekten Teilen hat nur durch Fachpersonal zu erfolgen. Bevor jegliche Arbeit angefangen wird, ist grundsätzlich der Gasabsperrhahn zu schließen.

Nach Abnahme der Bedienblende sind alle Funktionsteile des Gerätes leicht zugänglich.



Die Ersatzteile ausschließlich beim Hersteller oder befugten Händler bestellen.

Teil 4 – Instandhaltung und Reinigung

Austausch von Teilen

Der Austausch von defekten Teilen hat nur durch Fachpersonal zu erfolgen. Bevor am Gerät Eingriffe jeglicher Art vorgenommen werden, muss unbedingt der Gasabsperrhahn geschlossen und das Gerät spannungsfrei geschaltet werden. Nach Abnahme der Bedienblende sind alle Funktionsteile des Gerätes leicht zugänglich.

! Die Ersatzteile ausschließlich beim Hersteller oder bei autorisierten Händlern bestellen.

STÖRUNGEN

Nicht immer hängt ein Defekt von der Qualität der Bestandteile ab, die in unserem Fall erstklassig sind. Defekte können durch Stromschwankungen, Staub und/oder Schmutz, der in die Betriebsteile eintritt, verursacht werden. Sollte der Verdacht auf eine Betriebsstörung des Gerätes vorliegen, IMMER die Stromzufuhr unterbrechen und den autorisierten Kundendienst verständigen.

! Auf keinen Fall dürfen unbefugte Personen versuchen, die Reparatur durchzuführen. Dadurch verfällt die Garantie.

WARTUNG - ÜBERPRÜFUNGEN - KONTROLLEN - REINIGUNG		HÄUFIGKEIT	NUTZER	KUNDENDIENST
Reinigung	Allgemeine Reinigung des Gerätes und des umliegenden Bereichs	Täglich oder je nach Nutzung	Ja	-
Sicherheitsvorrichtungen	Kontrolle der Funktionstüchtigkeit der Sicherheitsvorrichtungen	Monatlich	Ja	Ja
Mechanische Schutzvorrichtungen	Kontrolle des Zustands, dass keine Verformungen vorhanden sind, dass keine Teile locker sind und dass nichts fehlt.	Monatlich	Ja	Ja
Steuerung	Prüfung der Lesbarkeit und des Zustand der Schriften und Symbole und bei Bedarf ersetzen	Jährlich	Ja	Ja
Gerätekorpus	Kontrolle der Mechanik, dass keine Brüche, Risse oder Verformungen vorhanden und alle Schrauben fest angezogen sind.		Ja	Ja
	Anziehen der wichtigsten Verbindungselemente (Schrauben, Befestigungssysteme usw.) des Gerätes		-	Ja
Sicherheitsaufkleber	Prüfung der Lesbarkeit und des Zustandes der Sicherheitsaufkleber.		Ja	Ja
Schaltpult/Elektronik	Kontrolle des Zustands der elektrischen Komponenten des Schaltpults.		-	Ja
	Kontrolle der Verkabelungen zwischen dem Schaltpult und den Bauteilen des Gerätes.		-	Ja
Stromkabel und Stecker	Prüfung des Zustands des Stromkabels und des Steckers.		Ja	Ja
	Austausch desselben, wenn es defekt ist.	-	Ja	
Lager der Motoren (wenn vorhanden)	Austausch der Lager der Motoren	Alle drei Jahre	-	Ja

Reinigung und Instandhaltung

- ❗ Das Gerät ausschließlich im abgekühlten Zustand reinigen.
- ❗ Verwenden Sie nur Produkte, die für den vorgesehenen Einsatz für Lebensmittel zugelassen sind.

Die Reinigung ist für einen einwandfreien Betrieb und eine lange Lebensdauer des Geräts sehr wichtig. Die abnehmbaren Teile separat mit warmem Wasser und Reinigungsmittel waschen und unter fließendem Wasser nachspülen. Stahlteile können mit einem feuchten Lappen und einem nicht scheuernden Mittel gereinigt werden, zum Abschluss können diese Teile mit einem weichen und trockenen Tuch abgerieben werden. Zum Entfernen von hartnäckigen Flecken sollten warmes Wasser und Essig verwendet werden. Bei der Reinigung von Edelstahlteilen keine aggressive Mittel oder scheuernde Reinigungsmittel verwenden. Die Benutzung von Stahlwolle ist zu vermeiden, da sich hierdurch

Rost bilden könnte. Aus demselben Grund ist der Kontakt mit eisenhaltigem Material, schweren Lappen oder Stahlwolle zu meiden.

Bei der Reinigung kein Sandpapier verwenden, stattdessen kann in besonderen Fällen Bimsmehl eingesetzt werden; bei stärkerer Verschmutzung empfehlen wir die Benutzung von Schwämmen (z.B. Schwamm der Fa. Scotch). Bei hartnäckigen Verschmutzungen kann handelsüblicher Backofen- und Grillreiniger zur Hilfe genommen werden. Bei der Verwendung sind Hinweise des jeweiligen Herstellers zu beachten. Keine scheuernden oder sauren Produkte auf emaillierten Teilen verwenden und diese nicht mit Stahlwolle oder Metallwolle reinigen. Es ist wichtig, den Ofen nach jedem Gebrauch zu reinigen, um Garrückstände zu entfernen; so wird vermieden, dass die Rückstände beim nächsten Gebrauch verbrennen und es unangenehm riecht. Um die Umweltbelastung durch Reinigungsmittel zu verringern, wird empfohlen, das Gerät nur mit Produkten zu reinigen, die mindestens zu 90% biologisch abbaubar sind.

Sicherheitshinweise

FOLGENDES BEACHTEN:

- Das Gerät nur unter Aufsicht betreiben!
- Während des Betriebs werden die Geräteoberflächen heiß - besonders Acht geben!
- Das Gerät dient dem gewerblichen Einsatz und darf nur durch Fachpersonal bedient werden!
- Die Geräteinstallation sowie eine eventuelle Umstellung oder Anpassung auf eine andere Gasart, darf nur entsprechend den

einschlägigen gesetzlichen Vorschriften und durch qualifiziertes Fachpersonal durchgeführt werden.

- Das Gerät mindestens einmal jährlich von Fachpersonal kontrollieren lassen.

❗ Im Brandfall sofort den Gasabsperrhahn schließen und einen geeigneten Feuerlöscher verwenden.

Umweltschutz

Dieses Gerät wurde anhand von Laboruntersuchungen geprüft und optimiert, um so besonders hohe Leistungen zu erzielen. Dennoch wird zur Verringerung des Energieverbrauchs (Strom, Gas und Wasser) empfohlen, das Gerät nicht für längere Zeit unbenutzt eingeschaltet zu lassen und es nur unter optimalen Betriebsbedingungen zu verwenden.

Alle für die Verpackung verwendeten Materialien:

- Polyäthylen: äußere Folie der Verpackung und/oder Luftpolsterfolie
- Polypropylen: Binder
- Styropor: winkel-, platten- oder würfelförmiges Schutzmaterial
- Karton

• Grundgestell aus Holz sind umweltfreundlich und können ohne Gefahr aufbewahrt oder recycelt (wiederverwertet) werden; im Fall der Entsorgung müssen die geltenden Bestimmungen des Anwenderland eingehalten werden.



Nach Ablauf der Lebensdauer muss das Gerät ordnungsgemäß entsorgt werden.

Unter Einhaltung der geltenden Bestimmungen des eigenen Landes muss das Gerät als Abfall behandelt und nach Entfernung des Stromkabels

den zuständigen Sammel- und Aufbereitungsstellen übergeben werden (Recyclinghof oder Abfallkonsortien).