

BEDIENUNGSANLEITUNG



KBS Gastrotechnik GmbH – Schoßbergstraße 26 – 65201 Wiesbaden



CODE **613031**
MODELL **BM70G7**
BESCHREIBUN **GAS BAIN-MARIE GN2 / 1 TOP**

WASSERBAD GAS

Allgemeine Hinweise

Das in diesem Handbuch beschriebene Gerät wurde in Übereinstimmung mit den Anforderungen der örtlichen Normen entwickelt.

Dieses Gerät dient ausschließlich dem Kochen und Garen von Speisen. Jeder andere Gebrauch gilt als nicht ordnungsgemäß.

Das Gerät ist nur für den professionellen Gebrauch durch qualifiziertes Personal bestimmt.

Das Gerät darf nur unter Aufsicht verwendet werden.

Bei Defekten oder bei fehlerhaftem Betrieb das Gerät ausschalten.

Es wird empfohlen, das Gerät unter einer Abzugshaube aufzustellen, um die während des Garens erzeugten Dämpfe abzuleiten.

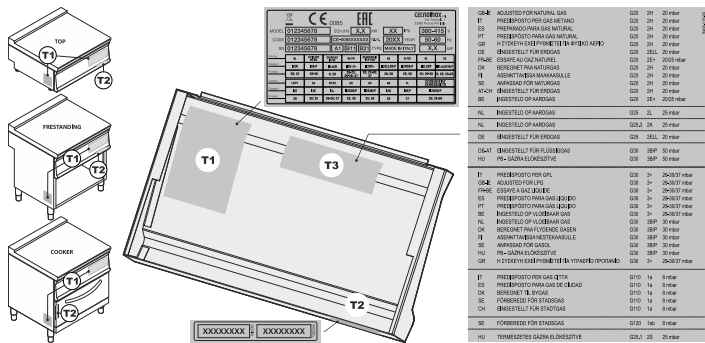
Beim Betrieb des Gerätes besondere Vorsicht walten lassen, da sich die Geräteoberflächen während des Betriebs stark erhitzen.

Das Gerät darf nur von Fachpersonal entsprechend der im Aufstellungsland geltenden Vorschriften und Gesetze sowie entsprechend der Anweisungen dieser Installationsanweisungen angeschlossen, installiert und gewartet werden.



Angaben zum Gerät

Diese Einbau- und Bedienungsanleitung gilt für Gas-Wasserbäder der Kategorie **I12H3+**.



Das selbstklebende Polyester-Zusatzschild befindet sich neben dem Typenschild und enthält alle Informationen zur Gaseinstellung des Gerätes.

GB-IE	ADJUSTED FOR NATURAL GAS	G20	2H	20 mbar
IT	PREDISPOSTO PER GAS METANO	G20	2H	20 mbar
ES	PREPARADO PARA GAS NATURAL	G20	2H	20 mbar
PT	PREDISPOSTO PARA GAS NATURAL	G20	2H	20 mbar
GR	Η ΣΥΣΤΗΜΑ ΕΙΣΡΕΤΗΜΕΝΟ ΓΙΑ ΦΥΣΙΚΟ ΑΕΡΙΟ	G20	2H	20 mbar
DE	EINGESTELLT FÜR ERDGAS	G20	2ELL	20 mbar
FR-BE	ESSAYE AU GAZ NATUREL	G20	2E+	20/25 mbar
DK	BEREGNET PAA NATURGAS	G20	2H	20 mbar
FI	ASENNTAVISSA MAKSIMILISEN SUUREN	G20	2H	20 mbar
SE	ANPASSAD FÖR NATURGAS	G20	2H	20 mbar
AT-CH	EINGESTELLT FÜR ERDGAS	G20	2H	20 mbar
BE	INGESTELD OP ERDGAS	G20	2E+	20/25 mbar

Das Typenschild „T1“ Abb. 1 befindet sich hinter dem Bedienfeld (im Gerät). Es enthält folgende Daten:

MODEL [AAAAAA] YEAR [20XX]

 CODE [123456]

 SN [9XX1ZZZZ]

 ΣQn (Hi) [XX] kW

 TYPE [A1] [B11] [P21]

 IPX [XXX-3N] v

 [XX] Kg

 [XX] Hz

 [5-0085XXXXXX] PIN

 [XX] kW

Country	NL	CY/IS/MT	CH/DK/ES	BE	IT/SE	DE	AT/CH	PL	SE
Category	I12EK3B/P	I3B/P	I1a2H	I1a2H	I1a2H	I2H3+	I2ELL3B/P	I2H3B/P	I3B/P
P [mbar]	20/25; 28-30	28-30	8; 21	2; 21	2; 21	20; 28-30; 37	20; 50	20; 50	37

Country	LU/PL	BE	BE/LU	HU	HU	NO	CZ/DK/EE/FL/IT
Category	I2E	I2E	I3+	I2S3B/P	I2S3B/P	I2H	I2H3B/P
P [mbar]	20	20; 25	20; 37	25; 30	25; 50	20	20; 28-30

Beide Geräte sind mit einem Brennersatz und einer Rampe für den Gasanschluss ausgestattet. Der Anschluss für das Gasnetz „G“ (Abb. 1) entspricht den Anforderungen der Normen EN 10226-1 und ISO 228-1 und verfügt über einen ø ½"-Anschluss auf der Geräterückseite. Die Gehäuse des Gerätes ist aus Edelstahl, die Brenner sind aus Stahl und die Füße sind in der Höhe verstellbar. Die Hauptgasleitung ist aus verzinktem Stahl gefertigt. Die Verbindungsleitungen zwischen dem Hahn und dem Brenner bestehen aus Kupfer.

ACHTUNG!

Zwischen dem Gerät und der Gasversorgungsleitung einen Absperrhahn einbauen.

Netzanschluss

Vor der Geräteinstallation unbedingt beim Gasversorgungsunternehmen eine Installationsgenehmigung einholen und die Daten der Gaseinstellung des Gerätes (Typenschild) mit der örtlichen Gasversorgung vergleichen.



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“). Vor dem Anschluss des Gerätes an das Gasnetz ist auf dem Typenschild zu prüfen, ob das Gerät für die erhälliche Gasart vorbereitet und geprüft ist. Falls die auf dem Geräteschild angegebene Gasart mit der bauseitig 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 zugelassenen Absperrhahns durchgeführt werden. Bei der Verwendung von Schlauchleitungen müssen diese entsprechend der gültigen Normen aus rostfreiem Stahl bestehen. Während der Installation sind alle geltenden Vorschriften und Normen einzuhalten:

- Sicherheitsnorm.
- Regionale und/oder lokale Bauvorschriften;
- Geltende Unfallverhütungsgesetze;
- Brandschutzvorschriften.
- CEI-Normen (nur für Italien).

Es wird empfohlen, das Gerät in einem gut gelüfteten Raum oder unter einer Abzugshaube aufzustellen, um die entstehenden Kochdämpfe abzuleiten.

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. Beim Aufstellen des Gerätes auf einen Mindestabstand von 80 mm zu eventuell vorhandenen Wänden aus brennbarem Material, Trennwänden, Küchenmöbeln oder nebenstehenden Geräten achten.

Die Kontaktflächen müssen mit nicht brennbarem Wärmeisoliermaterial verkleidet werden.

Nach der Installation die Anschlüsse auf ihre Dichtheit prüfen. Zur Suche nach Leckstellen einen nicht korrosiven Schaum, wie z.B. ein Lecksuchspray verwenden.

Bei der Dichtheitsprüfung auf keinen Fall offene Flammen verwenden!



Der Hersteller übernimmt keine Gewähr für Schäden, die durch Nichtbeachtung der Einbau- und Bedienungsanleitung oder durch unsachgemäßen Gebrauch entstehen. Außerdem übernimmt er keine Haftung, wenn der Anschluss nicht den gültigen Normen und Brandschutzvorschriften entspricht.

Abgasabführung

Für dieses Gerät der Bauart (A1) ist kein Anschluss an einen Kamin notwendig.

Druckkontrolle

Der Leitungsdruck muss folgenden Daten entsprechen:

FLÜSSIGGA S	ZULÄSSIG NICHT ZULÄSSIG	Zwischen 20/25 und 35/45 mbar Unter 20/25 bzw. über 35/40 mbar
ERDGAS H	ZULÄSSIG NICHT ZULÄSSIG	Zwischen 17 und 25 mbar Unter 17 bzw. über 25 mbar

Sollte der Leitungsdruck am Aufstellungsort nicht den oben genannten Werte entsprechen, den Gasversorger benachrichtigen und das Gerät nicht in Betrieb nehmen, bevor die Ursache geklärt und behoben ist.

Der Anschlussruck ist mit einem U-Rohr Manometer (Auflösung mind. 0,1 mbar) messbar. Das Manometer kann am Druckanschluss hinter der Blende, „P-H“ (Abb. 6) angeschlossen werden.

1. Die Bedienblende entfernen.
2. Die Schraube und Dichtungsscheibe „Y“ (Abb. 6) vom Druckanschluss nehmen und das Manometer anschließen.
3. Nehmen Sie das Gerät gemäß der beiliegenden Anleitung in Betrieb und prüfen Sie, ob der Druck innerhalb des zulässigen Druckbereichs liegt.
4. Das Manometer entfernen und die Schraube und Dichtungsscheibe wieder auf dem Druckanschluss anbringen.
5. Die Bedienblende wieder anbringen.

Die Umstellung auf eine andere Gasart z.B. von Erdgas auf Flüssiggas erfolgt durch den Austausch der Hauptbrenner-, Bypass- und Zündbrennerdüsen. Auf allen Düsen ist der Durchmesser in 1/100 angegeben; die Düsen werden in einem Beutel mitgeliefert.

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



Alle Anschluss-, Installations- sowie Wartungsarbeiten am Gerät dürfen nur von Fachpersonal unter Beachtung aller entsprechenden Vorschriften durchgeführt werden!

Austausch der Düsen

- Den Drehschalter herausziehen.
- Entfernen Sie das Bedienblende, dazu die Befestigungsschrauben lösen.

BRENNER:

- Entfernen Sie den Befestigungsbügel (Abb. 5) und schrauben Sie die Verlängerung des Düsenhalters ab, ersetzen Sie die Düse durch die für die neue Gasart geeignete, siehe dazu die **Düsentabelle**.
- Die Verlängerung des Düsenhalters und den Befestigungsbügel wieder anbringen.

ZÜNDBRENNER:

- Zum Ersetzen der Düse des Zündbrenners „D“ (Abb. 3) schrauben Sie die Verschlussmutter ab und entfernen diese. Dann die Düse entsprechend den Angaben in der Düsentabelle - **T1** ersetzen.
- Die Mutter wieder einschrauben.

BYPASS DER KLEINSTELLUNG:

Der Bypass „Um“ (Abb. 6) muss so eingestellt sein, dass die in der Verbrauchstabelle angegebene minimale Heizleistung (0,6 kW) erreicht wird. Befolgen Sie dazu die Anweisungen im Abschnitt Funktionskontrolle auf Seite 5 dieses Handbuchs. Die Bedienblende wieder anbringen und mit den Schrauben befestigen. Den Drehschalter wieder einsetzen.

Befüllen der Wanne

Stellen Sie sicher, dass der Wasserablasshahn „C“ (Abb. 2) im Inneren des Gerätes geschlossen ist (Position „rechts“).
Das Wasser einfüllen und sicherstellen, dass es den Höchststand „L“ nicht überschreitet (Abb. 1).

ACHTUNG!

Das Gerät nicht trocken verwenden.

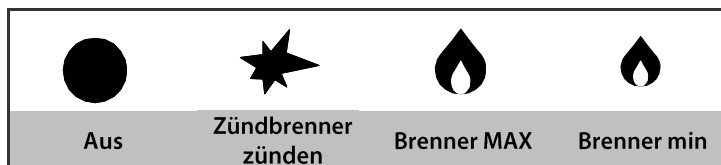
Ein- und Ausschalten des Gerätes

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) gedrückt halten; dadurch erhitzt sich das Thermelement und hält das Sicherheitsventil offen.

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



AUSSCHALTEN DES BRENNERS:

Den Drehschalter auf Position „★“ drehen.

AUSSERBETRIEBNAHME DES GERÄTS:

Den Drehschalter auf Position „●“ drehen.

Entleeren der Wanne

Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist und das Wasser Raumtemperatur hat. Verwenden Sie zum Entleeren der Wanne einen Behälter mit geeignetem Fassungsvermögen und passender Form aus hitzebeständigem Material.

Den Abflussschlauch „T“ einsetzen (Abb. 2).

Stellen Sie den Behälter unter den Abflussschlauch, heben Sie die Sicherung „Z“ an (Abb. 2) und drücken Sie langsam den Knopf des Ventils „C“ (Abb. 2) von rechts nach links.

Sicherheitsthermostat

Im Fall einer Überhitzung infolge einer unsachgemäßen Verwendung des Gerätes oder eines defekten Bauteils wird das Sicherheitsthermostat „E“ (Abb.2).

Das Thermostat unterbricht automatisch den Gaszustrom zu den Brennen. Wenn es ausgelöst wird, den Gashahn schließen, der dem Gerät vorgelagert ist, und den Kundendienst verständigen.

Verhalten bei längerem Betriebsstillstand

Den Gasabsperrhahn schließen, der dem Gerät vorgelagert ist. Das Gerät mit Seifenwasser reinigen, nachwischen, gründlich trocken reiben und eine dünne Schicht Vaselineöl auftragen.

Verhalten bei Defekten

Nicht immer hängt ein Defekt von der Qualität der Bestandteile ab, die in unserem Fall erstklassig sind. Defekte können auch durch Stromschwankungen, Staub und/oder Schmutz, der in die Betriebsteile eintritt, verursacht werden.

Bei Verdacht auf Betriebsstörungen den Gashahn immer schließen und den autorisierten Kundendienst benachrichtigen.



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

Überprüfen, 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 des Gerätes vorzunehmen, dazu verweisen wir auf Abschnitt **„Umstellung oder 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 in der

Verbrauchstabelle im Abschnitt **Technische Daten** 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. Bitte beachten Sie, 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 am Gerät Eingriffe jeglicher Art vorgenommen werden, muss unbedingt der Gasabsperrhahn geschlossen werden.

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



Die Ersatzteile ausschließlich beim Hersteller oder bei befugten Händlern bestellen.

Reinigung und Instandhaltung

ACHTUNG!

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.

Zur Reinigung der Edelstahlteile keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden. Die Benutzung von Stahlwolle ist zu vermeiden, da sich hierdurch Rost bilden könnte. Aus demselben Grund ist der Kontakt mit eisenhaltigem Material 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. Um die Umweltbelastung durch Reinigungsmittel zu verringern, wird empfohlen, das Gerät nur mit Produkten zu reinigen, die mindestens zu 90% biologisch abbaubar sind.

WARTUNG

Die für die Konstruktion dieses Apparats verwendeten Komponenten sind von bester Qualität. Defekte können auch durch Spannungsschwankungen, Staub und/oder Schmutz, die in die Komponenten eindringen, verursacht werden.

⚠ 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

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.
- Alle Geräteteile, die während des Gebrauchs mit den Speisen in Verbindung treten, sind gemäß Kapitel "Reinigung und Wartung" regelmäßig zu reinigen.

BRAND!

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).