

BEDIENUNGSANLEITUNG



KBS Gastrotechnik GmbH – Schoßbergstraße 26 – 65201 Wiesbaden

CODE **613034**
MODELL **CP35G7**
BESCHREIBUNG **GASNUDELKOCHER GN2 / 3 23LT FREISTEHENDAUF GESCHLOSSENEM
SCHRANK - KÖRBE NICHTENTHALTEN**

ALLGEMEINE HINWEISE

⚠ Der Hersteller übernimmt für Schäden aufgrund falscher Installation, unsachgemäßer Wartung und Nichtbeachtung der Sicherheitsvorschriften keine Haftung!

Das Gerät darf nur von Fachpersonal entsprechend der im Anwendungsland geltenden Vorschriften und Gesetze sowie entsprechend der Anweisungen dieser Installationsanweisungen installiert werden. Dieses Gerät dient ausschließlich dem Kochen und Garen von Speisen.

Die Verpackung des Gerätes entfernen, die Schutzfolie abnehmen und eventuelle Klebstoffrückstände mit einem geeigneten Lösungsmittel entfernen. Das Verpackungsmaterial muss vorschriftsmäßig entsorgt werden.

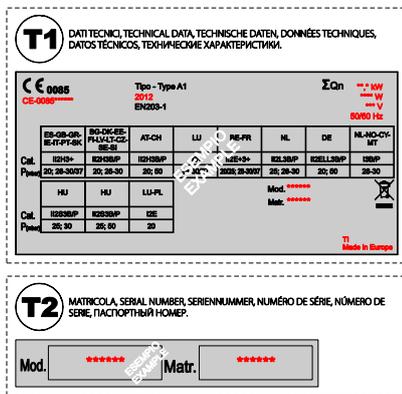
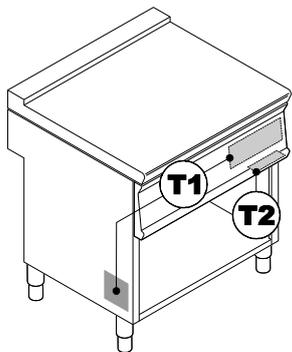
Während der Installation sind die folgenden Vorschriften einzuhalten:

- Entsprechende gesetzliche Vorschriften;
- Regionale und/oder lokale Bauvorschriften;
- Vorschriften und Regeln des Stromversorgers oder Gas (wenn vorgesehen);
- Geltende Unfallverhütungsgesetze;
- Brandschutzvorschriften.

ANSCHLUSS AN DIE STROMLEITUNG

Angaben zum Gerät

Die vorliegende Installations- und Gebrauchsanweisung gilt für Gas-Nudelkocher der Kategorie **I12H3+**. Die Gerätemodelle sind mit Brennern und einer Gasanschlussrampe ausgestattet. Der Gerätekörper und die Brenner bestehen aus Edelstahl. Die Modelle verfügen über höhenverstellbare Stellfüße. Die Hauptgasleitung ist aus verzinktem Stahl gefertigt. Die Verbindungsleitungen zwischen dem Hahn und dem Brenner bestehen aus Kupfer. Vor dem Anschluss sind die für die Installation des Gerätes notwendigen technischen Daten am Typenschild zu prüfen.



Potentialausgleich

Das Gerät muss an ein Potentialausgleichssystem angeschlossen werden; für den Anschluss ist eine entsprechende Schraube mit dem Symbol ⚡ angebracht. (siehe Installationsplan)

UMSTELLUNG UND ANPASSUNG

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 mm angegeben; die Düsen werden in einem Beutel mitgeliefert. Nach

Für den ordnungsgemäßen Betrieb die folgenden Hinweise beachten:

- Das Gerät nur unter Aufsicht betreiben!
- Das Gerät ist für den gewerblichen Einsatz bestimmt und darf nur durch Fachpersonal bedient werden!
- Beim Betrieb des Gerätes besondere Vorsicht walten lassen, da sich die Geräteoberflächen während des Betriebs stark erhitzen
- Es wird empfohlen, das Gerät unter einer Abzugshaube aufzustellen, um die während des Garens erzeugten Dämpfe abzuleiten.

Bei der Aufstellung in Reihe:

- Beim Aufstellen des Gerätes auf einen Mindestabstand von 80 mm zu eventuell vorhandenen Wänden aus brennbarem Material, Trennwänden, Küchenmöbeln oder nebenstehenden Geräten achten.
- Die Flächen, die mit dem Gerät in Berührung kommen, müssen mit nicht brennbarem Wärmeisoliermaterial aus Steinwolle, Glaswolle oder Keramikfaser verkleidet werden.
- Das Gerät darf nicht in der Nähe von Wärmequellen aufgestellt werden (wenn vorgesehen), das gilt in besonderem Maße für das Stromkabel.

Gasanschluss und Prüfung

Der Anschluss für die Verbindung mit der Gasleitung entspricht den Vorschriften ISO 228-1 und EN10226-1 und befindet sich an der Geräterückseite.

Die Modelle müssen mithilfe des entsprechenden Bügels am Fußboden befestigt werden. (siehe Installationsplan, Element „F“ in Abb.2)

⚠ Achtung

- Zwischen dem Gerät und der Versorgungsleitung einen Absperrhahn einbauen.
- 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!
- Sollte der Installateur diese Anweisungen nicht befolgen, übernimmt der Hersteller keine Garantie für die Betriebskontinuität des Gerätes und haftet nicht für Störungen am Gerät und/oder Unfälle.
- Der Hersteller haftet nicht für Beschädigungen, die aufgrund der Nichtbeachtung der Installations- bzw. Bedienungsanleitung oder durch fahrlässige Bedienung entstehen. Außerdem übernimmt er keine Haftung, wenn der Anschluss nicht den gültigen Normen und Brandschutzvorschriften entspricht.

Anschluss an das Wasseranschluss

Das Gerät muss mit Trinkwasser mit einem Druck von mindestens 1,5 bar und höchstens 3 bar versorgt werden.

Die Wasserleitung anschließen und dabei einen Wasserhahn und einen mechanischen Filter vor dem Gerät installieren.

Ausstoß der Rauchgase

Es wird empfohlen, das Gerät in einem gut gelüfteten Raum oder unter einer Abzugshaube aufzustellen, um die beim Kochen entstehenden Rauchgase und Dämpfe abzuleiten. Der Anschluss an einen Schornstein ist nicht erforderlich. In jedem Fall empfehlen wir ihre Installation unter einer Dunstabzugshaube.

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

Achtung

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

DÜSENAUSTAUSCH UND LUFTEINSTELLUNG

BRENNER

- Die Tür öffnen und den Brenner ermitteln.
- Die Düse „**U**“ (Abb. 6) mit einer für die neue Gasart geeigneten ersetzen, siehe „DÜSENTABELLE“.

LUFTEINSTELLUNG

- Die Schraube „**X**“ (Abb.6) des Bügels zur Einstellung der Luftzufuhr lösen und den Bügel dann bis zu der Entfernung bewegen, die in der „DÜSENTABELLE“ „**H**“ angegeben ist.
- Den Bügel durch Festziehen der Schraube wieder befestigen.

Achtung (NUR MODELLE CP_G7)

Für den Fall, dass das Gerät mit Gas vom Typ G25.1 verwendet wird, den Bügel der Lufteinstellungen mit dem in (Abb.7) dargestellten ersetzen.

ZÜNDBRENNER

- Zum Ersetzen der Düse des Zündbrenners die Verschlussmutter „**D**“ (Abb.3) abschrauben und mit der ersetzen, die für den neuen Gastyp in der „DÜSENTABELLE“ angegeben ist.
- Die Mutter wieder einschrauben.

KLEINSTELLUNG

- Den Drehknopf „**A**“ (Abb. 4) herausziehen, die Bypass-Kleinstelldüse „**Um**“ (Abb. 5) auf Grundlage der Angaben der „DÜSENTABELLE“ ersetzen oder einstellen.
- Den Drehknopf wieder anbringen.

Achtung

Beim Modell **G30** den Bypass die Bypass-Kleinstelldüse ganz festschrauben.

DRUCKKONTROLLE

Achtung

Sollte der Leitungsdruck am Aufstellungsort nicht den oben genannten Werte entsprechen, den Gasversorger benachrichtigen.

- Das Gerät erst in Betrieb nehmen, wenn 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**“ (Abb. 5) angeschlossen werden.

1. Die Bedienblende entfernen.
2. Die Schraube und Dichtungsscheibe vom Druckanschluss nehmen und das Manometer anschließen.
3. Das Gerät gemäß Bedienungsanleitung in Betrieb nehmen und prüfen, ob der angegebene Druck im zulässigen Bereich liegt.
4. Das Manometer entfernen und die Schraube und Dichtungsscheibe wieder auf dem Druckanschluss anbringen.
5. Die Bedienblende wieder anbringen.

FUNKTIONSPRÜFUNG

Achtung

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

THERMISCHE LEISTUNG

Überprüfen, dass die am Aufstellungsort vorhandene Gasart und der Gasdruck mit den Angaben des Typenschildes übereinstimmen. 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 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.

TEIL 2 - GEBRAUCH

BEFÜLLEN DER WANNE

Kontrollieren, dass sich der Hahn zum Ablassen des Wassers „**C**“ (Abb.2) im Inneren des Geräts in der geschlossenen, „horizontalen“ Position befindet. Die Wanne durch Drehen des Drehknopfs „**W**“ (Abb.2). bis zur Markierung mit Wasser befüllen.

Achtung

Das Gerät nicht trocken verwenden.

SICHERHEITSTHERMOSTAT

Bei Überhitzung, bei unsachgemäßem Gebrauch des Gerätes oder bei Ausfall einer Komponente greift der Sicherheitsthermostat vom Typ „**S**“ (Abb.2) ein und unterbricht automatisch den Gaszustrom zu den Brennern.

Wenn diese Vorrichtung ausgelöst wird, den Gashahn schließen, der dem Gerät vorgelagert ist, und den Kundendienst verständigen.

EIN- UND AUSSCHALTEN DES BRENNERS

Den Drehschalter „A“ (Abb. 2-4) drücken und von „●“ auf „★“ drehen. Gleichzeitig wiederholt den Zündschalter „B“ (Abb. 2-4) 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 Einschalten des Hauptbrenners den Drehkopf in die gewünschte Position bringen.

Info

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

ENTLEEREN DER WANNE

Achtung

Vergewissern, dass die Maschine aus ist, dass das Wasser Raumtemperatur hat und dass der Sammler unter dem Wasserhahn an ein Abflusssystem „OUT“ (Abb.1) angeschlossen ist.

 Aus	 Zündung des Zündbrenners	 Brenner auf Höchststand	 Brenner auf Mindeststand
--	--	---	--

AUSSCHALTEN DES BRENNERS:

Den Drehschalter auf die Position ★ drehen.

ABSCHALTEN DES GERÄTS:

Den Drehschalter auf die Position ● drehen.

- Langsam den Drehknopf des Ventils „C“ entgegen den Uhrzeigersinn um 90° ausgehend von der waagerechen Position (Abb.2) drehen.
- Nach Entleeren der Wanne das Ventil wieder schließend.

TEIL 3 - DEFEKTE UND STÖRUNGEN

In den meisten Fällen werden die Probleme durch Staub oder Schmutz verursacht, die in die funktionale Bauteile eindringen.

Achtung

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.

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.

Achtung

Die Ersatzteile ausschließlich beim Hersteller oder bei befugten Händlern bestellen.

TEIL 4 - INSTANDHALTUNG UND REINIGUNG

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.

REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

Achtung

Das Gerät ausschließlich im abgekühlten Zustand reinigen. 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. 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 (z. B. Scotch Brite®). Bei der Verwendung sind Hinweise des jeweiligen Herstellers zu beachten. Um die Umweltbelastung durch Reinigungsmittel zu verringern, wird empfohlen, das Gerät nur mit Produkten zu reinigen, die zu mindestens 90% biologisch abbaubar sind.

WARTUNG

Die Geräte bedürfen neben der normalen Reinigung keiner speziellen Wartung.

Es wird dennoch eine jährliche Kontrolle durch eine Kundendienststelle empfohlen, weshalb der Abschluss eines Wartungsvertrages ratsam ist.

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	-
Mechanische Schutzvorrichtungen	Kontrolle des Zustands, dass keine Verformungen vorhanden sind, dass keine Teile locker sind und dass nichts fehlt.	Monatlich	Ja	-
Steuerung	Prüfung der Lesbarkeit und des Zustand der Schriften und Symbole und bei Bedarf ersetzen	Jährlich	Ja	Ja
Gerätekörper	Kontrolle der Mechanik, dass keine Brüche, Risse oder Verformungen vorhanden und alle Schrauben fest angezogen sind.	Jährlich	Ja	Ja
	Anziehen der wichtigsten Verbindungselemente (Schrauben, Befestigungssysteme usw.) des Gerätes		-	Ja
Sicherheitsaufkleber	Prüfung der Lesbarkeit und des Zustandes der Sicherheitsaufkleber.	Jährlich	Ja	Ja
Schaltpult/Elektronik	Kontrolle des Zustands der elektrischen Komponenten des Schaltpults.	Jährlich	-	Ja
	Kontrolle der Verkabelungen zwischen dem Schaltpult und den Bauteilen des Gerätes.		-	Ja
Stromkabel und Stecker	Prüfung des Zustands des Stromkabels und des Steckers.	Jährlich	Ja	Ja
	Austausch desselben, wenn es defekt ist.		-	Ja
Lager der Motoren (wenn vorhanden)	Austausch der Lager der Motoren	Alle drei Jahre	-	Ja

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).