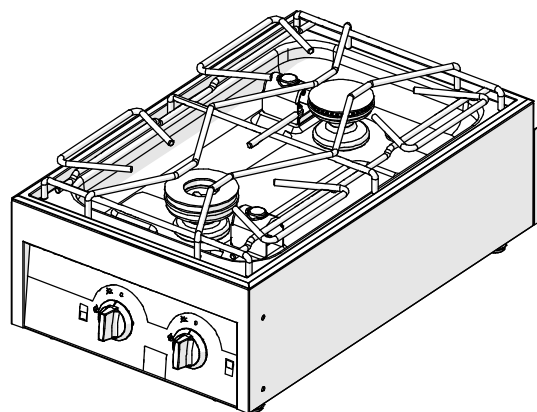


SALVIS

Smartline

de



Betriebsanleitung

de: Original-Betriebsanleitung

Bitte lesen Sie die Betriebsanleitung, bevor Sie das Gerät aufstellen und in Betrieb nehmen!

de - Originalbetriebsanleitung	3		
1. Benutzerhinweise	3	7. Störungen und Abhilfe	11
1.1 Hinweise zur Betriebsanleitung	3	8. Technische Daten	12
1.2 Symbole vor dem Text	3	9. Aufstellen, Anschließen	12
1.3 Warnzeichen	3	9.1 Gerät transportieren	12
1.4 Signalwörter	3	9.2 Hinweise zum Aufstellort	12
1.5 Bestimmungsgemäßer Gebrauch	4	9.3 Tischmodelle aufstellen	13
1.6 Fehlanwendungen	4	9.3.1 Geräteverbindung	13
1.7 Typenschilddaten eintragen	4	9.4 Einbaumodelle montieren	14
2. Sicherheitshinweise	5	9.5 Zeichnung Einbau-Ausschnitte für Einbaumodelle	15
3. Gerätebeschreibung	7	9.6 Gas-Anschluss	16
3.1 Beschreibung der Funktionsteile	7	10. Umstellen auf eine andere Gasfamilie	16
4. In Betrieb nehmen	7	10.1 Düsentabelle / Übersicht	17
4.1 Betriebsbereitschaft herstellen	8	10.2 Austauschen der Außendüse	20
4.2 Zündflamme und Brenner anzünden	8	10.3 Austauschen der Kleinstelldüse	20
4.3 Hinweise zum Betrieb	9	10.4 Austauschen der Zündbrennerdüse	20
5. Betriebsschluss	9	11. Wartung	21
6. Reinigung und Pflege	10	12. Hinweise zur Entsorgung	21
6.1 Hinweise zu Edelstahl (Korrosionsgefahr!) .	10		
6.2 Tägliche Reinigung	10		
6.3 Wöchentliche Reinigung	11		

1. Benutzerhinweise

Danke, dass Sie sich für ein Produkt der Firma SALVIS entschieden haben. Es ist uns ein großes Anliegen, dass Sie viel Freude, Arbeitserleichterung und einen hohen Nutzen mit den Produkten der Firma SALVIS haben.

1.1 Hinweise zur Betriebsanleitung

Lesen Sie die Betriebsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

Die Betriebsanleitung enthält wichtige Hinweise für die ordnungsgemäße Bedienung, Aufstellung und Installation. Beachten Sie insbesondere die Hinweise zum sicheren Gebrauch.

Bewahren Sie, die dem Gerät beiliegenden Dokumente, immer griffbereit auf und geben Sie diese mit dem Gerät weiter.

Sorgen Sie als Betreiber dafür, dass die Betriebsanleitung dem beauftragten Personal zugänglich ist.

1.2 Symbole vor dem Text

 Sie werden zu einer Handlung aufgefordert.

- Aufzählung, Auflistung
- Hinweise, Funktionsabläufe



Info! Hinweise mit besonders nützlichen Informationen und Tipps

1.3 Warnzeichen



Warnung vor
Gefahrenstelle



Warnung vor gefährlicher
elektrischer Spannung



Warnung vor heißer
Oberfläche

1.4 Signalwörter

GEFAHR

Warnt vor lebensgefährlichen Personenschäden.

WARNUNG

Warnt vor schweren Personenschäden.

VORSICHT

Warnt vor leichten bis mittelschweren Personenschäden.

ACHTUNG

Warnt vor Sachschäden.

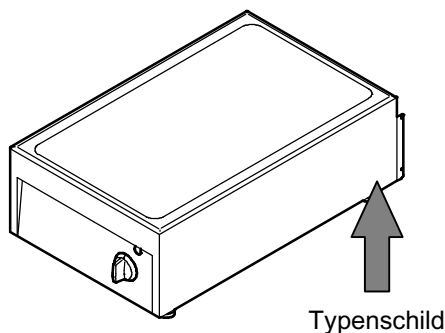
1.5 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- Anwendung: Für alle Kochanwendungen mit Koch- und Bratgeschirr.
- Das Gerät dient zur gewerblichen Nutzung und darf nur betrieben werden
 - von eingewiesenem geschultem Personal,
 - wenn das Gerät beaufsichtigt wird,
 - für den nach Betriebsanleitung vorgesehenen Zweck.
- Eine andere oder darüber hinaus gehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.
- Für Schäden durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch haftet allein der Benutzer.
- Jede missbräuchliche Verwendung des Gerätes führt zum Erlöschen der Gewährleistung und allgemeinen Haftung des Herstellers.
- Änderungen an diesem Gerät sind verboten.
- Verwenden Sie nur Brat- und Kochgeschirr, das für Gasherde geeignet ist.

1.6 Fehlanwendungen

- Mit dem Gerät darf nicht frittiert werden!
- Das Gerät nicht als Ablage und Abstellfläche verwenden!
- Kein Kochgeschirr verwenden das die komplette Oberfläche abdeckt!
- Das Gerät darf nicht zum Erwärmen, Trocknen und Lagern von Gegenständen und nicht zum Schmelzen von Werkstoffen verwendet werden!
- Das Gerät darf nicht zum Beheizen von Räumen verwendet werden!
- Das Gerät darf nicht benutzt werden von
 - Kindern,
 - Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten,
 - ungeschultem Personal.

1.7 Typenschilddaten eintragen



Tragen Sie vor der Aufstellung des Gerätes die Typenschilddaten in die nachfolgenden Zeilen ein. Bitte geben Sie diese Daten an, wenn Sie eine Serviceleistung für das Gerät benötigen. Dies trägt zu einer schnelleren Bearbeitung Ihrer Fragen bei.

Typ und Artikelnummer:

Seriennummer (S.Nr.):

Fertigungsdatum (Baujahr):

2. Sicherheitshinweise



GEFAHR! Ermittlung und Beurteilung von Gefährdungen nach dem Arbeitsschutzgesetz

- Nach dem Arbeitsschutzgesetz hat der Arbeitgeber zu beurteilen, welche Gefährdungen für die Beschäftigten mit der Arbeit verbunden sind und welche Maßnahmen des Arbeitsschutzes erforderlich sind. Beachten Sie hierzu die Hinweise der Berufsgenossenschaft für gewerbliche Küchen!
- Der Arbeitgeber muss die persönlichen Schutzausrüstungen benennen und bereitstellen.

WARNUNG! Verletzungsgefahr

- Verbrennungsgefahr! Während des Betriebes ist das Oberteil des Gehäuses und der Schieberost heiß!
- Verbrühungsgefahr! Während des Zubereitens von Speisen im schwimmenden Speisefett oder Speiseöl niemals Wasser hinzu leeren.
- Das Gerät darf nur in einem ausreichend belüftetem Raum betrieben werden.
- Bestehende Anlagen für die Zufuhr von Verbrennungsluft und der Abgasführung dürfen nicht verändert werden, z. B.:
 - Verkleinern des Aufstellungsraumes,
 - nachträgliches Abdichten von Fenstern und Türen,
 - Verschließen oder Entfernen der Öffnungen für die Verbrennungsluftzufuhr.

GEFAHR! Brandgefahr

- Bei Gasgeruch nicht zünden! Bauseitigen Gashahn sofort schließen! Fenster öffnen! Bereitschaftsdienst des Gasnetzbetreibers benachrichtigen!
- Zur Bekämpfung eines Brandes müssen zugelassene Feuerlöscher für Speiseöl- und Fettbrände vorhanden sein.
- Keine entzündbaren Gegenstände auf das Gerät legen!

ACHTUNG! Beschädigungsgefahr

- Keine Flüssigkeiten in den Brenner und Zündbrenner hineinlaufen lassen! Verstopfungsgefahr der Düsen!
- Heißes Kochgeschirr nicht auf Edelstahl-Tischplatten oder Edelstahl-Arbeitsflächen abstellen, sonst Verzugsgefahr der Edelstahl-Tischplatten und Edelstahl-Arbeitsflächen mit bleibenden Schäden.
- Das Gerät nicht mit Wasserleitungsschlauch, Hochdruckreiniger, Dampf-Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger abspritzen bzw. reinigen!
- Frontblenden und Geräteverkleidungen nicht mit Schaumreiniger einsprühen!
- Wenn Sie Betriebsstörungen nicht anhand Kapitel 7. Seite 11 "Störungen und Abhilfe" beseitigen können, Gasregler schließen (Stellung **0**), bauseitigen Gashahn schließen und den Kundendienst benachrichtigen.
- Nach längeren Stillstandszeiten das Gerät durch einen Kundendienst auf Funktionstüchtigkeit überprüfen lassen.



GEFAHR! Feuergefahr, Explosionsgefahr, Fehlfunktion, bei fehlerhaftem Anschluss oder fehlerhafter Umstellung auf andere Gasarten.

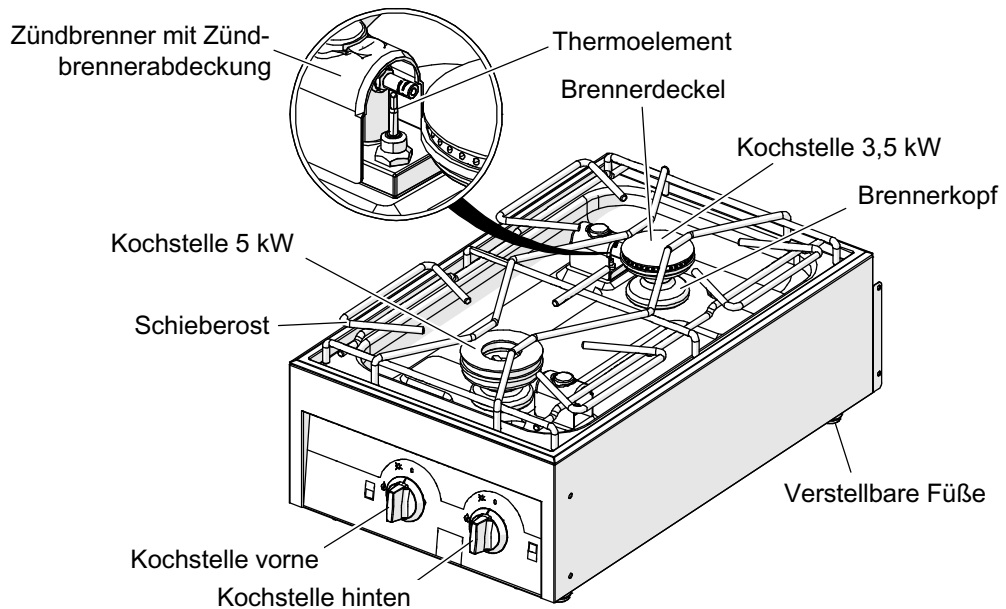
- Unsachgemäße Installation, Wartung und Änderungen am Gerät können zu schweren Verletzungen oder Tod führen!
- Der Anschluss des Gerätes darf nur durch einen zugelassenen Gasinstallateur erfolgen.
- Arbeiten an Gasverbrauchseinrichtungen in Großküchen wie
 - Umstellen auf eine andere Gasfamilie,
 - Inspektionen, Wartungen,
 - Beheben von Störungen und
 - Erstinbetriebnahmedürfen nur durchgeführt werden durch
 - das Gasversorgungsunternehmen,
 - einen sachkundigen Beauftragten des Herstellers,
 - ein Vertragsinstallationsunternehmen, oder
 - durch eine von einem Flüssiggas-Großvertrieb ermächtigte Vertriebsstelle.
- Vor dem Anschließen
 - das zuständige Gasversorgungsunternehmen benachrichtigen.
 - überprüfen, dass die eingestellte Gasfamilie des Gerätes mit der Gasfamilie am Aufstellort übereinstimmt. Die Gasart ist auf dem Typenschild gekennzeichnet.
- Prüfen Sie bei Anschluss, Umstellung oder Wartung des Gasgerätes die
 - Abgasführung aus dem Aufstellungsraum,
 - Frischluftzufuhr zu den Brennstellen,
 - Dichtheit der gasführenden Teile (Leckspray),
 - Brennsicherheit und Verbrennungsgüte,
 - Zünd-, Sicherheits- und Regeleinrichtungen.
- Die „Technischen Regeln Flüssiggas“ (TRF) und die „Technischen Regeln für Gasinstallationen“ (DVGW-TRGI, G 600, G 628, G 634, G 660) beachten!
- Vorschriften für die Schweiz:
 - SVGW-Gasleitsätze G1
 - EKAS-Richtlinie Nr. 1942: Flüssiggas, Teil 2 (Eidgenössische Koordinationskommission für Arbeitssicherheit)
 - Vorschriften der Vereinigung Kantonalen Feuerversicherungen (VKF)
- Die Installationen müssen nach den Montageanweisungen des Herstellers und nach den anerkannten Regeln der Technik durchgeführt werden.
- Gaszuleitung vor schädlicher Erwärmung schützen!
- Der Einbau von fabrik- und typenfremden Brenner-Einzelteilen sowie von sogenannten Gassparern ist nicht zulässig.
- Bei gemeinsamer Aufstellung mit Elektrogeräten müssen die Geräte in ein Potentialausgleich-System einbezogen werden. Die Wirksamkeit muss nach VDE 0190 geprüft sein.

3. Gerätebeschreibung

Funktionsweise

- Der Gasherd verfügt je Gasbrenner über eine Zündflamme und einen Gasregler. Die Zündflamme wird mit einem Gasanzünder entfacht. Über die Zündflamme wird mittels Gasregler der Gasbrenner gezündet.
- Sicherheitseinrichtung: Das Gerät ist mit einer thermoelektrischen Züandsicherung ausgestattet. Erlischt die Brenner- und Zündflamme, erkaltet das Thermoelement. Durch Erkalten des Thermoelements schließt die Gaszufuhr automatisch und verhindert somit ein unkontrolliertes Ausströmen des Gases.

3.1 Beschreibung der Funktionsteile

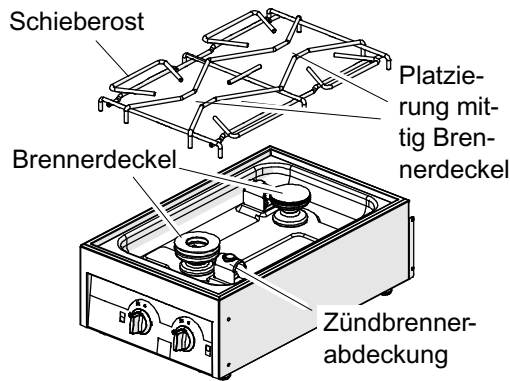


4. In Betrieb nehmen

Für einen ordnungsgemäßen Betrieb muss das Gerät fachgerecht angeschlossen werden. Aufstellen und Anschließen siehe Seite 12 Kapitel 9.

- ☞ Das Gerät vor der Erstinbetriebnahme mit fettlösendem Reinigungsmittel säubern.
- ☞ Gereinigte Teile und Flächen mit weichem Lappen trockenreiben.
 - Reinigung siehe Seite 10 Kapitel 6.

4.1 Betriebsbereitschaft herstellen



- ☞ Die richtige Lage der Brennerdeckel und Zündbrennerabdeckungen überprüfen.

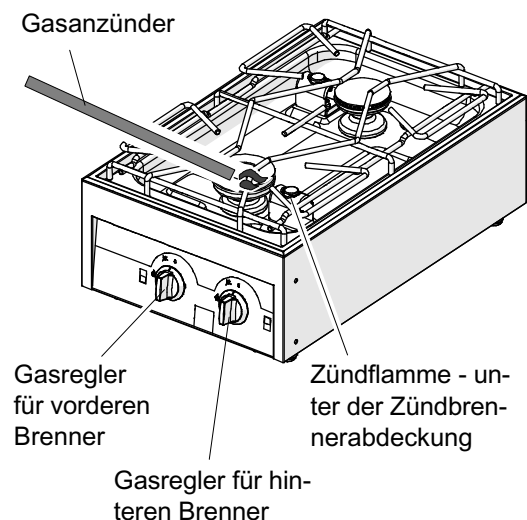


VORSICHT! Quetschgefahr! Während dem Auflegen des Schieberrostes mit entsprechender Vorsicht vorgehen!

- ☞ Schieberrost seitenrichtig auflegen.
- ☞ Bauseitigen Gashahn (Hauptabsperreinrichtung) öffnen.

4.2 Zündflamme und Brenner anzünden

	<p>GEFAHR! Bei Gasgeruch im Aufstellraum, Gasflamme nicht zünden! Explosionsgefahr!</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Bauseitigen Gashahn sofort schließen! ☞ Keine elektrischen Geräte ein- oder ausschalten! ☞ Fenster und Türen öffnen! Aufstellraum gründlich per Durchzug entlüften! ☞ Nach ausreichender Entlüftung Gasaustrittsstelle ermitteln! ☞ Bereitschaftsdienst des Gasnetzbetreibers benachrichtigen!
--	---




- Nach längeren Betriebspausen: Z. B. Hauptabsperreinrichtung war geschlossen, kann es etwas länger dauern, bis sich die Zündflamme zünden lässt (die Gaszuleitung muss sich erst wieder mit Gas füllen).
- ☞ Gasregler eindrücken und festhalten, auf Zündsymbol drehen.
- ☞ Mit dem Gasanzünder die Zündflamme zünden.
- ☞ Nach dem Anzünden der Zündflamme, den Gasregler ca. 5 - 10 Sekunden gedrückt halten,
 - damit sich das Thermoelement ausreichend erwärmen kann,
 - und die Gaszufuhr nicht wieder automatisch geschlossen wird (automatische Zündsicherung).

Einstellen der Brennerflamme

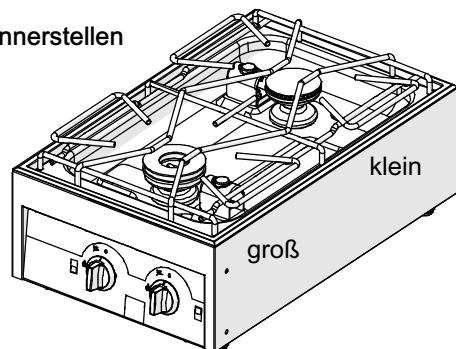
- ☞ Nach dem Anzündvorgang, den Gasregler loslassen und auf große Heizleistung drehen.
- ☞ Zum Einstellen von große auf kleine Flamme, den Gasregler eindrücken und auf kleine Flamme drehen.
 - Niedrige Heizleistung, kleines Flammensymbol
 - Hohe Heizleistung, großes Flammensymbol

4.3 Hinweise zum Betrieb

	<p>VORSICHT! Heiße Oberflächen, heiße Gegenstände! Überschwappende heiße Flüssigkeiten! Schweres Kochgeschirr!</p> <p>Verbrennungsgefahr! Verletzungsgefahr durch schweres Heben! Gewicht des Kochgeschirrs beachten!</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Rückengerecht arbeiten! ☞ Schutzhandschuhe tragen! ☞ Topflappen verwenden! ☞ Mit entsprechender Vorsicht vorgehen!
---	--

- Verschüttete oder übergekochte Speisereste sofort vom Gasherd entfernen! Vorsicht heiße Oberflächen!
- Der Gasherd ist mit einer thermoelektrischen Züandsicherung ausgestattet. Beim Erlöschen der Zündflamme wird durch die Züandsicherung die Gaszufuhr automatisch unterbrochen und somit ein unbeabsichtigtes Ausströmen des Gases verhindert.
- Der Gasherd ist mit unterschiedlichen Brennerleistungen ausgestattet. Dies ist ersichtlich an den unterschiedlichen Größen der Brennerdeckel.
- Geschirr mit passendem Durchmesser zum Gasbrenner verwenden. Die Flammen dürfen nicht seitlich neben dem Geschirr brennen.
 - Kochstelle 3,5 kW: Topf-/Pfannendurchmesser mindestens 120 mm bis maximal 320 mm.
 - Kochstelle 5 kW: Topf-/Pfannendurchmesser mindestens 135 mm bis maximal 380 mm.

Brennerstellen



5. Betriebsschluss

- ☞ Gasregler eindrücken und auf "Aus-Stellung" drehen (Symbol **0**).
- ☞ Bauseitigen Gashahn (Hauptabsperreinrichtung) schließen.
- ☞ Das Gerät reinigen, siehe nachfolgendes Kapitel 6. "Reinigung und Pflege".

6. Reinigung und Pflege

- Das Gerät nicht mit brennbaren Reinigungsmitteln reinigen!
- Keine ätzenden Reiniger auf die Bedienblende und Drehschalter bringen!
- Das Gerät nicht mit Wasserleitungsschlauch, Hochdruckreiniger, Dampf-Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger abspritzen bzw. reinigen!
- Gebrauchsanweisung der Reinigungsmittelhersteller beachten!
- Keine scheuernden Putzmittel verwenden!
- Edelstahl darf nicht längere Zeit mit konzentrierten Säuren, Essigessenz, Kochsalzlösung, Senf, Würzmischungen in Kontakt kommen, weil sonst die Schutzschicht angegriffen wird. Edelstahlflächen nach Gebrauch klarspülen.

6.1 Hinweise zu Edelstahl (Korrosionsgefahr!)

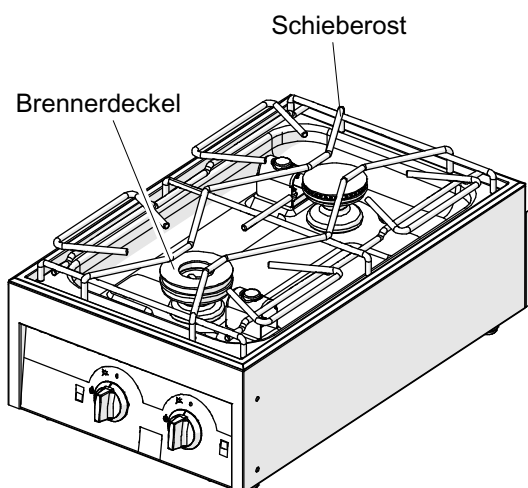
- Bitte beachten Sie! Auch hochwertiger Edelstahl kann durch unsachgemäße Behandlung korrodieren. Salz, Säuren, Chlor, Jod und Rückstände von Speisen zerstören die Schutzschicht und können auch bei hochwertigem Edelstahl zu Korrosion und Lochfraß führen!
- Die Oberfläche des Edelstahls bildet nach einer Beschädigung sofort wieder eine Schutzschicht, aber nur wenn Luft oder sauerstoffreiches Wasser auf die Oberfläche einwirken kann.
- Wenn Rückstände wie z. B. Kalk, Eiweiß oder Stärke nicht vollständig beseitigt werden, verhindert dies, dass Luft oder sauerstoffreiches Wasser an die Edelstahloberfläche gelangt. Es kann sich somit keine Schutzschicht mehr bilden und es entsteht Korrosion z. B. Lochfraß, auch bei hochwertigem Edelstahl. Reinigen Sie deshalb gründlich, so dass nach der Reinigung keine Rückstände mehr anhaften.

6.2 Tägliche Reinigung

- ☞ Gasregler eindrücken, auf "Aus-Stellung" drehen (Symbol **0**) und bauseitigen Gashahn (Hauptabsperreinrichtung) schließen.



VORSICHT! Verbrennungsgefahr! Gerät abkühlen lassen! Schutzhandschuhe und Schutzkleidung tragen!

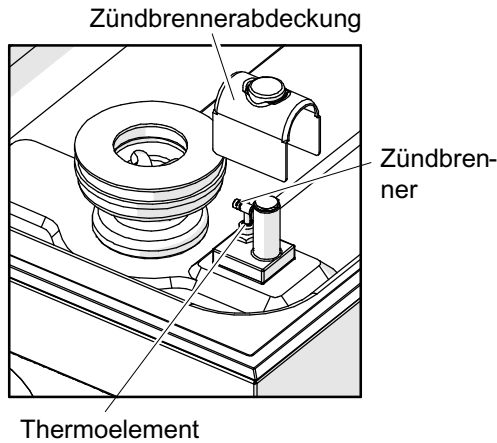


- ☞ Schieberrost und Brennerdeckel abnehmen und im Spülbecken mit fettlösendem Reinigungsmittel reinigen.
 - Bei hartnäckigem Schmutz, in der Spüllauge einweichen lassen.
- ☞ Gehäuse mit fettlösendem Reinigungsmittel oder Spezial-Edelstahlpflegemittel reinigen.
- ☞ Eingebrennte Speisen auf Edelstahlflächen mit Grillreiniger entfernen.
- ☞ Nach der Anwendung von Grillreinigern oder anderen scharfen Reinigungsmitteln die gereinigten Teile gründlich mit Wasser abwaschen.
- ☞ Gereinigte Teile und Flächen mit weichem Lappen trockenreiben.

6.3 Wöchentliche Reinigung



VORSICHT! Verbrennungsgefahr! Gerät abkühlen lassen! Schutzhandschuhe und Schutzkleidung tragen!



- ☞ Zündbrennerabdeckung abziehen.
- ☞ Rückstände vom Zündbrenner und Thermoelement mit feiner Drahtbürste entfernen.



Zur Reinigung keine nassen oder feuchten Lappen verwenden!
Während der Reinigung darauf achten, dass der Zündbrenner und die Düse nicht verschmutzt / verstopft werden!

- ☞ Zündbrennerabdeckung einsetzen.

7. Störungen und Abhilfe

Sollten am Gasherd Störungen auftreten, so überprüfen Sie diese bitte anhand folgender Tabelle:

Störung	Ursache	Abhilfe
Die Zündflamme lässt sich nicht zünden.	Gashahn/Hauptabsperreinrichtung geschlossen	Gashahn/Hauptabsperreinrichtung öffnen.
	Zündbrenner verschmutzt	Zündbrenner reinigen.
Die Zündflamme erlischt nach dem Loslassen des Gasreglers.	Der Gasregler wurde nicht genügend lange gedrückt.	Gasregler ca. 5 - 10 Sekunden gedrückt halten, damit sich das Thermoelement genügend erwärmt und die Gaszufuhr nicht unterbrochen wird.
	Thermoelement verschmutzt	Thermoelement reinigen.
	Thermoelement defekt.	Kundendienst benachrichtigen.

Falls Sie die Störung nicht beseitigen können,

- Gasregler eindrücken und auf "Aus-Stellung" drehen (Symbol **0**),
- bauseitigen Gashahn (Hauptabsperreinrichtung) schließen,
- Gehäuse nicht öffnen,
- Kundendienst benachrichtigen.

8. Technische Daten

Technische Daten	Gas-Kocheinheit/Gasherd 2flammig
Artikel-Nr.	BI371922 BI371923 BI371924 BI371925 BI371926 BI371927 BI371928 BI371929 BI373190 BI373191 BI373192 BI373193 BI373194 BI373195 BI373196 BI373197 CE371922 CE371926
Kategorie, Anschlussdruck	Seite 17 Kapitel 10.1
Gasgeräteart	A1
Gesamtnennwärmebelastung	8,5 kW
Anschlusswert Stadtgas	2,19 m ³ /h
Anschlusswert Flüssiggas	0,66 kg/h
Anschlusswert Erdgas	0,9 m ³ /h
Gasanschluss Durchmesser	G 1/2 A
Kochstellen	1 x 3,5 kW; 1 x 5 kW
Außenmaße (B x T x H)	380 x 615 x 208-218 mm
Gewicht	ca. 15 kg

Technische Änderungen vorbehalten!

9. Aufstellen, Anschließen

- Beachten Sie die örtlichen küchentechnischen Vorschriften.
- Die Installationen müssen nach den Montageanweisungen des Herstellers und nach den anerkannten Regeln der Technik durchgeführt werden.
- Die hier aufgeführten Aufstell- und Montagearbeiten dürfen nur durch Montage-Fachpersonal ausgeführt werden!
- Beachten Sie die Sicherheitshinweise!

9.1 Gerät transportieren

- Gewicht des Gerätes beachten.

 Transportieren Sie das Gerät mit geeigneten Transporthilfen oder Hubwagen.

9.2 Hinweise zum Aufstellort

- Ausreichend Freiraum über dem Gerät berücksichtigen! Es dürfen sich keine Regale über dem Gerät befinden oder bewegliche Schwenkvorrichtungen über das Gerät geschwenkt werden können!
- Ausreichend Bewegungsflächen für die Bedienung berücksichtigen! Auch so, dass während dem Hantieren am Gerät keine Gefährdung durch versehentliches Anstoßen an Personen erfolgt.
- Wird das Gerät im Kundenbereich betrieben, muss ein entsprechender Schutz angebracht werden, so dass der Kunde nicht mit dem Gerät in Berührung kommen kann.
- Das Gerät darf im Freien nur mit Überdachung und ausreichendem Windschutz betrieben werden. Das Gerät und die Anschlusskabel vor Feuchtigkeit schützen!

9.3 Tischmodelle aufstellen

Aufstellen

- waagrecht und erschütterungsfrei,
- unter einer Absaughaube mit Flammenschutzfiltern,
- nicht auf beheizte Flächen,
- nicht auf brennbare Flächen,
- nicht an brennbare Wände.

Sicherheitsabstände einhalten

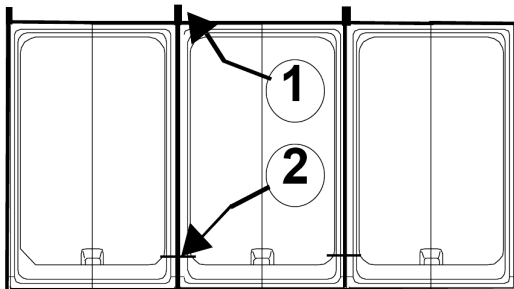
- zur Rückwand 100 mm
- zur Seitenwand 200 mm
- zu oberliegender Ablagefläche 650 mm
- zu Abzugshaube 650 mm

☞ Schutzfolien am Gerät abziehen. Kleberückstände mit Reinigungs- oder Waschbenzin entfernen.

☞ Gerät mittels Schraubfüßen waagrecht ausrichten.

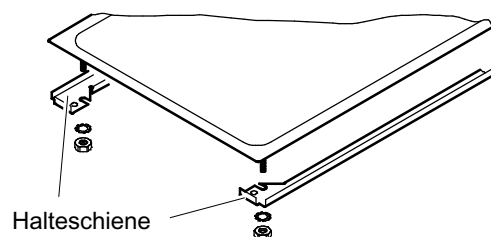
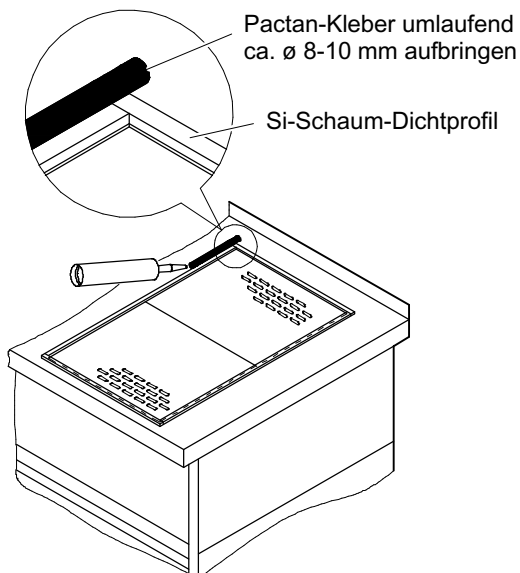
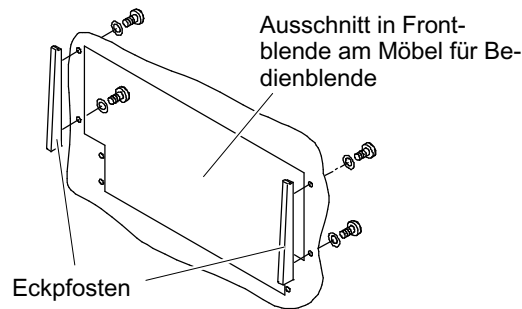
☞ Bei Einzel-Aufstellung von Geräten auf schmalen Tischen oder Unterbauten: Das Gerät und den Tisch oder Unterbau gegen Umkippen und Verschieben sichern, z. B. durch Festschrauben an der Wand am Boden.

9.3.1 Geräteverbindung



- Geräte können mittels Schrauben bündig aneinander geschraubt werden (Abbildung Position 1 und 2).

9.4 Einbaumodelle montieren



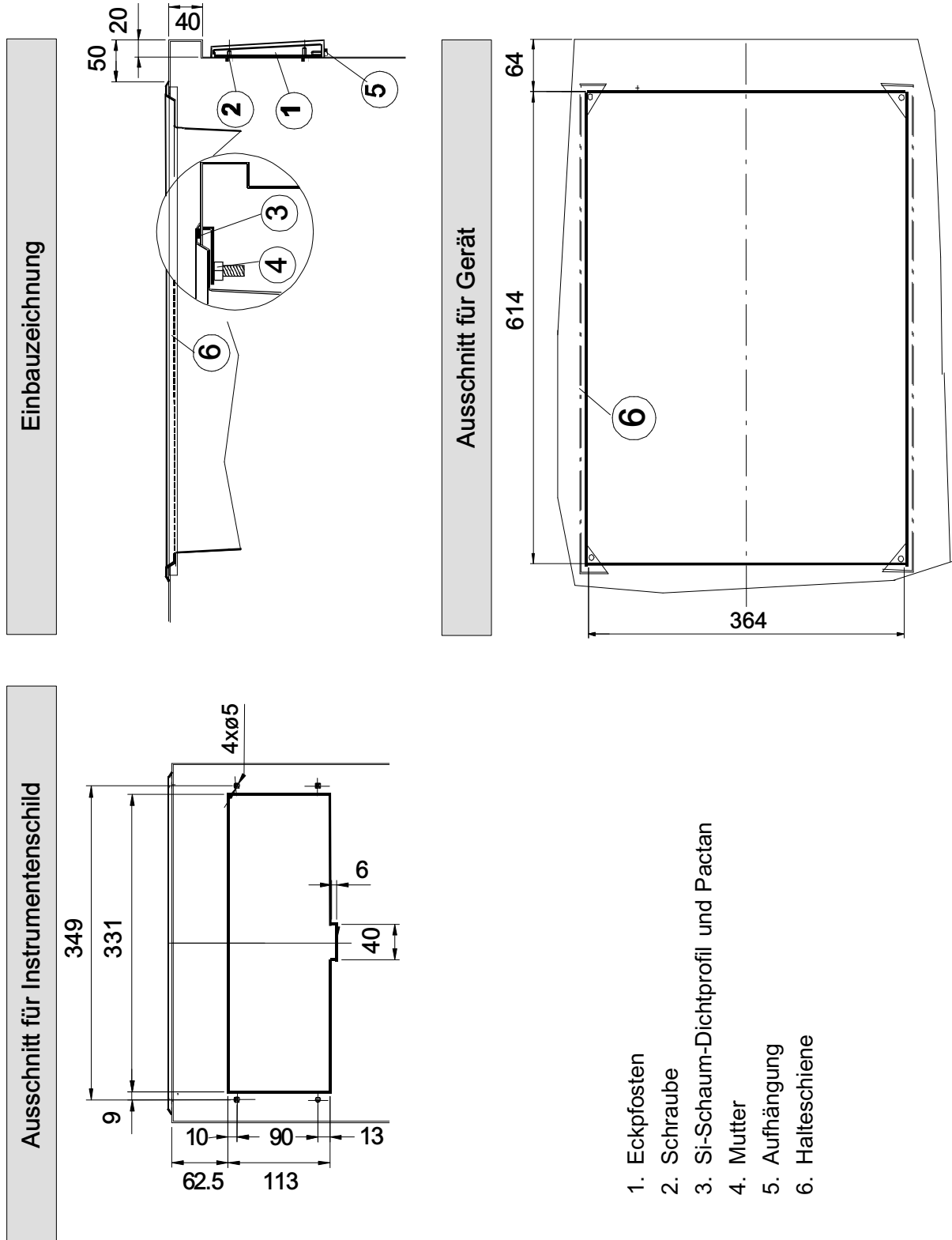
- Die Einbaumodelle dürfen nicht in brennbare Arbeitsplatten und Gerätegehäuse eingebaut werden.
- Die Einbaumodelle können in CNS- oder Stein-arbeitsplatten bis 40 mm Dicke eingebaut werden.
- Nach dem Einbau muss sichergestellt sein, dass elektrisch aktive Teile nicht mehr berührt werden können.
- Geräte nicht über Wärmequellen einbauen.

Einbau

- ☞ Einbau-Ausschnitte und Befestigungsbohrungen nach Zeichnung (Seite 15 Kapitel 9.5) in Arbeitsplatte und Frontblende vornehmen.
- ☞ Eckpfosten montieren.
- ☞ Klebestellen am Geräteoberteil und auf der Arbeitsplatte entfetten.
- ☞ Si-Schaum-Dichtprofil entlang des Ausschnittes aufkleben.
 - Si-Schaum-Dichtprofil 5x3 mm selbstklebend, Artikel-Nr.: 604151.
- Das Dichtprofil verhindert, dass der Pactan-Kleber zu weit nach innen gedrückt und die Klebenäht zu breit wird.
- ☞ Entlang des Si-Schaum-Dichtprofils Pactan-Kleber aufbringen.
 - Klebeset Pactan 7076 - 150 ml (TB 77) mit Spachtel, Artikel-Nr.: 888585
 - Kartusche Pactan 7076 - 310 ml, Artikel-Nr.: 373060
- ☞ Einbaumodul im Arbeitsplatten-Ausschnitt einsetzen, ausrichten, andrücken und mit Halteschiene befestigen.
- ☞ Überschüssiges Pactan an der Sichtseite entfernen.
- ☞ Frontblende in Eckpfosten oben einhängen, unten anlegen und festschrauben.
- ☞ Bedienungsgriffe/Knebel aufstecken.

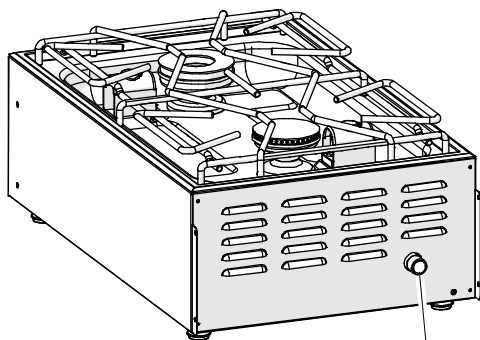
9.5 Zeichnung Einbau-Ausschnitte für Einbaumodelle

Ausschnittsabmessungen für Gas-Kochstell/Gasherd!



9.6 Gas-Anschluss

Beachten Sie die Hinweise zur Betriebssicherheit, siehe Seite 5 Kapitel 2.



Gasanschluss G 1/2 A

- ☞ Gaszuleitung an bauseits installierten Gashahn anschließen.
- ☞ Das Gerät an das Potentialausgleichsystem anschließen.

Nach dem Anschließen oder Umstellen auf eine andere Gasfamilie

- ☞ Alle gasführenden Teile auf Dichtheit überprüfen (Leckspray).

10. Umstellen auf eine andere Gasfamilie



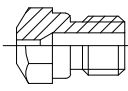
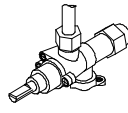
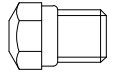
Beachten Sie die Sicherheitshinweise, siehe Seite 5 Kapitel 2.

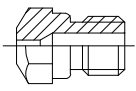
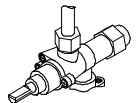
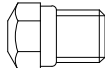
- Für die Umstellung auf andere Gasfamilien nur Original Düsen verwenden.
- ☞ Nach der Umstellung auf eine andere Gasfamilie und nach Wartungsarbeiten
 - alle gasführenden Teile auf Dichtheit prüfen (Leckspray),
 - Aufkleber über Gasfamilie und Gasvordruck (mbar) am Gasherd anbringen.
- ☞ Anhand der Düsentable/übersicht die für die Umstellung benötigten Daten ablesen, siehe Seite 17 Kapitel 10.1

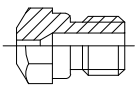
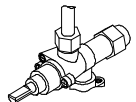
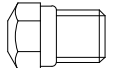
10.1 Düsentabelle / Übersicht

C-Brenner: Nennwärmebelastung 3,5 kW, Kleinststellwärmebelastung 1 kW
(Kleinststellwärmebelastung Stadtgas „ab“ und „e“: 2 kW)

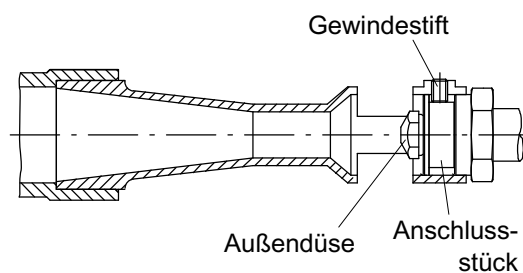
D-Brenner: Nennwärmebelastung 5 kW, Kleinststellwärmebelastung 1,3 kW

	Außendüse Siehe Seite 20 Kapitel 10.2 	Kleinstelldüse Siehe Seite 20 Kapitel 10.3 	Zündbrennerdüse Siehe Seite 20 Kapitel 10.4 
CH - Kategorie: II_{2H} 3B/P / II_{2H} 3+			
Erdgas H Vordruck 20 mbar (CH)	Brenner C = ø 1,35 mm D = ø 1,65 mm	Brenner C = ø 0,75 mm D = ø 0,85 mm	Brenner C = ø 0,32 mm D = ø 0,32 mm
Flüssiggas B/P Vordruck 50 mbar (CH)	Brenner C = ø 0,80 mm D = ø 0,95 mm	Brenner C = ø 0,40 mm D = ø 0,45 mm	Brenner C = ø 0,18 mm D = ø 0,18 mm
Flüssiggas 3+ Vordruck 29/37 mbar (CH)	Brenner C = ø 0,95 mm D = ø 1,10 mm	Brenner C = ø 0,50 mm D = ø 0,55 mm	Brenner C = ø 0,18 mm D = ø 0,18 mm
DE - Kategorie: II_{2ELL} 3B/P			
Erdgas E Vordruck 20 mbar (DE)	Brenner C = ø 1,35 mm D = ø 1,65 mm	Brenner C = ø 0,75 mm D = ø 0,85 mm	Brenner C = ø 0,32 mm D = ø 0,32 mm
Erdgas LL Vordruck 20 mbar (DE)	Brenner C = ø 1,50 mm D = ø 1,80 mm	Brenner C = ø 0,75 mm D = ø 0,85 mm	Brenner C = ø 0,32 mm D = ø 0,32 mm
Flüssiggas B/P Vordruck 50 mbar (DE)	Brenner C = ø 0,80 mm D = ø 0,95 mm	Brenner C = ø 0,40 mm D = ø 0,45 mm	Brenner C = ø 0,18 mm D = ø 0,18 mm
GB - Kategorie: II_{2H} 3+			
Erdgas H Vordruck 20 mbar (GB/CH)	Brenner C = ø 1,35 mm D = ø 1,65 mm	Brenner C = ø 0,75 mm D = ø 0,85 mm	Brenner C = ø 0,32 mm D = ø 0,32 mm
Flüssiggas 3+ Vordruck 29/37 mbar (GB/CH)	Brenner C = ø 0,95 mm D = ø 1,10 mm	Brenner C = ø 0,50 mm D = ø 0,55 mm	Brenner C = ø 0,18 mm D = ø 0,18 mm

	Außendüse Siehe Seite 20 Kapitel 10.2 	Kleinstelldüse Siehe Seite 20 Kapitel 10.3 	Zündbrennerdüse Siehe Seite 20 Kapitel 10.4 
FR - Kategorie: II 2E+ 3B/P			
Erdgas E+ Vordruck 20/25 mbar (FR)	Brenner C = ø 1,35 mm D = ø 1,65 mm	Brenner C = ø 0,75 mm D = ø 0,85 mm	Brenner C = ø 0,32 mm D = ø 0,32 mm
Flüssiggas B/P Vordruck 50 mbar (FR)	Brenner C = ø 0,80 mm D = ø 0,95 mm	Brenner C = ø 0,40 mm D = ø 0,45 mm	Brenner C = ø 0,18 mm D = ø 0,18 mm
BE - Kategorie: II 2E+ 3+			
Erdgas E+ Vordruck 20/25 mbar (BE)	Brenner C = ø 1,35 mm D = ø 1,65 mm	Brenner C = ø 0,75 mm D = ø 0,85 mm	Brenner C = ø 0,32 mm D = ø 0,32 mm
Flüssiggas 3+ Vordruck 29/37 mbars (BE)	Brenner C = ø 0,95 mm D = ø 1,10 mm	Brenner C = ø 0,50 mm D = ø 0,55 mm	Brenner C = ø 0,18 mm D = ø 0,18 mm
NL - Kategorie: II 2EK 3B/P			
Erdgas E Vordruck 20 mbar (NL)	Brenner C = ø 1,35 mm D = ø 1,65 mm	Brenner C = ø 0,75 mm D = ø 0,85 mm	Brenner C = ø 0,32 mm D = ø 0,32 mm
Erdgas K Vordruck 25 mbar (NL)	Brenner C = ø 1,40 mm D = ø 1,70 mm	Brenner C = ø 0,75 mm D = ø 0,85 mm	Brenner C = ø 0,32 mm D = ø 0,32 mm
Flüssiggas B/P Vordruck 30 mbar (NL)	Brenner C = ø 0,95 mm D = ø 1,10 mm	Brenner C = ø 0,50 mm D = ø 0,55 mm	Brenner C = ø 0,18 mm D = ø 0,18 mm
SE - Kategorie: III 1ab 2H 3B/P			
Stadtgas ab Vordruck 8 mbar (SE)	Brenner C = ø 2,40 mm D = ø 3,10 mm	Brenner C = ø 1,60 mm D = ø 1,60 mm	Brenner C = ø 0,60 mm D = ø 0,60 mm
Erdgas H Vordruck 20 mbar (SE)	Brenner C = ø 1,35 mm D = ø 1,65 mm	Brenner C = ø 0,75 mm D = ø 0,85 mm	Brenner C = ø 0,32 mm D = ø 0,32 mm
Flüssiggas B/P Vordruck 30 mbar (SE)	Brenner C = ø 0,95 mm D = ø 1,10 mm	Brenner C = ø 0,50 mm D = ø 0,55 mm	Brenner C = ø 0,18 mm D = ø 0,18 mm

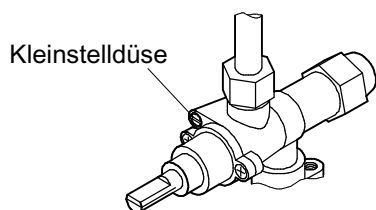
	Außendüse Siehe Seite 20 Kapitel 10.2 	Kleinstelldüse Siehe Seite 20 Kapitel 10.3 	Zündbrennerdüse Siehe Seite 20 Kapitel 10.4 
CZ - Kategorie: II 2H 3B/P			
Erdgas H Vordruck 18-20 mbar (CZ)	Brenner C = \varnothing 1,35 mm D = \varnothing 1,65 mm	Brenner C = \varnothing 0,75 mm D = \varnothing 0,85 mm	Brenner C = \varnothing 0,32 mm D = \varnothing 0,32 mm
Flüssiggas B/P Vordruck 30 mbar (CZ)	Brenner C = \varnothing 0,95 mm D = \varnothing 1,10 mm	Brenner C = \varnothing 0,50 mm D = \varnothing 0,55 mm	Brenner C = \varnothing 0,18 mm D = \varnothing 0,18 mm
DK - Kategorie: III 1e 2H 3B/P			
Stadtgas e Vordruck 8 mbar (DK)	Brenner C = \varnothing 2,40 mm D = \varnothing 3,10 mm	Brenner C = \varnothing 1,60 mm D = \varnothing 1,60 mm	Brenner C = \varnothing 0,60 mm D = \varnothing 0,60 mm
Erdgas H Vordruck 20 mbar (DK)	Brenner C = \varnothing 1,35 mm D = \varnothing 1,65 mm	Brenner C = \varnothing 0,75 mm D = \varnothing 0,85 mm	Brenner C = \varnothing 0,32 mm D = \varnothing 0,32 mm
Flüssiggas B/P Vordruck 30 mbar (DK)	Brenner C = \varnothing 0,95 mm D = \varnothing 1,10 mm	Brenner C = \varnothing 0,50 mm D = \varnothing 0,55 mm	Brenner C = \varnothing 0,18 mm D = \varnothing 0,18 mm
NO - Kategorie: II 2H 3B/P			
Erdgas H Vordruck 20 mbar (NO)	Brenner C = \varnothing 1,35 mm D = \varnothing 1,65 mm	Brenner C = \varnothing 0,75 mm D = \varnothing 0,85 mm	Brenner C = \varnothing 0,32 mm D = \varnothing 0,32 mm
Flüssiggas B/P Vordruck 30 mbar (NO)	Brenner C = \varnothing 0,95 mm D = \varnothing 1,10 mm	Brenner C = \varnothing 0,50 mm D = \varnothing 0,55 mm	Brenner C = \varnothing 0,18 mm D = \varnothing 0,18 mm

10.2 Austauschen der Außendüse



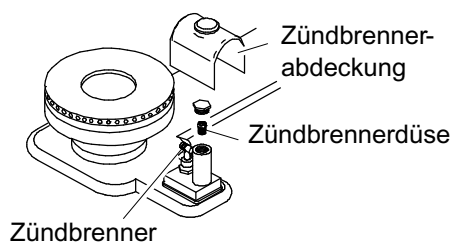
- ☞ Gewindestift soweit herausschrauben, bis sich das Anschlussstück herausziehen lässt.
- ☞ Anschlussstück herausziehen.
- ☞ Außendüse austauschen, siehe Angaben in der Tabelle Seite 17 Kapitel 10.1
- ☞ Anschlussstück bis Anschlag einschieben und mit Gewindestift festklemmen.
- ☞ Alle gasführenden Teile auf Dichtheit prüfen.

10.3 Austauschen der Kleinstelldüse



- ☞ Kleinstelldüse austauschen, siehe Angaben in der Tabelle Seite 17 Kapitel 10.1
- ☞ Kleinstelldüse bis Anschlag einschrauben.
- ☞ Alle gasführenden Teile auf Dichtheit prüfen.

10.4 Austauschen der Zündbrennerdüse



- ☞ Zündbrennerabdeckung abziehen.
- ☞ Zündbrennerdüse herausschrauben.
- ☞ Zündbrennerdüse austauschen, siehe Angaben in der Tabelle Seite 17 Kapitel 10.1.
- ☞ Alle gasführenden Teile auf Dichtheit prüfen.

11. Wartung

- Beachten Sie die Sicherheitshinweise, siehe Seite 5 Kapitel 2.
- Lassen Sie an diesem Gerät eine regelmäßige Inspektion und Wartung durchführen. Wartungsarbeiten sind: Z. B. Sicherheits-, Funktions- und Dichtigkeitsprüfungen.
- Die Sicherheitseinrichtungen in Abhängigkeit der Beanspruchung, mindestens aber einmal jährlich durch einen Sachkundigen auf ordnungsgemäßen Zustand überprüfen lassen. Das Ergebnis dieser Prüfung dokumentieren und aufbewahren.
- Installations-, Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von Gas-Fachleuten durchgeführt werden.
- Nur Original-Zubehör und Original-Ersatzteile verwenden!
- Wir empfehlen Ihnen einen Wartungsvertrag mit dem Kundendienst abzuschließen.

12. Hinweise zur Entsorgung

- Vor dem Demontieren bauseitige Gashähne schließen. Versorgungsleitungen demontieren.
- Altgeräte sind kein wertloser Abfall! Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiedergewonnen werden.
- Beachten Sie im Falle einer Entsorgung des Gerätes die jeweiligen gesetzlichen Vorschriften.
- Gewerbliche Geräte dürfen nicht in die kommunale Abfallentsorgung gelangen oder mit dem Hausmüll entsorgt werden.



BI371930 / 11.17 / 7.18

SALVIS AG

Nordstrasse 15
CH-4665 Oftringen
Tel. +41 (0)62 788 18 18
Fax. +41 (0)62 788 18 98
Internet: www.salvis.ch
E-Mail: info@salvis.ch

smart cooking

