

Istruzione per l'uso e la manutenzione - CUCINE GAS

Instructions for installation and use - GAS COOKERS

Gebrauchs-und Installationsanleitung - GASHERDE

Notice d'emploi et de maintenance - CUISINIÈRES A GAZ

Instrucciones para el uso y mantenimiento - COCINAS A GAS



Targhetta tecnica – Technical data plate – Typenschild – Plaque technique – Placa del fabricante

G30/31
28-30/37
-50 mbar

	ES	ESTE APARATO DEBE SER INSTALADO POR PERSONAL CALIFICADO, EN CUARTOS BIEN VENTILADOS. CONSULTAR LAS INSTRUCCIONES ANTES DEL USO.
	FR-BE	CET AÜPPAREIL DOIT ÊTRE INSTALLÉ PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ, DANS DES LOCAUX BIEN AÉRÉS. CONSULTER LER INSTRUCTION AVANT DE L'UTILISE
	GB-IE	THIS APPLIANCE MUST BE INSTALLED BY QUALIFIED PERSONNEL, IN WELL-AIRED ROOMS. CONSULT THE INSTRUCTIONS BEFORE USE.
	IT-CH	QUESTO APPARECCHIO DEVE ESSERE INSTALLATO DA PERSONALE QUALIFICATO, IN LOCALI BEN AREATI. CONSULTARE LE INTRUZIONI PRIMA DELL'USO.
	PT	ESTE APARELHO DEVE SER INSTALADO POR PESSOAL QUALIFICADO, EM LOCAIS BE, AREJADOS. CONSULTAR LAS INSTRUCOES ANTES DO USO.
X	AT-DE-LU	DAS GERÄT IST FÜR DEN PROFESSIONALEN GEBRAUCH BESTIMMT UND DARF DAHER NUR VOM FACHPERSONAL BENÜTZT WERDEN. SIEHE ANLEITUNG



G20
-20 mbar



BERNER - Kochsysteme GmbH & Co. KG
Sudetenstrasse 5 - D-87471 Durach
Tel.: +49 (0) 831 - 697247 - 0 / Fax - 15
Email: Berner@induktion.de

Cat. Kat.	ΣQn. 9 kW	Kg/h 0,70	m³/h 0,95	Typ/Type :  BEG2S70 A
II2E3B/P II2H3B/P	Gas type mbar	G30/31 50	G20 20	Serien ID #  14132620
ES-FR-GB-IE-IT CH-PT-AT-DE-LU Baujahr/MY 2014				



PIN1312CO5918
1312

Made in EU E / O



<u>Kapitel</u>		<u>Seite</u>
1	Allgemeine Anweisungen 	3
2	Einbauanweisungen 	3-6
3	Funktionstest 	7
4	Anwendung der Gaskochstellen	8
4.1	Zündung des Zündflammenbrenners 	8
4.2	Anwendung der Gasbrenner	9
5	Einstellung der Gasbrenner 	9
6	Störungen	10
7	Anpassung der Düsen 	10
7.1	Anpassung der Brennerdüse	11-12
7.2	Feinstellung der Flamme	13
7.3	Anpassung der Zündflammdüse	14
8	Technische Daten der Geräte	15
9	Technische Daten der Geräte – Nennleistung und Verbrauch	16
10	Technische Daten der Geräte – Gaskategorien	16
11	Technische Daten der Geräte – Elektrobackofen	17
12	Zündflammenbrennerdeckel	17
13	Warmhalteplatte – optional	18
14	Wok-Ring – optional	18
15	Ablauf Brennermulde – optional	19
16	Bemerkungen – Zeichnungen	19

1. Allgemeine Anweisungen



Das im Typenschild angegebene Gasgerät ist nur für die Zubereitung von Speisen ausgelegt. Es darf nur für diesen Zweck und ausschließlich auf professioneller Ebene eingesetzt werden.

Der Betrieb und die Reinigung dürfen nur von geschultem Fachpersonal durchgeführt werden. Im Falle einer Beschädigung und/oder Störung den Betrieb des Gerätes sofort unterbrechen, den Absperrhahn schließen, den Netzstecker ziehen (falls vorhanden) und Ihren Händler/Kundendienst benachrichtigen.

2. Einbauanweisungen



EINE INBETRIEBNAHME (ANSCHLUSS, DRUCKPRÜFUNG, USW) DES GERÄTES IST IMMER DURCH EINEN KONZESSIONIERTEN FACHBETRIEB DURCH ZU FÜHREN.

Das in diesem Handbuch beschriebene Gasgerät wurde unter Beachtung der Anforderungen der momentan gültigen EU-Normen gebaut (8723/2010). Es muss dementsprechend an seinem Bestimmungsort eingebaut/in Betrieb genommen werden. Es müssen alle örtlichen, nationalen und europäischen Normen beachtet und erfüllt werden. Vor der Geräteinstallation beim lokalen Gasversorgungsunternehmen eine Installationserlaubnis einholen und unbedingt die Daten laut Typenschild mit den örtlichen Gegebenheiten konfrontieren.

Der Einbau, die eventuelle Anpassung und der Unterhalt der Gasgeräte muss durch autorisierte Gasfachkräfte und unter Beachtung der gültigen Sicherheitsanforderungen durchgeführt werden.

Der Hersteller haftet keinesfalls, sollte diese Anforderung nicht erfüllt sein.

ACHTUNG: Die Elektrischen Einheiten (falls vorhanden) im Gerät sind unter Beachtung der Anforderungen der folgenden EU-Normen gebaut: 2004/108 ; 2006/95 ; 2016/462.



Die Außenmaße und Anschlussangaben sowie andere technische Daten sind auf den folgenden Seiten eingetragen. Die Geräte sind vom Typ "A": das bedeutet, dass sie unter einer Dunstabzugshaube eingebaut bzw. aufgestellt werden sollen.

Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie die Schutzfolie. Das Packmaterial muss von Ihnen umweltgerecht entsorgt werden. Klebstoffreste müssen mit einem geeigneten, nicht scharfen Lösungsmittel entfernt werden. Das Gerät nicht direkt an Wände aus brennbarem Material, Mauern, Küchenmöbel, Trennwänden und nebenstehenden Geräten aufstellen, ringsum mindestens 80 mm Abstand halten und die bestehenden Feuerschutzvorschriften beachten.



Das Gerät mittels der einstellbaren Füße ins Lot bringen. Sollte das Gerät in eine bestehende Küchenbatterie eingefügt werden, mittels der einstellbaren Füße auf die gleiche Höhe regulieren und eventuell mit geeignetem Verbindungssystem vereinen.

Beim Einbaumodell muss die entsprechende und mitgelieferte Einbauzeichnung genauestens beachtet und deren Angaben befolgt werden.

Die Belüftungslöcher unter dem Einbaumodul müssen auf ein eventuell bestehendes Zwischenblech übertragen und dürfen keinesfalls abgedeckt werden, um die Primärluft zu garantieren. Sollten beim zu bebauenden Küchenmöbel keine solchen Belüftungslöcher vorhanden sein, bitte das bestehende entfernen und das bauseitige (vom Einbaumodul) verwenden. Im Falle eines Zweifels, wenden Sie sich bitte an den Händler.

Bitte ermitteln Sie die genaue Gasart, worauf das Gerät eingestellt ist, mittels der Angaben auf dem Typenschild, das sich in der Nähe vom Gasanschluss und auf der Verpackung befindet. Das Gerät darf nur von geschultem und autorisiertem Personal nach den örtlichen Vorschriften und Bestimmungen installiert werden. Möglicherweise müssen Sie auch die Richtlinien des örtlichen Gasversorgers beachten. Das Gerät darf nur von geschultem Personal bedient werden.

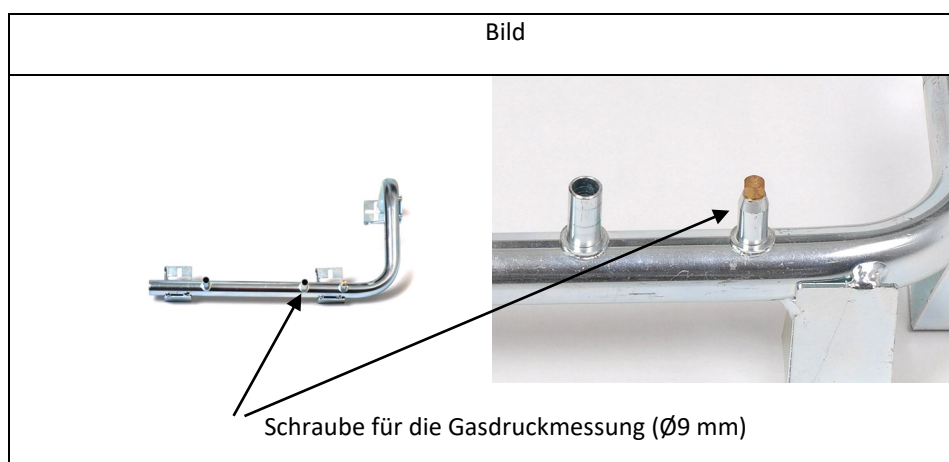


Das Gerät darf nur in ausreichend belüfteten Räumen installiert werden, da es sonst zu schwerwiegenden Folgen wegen der Verbrennungsrückstände und/oder sauerstoffarmen Umgebungsluft kommen könnte. Die Räume nach erfolgter Installation nicht mehr verändern. Das Gerät im Falle von starkem Gasgeruch niemals zünden; Fenster und Türen weit öffnen und den Raum gut durchlüften sowie das Leck erörtern. Sollte das Leck nicht gefunden werden, Gasabsperrhahn schließen und den Fachinstallateur für eine gründliche Untersuchung des Gaskreislaufes kontaktieren. Das Gerät darf nur von geschultem und autorisiertem Personal nach den örtlichen Vorschriften und Bestimmungen installiert werden. Möglicherweise müssen Sie auch die Richtlinien des örtlichen Gasversorgers beachten. Vor der Installation muss das Gerät auf Masse, Leistung und Herstellerseitige Gasart überprüft werden. Sollte vor Ort eine andere Gasart vorhanden sein, muss das Gerät, ausschließlich von geschultem und autorisiertem Personal, durch den Austausch der Originaldüsen, angepasst werden. Die Herstellerseitige Gasart ist auf dem Typenschild, das sich in der Nähe vom Gasanschluss und auf der Verpackung befindet, angegeben. Der Lieferumfang enthält auch die entsprechenden Düsen für den Umbau. Der Anschluss an die Hauptleitung muss ausschließlich über die bauseitige Anschlussrampe erfolgen. Außerdem muss der Druck der Gasleitung gemessen und überprüft werden. Zu diesem Zweck ist die Rampe mit einer Messschraube ausgerüstet (siehe Bild). Das Druckmessgerät kann über diese Schraube (1), die aufgeschraubt (aber nicht entfernt werden darf), aufgesetzt und der Druck somit gemessen werden. Nach der Messung Schraube wieder fest zu drehen und eventuelle Lecks bei den Verbindungsstellen erörtern (unter Anwendung von Seifenwasser).



Nach der Gasdruckmessung Druckmessschraube der Gasrampe wieder fest zudrehen.

Nach der Druckmessung eine Dichtigkeitsprüfung durchführen, damit eventuelle, gefährliche Lecks erörtert werden können. Der maximale Druck beträgt 50 mbar, für die Dichtigkeitsprüfung kann der Druck kurzfristig auf 150 mbar erhöht werden. Während der Prüfung keinesfalls die Gashähne oder den Gasabsperrhahn betätigen.



Sollte ein Elektrobackofen oder ein anderes elektrisches Gerät vorhanden sein, muss der Anschluss an das Elektronetz unter Beachtung und Einhaltung der Normen, die in der entsprechenden Bedienungsanleitung aufgelistet sind, installiert werden. Jedes Elektrogerät muss über eine eigenständige und ausreichend dimensionierte Zuleitung gespeist werden. Es müssen entsprechende, mehrpolige Schutzschalter (mit mind. 3mm Kontaktöffnung) und automatische Differenzialschutzschalter vorgesehen werden. Die Schalter müssen vor direktem und indirektem Kontakt mit den Spannungsteilen schützen und die Ableitströme (< 1 mA/kW), unter Beachtung der gültigen Normen, sichern.

Das Gerät muss auch eine Erdung besitzen (siehe Klemmen mit entsprechendem Symbol , neben der Anschlussklemme).

Das Gehäuse des Gerätes muss in ein Potentialausgleich-System einbezogen werden, dazu das Gerät mit

Hilfe der Klemme mit dem Symbol  anschließen (ev. mit anderen, vorhandenen Geräten).



Heißes Öl und Fett kann sich leicht entzünden, das Gerät nur unter Aufsicht bedienen, damit die Risiken eines Feuers limitiert werden. Im Falle eines Feuers, niemals mit Wasser löschen, sondern mit einer Feuerdecke oder einem Deckel ersticken und den Gasabsperrhahn schließen.

Achtung, kochende Speisen können Spritzer verursachen, sich entsprechend der Arbeitssicherheit und dessen Vorschriften kleiden.

Um energiesparend und ausgewogen zu kochen, die Pfanne und deren Durchmesser immer dem Brenner entsprechend anpassen und wählen. Die Flamme soll niemals über den Pfannenboden hinaus brennen, da sonst ein schlechtes Kochbild und schlechte Kochresultate entstehen könnten.



Vor der Reinigung des Gerätes immer alle Brenner ausschalten und den Gasabsperrhahn zusperren. Etwas Abkühlzeit berechnen, da sich sonst das Reinigungsmittel auf den Brennerdeckeln festbrennen könnte. Reinigung oder Abkühlung niemals mit einem Wasserschlauch oder Hochdruckreiniger durchführen. Es darf keine Flüssigkeit oder Dreck in die Brennerkörper gelangen. Die Schieberoste oder die Warmhalteplatte bzw. Wok-Ring können zur leichten Reinigung vom Kochfeld entfernt werden. Die Schieberoste sind verchromt und können auch in der Spülmaschine gewaschen werden. Die Mulden nicht fluten (Ausnahme: dazu vorgesehene Modelle mit separater, spezifischer Ablauföffnung). Auch die Brennerdeckel können zur Reinigung vom Brennerkörper genommen werden. Achtung, es darf keine Flüssigkeit oder Dreck in die Brennerkörper gelangen. Um das zu verhindern, dieselben mit etwas Alufolie oder Frischhaltefolie abdecken.

Das Gerät und seine Bauteile niemals mit scharfen Reinigern und/oder Scheuermittel sowie Stahlwolle reinigen.

3. Funktionstest

Sobald das Gerät fachgerecht und endgültig an die Gasleitung angeschlossen wurde, muss die Gasdruckmessung durchgeführt werden. Ein Druckmesser an die geöffnete Gasdruckmessschraube ansetzen und den Gasabsperrhahn öffnen. Korrekte Position der Brennerdeckel und der Schieberoste überprüfen und alle vorhandenen Gaskochstellen anzünden. Überprüfen, ob der Gasdruck den Vorgaben laut Tabelle entspricht:

Land	Druck (mbar)	Kategorie
DE, LU	20-50	II2E3B/P
DK, FI, SE, IS, NO, HR, LT, LV, EE, SK, SI, CZ	20-30	II2H3B/P
NL	25-30	II2LL3B/P
FR, BE	20/25- 28/37	II2E+3+
GB, ES, IT, PT, IE, GR,	20- 29/37	II2H3+
AT, CH	20-50	II2H3B/P
PL	20-37	II2E3B/P
HU	25-30	II2HS3B/P
CY-MT	30	I3B/P

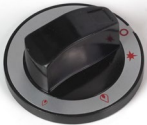
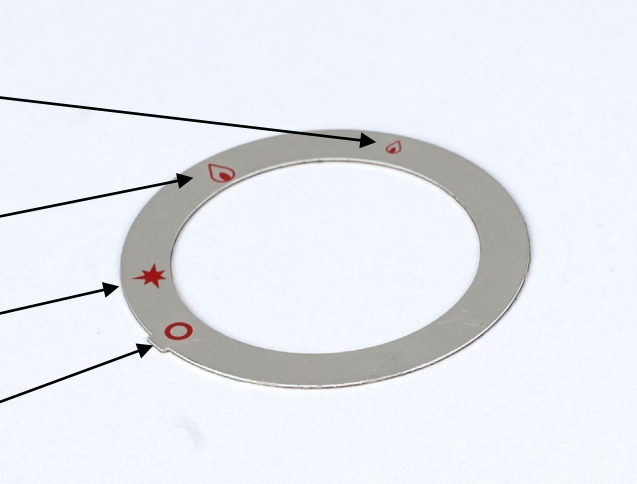
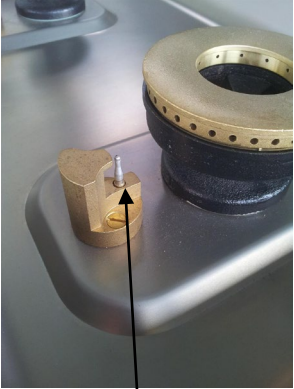


Danach die Gaskochstellen erneut in Betrieb nehmen. Bei der ersten Anzündung nach der Messung ist möglicherweise etwas Luft im Kreislauf; das könnte die Anzündung der Zündflamme etwas verzögern.

4. Anwendung der Gaskochstellen

4.1 Zündung des Zündflammenbrenners

Den Gasabsperrhahn öffnen. Den Knebel der Kochstelle auf "Zündung" drehen und nach innen drücken. Gleichzeitig den Zündflammenbrenner mit der Flamme von einem Streichholz oder anderem Zündmittel anzünden. Den Knebel einige Sekunden gedrückt halten, damit sich das Thermoelement erwärmen kann und die Pilotflamme kontinuierlich brennt.

Bild	Beschreibung
	Knebel Kochstelle komplett
Kleine Flamme = Mindestleistung Große Flamme = Maximalleistung Zündung Zündflamme Kochstelle aus 	
 Thermoelement	Brenner D mit Zündflammenbrenner und Thermoelement (Beispielbild, Zündflammenbrenner und Thermoelement sind immer in der gleichen Position)

4.2 Anwendung der Gaskochstellen

Die Intensität der Flamme jeweils dem Kochgeschirr, der Zubereitung und der Speisenmenge anpassen. Die Flamme darf niemals seitlich der Pfanne hoch brennen: kleine Leistung mit Knebel in Position "kleine Flamme", große Leistung mit Knebel in Position "große Flamme". Ist der Knebel in der Position „Zündung“, geht der Brenner der Kochstelle aus, aber sie bleibt betriebsbereit, da die Pilotflamme in Funktion (d.h. gezündet) ist. Niemals Kochgeschirr ohne Beaufsichtigung auf der Kochstelle lassen! Um energiesparend zu arbeiten den Knebel sobald als möglich in die Position "Zündung" drehen.

5. Einstellung der Gasbrenner

Das Gerät ist fabrikseitig mit den im Typenschild angegebenen Werten und der entsprechenden Gasart eingestellt worden. Sollte vor Ort eine andere Gasart vorhanden sein, muss das Gerät, ausschließlich von geschultem und autorisiertem Personal, durch den Austausch der Originaldüsen, angepasst werden. Die Herstellerseitige Gasart ist auf dem Typenschild, das sich in der Nähe vom Gasanschluss und auf der Verpackung befindet, angegeben. Der Lieferumfang enthält auch die entsprechenden Düsen für den Umbau. Während dem Funktionstest muss auch die Bonität der Flamme überprüft werden. Die Flamme soll eine bläuliche Farbe haben, ohne gelbe Spitzen, und muss auch an der Basis des Brennerdeckels intensiv und ohne Unterbrüche brennen. Sollte die Flamme eine gelbliche Farbe haben, auch nur teilweise, muss die Primärluft besser eingestellt werden. Ist zu viel Primärluft beigemischt, „löst“ sich die Flamme vom Brennerdeckel. Sobald die Primärluft korrekt eingestellt wurde (siehe Tabelle), muss die Flamme ständig und stetig während mindestens 15 Minuten auf großer Flamme brennen. Auch heftige und häufige Umschaltungen (groß-klein-groß, usw.) mit Hilfe des Knebels dürfen das Flammenbild und dessen Intensität nicht beeinträchtigen.

6. Störungen

Im Falle von Störungen bitte die entsprechende Tabelle beachten und deren Angaben befolgen. Sollte das Problem nicht gelöst werden können oder ein anderes, nicht erwähntes Problem vorhanden sein, bitte den Gasabsperrhahn schließen und den Fachhändler/Kundendienst kontaktieren.

Problem	Mögliche Ursache	Eingriff
Unregelmäßige Flamme	Brennerdeckel schmutzig	Brennerdeckel entfernen und gründlich reinigen. Mit Nadel oder Zahnstocher Löcher gut putzen.
	Brennerdeckel verschoben	Korrekte Position kontrollieren.
Pilotflamme geht aus/bleibt nicht angezündet	Thermoelement defekt	Kochstelle nicht benutzen und Kundendienst kontaktieren.
	„Kaltes“ Thermoelement	Beim Zünden Knebel länger gedrückt halten um das Thermoelement besser anzuwärmen.
Warmhalteplatte „klappert“	Warmhalteplatte nicht korrekt aufgesetzt	Position überprüfen (niemals auf Brenner E mit 7,5 kW)
Zündflammenbrennerdeckel passt nicht	Falsche Aufsatzrichtung	Deckel drehen, bis er passt. Der Deckel kann nicht verdreht aufgesetzt werden.
Wok-Ring „klappert“	Wok-Ring nicht korrekt aufgesetzt	Position überprüfen

7. Anpassung der Düsen

Das Gerät ist fabrikseitig mit den im Typenschild angegebenen Werten und der entsprechenden Gasart eingestellt worden. Sollte vor Ort eine andere Gasart vorhanden sein, muss das Gerät, ausschließlich von geschultem und autorisiertem Personal, durch den Austausch der Originaldüsen, angepasst werden. Die Herstellerseitige Gasart ist auf dem Typenschild, das sich in der Nähe vom Gasanschluss und auf der Verpackung befindet, angegeben. Der Lieferumfang enthält auch die entsprechenden Düsen für den Umbau. Unbedingt wie folgt vorgehen:

- Gerät von Stromnetz trennen (falls Elektrogeräte vorhanden sind)
- Gasabsperrhahn schließen
- Knebel entfernen
- Schalterblende ausbauen

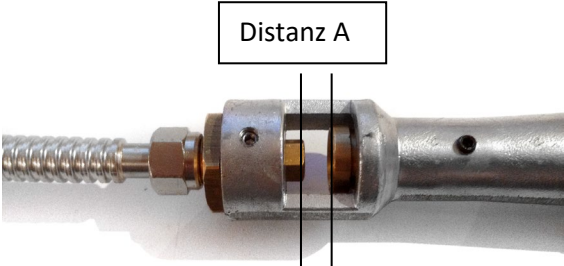
7.1 Anpassung der Brennerdüse

Die Düsen sind mit dem jeweiligen Durchmesser gekennzeichnet (Stanzung). Die Angaben sind in der Tabelle verzeichnet. Die Brennerdüse befindet sich im dünnen Teil des Venturi-Rohres in Aluminium, am Ende des flexiblen Rohres, in einem Düsenhalter. Die seitlichen Madenschrauben entfernen und den Düsenhalter ausziehen. Die Düse ausschrauben und die neue, korrekte Düse satt aufschrauben. Düsenhalter erneut einsetzen und Madenschrauben zudrehen. Primärluft-Abstand überprüfen und eventuell laut Tabelle korrigieren:

	Düse Brenner C	Abstand A	Düse Brenner D	Abstand A	Düse Brenner E	Abstand A
Erdgas H, E, E+ (G20)	20 mbar: 135 25 mbar: 130	5,5 mm	20 mbar: 165 25 mbar: 155	6 mm	20 mbar: 200 25 mbar: 190	7 mm
Erdgas L, LL (G25)	25 mbar: 140	5,5 mm	25 mbar: 170	6 mm	25 mbar: 210	7 mm
Propan G30/G31	50 mbar: 80	6,5 mm	50 mbar: 95	7 mm	50 mbar: 115	grösst- möglich
Propan G30/G31	28/30 30/37 mbar: 90	6,5 mm	28/30 30/37 mbar: 110	7 mm	28/30 30/37 mbar: 135	grösst- möglich

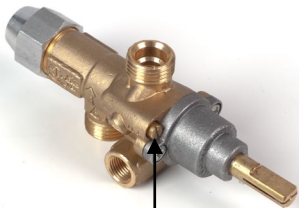


Nachdem die Düse gewechselt wurde, bitte schriftlich festhalten und wenn möglich beim Typenschild kennzeichnen, welche Gasart eingestellt wurde.

Bild	Beschreibung
	Düsenhalter
	Düse
	Venturi-Rohr zu Brenner C
	Venturi-Rohr zu Brenner D und E
	Flexibles Rohr
	Detail Distanz Primärluft A (in mm)

7.2 Feinstellung der Flamme

Die Feinstellschraube befindet sich auf dem Gasbrennregler der Gaskochstelle, im oberen Teil. Die entsprechende Kochstelle anzünden und mit Hilfe eines kleinen Schlitzschraubenziehers die Feinstellung so verändern, bis das gewünschte Niveau erreicht ist. Bei Propan G30/G31 muss die Schraube satt zuge dreht werden.

Bild	Beschreibung
 Feinstellungsschraube	Gasbrennregler der Kochstelle
	Feinstellungsschraube Bemerkung: Bei Propan G30/G31 muss die Schraube bis zum Anschlag geschlossen werden.

7.3 Anpassung der Zündflammdüse

Die Düse befindet sich im Zündflammenkörper. Den Schieberost entfernen und beim Zündflammenbrenner die Schrauben entfernen. Brenner vorsichtig durch die Öffnung nach oben ausziehen, bis die Sechskantschraube zugänglich ist. Diese entfernen und mittels Schlitzschraubenzieher im Zündflammenkörper die Düse aufschrauben. Die Düse hat eine Markierung gestanzt, die dem Durchmesser entspricht (werkseitig ist 0,21 verbaut). Eine Feder (nicht verlieren!) und die Düse sind nun gelöst. Feder wieder einsetzen und Düse eventuell der Tabelle entsprechend festschrauben. Sechskantschraube wieder festziehen und Brenner wieder auf der Mulde festschrauben. Es folgt die Tabelle:

	Brenner C	Brenner D	Brenner E
Erdgas H, E, E+ (G20)	20 mbar: ¼ Drehung	20 mbar: ¼ Drehung	20 mbar: ¼ Drehung
	25 mbar: ¼ Drehung	25 mbar: ¼ Drehung	25 mbar: ¼ Drehung
Erdgas L, LL (G25)	25 mbar: ¼ Drehung	25 mbar: ¼ Drehung	25 mbar: ¼ Drehung
Propan (G30/G31)	50 mbar: 0,21	50 mbar: 0,21	50 mbar: 0,21
Propan (G30/G31)	28/30 30/37 mbar: 0,21	28/30 30/37 mbar: 0,21	28/30 30/37 mbar: 0,21

¼ Drehung offen wenn Erdgas, fest geschlossen wenn Propangas.



Falls die Düse gewechselt wurde, bitte schriftlich festhalten und wenn möglich beim Typenschild kennzeichnen, welche Gasart eingestellt wurde.

8. Technische Daten der Geräte – Außenmaße in mm

Typ	Breite	Tiefe	Höhe	Anzahl Brenner C 3,5 kW	Anzahl Brenner D 5,5 kW	Anzahl Brenner E 7,5 kW
BHG2S70	400	700	Min. 850	1	1	-
BHG4S70	800	700	Min. 850	2	2	-
BHG4S70B	800	700	Min. 850	2	2	-
BHG6S70	1200	700	Min. 850	3	3	-
BHG6S70B	1200	700	Min. 850	3	3	-
BHG4D70	800	700	Min. 850	2	2	-
BHG4D70B	800	700	Min. 850	2	2	-
BHG6D70	1200	700	Min. 850	3	3	-
BHG6D70B	1200	700	Min. 850	3	3	-
BHG2P70	400	700	Min. 850	1	-	1
BHG4P70	800	700	Min. 850	2	-	2
BHG4P70B	800	700	Min. 850	2	-	2
BHG6P70	1200	700	Min. 850	2	2	2
BHG6P70B	1200	700	Min. 850	2	2	2
BHG2S85	400	850	Min. 850	1	-	1
BHG4S85	800	850	Min. 850	1	2	1
BHG4S85B	800	850	Min. 850	1	2	1
BHG6S85	1200	850	Min. 850	1	2	3
BHG6S85B	1200	850	Min. 850	1	2	3
BHG2P85	400	850	Min. 850	-	-	2
BHG4P85	800	850	Min. 850	-	-	4

BHGx...**B** = mit Elektrobackofen im Unterbau.



Sollte ein Elektrobackofen oder ein anderes elektrisches Gerät vorhanden sein, muss der Anschluss an das Elektronetz unter Beachtung und Einhaltung der Normen, die in der entsprechenden, mitgelieferten Bedienungsanleitung aufgelistet sind, installiert werden.

9.

Technische Daten der Geräte – Außenmaße in mm

Typ	Breite	Tiefe	Höhe	Anzahl Brenner C 3,5 kW	Anzahl Brenner D 5,5 kW	Anzahl Brenner E 7,5 kW
206001	400	600	230/255	1	1	-
206002	800	600	230/255	2	2	-
206003	800	600	Min. 850	2	2	-
206006	400	650	230/255	1	1	-
206007	800	650	230/255	2	2	-
206008	800	650	Min. 850	2	2	-
207000	400	700	Min. 850	1	1	-
207003	800	700	Min. 850	2	2	-
207005	1200	700	Min. 850	3	3	-
207004 *	800	700	Min. 850	2	2	-
207006 *	1200	700	Min. 850	3	3	-
208000	400	850	Min. 850	1	-	1
208001	800	850	Min. 850	1	2	1
208003	1200	850	Min. 850	1	2	3
208002 *	400	850	Min. 850	1	2	1
208004 *	1200	850	Min. 850	1	2	3

20xxxx * = mit Elektrobackofen im Unterbau.



Sollte ein Elektrobackofen oder ein anderes elektrisches Gerät vorhanden sein, muss der Anschluss an das Elektronetz unter Beachtung und Einhaltung der Normen, die in der entsprechenden, mitgelieferten Bedienungsanleitung aufgelistet sind, installiert werden

10. Technische Daten der Geräte – Nennleistung und Verbrauch

	Qn kW bei Max. Leistung /bei Min. Leistung	
Gasart	Erdgas	Propan
Brenner C	3,5 / 0,90	
Brenner D	5,5 / 1,8	
Brenner E	7,5 / 1,8	

	Verbrauch bei Maximalleistung	
Gasart	Erdgas (G20/G25) m ³ /h	Propan (G30/G31) Kg/h
Brenner C	0,370 / 0,431	0,272 / 0,276
Brenner D	0,582 / 0,677	0,427 / 0,434
Brenner E	0,794 / 0,923	0,583 / 0,591

11. Technische Daten der Geräte – Gaskategorien

Land	Druck (mbar)	Kategorie
DE-LU	20-50	II2E3B/P
DK, FI, SE, IS, NO, HR, LT, LV, EE, SK, SI, CZ	20-30	II2H3B/P
NL	25-30	II2LL3B/P
FR, BE	20/25- 28/37	II2E+3+
GB, ES, IT, PT, IE, GR,	20- 29/37	II2H3+
AT, CH	20-50	II2H3B/P
PL	20-37	II2E3B/P
HU	25-30	II2HS3B/P
CY-MT	30	I3B/P

12. Technische Daten der Geräte - Elektrobackofen

Elektrobackofen	Typ	Typ
B x T x H in mm		
Abm. Blech/Gitterrost		
Leistung Ober-/Unterhitze		
Leistung Konvektion		
Thermostat		

Für den korrekten Gebrauch und die Funktionen der verschiedenen Elektrobacköfen, bitte die entsprechende mitgelieferte Bedienungsanleitung beachten und befolgen.

13. Zündflammenbrennerdeckel

Die Zündflammenbrenner werden mit einem Deckel geliefert, der dafür sorgen soll, dass das Thermoelement weitgehend sauber bleibt. Im Zuge der Reinigung Deckel abziehen und nach der erfolgten Reinigung der Mulde und der Gaskochstelle einfach wieder aufsetzen (siehe Bilder). Der Deckel selber kann in der Spülmaschine gereinigt werden. Die Gaskochstelle funktioniert einwandfrei auch ohne Zündflammenbrennerdeckel, sollte einer abhandenkommen oder beschädigt sein, sich mit dem Fachhändler/Kundendienst in Verbindung setzen.



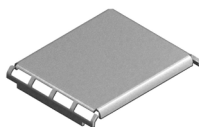
14. Warmhalteplatte – optional

Das Gerät kann mit einer Warmhalteplatte aus verzugsfreiem Stahl ausgerüstet und ähnlich wie eine Glühplatte betrieben werden. Die Warmhalteplatte gibt es als einzelne oder doppelte Ausführung. Es ist ratsam, vor allem bei Einsatz einer einzelnen Platte, die freie Kochstelle mit einem separaten Einzelrost (optional erhältlich) zu bedecken, damit die korrekte Position eingehalten und eine sichere und einfache Benutzung gewährleistet werden kann.

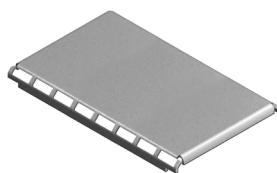
Die Warmhalteplatte darf niemals auf einem Brenner E eingesetzt werden, nur auf Brenner C oder Brenner D. Nicht als Grill/Bratplatte einsetzen, niemals Speisen direkt auf der Platte zubereiten. Die Platte ausschließlich unter Aufsicht benutzen.

Den Schieberrost entfernen und die Warmhalteplatte über dem Brenner C oder D aufsetzen. Nun können Sie mehrere Pfannen gleichzeitig benutzen, bis zur kompletten Belegung der Oberfläche. Achtung, die Platte wird sehr heiß! Niemals mit Wasser oder Eis abkühlen, da sich durch den Kälteschock dieselbe biegen oder verziehen könnte.

Reinigung bei kalter oder nur noch handwarmer Platte mit Seifenwasser und einem sanften Tuch durchführen, niemals scharfe Reiniger oder scheuernde Schwämme benutzen. Platte trocknen und bis zum nächsten Einsatz in einer trockenen Umgebung lagern.



Warmhalteplatte einzelne Kochstelle

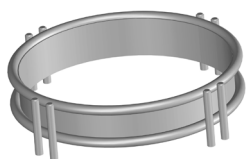


Warmhalteplatte doppelte Kochstelle

15. Wok-Ring – Optional

Jede Kochstelle kann mit einem Wok-Ring in eine Wok-Kochstelle verwandelt werden. Der Wok-Ring kann ganz einfach auf den Schieberrost aufgesetzt werden. Nun können Sie mit einer Standard Wok Pfanne für 300 mm Durchmesser (aus unserem Katalog) kochen. Achtung, der Wok Ring wird sehr heiß! Niemals mit Wasser oder Eis abkühlen, da sich derselbe biegen oder verziehen könnte.

Reinigung bei kaltem oder nur noch handwarmem Ring mit Seifenwasser und einem sanften Tuch durchführen, niemals scharfe Reiniger oder scheuernde Schwämme benutzen. Ring trocknen und bis zum nächsten Einsatz in einer trockenen Umgebung lagern.



16. Ablauf Brennermulde – optional

Jede Mulde kann mit einer Ablauföffnung ausgerüstet werden. Somit können Sie die Mulde zur leichten Reinigung mit ein wenig Wasser fluten. Der Ablauf ist mit einem Stopfen und Sicherheitsüberlauf versehen. Es darf keine Flüssigkeit oder Dreck in den Brenner gelangen, um Betriebsstörungen zu vermeiden. Halten Sie auch den Stopfen und den Ablauf weitgehend sauber, indem Sie dieselben häufig reinigen.

Vor dem Reinigen der Mulde bitte feste Speisereste entfernen. Erst danach den Ablauf öffnen. Reinigung mit Seifenwasser und einem sanften Tuch durchführen, niemals scharfe Reiniger oder scheuernde Schwämme benutzen. Bitte keine Speisen/-reste durch den Ablauf führen, da dieser verstopfen könnte.

17. Bemerkungen – Zeichnungen

