

SERIE PV

EINBAU-GASKOCHFELD AUS GLAS

CE-Zertifikat Nr. 51.....

GEBRAUCHS- UND WARTUNGSANLEITUNG

MODELS LIST / Modellverzeichnis

13/05/2009

Typ: **PV**
EG- **51BU3860**
Zertifikat:

Nr.	Modell	Marke	Nennspannung	Strom	ΣQ_n - kW
1	PV1350	CAN	/	/	1,90
2	PV1351	CAN	/	/	2,90
3	PV1352	CAN	/	/	5,90
4	PV1357	CAN	/	/	4,90
5	PV1360	CAN	/	/	3,80
6	PV1361	CAN	/	/	5,90

Hersteller:

CAN von Bellini Mauro

Via Nazionale, 65 - 25080 PUEGNAGO DEL GARDA (BS)

TEL +39.0365/555909 autom. Leitungssuche - FAX+39.0365/651 822

www.can-web.com

info@can-web.com

ALLGEMEINE HINWEISE

Vor dem Gebrauch des Geräts diese Anleitung sorgfältig durchlesen. Bewahren Sie diese Anleitung für späteres Nachschlagen und ggf. Eingriffe des technischen Kundendienstes auf.

Dieses Gerät muss nach den einschlägigen Vorschriften installiert und in einem gut belüfteten Raum verwendet werden. Vor der Installation und dem Gebrauch des Geräts die Anleitungen lesen.

Diese Anleitungen gelten nur, wenn der Landescode:

IT

auf dem Gerät vorhanden ist.

Die Installation, Wartung und Einstellung des Geräts dürfen nur von qualifiziertem Personal (technischer Kundendienst) und nur im Rahmen der im entsprechenden Abschnitt der Anleitung vorgesehenen Tätigkeiten ausgeführt werden.

Beim Öffnen der Verpackung das Gerät auf Unversehrtheit prüfen. Falls das Gerät beschädigt sein sollte, wenden Sie sich bitte unmittelbar an den Händler oder Vertreiber.

Keine Verpackungsteile in der Nähe von Kindern lassen, da sie Gefahrenquellen sind.

Entsorgung des Verpackungsmaterials: Die verschiedenen Materialtypen voneinander trennen und sich dabei an die örtlichen Vorschriften zu Abfallentsorgung und -recycling halten.

Entsorgen des nicht mehr benutzten Geräts: Das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften in den entsprechenden Zentren (Abfallsammlung und -behandlung) entsorgen.

Das Gerät bei Gebrauch nicht unbeaufsichtigt lassen. Die richtige Position der Töpfe sicherstellen und das Garen der Gerichte überwachen, bei denen Öle und Fette benutzt werden, die leicht entflammbar sind.

Das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.

ANMERKUNG FÜR ELEKTRISCHE GERÄTE: Der Gebrauch dieses Geräts durch Personen mit verminderter körperlicher und geistiger Kapazität oder mangelnder Erfahrung beim Gebrauch elektrischer Geräte ist nicht gestattet, es sei denn, sie werden von erwachsenen und für deren Sicherheit zuständigen Personen überwacht oder unterwiesen. Kinder müssen kontrolliert werden, um zu vermeiden, dass sie mit dem Gerät spielen.

Kein Spray in der Nähe des funktionierenden Geräts benutzen.

Dieses Gerät wurde für den nicht gewerblichen Gebrauch durch Privatleute zum Kochen von Nahrungsmitteln entworfen und realisiert. Jeder andere Gebrauch ist verboten.

Der Gebrauch eines gasbetriebenen Geräts zum Kochen erzeugt Wärme und Feuchtigkeit in dem Raum, in dem es installiert ist. Deshalb muss in dem Raum, in dem das Gerät installiert ist, eine gute Belüftung gewährleistet sein: Halten Sie alle natürlichen Belüftungsöffnungen offen oder installieren Sie eine mechanische Belüftungsvorrichtung (beispielsweise eine Dunstabzugshaube).

Ein intensiver und längerer Gebrauch des Geräts kann einer zusätzliche oder wirksamere Belüftung erfordern (z.B. Fenster öffnen, den Abzug durch die Haube erhöhen).

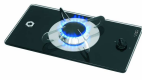

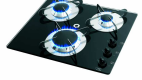



WICHTIG

In Übereinstimmung mit den geltenden Installationsvorschriften muss die Gasversorgungsanlage auf ihrer gesamten Länge und ihre Anschlüsse sowohl auf der Seite der Anlage/Gasflasche als auch auf der Geräteseite kontrolliert werden. Diese Tätigkeit muss von Fachpersonal ausgeführt werden.

Der Hersteller haftet nicht für den falschen oder unsachgemäßen Gebrauch des Geräts oder für Schäden, die aus der Missachtung der in der Anleitung enthaltenen Empfehlungen resultieren.

BEDIENUNGSANLEITUNGEN

Die Serie mit den Glaskochfeldern umfasst die Modelle lt. nachstehender Tabelle, in der die Brenneigenschaften zusammengefasst werden:

<p>PV 1350</p>  <p>- 1 Vario-Brenner (1900 W)</p>	<p>PV 1351</p>  <p>- 1 Vario-Brenner (1900 W) - 1 Sparbrenner (1000 W)</p>	<p>PV 1352</p>  <p>- 1 Starkbrenner (3000 W) - 1 Vario-Brenner (1900 W) - 1 Sparbrenner (1000 W)</p>
<p>PV 1357</p>  <p>- 1 Starkbrenner (3000 W) - 1 Vario-Brenner (1900 W)</p>	<p>PV 1360</p>  <p>- 2 Vario-Brenner (2 x 1900 W)</p>	<p>PV 1361</p>  <p>- 1 Starkbrenner (3000 W) - 1 Vario-Brenner (1900 W) - 1 Sparbrenner (1000 W)</p>

Für das richtige Verständnis dieser Anleitung prüfen Sie bitte, welches Gerätmodell Sie gekauft haben.

Bei jedem Modell gibt es:

- Feld aus Sicherheitsglas; über jedem Drehgriff befindet sich ein Schema, auf dem markiert ist, auf welchen Brenner sich der Drehgriff bezieht;
- 1/2/3 Brenner. Jeder Brenner besteht aus: Blechdeckel; hochtemperaturfeste Brennerkopfplatte aus Aluminium (PYRAL); Wärmeschutzflansch aus Edelstahl mit integriertem Topfträger; wärmeempfindliches Element (Sicherheitsthermoelement).
- Kunststoff-Drehgriffe
- Topfhalterständer, der im entsprechenden Sitz befestigt wird und die Stabilität der Töpfe gewährleistet. Auf Anfrage.

Die Brenner des Kochfelds einschalten:

Kontrollieren Sie, dass der stromaufwärts des Geräts installierte Gashahn offen ist. Drücken Sie den Drehgriff des zu zündenden Brenners und drehen Sie diese gegen den Uhrzeigersinn, stellen Sie diesen auf große Flamme, wie in Abb. 1 zu sehen. Diese Position ist leicht anhand eines kleinen mechanischen Anschlags zu erkennen. Halten Sie jetzt ein brennendes Streichholz (oder ein elektrischen Anzünder) an den Brenner und drücken Sie den Drehgriff bis zum Anschlag. Den Drehgriff noch einigen Sekunden lang gedrückt halten und dann loslassen. Diese Tätigkeit ist notwendig, um die Gassicherung (Thermoelement) zu aktivieren. Es handelt sich um eine thermoelektrische Vorrichtung, die in wenigen Sekunden das Schließen der Gasausgabe bei ungewolltem Löschen der Flamme garantiert.

Bei gezündetem Brenner den Drehgriff auf der kleinen Flamme positionieren (siehe Abb. 1) und den Behälter auf den Topfträger stellen. Den Drehgriff auf die gewünschte Flammenstärke stellen.

Falls die Flamme zufällig ausgehen sollte, schließen Sie den Drehgriff und warten Sie mindestens 1 Minute vor einer neuen Zündung.

Zum Ausschalten des Brenners drehen Sie den Drehgriff gegen den Uhrzeigersinn, um den Zeiger auf die Position ausgeschaltet (voller Punkt ● oder leerer Punkt ○) zu stellen.

Wenn das Gerät nicht in Funktion ist, sollten Sie sicherstellen, dass die Drehgriffe desselben in der ausgeschalteten Position sind.

Falls es zu einer Verhärtung beim Drehen des Drehgriffs kommen sollte, wenden Sie sich schnellstmöglich an den technischen Kundendienst. Nicht versuchen, das Kochfeld zu reparieren oder zu zerlegen.



Abb. 1

Für maximale Leistung bei minimalem Gasverbrauch empfehlen wir:

Für jeden Brenner die passenden Töpfe verwenden:

Brenner	Sparbrenner (Ø 67mm)	Vario-Brenner (Ø 88mm)	Starkbrenner (Ø 116mm)
Topfdurchmesser	100 ÷ 120 mm	160 ÷ 220 mm	220 ÷ 240 mm

- Wenn die Kochtemperatur erreicht wurde, den Brenner auf kleine Flamme stellen (Abb. 1);

- Immer Deckel auf den Töpfen benutzen;
- Nur Töpfe mit planem Boden (nicht gewölbt) verwenden;
- Die Flamme immer innerhalb des Topfumfangs halten;
- Keine Töpfe benutzen, die über den Rand des Kochfelds ragen.

Reinigung des Geräts

Die Reinigung und das Ausbauen der Teile darf nur bei kaltem Gerät ausgeführt werden. Korrodierende Substanzen (z.B. Essig, Kaffee, Milch, Salzwasser sowie Tomaten- oder Zitronensaft) sollten nicht über längere Zeit mit der Geräteoberfläche in Kontakt kommen.

Die Roste und die Zubehörteile aus Edelstahl werden nach einigen Minuten Betrieb des Geräts dunkler.

Diese Färbung kann mit einem leicht scheuernden Tuch entfernt werden.

Der Glanz der Edelstahlteile wird durch Spülen mit lauwarmem Seifenwasser bewahrt. Es wird die regelmäßige Verwendung eines Stahlreinigers empfohlen.

Die Brennerdeckel und Brennerköpfe müssen regelmäßig entfernt und gespült werden, um Ablagerungen von übergekochten Nahrungsmitteln zu entfernen. Deckel und Köpfe müssen mit lauwarmem Seifenwasser gereinigt und dann abgespült und getrocknet werden. Sie können auch in der Spülmaschine gespült werden.

Keinen Dampfstrahl zum Reinigen des Geräts benutzen.

Vor dem Wiedereinbau genau prüfen, dass die Schlitze des Brennerkopfs nicht durch Fremdkörper verstopft sind.

Für den richtigen Ein- und Ausbau der Brenner Teile siehe Abb. 2.

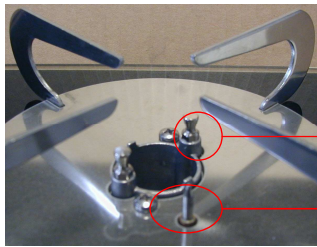


Abb. 2 a)

Befestigungszapfen des Brennerkopfs und des Deckels

Thermoelement

Um den Brennerdeckel freizugeben/zu blockieren, müssen Sie diesen leicht drehen, sodass die Zapfen in ihren Sitzen greifen.

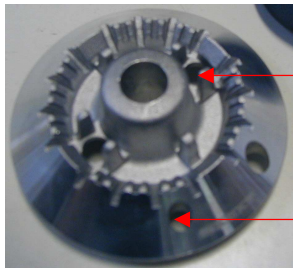


Abb. 2 b): Brennerkopf

Durchgangsschlitze Befestigungszapfen

Durchgangsloch für Thermoelement



Abb. 2 c): Deckel (Rückseite)

Sitz zur Verbindung mit den Befestigungszapfen

Die Brenner Teile, die für die normale Reinigung ausgebaut werden können, sind nur der Brennerdeckel und der Brennerkopf. Keine Werkzeuge für den Ausbau verwenden. Es ist verboten, andere Brenner Teile auszubauen.

Zum Reinigen des Thermoelements reiben Sie dieses sanft mit einem nassen Schwamm ab.

Es ist verboten andere Geräteteile als die Brenner (wie oben beschrieben) oder die Topfträger auszubauen.

INSTALLATION – WARTUNG - EINSTELLUNGEN

Die in diesem Abschnitt erläuterten Informationen und Arbeiten sind ausschließlich den Installateuren vorbehalten.

Die Installation und alle Einstellungen, Anpassungen und Wartungsarbeiten, die in diesem Abschnitt behandelt werden, dürfen nur von qualifiziertem Personal im Einklang mit den örtlichen Auflagen ausgeführt werden (Gesetz Nr. 46/90 und Präsidialerlass DPR 447).

Im Zweifelsfall wenden Sie sich an den technischen Kundendienst.

Eine falsche Installation oder Einstellung kann Personen-, Tier- oder Sachschäden verursachen. Der Hersteller haftet nicht für Installationen oder Einstellungen, die nicht mit den Vorschriften dieses Kapitels konform sind.

Die Installation muss mit der Norm UNI 7131 (in ihrer neuesten Revision) konform sein.

Einsetzen und Befestigen des Geräts

Das Gerät aus der Verpackung nehmen und sicherstellen, dass es nicht beschädigt ist. Im Zweifelsfall nicht fortfahren sondern umgehend den Händler oder den technischen Kundendienst kontaktieren.

Die schützende Plastikfolie entfernen.

Die Materialien der neben dem Gerät befindlichen Möbel müssen einer Übertemperatur von 65 K standhalten (90 °C bei einer Raumtemperatur von 25 °C).

Ein Loch in die Fläche des Möbels machen, in dem das Gerät eingebaut werden soll.

Außerdem die Sicherheitsabstände von anliegenden Wänden/Möbeln einhalten.

Lochöffnungen (B x T) für die Aufnahme des Geräts und die Sicherheitsabstände (X und Y) variieren je nach Modell, siehe nachstehende Tabelle und Abb. 3.

Bitte beachten: In Abb. 3 ist die Wand des Möbels links des Geräts dargestellt. Falls Sie rechts installieren wollen, dann müssen Sie die gleichen Abstände lt. Tabelle einhalten (Y).

Darauf achten, dass der Abstand zwischen dem Geräterost (Topfträger) und Möbeln oder Dunstabzugshauben über dem Gerät mindestens 650 mm beträgt.

Arbeitsflächen, die seitlich innerhalb des Sicherheitsabstands Y befinden, dürfen die Höhe der Gerätefläche nicht übersteigen.

Bei funktionierendem Gerät kann der Boden sich erwärmen, auch wenn die Werte innerhalb der Vorschriften der Referenzrichtlinie liegen (EN 30). Um ungewollte Kontakte zu vermeiden, kann man eine Trennwand installieren, die mindestens 20 mm (aber nicht mehr als 150 mm) vom Boden des Geräts entfernt sein sollte.

Vor dem Einsetzen des Geräts den Gasanschluss vornehmen, wie in den folgenden Absätzen beschrieben.

Modell	B (mm)	T (mm)	X (mm)	Y (mm)
PV 135	185	350	55	100
PV 135	360	260	55	100
PV 135	400	370	55	100
PV 135	280	480	75	100
PV 136	580	400	55	100
PV 136	780	400	55	100

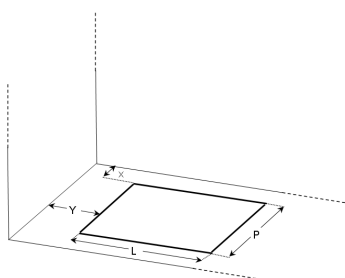


Abb. 3

Das Gerät muss mit geeignetem Silikon M.S.SUPER (fratelli zucchini) oder gleichwertigem Klebstoff am Möbel befestigt werden.

Soll das Gerät bündig mit der Auflagefläche des Möbels installiert werden, müssen Sie eine Fräsung (Breite 1 cm, Tiefe 1 cm) in die Öffnung im Möbel anbringen.

Um das Gerät zu befestigen, tragen Sie einen Streifen Silikon am Glasrand auf der Unterseite auf. Das Gerät dann in die Öffnung im Möbel einsetzen und dabei bis zum Härten des Silikons leicht andrücken (mindestens 3 Stunden).

Das Gerät ist jetzt am Möbel befestigt. Bei Wartungsarbeiten, die einen Ausbau des Geräts aus dem Möbel erfordern, muss das Silikon mit einem Cutter geschnitten werden. Vor der erneuten Befestigung das auf dem Glas des Geräts als auch in seinem Sitz im Möbel hart gewordene Silikon entfernen.

Gasanschluss

Vor dem Anschluss des Geräts sicherstellen, dass die örtlichen Gasnetzbedingungen (Art und Druck des Gases) und die Geräteeinstellung miteinander kompatibel sind. Die Einstellungen des Geräts befinden sich auf dem Kennschild auf der Unterseite des Geräts selbst.

Der Gaseingang des Geräts besteht aus einer Gasrampe, deren Ende nach unten gerichtet ist, um die Installation zu erleichtern.

Das Ende ist zylindrisch, Durchmesser 8 mm, ohne Gewinde, auf einer Länge von mindestens 30 mm. Wo dies von den einschlägigen Installationsvorschriften zugelassen ist, kann der Anschluss an das Gasnetz mit einem Schlauch und einem gasdichten Pressfitting (mit Langloch) ausgeführt werden.

Bei der Einbauinstallation verbietet die UNI 7131 den direkten Anschluss des Geräts mit einem Schlauch an der Gasflasche. Das Gerät muss also an eine fixe Anlage (UNI 7129) angeschlossen werden, die auf der Gas- und der Geräteseite mit Schläuchen (UNI 7140) angeschlossen wird, die über eine Schlauchtülle und entsprechende Manschetten verfügen (UNI 7141). Der Schlauch darf maximal 1,5 m lang sein und darf keine Verbindungen in der Mitte aufweisen und nicht durch zwei verschiedene Räume führen. Die Verbindung darf keine Biegungen, Knicke oder

Quetschungen des Schlauchs verursachen, der nicht mit scharfen oder kantigen Körper in Kontakt kommen darf. Die Temperatur muss unter 50 °C liegen. Der Schlauch und die entsprechenden Schlauchtüllen müssen überprüfbar sein.

Der auf der Gasflasche montierte Regler muss der EN 12864 entsprechen.

IT

Um den Schlauch an das Gerät anschließen zu können, benutzen Sie auf der Geräteseite eine Schlauchtülle nach UNI 7141 mit entsprechenden Manschetten. Dazu müssen Sie einen Adapter verwenden (wenn dieser nicht mit dem Gerät geliefert wird, fordern Sie diesen beim technischen Kundendienst an). Dieser Adapter wird am glatten Ende des Geräts mit einem dichtenden Pressfitting angeschlossen und dann mit einem Gewindestück an der Schlauchtülle angeschlossen (nach ISO 7-1, wenn die Schlauchtülle nicht mit dem Gerät geliefert wird). Auf die Markierung des Gewindes auf dem Adapter achten: Prüfen, dass dieses mit dem Gewinde der Schlauchtülle kompatibel ist.

Nach der Installation die Dichtheit nach den Vorschriften der einschlägigen Normen prüfen. Niemals mit einer Flamme testen.

Den einwandfreien Betrieb der Brenner prüfen

Bei installiertem Gerät muss der einwandfreie Betrieb aller Brenner geprüft werden.

Die Zündung nach den Anleitungen des Kapitels Bedienungsanleitungen prüfen, die Stabilität der Flamme, das Halten derselben beim Übergang von großer auf kleiner Flamme mit dem Drehgriff. Es darf nicht zum Aufflammen oder Verlöschen der Flamme kommen.

Falls dies doch der Fall sein sollte:

- die verwendete Gassorte/Gasdruck überprüfen: diese müssen den Kenndaten des Geräts entsprechen;
- auf Verschiebungen der Brenner Teile (Brennerkopf, Deckel) durch die Montage des Geräts kontrollieren.

Falls das Problem nicht behoben wird, wenden Sie sich an den technischen Kundendienst.

Lüftungsvorschriften

Das Gerät ist nicht an eine Vorrichtung zum Ableiten der Abgase angeschlossen. Es muss deshalb gemäß den einschlägigen Installationsvorschriften angeschlossen werden. Insbesondere auf die örtlichen Auflagen zur Belüftung und Luftzufuhr achten.

IT

Für den Raum, in dem das Gerät aufgestellt ist, gilt insbesondere (UNI 7131):

- Er muss mit einem System zum Ableiten der Verbrennungsabgase nach Außen versehen sein, entweder über eine Dunstabzugshaube oder einen Elektrolüfter, der automatisch in Betrieb gesetzt wird, wenn das Gerät eingeschaltet wird;
- es muss ein System vorgesehen sein, das eine ausreichende Luftzufuhr für die reguläre Verbrennung gestattet (mindestens 2 m³/h pro kW installierte Leistung). Dies kann durch die direkte Luftzufuhr von Außen geschehen (Querschnitt mindestens 100 cm², die so ausgeführt ist, dass sie nicht ungewollt zugestellt werden kann) oder indirekt von anliegenden Räumen (die keine Schlafzimmer oder Räume mit Brandgefahr sein dürfen), die wiederum direkt belüftet und mit dauerhaften Öffnungen mit dem Aufstellungsraum verbunden sein müssen.

Das Gerät wird mit LPG (Flüssiggas) betrieben.

Flüssiggase sind schwerer als Luft und sammeln sich von daher unten am Boden an. Deshalb müssen Räume, in denen die LPG-Flaschen stehen, Öffnungen haben, die das Ableiten von ggf. austretendem Gas am von unten ermöglichen.

Die LPG-Flaschen, seien diese leer oder nur teilweise gefüllt, dürfen nicht

in Lokalen oder Räumen aufgestellt oder gelagert werden, die sich unter der Erde befinden (Kellerräume usw.).

Es wird empfohlen, in dem Raum/Lokal nur die Gasflasche aufzubewahren, die benutzt wird. Sie sollte so aufgestellt sein, dass sie nicht direkten Wärmequellen (50°C) ausgesetzt ist.

Einstellungen und Anpassungen

Es ist keinerlei Einstellung erforderlich:

- Die Brenner arbeiten mit fixer Primärluft;
- da nur die Speisung mit LPG zulässig ist (gemäß den Angaben auf dem Kennschild auf der Unterseite des Geräts), sind die Mindestwerte bereits werkseitig eingestellt. Die Umgehungsschraube der Hähne ist ganz bis zum Anschlag angezogen. Falls man beim Gebrauch feststellt, dass die Flamme in der niedrigsten Position nicht richtig sein sollte, darf man nicht an den Umgehungsschrauben der Gashähne arbeiten. Den Zustand der Anlage (auf Engstellen der Verbindungen kontrollieren; der Betriebsdruck des Geräts ist dem Kennschild zu entnehmen) oder des Druckreglers auf der Flasche prüfen.

Das Gerät ist in der ersten Kategorie (I3+ oder I3B/P) eingestuft, deshalb ist kein Umbau desselben auf andere Gassorten möglich. Der Ausbau der Düsen für das Durchleiten anderer Gassorten ist nicht zulässig.

Außerordentliche Wartung

Jede außerordentliche Wartungsarbeit des Kochfelds muss von Fachpersonal ausgeführt werden.

Die Bauteile im Inneren des Kochfelds können ausgewechselt werden.

Für den Zugriff auf das Innere des Kochfelds muss dieses aus dem Möbel ausgebaut werden. Dann den Drehgriff mit der entsprechenden Nutmutter und die Wärmeschutzflanschen/Gitter entfernen.

Dann das Glas des Felds entfernen und alle vorhandenen Dichtungen aufbewahren.

Jetzt können Sie auf das Innere des Kochfelds zugreifen: Hähne, Brenner, Gasrohre und Rampe (siehe Abb. 4).

Die zu ersetzenden Teile auswechseln und dabei immer die vom technischen Kundendienst gelieferten Originalersatzteile benutzen. Die mit dem Gas in Berührung kommenden Dichtungen (beispielsweise der Hähne) müssen, wenn sie vom Ausbau betroffen sind, immer ausgewechselt werden.

Versiegelungen nach dem erfolgten Auswechseln wieder herstellen.

Falls die Düsen ausgewechselt werden müssen, siehe für die Daten das Kapitel TECHNISCHE DATEN. Zwischen dem Düsengewinde und dessen Sitz wird kein Dichtmaterial verwendet.

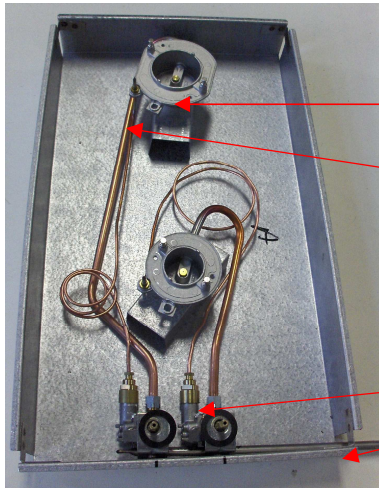


Abb. 4

- Aufnahme Brenner
- Schlauch Hahn - Aufnahme
- Hahn
- Gasrampe

Dann wieder einbauen und dabei das Glas des Kochfelds mit der Nutmutter unter dem Drehgriff und den Wärmeschutzflanschen/Gittern befestigen. Auf die Zentrierung der Brenner bezogen auf die Öffnungen im Glasfeld achten. Alle Dichtungen korrekt einsetzen, um direkte Kräfteinwirkungen von Metallteilen auf das Glas zu vermeiden.

Hähne schmieren:

Falls sich die Drehgriffe nur schwer drehen lassen, muss der Hahn geschmiert werden, um dessen Beschädigung zu vermeiden. Folgendermaßen vorgehen:

- Den Hahn von der Gasrampe und den internen Schläuchen entfernen;
- Den Körper des Hahns ausbauen;
- Das konische Teil mit Außengewinde entfernen und mit Lösemittel reinigen;
- Das Stück mit Außengewinde leicht mit passendem Fett schmieren;
- Das Stück mit Außengewinde in seinen Sitz setzen und so bewegen, dass das überschüssige Fett austritt. Das überschüssige Fett mit einem Tuch entfernen;
- Das Außengewindestück wieder herausnehmen um sicherzustellen, dass das Fett nicht die inneren Gasöffnungen zugesetzt hat;
- Den Hahn wieder einbauen.

NACH JEDEM WIEDEREINBAU DIE DICHTHEIT NACH DEN EINSCHLÄGIGEN INSTALLATIONSVORSCHRIFTEN KONTROLLIEREN. ES IST STRENGSTENS VERBOTEN, EINE OFFENE FLAMME ZU VERWENDEN.

TECHNISCHE DATEN

Installationsklasse: 3
 Befestigungsmethode: Silikon M.S. SUPER
 Gerätekategorie: *
 Gas (Gruppe) und Versorgungsdruck: *
 Gesamtleistung der Brenner (ΣQ_n): *

* siehe Kennschild auf der ersten Seite je nach Bestimmungsland

Die nachstehenden Tabellen enthalten die wichtigen technischen Daten für jeden Brenner, je nach Geräteklasse.

Für Klasse: I3+

Brenner	Gas	Druck (mbar)	Nominale Wärme- menge (g/h)	Nominale Wärme- menge (W)	Reduzierte Wärme- menge -MINDESTWERT - (W)	Düsen- durchmesser (1/100 mm)
Sparbrenner	G30 (Butan)	28 – 30	73	1000	400	52
	G31 (Propan)	37	71			
Vario-Brenner	G30 (Butan)	28 – 30	138	1900	450	69
	G31 (Propan)	37	136			
Starkbrenner	G30 (Butan)	28 – 30	218	3000	700	85
	G31 (Propan)	37	214			

Für Klasse: I3B/P

Brenner	Gas	Druck (mbar)	Nominale Wärme- menge (g/h)	Nominale Wärme- menge (W)	Reduzierte Wärme- menge - MINDESTWE (W)	Düsen durchmesser (1/100 mm)
Sparbrenner	G30/G31 (Butan/Propan)	30/30	73	1000	400	52
Vario-Brenner	G30/G31 (Butan/Propan)	30/30	138	1900	450	69
Starkbrenner	G30/G31 (Butan/Propan)	30/30	218	3000	700	85

GARANTIE UND TECHNISCHER KUNDENDIENST

Das Gerät ist mit den Vorschriften der Europäischen Richtlinie 90/396/EWG + 93/68 (Gasrichtlinie) und der Serie der europäischen Normen EN 30 (Gasgeräte für heimischen Gebrauch) konform.

Dieses Gerät wird von CAN garantiert.

Die Garantie umfasst die kostenlose Reparatur oder das Auswechseln von Teilen mit Herstellungsfehlern.

Von der Garantie ausgenommen sind alle Bauteile, die dem normalen Verschleiß unterliegen, die ästhetischen Bauteile, die durch Nachlässigkeit, falschen Gebrauch oder Installation verursachte Schäden und die Transportrisiken (siehe Anmerkung in den Allgemeinen Hinweisen).

Die Garantie verfällt, wenn das Gerät von nicht qualifizierten Personen manipuliert oder repariert wurde.

Ansprechpartner für den technischen Kundendienst:

Bellini Fabio

