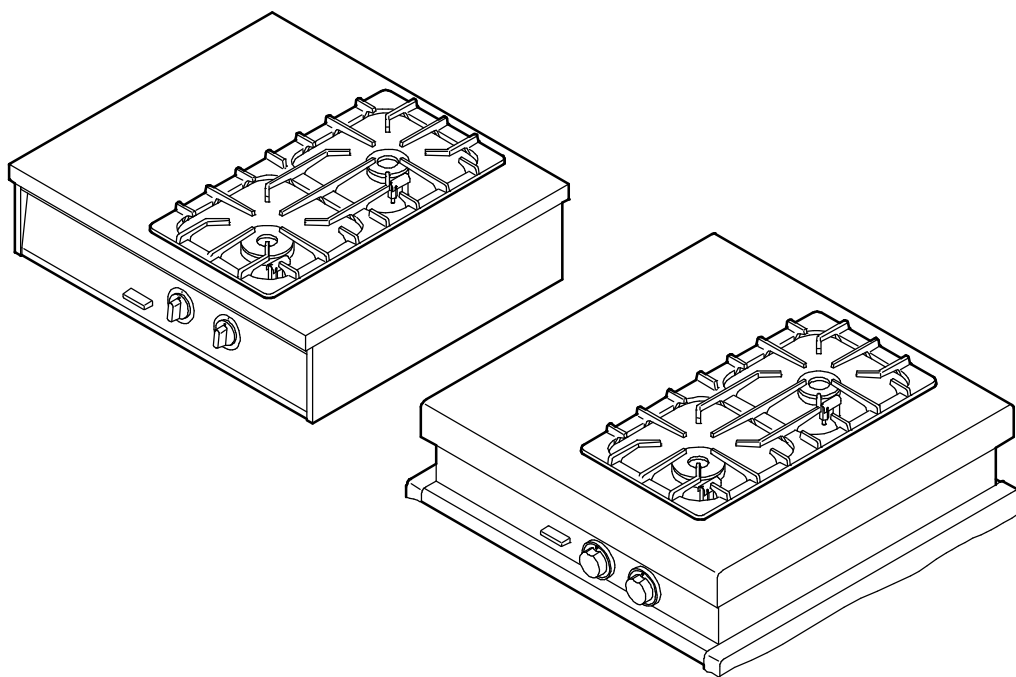


**SALVIS Herd**  
**SALVIS Range**

**Master**  
**Vision***PRO*

Gasherd 5,5/10 kW Typ PLGGH  
Gas range 5,5/10 kW Type PLGGH  
Gasspis 5,5/10 kW Type PLGGH



**Betriebsanleitung**  
**Operating Instructions**  
**Bruksanvisning**

**de - Originalbetriebsanleitung ..... 4**

1.	Benutzerhinweise .....	4	7.	Störungen und Abhilfe .....	13
1.1	Hinweise zur Betriebsanleitung .....	4	8.	Technische Daten .....	14
1.2	Symbole vor dem Text .....	4	9.	Umstellen auf eine andere Gasart .....	14
1.3	Warnzeichen .....	4	9.1	Düsen auswählen .....	15
1.4	Signalwörter .....	4	9.1.1	Zuordnung Länder, Kategorie, Gasarten, Gasdrücke .....	15
1.5	Bestimmungsgemäßer Gebrauch .....	5	9.1.2	Düsentabelle Gasherd .....	16
1.6	Fehlanwendungen .....	5	9.2	Außendüse austauschen, Primärluft einstellen .....	17
1.7	Typenschilddaten eintragen .....	5	9.3	Kleinstelldüse austauschen .....	17
2.	Sicherheitshinweise .....	6	9.4	Zündbrennerdüse austauschen .....	18
3.	Gerätebeschreibung .....	7	9.5	Typenschild austauschen/ersetzen .....	18
3.1	Beschreibung der Funktionsteile .....	8	10.	Aufstellen und Anschließen .....	19
4.	In Betrieb nehmen .....	8	10.1	Gerät transportieren .....	19
4.1	Betriebsbereitschaft herstellen .....	8	10.2	Gerät aufstellen .....	19
4.2	Zündflamme und Brenner anzünden .....	9	10.3	Verbrennungsluft zuführen, Abgase abführen	20
4.3	Hinweise zum Betrieb .....	10	10.4	Gaszuleitung anschließen, Gas-Anschlussdruck prüfen .....	20
5.	Betriebsschluss .....	10	11.	Wartung .....	21
6.	Reinigung und Pflege .....	11	11.1	Ersatzteile und Zubehör .....	22
6.1	Hinweise zu Edelstahl (Korrosionsgefahr!) .	11	12.	Altgeräte entsorgen .....	22
6.2	Täglich reinigen .....	12			
6.3	Zündbrenner wöchentlich reinigen .....	12			

**en - Translation of the original operating instructions ..... 23**

1.	User information .....	23	7.	Errors and remedies .....	32
1.1	Notes about the operating instructions .....	23	8.	Technical specifications .....	33
1.2	Symbols in front of the text .....	23	9.	Switching to another type of gas .....	33
1.3	Warnings .....	23	9.1	Select nozzles .....	34
1.4	Signal words .....	23	9.1.1	Attribution of countries, categories, types of gas, gas pressures .....	34
1.5	Intended use .....	24	9.1.2	Gas hob nozzle table .....	35
1.6	Misuse .....	24	9.2	Replace external nozzle, set primary air . . .	36
1.7	Enter the data on the type plate .....	24	9.3	Replace fine-adjustment nozzle .....	36
2.	Safety instructions .....	25	9.4	Replace pilot burner nozzle .....	37
3.	Description of the appliance .....	26	9.5	Replace nameplate .....	37
3.1	Description of the functional components . . .	27	10.	Installation and connection .....	38
4.	Commissioning .....	27	10.1	Transport the appliance .....	38
4.1	Getting ready for use .....	27	10.2	Set up appliance .....	38
4.2	Ignite the pilot light and burner .....	28	10.3	Feed combustion air, extract exhaust gases	39
4.3	Information for operation .....	29	10.4	Connect gas supply, check the gas connection pressure .....	39
5.	Completion of operation .....	29	11.	Service .....	40
6.	Cleaning and Care .....	30	11.1	Spare parts and accessories .....	41
6.1	Notes on stainless steel (risk of corrosion!) .	30	12.	Dispose of old appliance .....	41
6.2	Clean daily .....	31			
6.3	Clean the pilot burner weekly .....	31			

<b>sv - Översättning av originalbruksanvisningen</b> .....		<b>42</b>
1.	<b>Användarmanual</b> .....	42
1.1	Anvisningar om bruksanvisningen .....	42
1.2	Symboler innan texten .....	42
1.3	Varningssymboler .....	42
1.4	Signalord .....	42
1.5	Ändamålsenlig användning .....	43
1.6	Felaktig användning .....	43
1.7	Skriv in typskyltens uppgifter .....	43
2.	<b>Säkerhetsanvisningar</b> .....	44
3.	<b>Beskrivning av apparaten</b> .....	45
3.1	Beskrivning av funktionsdelarna .....	46
4.	<b>Idrifttagning</b> .....	46
4.1	Förbereda apparaten för användning .....	46
4.2	Tänd tändlåga och brännare .....	47
4.3	Information om drift .....	48
5.	<b>Användning avslutas</b> .....	48
6.	<b>Rengöring och skötsel</b> .....	49
6.1	Anvisningar om rostfritt stål (korrosionsrisk!) .....	49
6.2	Rengör dagligen .....	50
6.3	Rengör tändbrännaren en gång i veckan ...	50
7.	<b>Fel och åtgärder</b> .....	51
8.	<b>Tekniska data</b> .....	52
9.	<b>Byte till en annan gastyp</b> .....	52
9.1	Välja munstycken .....	53
9.1.1	Allokering länder, kategori, gastyper, gastryck ..	53
9.1.2	Munstyckstabell gasspis .....	54
9.2	Byta ut utvändigt munstycke, ställa in primärluft .....	55
9.3	Byta ut munstycke för sparlåga .....	55
9.4	Byta ut tändbrännarmunstycke .....	56
9.5	Byta ut/ersätta typskylt .....	56
10.	<b>Uppställning och anslutning</b> .....	57
10.1	Transportera apparaten .....	57
10.2	Ställa upp apparaten .....	57
10.3	Tillföra förbränningsluft, leda bort avgaser ..	58
10.4	Anslut gasledningen, kontrollera gas-anslutningstrycket .....	58
11.	<b>Underhåll</b> .....	59
11.1	Reservdelar och tillbehör .....	60
12.	<b>Bortskaffa gamla apparater</b> .....	60

# 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

- Das Gerät darf nur für die Zubereitung von Speisen verwendet werden, z. B. für alle Koch- und Garvorgänge 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 Garantie, Gewährleistung und allgemeiner Haftung des Herstellers.
- Änderungen an diesem Gerät sind verboten.

## 1.6 Fehlanwendungen

- Mit dem Gerät darf nicht frittiert werden!
- Das Gerät nicht als Ablage und Abstellfläche verwenden!
- 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 im Freien betrieben 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 nachfolgende Zeile 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:

Baujahr:

Serien-Nr.:

-----

## 2. Sicherheitshinweise



- 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! 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.

### **GEFAHR! Feuergefahr, Brandbekämpfung**

- 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.

### **WARNUNG! Verletzungsgefahr**

- Vorsicht, während des Betriebes ist das Gerät heiß!
- Verbrühungsgefahr! Spritzendes heißes Speiseöl oder Speisefett! Kein Wasser zu erhitztem Speiseöl oder Speisefett hinzugeben!

### **ACHTUNG! Beschädigungsgefahr**

- 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! Der Schaumreiniger dringt in kleinste Ritzen und zerstört Bauteile im Gerät!
- Wenn Sie Betriebsstörungen nicht anhand Seite 13 Kapitel 7. "Störungen und Abhilfe" beseitigen können, das Gerät ausschalten 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.**

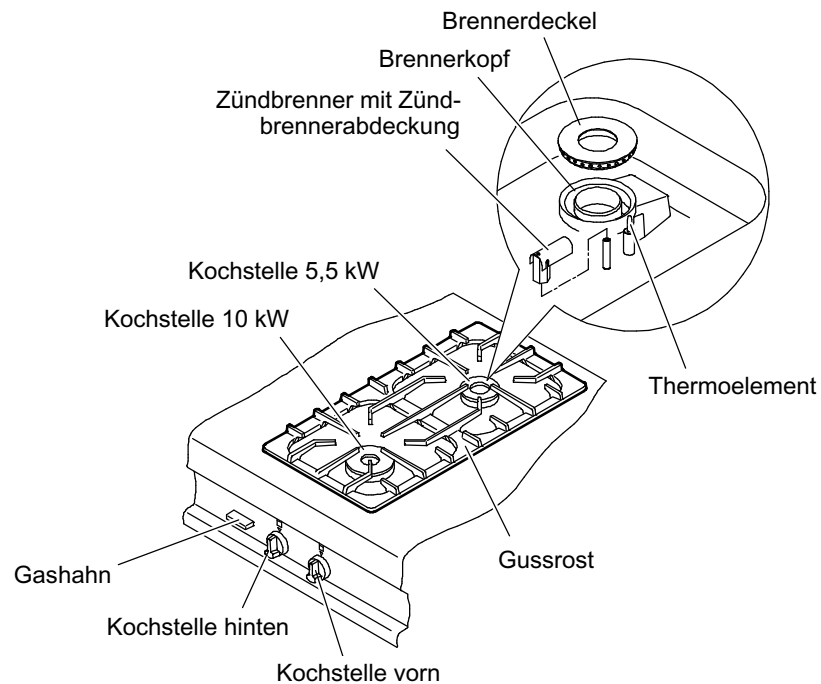
- Unsachgemäße Installation, Wartung und Änderungen am Gerät können zu schweren Verletzungen oder Tod führen!
- Der Anschluss des Gerätes darf nur durch einen zugelassenen Gasinstallateur erfolgen.
- Arbeiten an Gasverbrauchseinrichtungen in Großküchen wie
  - Umstellen auf eine andere Gasart,
  - Inspektionen, Wartungen,
  - Beheben von Störungen und
  - Erstinbetriebnahme
 dürfen 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 Gasart des Gerätes mit der Gasart am Aufstellort übereinstimmt. Die Gasart ist auf dem Typenschild gekennzeichnet, siehe auch Hinweis in Tabelle Seite 15 Kapitel 9.1.1
- 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.
- Länderspezifische Regeln zur Gasinstallation beachten!
- Die „Technischen Regeln Flüssiggas“ (TRF) und die „Technischen Regeln für Gasinstallationen“ (DVGW-TRGI, G 600, G 628, G 634, G 660) beachten!
- 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 so genannten Gassparern ist nicht zulässig.
- Das Gerät an das Potentialausgleichsystem anschließen.
- Sind im Herd Gas- und Elektro-Einbaumodule gemeinsam verbaut, dürfen Arbeiten an der Gasverbrauchseinrichtung nur zusammen mit einer zugelassenen Elektro-Fachkraft durchgeführt werden!

## **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 Zündsicherung 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

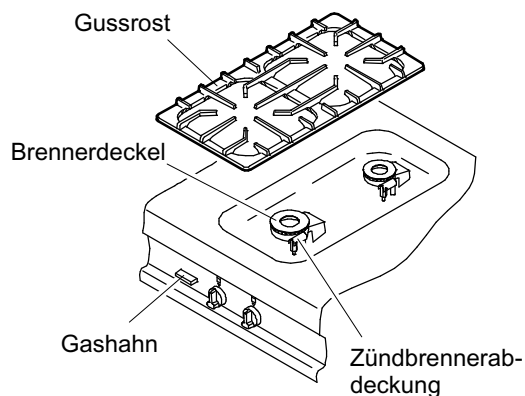


## 4. In Betrieb nehmen

### Erstmalig in Betrieb nehmen

- ☞ Das Gerät vor der Erstinbetriebnahme mit fettlösendem Reinigungsmittel säubern.
- Reinigung siehe Seite 11 Kapitel 6.

### 4.1 Betriebsbereitschaft herstellen



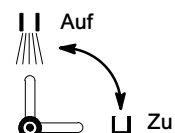
- ☞ Die richtige Lage der Brennerdeckel und Zündbrennerabdeckungen überprüfen.



**VORSICHT! Quetschgefahr!** Während dem Auflegen des Gussrostes mit entsprechender Vorsicht vorgehen!


- ☞ Gussrost auflegen.

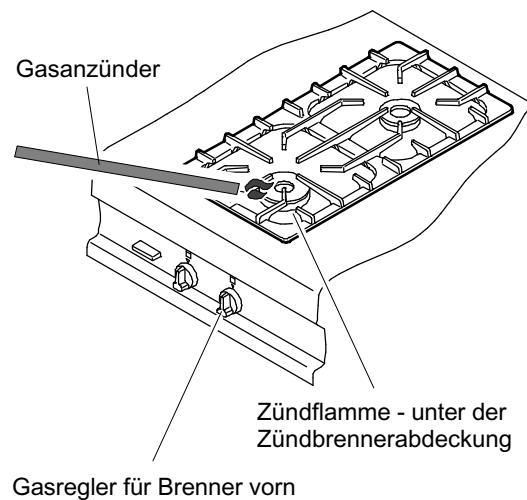
- ☞ Gashahn öffnen.






## 4.2 Zündflamme und Brenner anzünden

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




- 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).

### Brennerflamme einstellen

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

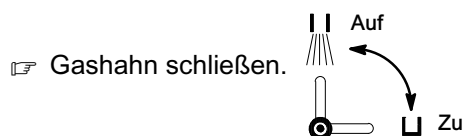
## 4.3 Hinweise zum Betrieb

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

- Geschirr mit passendem Durchmesser zum Gasbrenner verwenden. Die Flammen dürfen nicht seitlich neben dem Geschirr brennen.
  - Kochstelle 5,5 kW: Topf-/Pfannendurchmesser mindestens 115 mm bis maximal 420 mm.
  - Kochstelle 10 kW: Topf-/Pfannendurchmesser mindestens 135 mm bis maximal 500 mm.
- Der Gasherd ist mit unterschiedlichen Brennerleistungen ausgestattet. Dies ist ersichtlich an den unterschiedlichen Größen der Brennerdeckel.
- Verschüttete oder übergekochte Speisereste auf dem Gerät und den Gussrosten sofort entfernen! Sonst Rostgefahr z. B. durch salzhaltige Speisen!
- Sicherheitseinrichtung: Das Gerät ist mit einer thermoelektrischen Zündsicherung 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.

## 5. Betriebsschluss

- ☞ Gasregler eindrücken und auf "Aus-Stellung" drehen (Symbol ●).



- ☞ Bauseitigen Gashahn (Hauptabsperreinrichtung) schließen.
- ☞ Das Gerät reinigen, siehe nachfolgendes Kapitel 6. "Reinigung und Pflege".



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

## 6. Reinigung und Pflege

### ACHTUNG!

- Das Gerät nicht mit brennbaren Reinigungsmitteln reinigen!
- Keine ätzenden Reiniger auf 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!

### Reinigungs- und Pflegemittel

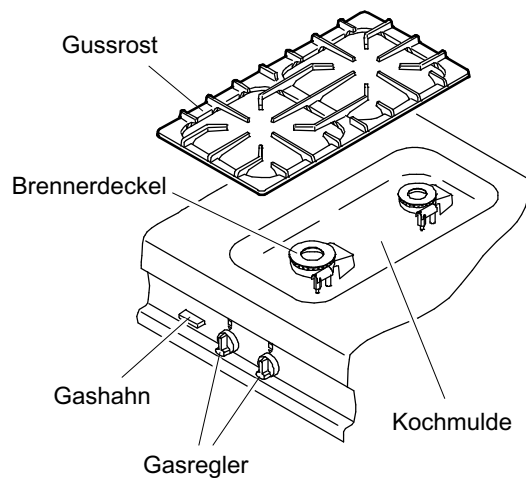
Geeignete Reinigungs- und Pflegemittel erhalten Sie bei Ihrem Kundendienst.  
Das sind z. B.:

- Fettlösende Reinigungsmittel oder Spezial-Edelstahlreiniger,
- Grillreiniger für Edelstahl,
- konservierende Edelstahlpflegemittel.

### 6.1 Hinweise zu Edelstahl (Korrosionsgefahr!)

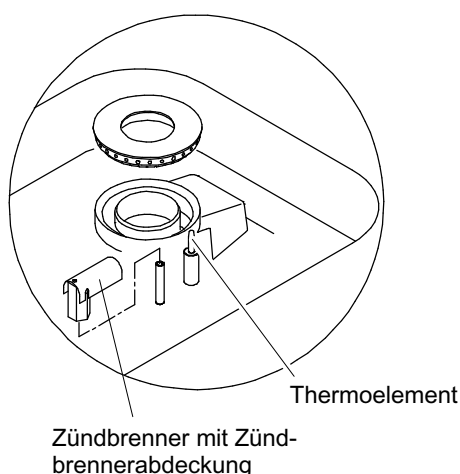
- Bitte beachten Sie! Auch hochwertiger Edelstahl kann durch unsachgemäße Behandlung korrodieren. Salz, Säuren, Chlor, Jod und Rückstände von Speisen zerstören die Schutzschicht und können auch bei hochwertigem Edelstahl zu Korrosion und Lochfraß führen!
- Die Oberfläche des Edelstahls bildet nach einer 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 Täglich reinigen



- Gerät abkühlen lassen.
  - Gussroste und Brennerdeckel nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen! Keine scharfen Reinigungsmittel anwenden, sonst Rostgefahr!
  - ☞ Eingebrennte Speiserückstände an den Gussrosten und Brennerdeckeln mit einer Messingdrahtbürste entfernen.
- Wenn sich die Verschmutzungen nicht mit der Messingdrahtbürste entfernen lassen:
- ☞ Gussroste und Brennerdeckel im Spülbecken mit fettlösendem Reinigungsmittel reinigen.
  - ☞ Gussroste und Brennerdeckel gründlich abtrocknen.
  - ☞ Um einen eventuellen Rostansatz am Gussrost zu vermeiden, diesen dünn mit Pflegeemulsion oder Pflanzenöl einreiben.
- **Achtung!** Während der Reinigung der Kochmulde darauf achten, dass kein Schmutz oder Wasser in die Brenner gelangt.
  - ☞ 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 Zündbrenner wöchentlich reinigen



- Gerät abkühlen lassen.
- ☞ Zündbrenner abziehen.
- ☞ Rückstände vom Zündbrenner und Thermoelement mit feiner Drahtbürste entfernen.
- **Achtung!** Zur Reinigung keine nassen oder feuchten Lappen verwenden! Während der Reinigung darauf achten, dass der Zündbrenner und die Düse nicht verschmutzt/verstopft werden!
- ☞ Zündbrenner aufstecken.

## 7. Störungen und Abhilfe

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

Störung	Ursache	Abhilfe
Die Zündflamme lässt sich nicht zünden.	Gashahn geschlossen	Gashahn öffnen.
	Bauseitiger Gashahn geschlossen	Bauseitigen Gashahn 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 ●).
- ☞ Gashahn am Gerät schließen.
- ☞ Bauseitigen Gashahn schließen.
- ☞ Gehäuse nicht öffnen.
- ☞ Kundendienst benachrichtigen.


## 8. Technische Daten

Technische Daten	2-Flammen Gasherd	4-Flammen Gasherd
Artikel-Nr.	PLGGH - PL882787	PLGGH - PL884262
Kategorie	Siehe Seite 15 Kapitel 9.1	Siehe Seite 15 Kapitel 9.1
Gasgeräteart	A1	A1
Kochstellen	1 x 5,5 kW, 1 x 10 kW	2 x 5,5 kW, 2 x 10 kW
Gesamtnennwärmebelastung	15,5 kW	31 kW
Gasanschluss	R 3/4	R 3/4
Verbrauch bei Nennleistung Erdgas G20	1,64 m <sup>3</sup> /h	3,28 m <sup>3</sup> /h
Verbrauch bei Nennleistung Erdgas G25	1,91 m <sup>3</sup> /h	3,82 m <sup>3</sup> /h
Verbrauch bei Nennleistung Flüssiggas G30	1,22 kg/h	2,44 kg/h
Verbrauch bei Nennleistung Flüssiggas G31	1,20 kg/h	2,40 kg/h
Gerätegeräusch	kleiner als 70dB (A)	kleiner als 70dB (A)

Technische Änderungen vorbehalten!

## 9. Umstellen auf eine andere Gasart

Beachten Sie die Sicherheitshinweise Seite 6 Kapitel 2.

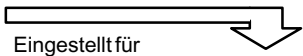
	<p><b>GEFAHR! Explosionsgefahr!</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Vor Montage- und Umbauarbeiten den Gashahn am Gerät und bauseitigen Gashahn schließen!</li> <li>☞ Bauseitigen Gashahn gegen unbeabsichtigtes Öffnen verriegeln!</li> <li>☞ Am bauseitigen Gashahn einem Hinweis anbringen, dass Arbeiten am Gassystem vorgenommen werden!</li> </ul>
---	---

- Für die Umstellung auf eine andere Gasart nur Original Düsen verwenden.
- ☞ Nach der Umstellung auf eine andere Gasart und nach Wartungsarbeiten:
  - Alle gasführenden Teile auf Dichtheit prüfen (Leckspray).
  - Kennzeichnung Gasart und Gasvordruck am Gerät vornehmen, siehe Seite 18 Kapitel 9.5.
- ☞ Zuordnen und Ermitteln der erforderlichen Düsen und Einstellungen, siehe nachfolgendes Kapitel 9.1

## 9.1 Düsen auswählen




### 9.1.1 Zuordnung Länder, Kategorie, Gasarten, Gasdrücke

Düsen auswählen, siehe nachfolgendes Kapitel 9.1.2.

Die eingestellte Gasart ist auf dem Typenschild gekennzeichnet: 					
Ländercode Country code	Kategorie Category	Gasarten Type of gas		Gasdruck Gas pressure	
DE	II 2ELL 3B/P	G20	2E	20 mbar	
		G25	2LL	20 mbar	
		G30/G31	3B/P	50 mbar	
AT, CH, SK	II 2H 3B/P	G20	2H	20 mbar	
		G30/G31	3B/P	50 mbar	
BE, FR	II 2E+ 3+	G20	2E+	20/25 mbar	
		G30/G31	3+	28-30/37 mbar	
CH, CY, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI, SK, TR	II 2H 3+	G20	2H	20 mbar	
		G30/G31	3+	28-30/37 mbar	
NL, RO	II 2L 3B/P	G25	2L	25 mbar	
		G30/G31	3B/P	30 mbar	
CY, DK, EE, FI, GR, HR, LT, LV, NO, RO, SE, SI, SK, TR	II 2H 3B/P	G20	2H	20 mbar	
		G30/G31	3B/P	30 mbar	
RO	II 2E 3B/P	G20	2E	20 mbar	
		G30/G31	3B/P	30 mbar	
LU, PL	I 2E	G20	2E	20 mbar	
HU, IS	I 3B/P	G30/G31	3B/P	30 mbar	

## 9.1.2 Düsentabelle Gasherd

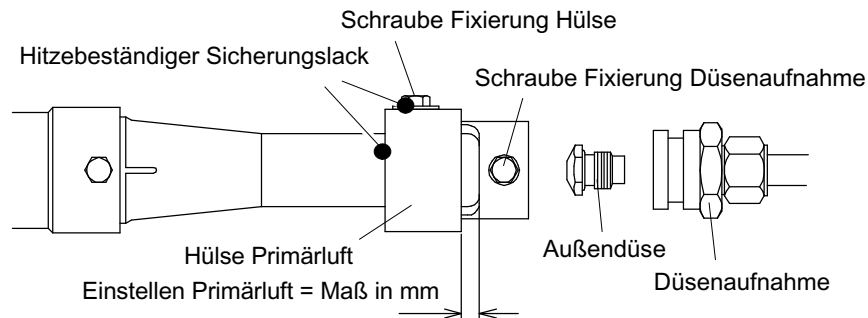
Ermitteln der Kategorien/Gasarten siehe Seite 15 Kapitel 9.1.1!

Gasart Gasdruck	Brennerleistung	Außendüse Austausch Seite 17 Kapitel 9.2 	Kleinstelldüse Austausch Seite 17 Kapitel 9.3 	Zündbrennerdüse Austausch Seite 18 Kapitel 9.4 
Erdgas G20 2E 2H 20 mbar	5,5 kW	Ø 1,85 mm Primärluft 2 mm	½ Umdrehung aufdrehen	Ø 0,35 mm
	10 kW	Ø 2,35 mm Primärluft 2,5 mm	¾ Umdrehung aufdrehen	Ø 0,35 mm
Erdgas G20/25 2E+ 20/25 mbar	5,5 kW	Ø 1,85 mm Primärluft 2 mm	½ Umdrehung aufdrehen	Ø 0,35 mm
	10 kW	Ø 2,35 mm Primärluft 2,5 mm	¾ Umdrehung aufdrehen	Ø 0,35 mm
Erdgas G25 2LL 20 mbar	5,5 kW	Ø 2,00 mm Primärluft 2 mm	Eingestellt	Ø 0,35 mm
	10 kW	Ø 2,60 mm Primärluft 2,5 mm	Eingestellt	Ø 0,35 mm
Erdgas G25 2L 25 mbar	5,5 kW	Ø 1,90 mm Primärluft 2 mm	Eingestellt	Ø 0,35 mm
	10 kW	Ø 2,45 mm Primärluft 2,5 mm	Eingestellt	Ø 0,35 mm
Flüssiggas G30/G31 3+ 28-30/ 37 mbar	5,5 kW	Ø 1,15 mm Primärluft vollständig offen	Ø 0,60 mm	Ø 0,25 mm
	10 kW	Ø 1,50 mm Primärluft vollständig offen	½ Umdrehung aufdrehen	Ø 0,25 mm
Flüssiggas G30/G31 3B/P 30 mbar	5,5 kW	Ø 1,15 mm Primärluft vollständig offen	Ø 0,60 mm	Ø 0,25 mm
	10 kW	Ø 1,50 mm Primärluft vollständig offen	½ Umdrehung aufdrehen	Ø 0,25 mm
Flüssiggas G30/G31 3B/P 50 mbar	5,5 kW	Ø 1,10 mm Primärluft vollständig offen	Ø 0,50 mm	Ø 0,25 mm
	10 kW	Ø 1,35 mm Primärluft vollständig offen	½ Umdrehung aufdrehen	Ø 0,25 mm



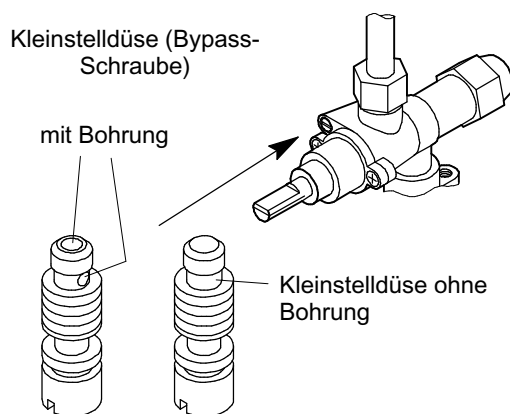
## 9.2 Außendüse austauschen, Primärluft einstellen

Frontblenden entfernen, siehe Seite 20 Kapitel 10.4!



- ☞ Schraube zur Fixierung der Düsenaufnahme nur soweit herausschrauben, bis sich die Düsenaufnahme herausziehen lässt.
- ☞ Außendüse ermitteln, siehe Angaben in der Tabelle Seite 16 Kapitel 9.1.2
- ☞ Primärluft einstellen, siehe Angaben in der Tabelle Seite 16 Kapitel 9.1.2
- ☞ Hitzebeständigen Sicherungslack an Fixierschraube und Primärhülse auftragen.
- ☞ Alle gasführenden Teile auf Dichtheit prüfen.

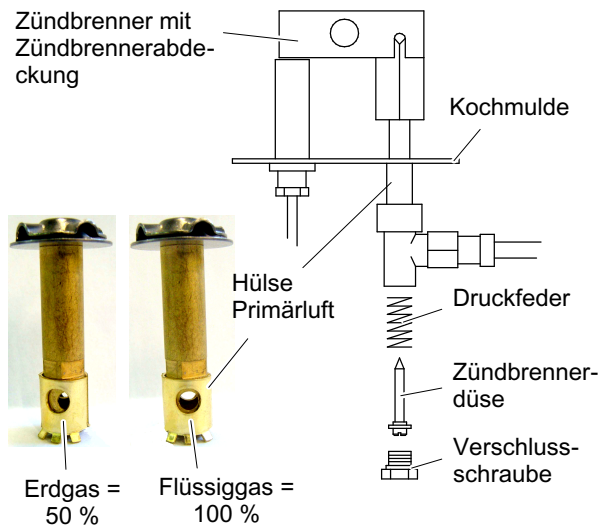
## 9.3 Kleinstelldüse austauschen



Frontblenden entfernen, siehe Seite 20 Kapitel 10.4!

- ☞ Kleinstelldüse ermitteln, siehe Seite 16 Kapitel 9.1.2
- ☞ Kleinstelldüse bis Anschlag einschrauben.
- ☞ „Kleinstelldüse ohne Bohrung“ einstellen, siehe Düsentabelle Seite 16 Kapitel 9.1.2
- ☞ Alle gasführenden Teile auf Dichtheit prüfen.

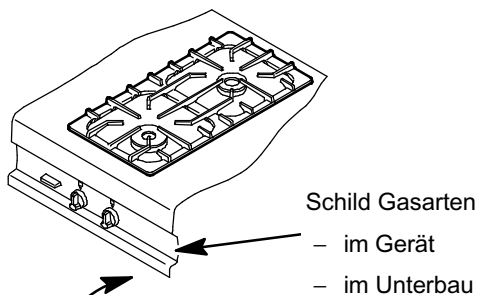
## 9.4 Zündbrennerdüse austauschen



Frontblenden entfernen, siehe Seite 20 Kapitel 10.4!

- ☞ Zündbrennerdüse ermitteln, siehe Seite 16 Kapitel 9.1.2
- ☞ Hülse Primärluft einstellen, bis Flamme optimal brennt.
- ☞ Alle gasführenden Teile auf Dichtheit prüfen.

## 9.5 Typenschild austauschen/ersetzen



- Nach Änderung/Umstellung der Gasart muss die geänderte Gasart auf dem Gerät dokumentiert werden.
- Bei Lieferung von Düsensätzen ist ein neutrales Schild zur Kennzeichnung von Gasarten enthalten.

☞ Verwendete Gasart auf dem Schild kennzeichnen.

☞ Altes Schild vor dem Überkleben entfetten.

☞ Schild mit der aktualisierten Kennzeichnung auf das alte Schild kleben.

Die eingestellte Gasart ist auf dem Typenschild gekennzeichnet: Ergebnis: 1x

Ländercode Country code	Kategorie Category	Gasarten Type of gas	Gasdruck Gas pressure
DE	II 2ELL 3BP	G20	2ELL 20 mbar
		G25	2ELL 20 mbar
		G30/G31	3B/P 50 mbar
AT, CH, SK	II 2H 3BP	G20	2H 20 mbar
		G30/G31	3B/P 50 mbar
BE, FR	II 2E+ 3+	G20	2E+ 20/25 mbar
		G30/G31	3+ 28-30/37 mbar
CH, CY, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI, SK, TR	II 2H 3+	G20	2H 20 mbar
		G30/G31	3+ 28-30/37 mbar
NL, RO	II 2L 3BP	G25	2L 25 mbar
		G30/G31	3B/P 30 mbar
CY, DK, EE, FI, GR, HR, LT, LV, NO, RO, SE, SI, SK, TR	II 2H 3BP	G20	2H 20 mbar
		G30/G31	3B/P 30 mbar
RO	II 2E 3BP	G20	2E 20 mbar
		G30/G31	3B/P 30 mbar
LU, PL	I 2E	G20	2E 20 mbar
		G30/G31	3B/P 30 mbar
HU, IS	I 3BP	G30/G31	3B/P 30 mbar

## 10. Aufstellen und Anschließen

- Beachten Sie die örtlichen küchentechnischen Vorschriften.
- Die Installationen müssen nach den Montageanweisungen des Herstellers und nach den anerkannten Regeln der Technik durchgeführt werden.
- Lassen Sie die Aufstellung und Einweisung der Geräte vom Kundendienst durchführen.
- Beachten Sie die Sicherheitshinweise ab Seite 6 Kapitel 2.

### 10.1 Gerät transportieren

- Gewicht des Gerätes beachten.
- ☞ Gerät mit geeigneten Transporthilfen oder Hubwagen transportieren.

### 10.2 Gerät aufstellen

#### Aufstellen

- waagrecht und erschütterungsfrei,
  - unter einer Absaughaube mit Flammenschutzfiltern,
  - nicht auf brennbare Flächen und nicht an brennbare Wände.
- Im Umfeld des Gerätes dürfen sich keine explosiven oder feuergefährliche Stoffe befinden, wie z. B. Benzin, Fett usw.
  - Das Gerät nicht unter einer Sprinkleranlage aufstellen!
  - **Bei Einzel-Aufstellung von Geräten, z. B. bei schmalen Geräten:** Das Gerät gegen Umkippen sichern, z. B. durch Festschrauben an der Wand oder am Nachbargerät.
  - Ausreichend Freiraum über dem Gerät berücksichtigen! Es dürfen sich keine Regale über dem Gerät befinden oder bewegliche Schwenkvorrichtungen über das Gerät geschwenkt werden können!
  - Vorsicht heiße Verbrennungsgase! Abstand oberhalb des Gerätes von mindestens 1 Meter einhalten. Es dürfen keine Gegenstände oder Geräte über dem Gerät gelagert oder installiert werden!
  - Das Gerät darf nur in einem ausreichend belüfteten Raum betrieben werden. Nur bei ausreichender Belüftung können Gesundheitsschäden durch Verbrennungsprodukte verhindert werden.
  - Die Auslegung von Raumluftechnischen Anlagen muss von entsprechenden Fachleuten durchgeführt werden.
  - Ausreichend Bewegungsflächen für die Bedienung berücksichtigen! Auch so, dass während dem Hantieren am Gerät keine Gefährdung durch versehentliches Anstoßen an Personen erfolgt. Die Bewegungsfläche vor dem Gerät sollte mindestens einen Meter breit sein!
- ☞ Schutzfolien am Gerät abziehen. Kleberückstände mit Reinigungs- oder Waschbenzin entfernen.

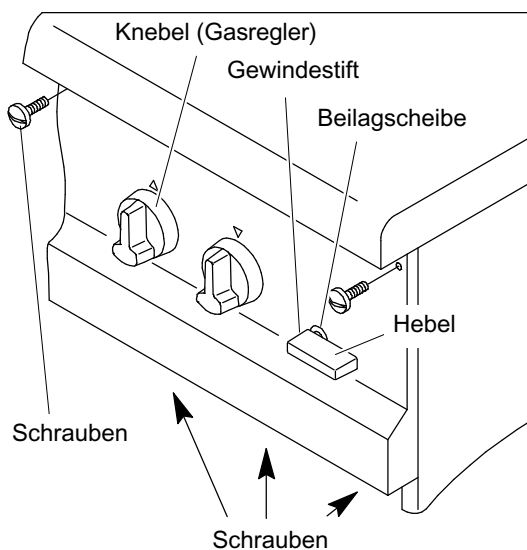
## 10.3 Verbrennungsluft zuführen, Abgase abführen

- Beachten Sie die länderspezifischen Vorgaben zur Verbrennungsluft-Zufuhr und Abgas-Abführung!
- Der Gasinstallateur berechnet, die erforderliche Verbrennungsluft-Zufuhr und Abgas-Abführung.

Erforderliche Luftmengen	
Pro m <sup>3</sup> Erdgas --> ca. 10 m <sup>3</sup> Luft	Pro kg Flüssiggas --> ca. 12 m <sup>3</sup> Luft
Gasverbrauchswerte, siehe Seite 14 Kapitel 8.	

- Wir empfehlen Ihnen, das Gerät unter einer Ablufthaube aufzustellen. Die Filter müssen einer Abgastemperatur von 300°C standhalten. Flammenschutzfilter verwenden! Mindestabstand von einem Meter zur Ablufthaube einhalten!

## 10.4 Gaszuleitung anschließen, Gas-Anschlussdruck prüfen



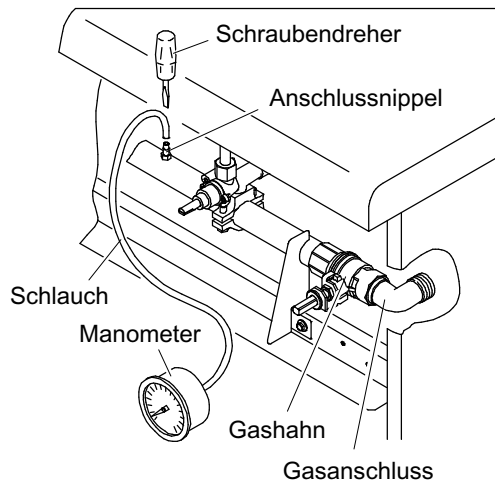
### Frontblende entfernen

Frontblenden dürfen nur vom autorisierten Kundendienst oder Gasinstallateur entfernt werden!

- ☞ Gewindestift lösen und Hebel abziehen.
- ☞ Knebel abziehen.
- ☞ Schrauben entfernen.

### Gaszuleitung anschließen

- Gaszuleitung nicht entlang heißen Oberflächen oder scharfen Kanten verlegen.
- ☞ Gaszuleitung anschließen.
- ☞ Alle gasführenden Teile auf Dichtheit überprüfen (Leckspray).



### Gas-Anschlussdruck prüfen

- ☞ Gashahn schließen.
  - ☞ Verschluss-Schraube im Anschlussnippel mit Schraubendreher lösen.
  - ☞ Manometer am Anschlussnippel anschließen.
  - ☞ Bauseitigen Gashahn und Gashahn am Gerät öffnen.
  - ☞ Gasbrenner zünden.
  - ☞ Prüfen, ob die Hauptflamme brennt.
- ☞ Gas-Anschlussdruck ablesen.
    - Bei zu hohem Druck: Druckminderer installieren.
    - Bei zu niedrigem Druck: Hausinstallation überprüfen / Gas-Versorgungsunternehmen benachrichtigen.
    - Das Gerät nicht einstellen und in Betrieb nehmen, wenn die Gas-Vordrücke über- oder unterschritten sind!

### Nach Anschluss und Druckprüfung

- ☞ Anschlussnippel mit Verschluss-Schraube verschließen.
- ☞ Alle gasführenden Teile auf Dichtheit überprüfen (Leckspray).
- ☞ Frontblende festschrauben.
- ☞ Knebel aufstecken.
- ☞ Beilagscheibe und Hebel für Gashahn aufstecken und mit Gewindestift festklemmen.

## 11. Wartung

- Lassen Sie an diesem Gerät jährlich Inspektionen und Wartungen durchführen. Wartungsarbeiten sind: Z. B. Sicherheits-, Funktions- und Dichtigkeitsprüfungen.
- 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.

## 11.1 Ersatzteile und Zubehör

Ausführliche Ersatzteillisten erhält der autorisierte Kundendienst.

Artikel-Nr.	Bezeichnung deutsch	Description
880480	Allgashahn	Gas cock
880463	Brennerdeckel 10,0 kW	Flame breaker 10,0 kW
880462	Brennerdeckel 5,5 kW	Flame breaker 5,5 kW
880465	Brennerkopf 10,0 kW	Open burner casing 10,0 kW
880464	Brennerkopf 5,5 kW	Open burner casing 5,5 kW
880520	Doppelkegelring D10	Double cone in out D10
881243	Doppelkegelring D6	Double cone in out D6
880502	Gas-Kugelhahn G3/4 Zoll	Gas ball valve G3/4 Zoll
228435	Griff lackiert	Handle
880457	Gussrost	Pot holder
880466	O-Ring Di 42,5 D5 mm	O-Ring seal 42,5 D5 mm
881245	Quetschverschraubung für D6	Target compression nut 6 mm
880479	Thermoelement 1000 mm	Thermocouple 1000 mm
880478	Thermoelement 600 mm	Thermocouple 600 mm
001309	Überwurfmutter M16x1,5 D10	Connect in out M16x1,5 für D10
880475	Zündbrenner kpl.	Holder for pilot nozzle
	<b>Düsen</b>	<b>Nozzle</b>
697834	Aussendüse Ø 1,10	Nozzle open burner Ø 1,10
697877	Aussendüse Ø 1,15	Nozzle open burner Ø 1,15
697869	Aussendüse Ø 1,35	Nozzle open burner Ø 1,35
869880	Aussendüse Ø 1,50	Nozzle open burner Ø 1,50
854387	Aussendüse Ø 1,85	Nozzle open burner Ø 1,85
881819	Aussendüse Ø 1,90	Nozzle open burner Ø 1,90
697850	Aussendüse Ø 2,00	Nozzle open burner Ø 2,00
881818	Aussendüse Ø 2,35	Nozzle open burner Ø 2,35
881817	Aussendüse Ø 2,45	Nozzle open burner Ø 2,45
881816	Aussendüse Ø 2,60	Nozzle open burner Ø 2,60
834084	Kleinstelldüse Ø 0,5 mm	Bypass-screw Ø 0.5 mm
833053	Kleinstelldüse Ø 0,6 mm	Bypass-screw Ø 0.6 mm
880476	Zündbrennerdüse Ø 0,25 mm	Pilot nozzle Ø 0.25 mm
881801	Zündbrennerdüse Ø 0,35 mm	Pilot nozzle Ø 0.35 mm

## 12. Altgeräte entsorgen

- Vor dem Demontieren bauseitige Wasser- und Gashähne schließen. Versorgungsleitungen demontieren.
- Altgeräte sind kein wertloser Abfall! Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wieder gewonnen 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.



# 1. User information

Thank you for deciding on a product from the company SALVIS. It is our wish that you have much pleasure, easier work with and high utilization of the products from the company SALVIS.

## 1.1 Notes about the operating instructions


Please read the operating instructions carefully before starting to use the appliance.

The operating instructions contain important information for correct operation, setting up and installation. In particular, observe the information about safe use.

Always keep the documents accompanying the appliance close to hand and pass these on with the appliance to any new owner.

As operating company of the appliance, make sure that the operating instructions are accessible to the assigned personnel.

## 1.2 Symbols in front of the text

 You are requested to carry out an action.

- Enumeration and listing
- Notes, operational sequences



Info! Notes containing particularly useful information and tips

## 1.3 Warnings



Warning about hazardous zones



Warning about hazardous electric voltage



Warning about hot surface

## 1.4 Signal words

### DANGER

Warns about **danger to life** injuries to persons.

### WARNING

Warns about **serious** injuries to persons.

### CAUTION

Warns about **light to medium** injuries to persons.

### CAUTION

Warns about **tangible** damage.

## 1.5 Intended use

- The appliance must only be used for the preparation of food, e.g. for all cooking processes using cooking and roasting utensils!
- The appliance is for commercial use and may only be operated
  - by instructed trained personnel,
  - if the appliance is supervised,
  - for the purpose designated in the operating instructions.
- Any other, or extended use is considered as non-intended use.
- The user alone is responsible for damage caused by use contrary to the intended use.
- Each misuse of the appliance results in the guarantee, warranty and general liability of the manufacturer becoming invalid.
- It is forbidden to modify the appliance.

## 1.6 Misuse

- The appliance must not be used for deep frying.
- Do not use the appliance as a storage or work surface.
- The appliance may not be used for the heating, drying and storage of objects and not for the melting of materials!
- The appliance must not be used to heat rooms!
- The appliance must not be operated in the open!
- The appliance may not be used
  - by children,
  - persons with restricted physical, sensory or mental abilities and
  - untrained personnel.

## 1.7 Enter the data on the type plate

Before installing the appliance, enter the type plate data in the following row. Please quote these data when you require after-sales service for the appliance. This will speed up the response to your questions.

Type:

Year of manufacture:

Serial No.:

---



## 2. Safety instructions



- The appliance must only be operated in a room sufficiently ventilated.
- Existing units for the supply of combustion air and exhaust gas extraction should not be altered, e.g.:
  - reduction of set-up area,
  - subsequent sealing of windows and doors,
  - closing or removing of openings for combustion air supply.

### **DANGER! Determination and assessment of hazards in accordance with the German Health and Safety at Work Act**

- According to the German Health and Safety at Work Act, the employer must assess what hazards are present for those occupied in the work and what health and safety measures are necessary. Observe the information from the employers' liability insurance association for commercial kitchens!
- The employer must specify and provide the personal protective equipment.

### **DANGER! Risk of fire, fire fighting**

- If there is a smell of gas, do not ignite! Shut off the gas tap on site! Open the window! Inform the standby service of the gas supplier!
- Approved fire extinguishers for cooking oil and fat fires must be available for fighting fires.

### **WARNING! Risk of injury**

- Caution! The appliance is hot during use.
- Scalding hazard! Spraying hot edible oil or fat! Do not add water to heated edible oil or fat!

### **CAUTION! Risk of damage**

- Do not place hot cookware on stainless steel table tops or stainless steel work surfaces, otherwise there may be a danger of the stainless steel table tops and stainless steel work surfaces warping with lasting damage.
- Do not spray or clean the appliance with water hoses, high pressure cleaners, high pressure steam cleaners or steam cleaners!
- Do not spray foam cleaner on front panels and appliance panels. The foam cleaner ingresses into the smallest cracks and destroys the components of the appliance.
- If you cannot rectify malfunctions using page 32, chapter 7. "Troubleshooting", switch off the appliance and notify customer services.
- If the appliance has not been used for some time, have Customer Service check its functional capabilities.



**DANGER! Risk of fire, explosion, malfunction, if incorrectly connected or incorrect changing to other types of gas.**

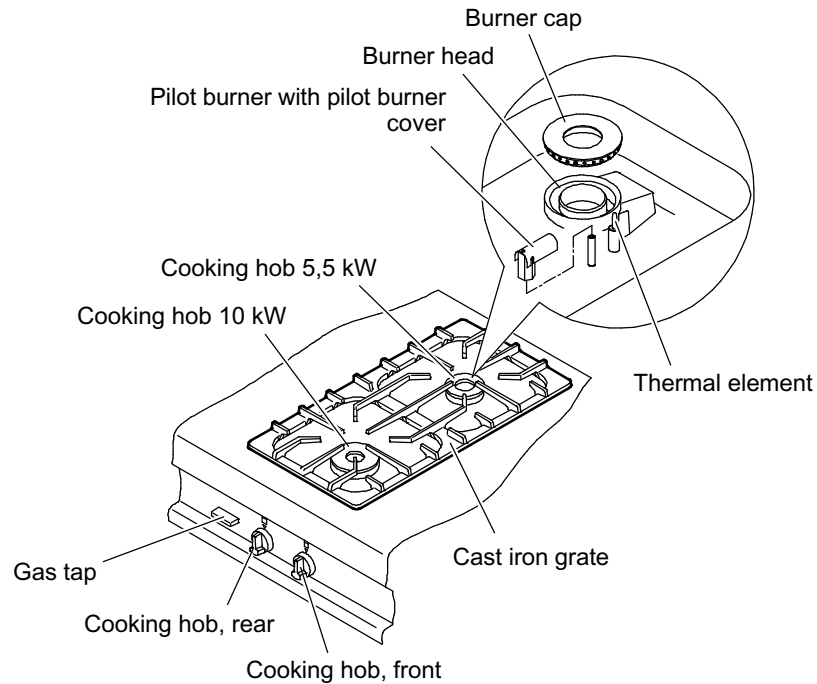
- Incorrect installation, maintenance and modifications to the appliance can result in serious injuries or death!
- The appliance should only be connected by a qualified gas fitter.
- Work on gas consumption facilities in industrial kitchens like
  - switching to another type of gas,
  - inspections, services,
  - elimination of malfunctions and
  - Initial commissioning
 should only be carried out by
  - the gas supplier,
  - an experienced representative of the manufacturer,
  - a contractual installation company, or
  - by a distributor authorised by a large concern for liquid gas.
- Before connecting
  - make sure to inform the respective gas supplier.
  - Check that the type of gas set for the appliance agrees with the type of gas at the installation location. The type of gas is indicated on the type plate, also refer to the information in Table page 34 Chapter 9.1.1
- When connecting, switching over or servicing the gas appliance, make sure to check
  - the exhaust gas extraction from the set-up area,
  - the fresh air supply to the burning points,
  - tightness of the gas-bearing parts (leak spray),
  - burning safety and combustion performance,
  - ignition, safety and control equipment.
- Observe the country-specific regulations for gas installation!
- Observe the "Technical regulations for liquid gas" (TRF) and "Technical regulations for gas installations" (DVGW-TRGI, G 600, G 628, G 634, G 660)!
- Installation work must be carried out in accordance with the manufacturer's assembly instructions and in accordance with accepted technical regulations.
- Protect gas supply from any harmful warming!
- Installation of individual burner components of makes or types from third parties is not permitted, as well as so-called gas savers.
- Connect the appliance to the equipotential bonding system.

### 3. Description of the appliance

#### Operating principle

- The gas hob has a pilot light and gas flow regulator for each gas burner. The pilot light is ignited by a gas igniter. The gas burner is ignited by a pilot light using the gas control.
- Safety equipment: The appliance is not fitted with a thermoelectric safety pilot. Extinguishes the burner and pilot light, cools down the thermocouple. By cooling the thermocouple, the gas supply automatically closes and, thus, prevents the gas escaping uncontrolled.

### 3.1 Description of the functional components

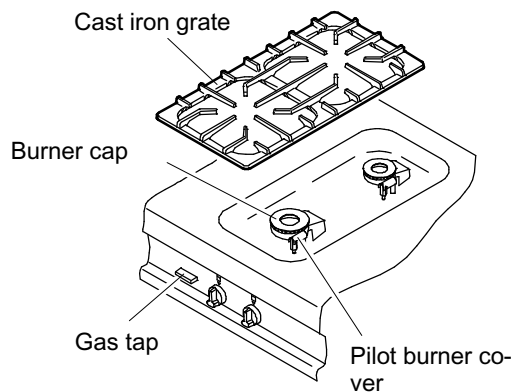


## 4. Commissioning

### Initial commissioning

- ☞ Before using the appliance for the first time, clean with a cleaning product that dissolves grease.
- Cleaning, refer to page 30, Chapter 6.

### 4.1 Getting ready for use

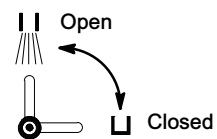


- ☞ Check that the burner cap and pilot burner covers are correctly located.


**⚠ CAUTION! Risk of crushing! Exercise appropriate caution when placing the cast iron grate!**

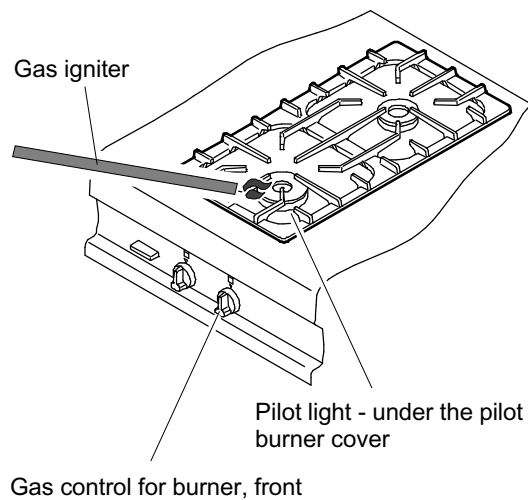
- ☞ Place the cast iron grate.


- ☞ Open the gas tap.



## 4.2 Ignite the pilot light and burner

	<p><b>DANGER!</b> If there is a smell of gas in the room where installed, do not ignite the gas flame!</p> <p>Risk of explosion!</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Shut off the gas tap on site!</li> <li>☞ Do not switch on or off electrical appliances!</li> <li>☞ Open windows and doors! Thoroughly ventilate the room where installed with a draught!</li> <li>☞ After sufficient ventilation, determine the location of escaping gas!</li> <li>☞ Inform the standby service of the gas supplier!</li> </ul>
---	---




- When the appliance has not been used for a longer period of time: e. g. the main shut-off device was closed, it may take slightly longer before the pilot light ignites (the gas supply has to fill up with gas again).
- ☞ Press in and hold the gas control, turn to ignition symbol .
- ☞ Using the gas igniter, ignite the pilot light.
- ☞ After igniting the pilot light, keep the gas control pressed for approx. 5 - 10 seconds,
  - so that the thermocouple can sufficiently heat up and
  - the gas supply is not automatically shut off again (automatic safety pilot).

### Set the burner flame

- ☞ After ignition, release the gas control, lightly press and turn to high heating capacity.
- ☞ To set from high to small flame, lightly press the gas control and turn to the small flame symbol.
- Low heating capacity, small flame symbol
- High heating capacity, high flame symbol

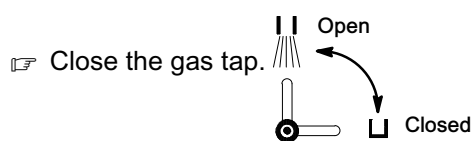
## 4.3 Information for operation

	<p><b>WARNING! Hot surfaces, objects and foods! Hot liquids slopping over! Heavy cook-ware!</b></p> <p>Risk of scalding! Risk of injury from lifting heavy loads! Note the weight of the cook-ware!</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Work with proper back posture!</li> <li>☞ Wear protective gloves!</li> <li>☞ Use pot holders!</li> <li>☞ Exercise appropriate caution!</li> </ul>
---	--

- Use dishes of the correct diameter for the gas burner. The flames must not burn at the side adjacent to the dishes.
  - Cooking ring 5.5 kW: Pot/pan diameter minimum 115 mm to maximum 420 mm.
  - Cooking ring 10 kW: Pot/pan diameter minimum 135 mm to maximum 500 mm.
- The gas oven is equipped with different burner capacities. This is evident by the different sizes of the burner cap.
- Immediately remove residual spilled or overcooked food from the appliance and cast iron grates! Otherwise a risk of corrosion, e.g. due to salty food!
- Safety equipment: The appliance is not fitted with a thermoelectric safety pilot. Extinguishes the burner and pilot light, cools down the thermocouple. By cooling the thermocouple, the gas supply automatically closes and, thus, prevents the gas escaping uncontrolled.

## 5. Completion of operation

- ☞ Press the gas control and turn to "Off" (Symbol ●).



- ☞ switch off customer gas tap (main shut-off device).
- Allow the appliance to cool down before cleaning.
- ☞ Clean the appliance - see the following 6. "Cleaning and Care" chapter.



**CAUTION! Risk of scalding! Allow appliance to cool down! Wear protective gloves and protective clothing!**

## 6. Cleaning and Care

### CAUTION!

- Do not use any flammable liquids to clean the appliance!
- Do not apply any caustic cleaners to the control panel or rotary switches!
- Do not spray or clean the appliance with water hoses, high pressure cleaners, high pressure steam cleaners or steam cleaners!
- Follow the instructions supplied by the manufacturer of the cleaning product.
- Do not use abrasive cleaning agents!

### Cleaning and maintenance material

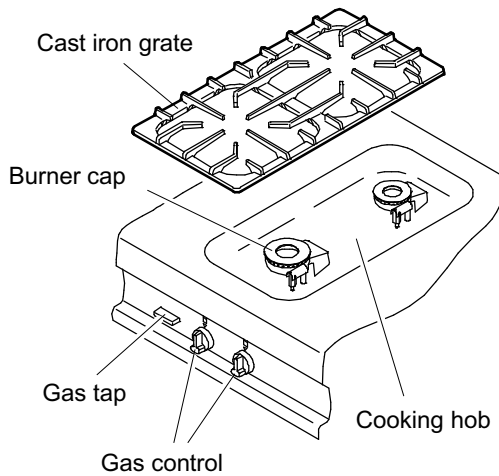
Suitable cleaning and care products can be obtained from your Customer Service agent. These include e.g.:

- cleaners which dissolve fat or special stainless steel cleaners,
- grill cleaners for stainless steel,
- Protective stainless steel cleaners.

### 6.1 Notes on stainless steel (risk of corrosion!)

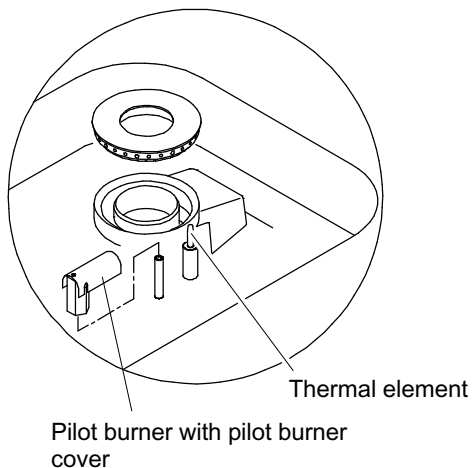
- Please note! Even high-quality stainless steel can corrode if handled improperly. Salt, acids, chlorine, iodine and food residues destroy the protective coating and can result in corrosion and pitting, also with high-quality stainless steel!
- The stainless steel surface creates a new protective layer immediately after damage, but only if air or oxygen-rich water has time to react with the surface.
- If residues, e.g. lime, protein or starches are not completely removed, it prevents air or oxygen-rich water from getting to the stainless steel surface. A protective coating cannot be formed and this causes corrosion e.g. pitting damage, even on high-quality steel. Therefore, clean thoroughly to prevent residues from sticking.

## 6.2 Clean daily



- Allow the appliance to cool down.
  - Do not clean cast iron grates and burner cap in the dishwasher! Do not use abrasive cleaning agent, otherwise risk of corrosion!
- ☞ Use a brass wire brush to remove burnt-in foods on the cast iron grates and burner caps.
- If the contamination cannot be removed using the brass wire brush:
- ☞ Clean cast iron grates and burner caps in the sink using grease-dissolving detergent.
  - ☞ Thoroughly dry the cast iron grates and burner caps.
  - ☞ In order to prevent corrosion on the cast iron grate, apply care emulsion or vegetable oil.
- Attention! Whilst cleaning the cooking hob, make sure that no contamination or water ingresses into the burner.
- ☞ Clean the housing using grease-dissolving cleaner or a special stainless steel cleaner.
  - ☞ Use grill cleaner to remove burnt-in foods on stainless steel surfaces.
  - ☞ After using grill cleaners or other pungent cleaning agents, wash off the cleaned parts thoroughly using water.
  - ☞ Dry cleaned parts and surfaces with a soft cloth.

## 6.3 Clean the pilot burner weekly



- Allow the appliance to cool down.
- ☞ Remove pilot burner.
- ☞ Use fine wire brush to remove residues from pilot burner and thermocouple.
- Attention! Do not use any wet or damp cloths for cleaning! During cleaning, make sure that the pilot burner and the nozzle are not contaminated/ blocked!
- ☞ Install pilot burner.

## 7. Errors and remedies

If faults should occur, check them using the following table:

Fault	Cause	Remedy
The pilot light does not light.	Gas tap is closed	Open the gas tap.
	On-site gas tap is closed	Open the on-site gas tap.
	Pilot burner dirty	Clean pilot burner.
The pilot light goes out after the gas control is released.	The gas control was not pressed in for a long enough period.	Press gas control for approx. 5 - 10 seconds so that the thermocouple is sufficiently heated and the gas supply is not interrupted.
	Thermocouple contaminated	Clean the thermocouple.
	Thermal element defective.	Contact customer service.

**If the fault cannot be rectified:**

- ☞ Press the gas control and turn to "Off" (Symbol●).
- ☞ Close the gas tap on the appliance.
- ☞ Close the gas tap on site.
- ☞ Do not open the housing.
- ☞ Contact customer service.




## 8. Technical specifications

Technical specifications	2-Flame gas hob	4-Flame gas hob
Item No.	PLGGH - PL882787	PLGGH - PL884262
Category	Refer to page 34 Chapter 9.1.1	Refer to page 34 Chapter 9.1.1
Type of gas appliance	A1	A1
Cooking hobs	1 x 5.5 kW, 1 x 10 kW	2 x 5.5 kW, 2 x 10 kW
Overall nominal heat input	15.5 kW	31 kW
Gas connection	R 3/4	R 3/4
Consumption at rated power Natural gas G20	1.64 m <sup>3</sup> /h	3.28 m <sup>3</sup> /h
Consumption at rated power Natural gas G25	1.91 m <sup>3</sup> /h	3.82 m <sup>3</sup> /h
Consumption at rated power Liquit gas G30	1.22 kg/h	2.44 kg/h
Consumption at rated power Liquit gas G31	1.20 kg/h	2.40 kg/h
Appliance noise level	less than 70dB (A)	less than 70dB (A)

We reserve the right to make technical changes

## 9. Switching to another type of gas

Observe the notes regarding safe operation, refer to page 25 Chapter 2.

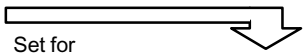
	<p><b>DANGER! Risk of explosion!</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Before assembly and conversion tasks, close the gas tap on the appliance and on site!</li> <li>☞ Lock the on-site gas tap against unintentional opening!</li> <li>☞ Place a sign at the on-site gas tap to indicate that work is in progress on the gas system!</li> </ul>
---	--

- Only use original nozzles when switching to another type of gas.
- ☞ After switching to another type of gas and after maintenance tasks:
  - Check all parts carrying gas for tightness (leak spray).
  - Install identification of the type of gas and gas supply pressure at the appliance.
- ☞ Allocate and determine the nozzles and settings required, refer to the following chapter 9.1

## 9.1 Select nozzles




### 9.1.1 Attribution of countries, categories, types of gas, gas pressures

Select nozzles, refer to the following chapter 9.1.2

The type of gas set is indicated on the type plate: 					
Country code	Category	Type of gas		Gas pressure	
DE	II 2ELL 3B/P	G20	2E	20 mbar	
		G25	2LL	20 mbar	
		G30/G31	3B/P	50 mbar	
AT, CH, SK	II 2H 3B/P	G20	2H	20 mbar	
		G30/G31	3B/P	50 mbar	
BE, FR	II 2E+ 3+	G20	2E+	20/25 mbar	
		G30/G31	3+	28-30/37 mbar	
CH, CY, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI, SK, TR	II 2H 3+	G20	2H	20 mbar	
		G30/G31	3+	28-30/37 mbar	
NL, RO	II 2L 3B/P	G25	2L	25 mbar	
		G30/G31	3B/P	30 mbar	
CY, DK, EE, FI, GR, HR, LT, LV, NO, RO, SE, SI, SK, TR	II 2H 3B/P	G20	2H	20 mbar	
		G30/G31	3B/P	30 mbar	
RO	II 2E 3B/P	G20	2E	20 mbar	
		G30/G31	3B/P	30 mbar	
LU, PL	I 2E	G20	2E	20 mbar	
HU, IS	I 3B/P	G30/G31	3B/P	30 mbar	

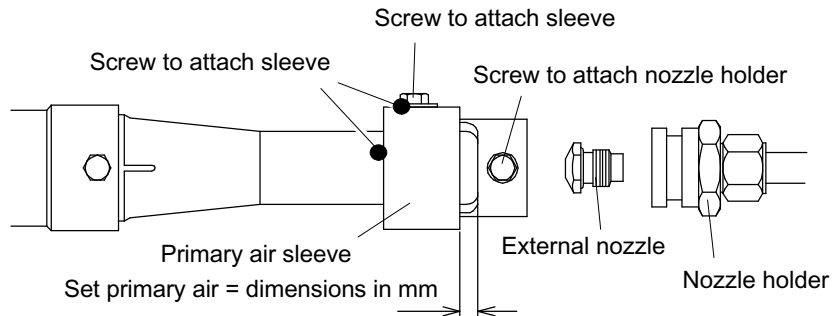
## 9.1.2 Gas hob nozzle table

Determine the categories/types of gas, refer to page 34 Chapter 9.1.1!

Type of gas Gas pressure	Burner rating	External nozzle Replace page 36 Chapter 9.2 	Fine-adjustment nozzle Replace page 36 Chapter 9.3 	Pilot burner nozzle Replace page 37 Chapter 9.4 
Natural gas G20 2E 2H 20 mbar	5.5 kW	Ø 1.85 mm Primary air 2 mm	Release by ½ turn	Ø 0.35 mm
	10 kW	Ø 2.35 mm Primary air 2.5 mm	Release by ¾ turn	Ø 0.35 mm
Natural gas G20/25 2E+ 20/25 mbar	5.5 kW	Ø 1.85 mm Primary air 2 mm	Release by ½ turn	Ø 0.35 mm
	10 kW	Ø 2.35 mm Primary air 2.5 mm	Release by ¾ turn	Ø 0.35 mm
Natural gas G25 2LL 20 mbar	5.5 kW	Ø 2.00 mm Primary air 2 mm	Set	Ø 0.35 mm
	10 kW	Ø 2.60 mm Primary air 2.5 mm	Set	Ø 0.35 mm
Natural gas G25 2L 25 mbar	5.5 kW	Ø 1.90 mm Primary air 2 mm	Set	Ø 0.35 mm
	10 kW	Ø 2.45 mm Primary air 2.5 mm	Set	Ø 0.35 mm
Liquid gas G30/G31 3+ 28-30/ 37 mbar	5.5 kW	Ø 1.15 mm Primary air fully open	Ø 0.60 mm	Ø 0.25 mm
	10 kW	Ø 1.50 mm Primary air fully open	Release by ½ turn	Ø 0.25 mm
Liquid gas G30/G31 3B/P 30 mbar	5.5 kW	Ø 1.15 mm Primary air fully open	Ø 0.60 mm	Ø 0.25 mm
	10 kW	Ø 1.50 mm Primary air fully open	Release by ½ turn	Ø 0.25 mm
Liquid gas G30/G31 3B/P 50 mbar	5.5 kW	Ø 1.10 mm Primary air fully open	Ø 0.50 mm	Ø 0.25 mm
	10 kW	Ø 1.35 mm Primary air fully open	Release by ½ turn	Ø 0.25 mm

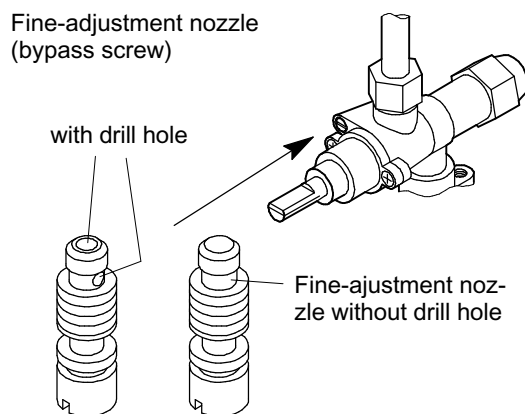
## 9.2 Replace external nozzle, set primary air

Remove front panels, refer to page 39 Chapter 10.4!



- ☞ Screw to attach the nozzle holder, only turn out as far until the nozzle holder can be removed.
- ☞ Determine external nozzle, refer to information in the table, page 35 Chapter 9.1.2
- ☞ Set primary air, refer to information in the table, page 35 Chapter 9.1.2
- ☞ Apply heat-resistant securing lacquer on attachment screws and primary sleeve.
- ☞ Check all gas-bearing parts for tightness.

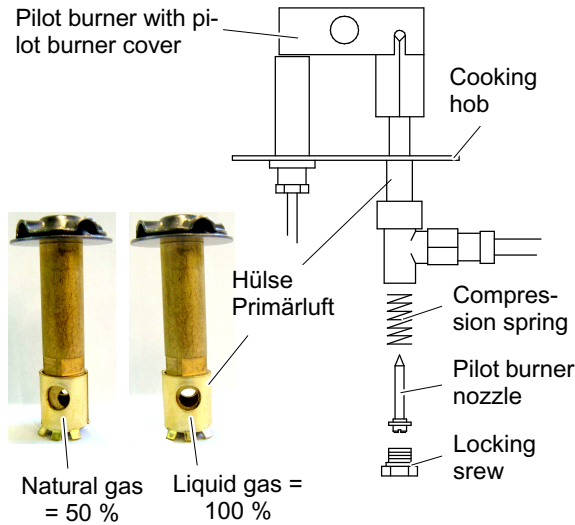
## 9.3 Replace fine-adjustment nozzle



Remove front panels, refer to page 39 Chapter 10.4!

- ☞ Determine fine-adjustment nozzle, refer to page 35 Chapter 9.1.2
- ☞ Screw in fine-adjustment nozzle up to the stop position.
- ☞ Set fine-adjustment nozzle (nozzle without drill hole), refer to page 35 Chapter 9.1.2
- ☞ Check all gas-bearing parts for tightness.

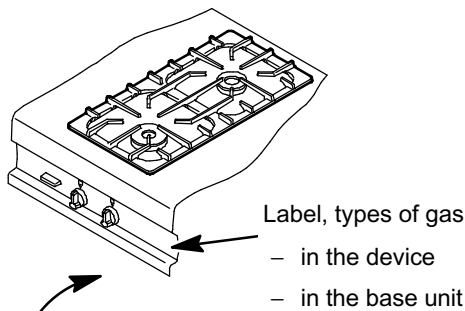
## 9.4 Replace pilot burner nozzle



Remove front panels, refer to page 39 Chapter 10.4!

- ☞ Determine pilot burner nozzle, refer to page 35 Chapter 9.1.2
- ☞ Adjust correctly the pilot flame, by turning the primary air sleeve, until the flame is stable.
- ☞ Check all gas-bearing parts for tightness.

## 9.5 Replace nameplate



- After changing the type of gas, the changed type of gas must be documented on the device.
- When the nozzle sets are delivered, a blank label is included to identify the types of gas.

- ☞ Indicate the type of gas used on the label.
- ☞ Degrease the old label before bonding.
- ☞ Bond the new label with the actual identification onto the old label.

Die eingestellte Gasart ist auf dem Typenschild gekennzeichnet: Ergebnis: xx

Länderscode Country code	Kategorie Category	Gasarten Type of gas	Gasdruck Gas pressure
DE	II 2ELL 3BP	G20 2ELL	20 mbar
		G25 2ELL	20 mbar
		G30/G31 3B/P	50 mbar
AT, CH, SK	II 2H 3BP	G20 2H	20 mbar
		G30/G31 3B/P	50 mbar
BE, FR	II 2E+ 3+	G20 2E+	20/25 mbar
		G30/G31 3+	28-30/37 mbar
CH, CY, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI, SK, TR	II 2H 3+	G20 2H	20 mbar
		G30/G31 3+	28-30/37 mbar
NL, RO	II 2L 3BP	G25 2L	25 mbar
		G30/G31 3B/P	30 mbar
CY, DK, EE, FI, GR, HR, LT, LV, NO, RO, SE, SI, SK, TR	II 2H 3BP	G20 2H	20 mbar
		G30/G31 3B/P	30 mbar
RO	II 2E 3BP	G20 2E	20 mbar
		G30/G31 3B/P	30 mbar
LU, PL	I 2E	G20 2E	20 mbar
HU, IS	I 3BP	G30/G31 3B/P	30 mbar

## 10. Installation and connection

- Please observe the local kitchen regulations.
- Installation work must be carried out in accordance with the manufacturer's assembly instructions and in accordance with accepted technical regulations.
- Let Customer Service install the appliances and provide instruction.
- Observe the safety instructions from page 25 Chapter 2.

### 10.1 Transport the appliance

- Note the weight of the appliance.
- ☞ Transport the appliance using suitable transport equipment or lift truck.

### 10.2 Set up appliance

#### Setup

- horizontally and vibration free,
  - under an extraction hood with flame-retardant filters,
  - not on flammable surfaces and walls.
  - There must be no potentially explosive or flammable material in the vicinity of the appliance, e. g. fuel, grease etc.
  - Do not set up the appliance under a sprinkler system!
  - For setting up individual appliances, e.g. for narrow appliances: Secure the appliance from tipping, e.g. attach it to the wall or adjacent appliance.
  - Make sure that there is sufficient free space above the appliance! There must be no shelves or moveable swivelling equipment above the appliance that could be pivoted over the appliance!
  - Caution hot combustion gases! Maintain a minimum distance of 1 metre above the appliance. no objects or devices must be stored or installed above the appliance!
  - The appliance must only be operated in a sufficiently ventilated room. Damage to health through combustion products can only be prevented with sufficient ventilation.
  - Routing of the ventilation systems must be carried out by the appropriate specialists.
  - Make sure that there is sufficient area for movement to operate the appliance! Also that there is no risk of inadvertent impact with persons when handling the appliance. The free area for movement in front of the appliance should be a minimum width of one meter!
- ☞ Remove protective film from appliance. Remove residual adhesive with cleaner or benzene.

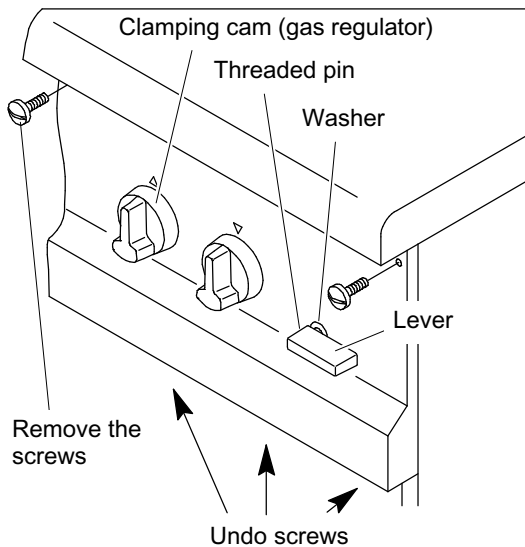
## 10.3 Feed combustion air, extract exhaust gases

- Observe the country-specific specifications for the supply of combustion air and exhaust gas extraction!
- The gas fitter calculates the supply of combustion air and exhaust gas extraction required.

Quantity of air required	
Per m <sup>3</sup> Natural gas --> approx. 10 m <sup>3</sup> air	Per kg liquid gas --> approx. 12 m <sup>3</sup> air
For gas consumption values, refer to Page 33 Chapter 8.	

- We recommend to install the appliance below an exhaust air hood. The filters must withstand an exhaust gas temperature of 300°C. Use a flame protection filter! Maintain a minimum distance of a metre to the exhaust gas hood!

## 10.4 Connect gas supply, check the gas connection pressure



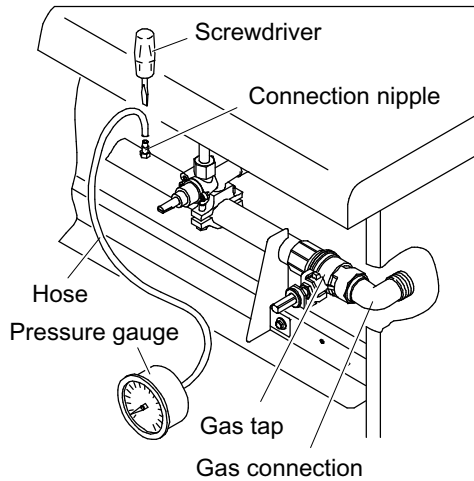
### Remove front panel

Front panels must only be removed by authorized customer service or gas fitter!

- ☞ Undo threaded pin and pull off lever.
- ☞ Remove the clamping cam.
- ☞ Remove the screws.

### Connect gas supply

- Do not route the gas supply line along hot surfaces or sharp edges.
- ☞ Connect gas supply.
- ☞ Check all gas-bearing parts for tightness (leak spray).



### Check the gas connection pressure

- ☞ Close the gas tap.
- ☞ Loosen the screw plug in the connection nipple with a screwdriver.
- ☞ Connect the gauge to the connection nipple.
- ☞ Open the gas tap at the building and on the device.
- ☞ Ignite the gas burner.
- ☞ Check that the main flame is burning.

- ☞ Read the gas connection pressure.
  - If the pressure is too high: Install a pressure limiter.
  - If the pressure is too low: Check the house installation / inform the gas supply company.
  - Do not set and start up the appliance, if the gas-primary pressures have been exceeded or fallen short of!

### After connection and pressure check

- ☞ Close the connection nipple with the screw plug.
- ☞ Check all gas-bearing parts for tightness (leak spray).
- ☞ Closing front panel.
- ☞ Connect the clamping cam.
- ☞ Install washer and lever for gas tap and secure using threaded pin.

## 11. Service

- Have an annual inspection and maintenance carried out on the appliance. Maintenance tasks include: safety, function and leak testing.
- Installation, service and repair tasks must only be carried out by gas specialists.
- Use only genuine accessories and spare parts.
- We recommend negotiating a service contract with Customer Service.



## 11.1 Spare parts and accessories

The authorized customer service receives comprehensive spare parts lists.

Artikel-Nr.	Bezeichnung deutsch	Description
880480	Allgashahn	Gas cock
880463	Brennerdeckel 10,0 kW	Flame breaker 10,0 kW
880462	Brennerdeckel 5,5 kW	Flame breaker 5,5 kW
880465	Brennerkopf 10,0 kW	Open burner casing 10,0 kW
880464	Brennerkopf 5,5 kW	Open burner casing 5,5 kW
880520	Doppelkegelring D10	Double cone in out D10
881243	Doppelkegelring D6	Double cone in out D6
880502	Gas-Kugelhahn G3/4 Zoll	Gas ball valve G3/4 Zoll
228435	Griff lackiert	Handle
880457	Gussrost	Pot holder
880466	O-Ring Di 42,5 D5 mm	O-Ring seal 42,5 D5 mm
881245	Quetschverschraubung für D6	Target compression nut 6 mm
880479	Thermoelement 1000 mm	Thermocouple 1000 mm
880478	Thermoelement 600 mm	Thermocouple 600 mm
001309	Überwurfmutter M16x1,5 D10	Connect in out M16x1,5 für D10
880475	Zündbrenner kpl.	Holder for pilot nozzle
	<b>Düsen</b>	<b>Nozzle</b>
697834	Aussendüse Ø 1,10	Nozzle open burner Ø 1,10
697877	Aussendüse Ø 1,15	Nozzle open burner Ø 1,15
697869	Aussendüse Ø 1,35	Nozzle open burner Ø 1,35
869880	Aussendüse Ø 1,50	Nozzle open burner Ø 1,50
854387	Aussendüse Ø 1,85	Nozzle open burner Ø 1,85
881819	Aussendüse Ø 1,90	Nozzle open burner Ø 1,90
697850	Aussendüse Ø 2,00	Nozzle open burner Ø 2,00
881818	Aussendüse Ø 2,35	Nozzle open burner Ø 2,35
881817	Aussendüse Ø 2,45	Nozzle open burner Ø 2,45
881816	Aussendüse Ø 2,60	Nozzle open burner Ø 2,60
834084	Kleinstelldüse Ø 0,5 mm	Bypass-screw Ø 0.5 mm
833053	Kleinstelldüse Ø 0,6 mm	Bypass-screw Ø 0.6 mm
880476	Zündbrennerdüse Ø 0,25 mm	Pilot nozzle Ø 0.25 mm
881801	Zündbrennerdüse Ø 0,35 mm	Pilot nozzle Ø 0.35 mm

## 12. Dispose of old appliance

- Before disposal, remove the water and gas tap on site. Remove the supply lines.
- Old appliances are not worthless rubbish. Valuable raw materials can be recovered as a result of environmentally friendly waste disposal.
- Observe the relevant legal requirements when disposing of the appliance.
- Commercial appliances must not enter the municipal waste disposal system or be disposed of with household waste.



# 1. Användarmanual

Tack för att du har bestämt dig för en produkt från SALVIS. Det är mycket viktigt för oss att produkter från SALVIS gör dig mycket nöjd, underlättar ditt arbete och är till stor nytta.

## 1.1 Anvisningar om bruksanvisningen

Innan du börjar använda apparaten ska du läsa igenom denna bruksanvisning noggrant.

Den innehåller viktig information om korrekt användning, uppställning och installation av apparaten. Observera framför allt anvisningarna om säker användning.

Förvara alltid medföljande dokument i närheten av apparaten. De ska alltid medfölja apparaten, oavsett ägare.

Som ägare ska du se till att all personal som arbetar med apparaten har tillgång till bruksanvisningen.

## 1.2 Symboler innan texten

 Du uppmanas att utföra en handling.

- Uppräkning, förteckning
- Anvisningar, funktionsprocesser



**Info!** Anvisning med speciellt nyttig information och tips

## 1.3 Varningssymboler



Varning om farliga ställen



Varning om farlig elektrisk spänning



Varning om varm yta

## 1.4 Signalord

### FARA

Varnar mot livsfarliga personskador.

### VARNING

Varnar mot allvarliga personskador.

### FÖRSIKTIG

Varnar mot lätta till måttliga personskador.

### OBSERVERA

Varnar mot saksador.

## 1.5 Ändamålsenlig användning

- Apparaten får endast användas för tillagning av maträtter, t.ex. för alla typer av kokning och tillredning med kok- och stekkärl!
- Apparaten är avsedd för industriell användning och får endast användas
  - av utbildad tränad personal,
  - när apparaten hålls under uppsikt,
  - för det syfte som anges i bruksanvisningen.
- Att använda apparaten för andra ändamål är inte tillåtet.
- Endast användaren ansvarar för skador som uppstår på grund av felaktig användning.
- All felaktig användning av apparaten leder till att tillverkarens garanti och allmänna ansvar bortfaller.
- Ändringar av denna apparat är förbjudna.

## 1.6 Felaktig användning

- Det får inte friteras med apparaten!
- Ställ inte föremål på apparaten!
- Apparaten får inte användas för uppvärmning, torkning och förvaring av föremål och inte för smältning av material!
- Apparaten får inte användas för uppvärmning av rum!
- Apparaten får inte användas utomhus.
- Apparaten får inte användas av
  - barn,
  - personer med begränsad fysisk, psykisk, sensorisk eller mental förmåga,
  - utbildad personal.

## 1.7 Skriv in typskyltens uppgifter

Innan du ställer upp apparaten ska du fylla i uppgifterna på typskylten på nedanstående rad. Uppge denna information när du behöver en servicetjänst för apparaten. Detta gör att vi snabbare kan hantera ditt ärende.

Typ:

Tillverkningsår

Serie-nr:

-----

## 2. Säkerhetsanvisningar



- Apparaten får endast användas i ett tillräckligt ventilerat rum.
- Befintliga system för tillförsel av förbränningsluft och avgasledningen får inte modifieras, detta gäller t.ex.:
  - förminskning av uppställningsplatsen,
  - tätning av fönster och dörrar i efterhand,
  - stängning eller avlägsnande av öppningar för tillförsel av förbränningsluft.

### **FARA! Fastställande och bedömning av faror enligt Arbeitsschutzgesetz (tysk arbetskyddslag)**

- I enlighet med Arbeitsschutzgesetz måste arbetsgivaren bedöma vilka risker som arbetet innebär för de anställda och vilka arbetskyddsåtgärder som måste vidtas. Beakta gällande arbetslagstiftning för arbeten i industrikök!
- Arbetsgivaren måste välja ut och tillhandahålla lämplig skyddsutrustning.

### **FARA! Brandfara, brandbekämpning**

- Tänd inte om det luktar gas! Stäng genast gasventilen på uppställningsplatsen! Öppna fönster! Informera gasnätleverantörens jourhavande!
- Ha alltid en brandsläckare avsedd för släckning av brand som orsakats av matolja eller matfett nära till hands för att bekämpa eventuell brand.

### **VARNING! Skaderisk**

- Försiktig, apparaten är varm under drift!
- Risk för att skälla sig! Sprutande het matolja eller matfett! Håll inte vatten i upphettad matolja eller upphettat matfett!

### **VARNING! Skaderisk**

- Ställ inte heta kokkärl på arbetsytor eller bordsplattor av rostfritt stål eftersom det kan orsaka permanenta skador på bordsplattorna och arbetsytorna.
- Spola och rengör inte apparaten med vattenledningsslang, högtrycksvätt, ånghögtrycksvätt eller ångtvätt!
- Använd inte skumrengöringsmedel för rengöring av frontpaneler och höljen på apparaten! Skumrengöringsmedel kan tränga in i minsta spricka och förstöra komponenter i apparaten!
- Om du inte kan avhjälpa driftstörningar med hjälp av informationen på sidan 51 kapitel 7. "Fel och åtgärder" ska du slå från apparaten och kontakta kundtjänst.
- När apparaten inte har använts under en längre period bör du låta kundtjänst kontrollera att den fungerar korrekt.



## **FARA! Brandfara, explosionsfara, felfunktion vid felaktig anslutning eller felaktig omställning till andra gastyper.**

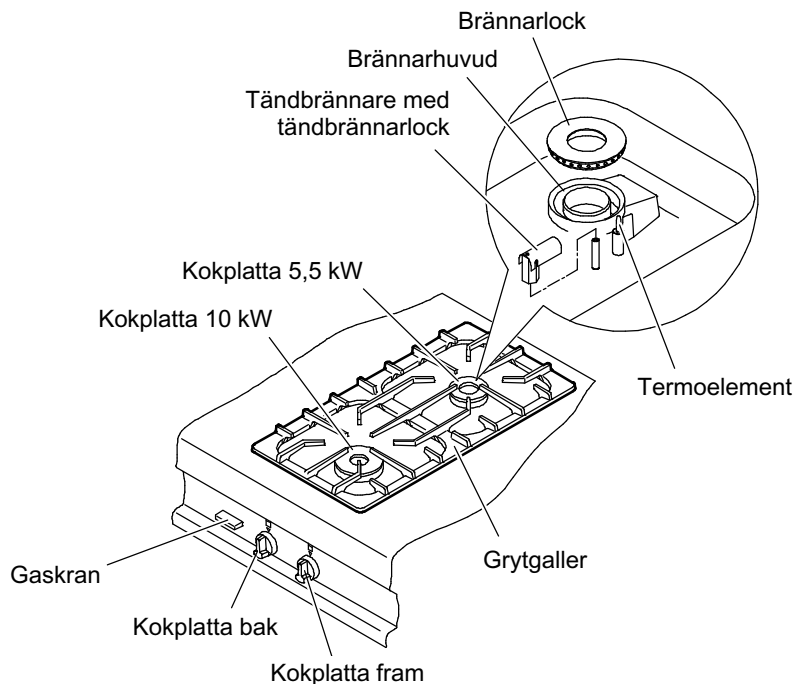
- Felaktig installation, underhåll och ändringar av apparaten kan leda till allvariga personskador eller dödsfall!
- Endast behörig gasinstallatör får ansluta gasspisen.
- Arbeten på gassystem i storkök såsom
  - byte till en ny gastyp,
  - inspektioner, underhållsarbeten,
  - åtgärdade av fel och
  - första idrifttagning
 får endast utföras av
  - gasbolaget,
  - sakkunnig representant från tillverkaren,
  - installationsföretag eller
  - återförsäljare auktoriserad av större försäljningsställe av flytande gas.
- Före anslutning
  - Kontakta det ansvariga gasbolaget.
  - Kontrollera att den inställda gastypen på apparaten stämmer överens med gastypen på uppställningsplatsen. Gastypen är markerad på typskylten, se också anvisning i tabell sidan 15 kapitel 9.1.1
- Vid anslutning, byte till annan gassort eller underhåll av gasspisen ska du kontrollera
  - avgaskanalen på uppställningsplatsen,
  - lufttillförseln till brännställena,
  - tätheten på de gasledande delarna (läckspray),
  - brandsäkerhet och förbränningskvalitet,
  - tänd-, säkerhets- och regleranordningar.
- Beakta de regler angående gasinstallation som gäller för landet!
- Beakta "Tekniska regler för flytande gas" (TRF) och "Tekniska regler för gasinstallationer" (DVGW-TRGI, G 600, G 628, G 634, G 660)!
- Installationer måste ske i enlighet med tillverkarens monteringsanvisningar och gällande tekniska föreskrifter.
- Skydda gastilledningen mot skadlig värmepåverkan!
- Montering av brännarkomponenter från andra tillverkare och av andra typer samt av så kallade gassparare är inte tillåtet.
- Vid uppställning tillsammans med elapparater måste apparaterna ingå i ett potentialutjämningsystem. Funktionen måste kontrolleras enligt VDE 0 190.

## **3. Beskrivning av apparaten**

### **Funktionssätt**

- Gasspisen har en tändlåga och ett gasreglage per gasbrännare. Tändlågan tänds med en gaständare. Med hjälp av tändlågan tänds gasbrännaren med hjälp av gasreglaget.
- Säkerhetsanordningar: Apparaten är utrustad med en termoelektrisk tändsäkring. Om brännar- och tändlåga släcks svalnar termoelementet. När termoelementet svalnar stängs gasförsörjningen automatiskt av och hindrar därmed att gas strömmar okontrollerat ut.

### 3.1 Beskrivning av funktionsdelarna

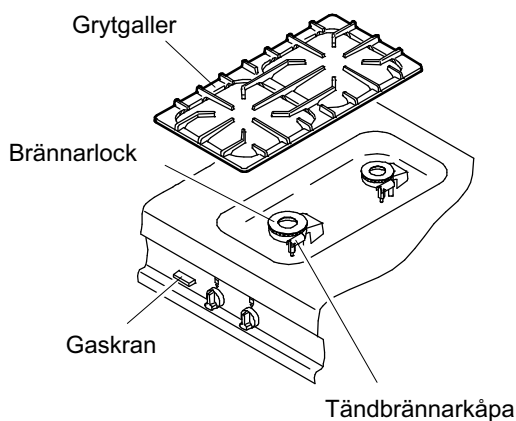


## 4. Idrifttagning

### Första idrifttagning

- ☞ Rengör apparaten med fettlösande rengöringsmedel före första användning.
- För information om rengöring, se sidan 49 kapitel 6.

### 4.1 Förbereda apparaten för användning



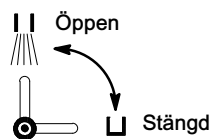
- ☞ Kontrollera att brännarens lock och tändbrännarnas kåpor är i korrekt position.




**FÖRSIKTIG! Klämrisk!** Var försiktig när grytgallret läggs på!

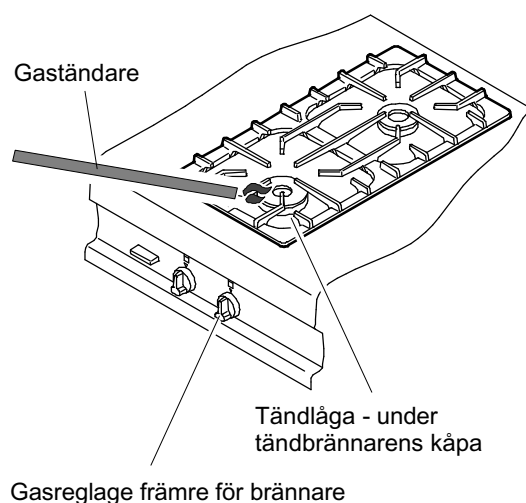
- ☞ Placera grytgallret.


- ☞ Öppna gaskranen.



## 4.2 Tänd tändlåga och brännare

	<p><b>FARA! Tänd inte gaslågan om det luktar gas på uppställningsplatsen!</b></p> <p>Explosionsrisk!</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Stäng genast gasventilen på uppställningsplatsen!</li> <li>☞ Tänd eller släck inga elektriska apparater!</li> <li>☞ Öppna fönster och dörrar! Vädra uppställningsplatsen grundligt med hjälp av korsdrag!</li> <li>☞ Ta reda på var gasen kommer ut efter tillräcklig vädring!</li> <li>☞ Informera gasnätleverantörens jourhavande!</li> </ul>
---	---




- Efter längre driftspauser: T. ex. när huvudspärranordningen har varit stängd kan det ta lite längre tid innan tändlågan antänds (gasledningen måste först fyllas med gas igen).
- ☞ Tryck in och håll fast gasreglaget, vrid till tändsymbolen .
- ☞ Tänd tändlågan med gaständaren.
- ☞ När tändlågan är tänd ska du hålla gasreglaget intryckt i ca 5 - 10 sekunder,
  - tills termoelementet är tillräckligt uppvärmt
  - och gastillförseln inte stängs av automatiskt (automatisk tändsäkring).

### Ställ in brännarlågan

- ☞ När lågan är tänd ska du släppa gasreglaget, trycka lätt på det och vrida det till den starka värmeeffekten.
- ☞ För att ställa in från större till mindre värmeeffekt ska du trycka in gasreglaget lite och vrida det till den lilla lågsymbolen.
  - Låg värmeeffekt, liten lågsymbol
  - Stor värmeeffekt, stor lågsymbol

## 4.3 Information om drift

	<p><b>VARNING!</b> Varma ytor, föremål och maträtter! Heta vätskor som spills ut! Tunga kokkärl!</p> <p>Risk för brännskador! Risk för personskador på grund av tunga lyft! Observera kokkärlens vikt!</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Arbeta ryggvänligt!</li> <li>☞ Använd skyddshandskar!</li> <li>☞ Använd grytlappar!</li> <li>☞ Var försiktig!</li> </ul>
---	--

- Använd kokkärl med passande diameter för gasbrännaren. Lågorna får inte sticka upp i sidan av kokkärl.
- Kokplatta 5,5 kW: Kastrull-/panndiameter minst 115 mm upp till max 420 mm.
- Kokplatta 10 kW: Kastrull-/panndiameter minst 135 mm upp till max 500 mm.
- Gasspisen har olika brännareffekter. Detta syns på de olika stora brännarlocken.
- Matrester som kokat över eller spillts på apparaten och grytgallret ska omedelbart avlägsnas! Risk för rostbildning om resterna innehåller salt!
- Säkerhetsanordningar: Apparaten är utrustad med en termoelektrisk tändsäkring. Om brännar- och tändlåga släcks svalnar termoelementet. När termoelementet svalnar stängs gasförsörjningen automatiskt av och hindrar därmed att gas strömmar okontrollerat ut.

## 5. Användning avslutas

- ☞ Tryck in gasreglaget och vrid det till "Från-läget" (symbol ●).



- ☞ Stäng gasventilen (huvudspärranordning) på uppställningsplatsen.
- ☞ Rengör apparaten, se efterföljande kapitel 6. "Rengöring och skötsel".



**FÖRSIKTIG!** Risk för brännskador! Låt apparaten svalna! Använd skyddshandskar och skyddskläder!



## 6. Rengöring och skötsel

### VARNING!

- Rengör inte apparaten med brännbara rengöringsmedel!
- Använd inte frätande rengöringsmedel på manöverpanel och programvred!
- Spola och rengör inte apparaten med vattenledningsslang, högtryckstvätt, ånghögtryckstvätt eller ångtvätt!
- Beakta bruksanvisningen från rengöringsmedlets tillverkare!
- Använd inte slipande skurmedel!

### Rengöringsmedel och vårdprodukter

Lämpliga rengöringsmedel och vårdprodukter får du hos din kundtjänst.

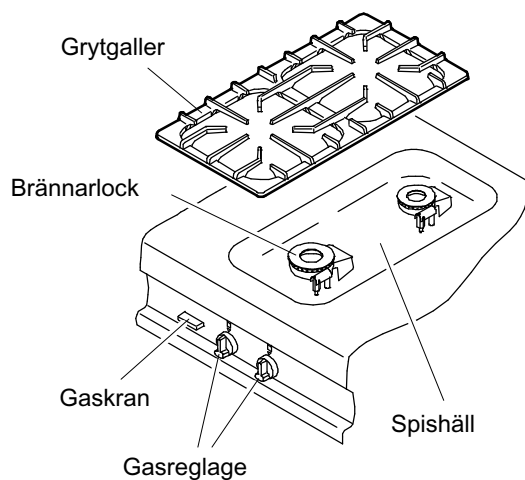
Detta omfattar bland annat:

- Fettlösande rengöringsmedel eller specialrengöringsmedel för rostfritt stål,
- grillrengöringsmedel för rostfritt stål,
- konserverande vårdprodukter för rostfritt stål.

### 6.1 Anvisningar om rostfritt stål (korrosionsrisk!)

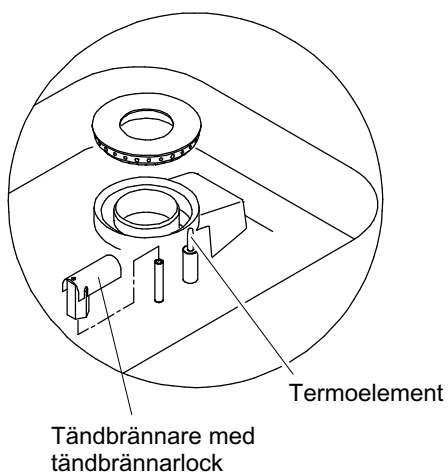
- Tänk på! Även högvärdigt rostfritt stål kan korrodera vid felaktig behandling. Salt, syror, klor, jod och matrester förstör skyddsskiktet och kan leda till korrosion och frätgropar även vid högvärdigt rostfritt stål!
- Efter en skada bildar det rostfria stålets yta genast ett skyddsskikt igen, men endast när luft eller syrerikt vatten kan påverka ytan.
- När rester som t.ex. kalk, protein eller stärkelse inte avlägsnas fullständigt, hindrar dessa att det kommer fram luft eller syrerikt vatten till den rostfria ytan. Då kan det inte längre bildas ett skyddsskikt och det uppstår korrosion, t.ex. frätgropar, även på högvärdigt rostfritt stål. Rengör därför grundligt, så att inga rester vidhäftar längre efter rengöringen.

## 6.2 Rengör dagligen



- Låt apparaten svalna.
- Diska inte grytgaller och brännarlock i diskmaskin! Använd inte starka rengöringsmedel, risk för rostskador!
- ☞ Ta bort inbrända matrester på grytgaller och brännarlock med en mässingborste.
- Om resterna inte kan tas bort med mässingborste:
- ☞ Rengör grytgaller och brännarlock i diskhon med fettlösande rengöringsmedel.
- ☞ Torka grytgaller och brännarlock nog.
- ☞ För att undvika rostbildning på grytgallret ska du applicera ett tunt lager skyddsemulsion eller vegetabilisk olja.
- Observera! Under rengöring spishällen ska du se till att det inte hamnar smuts eller vatten i brännaren.
- ☞ Rengör ytterhöljet med fettlösande rengöringsmedel eller specialrengöringsmedel för rostfritt stål.
- ☞ Fastbränd mat på ytor av rostfritt stål kan avlägsnas med grillrengörare.
- ☞ Efter användning av grillrengörare och andra starka rengöringsmedel ska du noggrant skölja de rengjorda delarna med vatten.
- ☞ Torka rengjorda komponenter och ytor med en mjuk trasa.

## 6.3 Rengör tändbrännaren en gång i veckan



- Låt apparaten svalna.
- ☞ Dra av tändbrännaren.
- ☞ Avlägsna rester från tändbrännare och termoelement med en fin stålborste.
- Observera! Använd inte fuktiga eller våta trasor för rengöring!  
Se till att tändbrännaren och munstycket inte smutsas ned/täpps till vid rengöring!
- ☞ Sätt fast tändbrännaren.

## 7. Fel och åtgärder

Om det uppstår fel så ska de kontrolleras med hjälp av följande tabell:

Fel	Orsak	Åtgärd
Tändlågan kan inte tändas.	Gasventilen stängd	Öppna gaskranen.
	Gasventilen på uppställningsplatsen stängd	Öppna gaskranen på uppställningsplatsen.
	Tändbrännaren nedsmutsad	Rengör tändbrännaren.
Tändlågan slocknar när man släpper gasreglaget.	Gasreglaget har inte hållits intryckt tillräckligt länge.	Håll gasreglaget intryckt i ca 5 - 10 sekunder så att termoelementet hinner värmas upp och gastillförseln inte avbryts.
	Nedsmutsat termoelement	Rengör termoelementet.
	Termoelement defekt.	Kontakta kundtjänst.

Om problemet inte kan åtgärdas:

- ☞ Tryck in gasreglaget och vrid det till "Från-läget" (symbol ●).
- ☞ Stäng gaskranen på apparaten.
- ☞ Stäng gaskranen på uppställningsplatsen.
- ☞ Öppna inte höljet.
- ☞ Kontakta kundtjänst.


## 8. Tekniska data

Tekniska data	Gasspis med 2 lågor	Gasspis med 4 lågor
Artikel-nr	PLGGH - PL882787	PLGGH - PL884262
Kategori	Se sidan 15 kapitel 9.1	Se sidan 15 kapitel 9.1
Gasapparattyp	A1	A1
Kokplattor	1 x 5,5 kW, 1 x 10 kW	2 x 5,5 kW, 2 x 10 kW
Total nominell värmeeffekt	15,5 kW	31 kW
Gasanslutning	R 3/4	R 3/4
Förbrukning vid märkeffekt Naturgas G20	1,64 m <sup>3</sup> /h	3,28 m <sup>3</sup> /h
Förbrukning vid märkeffekt Naturgas G25	1,91 m <sup>3</sup> /h	3,82 m <sup>3</sup> /h
Förbrukning vid märkeffekt Flytande gas G30	1,22 kg/h	2,44 kg/h
Förbrukning vid märkeffekt Flytande gas G31	1,20 kg/h	2,40 kg/h
Buller	mindre än 70 dB (A)	mindre än 70 dB (A)

Med förbehåll för tekniska ändringar!

## 9. Byte till en annan gastyp

Observera säkerhetsanvisningarna på sidan 44 kapitel 2.

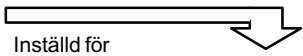
	<p><b>FARA! Explosionsrisk!</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Innan monterings- och ombyggnadsarbeten ska gaskranen på apparaten och gaskranen på uppställningsplatsen stängas!</li> <li>☞ Lås gaskranen på uppställningsplatsen så den inte kan öppnas oavsiktligt!</li> <li>☞ Placera information på gaskranen på uppställningsplatsen som talar om att det utförs arbeten på gassystemet!</li> </ul>
---	--

- Använd endast originalmunstycken vid byte till en annan gastyp.
- ☞ Efter byte till annan gastyp och efter underhållsarbeten ska du:
  - Kontrollera att alla gasledande delar är täta (läckspray).
  - Markera vilken gastyp och vilket gasförtryck som används på apparaten, se sidan 18 kapitel 9.5.
- ☞ Allokering och beräkning av de munstycken och inställningar som behövs, se följande kapitel 9.1

## 9.1 Välja munstycken

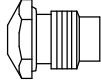


### 9.1.1 Allokering länder, kategori, gastyper, gastryck

Välja munstycken, se följande kapitel 9.1.2.

Den inställda gastypen är markerad på typskylten: 					
Landskod Country code	Kategori Category	Gastyper Type of gas		Gastryck Gas pressure	
SE	II 2ELL 3B/P	G20	2E	20 mbar	
		G25	2LL	20 mbar	
		G30/G31	3B/P	50 mbar	
AT, CH, SK	II 2H 3B/P	G20	2H	20 mbar	
		G30/G31	3B/P	50 mbar	
BE, FR	II 2E+ 3+	G20	2E+	20/25 mbar	
		G30/G31	3+	28-30/37 mbar	
CH, CY, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI, SK, TR	II 2H 3+	G20	2H	20 mbar	
		G30/G31	3+	28-30/37 mbar	
NL, RO	II 2L 3B/P	G25	2L	25 mbar	
		G30/G31	3B/P	30 mbar	
CY, DK, EE, FI, GR, HR, LT, LV, NO, RO, SE, SI, SK, TR	II 2H 3B/P	G20	2H	20 mbar	
		G30/G31	3B/P	30 mbar	
RO	II 2E 3B/P	G20	2E	20 mbar	
		G30/G31	3B/P	30 mbar	
LU, PL	I 2E	G20	2E	20 mbar	
HU, IS	I 3B/P	G30/G31	3B/P	30 mbar	

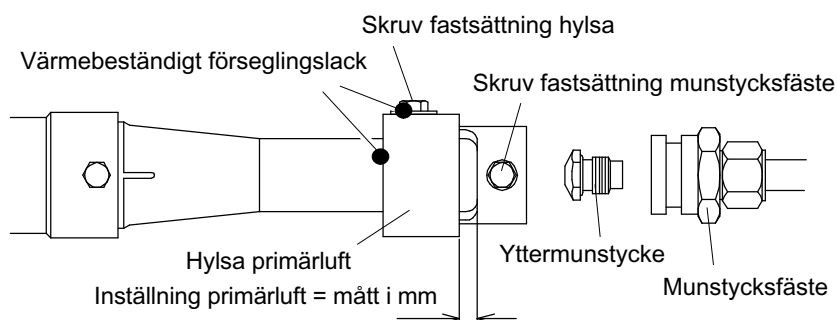
## 9.1.2 Munstyckstabell gasspis

Beräkning av kategorierna/gastyperna se sidan 15 kapitel 9.1.1!

Gastyp Gastryck	Brän- nareffekt	Yttermunstycke Utbyte sidan 55 kapi- tel 9.2 	Munstycke för sparlåga Utbyte sidan 55 kapitel 9.3 	Munstycke tändbrännare Utbyte sidan 56 kapitel 9.4 
Naturgas G20 2E 2H 20 mbar	5,5 kW	Ø 1,85 mm Primärluft 2 mm	Skruva upp ½ varv	Ø 0,35 mm
	10 kW	Ø 2,35 mm Primärluft 2,5 mm	Skruva upp ¾ varv	Ø 0,35 mm
Naturgas G20/25 2E+ 20/25 mbar	5,5 kW	Ø 1,85 mm Primärluft 2 mm	Skruva upp ½ varv	Ø 0,35 mm
	10 kW	Ø 2,35 mm Primärluft 2,5 mm	Skruva upp ¾ varv	Ø 0,35 mm
Naturgas G25 2LL 20 mbar	5,5 kW	Ø 2,00 mm Primärluft 2 mm	Inställning	Ø 0,35 mm
	10 kW	Ø 2,60 mm Primärluft 2,5 mm	Inställning	Ø 0,35 mm
Naturgas G25 2L 25 mbar	5,5 kW	Ø 1,90 mm Primärluft 2 mm	Inställning	Ø 0,35 mm
	10 kW	Ø 2,45 mm Primärluft 2,5 mm	Inställning	Ø 0,35 mm
Flytande gas G30/G31 3+ 28-30/ 37 mbar	5,5 kW	Ø 1,15 mm Öppna primärluften fullständigt	Ø 0,60 mm	Ø 0,25 mm
	10 kW	Ø 1,50 mm Öppna primärluften fullständigt	Skruva upp ½ varv	Ø 0,25 mm
Flytande gas G30/G31 3B/P 30 mbar 50 mbar	5,5 kW	Ø 1,15 mm Öppna primärluften fullständigt	Ø 0,60 mm	Ø 0,25 mm
	10 kW	Ø 1,50 mm Öppna primärluften fullständigt	Skruva upp ½ varv	Ø 0,25 mm
	5,5 kW	Ø 1,10 mm Öppna primärluften fullständigt	Ø 0,50 mm	Ø 0,25 mm
	10 kW	Ø 1,35 mm Öppna primärluften fullständigt	Skruva upp ½ varv	Ø 0,25 mm

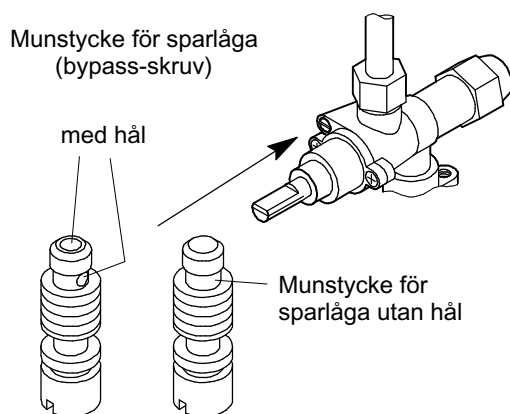
## 9.2 Byta ut utvändigt munstycke, ställa in primärluft

Avlägsna frontpaneler, se sidan 58 kapitel 10.4!



- ☞ Skruven för fastsättning av munstycksfästet ska endast skruvas ut tills fästet kan dras ut.
- ☞ Fastställ ytermunstycke, se uppgifterna i tabellen på sidan 54 kapitel 9.1.2
- ☞ Ställ in primärluft, se uppgifterna i tabellen på sidan 54 kapitel 9.1.2
- ☞ Applicera värmebeständigt förseglingsslack på fästskruvar och primärhylsa.
- ☞ Kontrollera att alla gasledande delar är täta.

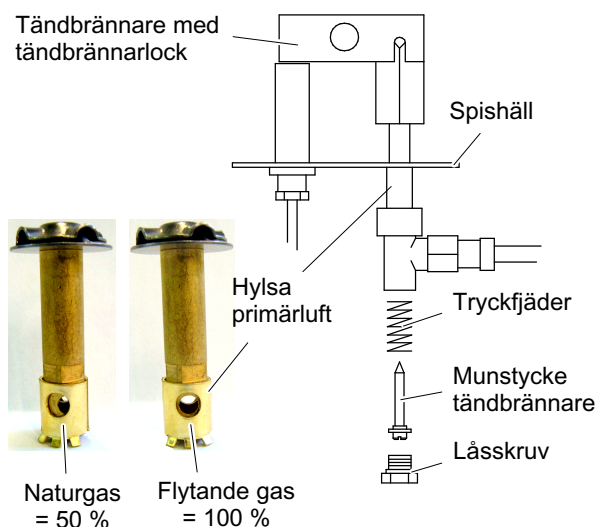
## 9.3 Byta ut munstycke för sparlåga



Avlägsna frontpaneler, se sidan 58 kapitel 10.4!

- ☞ Fastställ munstycke för sparlåga, se sidan 54 kapitel 9.1.2
- ☞ Skruva in munstycket för sparlåga så långt det går.
- ☞ Ställ in "Munstycke för sparlåga utan hål", se munstyckstabell sidan 54 kapitel 9.1.2
- ☞ Kontrollera att alla gasledande delar är täta.

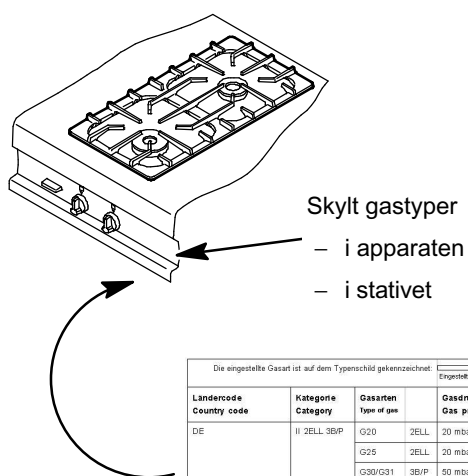
## 9.4 Byta ut tändbrännarmunstycke



Avlägsna frontpaneler, se sidan 58 kapitel 10.4!

- ☞ Fastställ tändbrännarmunstycke, se sidan 54 kapitel 9.1.2
- ☞ Ställ in hylsa primärluft, tills lågan brinner optimalt.
- ☞ Kontrollera att alla gasledande delar är täta.

## 9.5 Byta ut/ersätta typskylt



- Efter ändring/omställning av gastypen ska den ändrade gastypen dokumenteras på apparaten.
- Vid leverans av munstyckssatser ingår det en neutral skylt för identifiering av gastyper.

- ☞ Identifiera den använda gastypen på skylten.
- ☞ Avfetta den gamla skylten innan den nya klistras på.
- ☞ Limma fast skylt med den uppdaterade identifikationen.

Die eingestellte Gasart ist auf dem Typenschild gekennzeichnet: Ergebnis: 1x

Ländercode Country code	Kategorie Category	Gasarten Type of gas	Gasdruck Gas pressure
DE	II 2ELL 3B/P	G20 2ELL	20 mbar
		G25 2ELL	20 mbar
		G30/G31 3B/P	50 mbar
AT, CH, SK	II 2H 3B/P	G20 2H	20 mbar
		G30/G31 3B/P	50 mbar
BE, FR	II 2E+ 3+	G20 2E+	20/25 mbar
		G30/G31 3+	28-30/37 mbar
CH, CY, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI, SK, TR	II 2H 3+	G20 2H	20 mbar
		G30/G31 3+	28-30/37 mbar
NL, RO	II 2L 3B/P	G25 2L	25 mbar
		G30/G31 3B/P	30 mbar
CY, DK, EE, FI, GR, HR, LT, LV, NO, RO, SE, SI, SK, TR	II 2H 3B/P	G20 2H	20 mbar
		G30/G31 3B/P	30 mbar
RO	II 2E 3B/P	G20 2E	20 mbar
		G30/G31 3B/P	30 mbar
LU, PL	I 2E	G20 2E	20 mbar
HU, IS	I 3B/P	G30/G31 3B/P	30 mbar



## 10. Uppställning och anslutning

- Beakta de lokala kökstekniska bestämmelserna.
- Installationer måste ske i enlighet med tillverkarens monteringsanvisningar och gällande tekniska föreskrifter.
- Låt kundtjänst instruera dig i hur man ställer upp och använder apparaten.
- Observera säkerhetsanvisningarna från sidan 6 kapitel 2.

### 10.1 Transportera apparaten

- Observera apparatens vikt.

☞ Transportera apparaten med lämpliga transporthjälpmiddel eller truck.

### 10.2 Ställa upp apparaten

Ställa upp

- vågrätt och vibrationsfritt,
- under en flätkåpa med flamskyddsfilter,
- inte på brännbara ytor och inte vid brännbara väggar.
- Det får inte finnas några explosiva eller brandfarliga ämnen som t.ex. bensin, fett osv. i närheten av apparaten.
- Ställ inte upp apparaten under ett sprinklersystem!
- **Vid separat uppställning av apparater, t.ex. vid smala apparater:** Säkra apparaten mot att välta, t.ex. genom att skruva fast den i väggen eller apparaten intill.
- Se till att det finns tillräckligt med plats över apparaten! Det får inte finnas några hyllor över apparaten, och anordningar får inte kunna svängas in över apparaten!
- Se upp heta förbränningsgaser! Iaktta ett avstånd på minst 1 meter ovanför apparaten. Det får inte förvaras eller installeras några föremål eller apparater över apparaten!
- Apparaten får endast användas i ett tillräckligt ventilerat rum. Negativa hälsoeffekter på grund av förbränningsprodukter kan endast hindras med tillräcklig ventilation.
- Dimensioneringen av ventilationsanläggningar måste utföras av relevanta fackmän.
- Se till att det finns tillräckligt med plats att röra sig på vid användningen! Även så att det under arbetet vid apparaten inte uppstår några risker på grund av att personer oavsiktligt knuffar till varandra. Rörelseytan framför apparaten ska vara minst en meter bred!

☞ Dra bort skyddsfolierna på apparaten. Avlägsna limrester med lättbensin eller lacknafta.

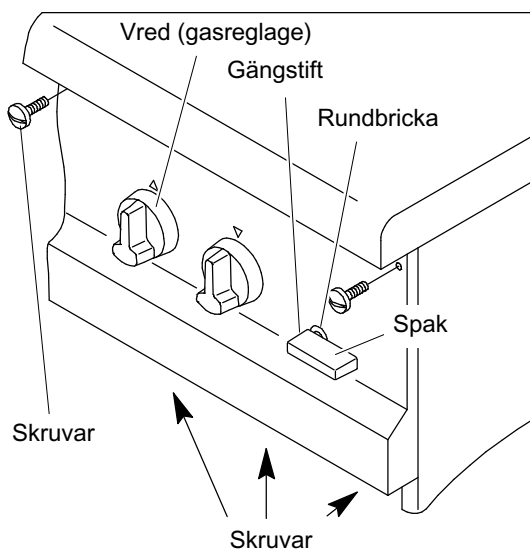
## 10.3 Tillföra förbränningsluft, leda bort avgaser

- Beakta de föreskrifter som gäller för landet avseende tillförsel av förbränningsluft och bortledning av avgaser!
- Gasinstallatören beräknar den nödvändiga tillförseln av förbränningsluft och bortledning av avgaser.

Nödvändiga luftmängder	
Per m <sup>3</sup> naturgas --> ca. 10 m <sup>3</sup> luft	Per kg flytande gas --> ca. 12 m <sup>3</sup> luft
Gasförbrukningsvärden, se sidan 14 kapitel 8.	

- Vi rekommenderar att ställa upp apparaten under en fläkt. Filtren måste klara av en avgastemperatur på 300°C. Använd flamskyddsfilter! Iaktta ett minsta avstånd på en meter till fläkten!

## 10.4 Anslut gasledningen, kontrollera gas-anslutningstrycket



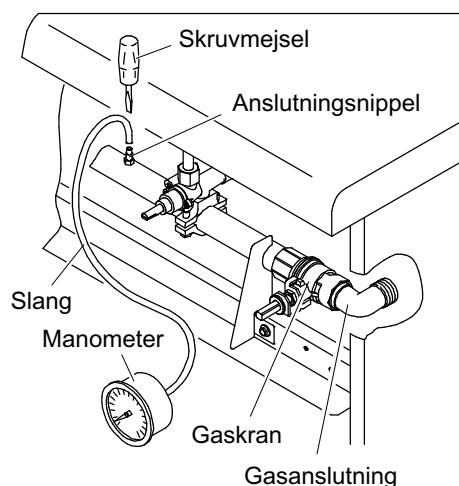
### Avlägsna frontpanelen

Frontpaneler får endast öppnas av auktoriserad kundtjänst eller en gasinstallatör!

- ☞ Lossa gängstiftet och dra av spaken.
- ☞ Dra av vredet.
- ☞ Avlägsna skruvar.

### Anslut gasledningen.

- Dra inte gasledningen längs med varma ytor eller vassa kanter.
- ☞ Anslut gasledningen.
- ☞ Kontrollera att alla gasledande delar är täta (läckspray).



### Kontrollera gas-anslutningstrycket

- ☞ stänga gaskranen.
  - ☞ Lossa låsskruven i anslutningsnippeln med en skruvmejsel.
  - ☞ Anslut manometern till anslutningsnippeln.
  - ☞ Öppna uppställningsplatsens gaskran och gaskranen på apparaten.
  - ☞ Tänd gasbrännaren.
  - ☞ Kontrollera om huvudlågan brinner.
- ☞ Avläs gas-anslutningstrycket.
    - Vid för högt tryck: Installera tryckregulator.
    - Vid för lågt tryck: Kontrollera byggnadens installation / kontakta gasleverantören.
    - Apparaten får inte inställas och tas i drift om gasförtrycken över- eller underskrids!

### Efter anslutning och tryckkontroll

- ☞ Stäng anslutningsnippeln med låsskruven.
- ☞ Kontrollera att alla gasledande delar är täta (läckspray).
- ☞ Skruva fast frontpanelen.
- ☞ Sätt på vredet.
- ☞ Sätt på rundbrickan och gaskranens spak och kläm fast med gängstift.

## 11. Underhåll

- Denna apparat bör inspekteras och underhållas varje år. Underhållsarbeten är: t.ex. säkerhets-, funktions- och täthetskontroller.
- Installations-, underhålls- och reparationsarbeten får endast utföras av behörig gasinstallatör.
- Använd endast originaltillbehör och originalreservdelar!
- Vi rekommenderar att du sluter ett underhållsavtal med vår kundtjänst.

## 11.1 Reservdelar och tillbehör

Den auktoriserade kundtjänsten tillhandahåller utförliga reservdelslistor.

Artikel-nr	Beteckning svenska	Description
880480	Gaskran	Gas cock
880463	Brännarlock 10,0 kW	Flame breaker 10,0 kW
880462	Brännarlock 5,5 kW	Flame breaker 5,5 kW
880465	Brännarhuvud 10,0 kW	Open burner casing 10,0 kW
880464	Brännarhuvud 5,5 kW	Open burner casing 5,5 kW
880520	Dubbel konring D10	Double cone in out D10
881243	Dubbel konring D6	Double cone in out D6
880502	Gaskulventil G3/4 tum	Gas ball valve G3/4 Zoll
228435	Handtag, lackerat	Handle
880457	Grytgaller	Pot holder
880466	O-ringstätning 42,5 D5 mm	O-Ring seal 42,5 D5 mm
881245	Klämskruv för D6	Target compression nut 6 mm
880479	Termoelement 1000 mm	Thermocouple 1000 mm
880478	Värmeelement 600 mm	Thermocouple 600 mm
001309	Låsmutter M16x1,5 D10	Connect in out M16x1,5 för D10
880475	Tändbrännare komplett	Holder for pilot nozzle
	<b>Munstycken</b>	<b>Nozzle</b>
697834	Yttermunstycke Ø 1,10	Nozzle open burner Ø 1,10
697877	Yttermunstycke Ø 1,15	Nozzle open burner Ø 1,15
697869	Yttermunstycke Ø 1,35	Nozzle open burner Ø 1,35
869880	Yttermunstycke Ø 1,50	Nozzle open burner Ø 1,50
854387	Yttermunstycke Ø 1,85	Nozzle open burner Ø 1,85
881819	Yttermunstycke Ø 1,90	Nozzle open burner Ø 1,90
697850	Yttermunstycke Ø 2,00	Nozzle open burner Ø 2,00
881818	Yttermunstycke Ø 2,35	Nozzle open burner Ø 2,35
881817	Yttermunstycke Ø 2,45	Nozzle open burner Ø 2,45
881816	Yttermunstycke Ø 2,60	Nozzle open burner Ø 2,60
834084	Munstycke för sparlåga Ø 0,5 mm	Bypass-screw Ø 0.5 mm
833053	Munstycke för sparlåga Ø 0,6 mm	Bypass-screw Ø 0.6 mm
880476	Munstycke för sparlåga Ø 0,25 mm	Pilot nozzle Ø 0.25 mm
881801	Munstycke för sparlåga Ø 0,35 mm	Pilot nozzle Ø 0.35 mm

## 12. Bortskaffa gamla apparater

- Stäng vatten- och gaskranar på uppställningsplatsen innan demonteringen. Demontera försörjningsledningarna.
- Uttjänta apparater är inte värdelösa! Genom återvinning kan värdefulla råmaterial återanvändas.
- Följ den relevanta lagstiftningen om apparaten ska bortskaffas.
- Industriella apparater får inte hamna i den kommunala avfallshandlingen eller kastas i hushållssoporna.









882827 / 6.2014 / 1.19

**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](http://www.salvis.ch)  
E-Mail: [info@salvis.ch](mailto:info@salvis.ch)

