EKU | Grossküchentechnik
Innovation und Qualität

Gas-Herd

mit herausnehmbarer Brennermulde

Modellreihen

Thermik

PB - 750 / 850

TÜV SÜD GS geprüfte Sicherheit

gwi Gaswärme-Institut e.V. Essen

Originalbetriebsanleitung

Version 201600815

- ► Die Bedienungsanleitung ist ein Teil des Gerätes.
  Lesen Sie zur Vermeidung von Unfällen vor der Benutzung des Gerätes die Betriebsanleitung.
  Unsachgemäßer Gebrauch des Gerätes kann zu Verletzungen führen.
- ► Befolgen Sie die Sicherheitshinweise in der Anleitung.
- ► Bewahren Sie die Anleitung während der gesamten Lebensdauer des Gerätes auf.
- ► Geben Sie die Anleitung an jeden nachfolgenden Besitzer oder Benutzer des Gerätes weiter.

Hersteller:

EKU Großküchentechnik GmbH
Am Schlag 30
D-65549 Limburg / Lahn
Tel.: +49 (0) 6431 900-0
Fax: +49 (0) 6431 900-500
E-Mail: info@eku-limburg.de
www.eku-limburg.de

Alle Rechte vorbehalten. Kein Teil dieser Betriebsanleitung darf in irgendeiner Form (Druck, Fotokopie, Mikrofilm oder ein anderes Verfahren) ohne schriftliche Genehmigung der EKU Großküchentechnik GmbH reproduziert oder unter Verwendung elektronischer Systeme verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden.

Copyright © 2016 by EKU Großküchentechnik GmbH

EG-Konformitätserklärung

EKU Großküchentechnik GmbH
Am Schlag 30
D-65549 Limburg

Wir erklären, dass die
PowerBurner-Gas-Herde, Unterbau offen, mit Backofen, mit Wärmeschrank oder mit Backofen und Wärmeschrank der Modellreihen Thermik den Bestimmungen folgender EU-Richtlinien entsprechen:

- ► 2006/42/EG (Maschinenrichtlinie)
- ► 2004/108/EG (EMV-Richtlinie)

Bevollmächtigt zur Zusammenstellung der technischen Unterlagen ist die
EKU Großküchentechnik GmbH
Am Schlag 30
D-65549 Limburg

Angewandte harmonisierte Normen:
EN 60335-1:2012
EN 60335-2-36:2002/A11.2012
EN 60335-2-42:2003/A11.2012
EN 55014-1/A2:2011, EN 55014-2/A2:2008
EN 61000-3-2/A2:2009, EN 61000-3-3:2013,

Limburg, den 07.09.2016

Michael Schärf
Geschäftsführer

Geräteaufbau

(Beispiel Thermik PB-750-GEH-4)

PB-750-GEH-4

Schwere Kompakt-Ausführung, je 2 Brenner in einer herausnehmbaren Brennermulde.
Abnehmbare CNS-Schieberoste über 2 Brennstellen.
Die Zündung erfolgt mittels Zündflamme.
Mit Elektro-Heißluft-Backofen.

Technische Änderungen vorbehalten !
Für Druckfehler übernimmt der Hersteller keinerlei Haftung!

INHALTSVERZEICHNIS

Teil 1: AUFSTELLUNGSANLEITUNG

1.1	Allgemeine Angaben zu den Geräten	7
1.2	Ausrüstung der Geräte	7
1.3	Austellung der Geräte	7
1.3.1	Aufstellung – Allgemeines	8
1.3.2	Rechtsverordnungen, technische Regeln und Richtlinien	8
1.3.3	Installation	9
1.3.3.1	Gasanschluß	9
1.3.3.2	Abgasführung und Lüftung	9
1.3.4	Elektroanschluß	9
1.4	Betriebsbereitstellung	10
1.4.1	Kontrolle der Wärmebelastung	10
1.4.1.1	Kleinstellwärmebelastung	11
1.4.2	Kontrolle der Primärluft	11
1.4.3	Funktionskontrolle	12
1.4.4	Einweisung des Betreibers	12
1.5	Umstellung und Anpassung	12
1.5.1	Wechsel der Vollbranddüsen	13
1.5.2	Zündflammenbrenner	13
1.5.3	Wechsel der Kleinstellschraube	13
1.6	Wartung	14
1.6.1	Brenner	14
1.6.2	Brennverhalten	14
1.6.3	Wärmebelastung und Dichtheit	14
1.6.4	Abgasweg	14
1.7	Besondere Hinweise	15

Teil 2: BEDIENUNGSANLEITUNG

2.1	Bedienungselemente	15
2.2	Betrieb der Geräte	15
2.2.1	Kochstellen	15
2.2.2	Elektro-(Heißluft-) Backofen	16
2.3	Hinweise zur Benutzung	17
2.4	Reinigung und Pflege	17
2.4.1	Reinigung der Außenflächen	17
2.4.2	Allgemeines zur Pflege	17
2.4.3	Kochstellen	17
2.4.4	Elektro-(Heißluft-) Brat-/Backofen	18
2.5	Verhalten bei Störungen	18
2.6	Maßnahmen bei längerer Betriebsunterbrechnung	18

ANHANG

Typenübersicht	19
Tabelle 1: Brennstellen, Gas-Anschlußwerte und el. Kennwerte	19/20
Tabelle 2: Gastechnische Daten	20
Bild 1: Brennerübersicht mit Zündbrenner	21
Bild 2: Anschlussdruck-Messstutzen auf der Gasrampe	22
Bild 3: Beispiel – Anordnung der Bedienelemente	22

Teil 4: SCHALTPLÄNE

Teil 5: AUSGEFÜHRTE ARBEITEN UND REPARATUREN

(Beispiel Thermik PB-750-GST-4)

1 AUFSTELLUNGSANLEITUNG

1.1 Allgemeine Angaben zu den Geräten

Vorstehende Aufstellungs- und Bedienungsanleitung gilt für unsere Großküchenherde der Serien PowerBurner 750 und 850. Die Geräte sind für Erdgas der Gruppen E (früher H) und LL (früher L) als auch für Flüssiggas geeignet.

Das Geräteschild sowie das Hinweisschild über die Gasart ist auf der Gerätefront angebracht. Die gekennzeichneten technischen Daten sind den Tabellen im Anhang zu entnehmen.

Alle Geräte entsprechen der europäischen Gasgeräterichtlinie 2009/142/EG und der DIN EN 203. Sie tragen daher auf der Gerätefront die europäische Kennzeichnung "CE-0085".

1.2 Ausrüstung der Geräte

1.2.1 Gas-Brennstellen

- Hauptbrenner und Zündflammenbrenner
- Thermoelement
- Topfträger als Edelstahl-Schieberost

1.2.2 Elektro- (Heißluft-) Brat-/Backofen

Der Standard-Elektrobackofen ist mit Elektro-Heizkörpern für Ober- und Unterhitze ausgestattet.

Der Heißluftbackofen hat neben dem Elektro-Heizkörper in der Muffelrückwand ein Umluftgebläse zur besseren Wärmeverteilung. Je nach Herdtyp ist konventioneller Betrieb oder Heißluftbetrieb möglich durch Umschaltung oder Zuschaltung.

1.3 Aufstellung der Geräte

Die Hauptabmessungen der einzelnen Gerätetypen sind den Angaben im Anhang zu entnehmen.

1.3.1 Aufstellung – Allgemeines

Das Gerät muß nach den geltenden Vorschriften angeschlossen werden und darf nur in einem gut belüfteten Raum betrieben werden.

Eine ebene Ausrichtung ist durch die höhenverstellbaren Füße möglich. Die Geräte dürfen nur mit anderen Geräten im Block oder in Zeile aufgestellt werden.

Bei Aufstellung an eine hintere Fläche aus brennbarem Werkstoff oder solchen Teilen ist ein Mindestabstand von 10 cm einzuhalten. Wird dieser Abstand unterschritten, so sind entsprechende Wärmeschutzmaßnahmen zu treffen, wie z.B. das Anbringen eines Strahlenschutzes (siehe DVGW-TRGI). Es ist darauf zu achten, daß das Gerät waagrecht und fest steht. Die genaueste Beachtung der Brandschutzvorschriften muß sichergestellt werden.

1.3.2 Rechtsverordnungen, technische Regeln und Richtlinien

Bei Aufstellung und Betrieb von Großküchengeräten können folgende Vorschriften verbindlich sein:

- Bauverordnung des jeweiligen Landes
- Feuerungsverordnung des jeweiligen Landes
- Verordnung über Arbeitsstätten (ArbStättV)
- Bauaufsichtliche Richtlinien über die brandschutztechnischen Anforderungen an Lüftungsanlagen
- DVGW-Arbeitsblatt G 631 "Installation von Großküchengeräten"
- DVGW-Arbeitsblatt G 600 "Technische Regeln für Gasinstallationen" (TRGI)
- TRF "Technische Regeln Flüssiggas"
- Unfallverhütungsvorschriften VBG 21 und VBG 77
- Sicherheitsregeln für Küchen ZH 1/37
- DIN 18 160 Teil 1 "Hausschornsteine"
- Richtlinien für die Verwendung von Flüssiggas ZH 1/455
- Richtlinie "Raumlufttechnische Anlagen für Küchen" VDI 2052
- Einschlägige elektrotechnische VDE-Vorschriften
- Bestimmungen der Energieversorgungsunternehmen (GVU und EVU)

1.3.3 Installation

Bevor das Gerät angeschlossen wird, ist auf dem Geräteschild festzustellen, ob es für die vorhandene Gasart eingestellt und zugelassen ist. Falls die angegebene Gasart nicht mit der am Aufstellort verteilten übereinstimmt, ist zunächst eine Umstellung oder Anpassung vorzunehmen.

Holen Sie vor der Installation die Genehmigung des Energieversorgungsunternehmen und ggfs. des Bezirksschonsteinfegers ein.

Der Gasanschluß darf nur von autorisiertem Fachpersonal unter Beachtung der einschlägigen Vorschriften erfolgen.

1.3.3.1 Gasanschluß

Der Gasanschluß an sämtlichen Geräten ist ein konisches Außengewinde nach DIN 2999/1. Die Verbindung mit der Gasleitung hat unter Zwischenschaltung einer Gasanschlußarmatur sowie unter Beachtung des DVGW-Arbeitsblattes G 631, der DVGW-TRGI bzw. der TRF-Bestimmungen und etwaiger Bestimmungen des GVU´s zu erfolgen.

Nach Fertigstellung müssen alle Verbindungsstellen auf Dichtheit überprüft werden unter Verwendung von nicht korridierendem Lecksuchspray und zwar unter Betriebsdruck.

1.3.3.2 Abgasführung und Lüftung

Die Geräte entsprechen der Bauart A1, d.h., ein Abgasanschluß an eine Abgasanlage ist nicht erforderlich. Hinsichtlich Abgasabführung, Verbrennungsluftzuführung und der Lüftung des Aufstellraumes verweisen wir auf das DVGW-Arbeitsblattes G 631.
Das Gerät darf nur in einem ausreichend belüfteten Raum betrieben werden!

1.3.4 Elektroanschluß

Nur bei Geräten mit elektrisch beheiztem Backofen (konventionell oder Heißluft)!

Vergleich von Stromart und Netzspannung mit den Geräteschildangaben und dieser Anleitung vornehmen. Für den Anschluß sind die Vorschriften nach VDE 0100 sowie etwaige örtliche Vorschriften des Energieversorgungsunternehmens zu beachten; Absicherung 16 A, LS

Automat, an Wechserlstrom 230V / 400V. Im Falle der Nichtzugänglichkeit des Anschlußsteckers ist dem Gerät eine Trennvorrichtung mit mindestens 3mm Kontaktöffnung vorzuschalten.

Die gewählte Netzanschlußleitung darf nicht leichter sein als H07RNF nach VDE 0282 und muß einen Mindestquerschnitt entsprechend der elektrischen Nennaunahme des Gerätes aufweisen. Die Netzanschlußleitung muß durch die Zugentlastung geführt und befestigt werden. Anschließend sind die einzelnen Leiter an der entsprechenden Klemme fest anzuschließen.

Das Gerät ist nur unter Beachtung der vorgeschriebenen Schutzmaßnahme zu betreiben! Das Gerät ist in ein Potentialausgleich-system einzubeziehen. Der Anschluß für die Verbindung ist mit dem Potentialausgleichsystem befindet sich rechts vorne am Gerät unter dem Sockel und ist mit dem internationalen Symbol gekennzeichnet.

Der elektrische Anschluß muß von einer Elektrofachkraft unter Beachtung der einschlägigen Vorschriften vorgenommen werden.

1.4 Betriebsbereitstellung

1.4.1 Kontrolle der Wärmebelastung

Die Geräte müssen nach der Anleitung des Herstellers und entsprechend den einschlägigen Vorschriften vom Vertragsinstallationsunternehmens, Umstellunternehmen, Wartungsunternehmen oder Gasversorgungs-unternehmen bei der Neuinstallation und entsprechend bei Umstellung oder Anpassungen auf eine andere Gasart sowie bei jeder Wartungsarbeit auf die vorgesehene Wärmebelastung kontrolliert werden. Eine Einstellung der Wärmebelastung in Großstellung ist nicht möglich, da die Brennstellen mit Festdüsen ohne Voreinstellung ausgestattet sind. Die erforderlichen technischen Daten sind den Tabellen im anhang zu entnehmen. Die Kleinstellwärmebelastung ist im Erdgasbereich einstellbar.

Erst prüfen, ob das Gerät für die vorhandene Gasart eingerichtet ist. Hierfür ist festzustellen, ob die Angabe auf dem Typenschild mit der vorhandenen Gasart übereinstimmt.

Die Nennwärmebelastung ergibt sich für die vorliegenden Geräte durch Einsatz der richtigen Düsen und bei Anschlußdrücken von

20 mbar bei Erdgas E (bisher H)
20 mbar bei Erdgas LL (bisher L)
50 mbar bei Flüssiggas P

und zwar durch Wirksamwerden des jeweiligen Düsenquerschnittes.

Der Betrieb des Gerätes ist nur mit den vorgesehenen Düsen und nur innerhalb folgender Anschlußdruckbereiche erlaubt:

17 (18) bis 25 mbar bei Erdgas E und Erdgas (LL)
42,5 bis 57,5 mbar bei Flüssiggas

Der Anschlußdruck wird mittels eines U-Rohr-Manometers mit einer Mindestauflösung von 0,1 mbar gemessen; hierzu Dichtschraube im Anschlußdruck-Messstutzen der Gasrampe lösen und Schlauch des Manometers anschließen.

Wird eine zusätzliche Kontrolle der Wärmebelastung über den Gaszähler vorgenommen, so ist der sich ergebende Durchflußwert am Gaszähler im Beharrungszustand des Gerätes mit dem Anschlußwert gemäß der Tabellen "Technische Daten" zu vergleichen. Dieser Anschlußwert sollte innerhalb einer Toleranz von +/- 5 % erreicht werden; falls nicht, richtigen Düsendsatz kontrollieren.

1.4.1.1 Kleinstellwärmebelastung

Die richtige Kleinstellwärmebelastung ergibt sich durch Einsatz der vorgesehenen Kleinstellschraube entsprechend der Tabellen "Technische Daten" sowie ev. zusätzlicher Einstellung im Erdgasbereich. Hierzu ist die Kleinstellschraube (siehe Bilder im Anhang) entsprechend auszuwechseln und auf Anschlag einzudrehen. Die Einstellschrauben sind versiegelt und dürfen nur vom Installateur nach den vorgeschriebenen Angaben eingestellt werden.

1.4.2 Kontrolle der Primärluft

Der Brenner ist mit einer Luftregelhülse (siehe Bilder im Anhang) versehen, die vom hersteller auf einen definierten Abstand eingesteollt ist. Die angegebenen Abstandsmaße sind Richtwerte. In jedem Fall ist die Primärluft so einzustellen, daß die Flammen im kalten Zustand nicht abheben und im heißen Zustand nicht zurückschlagen und ein einwandfreies Zünd- und Brennverhalten gegeben ist.

1.4.3 Funktionskontrolle

- Gerät entsprechend Bedienungsanleitung in Betrieb nehmen
- Gasdichtheit gemäß DVGW-TRGI bzw. TRF prüfen
- Brennsicherheit (An-, Über- und Durchzünden) zwischen Groß- und Kleinstellung prüfen
- Flammenstabilität (Abheben/Rückschlagen) prüfen
- einwandfreie Abgasführung prüfen
- Funktion der Zünd-, Einstell-, Regel- und Sicherheitseinrichtungen prüfen

1.4.4 Einweisung des Betreibers

Das Gerät ist nur für gewerbliche Zwecke vorgesehen und muß von Fachkräften bedient werden.
Den Benutzer anhand der Bedienungsanleitung mit dem Gerät vertraut machen und Bedienungsanleitung übergeben.

Hinweis: Bauliche Veränderungen, welche die Verbrennungsluftversorgung beeinträchtigen, bedürfen einer erneuten Funktionskontrolle.

Es ist erforderlich, das Gerät einer regelmäßigen Wartung zu unterziehen und zwar abhängig von der Nutzungshäufigkeit; mindestens sollte dies jedoch einmal pro Jahr erfolgen. Der Abschluß eines Wartungsvertrages ist zu empfehlen.

1.5 Umstellung und Anpassung

Alle Geräte unserer Fertigung werden werksseitig einzeln geprüft und nach Wunsch des Kunden auf die erforderliche Gasart eingerichtet (siehe Aufkleber!). Sollen andere Gasarten verwendet werden, ist zu beachten, daß die Umstellung von einem zugelassenen Installateur

oder von unserem Kundendienst ausgeführt werden muß. Die Düsen der Hauptbrenner und der Zündflammenbrenner sowie die

Kleinstellschrauben für die verschiedenen Gasarten sind mit einer Kennziffer versehen (siehe Tabelle "Technische Daten im Anhang).

Bei einer Umstellung oder Anpassung der Brennstellen des Gerätes auf eine andere Gasart sind folgende Maßnahmen zu treffen:

- Wechsel der Vollbranddüsen
- Düsenwechsel der Zündflammendüsen
- Einsatz der richtigen Kleinstellschraube und ggfs. Einstellung
- Primärlufteinstellung
- Funktionsprüfung und Kennzeichnung der neuen Gasart

1.5.1 Wechsel der Vollbranddüsen

Kochstellen:

- CNS Rost abheben
- Brenner und Kochmuldenach oben aus der Abdeckung heben
- Ausbau der Düse und Einbau der neuen Düse gemäß Tabelle "Technische Daten"
- Zusammenbau in umgekehrter Reihenfolge

1.5.2 Zündflammenbrenner

Kochstellen:

- CNS Rost abheben
- Brenner und Kochmuldenach oben aus der Abdeckung heben
- Verschraubung der Zündgasleitung am Zündflammenbrenner lösen
- Zündflammendüse gemäß Tabelle "Technische Daten" einsetzen
- Die Flamme muß das Thermoelement umschließen und das Flammenbild muß einwandfrei sein.

1.5.3 Wechsel der Kleinstellschraube

Die Einstellung ist nur vom Installateur vorzunehmen, da diese versiegelt ist.
Kleinstellschraube der Kochstellenbrenner nach Tabelle "Technische Daten" durch Linksdrehung lösen und neue Kleinstellschraube eindrehen und Wärmebelastung bei Erdgas ggfs einstellen (Rechtsdrehung = weniger Gas; Linksdrehung = mehr Gas). Die einstellung des Durchflusses hat so zu erfolgen, daß in allen Betriebsstellungen ein einwandfreies Brennverhalten gegeben ist.

1.6 Wartung

Nach Inbetriebnahme des Gerätes ist durch eine regelmäßige Wartung der Gebrauchswert und die ständige Sicherheit beim Betrieb zu erhalten. Aus diesem Grunde ist eine regelmäßige Wartung der Geräte unerläßlich. Wir empfehlen daher den Abschluß eines Wartungsvertrages. Die Arbeiten sind nur von konzessionierten Fachleuten unter Berücksichtigung der geltenden Vorschriften und dieser Anleitung durchzuführen.

1.6.1 Brenner

Die Brennerwartung macht eine Kontrolle in folgenden Punkten erforderlich:

- Allgemeinzustand hinsichtlich Befestigung, Beschädigung
- Brenneraustrittsöffnungen: Sind die Querschnitte durch Fremdkörper verengt, so müssen diese unbedingt gesäubert werden
- Prüfen des Primärluftbereiches und der Düse auf Verschmutzungen
- Befestigung der Thermoelemente

1.6.2 Brennverhalten

Die Kontrolle des Brennverhaltens ist durch eine Sicht- und Funktionsprüfung vorzunehmen. Die Flammen müssen stabil brennen und dürfen nicht abheben oder zurückschlagen.

1.6.3 Wärmebelastung und Dichtheit

Kontrolle des richtigen Düseneinsatzes und der Kleinstellschraube, des Anschlußdruckes sowie Dichtheitsprüfung.

1.6.4 Abgasweg

Abgaswegeverlauf auf Verunreinigung und etwaige Fremdkörper überprüfen. Falls erforderlich, Kamin demontieren und reinigen. Die Öffnungen im Kamin dürfen keinesfalls (z.B. mit Alufolie) abgedeckt werden.

1.7 Besondere Hinweise

Das Gerät darf nur in ausreichend belüfteten Räumen betrieben werden. Es ist nur für gewerbliche Zwecke vorgesehen und muß von Fachleuten bedient werden.

Die Geräte sind so ausgelegt, daß ihre Teile bei sachgemäßem Betrieb eine angemessene Lebensdauer erreichen. Teile mit begrenzter Lebensdauer können jedoch sein:

- Thermoelemente
- Gasarmaturen (bei Schwergängigkeit gesamte Armatur auswechseln)

Diese Arbeiten sind dem konzessionierten Fachmann vorbehalten!

2 BEDIENUNGSANLEITUNG

- **Gerät nur für gewerbliche Zwecke in gut belüfteten Räumen vorgesehen; es darf nur von Fachkräften bedient werden !**
- **Oberflächen bei Betrieb heiß !**
- **Gerät nur für beaufsichtigten Betrieb !**

2.1 Bedienungselemente

Die Anordnung der einzelnen Bedienungselemente ist beispielhaft dem Bild im anhang zu entnehmen.

2.2 Betrieb der Geräte

2.2.1 Kochstellen

Der Bedienungsgriff des Kochstellen-Mehrfachstellengerätes hat 4 Positionen:

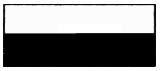
Geschlossenstellung	=	ausgefüllter Kreis
Zündeinstellung	=	stilisierter Stern
Großstellung	=	große Flamme
Kleinstellung	=	kleine Flamme

Zur Inbetriebnahme Bedienungsgriff eindrücken, auf Zündstellung drehen und dann das ausströmende Gas aus dem Zündflammenbrenner durch ein Streichholz oder einen Anzünder entzünden. In dieser Stellung Griff ca. 10 Sekunden fest eingedrückt halten, bis Zündflamme beim Loslassen des Griffes nicht mehr erlischt. Beim Weiterdrehen nach links wird der Hauptbrenner gezündet.

Ist der Kochvorgang beendet, Bedienungsgriff in Zündstellung bringen, die Zündflamme brennt weiter. Bei längerer Arbeitsunterbrechung und bei Abschluß der Arbeiten, Bedienungsgriff in Geschlossenstellung bringen und Gasanschlußarmatur vor dem Gerät schließen.

2.2.2 Elektro-Backofen, konventionell oder Heißluft

Der Bedienungsgriff für Ober- und Unterhitze trägt die Gradzahlen 0 bis 300°C sowie die Symbole für Ober- und Unterhitze.

		
Oberhitze		Unterhitze
0°C	=	Aus
300°C	=	größte Temperaturstufe

Der Bedienungsgriff für den Heißluft-Brat-/Backofen trägt die Temperaturstufe von 0 bis 6.

0	=	Aus
1	=	kleinste Temperaturstufe
6	=	größte Temperaturstufe

Weitere Einzelheiten sind der gesonderten Bedienungsanleitung für Elektro-Normal-Backöfen und POLYTHERM-Heißluft-Backöfen zu entnehmen.

Beim ersten Aufheizen des Backofens macht sich Verbrennungsgeruch bemerkbar. Nehmen Sie den Backofen etwa 30 Minuten in größter Temperaturstufe in Betrieb. Der austretende Rauch entsteht durch die Verdampfung des Bindemittels aus dem Isoliermaterial, daher sorgen Sie für gute Lüftung. Das Einschalten des Backofens wird über das grüne Leuchtsymbol signalisiert. Die Temperatur wird automatisch geregelt. Die grüne Kontrolllampe erlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.

2.3 Hinweise zur Benutzung

Die Topfträger liegen lose in der herdmulde und können herausgenommen werden. Stellen Sie nur der Topfstellengröße entsprechend angemessene Töpfe auf den Topfträger.
Die minimale Topfgröße beträgt 170 mm, die maximale 310 mm.

2.4 Reinigung und Pflege

Das Gerät darf nicht mit einem Wasserstrahl oder Hochdruckreiniger abgespritzt werden !

2.4.1 Reinigung der Außenflächen

Die Außenflächen sind aus Edelstahl und können mit warmen Wasser, ggfs. mit handelsüblichem, nicht aggressiven Spülmittelzusatz, gereinigt werden. Nach der Reinigung gut trocknen. Leichte Verfärbungen lassen sich mit "Wiener Kalk" entfernen.

2.4.2 Allgemeines zur Pflege

Zum Reinigen sind neutrale oder alkalische Reinigungsmittel wie z.B. Soda, ATA, VIM etc. zu verwenden.

Ist eine mechanische Reinigung erforderlich, bitte keine Metallreinigungsgeräte verwenden, sondern Bürsten aus Kunststoff- oder Naturborsten. Bei der Reinigung ausreichend Wasser verwenden. Verfärbungen oder Fremdrosterscheinungen sind sofort zu beseitigen um eine weitere Korrosionsbildung zu vermeiden.

Bitte darauf achten, daß alle Reinigungsmittelrückstände beseitigt werden. Zur Vermeidung eines Festbrennens von Rückständen, Geräte während der Reinigung nicht beheizen.

2.4.3 Kochstellen

Die Brennerdeckel und das Brenneroberteil liegen lose auf der Brennermulde auf. sie sollten bei Verschmutzung durch Speisereste abgenommen werden und mit handelsüblichen nicht aggressiven Reinigungsmitteln gesäubert werden. Die Brennermulde kann ebenfalls zur Reinigung aus der Herdabdeckung entfernt werden. Wichtig ist, daß alle Flammenaustrittsöffnungen und die Auflageflächen zwischen Brennerdeckel und Brenner-Oberteil stets sauber sind. Achten sie darauf, daß während des Betriebes und beim

Reinigen kein Schmutz auf Zündflammenbrenner und Thermoelement gelangt, da hierdurch die Betriebsbereitschaft beeinträchtigt wird.

Das Oberteil der Zündflamme kann zur Reinigung abgezogen werden. Falls erforderlich, die kleinen Austrittsöffnungen reinigen. Achten Sie darauf, daß während dieser Reinigung kein Schmutz oder Feuchtigkeit in das senkrechte Flammenrohr eindringt.

Bei den Reinigungsarbeiten ist darauf zu achten, daß die gasführenden Leitungen nicht beschädigt, oder verändert werden, da dies zu Gasundichtigkeiten führen kann.

2.4.4 Elektro- (Heißluft-) Backofen

Die Reinigung des Backraumes empfehlen wir im noch warmen Zustand vorzunehmen.

Vor der Reinigung ist das Gerät stromlos zu schalten !

2.5 Verhalten bei Störungen

Störungen können durch Fehler in der Energieversorgung, Verunreinigungen von Funktionsstellen, falscher handhabung oder durch Ausfall von Zünd-, Einstell-, Regel- und Sicherheitseinrichtungen hervorgerufen werden.

Sind die Energieverhältnisse in Ordnung, die Funktion aller relevanter Teile gegeben und ein Fehler in der Handhabung ausgeschlossen, so ist der Kundendienst zu rufen.

Reparaturarbeiten dürfen nur von autorisierten Fachleuten vorgenommen werden !

2.6 Maßnahmen bei längerer Betriebsunterbrechung

Bei längerer Betriebsunterbrechung sowie bei Störungen sind alle Brennstellen außer Betrieb zu nehmen. Die Gasanschlußarmatur vor dem Gerät ist zu schließen und – soweit vorhanden – ist die Stromzufuhr zu unterbrechen.

Kochstellengeräte Typenübersicht "PB-750/850"

Typ	Maße in mm			Oberbau: 2 bis 8 Brenner der Größen 5,5 und 8 kW Ausstattung im Unterbau wie folgt
	Breite	Tiefe	Höhe	
PB-750-GST-2(-WS)	400	750	850	2 Flammen (1x5,5kW; 1x8,0kW) Unterbau vorne offen
PB-750-GST-4(-WS)	800	750	850	4 Flammen (2x5,5kW; 2x8,0kW) Unterbau vorne offen
PB-750-GST-6(-WS)	1200	750	850	6 Flammen (3x5,5kW; 3x8,0kW) Unterbau vorne offen
PB-750-GST-8(-WS)	1600	750	850	8 Flammen (4x5,5kW; 4x8,0kW) Unterbau vorne offen
PB-750-GEH-4	800	750	850	4 Flammen (2x5,5kW; 2x8,0kW) mit Elektro-Heißluftbackofen
PB-750-GEHW-6	1200	750	850	6 Flammen (3x5,5kW; 3x8,0kW) mit Elektro-Heißluftbackofen und Wärmeschrank
PB-750-JGEH-6	1200	750	850	6 Flammen (3x5,5kW; 3x8,0kW) mit Elektro-Jumbo-Heißluftbackofen
PB-750-GEH-8-2	1600	750	850	8 Flammen (4x5,5kW; 4x8,0kW) mit 2 Elektro-Heißluftbackofen
PB-750-JGEHW-8	1600	750	850	8 Flammen (4x5,5kW; 4x8,0kW) mit Elektro-Jumbo-Heißluftbackofen und Wärmeschrank

Typ	Maße in mm			Oberbau: 2 bis 8 Brenner der Größen 8 kW und wahlweise 5,5 kW Ausstattung im Unterbau wie folgt
	Breite	Tiefe	Höhe	
PB-850-GST-2(-WS)	400	850	850	2 Flammen (max. 2x8,0kW) Unterbau vorne offen
PB-850-GST-4(-WS)	800	850	850	4 Flammen (max. 4x8,0kW) Unterbau vorne offen
PB-850-GST-6(-WS)	1200	850	850	6 Flammen (max. 6x8,0kW) Unterbau vorne offen
PB-850-GST-8(-WS)	1600	850	850	8 Flammen (max. 8x8,0kW) Unterbau vorne offen
PB-850-GEH-4	800	850	850	4 Flammen (max. 4x8,0kW) mit Elektro-Heißluftbackofen
PB-850-GEHW-6	1200	850	850	6 Flammen (max. 6x8,0kW) mit Elektro-Heißluftbackofen und Wärmeschrank
PB-850-JGEH-6	1200	850	850	6 Flammen (max. 6x8,0kW) mit Elektro-Jumbo-Heißluftbackofen
PB-850-GEH-8-2	1600	850	850	8 Flammen (max. 8x8,0kW) mit 2 Elektro-Heißluftbackofen
PB-850-JGEHW-8	1600	850	850	8 Flammen (max. 8x8,0kW) mit Elektro-Jumbo-Heißluftbackofen und Wärmeschrank

Tabelle 1 - Brennstellen, Gas-Anschlusswerte und elektrische Kennwerte - Serie "PB-750/850"

Typ	Gesamt-Anschlußwert	G20 m³/h	G25 m³/h	G31 kg/h	KW Wärmeschrank	KW E-Backofen + Statischer WS
PB-750-GST-2(-WS)	13,5 kW	1,428	1,660	1,06	2,4	
PB-750-GST-4(-WS)	27,0 kW	2,857	3,321	2,12	2,4	
PB-750-GST-6(-WS)	40,5 kW	4,285	4,981	3,19	2,4	
PB-750-GST-8(-WS)	54,0 kW	5,714	6,642	4,25	2,4	
PB-750-GEH-4	27,0 kW	2,857	3,321	2,12		8,55
PB-750-GEHW-6	40,5 kW	4,285	4,981	3,19		8,8
PB-750-JGEH-6	40,5 kW	4,285	4,981	3,19		8,75
PB-750-GEH-8-2	54,0 kW	5,714	6,642	4,25		17,10
PB-750-JGEHW-8	54,0 kW	5,714	6,642	4,25		11,35

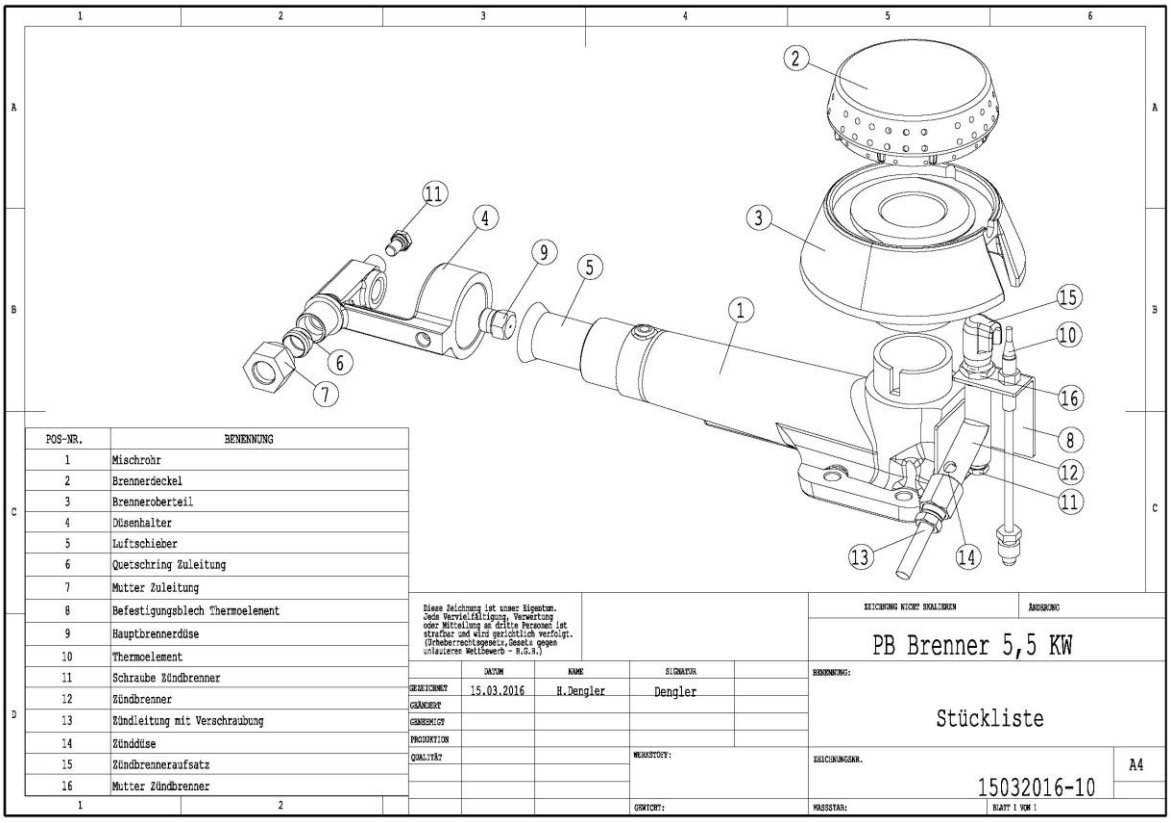
Typ	Gesamt-Anschlußwert	G20 m³/h	G25 m³/h	G31 kg/h	KW Wärmeschrank	KW E-Backofen + Statischer WS
PB-850-GST-2(-WS)	16,0 kW	1,69	1,96	1,26	2,4	
PB-850-GST-4(-WS)	32,0 kW	3,38	3,96	2,52	2,4	
PB-850-GST-6(-WS)	48,0 kW	5,07	5,90	3,86	2,4	
PB-850-GST-8(-WS)	64,0 kW	6,77	7,87	5,04	2,4	
PB-850-GEH-4	32,0 kW	3,38	3,96	2,52		8,55
PB-850-GEHW-6	48,0 kW	5,07	5,90	3,86		8,8
PB-850-JGEH-6	48,0 kW	5,07	5,90	3,86		8,75
PB-850-GEH-8-2	64,0 kW	6,77	7,87	5,04		17,10
PB-850-JGEHW-8	64,0 kW	6,77	7,87	5,04		11,35

Tabelle 2 – Gastechnische Daten der Großküchenherd Serie "PB-750"

Kochstellen		**Kochstelle 5,5 kW**			**Kochstelle 8,0 kW**		
Bauart		A 1					
Kategorie		II2ELL3P					
Erforderliche Verbrennungsluftzufuhr		Siehe DVGW-Arbeitsblatt G 634					
Gasart		G20	G25	G31	G20	G25	G31
Nennwärmebelastung in kW		5,5	5,5	5,5	8,0	8,0	8,0
Kleinstellwärmebelastung in kW		1,8	1,5	1,0	2,0	1,9	2,0
Anschlusswerte in m3/h - bei P in kg/h	NWB	0,58	0,67	0,43	0,84	0,67	0,63
Anschlusswerte in m3/h - bei P in kg/h	Min	0,19	0,18	0,07	0,21	0,23	0,15
Düsenausstattung		1,68	1,89	1,03	2,07	2,34	1,3
Zündbrennerdüse		41	41	25	41	41	25
Kleinstellung-Düsendurchmesser		40 1/2 und auf	40 1/2 und auf	40 Anschlag	65 1/2 und auf	65 1/2 und auf	65 Anschlag
Primärlufteinstellung		auf	auf	auf	auf	auf	auf

Auf Kundenwunsch können alle Kochstellen mit 5,5 kW Brenner ausgestattet werden (nur Werksseitig nach Bestellung). Die Minderleistung inst auf dem Typenschild gekennzeichnet.

Bild 1: Brennerübersicht mit Zündbrenner



POS-NR.	BENENNUNG
1	Mischrohr
2	Brennerdeckel
3	Brenneroberteil
4	Düsenhalter
5	Luftschieber
6	Quetschring Zuleitung
7	Mutter Zuleitung
8	Befestigungsblech Thermoelement
9	Hauptbrennerdüse
10	Thermoelement
11	Schraube Zündbrenner
12	Zündbrenner
13	Zündleitung mit Verschraubung
14	Zünddüse
15	Zündbrenneraufsatz
16	Mutter Zündbrenner

Diese Zeichnung ist unser Eigentum. Jede Vervielfältigung, Verwertung oder Mitteilung an dritte Personen ist strafbar und wird gerichtlich verfolgt. (Urheberrechtsgesetz, Gesetz gegen unlauteren Wettbewerb - R.G.B.)

	DATUM	NAME	SIGNATUR
GEZEICHNET	15.03.2016	H.Dengler	Dengler
GEÄNDERT			
GENEHMIGT			
PRODUKTION			
QUALITÄT			

WERKSTOFF:

GEWICHT:

ZEICHNUNG NICHT SKALIEREN | ÄNDERUNG

PB Brenner 5,5 KW

BENENNUNG:

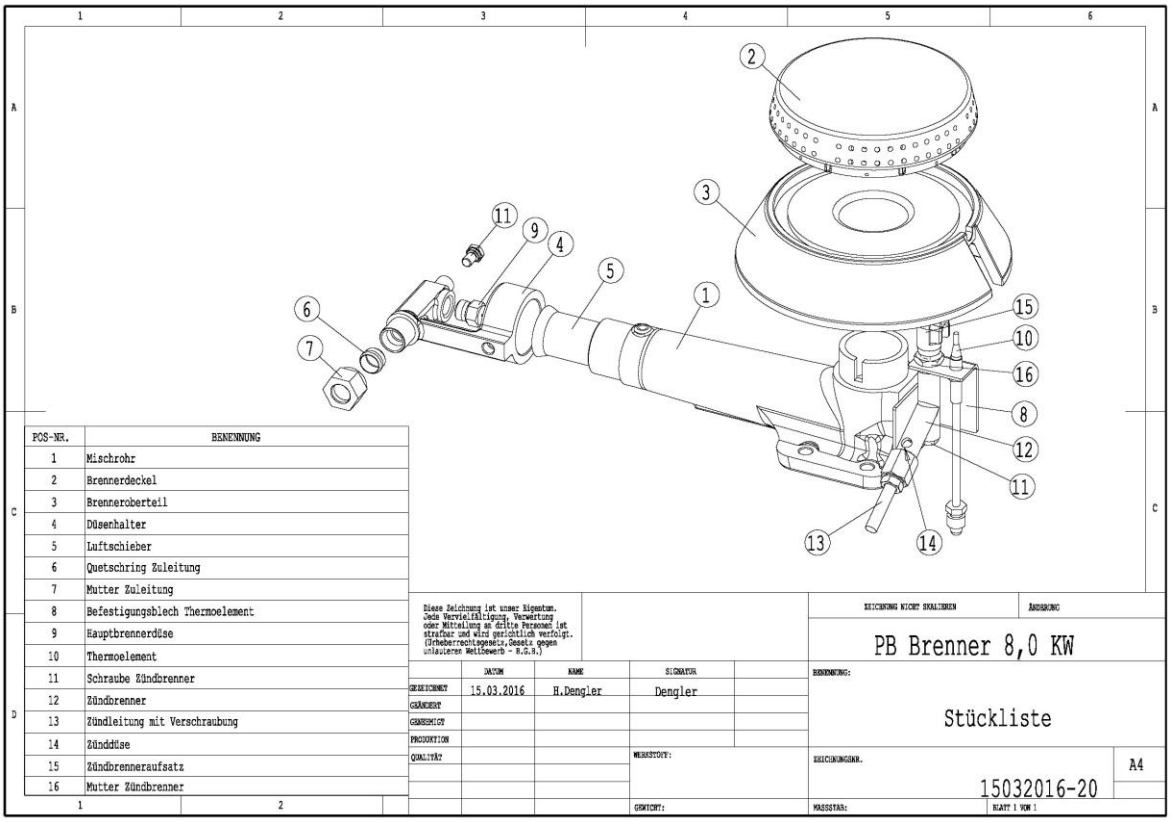
Stückliste

ZEICHNUNGSNR.: 15032016-10

A4

MASSSTAB:

BLATT 1 VON 1



POS-NR.	BENENNUNG
1	Mischrohr
2	Brennerdeckel
3	Brenneroberteil
4	Düsenhalter
5	Luftschieber
6	Quetschring Zuleitung
7	Mutter Zuleitung
8	Befestigungsblech Thermoelement
9	Hauptbrennerdüse
10	Thermoelement
11	Schraube Zündbrenner
12	Zündbrenner
13	Zündleitung mit Verschraubung
14	Zünddüse
15	Zündbrenneraufsatz
16	Mutter Zündbrenner

Diese Zeichnung ist unser Eigentum. Jede Vervielfältigung, Verwertung oder Mitteilung an dritte Personen ist strafbar und wird gerichtlich verfolgt. (Urheberrechtsgesetz, Gesetz gegen unlauteren Wettbewerb - R.G.B.)

	DATUM	NAME	SIGNATUR
GEZEICHNET	15.03.2016	H.Dengler	Dengler
GEÄNDERT			
GENEHMIGT			
PRODUKTION			
QUALITÄT			

WERKSTOFF:

GEWICHT:

ZEICHNUNG NICHT SKALIEREN | ÄNDERUNG

PB Brenner 8,0 KW

BENENNUNG:

Stückliste

ZEICHNUNGSNR.: 15032016-20

A4

MASSSTAB:

BLATT 1 VON 1

Bild 2: Anschlussdruck-Messstutzen auf der Gasrampe

A = Rampe
B = Messstutzen
C = Dichtschraube

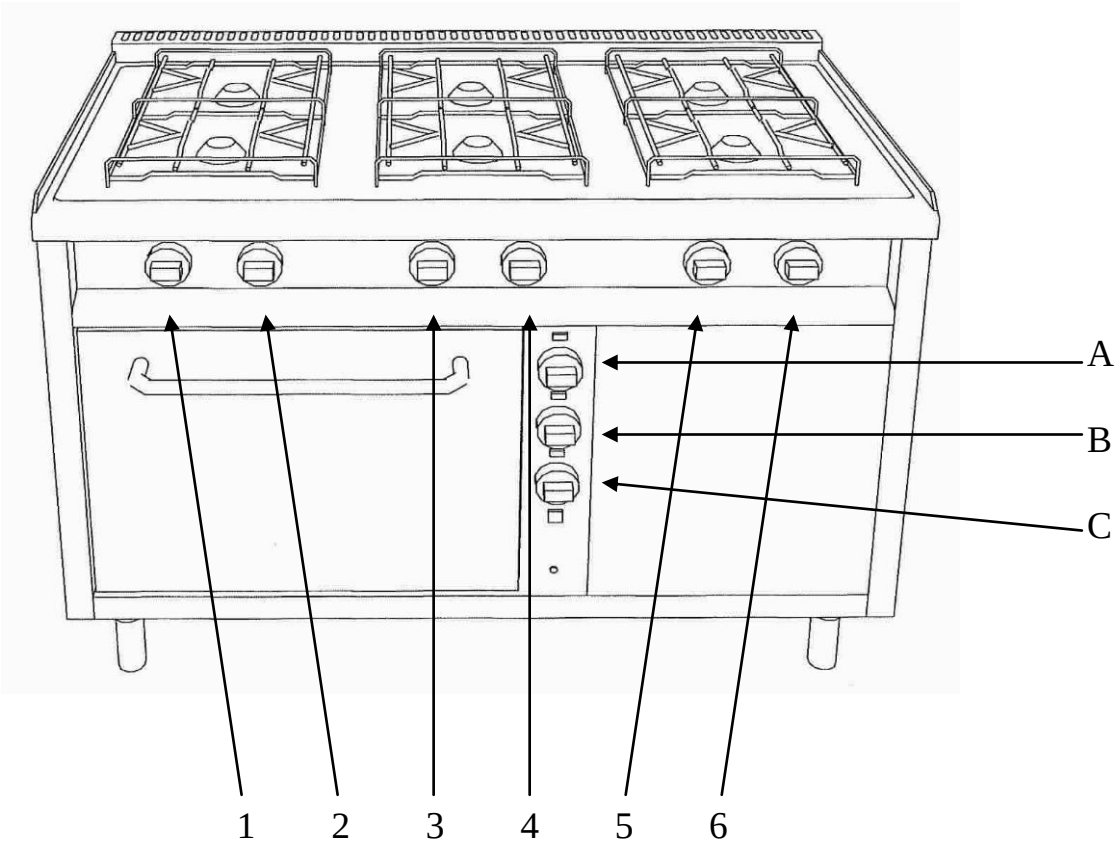
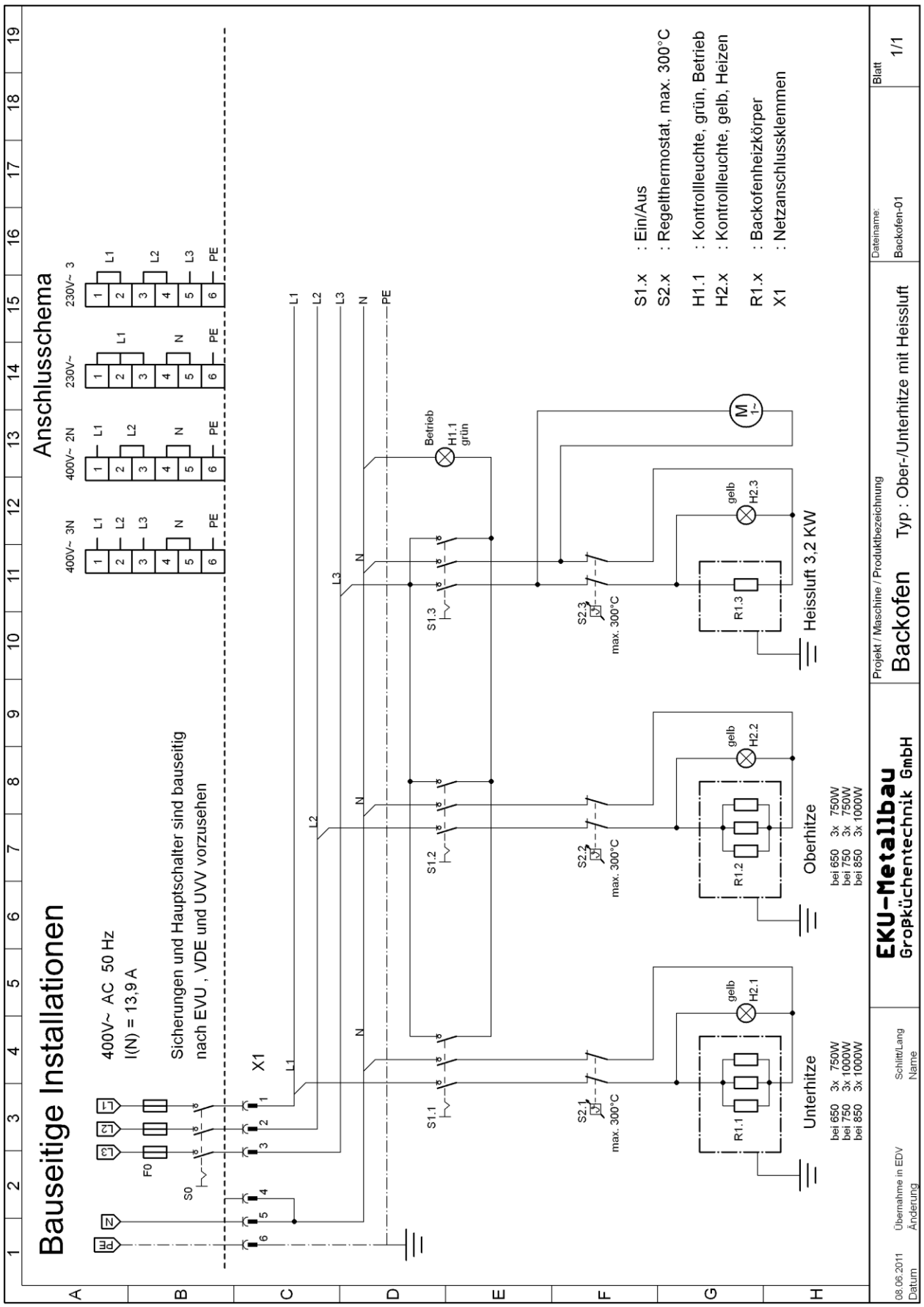


Bild 3: Beispiel – Anordnung der Bedienungselemente

1 = Kochstelle vorne links
2 = Kochstelle hinten links
3 = Kochstelle vorne mitte
4 = Kochstelle hinten mitte
5 = Kochstelle vorne rechts
6 = Kochstelle hinten rechts

A = Heißluft
B = Oberhitze
C = Unterhitze

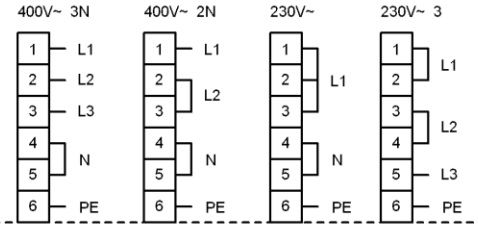
3 SCHALTPLÄNE

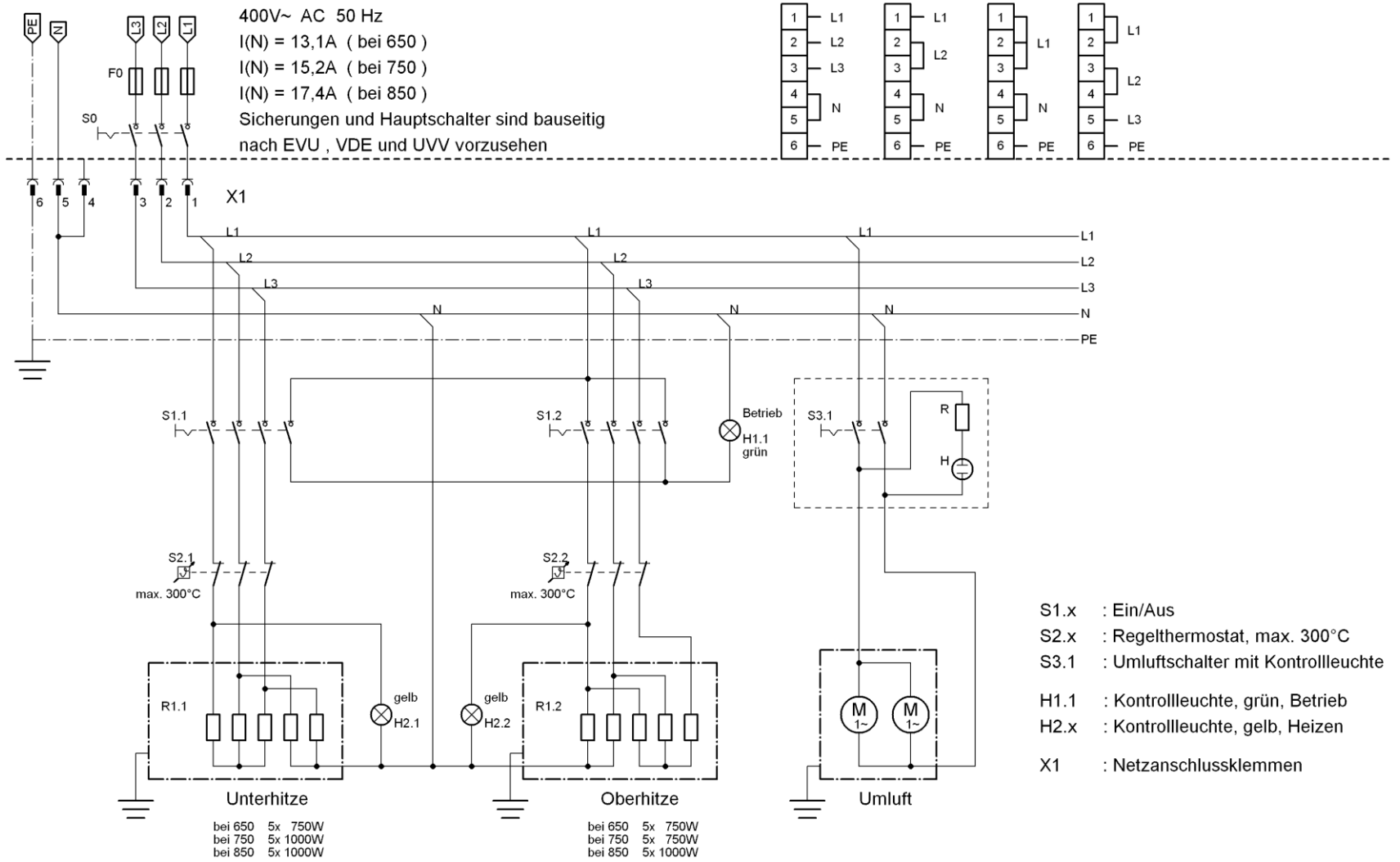


Bauseitige Installationen

400V~ AC 50 Hz
I(N) = 13,1A (bei 650)
I(N) = 15,2A (bei 750)
I(N) = 17,4A (bei 850)
Sicherungen und Hauptschalter sind bauseitig
nach EVU , VDE und UVV vorzusehen

Anschlusschema





S1.x : Ein/Aus
S2.x : Regelthermostat, max. 300°C
S3.1 : Umluftschalter mit Kontrollleuchte

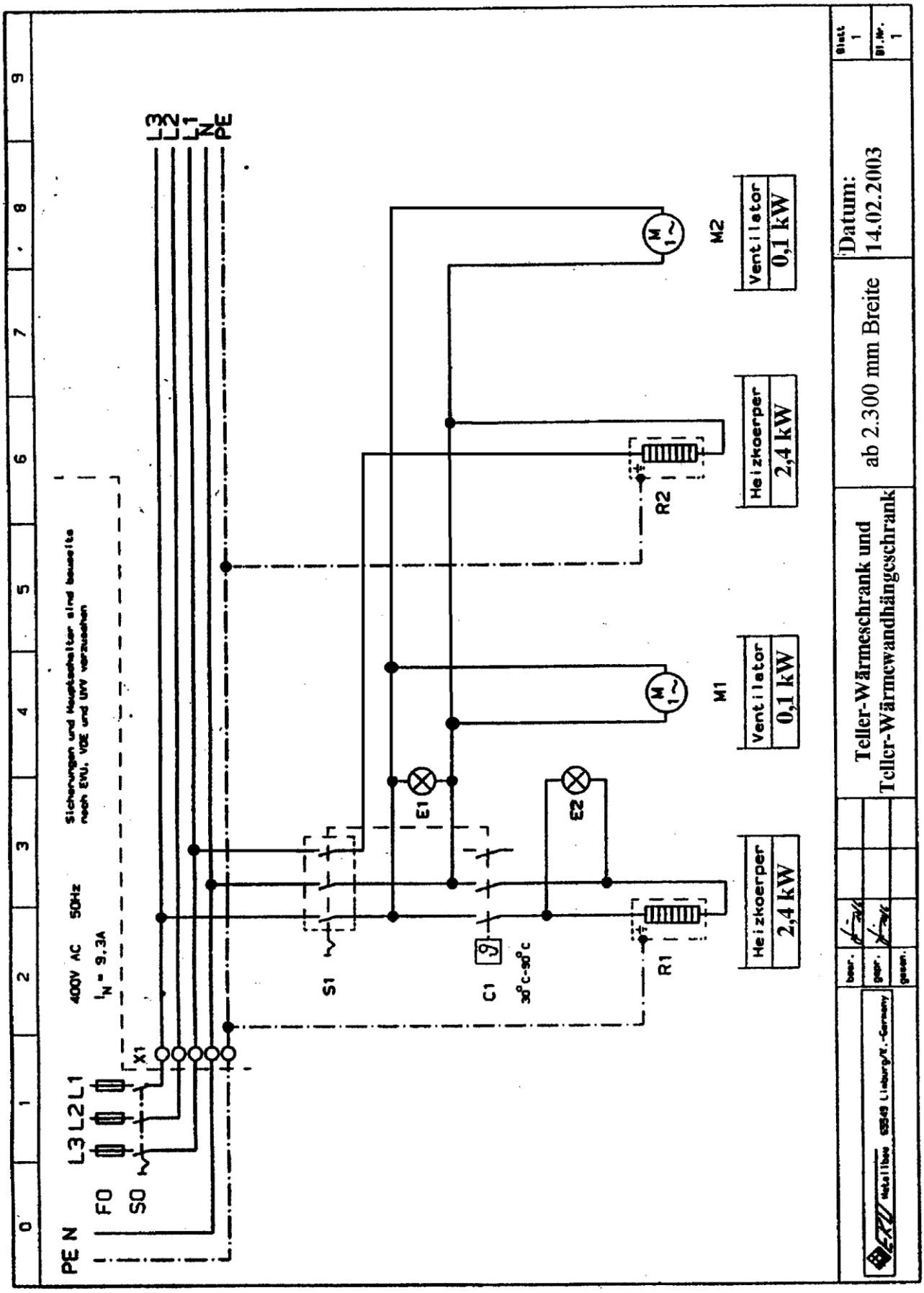
H1.1 : Kontrollleuchte, grün, Betrieb
H2.x : Kontrollleuchte, gelb, Heizen

X1 : Netzanschlussklemmen

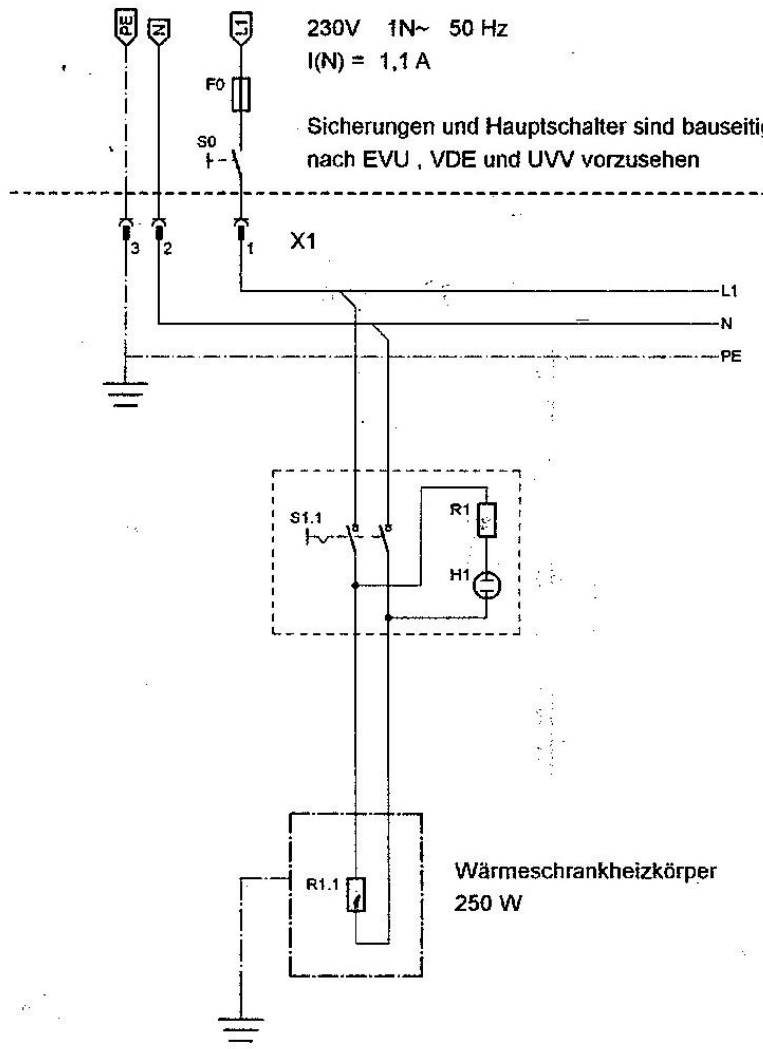
08.06.2011	Übernahme in EDV	Schlitt/Lang	**EKU-Metallbau** Großküchentechnik GmbH	Projekt / Maschine / Produktbezeichnung: Backofen Typ : Jumbo mit Umluft	Dateiname: Backofen-02	Blatt 1/1
Datum	Änderung	Name				

Papierrand

Heftrand


PE N
L3 L2 L1
F0
S0
400V AC 50Hz
I_N = 9.3A
Sicherungen und Hauptschalter sind beseits nach EVU, VDE und UVV vorzusehen
X1
L3
L2
L1
N
PE
S1
E1
E2
C1
30°C-90°C
R1
R2
M1
M2
Ventilator
0,1 kW
Heizkoerper
2,4 kW
Ventilator
0,1 kW
Heizkoerper
2,4 kW
Teller-Wärmeschrank und
Teller-Wärmewandhängeschrank
ab 2.300 mm Breite
Datum:
14.02.2003
Blatt
1
Bl.Nr.
1

Bauseitige Installationen



230V 1N~ 50 Hz
I(N) = 1,1 A

Sicherungen und Hauptschalter sind bauseitig
nach EVU , VDE und UVV vorzusehen

Wärmeschrankheizkörper
250 W

S1.1 : Geräteschalter Ein/Aus
X1 : Netzanschlussklemmen

19.08.2011 Datum	Übernahme in EDV Änderung	Schlitt/Lang Name	**EKU-Metallbau** Großküchentechnik GmbH	Projekt / Maschine / Produktbezeichnung: Wärmeschrank (statische Wärme)	Dateiname: Wärmeschrank (statisch)	Blatt 1/1

Papierrand

Heftrand

4 AUSGEFÜHRTE ARBEITEN UND REPARATUREN

TAG	GRUND	FIRMA/ UNTERSCHRIFT

Bei Serviceeinsätzen bzw. bei der Beschaffung von Ersatzteilen und Zubehör wenden sie sich bitte an die unten aufgeführten Betriebe:

Hersteller	Lieferant
Fa. EKU Großküchentechnik GmbH Am Schlag 30 65549 Limburg/ Lahn	(Stempel des Lieferanten)