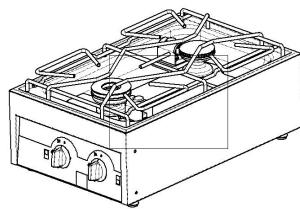
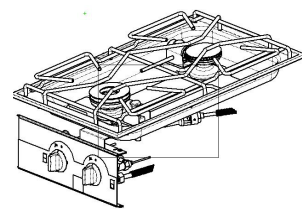


## Smartline Kocheinheit Gas



Auftischgerät AKG2



Einbaugerät BKG2



## Installations- und Bedienungsanleitung



Sehr geehrte Kundin,  
Sehr geehrter Kunde,

Lesen Sie die Gebrauchsanweisung durch, bevor Sie die Gaskochstelle in Betrieb nehmen, sie enthält wichtige Hinweise für die ordnungsgemäße Bedienung und Installation. Bewahren Sie die dem Gerät beiliegenden Dokumente immer griffbereit auf und geben Sie diese mit dem Gerät weiter.

Anwendung                      Für alle Kochanwendungen mit Koch- und Bratgeschirr.

Hinweise                         Das Gerät ist nach den Vorschriften der europäischen Norm (EN 203-1) gefertigt. Serienmässig wird das Gerät vom Werk auf Erdgas H eingestellt.

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

Typ:

---

Baujahr:

---

Geräte-Nr.:

---

## INHALTSVERZEICHNIS

1.	Hinweise zur Betriebssicherheit .....	5
1.1	Täglicher Betrieb.....	5
1.2	Verletzungsgefahr.....	5
1.3	Brandgefahr .....	5
1.4	Beschädigungsgefahr .....	5
1.5	Anschluss, Umstellung, Wartung.....	5
1.6	Schweizerische Vorschriften.....	6
2.	Aufstellen, Anschliessen .....	7
2.1	Aufstellung .....	7
2.2	Gas-Anschluss.....	7
3.	Inbetriebnahme .....	8
3.1	Betriebsbereitschaft erstellen .....	8
3.2	Anzünden der Zündflamme .....	8
3.3	Hinweise zum Betrieb .....	9
4.	Betriebsschluss .....	9
5.	Reinigung und Pflege .....	9
5.1	Tägliche Reinigung.....	10
5.2	Wöchentliche Reinigung .....	10
6.	Störungen und Abhilfe.....	10
7.	Technische Daten .....	11
7.1	Salvis-Kocheinheiten Gas.....	11
7.2	OEM-Kocheinheiten Gas .....	11
8.	Umstellen auf eine andere Gasfamilie .....	12
8.1	Düsentabelle / Übersicht.....	12
8.2	Austauschen der Aussendüse .....	13
8.3	Austauschen der Kleinstelldüse.....	13
8.4	Austauschen der Zündbrennerdüse .....	13
9.	Wartung.....	13
10.	Hinweise zur Entsorgung .....	13

## 1. Hinweise zur Betriebssicherheit

### 1.1 Täglicher Betrieb



Das Gerät darf nur betrieben werden

- von eingewiesenem Personal,
- wenn das Gerät beaufsichtigt wird,
- für den nach Gebrauchsanweisung vorgesehenen Zweck.

- Das Gerät darf im Freien nur mit Überdachung und ausreichendem Windschutz betrieben werden! Das Gerät vor Feuchtigkeit schützen!
- Das Gerät nicht als Ablage und Abstellfläche verwenden!
- Kein Kochgeschirr verwenden, welches die komplette Oberfläche abdeckt!
- Verwenden Sie nur für Gasherde geeignetes Brat- und Kochgeschirr.
- Das Gerät darf nicht zum Frittieren verwendet werden!
- Wenn Sie Betriebsstörungen nicht anhand Kapitel 5, "Störungen und Abhilfe" beseitigen können, Gasregler schliessen (Stellung ●), Gashahn schliessen und den Kundendienst benachrichtigen.

### 1.2 Verletzungsgefahr

Verbrennungsgefahr!

Während des Betriebes sind das Oberteil des Gehäuses und der Schieberrost heiss!

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.

### 1.3 Brandgefahr



Keine entzündbaren Gegenstände auf das Gerät legen!

Zur Bekämpfung eines Brandes müssen zugelassene Feuerlöscher für Speiseöl- und Fettbrände vorhanden sein.

### 1.4 Beschädigungsgefahr

Keine Flüssigkeiten in den Brenner und Zündbrenner hineinlaufen lassen!

Verstopfungsgefahr der Düsen!

Setzen Sie bei eingeschaltetem Gerät keine leeren Töpfe oder Pfannen auf das Kochfeld.

Ihr Kochgeschirr oder die Glaskeramikkochfläche könnten sonst zu Schaden kommen.

Heisses Kochgeschirr nicht auf Edelstahl-Tischplatten oder -Arbeitsflächen abstellen, sonst besteht Verzugsgefahr der Edelstahl-Tischplatten und -Arbeitsflächen mit bleibenden Schäden. Das Gerät nicht mit Wasserleitungsschlauch, Hochdruckreiniger, Dampf-Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger abspritzen, bzw. reinigen!



Nach längeren Stillstandszeiten das Gerät durch einen Kundendienst auf Funktionstüchtigkeit überprüfen lassen!

### 1.5 Anschluss, Umstellung, Wartung



Der Anschluss des Gerätes darf nur durch einen zugelassenen Gasinstallateur erfolgen!

Arbeiten an Gasverbrauchseinrichtungen in Grossküchen, wie:

- Umstellen auf eine andere Gasfamilie
- Inspektionen, Wartungen
- Beheben von Störungen und
- 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 Gasfamilie des Gerätes mit der Gasfamilie am Aufstellort übereinstimmt.

Prüfen Sie bei Anschluss, Umstellung oder Wartung des Gasgerätes die:

- Abgasführung aus dem Aufstellungsraum,
- Frischluftzufuhr zu den Brennstellen,
- Dichtheit der gasführenden Teile (Leckspray),
- Brennsicherheit und Verbrennungsgüte,
- Zünd-, Sicherheits- und Regeleinrichtungen.

Die Technischen Regeln für Gasinstallationen DVGW-TRGI Gas beachten: G 600 (DVGW-TRGI 1986, G 628, G 634, G 660, und technische Regeln Flüssiggas TRF).

Die Installationen müssen nach den Montageanweisungen des Herstellers und nach den anerkannten Regeln der Technik durchgeführt werden.

Gaszuleitung vor schädlicher Erwärmung schützen!

Der Einbau von fabrik- und typenfremden Brenner-Einzelteilen sowie von sogenannten Gassparern ist nicht zulässig.

Bei gemeinsamer Aufstellung mit Elektrogeräten müssen die Geräte in ein Potentialausgleich-System einbezogen werden. Die Wirksamkeit muss nach VDE 0 190 geprüft sein.

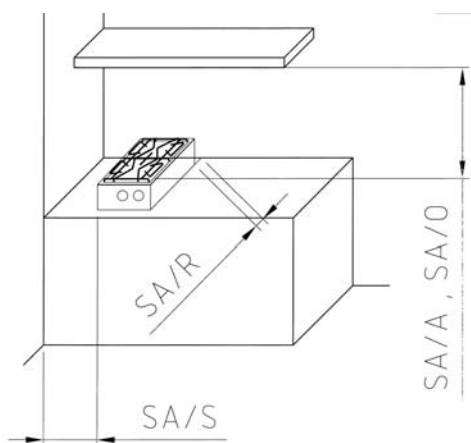
## 1.6 Schweizerische Vorschriften

Bei der Aufstellung und Installation sind folgende Vorschriften zu beachten:

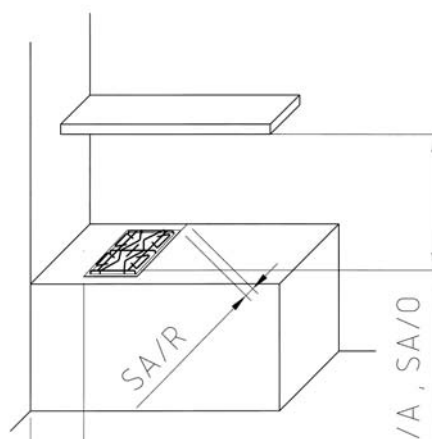
- SVGW-Gasleitsätze G1
- EKAS-Richtlinie Nr. 1942: Flüssiggas, Teil 2  
(EKAS: Eidgenössische Koordinationskommission für Arbeitssicherheit)
- Vorschriften der Vereinigung Kantonaler Feuerversicherungen (VKF)

Vom Hersteller festgelegte Sicherheitsabstände zu **brennbarem Material** (Brandschutzabstand):  
Das Einbaugerät darf nur in eine CNS-Abdeckung montiert werden.

**Auftischgerät AKG2**



**Einbaugerät BKG2**



Legende Sicherheitsabstand:

- |                                 |      |        |
|---------------------------------|------|--------|
| - zur Rückwand                  | SA/R | 100 mm |
| - zur Seitenwand                | SA/S | 200 mm |
| - zu obenliegender Ablagefläche | SA/O | 650 mm |
| - zu Abzugshaube                | SA/A | 650 mm |

## 2. Aufstellen, Anschliessen

Beim Transport von Hand: Gewicht des Gerätes beachten und Schutzhandschuhe tragen!  
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 Hinweise zur Betriebssicherheit, siehe Kapitel 1.

### 2.1 Aufstellung

Aufstellen:

- waagrecht und erschütterungsfrei,
- unter einer Absaughaube,
- nicht auf beheizte und brennbare Flächen,
- nicht an brennbaren Wänden.

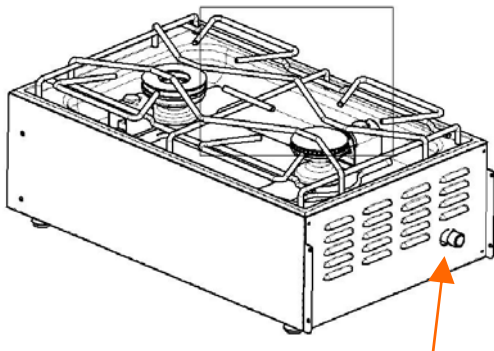
Bei Einzel-Aufstellung von Geräten auf schmalen Tischen oder Unterbauten:

Das Gerät und den Tisch oder Unterbau gegen Umkippen sichern, z. B. durch Festschrauben an der Wand oder am Boden.

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

### 2.2 Gas-Anschluss

Beachten Sie die Hinweise zur Betriebssicherheit, siehe Kapitel 1.



Gasanschluss G1/2"  
(Aussengewinde)

Gaszuleitung anschliessen:

Bei gemeinsamer Aufstellung mit Elektrogeräten:

- Das Gerät an das Potentialausgleichssystem anschliessen.

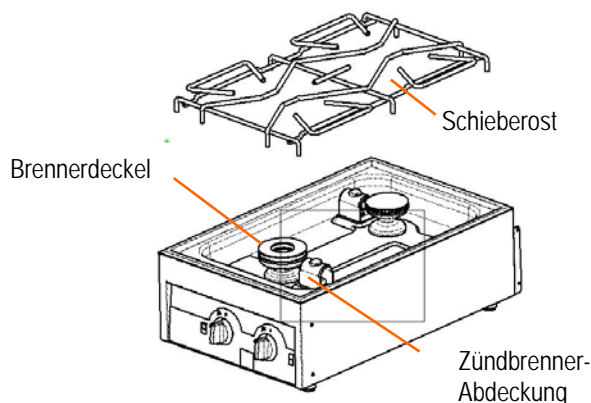
**Nach dem Anschliessen oder Umstellen auf eine andere Gasfamilie:**

- Alle gasführenden Teile auf Dichtheit überprüfen (Leckspray).

### 3. Inbetriebnahme

Für einen ordnungsgemässen Betrieb muss das Gerät fachgerecht angeschlossen werden. Aufstellen und Anschliessen siehe Kapitel 2.  
Das Gerät vor der Erstinbetriebnahme mit fettlösendem Reinigungsmittel säubern. Gereinigte Teile und Flächen mit weichem Lappen trockenreiben.  
Reinigung siehe Kapitel 5.

#### 3.1 Betriebsbereitschaft erstellen

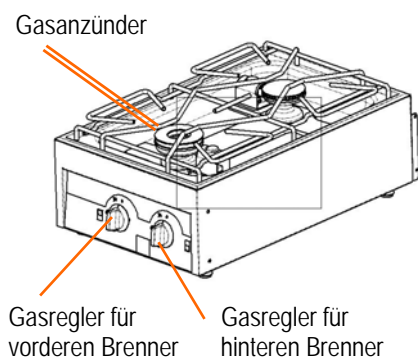


Die richtige Lage der Brennerdeckel und Zündbrennerabdeckungen überprüfen.

Schieberostseiten richtig auflegen.

Bauseitigen Gashahn (Hauptabsperreinrichtung) öffnen.

#### 3.2 Anzünden der Zündflamme



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 einem Gasanzünder die Zündflamme zünden. Nach dem Anzünden der Zündflamme, den Gasregler ca. 5-10 Sekunden gedrückt halten, damit sich das Thermoelement ausreichend erwärmen kann und die Gaszufuhr nicht wieder automatisch geschlossen wird (automatische Zündsicherung).

#### Einstellen der Brennerflamme

Nach dem Anzündvorgang, den Gasregler loslassen und auf grosse Heizleistung drehen. Zum Einstellen von grosse auf kleine Flamme, den Gasregler eindrücken und auf kleine Flamme drehen.

Niedrige Heizleistung, kleines Flammensymbol 

Hohe Heizleistung, grosses Flammensymbol 



### 3.3 Hinweise zum Betrieb

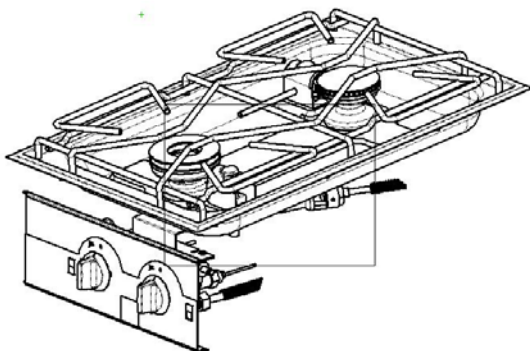


Verschüttete oder übergekochte Speisereste sofort vom Gasherd entfernen!  
Vorsicht heiße Oberflächen!

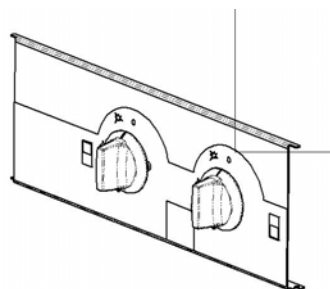
Der Gasherd ist mit einer thermoelektrischen Züandsicherung ausgestattet. Beim Erlöschen der Zündflamme wird durch die Züandsicherung die Gaszufuhr automatisch unterbrochen und somit ein unbeabsichtigtes Ausströmen des Gases verhindert.

Der Gasherd ist mit unterschiedlichen Brennerleistungen ausgestattet. Dies ist ersichtlich an den unterschiedlichen Grössen der Brennerdeckel.

Brennerstellen



Bedienblende Einbaumodul



## 4. Betriebsschluss

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

Bauseitigen Gashahn (Hauptabsperreinrichtung) schliessen.

Das Gerät reinigen, siehe nachfolgendes Kapitel 5, "Reinigung und Pflege".

## 5. Reinigung und Pflege

### Hinweise

Keine ätzenden Reiniger auf die Bedienblende und Drehschalter bringen!

Das Gerät nicht mit Wasserleitungsschlauch, Hochdruckreiniger, Dampf-Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger abspritzen bzw. reinigen!

Gebrauchsanweisung der Reinigungsmittelhersteller beachten!

Keine scheuernden Putzmittel verwenden!

Edelstahl darf nicht längere Zeit mit konzentrierten Säuren, Essigessenz, Kochsalzlösung, Senf, Würzmischungen in Kontakt kommen, weil sonst die Schutzschicht angegriffen wird.

Edelstahlflächen nach Gebrauch klarspülen.

### Reinigungs- und Pflegemittel

Geeignete Reinigungs- und Pflegemittel erhalten Sie bei Ihrem Kundendienst.

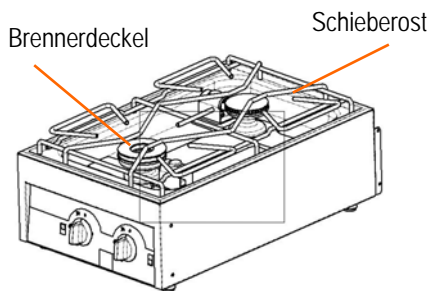
Das sind z.B.:

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

Fragen Sie Ihren Kundendienst!

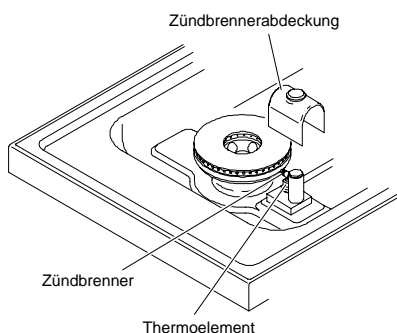
## 5.1 Tägliche Reinigung

Gasregler eindrücken, auf "Aus-Stellung" drehen (Symbol ●) und bauseitigen Gashahn (Hauptabsperreinrichtung) schliessen. Den Gasherd abkühlen lassen.



- Schieberrost und Brennerdeckel abnehmen und im Spülbecken mit fettlösendem Reinigungsmittel reinigen.
- Bei hartnäckigem Schmutz, in der Spüllauge einweichen lassen.
- Gehäuse mit fettlösendem Reinigungsmittel oder Spezial-Edelstahlpflegemittel reinigen.
- Eingebrannte 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.

## 5.2 Wöchentliche Reinigung



- Zündbrennerabdeckung abziehen.
- Rückstände vom Zündbrenner und Thermoelement mit feiner Drahtbürste entfernen.
- Zur Reinigung keine nassen oder feuchten Lappen verwenden!  
Während der Reinigung darauf achten, dass der Zündbrenner und die Düse nicht verschmutzt / verstopft werden!
- Zündbrennerabdeckung einsetzen.

## 6. Störungen und Abhilfe

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

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

### Falls Sie die Störung nicht beseitigen können:

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

## 7. Technische Daten

Technische Daten	Gasherd 2-flammig
Gasgeräteart	A1
Gesamtnennwärmebelastung	8.5 kW
Anschlusswert Flüssiggas	0.66 kg/h
Anschlusswert Erdgas	0.9 m <sup>3</sup> /h
Gasanschluss Durchmesser	G 1/2" (Aussengewinde)
Kochstellen	1 x 3.5 kW; 1 x 5 kW
Regelbereich	Grosse und kleine Flamme
Aussenmasse (B x T x H)	400 x 600 x 295 mm
Gewicht	ca. 19 kg

Technische Änderungen vorbehalten!

Gaskategorien			
Land	CH	CH	DE
Kategorie	II 2H 3B/P	II 2H 3+	II 2ELL 30/P
P (mbar) Erdgas	20	20	20
P (mbar) Flüssiggas	50	28-30/37	50

Gaskategorien			
Land	GB	BE	NL
Kategorie	II 2H 3+	II 2E+ 3+	II 2L 3B/P
P (mbar) Erdgas	20	20/25	25
P (mbar) Flüssiggas	28-30/37	28-30/37	30

### 7.1 Salvis-Kocheinheiten Gas

Typ	Benennung	Gasart	mbar	Artikel-Nr.
AKG 2	Tischmodell	Erdgas H	20 mbar	BI 371'922
BKG 2	Einbaumodell	Erdgas H	20 mbar	BI 371'923
AKG 2	Tischmodell	Flüssiggas	28-30/37 mbar	BI 371'924
BKG 2	Einbaumodell	Flüssiggas	28-30/37 mbar	BI 371'925
AKG 2	Tischmodell	Flüssiggas	50 mbar	BI 371'926
BKG 2	Einbaumodell	Flüssiggas	50 mbar	BI 371'927
AKG 2	Tischmodell	Erdgas L	25 mbar	BI 371'928
BKG 2	Einbaumodell	Erdgas L	25 mbar	BI 371'929

Sortimentserweiterung mit Berücksichtigung der Prüfcertifikate SVGW und DVGW möglich.

### 7.2 OEM-Kocheinheiten Gas

Typ	Benennung	Gasart	mbar	Artikel-Nr.
AKG 2	Tischmodell	Erdgas H	20 mbar	CE 371'922
BKG 2	Einbaumodell	Erdgas H	20 mbar	CE 371'926

## 8. Umstellen auf eine andere Gasfamilie

Beachten Sie die Hinweise zur Betriebssicherheit, siehe Kapitel 1.

Der Gasherd ist werksseitig auf Erdgas H eingestellt.

Für die Umstellung auf andere Gasfamilien nur Original Düsen verwenden.

Nach der Umstellung auf eine andere Gasfamilie und nach Wartungsarbeiten alle gasführenden Teile auf Dichtheit prüfen (Leckspray).

Aufkleber über Gasfamilie und Gasvordruck (mbar) am Gasherd anbringen.

Anhand der Düsentabelle/Übersicht die für die Umstellung benötigten Daten ablesen, siehe Kapitel 8.1.

**Achtung! Den Gasherd nicht einstellen und in Betrieb nehmen, wenn nachfolgend aufgeführte Gas-Vordrücke über- oder unterschritten werden:**

Erdgas 18 - 25 mbar

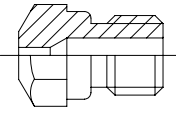
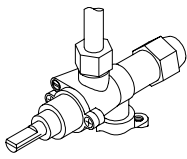
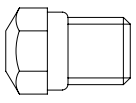
Flüssiggas 42,5 - 57,5 mbar

Benachrichtigen Sie bei Unter- oder Überschreitung dieser Werte das Gasversorgungsunternehmen!

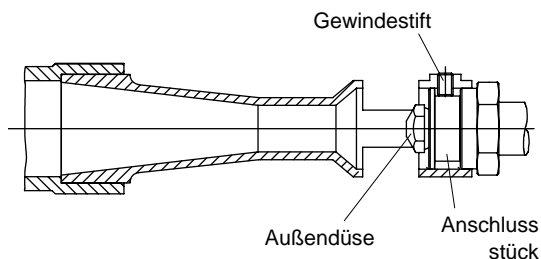
### 8.1 Düsentabelle / Übersicht

**C-Brenner:** Nennwärmebelastung 3,5 kW, Kleinststellwärmebelastung 1 kW

**D-Brenner:** Nennwärmebelastung 5,0 kW, Kleinststellwärmebelastung 1,3 kW

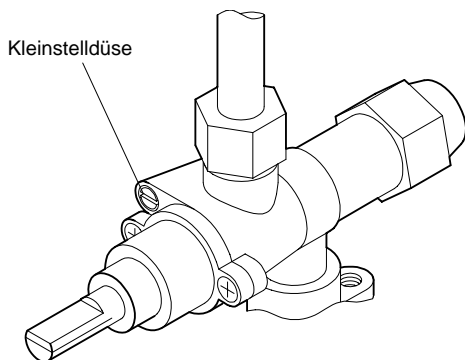
Düsenart  Gasfamilie	Aussendüse	Kleinstelldüse	Zündbrennerdüse
	Siehe Kapitel 8.2	Einstellen, siehe Kapitel 8.3	Austauschen der Zündbrennerdüse, Kapitel 8.4
			
<b>Erdgas H</b> Vordruck 20 mbar	Brenner C = $\varnothing$ 1,35 mm D = $\varnothing$ 1,65 mm	Brenner C = $\varnothing$ 0,75 mm D = $\varnothing$ 0,85 mm Kleinstelldüse bis zum Anschlag einschrauben	Brenner C = $\varnothing$ 0,32 mm D = $\varnothing$ 0,32 mm
<b>Erdgas LL</b> Vordruck 20 mbar	Brenner C = $\varnothing$ 1,50 mm D = $\varnothing$ 1,80 mm	Brenner C = $\varnothing$ 0,75 mm D = $\varnothing$ 0,85 mm Kleinstelldüse bis zum Anschlag einschrauben	Brenner C = $\varnothing$ 0,32 mm D = $\varnothing$ 0,32 mm
<b>Flüssiggas B/P</b> Vordruck 50 mbar	Brenner C = $\varnothing$ 0,80 mm D = $\varnothing$ 0,95 mm	Brenner C = $\varnothing$ 0,40 mm D = $\varnothing$ 0,45 mm Kleinstelldüse bis zum Anschlag einschrauben	Brenner C = $\varnothing$ 0,18 mm D = $\varnothing$ 0,18 mm
<b>Flüssiggas 3+</b> Vordruck 28-30/37 mbar	Brenner C = 0,95 mm D = 1,10 mm	Brenner C = 0,50 mm D = 0,55 mm Kleinstelldüse bis zum Anschlag einschrauben	Brenner C = 0,18 mm D = 0,18 mm
<b>Erdgas L</b> Vordruck 25 mbar	Brenner C = 1,35 mm D = 1,65 mm	Brenner C = 0,75 mm D = 0,85 mm	Brenner C = 0,32 mm D = 0,32 mm

## 8.2 Austauschen der Aussendüse



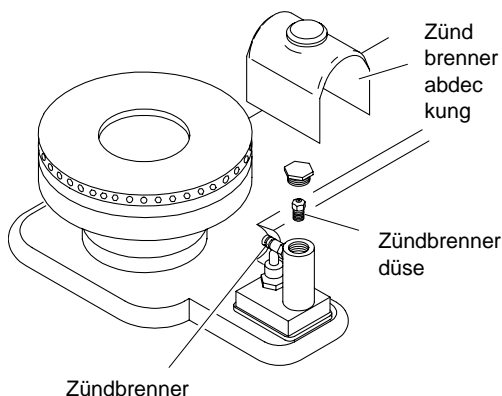
Gewindesttift soweit herausschrauben, bis sich das Anschlussstück herausziehen lässt.  
Anschlussstück herausziehen.  
Aussendüse austauschen, siehe Angaben in der Tabelle, Kapitel 8.1.  
Anschlussstück bis Anschlag einschieben und mit Gewindestift festklemmen.  
Alle gasführenden Teile auf Dichtheit prüfen.

## 8.3 Austauschen der Kleinstelldüse



Kleinstelldüse austauschen, siehe Angaben in der Tabelle, Kapitel 8.1.  
Kleinstelldüse bis Anschlag einschrauben.  
Alle gasführenden Teile auf Dichtheit prüfen.

## 8.4 Austauschen der Zündbrennerdüse



Zündbrennerabdeckung abziehen.  
Zündbrennerdüse herausschrauben.  
Zündbrennerdüse austauschen, siehe Angaben in der Tabelle, Kapitel 8.1.  
Alle gasführenden Teile auf Dichtheit prüfen.

## 9. Wartung

Lassen Sie an diesem Gerät eine regelmässige Inspektion und Wartung 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.

## 10. Hinweise zur Entsorgung

Altgeräte sind kein wertloser Abfall!

Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiedergewonnen werden.





**SALVIS AG**  
Nordstrasse 15  
CH-4665 Oftringen  
Phone +41 62 788 1818  
Fax +41 62 788 1895  
[www.salvis.ch](http://www.salvis.ch)  
[info@salvis.ch](mailto:info@salvis.ch)

