



**RUBBENS EGC (Main Office)**

Bedrijvenpark A6  
Platinaweg 21, 8304 BL  
EMMELOORD  
THE NETHERLANDS  
T +31 (0)527-635635  
F +31 (0)527-635680

E [info@rubbens.com](mailto:info@rubbens.com)  
W [www.rubbens.com](http://www.rubbens.com)



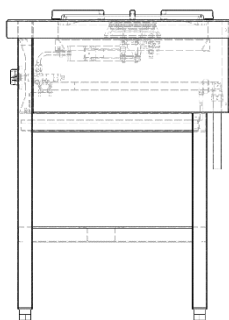
# **Gebruiksaanwijzing Pannenkoektafel**

**Versie januari 2018**

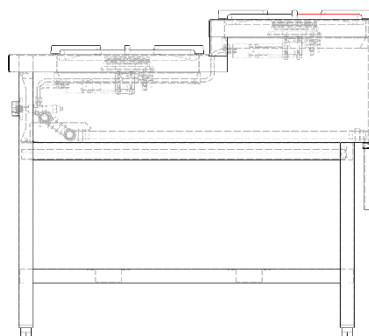
# 1. Productinformatie

## 1.1 Productomschrijving

Pannenkoektafel met gasbranders, branders kunnen in 1 rij (standaard) of in 2 rijen zijn gepositioneerd.



1. Standaard, 1 rij branders



2. 2 rijen branders

## 1.2 Technische gegevens

De pannenkoektafel is voorzien van een koperen gasleiding waarop de gasaanvoer dient aangesloten te worden. De diameter van de buis hangt af van de hoeveelheid branders.



Minder dan 8 branders: buis Ø 22mm

8 t/m 12 branders: buis Ø 28mm

Meer dan 12 branders: buis Ø 35mm

## 1.3 Gegevens van het toestel

Het identificatieplaatje + verzendingsbadge (zie tekening) bevindt zich op de zijkant van het toestel met vermelding van type, productienummer, aansluitdruk enz..

 Fabrikant / Fabricant / Manufacturer / Costruttore RUBBENS Nederland / La Hollande / The Netherlands / Ollanda www.rubbens.com - info@rubbens.com	
Toestel / Apparat	
Land / Country	
Bouwjaar / Year	
Product id nr. / Product Id No.	
Gas instelling / Gas adjustment	
Type categorie / Type category	
Gasverbruik / Gas consumption	
Nom. belasting onder-boven waarde / Nominal load low-high value	
Aansluitdruk / Supply pressure	
Branderdruk / Burner pressure	
Type afzuiging / Type exhaust	
 <b>0063</b>	Vermogen / Power
	Spanning / Tension - Freq. / Frequency
	Fase / Phase

 Fabrikant / Fabricant / Manufacturer / Costruttore RUBBENS Nederland / La Hollande / The Netherlands / Ollanda www.rubbens.com - info@rubbens.com	
Dit toestel moet geïnstalleerd worden volgens de geldende voorschriften en mag alleen gebruikt worden in goed geventileerde ruimten. Raadpleeg de installatievoorschriften voor het installeren en gebruik van dit toestel.	
This device must be installed according valid local regulations. Use only in well ventilated areas!!! Consult installation instructions before installing and using this device.	
Cet appareil doit être branché selon les règles en vigueur et ne peut être utilisé que dans un local bien ventilé voir notice d'installation avant le montage, et l'utilisation de cet appareil.	
Dieses Gerät ist gemäss der geltenden Vorschriften zu installieren und darf lediglich in gut belüfteten Räumen benutzt werden. Vor Anschluss und Gebrauch des Gerätes bitte die Gebrauchsanweisung genau beachten.	

## **1.4 Veiligheid**

Met het oog op de veiligheid van u, uw personeel en uw klanten is het noodzakelijk om de volgende informatie door te geven aan de personen welke het toestel daadwerkelijk gebruiken en bedienen.

- 1. Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor professioneel gebruik en dient te worden gebruikt door opgeleid personeel.**
- 2. Voor het goed en veilig functioneren van uw apparaat is het noodzakelijk dat regelmatig onderhoud plaatsvindt en uw apparaat in elk geval jaarlijks wordt gecontroleerd.**
- 3. Wanneer dit toestel aan staat dient er ten allen tijde professioneel toezicht op het toestel te zijn.**
- 4. Laat uw pannenkoektafel nooit onbeheerd of zonder toezicht aan staan.**
- 5. Zorg er voor dat er altijd een blusdeken in de onmiddellijke nabijheid van uw toestel aanwezig is.**
- 6. Wanneer één van de kookpitten niet in gebruik is dient de kookpit te worden uitgeschakeld door de gastoevoer dicht te draaien met de daarvoor bestemde knop.**
- 7. Plaats geen schappen of andere wegzet mogelijkheden boven dit toestel.**
- 8. Door de fabrikant verzegelde onderdelen mogen op geen enkele wijze worden aangepast, verwijderd of veranderd door gebruiker of installateur.**

## 2. Installatievoorschriften

### 2.1 Gascategorie en gasdruk per land

Land	Categorie	Gas	Druk (mbar)
België BE	II2E+3P	G20/G25-G31	20/25-50
Duitsland DE	II2E3P	G20-G31	20-50
Frankrijk FR	II2E+3P	G20/G25-G31	20/25-50
Luxemburg LU	II2E3P	G20/G25-G31	20/25-50
Nederland NL	II2EK3P	G25.3-G31	25-50

### 2.2 Nominaalbelasting en verbruik per brander

Gassoort	G20	G25	G31
Nom. max. belasting (Pci) kW	5,7	5.75	5.6
Nom. min. belasting (Pci) kW	1,7	1.4	1.5
Gasverbruik	0,61 m <sup>3</sup> /h	0,69 m <sup>3</sup> /h	0,23 kg/h
Aansluitdruk in mbar	20	25	50
Inspuitstuk 1/100mm	170	185	110

\* = op te vragen bij leverancier

### 2.3 Installatie van het toestel

- 1 Het plaatsen en in bedrijf stellen van de pannenkoektafel dient te geschieden door een erkend installateur.
- 2 Plaats het toestel nooit op een brandbare vloer of tegen een brandbare wand.
- 3 U dient er voor te zorgen, dat de gehele installatie voldoet aan de geldende nationale en plaatselijke voorschriften in functie van het land van bestemming dat weergegeven is op de typeplaat.
- 4 Indien de plaatsing van dit toestel niet voldoet aan deze voorschriften kan geen enkele garantie worden gegeven voor de veilige werking van het toestel. Daarnaast vervalt ook het recht op alle garantie en wordt alle aansprakelijkheid op gevolg schade van de hand gewezen.
- 5 Zorg ervoor dat de aansluiting aan het net overeenstemt met deze opgegeven op het typeplaatje onder aan uw toestel. Noteer de opgegeven belasting op het identificatieplaatje en controleer de klaarliggende toevoerleiding.
- 6 Het toestel dient waterpas op een vlakke en stabiele horizontale ondergrond geplaatst te worden.
- 7 Het toestel dient te worden geplaatst onder een afzuigkap. De afzuigmotor van deze installatie moet draaien, voordat de gasbranders ontstoken kunnen worden,
- 8 Het toestel dient te worden geplaatst in een goed geventileerde ruimte.

### 2.4 Gasaansluiting

De gasaansluiting bevindt zich achter aan het toestel.

Plaats een gekeurde afsluitkraan op een gemakkelijk te bereiken plaats naast of onder het toestel en voer de aansluiting uit conform de landelijk geldende reglementen en voorschriften.

Indien de gassoort niet overeenstemt met de opgegeven soort op het identificatieplaatje, dient het toestel voor verdere installatie en ingebruikname door een bevoegd en door de fabrikant erkend gastechnicus omgebouwd te worden. Hiervoor moet het gas technische gedeelte gewijzigd worden. Raadpleeg de fabrikant alvorens met de ombouw te beginnen.

### 2.5 Bedrijfsklaar maken van het toestel

Verwijder alle beschermingsfolie.

Reinig het toestel grondig.

## 3. Onderhoud

### 3.1 Jaarlijks onderhoud

Jaarlijks moet het toestel grondig nagezien worden door een bevoegd technicus.

### 3.2 Dagelijks onderhoud

Het volstaat om dagelijks het toestel te reinigen met een warm zeepsop.

Gebruik nooit bijtende middelen of schuurpapier om het toestel te reinigen.

**BELANGRIJK: GEBRUIK NOOIT EEN HOGEDRUKSPUIT OM HET TOESTEL AAN DE BUITENKANT SCHOON TE MAKEN; DIT KAN NAMELIJK TOT GEVOLG HEBBEN DAT UW TOESTEL BESCHADIGD RAAKT EN/OF ONJUIST GAAT FUNCTIONEREN**

### 3.3 Storingen

In geval van storingen mag alleen beroep gedaan worden op geschoolde en bevoegde personen. U kan de RUBBENS- service organisatie op het volgende adres bereiken:

Platinaweg 21, 8304 BL  
EMMELOORD  
THE NETHERLANDS  
T +31 (0)527-635635  
F +31 (0)527-635680

## 4. Werking

### 4.1 Ontsteken van de brander en waakvlam

Controleer of de hoofdgaskraan van de toevoerleiding geopend is.

Draai de gewenste gaskraan tegen de richting van de wijzers van de klok in tot het sterretje bovenaan staat, druk vervolgens de gaskraan in en ontsteek de waakvlam.

Na ± 30 seconden stoppen met het indrukken van de kraan en nagaan of de waakvlam ontstoken blijft.

Als men de kraan in dezelfde richting draait (tegen de richting v.d. wijzers van de klok in) is de brander ontstoken en geeft een verschillende sterkte volgens de positie van de gaskraan.

**BELANGRIJK: DE MAXIMALE DIAMETER VAN DE KOOKPOT/PAN MAG NOOIT MEER DAN 400MM BEDRAGEN.**

### 4.2 Doven van de brander en waakvlam

Draai de kraan in de richting van de wijzers van het uurwerk , tot het sterretje bovenaan staat, de brander dooft maar de waakvlam blijft branden.

Om de waakvlam te doven moet men de kraan draaien in de richting van de wijzers van het uurwerk tot op de nulstand.

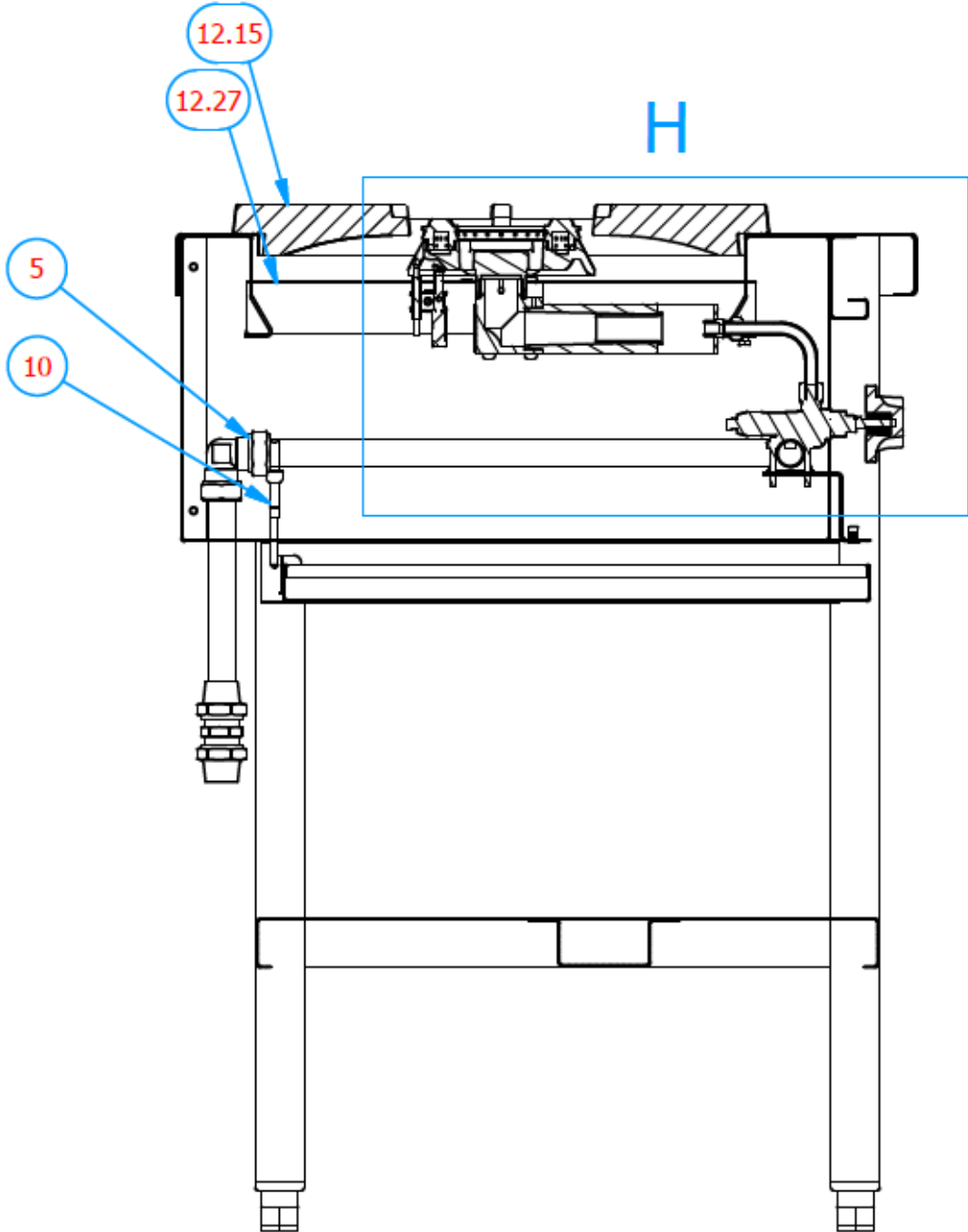
SYMBOLLEN:           \* sterretje           : waakvlam ontsteken, alleen de waakvlam brandt.  
                          Grote vlam           : maximum gasdoorgang.  
                          Kleine vlam         : minimum gasdoorgang.

## 5. Stuklijst onderdelen

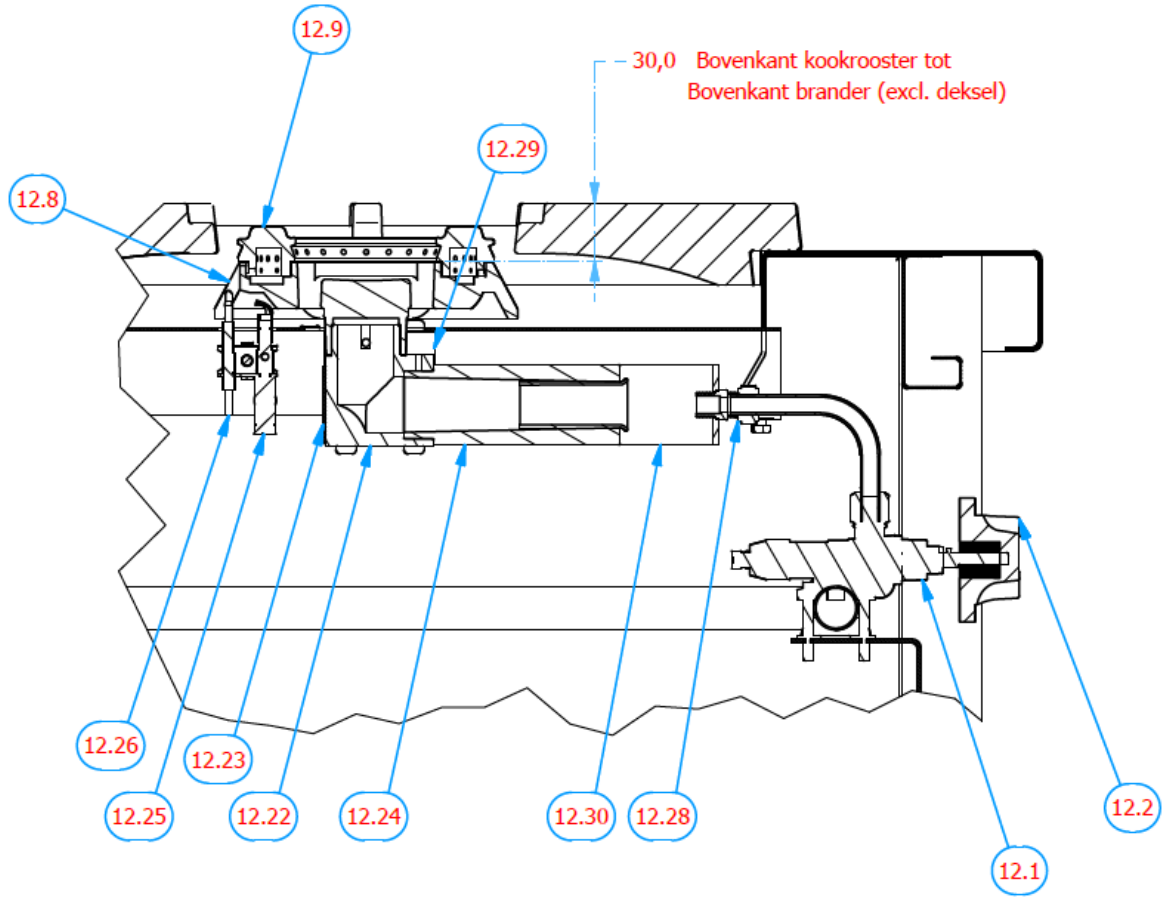
### 5.1 Onderdelenlijst

<u>BESCHIJVING:</u>	<u>NUMMER:</u>
Eindstop knel 22	941002042
Messing Knel knie 22-22	477000005
Stelpoot 40x40	441404040
opvangschaal brandertafel	47740007
Pijpbeugel BMK 8 SU8x22	900865156
Gaskraan klemuitvoering	477000001
chromm bedieningsknop Rubbens	880100012
Branderhouder	AAN 03 8400
Branderbody	AAN 03 8100
Branderdeksel	AAN 03 8000
Houder	AAN 03 8200-A
Venturi	AAN 03 8300
Waakvlam	AAN 03 8900
Thermokoppel	AAN 03 8800
Kookrooster 400x400mm	AAP 05 5000
Haakse branderhouder model 14	AAN 03 8700
Puntstuk messing 10x1/4" M10x1 binnendraad	477000018

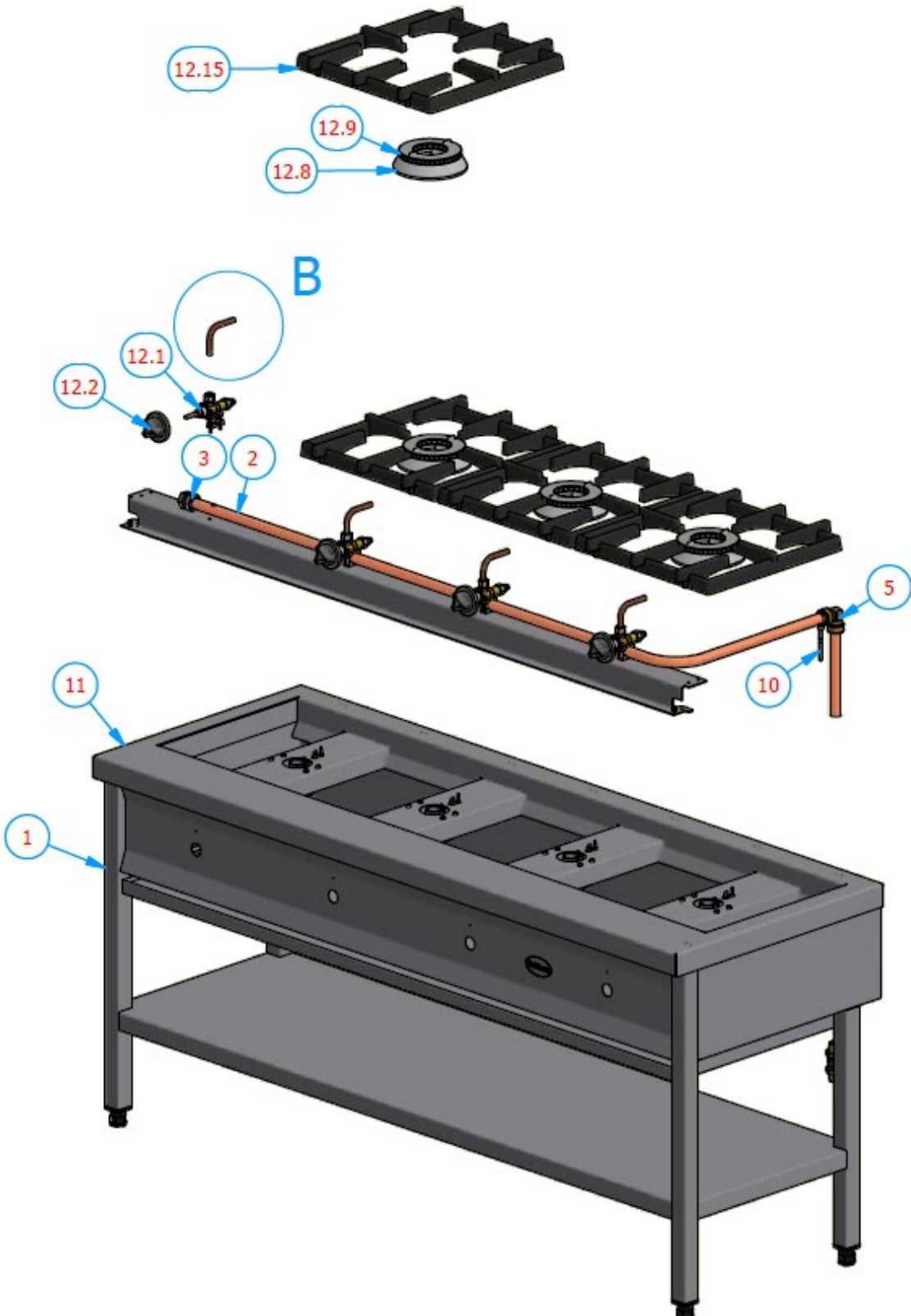
5.2 Onderdelentekening



# H

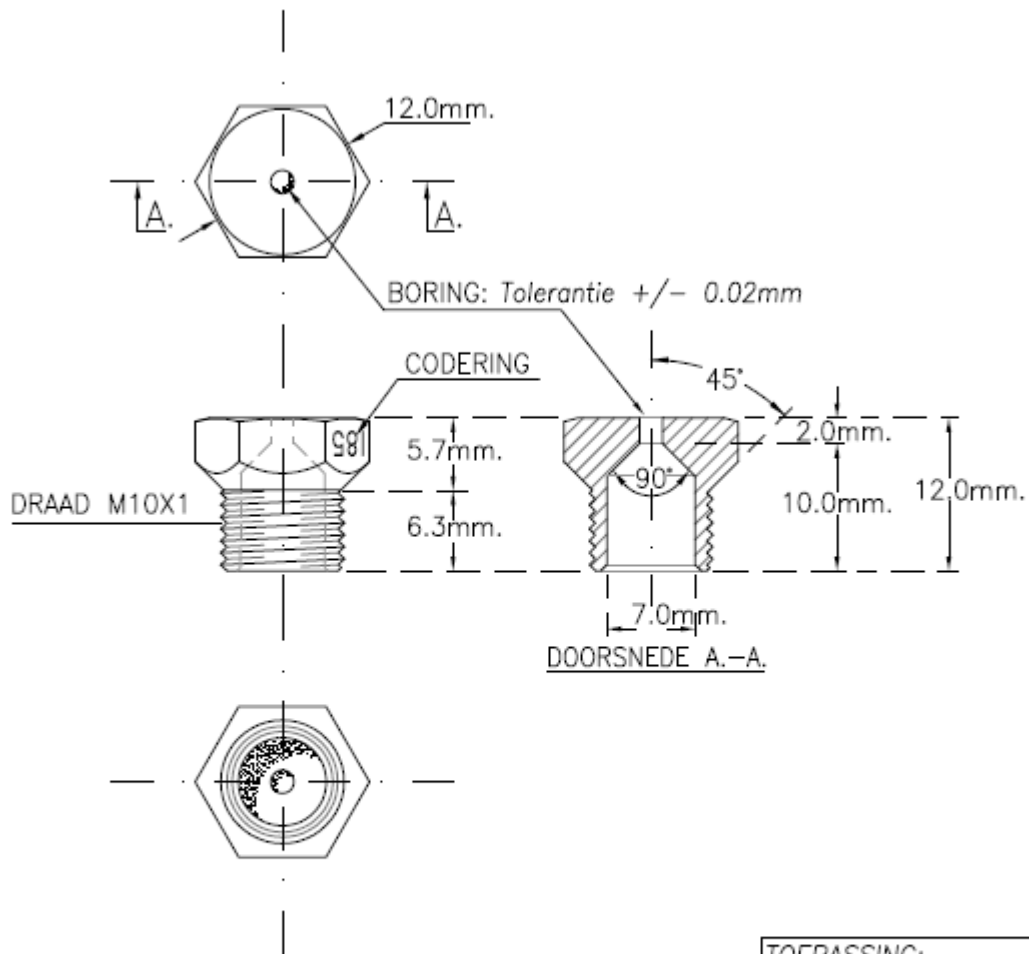






Partslist			
Item	QTY	Part number	Description (NL)
1	1	Frame	frame
2	1	123202200-1	Gasleiding 22mm
3	1	941002042	Eindstop knel 22
5	1	477000005	Messing Knel knie 22-22
6	4	441404040	Stelpoot 40x40
9	1	47740007	opvangschaal brandertafel
10	1	900865156	Pijpbeugel BMK 8 5U8x22
11	1	Blad	
12.1	1	477000001	Gaskraan klemuitvoering
12.2	1	880100012	chrom bedieningsknop Rubbens
12.8	1	AAN038100	Branderbody
12.9	1	AAN038000	Branderdeksel
12.15	1	AAP 05 5000	Kookrooster 400x400mm
12.17	1	47710032	gasleiding diam10
12.22	1	AAN038400	Branderhouder
12.23	1	AAN038200-A	Houder
12.24	1	AAN038300	Venturi
12.25	1	AAN038900	Waakvlam
12.26	1	AAN038800	Thermokoppel
12.27	1	47710020-B	Brandersteun pannekoektafel
12.28	1	477000018	Puntstuk messing 10x1/4" M10x1 binnendraad
12.29	2	477000020	Brandersteun
12.30	1	AAN038700	Haakse branderhouder model 14

### 5.3 Inspuiters



MAATVOERING: INSPUITERS  
t.b.v. PANNENKOEKTAFEL  
Schaal 2 : 1

TOEPASSING:
G 20 CODERING: 170
G 25.3 CODERING: 185
G 31 CODERING: 110
Tolerantie +/- 0.02mm
28-11-2017