

11/2011

Mod: E17/4PQ8T-230-3--N

Production code: 373130

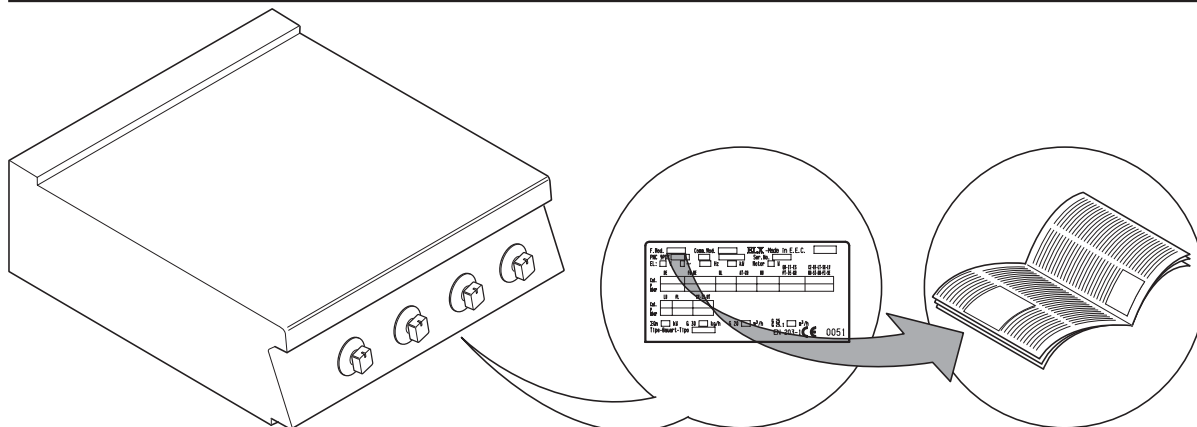


Diamond
catering equipment

INHALT

I. GERÄTEZUSAMMENSCHLUSS / DATENTABELLEN	2
II. TYPENSCHILD UND TECHNISCHE DATEN	29
III. ALLGEMEINE HINWEISE	29
IV. UMWELTSCHUTZ	30
1. VERPACKUNG	30
2. BETRIEB	30
3. REINIGUNG	30
4. ENTSORGUNG	30
V. INSTALLATION	31
1. BEZUGSNORMEN	31
2. AUSPACKEN	31
3. AUFSTELLUNG	31
4. ABGASFÜHRUNG UND BELÜFTUNG	32
5. ANSCHLÜSSE	33
6. SICHERHEITSTHERMOSTAT	34
7. VOR BEENDIGUNG DER INSTALLATIONSARBEITEN	34
8. HANDLAUF	35
VI. ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER	36
1. GEBRAUCH DER KOCHMULDE	36
2. GEBRAUCH DES BACKOFENS	37
VII. REINIGUNG	38
1. AUSSENTEILE	38
2. SONSTIGE OBERFLÄCHEN	38
3. STANDZEITEN	38
4. INNENTEILE	38
VIII. WARTUNG	39
1. WARTUNG	39
2. VERZEICHNIS DER KOMPONENTEN	39

II. TYPENSCHILD und TECHNISCHE DATEN



ACHTUNG

Die vorliegenden Gebrauchsanweisungen beziehen sich auf verschiedene Geräte. Stellen Sie den Code des gekauften Gerätes fest, der sich auf dem Schild unter der Bedienblende befindet (siehe obere Abbildung).

TABELLE A - Technische Daten Gas-/Elektrogeräte

MODELLE TECHNISCHE DATEN		+7GCGD2C00 400m m	+7GCGH4C00 800m m	+7GCGL6C00 1200m m	+7GCGH4C00 800m m	+7GCGL6C10 1200m m	+7GCGL6C1A 1200m m	+7GCGH4CE0 800m m	+7GCGL6C20 1200m m	+7GCGL6C2A 1200m m	+7GCGD2C0A 400m m	+7GCGH4C0A 800m m	+7GCGH4CGA +7GCGL6C1A 800m m	+7GCGH4CEA +7GCGL6C2A 800m m	+7GCGL6C0A 1200m m	+7GCGH4CEN 800m m
Netzspannung	V	-	-	-	-	-	-	400	400	-	-	-	-	400	-	230
Leistungsaufnahme	kW	-	-	-	-	-	-	6	6	-	-	-	-	6	-	6
Phasen	N°	-	-	-	-	-	-	3N	3N	-	-	-	-	3N	-	3
Frequenz	Hz	-	-	-	-	-	-	50/60	50/60	-	-	-	-	50/60	-	50/60
Anschluss ISO 7/1	Ø	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"
Brenner Kochmulde Ø60 (5,50-1,4 kW)	Nr.	2	4	6	4	6	4	4	6	2	4	4	4	4	6	4
Nennwärmeleistung der Kochmulde	kW	11	22	33	22	33	22	33	33	11	22	22	22	22	33	22
Bautyp		A1	A1	A1	A1	A1	A1	A1	A1	A1	A1	A1	A1	A1	A1	A1
Ofen	-	-	-	-	Gas	Gas	Elektro-	Elektro-	-	-	-	-	Gas	Elektro-	-	Elektro-
Max. Wärmeleistung Ofen	kW	-	-	-	6	6	-	-	-	-	-	-	6	-	-	-
Mind. Wärmeleistung Ofen	kW	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Nennwärmeleistung	kW	11	22	33	28	39	22	33	33	11	22	22	28	22	33	22

TABELLE A - Technische Daten Elektrogeräte

MODELLE TECHNISCHE DATEN		+7ECED2R00 400m m	+7ECBH4R00 +7ECBH4Q00 800m m	+7EC EL6R00 1200m m	+7ECBH4R00 +7ECBH4QE0 800m m
Versorgungsspannung	V	380-400	380-400	380-400	380-400
Phasen	N°	3N	3N	3N	3N
Frequenz	Hz	50/60	50/60	50/60	50/60
Platten der Kochmulde (2,6 kW)	Nr.	2	4	6	4
Maximale Wärmeleistung der Kochmulde	kW	5,2	10,4	15,6	10,4
Höchstleistung Ofen	kW	-	-	-	6
Max. Nennleistung	kW	4,5 - 5,2	9 - 10,4	13,5-15,6	14,6 - 16,4
Querschnitt Netzkabel	m m ²	4	4	6	4

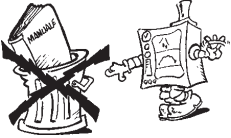
TABELLE A - Technische Daten Elektrogeräte

MODELLE TECHNISCHE DATEN		+7ECED2R0N 400m m	+7ECBH4R0N +7ECBH4Q0N 800m m	+7ECBH4REN +7ECBH4QEN 800m m	+7ECM D2R05 400m m	+7ECM D2R06 400m m	+7ECM H4RE5 +7ECM H4QE5 800m m	+7ECM H4RE6 +7ECM H4QE6 800m m	+7ECM L6Q25 800m m	+7ECM L6Q26 800m m
Versorgungsspannung	V	230	230	230	400	440	400	440	400	440
Phasen	N°	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Frequenz	Hz	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Platten der Kochmulde (2,6 kW)	Nr.	2	4	4	2	2	4	4	4	4
Maximale Wärmeleistung der Kochmulde	kW	5,2	10,4	10,4	5,2	5,2	10,4	10,4	10,4	10,4
Höchstleistung Ofen	kW	-	-	6	-	-	6	6	6	6
Max. Nennleistung	kW	4,5 - 5,2	9 - 10,4	14,6 - 16,4	4,5 - 5,2	4,5 - 5,2	14,6 - 16,4	14,6 - 16,4	14,6 - 16,4	14,6 - 16,4
Querschnitt Netzkabel	m m ²	4	4	4	4	4	4	4	4	4

III. ALLGEMEINE HINWEISE



- Lesen Sie die Gebrauchsanweisung vor dem Gebrauch des Gerätes aufmerksam durch.



- Bewahren Sie die Anleitung für den Gebrauch nach der Installation auf.



- **BRANDGEFAHR** - Halten Sie den Bereich um das Gerät frei und sauber von Brennstoffen. Keine entzündlichen Materialien in der Nähe dieses Geräts aufbewahren.



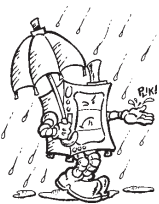
- Das Gerät an einem gut belüfteten Ort installieren, um das Entstehen gefährlicher Mischungen mit unverbrannten Gasen am Aufstellungsort des Gerätes zu vermeiden.
- Für den Luftaustausch ist die notwendige Menge Luft für die Verbrennung von 2 m³/h/kW Gasleistung sowie das "Wohlergehen" des Küchenpersonals zu berücksichtigen.

Eine unzureichende Belüftung führt zu Erstickung. Das Belüftungssystem des Raumes, in dem das Gerät installiert wird, nicht verdecken. Die Belüftungs- oder Auslassöffnungen dieses oder anderer Geräte nicht verdecken.



- Bringen Sie die Notrufnummern an einem sichtbaren Ort an.

- Die Installation, Wartung und Umstellung auf eine andere Gasart dürfen ausschließlich von qualifiziertem und vom Hersteller autorisiertem Personal durchgeführt werden. Wenden Sie sich für technische Serviceleistungen ausschließlich an die vom Hersteller autorisierten Kundendienststellen. Original-Ersatzteile verlangen.
- Dieses Geräte wurde für das Kochen von Speisen entwickelt. Es ist für den industriellen Gebrauch bestimmt. Jeder andere Gebrauch ist **bestimmungsfremd**.
- Dieses Gerät darf nicht durch Personen (Kinder eingeschlossen) benutzt werden, die körperlich behindert, in ihrer Wahrnehmungsfähigkeit oder ihren geistigen Kräften eingeschränkt sind oder denen Erfahrung und Kenntnisse fehlen, außer wenn sie durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person überwacht oder in den Gebrauch des Gerätes eingewiesen werden.
- Das Bedienungspersonal des Gerätes muss **geschult werden**. Das Gerät muss während des Betriebes überwacht werden.



- Im Schadensfall oder bei Störungen schalten Sie das Gerät ab.
- Verwenden Sie keine chlorhaltigen Produkte, auch nicht in verdünnter Form (wie Natronbleichlauge, Chlorwasserstoff oder Salzsäure usw.), um das Gerät oder den Boden unter dem Gerät zu reinigen. Zum Reinigen der Stahlteile keine metallenen Gegenstände (Bürsten oder Schwämme der Art Scotch Brite) verwenden.
- Vermeiden Sie, dass die Kunststoffteile mit Öl oder Fett in Berührung kommen.

- Lassen Sie auf dem Gerät keine Krusten aus Schmutz, Fett, Speiseresten oder anderem entstehen.
- Waschen Sie das Gerät nicht mit direkten Wasserstrahlen.

Das Symbol  weist darauf hin, dass das Gerät **nicht** als Hausmüll, sondern entsprechend den Bestimmung zum Umweltschutz und zum Schutz der Gesundheit entsorgt werden muss.

Wenden Sie sich für weitere Informationen zum Recycling des Produktes an die lokale Vertretung oder den Fachhändler des Gerätes, an den Kundendienst oder die lokale für die Abfallentsorgung zuständige Behörde.

Die Nichteinhaltung der vorgenannten Hinweise kann die Anwendungssicherheit des Gerätes beeinträchtigen. Die Missachtung der o.a. Hinweise bewirkt automatisch den Verfall der Garantie.

IV. UMWELTSCHUTZ

1. VERPACKUNG



Die für die Verpackung verwendeten Materialien sind umweltfreundlich und können gefahrlos gelagert oder in einer speziellen Müllverbrennungsanlage verbrannt werden.

Kunststoffteile, welche einer eventuellen Entsorgung durch Recycling unterliegen, sind wie folgt gekennzeichnet:



Polyäthylen: äußere Verpackungsfolie, Schutzhülle der Anleitung, Schutzhülle der Gasdüsen.



Polypropylen: obere Verpackungspaneel, Verpackungsbänder.



PS-Hartschaum: Schutzecken.

2. BETRIEB

Unsere Geräte wurden für hohe Leistungen und Wirkungsgrade entwickelt. Zur Reduzierung des Strom-, Wasser- oder Gasverbrauchs das Gerät nicht ohne zu kochen in Betrieb nehmen und nicht unter Bedingungen verwenden, die den optimalen Betrieb beeinträchtigen (z.B. geöffnete Türen oder Deckel usw.) das Gerät ist nur an einem gut belüfteten Ort zu verwenden, um das Entstehen gefährlicher Mischungen mit unverbrannten Gasen im Raum zu vermeiden. Das Vorheizen nach Möglichkeit nur vor dem Gebrauch vornehmen.

3. REINIGUNG

Aus Umweltschutzgründen wird empfohlen, das Gerät (außen und falls notwendig innen) mit Produkten zu reinigen, die zu mehr als 90 % biologisch abbaubar sind (für weitere Informationen siehe Kapitel V "REINIGUNG").

4. ENTSORGUNG



Umweltgerecht entsorgen. Unsere Geräte werden zu mehr als 90% des Gewichts aus wiederverwertbaren Metallen (Edelstahl, Eisen, Aluminium, verzinktem Blech, Kupfer usw.) hergestellt.

Das Gerät vor der Entsorgung durch Entfernen des Stromkabels und jeglicher Schließvorrichtung unbrauchbar machen, um zu verhindern, dass jemand im Geräteinnern eingeschlossen werden kann.

V. INSTALLATION



- Vor Installation dieses Gerätes die vorliegenden Installations- und Wartungsanleitungen aufmerksam durchlesen.
- Die Installation, Wartung und Umstellung auf eine andere Gasart dürfen ausschließlich von qualifiziertem und vom Hersteller autorisiertem Personal durchgeführt werden.
- Die Nichtbeachtung der vorschriftsmäßigen Installations- und Wartungsverfahren, der Umbau und die Änderung des Gerätes können zu Schäden desselben und zu Personenverletzungen führen und ziehen automatisch den Verfall der Herstellergarantie nach sich.

1. BEZUGSNORMEN

- Die Geräteinstallation gemäß den Sicherheitsvorschriften und den gültigen lokalen Bestimmungen vornehmen.

2. AUSPACKEN

ACHTUNG!

Das Gerät sofort auf eventuelle Transportschäden überprüfen.

- Der Spediteur trägt die Haftung für die Sicherheit der Ware während des Transports und der Übergabe.
- Überprüfen Sie die Verpackung vor und nach dem Abladen.
- Reklamieren Sie offensichtliche und versteckte Mängel beim Spediteur und vermerken Sie eventuelle Schäden oder fehlende Ware bei der Übergabe auf dem Transportdokument.
- Der Fahrzeugführer muss das Transportdokument unterzeichnen: Der Spediteur kann die Reklamation zurückweisen, wenn das Transportdokument nicht unterzeichnet worden ist (der Spediteur kann das notwendige Formular zur Verfügung stellen).



- Beim Entfernen der Verpackung darauf achten, das Gerät nicht zu beschädigen. Tragen Sie dabei immer Schutzhandschuhe.
- Die Schutzfolien vorsichtig von den Metalloberflächen abziehen und eventuelle Klebstoffreste mit einem geeigneten Lösungsmittel entfernen.
- Fordern Sie den Spediteur innerhalb von 15 Tagen ab der Übergabe auf, die Ware hinsichtlich versteckter Schäden oder fehlender Teile zu untersuchen, die sich erst nach dem Auspacken zeigen.
- Bewahren Sie die gesamte der Verpackung beiliegende Dokumentation auf.

3. AUFSTELLUNG

- Das Gerät vorsichtig handhaben, um Beschädigungen desselben oder Gefährdungen von Personen zu vermeiden. Für den Transport und die Aufstellung eine Palette benutzen.
- Aus den Installationsplänen der vorliegenden Gebrauchsanweisungen sind die Abmessungen der Geräte und die Anordnung der Anschlüsse (Wasser - Gas - Stromkabel) ersichtlich. Vor Ort kontrollieren, dass alle erforderlichen Anschlüsse verfügbar und einsatzbereit sind.
- Das Gerät kann einzeln oder gemeinsam mit anderen Geräten derselben Baureihe installiert werden.
- Die Geräte sind nicht zum Einbau vorgesehen. Halten sie einen Abstand von mindestens 10 cm zwischen dem Gerät und seitlichen oder hinteren Wänden ein.

- Isolieren Sie die Oberflächen, die den oben genannten Abstand zum Gerät nicht einhalten, von diesem auf geeignete Weise ab.
- Stellen Sie das Gerät in einem geeigneten Abstand von eventuellen Wänden aus brennbarem Material auf. Keine entzündlichen Materialien oder Flüssigkeiten in der Nähe des Gerätes aufbewahren.
- Lassen Sie genügend Freiraum zwischen dem Gerät und eventuellen seitlichen Wänden, der in der Folge die Ausführung von Service- oder Wartungstätigkeiten zulässt.
- Nach der Aufstellung die Ausrichtung des Gerätes überprüfen und ggf. korrigieren. Eine falsche Ausrichtung kann die Verbrennung beeinflussen und den Betrieb des Gerätes beeinträchtigen.

3.1. GERÄTEZUSAMMENSCHLUSS

- (Abb. 1A) Die Bedienblenden der Geräte durch Ausdrehen der 4 Befestigungsschrauben abnehmen.
- (Abb. 1B) Von der Seitenwand jeder zu verbindenden Geräteseite die Befestigungsschraube entfernen, die der Bedienblende am nächsten ist.
- (Abb. 1D) Die Geräte aneinander stellen und durch Drehen der Stellfüße planeben ausrichten, bis die Oberflächen übereinstimmen.
- (Abb. 1C) Eines der beiden im Innern der Geräte befindlichen Plättchen um 180° drehen.
- (Abb. 1E) Vom Innern der Bedienblende desselben Gerätes aus die beiden Geräte an der Vorderseite verbinden, indem eine Schraube TE M5x40 (mitgeliefert) in den gegenüberliegenden Einsatz geschraubt wird.

3.2. BEFESTIGUNG AM BODEN

Einzeln installierte, ein halbes Modul breite Standgeräte müssen entsprechend den dem Zubehör beiliegenden Anweisungen am Boden befestigt werden, andernfalls besteht Kippgefahr (F206136)..

3.3 INSTALLATION AUF BRÜCKEN- UND ÜBERHANGELEMENTEN UND AUF BETON-SOCKELBLENDEN

Befolgen Sie genauestens die dem entsprechenden Zubehör beigelegten Anweisungen.

Die dem gewählten Produkt beigelegten Anweisungen befolgen.

3.4 ABDICHTUNG DER FUGEN ZWISCHEN DEN GERÄTEN

Die Packungshinweise der Dichtmasse (Sonderzubehör) beachten.

4. ABGASFÜHRUNG

4.1 GERÄTE DES TYPES “A1”

Die Geräte des Typs “A1” unter einer Abzugshaube aufstellen, um den Abzug der Verbrennungsgase und Kochdämpfe zu gewährleisten.

4.2 GERÄTE DES TYPES “B”

(entsprechend der Definition in der Technischen Regel des DVGW, Arbeitsblatt G634: 1998)

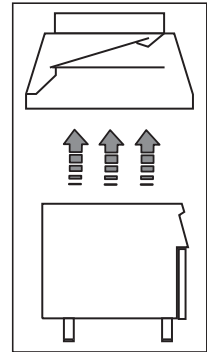
Falls auf dem Typenschild des Gerätes nur die Bauart Axx angegeben ist, wird erklärt, dass diese Geräte nicht direkt an einen Kamin oder eine ins Freie führende Abgasleitung angeschlossen werden darf. Das Gerät kann jedoch unter einer Abzugshaube oder einem ähnlichen Abzugssystem der Verbrennungsgase installiert werden.

4.2.1 KAMINANSCHLUSSROHR

- Den Rost vom Rauchabzug entfernen.
- Das Kaminanschlussrohr unter Beachtung der dem Sonderzubehör beiliegenden Anweisungen installieren.

4.2.2 INSTALLATION UNTER ABZUGSHAUBE

- Das Gerät unter der Abzugshaube aufstellen (s. nebenstehende Abb.).
- Die Abgasleitung aufstellen, ohne ihren Querschnitt zu verändern.
- Keine Zugunterbrecher zwischenschalten.
- Die Werte für die korrekte Höhe der Abgasleitung und der entsprechende Abstand zur Abzugshaube müssen der geltenden Richtlinie entsprechen.
- Das Endstück der Abgasleitung muss sich in einem Abstand von mindestens 1,8 m von der Aufstellfläche des Gerätes befinden.



Hinweis! Die Anlage muss sicherstellen, dass: a) der Rauchabzug nicht verstopfen kann; b) die Abgasleitung nicht länger als 3 m ist. Für die Verbindung von Abgasleitungen verschiedener Durchmesser den Adapter verwenden.

5. ANSCHLÜSSE



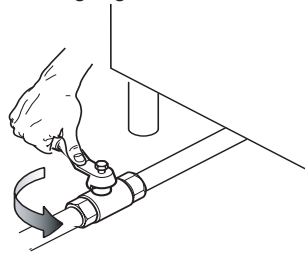
- Alle Installations- und Wartungsarbeiten der Gas-, Strom- und Wasseranlagen dürfen ausschließlich durch das Versorgungsunternehmen oder einen autorisierten Installateur durchgeführt werden.
- Die Art des gekauften Gerätes anhand der Daten auf dem Typenschild feststellen.
- Auf den Installationsplänen die Art und die Anordnung der für dieses Gerät vorgesehenen Verbrauchereingänge überprüfen.

5.1. GASGERÄTE

HINWEIS! Dieses Gerät ist für den Betrieb mit Gas G20 20mbar vorgerüstet und zugelassen; für die Umstellung auf eine andere Gasart siehe die Anweisungen des Abschnitts 5.1.6 in diesem Kapitel

5.1.1. VOR DEM ANSCHLUSS

- Überprüfen, ob das Gerät für den Betrieb mit der am Installationsort vorhandenen Gasart vorgerüstet ist. Sollte dies nicht der Fall sein, befolgen Sie die Anweisungen des Abschnitts: "Umstellung / Einstellung der Gasgeräte".
- Jedem einzelnen Gerät muss ein schnell schließender/s Absperrhahn/-ventil vorgeschaltet werden. Den Hahn bzw. das Ventil in leicht zugänglicher Position installieren.



- Die Anschlussleitungen von Staub, Schmutz, Fremdkörpern reinigen, die die Gaszufuhr behindern könnten.
- Die Gasversorgungsleitung muss den für den einwandfreien Betrieb aller ans Netz angeschlossener Geräte notwendigen Gasdurchsatz zu gewährleisten. Eine unzureichende Gasversorgung beeinträchtigt den Betrieb der angeschlossenen Geräte.

5.1.2. ANSCHLUSS

- Auf den Installationsplänen die Anordnung des Gasanschlusses auf dem Geräteboden feststellen.
- Falls vorhanden, vor dem Anschluss an die Gasleitung den Plastikschild vom Gasanschluss des Gerätes entfernen.
- Nach erfolgter Installation die Dichtigkeit der Verbindungsstellen mit Seifenwasserlösung kontrollieren.

5.1.3. ÜBERPRÜFUNG DES ANSCHLUSSDRUCKS

Anhand des Typenschildes überprüfen, ob das Gerät für die vorhandene Gasart geeignet ist (bei Nichteignung siehe die Anweisungen des Abschnitts "Umstellung auf eine andere Gasart"). Der Anschlussdruck wird bei einem Gerät in Betrieb mit einem Manometer gemessen (Mindestdruck 0,1 mbar).

- Die Bedienblende entfernen.
- Die Dichtschraube „N“ des Druckanschlusses entfernen und das Manometer „O“ (Abb. 2A-2B) anschließen.
- Den auf dem Manometer angezeigten Wert mit dem in Tab. B angegebenen Wert (siehe Anhang der Gebrauchsanweisungen) vergleichen.

- Liegt der auf dem Manometer angezeigte Druckwert außerhalb des in Tab. B angegebenen Wertebereichs, darf das Gerät nicht eingeschaltet werden. Wenden Sie sich in diesem Fall an das Gasversorgungsunternehmen.

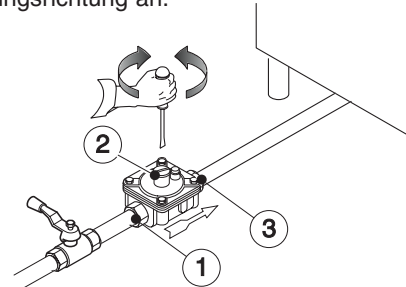
5.1.4 GASDRUCKREGLER

Falls der Gasdruck den angegebenen Wert übersteigt oder (aufgrund von Schwankungen) schwer einstellbar ist, muss vor dem Gerät und in leicht zugänglicher Position der Gasdruckregler (Kode 927225) installiert werden.

Der Druckregler sollte nach Möglichkeit horizontal eingebaut werden, um einen korrekten Ausgangsdruck zu gewährleisten:

- "1" Gasanschluss Gasversorgungsseite.
- "2" Druckregler;
- "3" Gasanschluss Geräteseite;

Der Pfeil auf dem Regler (→) gibt die Gasströmungsrichtung an.



HINWEIS! Diese Modelle sind für den Betrieb mit Erd- oder Propangas gebaut und zertifiziert. Bei Erdgas ist der Druckregler auf 8" w.c. eingestellt (20mbar).

5.1.5. PRIMÄRLUFTKONTROLLE

Die Primärluft ist korrekt eingestellt, wenn sich die Flamme bei kaltem Brenner nicht ablöst und es bei heißem Brenner nicht zu einem Flammenrückschlag kommt.

- Die Schraube "A" ausdrehen und den Luftring "E" auf den Abstand "H" gemäß Tab B einstellen, die Schraube "A" wieder anziehen und mit dem Lack versiegeln (Abb. 3A) einstellen.

5.1.6. UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART

Aus der Tabelle B "Technische Daten/Düsen" ist der Düsentyp ersichtlich, durch den die vom Hersteller installierten Düsen ersetzt werden können (die Nummer ist auf dem Düsenkörper eingestanzt).

Nach dem Ersatz muss folgende Prüfliste vollständig durchgegangen werden:

Check	Ok
• Ersatz Düse/n Brenner	
• korrekte Einstellung Primärluft zu Brenner/n	
• Ersatz Düse/n Zündbrenner	
• Ersatz Schraube/n der Mindestregelung	
• korrekte Einstellung Zündbrenner, sofern notwendig	
• korrekte Einstellung Versorgungsdruck (siehe Tab. Technische Daten/Düsen)	
• Klebeschild (mitgeliefert) mit den Daten der neuen Gasart anbringen	

5.1.6.1 ERSATZ DER DÜSE DES HAUPTBRENNERS

(Kochmulde)

- Die Düse „C“ ausschrauben und durch die für die Gasart passende Düse ersetzen (Tab. B, Abb. 3B), siehe diesbezüglich die Angaben in nachstehender Tabelle.
- Der Düsendurchmesser ist in Hundertstel-Millimetern auf dem Düsenkörper angegeben.
- Die Düse „C“ wieder bis zum Anschlag einschrauben.

5.1.6.2 ERSATZ DER DÜSE DES ZÜNDBRENNERS

(Kochmulde)

- Die Schraubverbindung „H“ ausdrehen und die Düse „G“ durch die für die Gasart passende Düse ersetzen (Tab. B, Abb.3C).
- Die Kennziffer der Düse ist auf dem Düsenkörper angegeben.
- Die Schraubverbindung „H“ wieder festdrehen.

5.1.6.3 ERSATZ DER SCHRAUBE DER MINDESTREGELUNG (Kochmulde)

- Die Schraube der Mindestregelung „M“ aus dem Hahn ausdrehen, durch eine für die gewählte Gasart geeignete Schraube ersetzen und diese bis zum Anschlag eindrehen (Tab.B, Abb.2B).

5.1.6.4 ERSATZ DER DÜSE DES HAUPTBRENNERS

(Backofen)

- Den Ofenboden herausnehmen.
- Die Düse „F“ ausschrauben (Tab. B, Abb. 3A).
- Die Düse und den Luftring herausnehmen.
- Die Düse „F“ durch die für die Gasart passende Düse ersetzen, siehe Angaben in Tabelle B.
- Der Düsendurchmesser ist in Hundertstel-Millimetern auf dem Düsenkörper angegeben.
- Die Düse „F“ in den Luftring „E“ einsetzen, die beiden zusammengebauten Komponenten wieder korrekt einsetzen und die Düse bis zum Anschlag einschrauben.

5.1.6.5 ERSATZ DER DÜSE DES ZÜNDBRENNERS

(Backofen)

- Die Schraubverbindung „H“ ausdrehen und die Düse „G“ durch die für die Gasart passende Düse ersetzen (Tab. B, Abb. 3D).
- Der Düsendurchmesser ist in Hundertstel-Millimetern auf dem Düsenkörper angegeben.
- Die Schraubverbindung „H“ wieder festdrehen.

5.2. ELEKTROGERÄTE

5.2.1. STROMANSCHLUSS (Abb. 4A - Tab.A).

HINWEIS! Vor dem Anschluss überprüfen, ob Netzspannung und -frequenz mit den Daten auf dem Typenschild übereinstimmen.

- Für den Zugriff auf das Klemmenbrett die Bedienblende des Gerätes durch Lösen der Befestigungsschrauben abnehmen (Abb. 4A 1-2).
- Schließen Sie das Netzkabel gemäß dem beigelegten Schaltplan an das Klemmenbrett an.
- Befestigen Sie das Netzkabel mit einer Kabelklemme.

HINWEIS! Der Hersteller lehnt bei Missachtung der Unfallverhütungsvorschriften jegliche Haftung ab.

5.2.2. NETZKABEL

Sofern nicht anders angegeben, werden unsere Geräte ohne Netzkabel ausgeliefert. Der Installateur muss ein flexibles Kabel, das den Mindestanforderungen des Kabeltyps H05RN-F mit Gummiisolierung entspricht, verwenden. Das am Gerät außen vorbei laufende Kabelstück muss mit einem Metall- oder Hartplastikrohr geschützt werden.

5.2.3. SCHUTZSCHALTER

Dem Gerät muss ein Schutzschalter vorgeschaltet werden. Der Abstand der Kontaktöffnungen und der maximale Wert des Leckstroms richten sich nach der geltenden Vorschrift.

5.3. ERDANSCHLUSS UND POTENTIALAUSGLEICHSKNOTEN

Das Gerät an eine Erdung anschließen; danach mittels der Schraube unter dem Rahmen rechts vorne in einen Potentialausgleichsknoten einbinden. Die Schraube ist mit dem folgenden Symbol gekennzeichnet .

6. SICHERHEITSTHERMOSTAT

Einige unserer Modelle sind mit einem Sicherheitsthermostat ausgestattet, der bei Überschreitung eines festgelegten Temperaturwerts automatisch anspricht und die Gasversorgung (Gasgeräte) bzw. die Stromversorgung (Elektrogeräte) unterbricht.

6.1. RÜCKSETZUNG

- Warten, bis das Gerät abgekühlt ist: bei einer Temperatur von ungefähr 90°C darf die Rücksetzung erfolgen.
- Den roten Knopf auf dem Gehäuse des Sicherheitsthermostaten drücken.

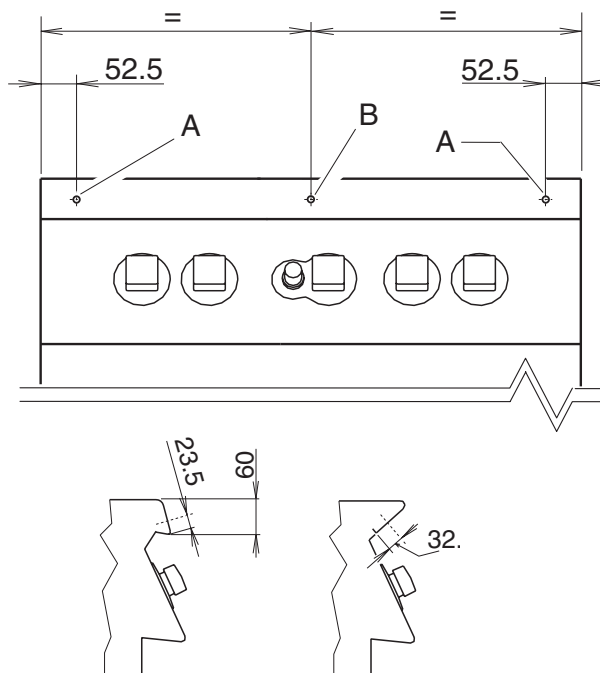
HINWEIS! Ist für die Rücksetzung der Ausbau einer Schutzvorrichtung (z. B.: Bedienblende) erforderlich, muss sie von einer Fachkraft vorgenommen werden. Die Verstellung des Sicherheitsthermostats führt zum Verfall der Garantie.

7. VOR BEENDIGUNG DER INSTALLATIONSARBEITEN

Alle Anschlüsse mit Seifenwasser auf eventuelle Gaslecks prüfen. Keine offenen Flammen bei der Gasdichtheitsprüfung verwenden. Alle Brenner einzeln und zusammen einschalten, um die Funktionstüchtigkeit der Gasventile, der Kochstellen und der Zündung zu kontrollieren. Den Kochstellenregler für jeden Brenner und alle Brenner zusammen auf die niedrigste Leistungsstufe stellen; der Installateur muss nach Beendigung der Arbeiten dem Benutzer den Gerätegebrauch erklären. Sollte das Gerät nach Ausführung der Kontrollen nicht korrekt funktionieren, den lokalen Kundendienst verständigen.

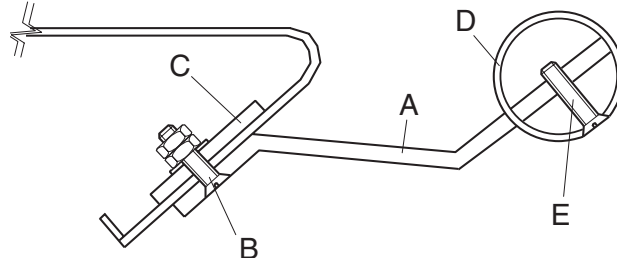
8. HANDLAUF

Die Geräte Marine sind mit einem vorderen Handlauf ausgestattet, für dessen Montage die Arbeitsplatte gemäß nachfolgendem Schema zu durchbohren ist



8.1.3 HANDLAUF ELECTROLUX

- Den Handlauf "A" am Rand der Arbeitsplatte mit der Schraube "B", dem Plättchen "C", den Schraubenmutter und der Unterlegscheibe in Höhe der ausgeführten Bohrungen entsprechend der Abbildung befestigen.
- Den Handlauf "D" auf die Halterung "A" stecken und mit der Schraube "E" befestigen, wie in der Abbildung gezeigt wird.



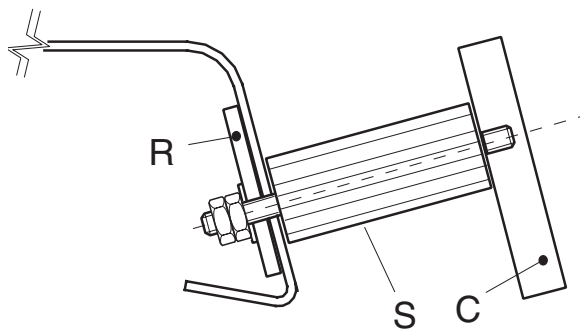
8.1. INSTALLATION DES HANDLAUF

8.1.1 VORBEREITUNG FÜR FRONTSEITIGE INSTALLATION DES ZUBEHÖRS

- Zur Vorbereitung der Geräte den Rand der Arbeitsplatte (Bohrungen $\varnothing 6$) in den Punkten "A" durchbohren. Bei den Geräten mit 1200 mm und 1600 mm auch im Punkt "B" bohren.

8.1.2 HANDLAUF ZANUSSI

- Die Halterungen "S" am Handlauf "C" festschrauben und in die ausgeführten Bohrungen einsetzen.
- Das Verstärkungsplättchen "R" einführen und die Halterungen "S" mit Muttern und Unterlegscheibe befestigen.



VI. ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER

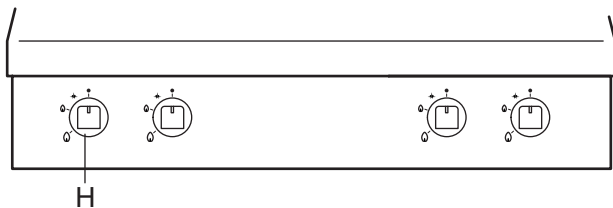
1. GEBRAUCH DER KOCHMULDE

1.1. GASGERÄTE

Einschaltung der Brenner der Kochmulde

Der Bedienknopf des Hahns hat folgende 4 Positionen:

- Ausgeschaltet
- ★ Zündung Zündbrenner
- ☹ max. Flamme.
- ☹ min. Flamme.



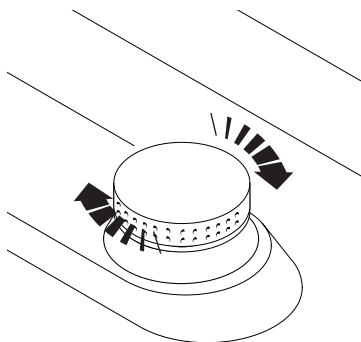
Einschalten

- Den Bedienknopf „H“ eindrücken und auf „Zündung Zündbrenner“ drehen.
Den Bedienknopf bis zum Anschlag drücken und gleichzeitig eine kleine Flamme zum Zünden an den Pilotbrenner annähern. Den Knopf ca. 20 Sekunden gedrückt halten; nach dem Loslassen darf die Pilotflamme nicht ausgehen. Andernfalls den Vorgang wiederholen.
- Zur Zündung des Hauptbrenners den Bedienknopf von „Zündung Zündbrenner“ auf „max. Flamme“ drehen.
- Zum Erhalt der Mindestregelung den Bedienknopf von der Position „max. Flamme“ auf die Position „min. Flamme“ drehen.

Ausschalten

- Den Bedienknopf von der Position „max. Flamme“ oder „min. Flamme“ auf „Zündung Zündbrenner“ drehen.
- Zum Abschalten des Zündbrenners den Knopf etwas eindrücken und auf „Aus“ drehen.

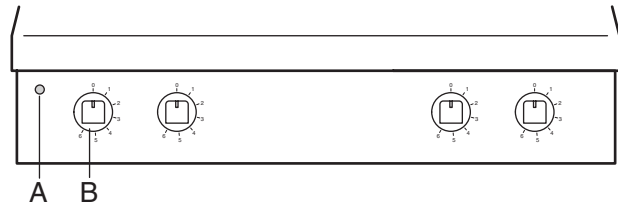
HINWEIS: eine falsche Positionierung der Flammenkränze kann zu Problemen bei der Verbrennung führen.



- Vor der Zündung der Brenner sicherstellen, dass die Flammenkränze bis zur Endposition gedreht wurden.

1.2. ELEKTROGERÄTE

- Ausstattung mit Blitzkochplatten mit einer Leistung von jeweils 2,6 kW.
- Zur Gewährleistung einer langen Lebensdauer der Elektroplatten ist folgendes zu beachten:
 - Kochkessel mit flachem Boden verwenden;
 - die Platten nicht unnötig ohne Kochkessel oder mit leerem Kochkessel eingeschaltet lassen.
 - keine kalten Flüssigkeiten auf die heiße Platte gießen.



Einschalten

- Den vor dem Gerät installierten Hauptschalter betätigen.
- Den Bedienknopf „B“ der gewünschten Platte auf eine der sechs möglichen Positionen drehen: Position „1“ entspricht der geringsten, Position „6“ der höchsten Leistungsstufe.
Das Aufleuchten der grünen Kontrolllampe „A“ zeigt an, dass die entsprechende Platte eingeschaltet ist.
- Zur Leistungseinstellung der Platten ist es ratsam, die Bedienknöpfe anfangs auf die Position „6“ zu stellen; nach Erreichen des Höchstwertes der Gar- oder Siedetemperatur den Bedienknopf auf eine niedrigere Stufe schalten.

Ausschalten

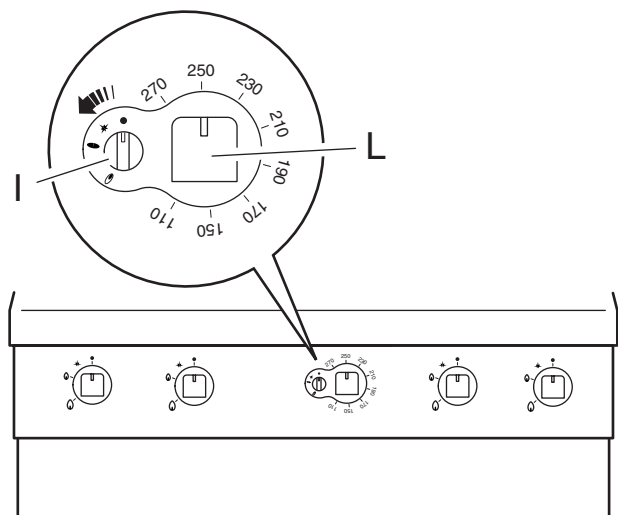
Die Bedienknöpfe auf „0“ drehen.

2. BENUTZUNG DES BACKOFENS

2.1. GASGERÄTE

Der Bedienknopf des Thermostatventils hat folgende Positionen:

- Ausgeschaltet
- ★ Zündung Zündbrenner
- Zündflamme
- Brenner



- Den Bedienknopf „I“ leicht drücken und gleichzeitig ein klein wenig gegen den Uhrzeigersinn drehen, um ihn zu entsperren.
- Den Knopf vollständig eindrücken und auf die Position „Zündung Zündbrenner“ drehen; ein Ticken zeigt die Funkenzündung an.
- Knopf „I“ weiterhin gedrückt halten und auf „Zündflamme“ drehen. 15/20 Sekunden in dieser Stellung belassen, bis das Gas zum Zündbrenner gelangt (Zündung Zündbrenner) und sich das Thermoelement aufheizt.
- Nach erfolgter Zündung der Zündflamme den Bedienknopf „I“ auf „Brenner“ drehen, um diesen zu zünden.
- Anschließend mit dem Bedienknopf „L“ die gewünschte Temperatur einstellen.

2.1.1 ITERLOCK

Das Gasventil des Backofens ist mit einer Sperrvorrichtung ausgestattet, die bei einem zufälligen Ausgehen des Backofens die unmittelbare Neuzündung (für ca. 40 Sekunden) verhindert. Das sich eventuell im Backofeninnern angesammelte Gas kann auf diese Weise abströmen und die Betriebssicherheit wird somit erhöht.

Ausschalten

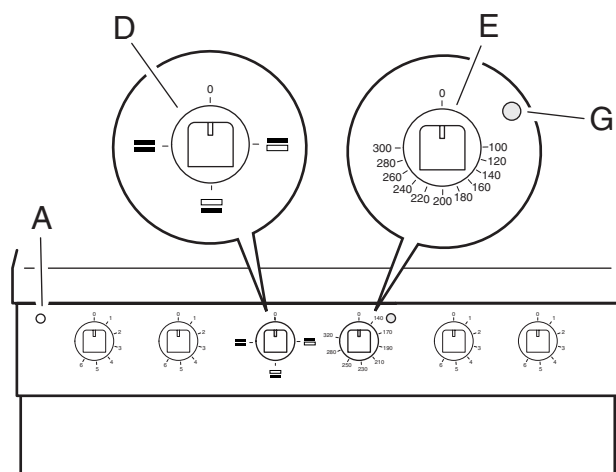
- Den Bedienknopf „I“ auf die Position „Zündflamme“ drehen, um den Hauptbrenner auszuschalten.
- Zum Abschalten des Zündbrenners den Knopf „I“ auf „Aus“ drehen.

2.2. ELEKTROGERÄTE

Das System der Heizwiderstände wird durch den 4-Stufen-Wahlschalter „D“ gesteuert, während die Temperaturregelung im Ofeninneren durch den Thermostat „E“ erfolgt.

Mit dem Wahlschalter kann die für den jeweiligen Garvorgang geeignete Beheizung durch Anwahl der entsprechenden Heizelemente eingestellt werden:

- O Ausgeschaltet
- 1 Gerät stromversorgt
- == Ober- und Unterhitze
- = Oberhitze
- = Unterhitze



Hinweis

Bei allen Garvorgängen muss die Backofentür stets geschlossen sein.

Einschalten

Den Bedienknopf „D“ des Wahlschalters der Heizelemente auf die gewünschte Position stellen.

Das Aufleuchten der grünen Kontrolllampe „A“ zeigt an, dass das Gerät stromversorgt ist.

Den Bedienknopf „E“ des Thermostaten bis zur gewünschten Gartemperatur drehen, die zwischen 100 und 300 °C liegen kann. Das Aufleuchten der gelben Kontrolllampe „G“ zeigt den Betrieb der Heizwiderstände an; die Lampe erlischt nach Erreichen der angewählten Temperatur.

Ausschalten

Die Bedienknöpfe auf die Position „0“ drehen. Den dem Gerät vorgeschalteten Stromschalter ausschalten.

VII. REINIGUNG

ACHTUNG!

Vor der Durchführung von Reinigungsarbeiten jeder Art muss das Gerät von der Stromversorgung getrennt werden.

1. AUSSENTEILE

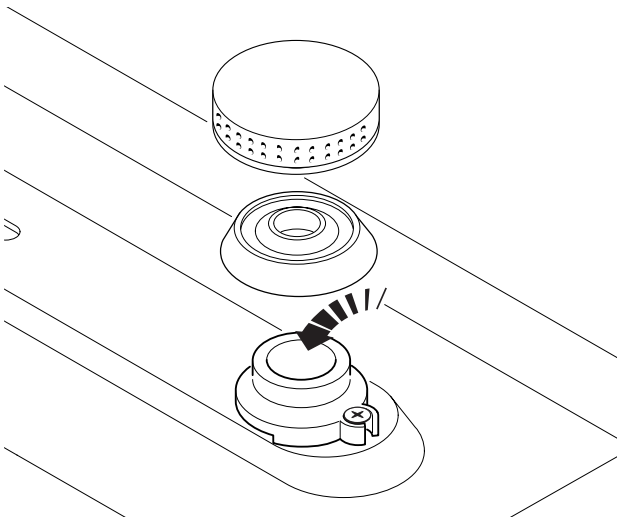
SATINIERTER STAHL OBERFLÄCHEN (täglich)

- Alle Stahloberflächen reinigen: Frischer Schmutz kann leicht und mühelos entfernt werden.
- Entfernen Sie Schmutz, Fett und Speisereste von den abgekühlten Stahloberflächen, verwenden Sie dazu Seifenwasser, mit oder ohne Reinigungsmittel, das Sie mit einem Tuch oder Schwamm auftragen. Alle gereinigten Oberflächen anschließend sorgfältig trockenreiben.
- Schmutz-, Fett- oder Speiseresteverkrustungen mit einem Tuch oder Schwamm in Richtung der Satinierung unter häufigem Spülen abreiben: kreisförmiges Reiben und die auf dem Tuch/Schwamm verbleibenden Schmutzreste könnten die Stahlsatinierung beschädigen.
- Gegenstände aus Eisen können den Stahl ruinieren oder beschädigen: zerkratzte Oberflächen verschmutzen leichter und sind stärker korrosionsgefährdet.
- Gegebenenfalls muss die Satinierung wieder hergestellt werden.

HITZEGESCHWÄRZTE OBERFLÄCHEN (wenn nötig)

Auf Oberflächen, die hohen Temperaturen ausgesetzt sind, können dunkle Schatten entstehen. Diese stellen keinen Schaden dar und können gemäß den Anweisungen des vorangegangenen Abschnitts entfernt werden.

HINWEIS: Verschmutzungen im Innern der Venturidüse vermeiden.



Schmutz im Innern des Gerätes kann die Düsen verstopfen und die Flamme beeinträchtigen.

2. SONSTIGE OBERFLÄCHEN

ELEKTRISCHE GUSSEISENPLATTEN

Die Platten mit einem feuchten Tuch reinigen und danach zum schnellen Trocknen einige Minuten einschalten; anschließend einen dünnen Film Speiseöl auftragen. Auf keinen Fall dürfen kalte Flüssigkeiten auf die heißen Platten geschüttet werden.

HINWEIS! Bei den Elektrogeräten muss das Eindringen von Wasser in die elektrischen Bauteile unbedingt vermieden werden: eindringendes Wasser kann Kurzschlüsse und Stromverluste verursachen und das Ansprechen der Schutzvorrichtungen des Gerätes bewirken.

3. STANDZEITEN

Vor einem längeren Gerätestillstand sind folgende Vorkehrungen zu treffen:

- Schließen Sie die dem Gerät vorgeschalteten Haupthähne oder -schalter.
- Alle Oberflächen aus Edelstahl energisch mit einem in Vaselineöl getränkten Tuch abreiben, um einen Schutzfilm aufzutragen.
- Die Räume regelmäßig lüften.
- Kontrollieren Sie das Gerät vor einer neuerlichen Verwendung.
- Die Elektrogeräte für mindestens 45 Minuten mit der niedrigsten Leistungsstufe einschalten, um eine zu schnelle Verdunstung der angesammelten Feuchtigkeit und der Beschädigung des Heizelementes zu vermeiden.

4. INNENTEILE (alle 6 Monate)

HINWEIS! Diese Arbeiten dürfen ausschließlich von Fachkräften vorgenommen werden.

- Überprüfen Sie den Zustand der Innenteile.
- Eventuelle Schmutzablagerungen im Inneren des Gerätes entfernen.
- Überprüfen und reinigen Sie das Ablaufsystem.

HINWEIS ! Unter besonderen Umgebungsbedingungen (z.B.: intensive **Verwendung** des Gerätes, salzhaltige Umgebungen, usw.) wird empfohlen, die o. a. Reinigungsarbeiten häufiger vorzunehmen.

VIII. WARTUNG

1. WARTUNG

Sämtliche Wartungskomponenten sind von der Vorderseite des Gerätes nach Abnahme der Bedienblende und des Frontpaneels zugänglich. Vor dem Öffnen des Gerätes immer die Stromversorgung abschalten.

1.1 BETRIEBSSTÖRUNGEN UND ABHILFE

Selbst bei ordnungsgemäßigem Gebrauch des Gerätes können Betriebsstörungen auftreten.

- *Keine Zündung des Zündbrenners der Gasflammen*
Mögliche Ursachen:
 - Unzureichender Druck in den Gasleitungen.
 - Die Düse ist verstopft.
 - Der Gashahn ist defekt.
- *Der Zündbrenner des Backofens zündet nicht*
Mögliche Ursachen:
 - Die Kerze ist nicht korrekt befestigt oder falsch angeschlossen
 - Die Piezo-Zündung oder das Kabel der Kerze sind beschädigt.
 - Unzureichender Druck in den Gasleitungen.
 - Die Düse ist verstopft
 - Das Gasventil ist defekt.
- *Der Pilotbrenner geht nach dem Loslassen des Bedienknopfs der Zündung aus*
Mögliche Ursachen:
 - Unzureichende Erhitzung des Thermoelements durch den Zündbrenner.
 - Das Thermoelement ist defekt.
 - Der Bedienknopf des Gashahns und/oder des Gasventils wird nicht ausreichend gedrückt.
 - Ungenügender Gasdruck zum Hahn und/oder Ventil.
 - Gashahn und/oder Gasventil sind defekt.
- *II Der Zündbrenner ist noch eingeschaltet, aber der Hauptbrenner zündet nicht*
Mögliche Ursachen:
 - Druckverlust in der Gasleitung.
 - Die Düse ist verstopft oder der Gashahn/das Gasventil ist defekt.
 - Die Gasaustrittsöffnungen des Brenners sind verstopft.
- *Temperatureinstellung des Backofens ist nicht möglich.*
Mögliche Ursachen:
 - Die Thermostatkugel ist defekt.
 - Das Gasventil ist defekt.
 - Der Elektrothermostat ist defekt.
 - Der elektrische Sicherheitsthermostat hat angesprochen.

ANLEITUNGEN FÜR DEN AUSTAUSCH VON KOMPONENTEN (ausschließlich durch einen Fachtechniker vorzunehmen).

Die vordere Bedienblende ausbauen, um Zugang zu folgenden Bauteilen zu erhalten:

GASHAHN

- Die Leitungen von Zündbrenner und Thermoelement abdrehen, die Anschlüsse des Gasein- und -austritts abschrauben.
- Beim Wiedereinbau die Schritte in umgekehrter Reihenfolge ausführen.

BAUGRUPPE ZÜNDBRENNER, THERMOELEMENT, KERZE

- Für den Ersatz der Kerze und des Thermoelements die entsprechenden Befestigungsschrauben lösen und die Komponenten herausziehen.
- Für die Ersetzung des Zündbrenners die Gasleitung abschrauben und die Baugruppe des Pilotbrenners abnehmen
- Die Komponenten ersetzen und beim Wiedereinbau in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

HAUPTBRENNER

- Den Gasanschluss vom Düsenhalter abschrauben
- Die Befestigungsschrauben des Brenners an der Halterung lösen
- Die Befestigungsschrauben ausdrehen und die Baugruppe Zündbrenner ausbauen
- Beim Wiedereinbau die Schritte in umgekehrter Reihenfolge ausführen; dabei darauf achten, dass bei der Brennermontage die Zentrierstifte im hinteren Teil in ihre Aufnahmen eingesetzt werden

1.2 WARTUNGSPROGRAMM

- Lassen Sie das Gerät von einer Fachkraft mindestens einmal alle 12 Monate kontrollieren. Dazu wird der Abschluss eines Wartungsvertrags empfohlen.