

09/2011

Mod: E17/BM4T-N

Production code: 373096

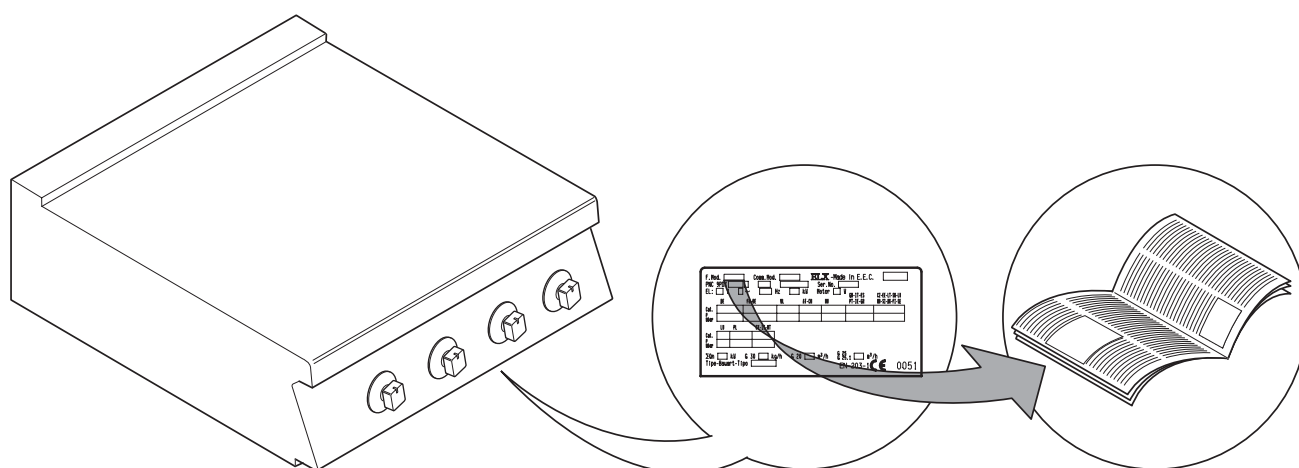


Diamond
catering equipment

INHALT

I. GERÄTEZUSAMMENSCHLUSS / DATENTABELLEN	2
II. TYPENSCHILD und TECHNISCHE DATEN	21
III. ALLGEMEINE HINWEISE	22
IV. UMWELTSCHUTZ	23
1. VERPACKUNG	23
2. BETRIEB	23
3. REINIGUNG	23
4. ENTSORGUNG	23
V. INSTALLATION	23
1. BEZUGSNORMEN	23
2. AUSPACKEN	23
3. AUFSTELLUNG	23
4. ANSCHLÜSSE	24
5. SICHERHEITSTHERMOSTAT	24
6. VOR BEENDIGUNG DER INSTALLATIONSARBEITEN	25
VI. ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER	25
1. GEBRAUCH DES BAIN-MARIE	25
2. GEBRAUCH DER FRITTENWANNE	26
VII. REINIGUNG	27
1. AUSSENTEILE	27
2. SONSTIGE OBERFLÄCHEN	27
3. KALK	27
4. STANDZEITEN	27
5. INNENTEILE	27
VIII. WARTUNG	27
1. WARTUNGSPROGRAMM	27

II. TYPENSCHILD und TECHNISCHE DATEN



ACHTUNG

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

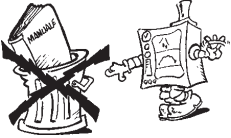
TABELLE A - Technische Daten Elektrogeräte

MODELLE		+7BM EDB000	+7BM EHB000	+7BM EHB00N	+7CSEDC000
TECHNISCHE DATEN		400 m m	800 m m	800 m m	400 m m
Beckenkapazität (Füllstand)	Liter	5	10	10	-
Anschluss ISO 7/1	Ø	-	-	-	-
Nennwärmeleistung	kW	-	-	-	-
Bautyp		-	-	-	-
Netzspannung	V	220-230	380-400	230	230
Phasen	Anz.	1N	3N	3	1N
Frequenz	Hz	50/60	50/60	50/60	50/60
Höchstleistung	kW	1,4-1,5	2,7-3	3	1
Querschnitt Netzkabel	mm ²	1,5	1,5	1,5	1,5

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.



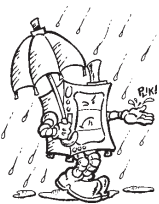
- Das Gerät an einem gut belüfteten Ort installieren, um das Entstehen gefährlicher Mischungen mit unverbrannten Gasen am Aufstellungsort des Gerätes zu vermeiden.
- Für den Luftaustausch ist die notwendige Menge Luft für die Verbrennung von 2 m³/h/kW Gasleistung sowie das "Wohlergehen" des Küchenpersonals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

Befolgen Sie genauestens die dem entsprechenden Zubehör beigelegten Anweisungen.

3.4 ABDICHTUNG DER FUGEN ZWISCHEN DEN GERÄTEN

Die Packungshinweise der Dichtmasse (Sonderzubehör) beachten.

4. 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.

4.1. ELEKTROGERÄTE

4.1.1. 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.
- Das Netzkabel durch ein Schutzrohr führen (soweit eingebaut) und mit einer Kabelklemme am Rohreingang befestigen.
- Befestigen Sie das Netzkabel mit einer Kabelklemme.

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

4.1.2. 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.

4.1.3. SCHUTZSCHALTER

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

4.2. 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 .

4.3. WASSERAUSLASS

Der Wasserablauf muss mit einem bis mindestens 100 °C wärmebeständigen Anschlussrohr hergestellt werden. Der während des Wasserablaufs entstehende Dampf darf nicht mit dem Gerät in Berührung kommen.

5. 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.

5.1. 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.

6. 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.

VI. ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER

1. GEBRAUCH DES BAIN-MARIE

Allgemeine Vorsichtsmaßnahmen

- Lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch, sie liefert Ihnen wichtige Hinweise bezüglich Betriebssicherheit, Gebrauch und Wartung.
- Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig für andere Benutzer auf.
- Die Installation des Geräts und die eventuelle Anpassung an eine andere Gasart darf nur von qualifizierten Fachleuten durchgeführt werden.
- Wenden Sie sich für eventuelle Reparaturen an einen vom Hersteller autorisierten Kundendienst und verlangen Sie Original-Ersatzteile.
- Eine Nichtbeachtung der oben erwähnten Hinweise kann die Betriebssicherheit des Geräts beeinträchtigen.
- Unsere Geräte werden werkseitig strengen Prüfungen für die Optimierung der Leistungen unterzogen. Zur Reduzierung des Energieverbrauchs (Strom, Gas und Wasser) sollte ein länger andauernder Leerbetrieb des Geräts bzw. ein Betrieb unter ungünstigen Bedingungen für die Leistungsabgabe (z.B. geöffnete Türen, abgenommene Deckel, etc.) vermieden werden. Falls möglich, ist auch die Vorwärmung des Geräts unmittelbar vor dem Gebrauch zu unterlassen.
- Das Gerät darf ausschließlich für den Zweck benutzt werden, für den es eigens konzipiert wurde; d. h. zum indirekten Garen in Gefäßen und zum Warmhalten von Speisen im Wasserbad. Jeder andere Gebrauch gilt als bestimmungsfremd.

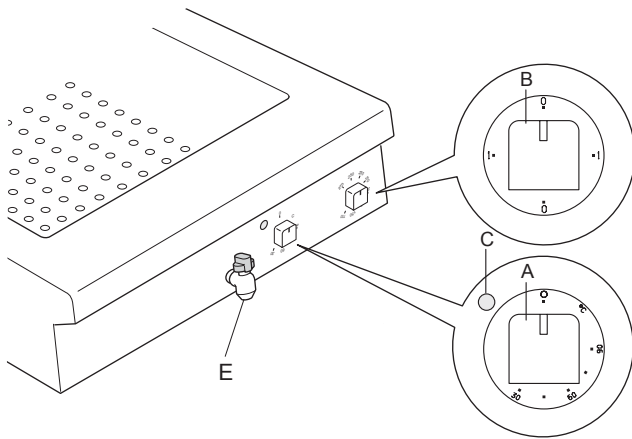
1.1 WASSEREINLAUF

- Das Becken bis zur Markierung füllen.
- Mit Handbedienung das Becken mit Wasser zu füllen.

Achtung!

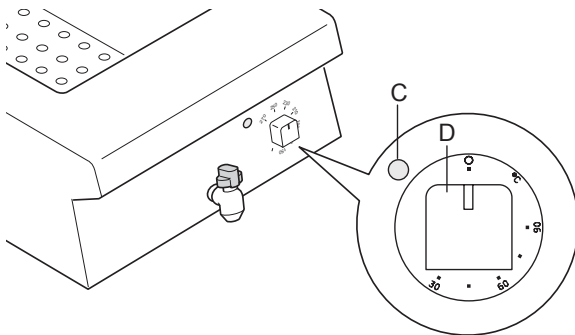
Das Bain-Marie keinesfalls ohne Wasser in der Wanne (d.h. trocken) in Betrieb nehmen.

1.2. ELEKTROGERÄTE



Einschalten (Modelle 800 mm)

- Den vor dem Gerät installierten Hauptschalter betätigen.
- Drehen Sie den Knopf des Umschalters „B“ auf die Position „1“.
- Den Knopf „A“ des Thermostaten auf die gewünschte Temperatur drehen.
- Das Aufleuchten der grünen Kontrolllampe „C“ zeigt an, dass das Gerät stromversorgt ist.



Einschalten (Modelle 400 mm)

- Schalten Sie den dem Gerät vorgeschalteten Schutzschalter ein.
- Den einzigen Knopf „A“, der gleichzeitig den Schalter und den Thermostat betätigt, auf die gewünschte Temperatur drehen.
- Das Aufleuchten der grünen Kontrolllampe „C“ zeigt an, dass das Gerät stromversorgt ist.
- Mit Handbedienung das Becken mit Wasser zu füllen.

Ausschalten

Die Bedienknöpfe auf die Position „0“ stellen.

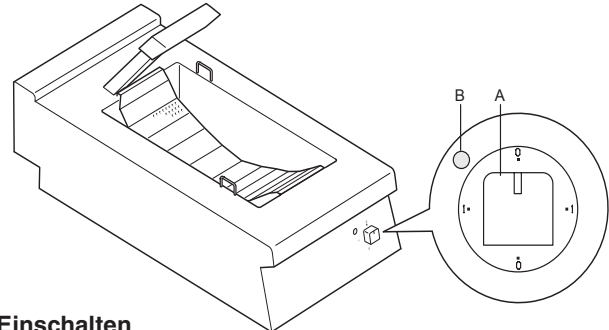
1.3. WASSERABLAUF

- Stellen Sie eine Wanne zum Auffangen des Wassers unter das Ablaufrohr.
- Drücken Sie den Knopf nach unten und drehen Sie ihn gleichzeitig nach links, um das Becken zu entleeren.

2. GEBRAUCH DER FRITTENWANNE

Allgemeine Vorsichtsmaßnahmen

- Das Gerät ist für den industriellen Gebrauch bestimmt und darf nur durch geschultes Personal bedient werden.
- Das Gerät darf ausschließlich für den Zweck benutzt werden, für den es eigens konzipiert wurde; d. h. zum Warmhalten von frittierten Speisen im Wasserbad. Jeder andere Gebrauch gilt als bestimmungsfremd.



Einschalten

- Schalten Sie den dem Gerät vorgeschalteten Schutzschalter ein.
- Den Knopf des Schalters „A“ auf die Position „1“ drehen. Das Aufleuchten der Kontrolllampe „B“ zeigt den Gerätebetrieb an. Die Beheizung erfolgt über eine IR-Lampe (Widerstand).

Ausschalten

- Den Bedienknopf „A“ auf die Position „0“ drehen.
- Den dem Gerät vorgeschalteten Hauptschalter 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 ausgekühlten 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.

2. SONSTIGE OBERFLÄCHEN

BEHEIZTE BECKEN/BEHÄLTER (täglich)

Die Becken oder Behälter der Geräte mit kochendem Wasser reinigen, dem Soda (Entfetter) zugesetzt werden kann. Das in der Preisliste angegebene Zubehör (im Lieferumfang enthalten oder Sonderzubehör) verwenden, um Speisereste oder -verkrustungen zu entfernen.

ACHTUNG – 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. KALK

STAHL OBERFLÄCHEN (wenn nötig)

Durch Wasser auf den Stahloberflächen verursachte Kalkablagerungen (Flecken oder Schatten) mit geeigneten, natürlichen (z. B.: Essig) oder chemischen (z. B.: "STRIPAWAY" der Firma ECOLAB) Reinigern entfernen).

BOILER ODER KESSELMANTEL (mindestens einmal monatlich)

- Zur Entkalkung die Wasserspeicher- und Heizvorrichtungen (z. B.: Kesselmantel der Kochkessel mit indirekter Beheizung) mit reinem Essig oder der Lösung eines chemischen Reinigers (1/3) und Wasser (2/3) füllen.

ESSIG

- Ca. 5 Minuten erhitzen
- Den Essig mindestens 20 Minuten wirken lassen.
- Mit reichlich Wasser nachspülen.

CHEMISCHER REINIGER

- Ca. 3 Minuten erhitzen
- Die Lösung mindestens 10 Minuten wirken lassen.
- Mit reichlich Wasser nachspülen.

4. 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 eine Beschädigung des Heizelementes zu vermeiden.

5. 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. WARTUNGSPROGRAMM

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