

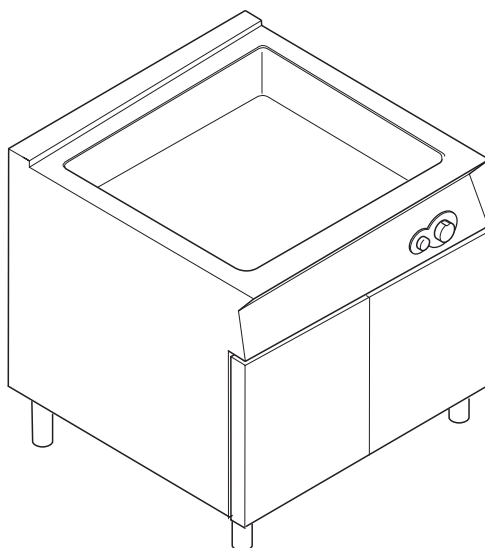
05/2012

Mod: E17/SCEA4(230/3)-N

Production code: 373109-SPECIALE (230V/3)



Diamond
catering equipment

**N7E****IT - BRASIERA FISSA**

INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE

APPENDICE: Tabella B - Pressione gas/dati tecnici ugelli

Pag. 4**GB - MULTIFUNCTIONAL COOKER**

INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE

APPENDIX: Table B - Gas pressure/nozzles technical data

Pag. 104**Page 14****Page 104****DE - FESTSTEHENDE BRATPFANNE**

INSTALLATION, GEBRAUCH UND WARTUNG

ANHANG: Tabelle B - Gasdruck/Technische Daten Düsen

Seite 24**Seite 104****FR -BE - BRASERO FIXE**

INSTALLATION, UTILISATION ET ENTRETIEN

APPENDICE : Tableau B - Pression du gaz/caractéristiques techniques des buses

Page 34**Page 104****ES - SARTÉN FIJA**

INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO

APÉNDICE: Tabla B - Presión del gas/datos técnicos de las boquillas

Pág. 44**Pág. 104****NL - VASTE STOOFPAN**

INSTALLATIE, GEBRUIK EN ONDERHOUD

BIJLAGE: Tabel B - Gasdruk/technische gegevens mondstukken

Pag. 54**Pag. 104****SE - FAST STEKBORD**

INSTALLATION, ANVÄNDNING OCH UNDERHÅLL

BILAGA: Tabell B - Gastryck / Tekniska data dysor

Sidan 64**Sidan 104****DK - MULTISTEGER**

INSTALLATION, BRUG OG VEDLIGEHODELSE

APPENDIKS: Tabel B - Gastryk/tekniske specifikationer for dyser

Side 74**Side 104****PT - FRIGIDEIRA FIXA**

INSTALAÇÃO, USO E MANUTENÇÃO

APÉNDICE: Tabela B - Pressão do gás/dados técnicos dos bicos

Pag. 84**Pág. 104****GR - ΣΤΑΘΕΡΟ ΤΗΓΑΝΙ-ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ**

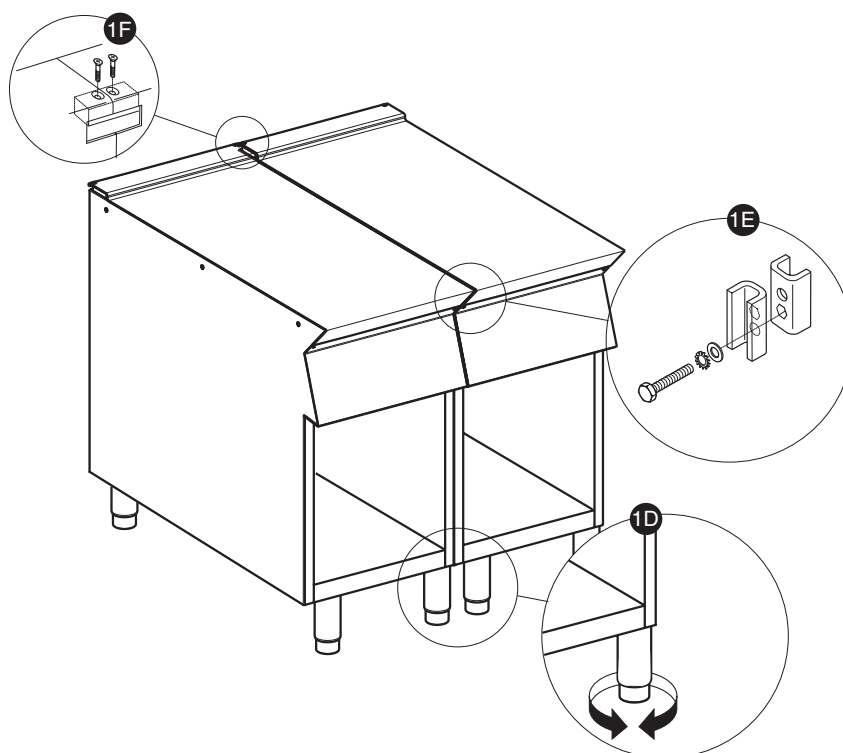
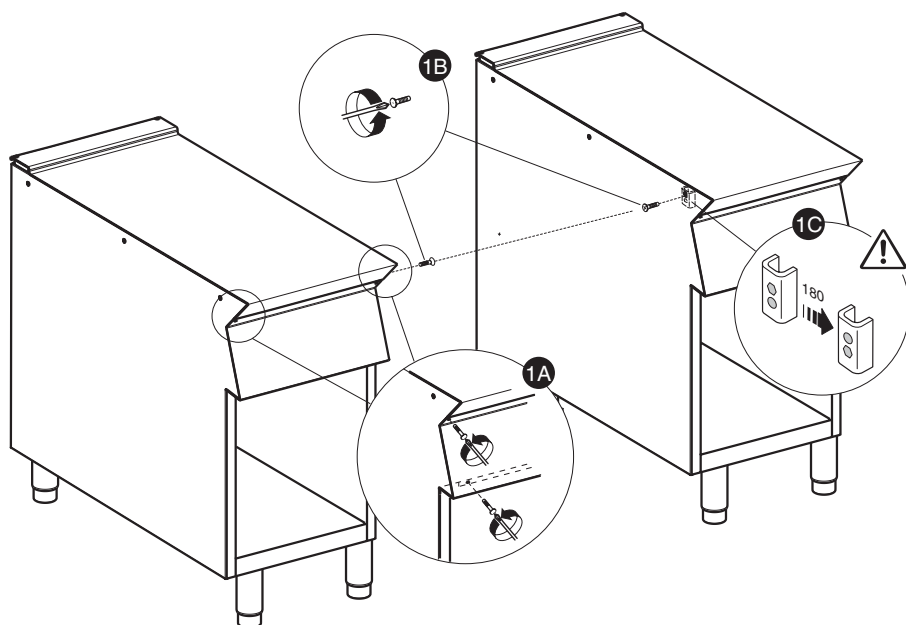
ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ, ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ: Πίνακας Β - Πίεση αερίου/τεχνικά χαρακτηριστικά μπ

Σελ. 94**Σελ. 104**

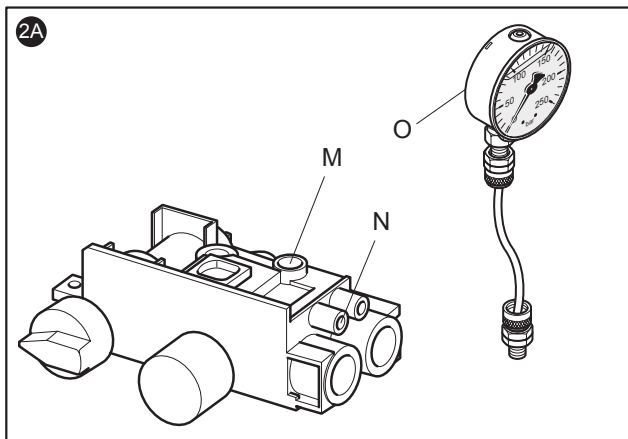
DOC. NO. **59589AP00**
EDITION 2 05 2012

IB. UNIONE APPARECCHIATURE - COMBINING APPLIANCES - GERÄTEZUSAMMENSCHLUSS - UNION D'APPAREILS - UNIÓN DE VARIOS EQUIPOS - VERBINDING VAN APPARATEN MONTERING AV FLERA APPARATER TILLSAMMANS - SAMLING AF APPARATER - UNIÃO DE APARELHOS - ΣΥΝΔΕΣΗ ΣΥΣΚΕΥΩΝ

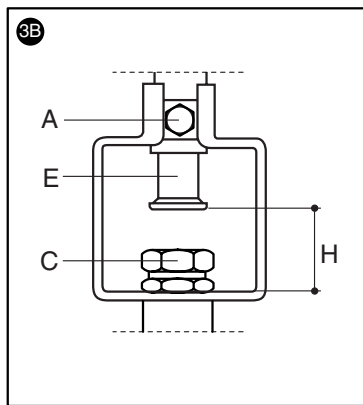
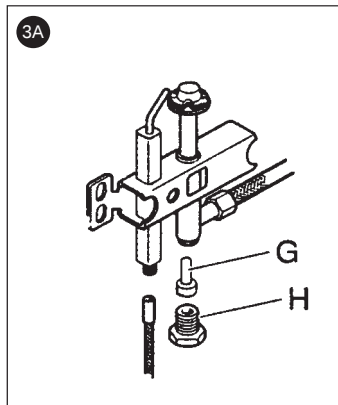


I.C. PROSPETTI INSTALLAZIONE APPARECCHIATURE - APPLIANCE INSTALLATION TABLES - DATENTABELLEN GERÄTEINSTALLATION - TABLEAUX POUR L'INSTALLATION DES APPAREILS - FIGURAS DE INSTALACIÓN DE LOS EQUIPOS - VOORANZICHT INSTALLATIE APPARATEN - PROSPEKT ÖVER APPARATERNAS INSTALLATION - INSTALLATIONS DIAGRAM - PROSPECTOS DE INSTALAÇÃO DOS APARELHOS - ΣΧΕΔΙΑ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ ΣΥΣΚΕΥΩΝ

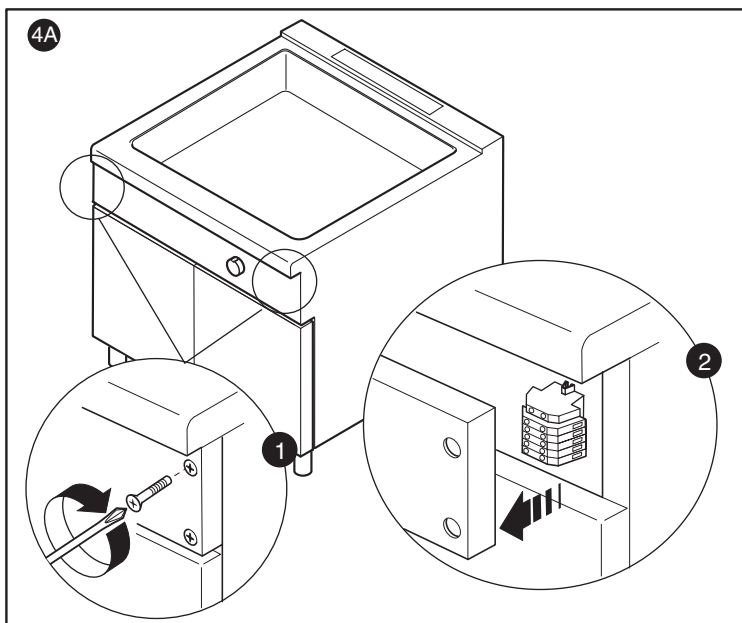
PROSPETTO VALVOLE/RUBINETTI GAS - FIGURE GAS VALVE/COCK FIGURE - PROSPEKT GASVENTILE/GASHÄHNE - FIGURE SOUPAPES/ROBINETS GAZ-FOLLETO VALVULAS/LLAVES GAS - OVERZICHT GASVENTIEL/KRAAN - ÖVERSIKT GASVENTILER/KRANAR - ÖVERSIKT GASVENTILER/HANER - ESQUEMA VALVULAS/TORNEIRAS GAS - κατάλο καυστηρεξέοδηγοί αερίου



PROSPETTO BRUCIATORI/PILOTI GAS - GAS BURNER/PILOT FIGURE PROSPEKT HAUPTBRENNER/ZÜNDBRENNER - FIGURE BRULEURS/VEILLEUSE GAZ-FOLLETO QUEMADORES/PILOTO GAS - OVERZICHT GASBRANDER/WAAKVLAMBRANDER - ÖVERSIKT BRÄNNARE/GAS PILOTER - ÖVERSIKT BRAENDERE/TYRERAENDERER - ESQUEMA QUEIMADOR/PILOTO GAS - κατάλο βαλβίδες/βάνες αερίου



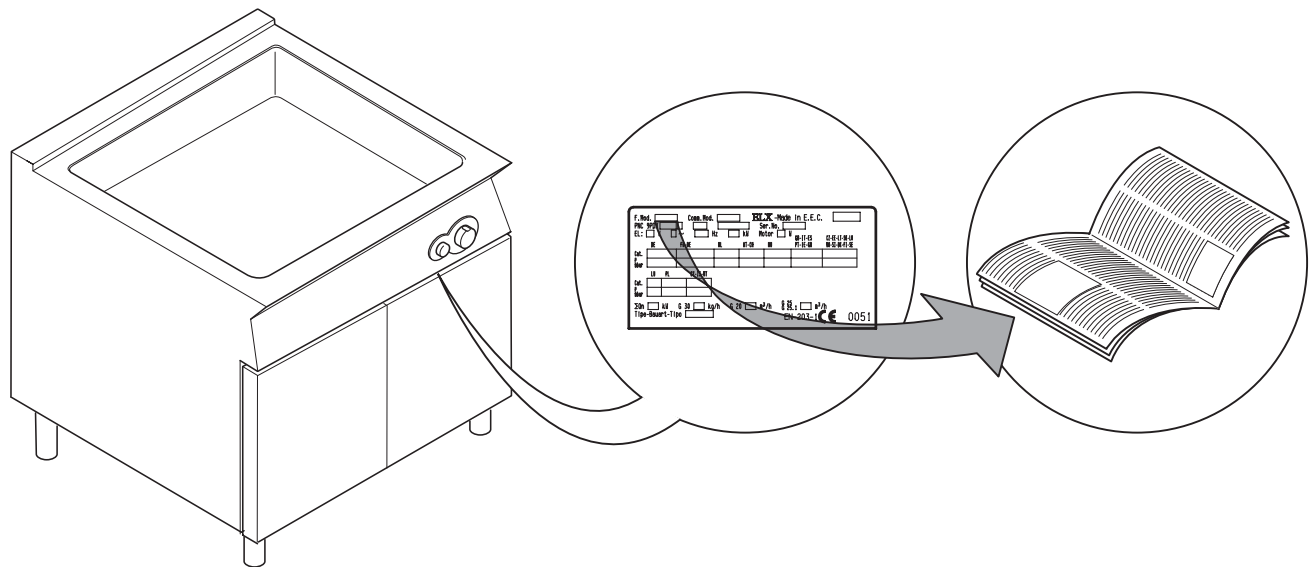
PROSPETTO COLLEGAMENTI ELETTRICI - ELECTRICAL CONNECTIONS - AUFRISS ELEKTRISCHE ANSCHLÜSSE - FIGURE DES BRANCHEMENTS ÉLECTRIQUES - ESQUEMA DE LAS CONEXIONES ELÉCTRICAS - OVERZICHT ELEKTRISCHE AANSLUITINGEN - ÖVERSIKT ÖVER ELEKTRISKA ANSLUTNINGAR - ÖVERSIKT OVER ELEKTRISKE TILSLUTNINGER - PROSPECTO DAS LIGAÇÕES ELÉCTRICAS - ΣΧΕΔΙΑ ΗΛΕΚΤΡΙΚΩΝ ΣΥΝΔΕΣΕΩΝ



INHALT

I. GERÄTEZUSAMMENSCHLUSS / DATENTABELLEN	2
II. TYPENSCHILD UND TECHNISCHE DATEN	26
III. ALLGEMEINE HINWEISE	27
IV. UMWELTSCHUTZ	28
1. VERPACKUNG	25
2. BEDIENUNG	25
3. REINIGUNG	25
4. ENTSORGUNG	25
V. INSTALLATION	28
1. BEZUGSNORMEN	28
2. AUSPACKEN	28
3. AUFSTELLUNG	28
4. ABGASFÜHRUNG	29
5. ANSCHLÜSSE	30
6. UMSTELLUNG / EINSTELLUNG DER GASGERÄTE	31
7. VOR BEENDIGUNG DER INSTALLATIONSARBEITEN	31
VI. ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER	32
1. GEBRAUCH DER KIPPBRATPFANNE ZUR WANDMONTAGE	32
VII. REINIGUNG	33
1. AUSSENTEILE	33
2. SONSTIGE OBERFLÄCHEN	33
3. KALK	33
4. STANDZEITEN	33
5. INNENTEILE	33
VIII. WARTUNG	33
1. WARTUNG	33

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).

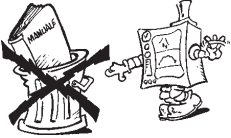
TABELLE A - Technische Daten Gas-/Elektrogeräte

MODELLE		+7M FGDD00	+7M FGHDD00	+7M FEDDD00	+7M FEHDD00
TECHNISCHE DATEN		400 mm	800 mm	400 mm	800 mm
Beckenkapazität (Füllstand)	Liter	11	22	11	22
Anschluss ISO 7/1	Ø	1/2"	1/2"	-	-
Nennwärmeleistung	kW	7	14	-	-
Bautyp		A1	A1	-	-
Netzspannung	V	-	-	400	400
Phasen	Anz.	-	-	3N	3N
Frequenz	Hz	-	-	50/60	50/60
Höchstleistung	kW	-	-	5	10
Querschnitt Netzkabel	mm ²	-	-	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.



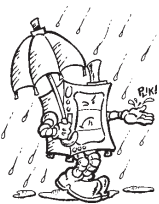
- Das Gerät an einem gut belüfteten Ort installieren, um das Entstehen gefährlicher Mischungen mit unverbrannten Gasen am Aufstellungsort des Gerätes zu vermeiden.
- Für den Luftaustausch ist die notwendige Menge Luft für die Verbrennung von 2 m³/h/kW Gasleistung sowie das "Wohlergehen" des Küchenpersonals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

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 TYPUS "A1"

Die Geräte des Typs "A1" unter einer Abzugshaube aufstellen, um den Abzug der Kochdünste und Verbrennungsgase zu gewährleisten.

4.2 GERÄTE DES TYPUS "B"

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

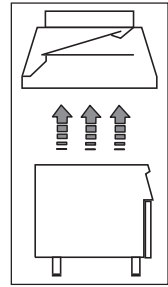
Falls auf dem Typenschild des Gerätes nur die Bauart Axx angegeben ist, wird erklärt, dass diese Geräte nicht direkt an einen Kamin oder eine ins Freie führende Abgasleitung angeschlossen werden darf. Das Gerät kann jedoch unter einer Abzugshaube oder einem ähnlichen Abzugssystem der Verbrennungsgase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

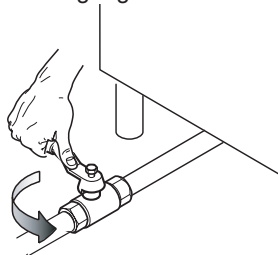
5.1. GASGERÄTE



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.
- **Achtung!** Eine falsche Ausrichtung kann die Verbrennung beeinflussen und den Betrieb des Gerätes beeinträchtigen.

5.1.2. ANSCHLUSS

- Auf den Installationsplänen die Anordnung des Gasanschlusses auf dem Geräteboden feststellen.
- Falls vorhanden, vor dem Anschluss an die Gasleitung den Plastikschutz vom Gasanschluss des Gerätes entfernen.
- Nach erfolgter Installation die Dichtigkeit der Verbindungen 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 Dichtschaube "N" des Druckanschlusses entfernen und das Manometer "O" (Abb. 2A) 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.

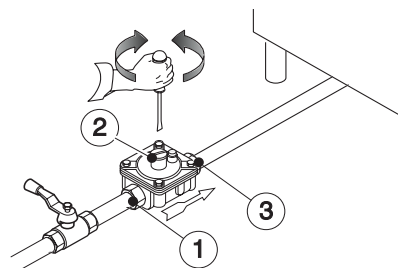
5.1.4 GASDRUCKREGLER

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. 3B) 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 Brennerdüse/n	
• Korrekte Einstellung Primärluft der Brenner	
• Ersatz Zündbrennerdüse/n	
• Ersatz Schraube/n der Mindestregelung	
• Korrekte Einstellung Zündbrenner, sofern notwendig	
• Korrekte Einstellung Versorgungsdruck (siehe Tab. Technische Daten/Düsen)	
(siehe Tab. Technische Daten/Düsen) mit den Daten der neuen Gasart anbringen	

5.1.6.1 ERSATZ DER DÜSE DES HAUPTBRENNERS (Abb. 3B)

- Die Schraube "A" lockern und die Düse "C" abschrauben.
- Die Düse „C“ 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 "C" bis zum Anschlag anschrauben.

5.1.6.2 ERSATZ DER DÜSE DES ZÜNDBRENNERS

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

5.1.6.3 SCHRAUBE DER MINDESTREGELUNG

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

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.
- 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.

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 .

5.4. ANSCHLUSS AN DAS WASSERNETZ

Das Gerät muss mit Trinkwasser bei Druckwerten von 1,5 - 3 bar versorgt werden.

Achtung! Liegt der Wasserdruck über dem angegebenen Druckwert, muss zur Vermeidung von Schäden am Gerät ein Druckreduzierer eingebaut werden.

Für eine korrekte Installation muss die Wasserzulaufleitung mit einem mechanischen Filter und einem Absperrhahn an das Versorgungsnetz angeschlossen werden. Vor dem Anschluss des Filters eine gewisse Wassermenge ausfließen lassen, um die Leitung von eventuellen Ablagerungen zu reinigen.

5.5. WASSERAUSLASS

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

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.

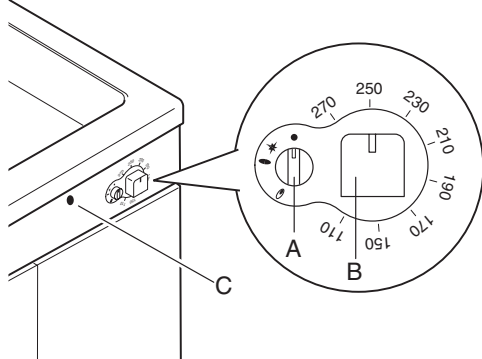
VI. ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER

1. GEBRAUCH DER KIPPBRATPFANNE ZUR WANDMONTAGE

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 Garen von Fleischgerichten in Sauce oder Schmorbraten, von Saucen, gedünsteten und gebratenen Speisen, Omeletts und allgemein zum Garen von Speisen in Sauce. Jeder andere Gebrauch gilt als bestimmungsfremd.
- Dieses Gerät darf nicht als Friteuse verwendet werden, da bei einer Überschreitung der Beckenbodentemperatur von 230°C Brandgefahr besteht;
- Vor der ersten Inbetriebnahme muss das Becken von industriellen Schutzfetten gereinigt werden:
 - Das Becken mit Wasser und normalem Reinigungsmittel füllen und einige Minuten kochen lassen.
 - Das Becken entleeren und sorgfältig mit sauberem Wasser ausspülen. Ferner ist das Vorheizen des Gerätes nach Möglichkeit nur unmittelbar vor dem Gebrauch vorzunehmen.

1.1 GASGERÄTE



Einschalten

Der Bedienelemente des Thermostatventils verfügen über folgende Stellungen:

Bedienelement A:

- Aus
- ★ Zündung "Zündbrenner"
- 🔥 Position "Zündbrenner eingeschaltet"
- 🔥 Position "Eingeschaltet"

- Drehen Sie den Bedienelement "A" aus der Position ● auf die Stellung ★.
- Drücken Sie den Bedienelement "A" nach unten und drehen Sie denselben auf die Position 🔥, um den Zündbrenner zu zünden. Falls die Flamme nicht zündet, den Vorgang bis zur Zündung wiederholen.
- Den Bedienelement "A" ca. 20 Sekunden gedrückt halten; nach dem Loslassen darf die Zündflamme nicht erlöschen; anderenfalls den Zündvorgang wiederholen.

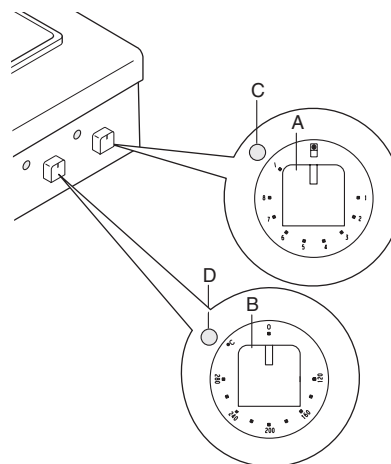
Achtung: Wird der Bedienelement auf „Aus“ gedreht und der Zündbrenner erlischt, ist eine erneute Zündung erst nach 60 Sekunden möglich (Entsperrung des Knopfs).

- Drehen Sie für die Zündung des Hauptbrenners den Bedienelement "A" nach links aus der Position 🔥 in die Position A.
- Die gewünschte Temperatur wird mit dem Bedienelement „B“ eingestellt

Ausschalten

- Drehen Sie den Bedienelement "A" aus der Position 🔥 in die Stellung ★.
- Drücken Sie anschließend den Knopf ganz ein und drehen Sie ihn in die Position ★; lassen Sie den Knopf los und drehen Sie ihn in die Position ●.

1.2. ELEKTROGERÄTE



1.2.1 FETTLOSES BRATEN

- Schalten Sie den dem Gerät vorgeschalteten Schutzschalter ein.
 - Drehen Sie den Bedienelement "B" des Thermostaten nach links bis zur gewünschten Gartemperatur, die zwischen 120 und 280 °C liegen kann.
 - Drehen Sie den Knopf des Energiereglers "A" nach links auf die Position "unendlich".
- Das Aufleuchten der grünen Kontrolllampe "D" zeigt an, dass das Gerät stromversorgt ist.
- Das Aufleuchten der gelben Kontrolllampe "C" zeigt den Betrieb der Heizwiderstände an; die Lampe erlischt nach Erreichen der angewählten Temperatur.

1.2.2. SCHMOREN

Zum Dünsten von Speisen (zum Beispiel Saucen, Schmorbraten usw.) auf folgende Weise vorgehen:

- Den Knopf "B" des Thermostaten auf die gewünschte Temperatur drehen.
- Den Bedienelement "A" des Energiereglers auf eine Position drehen, die gewährleistet, dass die Siedetemperatur aufrechterhalten wird; dabei berücksichtigen, dass die Position "1" der Mindestleistung und die Stellung "8" der maximalen Leistungsstufe entspricht.

Achtung! Die Bratflächen erhitzen sich sehr stark während des Betriebs.

Hinweis:

Der Stöpsel dient beim Zubereiten von Schmorgerichten zum Verschließen des Abflusses auf der Vorderseite der Pfanne. Das Fett wird in einem Behälter unter der Bedienblende aufgefangen.

Nach der Arbeit

- Die Bedienelemente 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 STAHLBEREICH (täglich)

- Alle Stahlbereiche reinigen: Frischer Schmutz kann leicht und mühelos entfernt werden.
- Entfernen Sie Schmutz, Fett und Speisereste von den ausgekühlten Stahlbereichen, 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

STAHLBEREICH (wenn nötig)

Durch Wasser auf den Stahlbereichen 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. 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.*

Mögliche Ursachen:

- Die Kerze ist nicht korrekt befestigt oder falsch angeschlossen,
- die Zündung oder das Kabel der Kerze sind beschädigt.
- Unzureichender Druck in den Gasleitungen.
- Die Düse ist verstopft.
- Das Gasventil ist defekt.

- *Der Zündbrenner erlischt.*

Mögliche Ursachen:

- Unzureichende Erhitzung des Thermoelements durch den Zündbrenner.
- Das Thermoelement ist defekt.
- Der Bedienknopf für Zündung wird unzureichend gedrückt.
- Der Gasdruck am Ventil ist unzureichend.
- Das Gasventil ist defekt.

Der Zündbrenner ist noch eingeschaltet, aber der Hauptbrenner zündet nicht

Mögliche Ursachen:

- Druckverlust in der Gasleitung.
- Die Düse ist verstopft oder das Gasventil ist defekt.
- Die Gasaustrittsöffnungen des Brenners sind verstopft.
- Bedienknopf des Gasventils nicht geöffnet.

Die Temperaturregelung ist nicht möglich.

Mögliche Ursachen:

- Die Thermostatkugel ist defekt.
- Das Gasventil ist defekt.

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

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

GASVENTIL

- Bedienknöpfe und Bedienfeld abnehmen.
- Die Leitungen von Zündbrenner und Thermoelement abdrehen.
- Die Anschlüsse von Gasein- und -austritt ausdrehen.
- Den Thermostatkolben von der Beckenunterseite aus entnehmen.
- Beim Wiedereinbau die Schritte in umgekehrter Reihenfolge ausführen.

Baugruppe Zündbrenner, Thermoelement, Zündkerze

- Bedienknöpfe und Bedienfeld abnehmen.
- Das Bauteil ersetzen.

HAUPTBRENNER

- Bedienknöpfe und Bedienfeld abnehmen.
 - Die Befestigung des Brenners von der Gasleitung zum Düsenhalter entfernen.
 - Die Frontplatte der Brennkammer abnehmen.
 - Den Brenner ausbauen und durch einen neuen ersetzen.
- Beim Wiedereinbau die Schritte in umgekehrter Reihenfolge ausführen.

1.2 WARTUNGSPROGRAMM

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

TABELLE B - Gasdruck und Daten der Düsen																
GASART			G20				G30/ G31				G25					
			Nennndruck	M indestdruck	Höchstndruck		Nennndruck	M indestdruck	Höchstndruck		Nennndruck	M indestdruck	Höchstndruck			
GASDRUCK			(mbar)	20	18	25		50	42,5	57,5		20	18	25		
M ODELLE	Ø (mm)	kW	Luftring	Düse M AX		Düse M IN		Zündflamme		Luftring	Düse M AX		Düse M IN		Zündflamme	
			mm	mm	Stempel.	mm	Stempel.	Anz	mm	Stempel.	mm	Stempel.	Anz	mm	Stempel.	Anz
M o dell 1/2M	-	-	15	195	195	150	150	115	115	90	90	215	150	150	150	35
M o dell 1M	-	-	15	280	280	225	225	165	165	130	130	315	225	225	225	35
Unterer Heizwert (Hi)			34,02 MJ/m³				45,65 MJ/Kg (Gas G30)				29,25 MJ/m³					
Gesamtgasverbrauch (mit unterem Heizwert (Hi) bei 15°C und 11mbar)																
+7MFGDD00	kW 7		0,74 m³/h				0,55 Kg/h				0,86 m³/h					
+7MFGHDD00	kW 14		1,48 m³/h				1,0 Kg/h				1,72 m³/h					