

07/2015

Mod: E22/4PQF8(230/3)-N

Production code: 393167

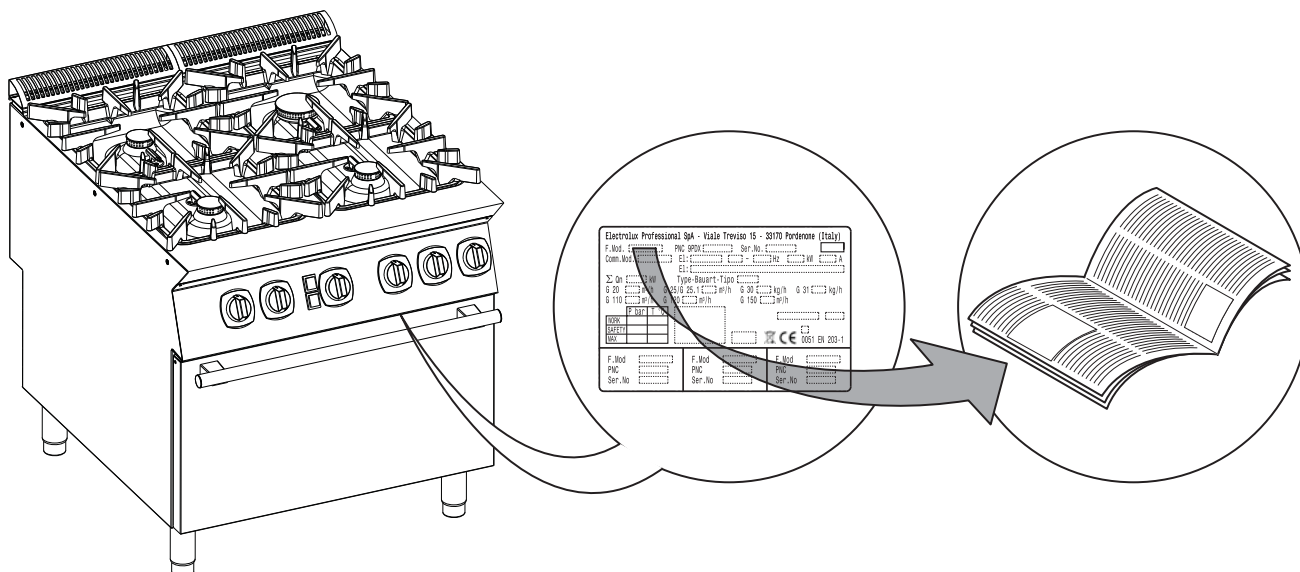


Diamond
catering equipment

INHALT

I. BILDER	2
II. TYPENSCHILD UND TECHNISCHE DATEN	52
III. ALLGEMEINE HINWEISE	55
IV. VORBEMERKUNG	57
V. INSTALLATION.....	58
1. ALLGEMEINE HINWEISE.....	58
2. TRANSPORT, HANDLING UND LAGERUNG	60
3. INSTALLATION UND MONTAGE	60
4. ABGASFÜHRUNG	62
5. ANSCHLÜSSE	62
6. SICHERHEITSTHERMOSTAT	64
7. VOR BEENDUNG DER INSTALLATIONSARBEITEN.....	64
8. HANDLAUF	65
VI. ANWEISUNGEN FÜR DAS BEDIENPERSONAL DER MASCHINE.....	65
1. KOCHMULDE.....	65
2. BEDIENUNG DES STATISCHEN OFENS	66
3. BEDIENUNG DES UMLUFTOFENS.....	67
VII. REINIGUNG UND WARTUNG.....	68
1. ALLGEMEINE SICHERHEITSBESTIMMUNGEN.....	68
2. NORMALER MASCHINENGEBRAUCH	69
3. REINIGUNG UND WARTUNG DER MASCHINE.....	70
4. ENTSORGUNG DER MASCHINE	73
5. BEILIEGENDE DOKUMENTATION.....	73

II. TYPENSCHILD UND TECHNISCHE DATEN



ACHTUNG

Die vorliegende Anleitung bezieht 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		+9GCGD2C00 400mm	+9GCGD2C0M 400mm	+9GCTD2C0M 400mm	+9GCGH4C00 800mm	+9GCGH4C0M 800mm	+9GCTH4C00 800mm	+9GCTH4C0M 800mm	+9GCGL6C00 1200mm	+9GCGL6C0M 1200mm	+9GCTL6C0M 1200mm	+9GCGH4CGL +9GCGH4CGW 800 mm	+9GCGH4C0G +9GCGHTCGA 800mm
TECHNISCHE DATEN													
Anschlussspannung	V	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Elektr. Aufnahmeleistung	kW	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Phasen	Anz.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Frequenz	Hz	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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"
Brenner der Kochmulde	Anz.	2	2	2	4	4	4	4	6	6	6	4	4
Nennwärmeleistung der Kochmulde	kW	12	20	15	28	40	24	30	44	60	45	24	28
Bautyp		A1	A1	A1	A1	A1	A1	A1	A1	A1	A1	A1	A1
Ofentyp	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Gas	Gas
Max. Wärmeleistung Ofen	kW	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	8,5	8,5
Min. Wärmeleistung Ofen	kW	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Nennwärmeleistung	kW	12	20	15	28	40	24	30	44	60	45	32,5	36,5

MODELLE		+9GCGH4CGM +9GCGHTCGB 800mm	+9GCGL6C10 +9GCGLTCL1A 1200mm	+9GCGL6C1M +9GCGLTCL1B 1200mm	+9GCGP8CG0 +9GCGP8CGA +9GCGP8SGA 1600mm	+9GCGL6CL0 1200mm	+9GCGL6CLM 1200mm	+9GCGH4CVL +9GCGH4SVL 800mm	+9GCGH4CV0 +9GCGH4SV0 800mm	+9GCGH4CVM +9GCGH4SVM 800mm	+9GCTH4CEM 800mm	+9GCGH4CE0 +9GCGHTCEA 800mm	+9GCGH4CEN 800mm
TECHNISCHE DATEN													
Anschlussspannung	V	-	-	-	-	-	-	230	230	230	400	400	230
Elektr. Aufnahmeleistung	kW	-	-	-	-	-	-	0,25	0,25	0,25	6	6	6
Phasen	Anz.	-	-	-	-	-	-	1	1	1	3N	3N	3
Frequenz	Hz	-	-	-	-	-	-	50	50	50	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"
Brenner der Kochmulde	Anz.	4	6	6	8	6	6	4	4	4	4	4	4
Nennwärmeleistung der Kochmulde	kW	40	44	60	56	44	60	24	28	40	24	28	28
Bautyp		A1	A1	A1	A1	A1	A1	A1	A1	A1	A1	A1	A1
Ofentyp	-	Gas	Gas	Gas	Gas	Gas	Gas	Gas	Gas	Gas	Elektrisch	Elektrisch	Elektrisch
Max. Wärmeleistung Ofen	kW	8,5	8,5	8,5	17	12	12	10,5	10,5	10,5	-	-	-
Min. Wärmeleistung Ofen	kW	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Nennwärmeleistung	kW	48,5	52,5	68,5	73	56	72	34,5	38,5	50,5	24	28	28

TABELLE A - Technische Daten Elektrogeräte													
MODELLE		+9ECED2Q00 400mm	+9ECED2Q0N 400mm	+9ECMD2005 400mm	+9ECMD2006 400mm	+9ECEH4Q00 800mm	+9ECEH4Q0N 800mm	+9ECMH4005 800mm	+9ECMH4006 800mm	+9ECEH4QE0 800mm	+9ECEH4QEN 800mm	+9ECMH4025 800mm	+9ECMH4026 800mm
TECHNISCHE DATEN													
Anschlussspannung	V	380-400	230	400	440	380-400	230	400	440	380-400	230	400	440
Phasen	Anz.	3N	3	3	3	3N	3	3	3	3N	3	3	3
Frequenz	Hz	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Platten der Kochmulde	Anz.	2	2	2	2	4	4	4	4	4	4	4	4
Max. Leistung Platten der Kochmulde	kW	8	8	8	8	16	16	16	16	16	16	16	16
Max. Leistung Ofen	kW	-	-	-	-	-	-	-	-	6	6	6	6
Max. Nennleistung	kW	7,5 - 8	8	8	8	15 - 16	16	16	16	20 - 22	22	22	22
Querschnitt Netzkabel	mm ²	2,5	4	2,5	1,5	4	10	4	2,5	6	16	6	6

TABELLE A - Technische Daten Gas-/Elektrogeräte - Modelli con piano cottura senza pilota									
MODELLE TECHNISCHE DATEN		+9GCGDTC00 400mm	+9GCGDTC0M 400mm	+9GCGHTC00 800mm	+9GCGHTC0M 800mm	+9GCGHTCGL 800mm	+9GCGHTCG0 800mm	+9GCGLTC00 1200mm	+9GCGLTC0M 1200mm
Anschlussspannung	V	220-230	220-230	220-230	220-230	220-230	220-230	220-230	220-230
Elektr. Aufnahmeleistung	kW	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01
Phasen	Anz.	1N	1N	1N	1N	1N	1N	1N	1N
Frequenz	Hz	50/60	50/60	50/60	50/60	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"
Brenner der Kochmulde	Anz.	2	2	4	4	4	4	6	6
Nennwärmeleistung der Kochmulde	kW	12	20	28	40	24	28	44	60
Bautyp		A1	A1	A1	A1	A1	A1	A1	A1
Ofentyp	-	-	-	-	-	Gas	Gas	-	-
Max. Wärmeleistung Ofen	kW	-	-	-	-	8,5	8,5	-	-
Min. Wärmeleistung Ofen	kW	-	-	-	-	-	-	-	-
Nennwärmeleistung	kW	12	20	28	40	32,5	36,5	44	60

MODELLE TECHNISCHE DATEN		+9GCGHTCGM 800mm	+9GCGLTC10 1200mm	+9GCGLTC1M 1200mm	+9GCGLTCLO 1200mm	+9GCGLTCLM 1200mm	+9GCGHTCVL 800mm	+9GCGHTCV0 800mm	9GCGHTCVM 800mm	+9GCGHTSE0 800mm
Anschlussspannung	V	220-230	220-230	220-230	220-230	220-230	220-230	220-230	220-230	380-400
Elektr. Aufnahmeleistung	kW	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,2	0,2	0,2	6
Phasen	Anz.	1N	1N	1N	1N	1N	1N	1N	1N	3N
Frequenz	Hz	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	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"
Brenner der Kochmulde	Anz.	4	6	6	6	6	4	4	4	4
Nennwärmeleistung der Kochmulde	kW	40	44	60	44	60	24	28	40	28
Bautyp		A1	A1	A1	A1	A1	A1	A1	A1	A1
Ofentyp	-	Gas	Gas	Gas	Gas	Gas	Gas	Gas	Gas	Elettrico
Max. Wärmeleistung Ofen	kW	8,5	8,5	8,5	12	12	10,5	10,5	10,5	-
Min. Wärmeleistung Ofen	kW	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Nennwärmeleistung	kW	48,5	52,5	68,5	56	72	34,5	38,5	50,5	28

GASGERÄTE

Electrolux Professional SpA - Viale Treviso 15 - 33170 Pordenone (Italy)

F.Mod. PNC 9PDX Ser.No.

Comm.Mod. EL: - Hz kW A

EL:

Σ Qn kW Type-Bauart-Tipo

G 20 m³/h G 25/G 25.1 m³/h G 30 kg/h G 31 kg/h

G 110 m³/h G 120 m³/h G 150 m³/h

	P bar	T °C
WORK		
SAFETY		
MAX		

☒ CE 0051 EN 203-1

F.Mod.	F.Mod.	F.Mod.
PNC	PNC	PNC
Ser.No.	Ser.No.	Ser.No.

ELEKTROGERÄTE.

Electrolux Professional SpA - Viale Treviso 15 - 33170 Pordenone (Italy)

F.Mod. PNC 9PDX Ser.No.

Comm.Mod. El: ~ Hz kW A

El:

	P bar	T °C
WORK		
SAFETY		
MAX		

F.Mod

PNC

Ser.No

F.Mod

PNC

Ser.No

F.Mod

PNC

Ser.No

Im Folgenden wird die Bedeutung der verschiedenen aufgeführten Daten erläutert:

F.Mod	Herstellerbezeichnung des Produktes
Comm.Model	Handelsbezeichnung
PNC	Produktionscode
Ser.No	Seriennummer
El:	Anschlussspannung+Phase
Hz:	Netzfrequenz
kW:	Maximale Leistungsaufnahme
A	Stromaufnahme
Power unit El:	Leistung
I	Schutz gegen Staub und Wasser
CE	CE-Kennzeichnung
AB	Zertifizierungs-Nummer
	Gassicherheit
N	certification group
0051	Benannte Stelle
EN 203-1	EU-Norm
L	Logo INQ/GS
Cat	Gasart
Pmbar	Gasdruck

Electrolux Professional SpA
Viale Treviso, 15
33170 Pordenone
(Italy).....Hersteller

Bei der Installation des Gerätes sicherstellen, dass die elektrischen Anschlusswerte mit den Daten auf dem Typenschild übereinstimmen.

III. ALLGEMEINE HINWEISE

- Lesen Sie die Betriebsanleitung 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 sauber und frei 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. Verdecken Sie das Belüftungssystem im Aufstellungsraum des Gerätes nicht. Die Belüftungs- oder Auslassöffnungen dieses oder anderer Geräte nicht verdecken.



- Bringen Sie die Notfallnummern an einem sichtbaren Ort an.
- Installation und Wartung dürfen nur durch vom Hersteller autorisierte Fachkräfte ausgeführt werden. Für technische Serviceleistungen müssen die vom Hersteller autorisierten Kundendienststellen aufgesucht werden. Original-Ersatzteile verlangen.
- Dieses Gerät wurde zum Garen von Speisen entwickelt. Es ist für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Ein anderer als der angegebene Gebrauch ist unsachgemäß.
- Dieses Gerät darf nicht durch Minderjährige oder Erwachsene benutzt werden, die körperlich behindert, in ihrer Wahrnehmungsfähigkeit oder ihren geistigen Kräften eingeschränkt sind oder denen Erfahrung und Kenntnisse zum Gebrauch des Gerätes fehlen. .
- Das Bedienpersonal des Gerätes muss geschult und über die mit dem Gerätebetrieb verbundenen Gefahren unterrichtet sein.
- Überwachen Sie das Gerät während des Betriebs
- Schalten Sie das Gerät im Schadensfall oder bei Störungen 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. Verwenden Sie zum Reinigen der Stahlteile keine Metallgegenstände (Bürsten oder Scheuerschwämme).

- Vermeiden Sie, dass die Kunststoffteile mit Öl oder Fett in Kontakt kommen.
- Lassen Sie auf dem Gerät keine Krusten aus Schmutz, Fett, Speiseresten oder anderem entstehen.
- Das Gerät darf nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.
- Verwenden Sie zur Gerätereinigung weder Sprühwasser noch Dampf.
- Der gewogene Schalldruckpegel A darf 70 dB (A) nicht überschreiten
- Diese Bedienungsanleitung ist auch im elektronischen Format erhältlich, kontaktieren Sie bitte Ihren Händler oder zuständigen Kundendienst.
- Vor dem Gerät muss ein Schutzschalter installiert werden. Der Abstand der Kontaktöffnungen und der maximale Wert des Leckstroms richten sich nach der geltenden Vorschrift.
- Das Gerät an eine Erdung anschließen und mit der Schraube unter dem Rahmen im hinteren Bereich in einen Potentialausgleichsknoten einbinden. Die Schraube ist mit dem folgenden Symbol  gekennzeichnet.
- Es empfiehlt sich, das Gerät mindestens alle 12 Monate durch eine autorisierte Fachkraft überprüfen zu lassen. Zu diesem Zweck sollte ein Wartungsvertrag abgeschlossen werden
- Das Symbol  auf dem Gerät weist darauf hin, dass dieses nicht wie Hausmüll behandelt werden darf, sondern auf korrekte Weise entsorgt werden muss, um mögliche Umweltbelastungen und Gesundheitsschäden zu vermeiden. Wenden Sie sich für weitere Informationen zum Recycling des Produktes an die lokale Vertretung oder den Fachhändler des Gerätes, an den Kundendienst oder die für die Abfallentsorgung zuständige lokale Behörde.

Werden die o.a. Hinweise nicht befolgt, kann die Anwendungssicherheit des Gerätes beeinträchtigt werden. Die Missachtung der o.a. Hinweise bewirkt automatisch den Verfall der Garantie.

IV. VORBEMERKUNG



Die Installations-, Gebrauchs- und Wartungsanleitung (im Folgenden Anleitung genannt) liefert dem Benutzer nützliche Informationen für eine korrekte und sichere Vorgehensweise und erleichtert ihm die Bedienung der Maschine (im Folgenden einfach "Maschine" oder "Gerät" genannt). Die folgende Beschreibung soll keine langwierige Aufzählung von Hinweisen und Warnungen sein, sondern eine Reihe von hilfreichen Anweisungen liefern, um die Maschinenleistungen in jeder Hinsicht zu optimieren und um Fehlhandlungen zu vermeiden, die zu Personen-, Tier- und Sachschäden führen können. Es ist sehr wichtig, dass alle Personen, die mit Transport, Installation, Inbetriebnahme, Gebrauch, Wartung, Reparatur und Entsorgung der Maschine betraut sind, diese Anleitung zunächst aufmerksam lesen, um falsche Bedienungsschritte oder Fehler zu vermeiden, durch die die Maschine beschädigt werden kann oder die eine Unfallgefahr für die Personen darstellen können. Der Benutzer muss regelmäßig über die einschlägigen Sicherheitsvorschriften informiert werden. Es ist weiterhin wichtig, das für den Umgang mit der Maschine autorisierte Personal in den Gebrauch und die Wartung des Gerätes einzuweisen und über technische Weiterentwicklungen zu informieren. Die Anleitung muss dem Personal stets zur Verfügung stehen und daher am Arbeitsplatz an einem leicht zugänglichen Ort sorgfältig aufbewahrt werden, damit es bei Bedarf jederzeit konsultiert werden kann. Falls nach der Lektüre dieser Anleitung noch Zweifel oder Ungewissheiten hinsichtlich des Maschinengebrauchs bestehen sollten, wenden Sie sich bitte an den Hersteller oder die autorisierte Kundendienststelle, die Ihnen gerne helfen werden, die Maschinenleistungen zu optimieren und den maximalen Wirkungsgrad zu erhalten. Es wird daran erinnert, dass bei der Maschinenbenutzung immer die einschlägigen Bestimmungen hinsichtlich Sicherheit, Arbeitshygiene und Umweltschutz einzuhalten sind. Es ist daher Aufgabe des Benutzers, dafür zu sorgen, dass die Maschine immer unter optimalen Sicherheitsbedingungen sowohl für Personen wie auch für Tiere und Sachen eingesetzt wird.

Der Hersteller lehnt jegliche Haftung für sämtliche Eingriffe an dem Gerät ab, die unter Missachtung der in der Anleitung aufgeführten Anweisungen durchgeführt werden. Die Vervielfältigung der vorliegenden Anleitung ist auch auszugsweise untersagt.

V. INSTALLATION

1. ALLGEMEINE HINWEISE

1.1. EINFÜHRUNG

Nachstehend folgen einige Informationen über den zulässigen Gebrauch und die Abnahmeprüfung der Maschine, die Beschreibung der verwendeten Symbole (die die Warnhinweise kennzeichnen und zu ihrem unmittelbaren Verständnis beitragen), Erklärungen der in der Anleitung verwendeten Begriffe sowie eine Reihe nützlicher Informationen für den Benutzer des Geräts.

1.2. ZULÄSSIGER GERÄTEGEBRAUCH

Das Gerät muss gemäß den Vorschriften und der einschlägigen Gesetzgebung für die Installation von Elektro- und Gasgeräten installiert werden.

ACHTUNG: Das Gerät ist nicht für die Installation im Freien und/oder in Räumen geeignet, die Witterungseinflüssen ausgesetzt sind (Regen, direkte Sonneneinstrahlung usw.).
Der Hersteller lehnt jegliche Haftung für unsachgemäße Verwendungen des Produktes ab.

1.3. ABNAHMEPRÜFUNG

Unsere Geräte wurden in Labortests entwickelt und optimiert, um hohe Leistungen und Wirkungsgrade zu erzielen. Das Gerät wird betriebsbereit geliefert. Die bestandenen Tests (Sichtkontrolle, elektrische/Gas-Abnahmeprüfung/ und Funktionsprüfung) werden durch die spezifischen Anlagen garantiert und bescheinigt.

1.4. BEGRIFFSBESTIMMUNGEN

Im Folgenden werden die wichtigsten Begriffe dieser Anleitung erklärt. Lesen Sie bitte diesen Abschnitt zum besseren Verständnis der Anleitung aufmerksam durch.

Fachpersonal

Person, die mit der Installation, Einstellung, Bedienung, Wartung, Reinigung, Reparatur und dem Transport der Maschine betraut ist.

Hersteller

Electrolux Professional SpA oder jede andere von Electrolux Professional SpA zugelassene Kundendienststelle.

Bedienpersonal

Person, die für die übertragenen Aufgaben ausgebildet und geschult und über die mit dem normalen Maschinengebrauch verbundenen Risiken informiert ist.

Techniker oder Kundendienst

Vom Hersteller ausgebildeter/geschulter Techniker, der aufgrund seiner beruflichen Ausbildung, Erfahrung, seiner spezifischen Schulung und seiner Kenntnisse der Unfallverhütungsvorschriften in der Lage ist, die an der Maschine auszuführenden Eingriffe zu bewerten und alle damit verbundenen Gefahren zu erkennen und zu vermeiden. Seine beruflichen Kenntnisse schließen Mechanik, Elektrotechnik und Elektronik ein.

Gefahr

Gefahrenquelle möglicher Verletzungen oder Gesundheitsschäden.

Gefährliche Situation

Alle Situationen, in denen das Personal einer oder mehreren Gefahren ausgesetzt ist.

Risiko

Kombination wahrscheinlicher und möglicher ernsthafter Verletzungen oder Gesundheitsschäden in einer gefährlichen Situation.

Schutzvorrichtungen

Sicherheitsmaßnahmen, die in der Anwendung spezifischer technischer Mittel (Schutzverkleidungen und Sicherheitsvorrichtungen) zum Schutz des Personals vor Gefahren bestehen.

Schutzverkleidungen

Eine spezifische Maschinenkomponente, die mithilfe einer physischen Barriere den Bediener schützt.

Sicherheitsvorrichtung

Eine (von der Schutzverkleidung verschiedene Vorrichtung), die die Gefährdungen beseitigt oder reduziert; sie kann einzeln oder in Verbindung mit einer Schutzverkleidung eingesetzt werden.

Kunde

Person, die die Maschine erworben hat und/oder betreibt und benutzt (z. B.: Firma, Unternehmer, Unternehmen).

Stromschlaggefahr

Auf den menschlichen Körper übertragene elektrische Ladung.

1.5. TYPOGRAPHISCHE KONVENTIONEN

Für den optimalen Gebrauch der Anleitung und folglich der Maschine empfiehlt sich eine gute Kenntnis der in dem Dokument verwendeten Begriffe und Symbole. Zur Kennzeichnung und zum unmittelbaren Verständnis der verschiedenen Gefahren werden im Handbuch die folgenden Symbole verwendet:



ACHTUNG!
GEFAHR FÜR DIE GESUNDHEIT UND SICHERHEIT DES ARBEITSPERSONALS.



ACHTUNG!
STROMSCHLAGGEFAHR - GEFÄHRLICHE SPANNUNG.



ACHTUNG!
GEFAHR VON MASCHINENSCHÄDEN.

Im Text sind den Symbolen Sicherheitshinweise zugeordnet, die in kurzen Sätzen die Gefahrenart zusätzlich erläutern. Die Hinweise dienen der Sicherheit des Personals und tragen dazu bei, Schäden an der Maschine oder dem verarbeiteten Produkt zu vermeiden. Es wird darauf hingewiesen, dass die in der Anleitung aufgeführten Zeichnungen und Pläne nicht maßstabgetreu sind. Sie vervollständigen die Informationen und fassen den Text bildlich zusammen, stellen jedoch keine detaillierte Darstellung der Maschine dar. Bei den in den Installationsplänen angegebenen Zahlenwerten handelt es sich um Millimeterangaben.

**ACHTUNG!**

Die "CE"-Kennzeichnung der Maschine nicht entfernen, ändern oder unlesbar machen.

**ACHTUNG!**

Beziehen Sie sich für alle Rückfragen beim Hersteller immer auf die Kenndaten der Maschine auf dem Schild mit der "CE"-Kennzeichnung (zum Beispiel: bei Ersatzteilbestellungen usw.).

**ACHTUNG!**

Bei Verschrottung der Maschine muss die "CE"-Kennzeichnung vernichtet werden.

1.6. GERÄTEKENNZEICHNUNG

Die vorliegende Anleitung bezieht sich auf verschiedene Geräte.

Den Code des gekauften Gerätes feststellen, der sich auf dem Schild unter der Bedienblende befindet.

1.7. URHEBERRECHTE

Die vorliegende Anleitung ist ausschließlich als Unterlage für das Personal bestimmt und darf nur mit der Genehmigung von Electrolux Professional SPA an Dritte weitergegeben werden.

1.8. HAFTUNG

Der Hersteller haftet nicht für Schäden und Betriebsstörungen, die verursacht werden durch:

- Missachtung der Anweisungen dieser Anleitung;
- unsachgemäß ausgeführte Reparaturen und Verwendung von Ersatzteilen, die nicht im Ersatzteilkatalog aufgeführt sind (der Einbau und die Verwendung von Nicht-Originalersatzteilen oder Nicht-Originalzubehör kann den Maschinenbetrieb nachteilig beeinflussen und führt zum Verfall der Garantie);
- Eingriffe durch fachlich unqualifizierte Techniker;
- ungenehmigte Änderungen oder Eingriffe;
- nachlässige Instandhaltung;
- unsachgemäßen Maschinengebrauch;
- außergewöhnliche unvorhersehbare Umstände;
- Benutzung der Maschine durch ungeschultes und nicht ausgebildetes Personal;
- Nichtbeachtung der im Einsatzland der Maschine geltenden Vorschriften hinsichtlich der Sicherheit, Hygiene und Gesundheit am Arbeitsplatz.

Weiterhin wird jede Haftung für Schäden abgelehnt, die durch Umrüstungen und eigenmächtige Änderungen seitens des Benutzers oder des Kunden verursacht sind. Die Verantwortung für die Auswahl der geeigneten persönlichen Schutzausrüstung für das Personal liegt beim Arbeitgeber oder beim Sicherheitsbeauftragten am Arbeitsplatz oder beim Kundendiensttechniker entsprechend den gültigen Bestimmungen im Einsatzland der Maschine.

Electrolux Professional SPA lehnt jegliche Haftung für eventuelle Ungenauigkeiten in der Anleitung ab, die auf Druck- oder Übersetzungsfehler zurückzuführen sind.

Eventuelle Zusätze und Nachträge zur Installations-, Bedienungs- und Wartungsanleitung, die der Hersteller ggf. dem Kunden zusendet, bilden einen wesentlichen Bestandteil der Anleitung und müssen zusammen mit derselben aufbewahrt werden.

1.9. PERSÖNLICHE SCHUTZAUSRÜSTUNG

Die folgende Tabelle gibt einen Überblick über die Persönliche Schutzausrüstung (PSA), die während der verschiedenen Lebensphasen der Maschine zu verwenden sind.

Phase	Schutzbekleidung tragen	Sicherheitsschuhe tragen	Schutzhandschuhe tragen	Augenschutz tragen	Kopfschutz tragen
Transport					
Handling					
Auspacken					
Montage					
Normaler Maschinengebrauch					
Einstellungen					
Normale Reinigung					
Außerordentliche Reinigung					
Wartung					
Demontage					
Verschrottung					

Legende:



PSA VORGESEHEN



PSA BEREITHALTEN ODER BEI BEDARF ZU TRAGEN



PSA NICHT VORGESEHEN

Die Handschuhe schützen die Hände während des **normalen Gebrauchs** vor heißen Geräteteilen oder heißen Speisen.

1.10. AUFBEWAHRUNG DER ANLEITUNG

Die Anleitung muss während der gesamten Lebenszeit der Maschine bis zu ihrer Verschrottung in einwandfreiem Zustand aufbewahrt werden.

Bei Abtretung, Verkauf, Vermietung, Gebrauchsgewährung oder Leasing der Maschine muss die Anleitung dieselbe immer begleiten.

1.11. EMPFÄNGER DER ANLEITUNG

Die Anleitung richtet sich an:

- das für Transport und Handling zuständige Personal;
- an das für die Installation und Inbetriebnahme zuständige Personal;
- an den Arbeitgeber der Maschinenbenutzer und den Sicherheitsbeauftragten am Arbeitsplatz;
- an das Bedienpersonal der Maschine;
- an die Techniker - an den technischen Kundendienst.

2. TRANSPORT, HANDLING UND LAGERUNG

2.1. EINFÜHRUNG

Der Transport (d. h. die Überführung der Maschine von einem Ort an einen anderen) und das Handling (d.h. der innerbetriebliche Transport der Maschine) müssen mithilfe von Hubmitteln geeigneter Tragfähigkeit erfolgen.



ACHTUNG!

Angesichts der Maschinenabmessungen ist es möglich, die Maschinen beim Transport, Handling und Einlagern übereinander zu stapeln, sofern die Angaben auf dem Aufkleber auf der Verpackung beachtet werden.

Der Transport, das Handling und die Lagerung der Maschine darf nur von Fachpersonal ausgeführt werden, das:

- über eine spezifische technische Ausbildung und Erfahrung verfügt;
- die Sicherheitsvorschriften und die gesetzlichen Bestimmungen des Fachbereichs kennt;
- über Kenntnisse der allgemeinen Sicherheitsbestimmungen verfügt;
- die für die auszuführende Arbeit geeignete persönliche Schutzausrüstung trägt;
- fähig ist, mögliche Gefahren zu erkennen und zu vermeiden.

2.2. TRANSPORT: ANWEISUNGEN FÜR DEN FRACHTFÜHRER



ACHTUNG!

Es ist verboten, sich während des Be- und Entladens unter schwebenden Lasten aufzuhalten. Unbefugten ist der Zugang zum Arbeitsbereich untersagt.



ACHTUNG!

Das Maschinengewicht allein reicht nicht aus, um die Maschine im Gleichgewicht zu halten. Die Last kann sich beim Transport verlagern:

- beim Bremsen;
- bei der Beschleunigung;
- in einer Kurve;
- auf holprigen Straßen.

2.3. HANDLING

Für das Entladen und die Lagerung der Maschine einen geeigneten Ort mit ebenem Fußboden vorbereiten.

2.4. ANWEISUNGEN FÜR DAS HANDLING

Halten Sie für ein sicheres Heben der Maschine folgende Vorsichtsmaßnahmen ein:

- Benutzen Sie Ausrüstungen mit geeigneten Eigenschaften und ausreichender Tragfähigkeit (z. B.: Gabelstapler oder Elektrogabelhubwagen);
- bedecken Sie scharfe Kanten.

Vor dem Anheben:

- vergewissern Sie sich, dass sich alle Arbeiter in sicherer Entfernung befinden und verhindern Sie, dass unbefugte Personen den Arbeitsbereich betreten können;
- kontrollieren Sie die Stabilität der Last;
- stellen Sie sicher, dass während des Anhebens kein Material herunterfallen kann. Vertikale Bewegungen ausführen, um Stöße zu vermeiden;
- heben Sie die Maschine beim Versetzen so wenig wie möglich an.



ACHTUNG!

Es ist verboten, die Maschine an den abnehmbaren oder an nicht ausreichend haltbaren Teilen anzuheben, wie: Schutzabdeckungen, Kabelführungen, pneumatischen Bauteilen usw.

2.5. VERFAHREN DER MASCHINE

Der Fahrer des Hubmittels muss:

- einen guten Überblick über die zu fahrende Strecke haben;
- die Fahrt bei gefährlichen Situationen unterbrechen können.



ACHTUNG!

Während des Transports darf das Gerät weder geschoben noch gezogen werden, um ein Umkippen zu vermeiden.

2.6. ABSETZEN DER LAST

Vor dem Absetzen der Last sicherstellen, dass die Durchfahrt frei und der Fußboden eben ist und eine für die Last ausreichende Tragfähigkeit aufweist. Das Gerät von der Holzpalette nehmen, auf einer Seite abladen und anschließend auf die Erde gleiten lassen.

2.7. LAGERUNG

Die Maschine und/oder ihre Teile müssen gegen Feuchtigkeit geschützt in einem trockenen, vibrationsfreien Raum mit einer nicht aggressiven Atmosphäre und einer Temperatur von -10°C bis 50°C gelagert werden. Der Lagerraum muss über eine horizontale ebene Auflagefläche verfügen, um Verformungen der Maschine oder Beschädigungen der Stützfüße zu vermeiden.



ACHTUNG!

Die Aufstellung, die Montage und der Abbau der Maschine dürfen nur von Fachkräften ausgeführt werden.



ACHTUNG!

Die mit der Maschine gelieferten Ausstattungen dürfen nicht verändert werden. Eventuell verloren gegangene oder defekte Teile müssen durch Originalteile ersetzt werden.

3. INSTALLATION UND MONTAGE

Zur Gewährleistung des korrekten Betriebs des Gerätes und seines Gebrauchs unter Sicherheitsbedingungen müssen folgende Anweisungen dieses Abschnitts gewissenhaft befolgt werden.



ACHTUNG!

Die unten genannten Tätigkeiten müssen gemäß den geltenden Sicherheitsvorschriften ausgeführt werden, sowohl hinsichtlich der verwendeten Hilfsmittel als auch hinsichtlich der Art der Durchführung.



ACHTUNG!

Vor dem Transport des Gerätes sicherstellen, dass die Hubleistung des verwendeten Hubmittels dem Gewicht des Gerätes angemessen ist.

3.1. VORBEREITUNGEN ZU LASTEN DES KUNDEN

Folgende Aufgaben und Vorbereitungen obliegen dem Kunden:

- Vorrüstung eines hochempfindlichen Fehlerstrom-Leitungsschutzschalters mit manueller Rückstellung. Die Informationen zum elektrischen Anschluss finden sich im Abschnitt 5.2 "Elektrischer Anschluss".
- Überprüfung der Ebenheit des Gerätestandorts.
- In Aus-Stellung verriegelbare Vorrichtung für den Anschluss an das Stromnetz.
- Anschluss an geeignete Erdungsanlage (Abs. 5.2.3)
- Jedem einzelnen Gerät muss ein schnellschließender/s Absperrhahn/-ventil vorgeschaltet werden. Den Hahn bzw. das Ventil in leicht zugänglicher Position installieren.

3.2. TECHNISCHE FREIRÄUME DER MASCHINE

Um die Maschine sind ausreichende Freiräume (für Reparaturen, Instandhaltung usw.) zu lassen. Die Maße sind zu erhöhen, falls die Durchgänge für die Durchfahrt anderer Ausrüstungen und/oder Mittel benutzt werden oder als Fluchtwege des Arbeitsplatzes dienen.

3.3. AUFSTELLUNG

Aus dem Installationsplan dieser Betriebsanleitung gehen die Geräteabmessungen und die Anordnung der Anschlüsse (Gas - Strom - Wasser) hervor. Das Gerät kann einzeln oder gemeinsam mit anderen Geräten derselben Produktlinie 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. Die Oberflächen, die den oben genannten Abstand zum Gerät nicht einhalten, sind von diesem auf geeignete Weise zu isolieren. 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. Bei der Installation des Gerätes sämtliche für diesen Arbeitsgang vorgesehenen Sicherheitsmaßnahmen treffen, einschließlich der Vorkehrungen zur Brandverhütung. Wird das Gerät in einer Umgebung mit korrosiven Stoffen (Chlor usw.) aufgestellt, ist es ratsam, auf die Edelstahloberflächen mit einem in Vaselineöl getränkten Tuch einen Schutzfilm aufzutragen. Die Maschine darf erst dann an den Installationsort überführt und von der Palette genommen werden, wenn sie installiert wird.

Installation der Maschine:

- die Maschine an dem gewählten Standort aufstellen;
- die Höhe und planebene Ausrichtung mit Hilfe der höhenverstellbaren Füße regulieren und gleichzeitig prüfen, ob sich die Tür schließen lässt



HINWEIS

PERMANENTER ANSCHLUSS: Die in Aus-Stellung verriegelbare Vorrichtung muss auch nach der Aufstellung des Gerätes am Installationsort zugänglich sein.

- Schutzhandschuhe anziehen und die Verpackung wie folgt entfernen:
- Durchschneiden Sie die Verpackungsbänder und entfernen Sie die Schutzfolie. Achten Sie darauf, die Geräteoberflächen nicht mit den eventuell verwendeten Scheren oder Klingen zu zerkratzen;
- nehmen Sie die Schutzecken aus Polystyrol und die vertikalen Schutzvorrichtungen ab. Bei Geräten mit Möbel aus Edelstahl die Schutzfolie sehr langsam abziehen, ohne sie zu zerreißen, um zu vermeiden, dass Klebstoffreste zurückbleiben. Entfernen Sie eventuelle Klebstoffreste mit einem nicht korrosiven Lösungsmittel. Lösungsmittelreste mit einem nassen Tuch aufnehmen, dann sorgfältig abtrocknen. Es empfiehlt sich, auf alle Edelstahloberflächen mit einem in Vaselineöl getränkten Tuch einen Schutzfilm aufzutragen.

3.4. ENTSORGUNG DER VERPACKUNG

Bei der Entsorgung der Verpackungen die geltenden Vorschriften des Landes beachten, in dem das Gerät verwendet wird. Die für die Verpackung verwendeten Materialien sind umweltfreundlich. Sie können gefahrlos gelagert, wiederverwertet oder in einer speziellen Müllverbrennungsanlage verbrannt werden. Die Kunststoffteile, die eventuell wiederverwertet werden, sind auf folgende Weise gekennzeichnet:



PE

Polyethylen: äußere Verpackungsfolie, Hülle mit Anleitungen



PP

Polypropylen: Verpackungsbänder



PS

PS - Hartschaum: Schutzecken

Die Holz- und Kartonteile können gemäß den geltenden Vorschriften im Einsatzland der Maschine entsorgt werden.

3.5. BEFESTIGUNG AM BODEN

Einzeln installierte, ein halbes Modul breite Standgeräte müssen am Boden befestigt werden, andernfalls besteht Kippgefahr. Die Anweisungen sind dem entsprechenden Zubehör beigelegt (F206210).

3.6. 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 planebene 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.
- (Abb. 1F) An der Rückseite der Geräte in die Seitenaufnahmen der Rückwände das mitgelieferte Verbindungsplättchen einsetzen. Das Plättchen mit den beiden mitgelieferten Senkschrauben M5 befestigen.

3.7. MONTAGE UND ZUSAMMENSCHLUSS DER TISCHGERÄTE AUF UNTERBAU, BACKOFEN, TRÄGERN FÜR BRÜCKEN- ODER ÜBERHANGLÖSUNGEN

Die dem gewählten Produkt beigelegten Anweisungen befolgen.

3.8. ABDICHTUNG DER FUGEN ZWISCHEN DEN GERÄTEN

Die Packungshinweise der Dichtmasse (Sonderzubehör) beachten.

4. ABGASFÜHRUNG

4.1. ABGASFÜHRUNG FÜR GERÄTE DES TYPIS "A1"

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

5. ANSCHLÜSSE

Die Art des gekauften Gerätes anhand der Daten auf dem Typenschild feststellen.

Entnehmen Sie aus den Installationsplänen die Position der Verbrauchereingänge, die für dieses Gerät vorgesehen sind:

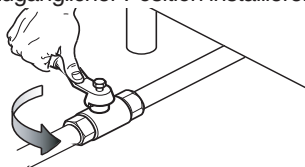
- GAS (ø1/2" M ISO 7/1)
- ELEKTRISCHER STROM

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 Gasgeräte".
- Jedem einzelnen Gerät muss ein schnellschließender/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 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

- Vor dem Anschluss an die Gasleitung muss der Plastikschutz vom Gasanschluss des Gerätes entfernt werden.
- Das Gerät ist für den Anschluss auf der unteren rechten Seite vorgerüstet; bei den Tischgeräten kann der Gasanschluss über den hinteren Anschluss erfolgen, nachdem der Metallverschluss abgeschraubt und auf dem vorderen Anschluss dicht eingeschraubt wurde.
- Nach erfolgter Installation die Dichtigkeit der Verbindungsstellen mit Seifenwasserlösung nachweisen.

5.1.3. ÜBERPRÜFUNG DES ANSCHLUSSDRUCKS (Abb. 2A, 2B und 2C)

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“ 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 Druck außerhalb des in Tab. A angegebenen Wertebereichs, darf das Gerät nicht eingeschaltet werden. In diesem Fall ist das Gasversorgungsunternehmen zu befragen.

5.1.4. GASDRUCKREGLER

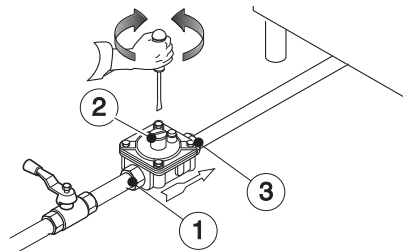
- Die Gasversorgungsleitung muss einen ausreichenden Querschnitt aufweisen, um den für den einwandfreien Betrieb aller ans Netz angeschlossener Geräte notwendigen Gasdurchsatz zu gewährleisten.

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 bauseitig.
- "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. (20mbar) eingestellt.

5.1.5. PRIMÄRLUFTKONTROLLE (Abb. 3A)

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 Tabelle B einstellen; Schraube „A“ wieder zudrehen und mit Lack versiegeln.

5.1.6. UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART

Tabelle B „Technische Daten/Düsen“ gibt den Düsentyp an, durch den werkseits installierte Düsen ersetzt werden können (die Nummer ist auf dem Düsenkörper eingestanz). Nach dem Ersatz muss folgende Kontrollliste 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 ERSETZUNG DER DÜSE DES HAUPTBRENNERS (Kochmulde, Abb. 3B)

- Die Düse „C“ ausschrauben und durch die für die Gasart passende Düse ersetzen (Tab. B), 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 ERSETZUNG DER DÜSE DES ZÜNDBRENNERS (Kochmulde, Abb. 3C)

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

5.1.6.3 ERSETZUNG DER SCHRAUBE DER MINDESTREGELUNG (Kochmulde, Abb. 2B)

- 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).

5.1.6.4 ERSETZUNG DER DÜSE DES HAUPTBRENNERS (Backofen, statisch/umluft - Abb. 3A)

- Die Ofentür öffnen.
- Den Ofenboden herausnehmen
- Die Düse „F“ (Tab. B) ausschrauben.
- Die Düse und den Luftring entnehmen.
- Die Düse „F“ durch die für die Gasart passende Düse ersetzen, vgl. 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 ERSETZUNG DER DÜSE DES ZÜNDBRENNERS (Backofen, statisch/umluft - Abb. 3D)

- Die Ofentür öffnen.
- Den Ofenboden herausnehmen
- Die untere Blende des Gerätes abmontieren und den Backofenboden herausnehmen.
- Die Schraubverbindung „L“ ausdrehen und die Düse „I“ durch die für die Gasart passende Düse ersetzen (Tab. B).
- Der Düsendurchmesser ist in Hundertstel-Millimetern auf dem Düsenkörper angegeben.
- Die Schraubverbindung „L“ wieder festdrehen.

5.1.6.6 ERSETZUNG DER SCHRAUBE DER MINDESTREGELUNG (großer Ofen 12kW, Abb. 2A)

- Die Schraube der Mindestregelung „M“ aus dem Ventil ausdrehen und durch die für die Gasart passende Schraube ersetzen (bis zum Anschlag eindrehen) (Tab. B).

5.1.6.7 ERSETZUNG DER DÜSE DES HAUPTBRENNERS (Umluftofen, Abb. 3A)

- Die Tür und die untere Blende des Gerätes abmontieren.
- Die Düse „F“ (Tab. B) ausschrauben.
- Die Düse und den Luftring entnehmen.
- Die Düse „F“ durch die für die Gasart passende Düse ersetzen, vgl. Angaben in nachstehender Tabelle.
- 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.

5.1.6.8 ERSETZUNG DER DÜSE DES ZÜNDBRENNERS (Umluftofen, Abb. 3D)

- Die Tür und die untere Blende des Gerätes abmontieren.
- Die Schraubverbindung „L“ ausdrehen und die Düse „I“ durch die für die Gasart passende Düse ersetzen (Tab. B).
- Der Düsendurchmesser ist in Hundertstel-Millimetern auf dem Düsenkörper angegeben.
- Die Schraubverbindung „L“ wieder festdrehen.

5.2. ELEKTRISCH BETRIEBENE GERÄTE (Backofen oder Kochmulde)

5.2.1. ELEKTRISCHER ANSCHLUSS (Abb. 4A-Tab. C).

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



ACHTUNG!

Alle Arbeiten an der elektrischen Anlage dürfen ausschließlich durch einen Elektriker ausgeführt werden.



Vor der Durchführung von Reinigungs- oder Wartungsarbeiten jeder Art das Gerät von der elektrischen Stromversorgung trennen und den Netzstecker behutsam ziehen.

HINWEIS! Vor dem Anschluss **bitte überprüfen, ob:**

- Netzspannung und -frequenz den Werten auf dem Typenschild entsprechen und ein Erdungskontakt vorhanden ist.
- Die elektrische Anlage für die effektive Strombelastung vorgerüstet und ausgelegt ist und ob die Anlage fachgerecht entsprechend den Sicherheitsvorschriften des Einsatzlandes der Maschine ausgeführt ist.
- Zwischen Netzkabel und Stromnetz ein auf die am Leistungsschild angegebene Stromaufnahme ausgelegter Fehlerstrom-Leitungsschutzschalter installiert ist, der den einschlägigen Bestimmungen entspricht und dessen Kontaktöffnungsweite eine vollständige Trennung vom Stromnetz entsprechend Überspannungskategorie III gewährleistet. Für die richtige Bemessung des Schalters die auf dem Leistungsschild des Gerätes angegebene Stromaufnahme berücksichtigen.
- Netzspannung und -frequenz mit den Daten auf dem Typenschild übereinstimmen.

5.2.2. ZUGANG ZUR KLEMMENLEISTE

5.2.2.1 TISCHGERÄTE/STANDGERÄTE (Abb. 4A - Tab.A).

- Nehmen Sie die Bedienblende des Gerätes durch Lösen der Befestigungsschrauben ab (Abb.4A 1-2).
- Schließen Sie das Netzkabel gemäß dem beigelegten Schaltplan an die Klemmenleiste an.
- Sichern Sie das Netzkabel mit der Kabelverschraubung.

5.2.2.2 STANDGERÄTE MIT KOCHMULDE OHNE ZÜNDBRENNER (Abb. 4C-4D - Tab.C).

- Entfernen Sie die beiden Schrauben "V" und lassen Sie den Schaltkasten "S" für den Zugriff auf die Klemmenleiste "M" nach unten gleiten.
- Schließen Sie das Netzkabel gemäß dem beigelegten Schaltplan an die Klemmenleiste an.
- Sichern Sie das Netzkabel mit der Kabelverschraubung.
- Positionieren Sie den Schaltkasten wieder und befestigen Sie ihn am Boden mit den Schrauben "V".

5.2.2.3 MODELLE MIT UMLUFTOFEN (Abb. 4B - Tab.A-C).

- Nehmen Sie die Rückwand "P" des Gerätes durch Lösen der Befestigungsschrauben ab.
- Schließen Sie das Netzkabel gemäß dem beigelegten Schaltplan an die Klemmenleiste "M" an.
- Sichern Sie das Netzkabel mit der Kabelverschraubung.

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

- Nach erfolgtem Anschluss sicherstellen, dass die Betriebsspannung bei laufender Maschine vom Nennwert der Spannung um nicht mehr als $\pm 10\%$ abweicht.
- Die Installation sieht ebenfalls den Einbau einer für Wartungseingriffe in Aus-Stellung verriegelbaren Vorrichtung vor.

5.3. NETZKABEL

Sofern nicht anders angegeben, werden unsere Geräte ohne Netzkabel ausgeliefert. Der Installateur muss ein flexibles Kabel, das den Mindestanforderungen des Kabeltyps H07RN-F mit Gummiisolierung entspricht, verwenden. Das am Gerät außen vorbei laufende Kabelstück muss mit einem Metall- oder Hartplastikrohr geschützt werden.



Ein eventuell beschädigtes Netzkabel darf zur Vermeidung von ernsthaften Gefahren nur vom Kundendienst oder einer Fachkraft ausgewechselt werden.



Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Schäden oder Unfälle, die auf die Missachtung der vorliegenden Anweisungen oder der im jeweiligen Verwendungsland geltenden elektrischen Sicherheitsvorschriften zurückzuführen sind.

6. SICHERHEITSTHERMOSTAT

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

6.1. RÜCKSETZUNG

- Warten, bis das Gerät abkühlt: bei einer Temperatur von ungefähr 90°C darf die Rücksetzung erfolgen.
- Die rote Taste auf dem Sicherheitsthermostat drücken.

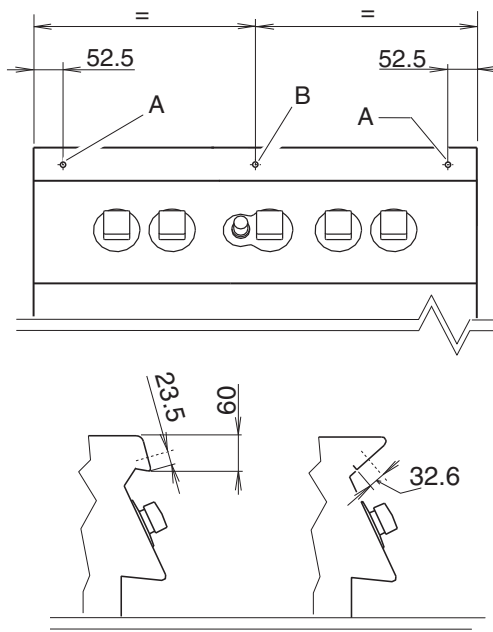
HINWEIS! Ist für die Rücksetzung der Ausbau einer Schutzvorrichtung (z. B: Bedienblende) erforderlich, muss sie von einer Fachkraft vorgenommen werden. Die Verstellung des Sicherheitsthermostats führt zum Verfall der Garantie.

7. VOR BEENDUNG DER INSTALLATIONSARBEITEN

Alle Anschlüsse mit einer Seifenwasserlösung auf eventuelle Gaslecks prüfen. Keine offenen Flammen bei der Gasdichtungsprüfung 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 Gebrauch des Gerätes 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:



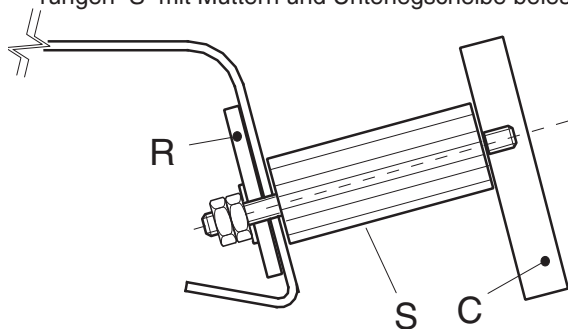
8.1. INSTALLATION DES HANDLAUFS

8.1.1. VORBEREITUNG FÜR DIE INSTALLATION DES ZUBEHÖRS

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

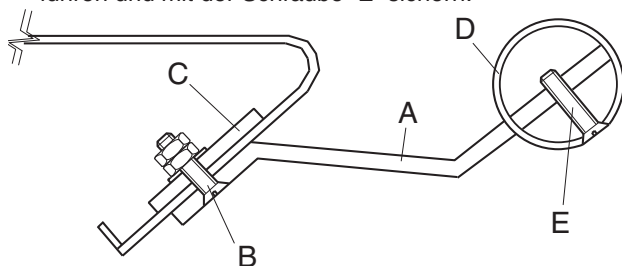
8.1.2. HANDLAUF ZANUSSI/OEM

- Die Halterungen "D" am Handlauf "C" anschrauben und in Entsprechung der Bohrungen einsetzen.
- Das Verstärkungsplättchen "R" einführen und die Halterungen "S" mit Muttern und Unterlegscheibe befestigen.



8.1.3. HANDLAUF ELECTROLUX

- Die Halterungen "A" gemäß Abb. am Rand der Arbeitsplatte in Entsprechung der Bohrungen mit der Schraube "B", dem Plättchen "C" und dazugehörigen Muttern und Unterlegscheiben befestigen.
- Den Handlauf "D" gemäß Abb. an der Halterung "A" einführen und mit der Schraube "E" sichern.



VI. ANWEISUNGEN FÜR DAS BEDIENPERSONAL DER MASCHINE

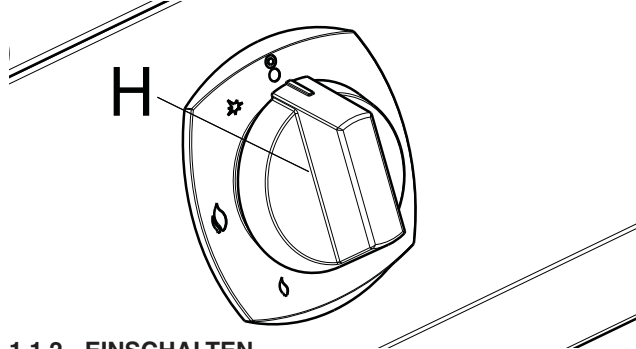
1. BETRIEBUNG DER KOCHMULDE

1.1. GASGERÄTE

1.1.1. EINSCHALTUNG DER BRENNER DER KOCHMULDE

Der Bedienknopf des Hahns hat folgende 4 Positionen:

- Aus
- Zündung Zündbrenner
- max. Flamme.
- min. Flamme.



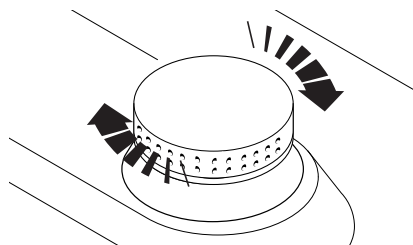
1.1.2. EINSCHALTEN

- Den Bedienknopf "H" drücken und auf die Position "Zündung Zündbrenner" drehen.
Den Bedienknopf bis zum Anschlag drücken und gleichzeitig eine kleine Flamme an den Zündbrenner annähern, um ihn einzuschalten. Den Knopf ca. 20 Sekunden gedrückt halten; nach dem Loslassen darf die Zündflamme nicht ausgehen. andernfalls den Vorgang wiederholen.
- Zur Zündung des Hauptbrenners den Bedienknopf von „Zündung Zündbrenner“ auf „max. Flamme“ drehen.
- Zur Einstellung der Mindestregelung den Bedienknopf von „max. Flamme“ auf „min. Flamme“ drehen.

1.1.3. AUSSCHALTEN

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

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



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

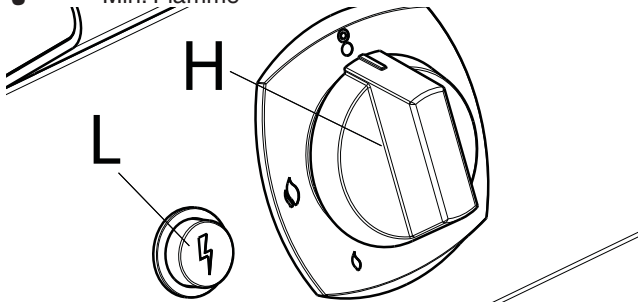
ACHTUNG: Keine Glühplatten oder Grillplatten über den Brennern mit $\varnothing 100$ mm verwenden.

1.2. GASGERÄTE OHNE ZÜNDBRENNER

1.2.1. EINSCHALTUNG DER BRENNER DER KOCHMULDE

Der Bedienknopf des Hahns hat folgende 3 Positionen:

- Aus
- Max. Flamme
- Min. Flamme



1.2.2. EINSCHALTEN

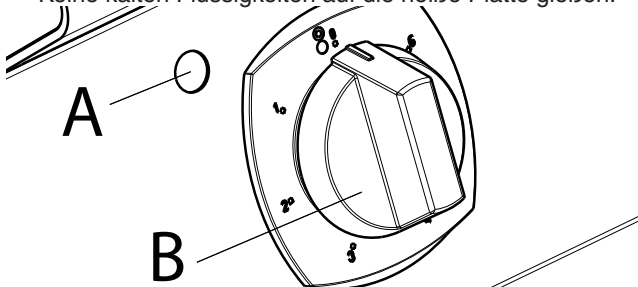
- Den Bedienknopf „H“ drücken und auf die Position „max. Flamme“ drehen.
- Den Bedienknopf ganz eindrücken und gleichzeitig die Taste „L“ drücken, um die Zündung zu erhalten. Den Knopf ca. 10 Sekunden gedrückt halten. Nach dem Loslassen darf die Flamme nicht ausgehen. Andernfalls müssen die Zündkerzen auf Restfeuchtigkeit überprüft und bei Bedarf getrocknet werden; anschließend den Vorgang wiederholen. Verwenden Sie bei erneutem Auftreten des Problems ein Feuerzeug.
- Zur Einstellung der Mindestregelung den Bedienknopf von „max. Flamme“ auf „min. Flamme“ drehen.

1.2.3. AUSSCHALTEN

- Den Bedienknopf von der Position „maximale Flamme“ oder „minimale Flamme“ auf die Position „Aus“ drehen.

1.3. ELEKTROGERÄTE

- Ausstattung mit Blitzkochplatten mit einer Leistung von jeweils 4 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.



1.3.1. EINSCHALTEN

- Schalten Sie den dem Gerät vorgeschalteten Schalter ein.
- 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.

1.3.2. AUSSCHALTEN

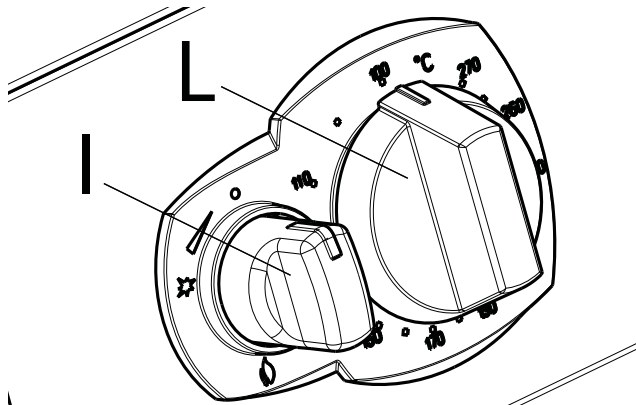
Die Bedienknöpfe auf „0“ drehen.

2. BEDIENUNG DES STATISCHEN OFENS

2.1. GASGERÄTE

Der Bedienknopf des Thermostatventils hat folgende Positionen:

- Aus
- 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.
- Den Bedienknopf „I“ weiterhin gedrückt halten und nun auf die Position „Zündflamme“ drehen und in dieser Position ca. 15/20 Sekunden halten, damit das Gas zum Zündbrenner strömen (Zündung des Zündbrenners) und sich anschließend das Thermoelement erhitzen kann.
- Nach erfolgter Zündung der Zündflamme den Bedienknopf „I“ auf „Brenner“ drehen, um diesen zu zünden.
- Nach Beendigung dieser Arbeitsschritte über den Bedienknopf „L“ die gewünschte Temperatur einstellen.

2.1.1. SICHERHEITSSPERRE

Das Gasventil des Backofens ist mit einer Interlock-Sicherheitsvorrichtung ausgestattet, die bei einer versehentlichen Ausschaltung 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.

2.1.2. AUSSCHALTEN

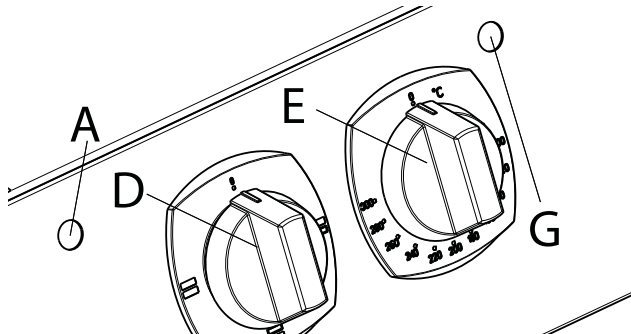
- Den Bedienknopf „I“ auf die Position „Aus“ drehen, um den Hauptbrenner auszuschalten.
- Für die Ausschaltung des Zündbrenners den Bedienknopf „I“ auf die Position „Aus“ drehen.

2.2. ELEKTROGERÄTE

Der Betrieb der Heizelemente wird durch den Wahlschalter mit vier Positionen "D", die Garraumtemperatur hingegen durch den Thermostat "E" geregelt.

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

○	Aus
1	Gerät stromversorgt
■	Ober- und Unterhitze
▬	Oberhitze
▬	Unterhitze



HINWEIS: Bei allen Garvorgängen muss die Backofentür stets geschlossen sein.

2.2.1. EINSCHALTEN

Drehen Sie den Wahlschalter "D" der Heizelemente auf eine der Betriebspositionen.

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 140 und 320 °C liegen kann. Das Aufleuchten der gelben Kontrolllampe "G" zeigt den Betrieb der Heizelemente an; die Lampe erlischt nach Erreichen der angewählten Temperatur.

2.2.2. AUSSCHALTEN

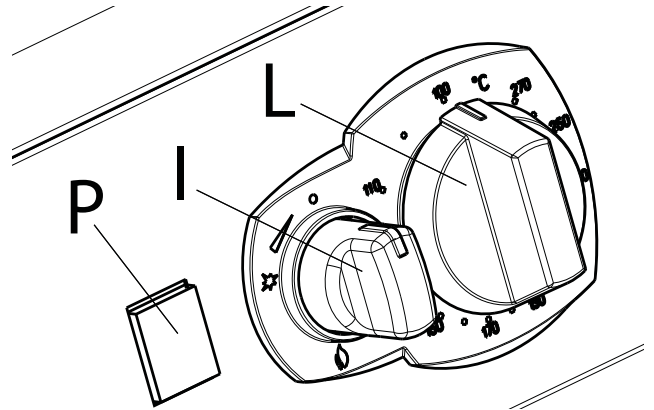
Die Bedienknöpfe auf die Position „0“ drehen. Schalten Sie den dem Gerät vorgeschalteten Stromschalter aus.

3. BEDienung DES UMLUFTOFENS

3.1. GASGERÄTE

Der Bedienknopf des Thermostatventils hat folgende Positionen:

- Aus
- ★ 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.
- Den Bedienknopf "I" weiterhin gedrückt halten und nun auf die Position "Zündflamme" drehen und in dieser Position ca. 15/20 Sekunden halten, damit das Gas zum Zündbrenner strömen (Zündung des Zündbrenners) und sich anschließend das Thermoelement erhitzen kann.
- Nach erfolgter Zündung der Zündflamme den Bedienknopf „I“ auf „Brenner“ drehen, um diesen zu zünden.
- Nach Beendigung dieser Arbeitsschritte über den Bedienknopf "L" die gewünschte Temperatur einstellen.

HINWEIS: Drücken Sie die Taste "P", um den Ventilator des Ofens einzuschalten (sofern vorhanden).

3.1.1. SICHERHEITSSPERRE

Das Gasventil des Backofens ist mit einer Interlock-Sicherheitsvorrichtung ausgestattet, die bei einer versehentlichen Ausschaltung 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.

3.1.2. AUSSCHALTEN

- Den Bedienknopf "I" auf die Position "Aus" drehen, um den Hauptbrenner auszuschalten.
- Für die Ausschaltung des Zündbrenners den Bedienknopf "I" auf die Position "Aus" drehen.

VII. REINIGUNG UND WARTUNG

1. ALLGEMEINE SICHERHEITSVORSCHRIFTEN



ACHTUNG!

Die Wartungsarbeiten der Maschine dürfen nur von geschulten Fachkräften ausgeführt werden, die mit persönlichen Schutzausrüstungen (Sicherheitsschuhe, Handschuhe, Augenschutz, Schutzkleidung usw.) und geeigneten Geräten, Werkzeugen und Hilfsmitteln ausgestattet sind.



ACHTUNG!

Es ist in jedem Fall untersagt, die Maschine ohne Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen in Betrieb zu setzen oder dieselben zu verändern oder zu umgehen.



ACHTUNG!

Ziehen Sie vor allen Eingriffen an der Maschine immer die Betriebsanleitung zu Rate, die die korrekten Verfahren angibt und wichtige Sicherheitshinweise enthält.

1.1. EINFÜHRUNG

Die Maschinen sind mit elektrischen und/oder mechanischen Sicherheitsvorrichtungen ausgerüstet, die dem Schutz der Arbeiter und der Maschine dienen. Der Hersteller warnt daher den Benutzer, diese Vorrichtungen zu entfernen oder eigenmächtig zu ändern.

Der Hersteller lehnt jede Haftung für Schäden ab, die durch eigenmächtige Änderungen oder die Umgehung derselben verursacht sind.

1.2. SCHUTZVORRICHTUNGEN DER MASCHINE

1.2.1. SCHUTZVORRICHTUNGEN

Die Maschine ist mit folgenden Schutzvorrichtungen ausgestattet:

- fest eingebaute Schutzvorrichtungen (z. B. Gehäuse, Abdeckungen, Seitenverkleidungen usw.), die an der Maschine und/oder dem Rahmen mit Schrauben oder Schnellverschlüssen befestigt sind und die nur mit Werkzeugen geöffnet oder entfernt werden können;
- aufklappbare Zugangstüren zur elektrischen Maschinen-ausrüstung, die bei vom Stromnetz getrennter Maschine nur mit Werkzeugen geöffnet werden können.



ACHTUNG!

Einige Abbildungen der Anleitung zeigen die Maschine oder Teile davon ohne oder mit abgenommenen Schutzvorrichtungen. Dies dient nur zum besseren Verständnis des Textes. Es ist in jedem Fall untersagt, die Maschine ohne oder mit deaktivierten Schutzvorrichtungen zu verwenden.

1.2.2. AN DER MASCHINE ODER IN IHREM ARBEITSBEREICH ANZUBRINGENDE SICHERHEITSHINWEISE

GEFAHR	BEDEUTUNG
	VERBRENNUNGSGEFAHR
	STROMSCHLAGGEFAHR



ACHTUNG!

Es ist verboten, die an der Maschine angebrachten Sicherheitsschilder, Gefahrensymbole und Gebotszeichen zu entfernen oder unlesbar zu machen.

1.2.3. AUSSERDIENSTSTELLUNG

Machen Sie vor der Außerdienststellung die Maschine unbrauchbar, indem Sie die Netzkabel vom Stromnetz trennen.

1.2.4. GEBRAUCHS- UND WARTUNGSHINWEISE

Beim Maschinengebrauch bestehen vor allem Gefährdungen mechanischer, elektrischer oder thermischer Natur. Die Gefährdungen sind soweit wie möglich beseitigt worden:

- direkt durch geeignete Lösungen bei der Planung der Maschine,
- indirekt durch Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen.

Bei der Wartung bestehen jedoch einige Restrisiken, die nicht beseitigt werden können und für die bestimmte Verhaltensweisen und Vorsichtsmaßnahmen zu ergreifen sind.

Es ist verboten, an sich bewegenden Maschinenteilen Kontrollen, Reinigungs-, Reparatur- und Wartungsarbeiten vorzunehmen. Das Verbot muss allen Arbeitern durch deutlich sichtbare Hinweisschilder zur Kenntnis gebracht werden. Für den effizienten und störungsfreien Maschinenbetrieb muss die Maschine regelmäßig entsprechend den Anweisungen der vorliegenden Anleitung gewartet werden. Insbesondere müssen regelmäßig die Funktionstüchtigkeit aller Sicherheitsvorrichtungen und die Isolierung der elektrischen Leitungen überprüft werden, die bei Beschädigungen zu ersetzen sind.

1.2.5. VERNÜNFTIGERWEISE VORHERSEHBARE FEHLANWENDUNGEN

Als Fehlanwendung ist jeder Maschinengebrauch anzusehen, der von den Anweisungen in der vorliegenden Anleitung abweicht. Während des Maschinenbetriebs ist die Ausführung anderer Arbeiten oder Tätigkeiten unzulässig, da diese die Sicherheit des Personals gefährden und Maschinenschäden verursachen können. Als vernünftigerweise vorhersehbare Fehlanwendungen sind anzusehen:

- unterlassene regelmäßige Wartung, Reinigung und Kontrolle der Maschine;
- Änderungen an dem Aufbau oder der Funktionslogik;
- Änderungen an den Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen;
- Nichtbenutzung der persönlichen Schutzausrüstung durch das Fachpersonal, die Techniker oder das Bedienpersonal;
- Benutzung ungeeigneter Hilfsmittel (z.B. Verwendung von ungeeigneten Ausrüstungen, Leitern);
- die Lagerung von brennbarem oder feuergefährlichem Material in Maschinennähe, das nicht mit der Tätigkeit kompatibel ist und nichts mit der laufenden Arbeit zu tun hat;
- falsche Installation der Maschine;
- auf die Maschine steigen;

- Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisungen der Maschine;
- sonstige Verhaltensweisen, die zu Gefährdungen führen, die vom Hersteller nicht beseitigt werden können.



ACHTUNG!

Alle oben angeführten Verhaltensweisen sind verboten!

1.2.6. RESTRIKTIKEN

Restrisiken, die bei der Entwicklung nicht vollständig vermieden oder durch geeignete Schutzvorrichtungen beseitigt werden konnten, werden auf der Maschine gekennzeichnet. Die vorliegende Anleitung informiert das Personal über die vorhandenen Restrisiken und führt die zu verwendende persönliche Schutzausrüstung ausführlich an.

Bei der Installation der Maschine werden ausreichende Freiräume gelassen, um diese Risiken einzuschränken.

Zur Aufrechterhaltung dieser Bedingungen muss der Bereich um die Maschine:

- immer frei von Hindernissen (wie Leitern, Werkzeugen, Behältern, Kartons usw.) sein;
- sauber und trocken sein;
- gut beleuchtet sein.

Zur Information des Kunden werden im Folgenden die verbleibenden Restrisiken der Maschine aufgeführt: Diese Verhaltensweisen sind unzulässig und damit streng verboten.

RESTRIKTIKEN	BESCHREIBUNG DER RESTGEFÄHRDUNG
Rutsch- oder Sturzgefahr	Der Bediener kann aufgrund von Wasser oder Schmutz auf dem Boden ausrutschen.
Verbrennung/ Abschürfungen (z. B.: Heizelemente)	Der Bediener kann absichtlich oder unabsichtlich einige Teile der Maschine ohne Schutzhandschuhe anfassen.
Stromschlaggefahr	Berührung von stromführenden elektrischen Bauteilen während der Wartung, ohne die Stromversorgung abgeschaltet zu haben.
Kippgefahr von Lasten	Während der Versetzung der Maschine oder der verpackten Maschinen durch Verwendung ungeeigneter Hubmittel oder falsche Lastverteilung.

2. NORMALER MASCHINENGEBRAUCH

2.1. EIGENSCHAFTEN DES GESCHULTEN BEDIENPERSONALS DER MASCHINE

Der Kunde muss dafür sorgen, dass das Bedienpersonal auf geeignete Weise geschult wird, über die erforderlichen Kenntnisse für die Ausübung der übertragenen Aufgaben verfügt und die notwendigen Maßnahmen für die eigene Sicherheit und die Sicherheit anderer Personen ergreift. Der Kunde muss sich vergewissern, dass das eigene Personal die erteilten Anweisungen verstanden hat, insbesondere die Anweisungen hinsichtlich der Sicherheit und Hygiene am Arbeitsplatz während des Maschinenbetriebs.

2.2. EIGENSCHAFTEN DES WARTUNGSPERSONALS DER MASCHINE

Es liegt beim Kunden, sicherzustellen, dass die Personen, die mit den verschiedenen Aufgaben betraut sind, über die folgenden Voraussetzungen verfügen:

- dass sie das Handbuch gelesen und verstanden haben;
- dass sie ausreichend informiert und für ihre Aufgaben geschult sind, um dieselben in voller Sicherheit ausüben zu können;
- dass sie alle spezifischen Informationen für den korrekten Maschinengebrauch erhalten haben.

2.3. FACHPERSONAL DER MASCHINE

Es muss folgende Mindestvoraussetzungen erfüllen:

- Technische Kenntnisse und spezifische Erfahrung für die Maschinenführung;
- ausreichende Allgemeinbildung und technische Grundkenntnisse, um die Anleitung zu lesen und den Inhalt zu verstehen;
- genaues Verständnis der Zeichnungen, Sicherheitszeichen und Piktogramme;
- ausreichende Kenntnisse für die sichere Ausführung der in der Anleitung aufgeführten Eingriffe seines Aufgabebereichs;
- Kenntnis der Hygiene- und Unfallverhütungsvorschriften. Bei Auftreten einer größeren Störung (zum Beispiel: Kurzschluss, Lösen von Kabeln auf der Klemmenleiste, Motorschaden, Abnutzung der Kabelisolierungen usw.) muss das Fachpersonal der Maschine folgende Anweisungen befolgen:
- die Maschine sofort außer Betrieb setzen.

3. REINIGUNG UND WARTUNG DER MASCHINE



ACHTUNG!

Vor der Durchführung von Reinigungs- oder Wartungsarbeiten jeder Art ist das Gerät mit der in Aus-Stellung verriegelbaren Vorrichtung von der elektrischen Stromversorgung zu trennen.



ACHTUNG!

Während der Wartungsarbeiten müssen das Netzkabel und der Stecker für den Techniker, der die Arbeit ausführt, immer sichtbar sein.



ACHTUNG!

Das Gerät nicht mit nassen Händen und/oder Füßen oder barfuß berühren. Es ist untersagt, die Sicherheitsvorrichtungen zu entfernen.



ACHTUNG!

Geeignete persönliche Schutzausrüstungen verwenden (Schutzhandschuhe).

3.1. REGELMÄSSIGE WARTUNG

Das Netzkabel häufig auf den ordnungsgemäßen Zustand überprüfen und bei Bedarf durch eine Fachkraft ersetzen lassen. Das Gerät regelmäßig (mindestens einmal jährlich) kontrollieren lassen.



ACHTUNG!

Vor der Reinigung das Gerät von der Stromversorgung trennen.

3.2. VORSICHTSMASSNAHMEN BEI DER WARTUNG

Die normalen Instandhaltungsarbeiten können auch von ungeschulten Kräften unter Befolgung der nachstehenden Anweisungen ausgeführt werden. **Der Hersteller lehnt jegliche Haftung für sämtliche Eingriffe an dem Gerät ab, die unter Missachtung der in der Anleitung aufgeführten Anweisungen durchgeführt werden.**

3.3. REINIGUNG DES GERÄTES UND DES ZUBEHÖRS



Vor der Anwendung sind die Innenteile und das Zubehör mit lauwarmem Wasser und neutraler Seife oder mit Produkten zu reinigen, die zu mehr als 90% biologisch abbaubar sind (um die Einleitung von Schadstoffen in die Umwelt zu minimieren); anschließend nachspülen und sorgfältig trocken reiben. Für die Reinigung keine Reinigungsmittel auf Lösungsbasis (z.B. Triäthyl- usw.) oder Scheuermittel verwenden. Alle Oberflächen aus rostfreiem Edelstahl mit einem leicht mit Vaselineöl benetzten Tuch abreiben, um einen Schutzfilm aufzutragen.



ACHTUNG!

Das Gerät nicht mit Wasserstrahlen reinigen.

ACHTUNG! (nur Modelle mit Zündern ohne Zündbrenner)
Nach beendeter Reinigung stets sicherstellen, dass die Zündkerzen keine Restfeuchtigkeit aufweisen.

3.4. LÄNGERE STILLSTANDZEITEN

Soll das Gerät für eine bestimmte Zeit stillstehen, sind folgende Vorkehrungen zu treffen:

- Schließen Sie die dem Gerät vorgeschalteten Haupthähne oder -schalter.
- Alle Oberflächen aus rostfreiem Edelstahl energisch mit einem leicht mit Vaselineöl benetzten Tuch abreiben, um einen Schutzfilm aufzutragen.
- Kontrollieren Sie das Gerät vor einer neuerlichen Verwendung.
- Die mit Strom betriebenen Geräte müssen mindestens 45 Minuten lang auf der geringsten Leistungsstufe eingeschaltet werden, um eine zu rasche Verdampfung der angesammelten Feuchtigkeit zu vermeiden, was zu einem Schaden an diesem Element führen würde.



ACHTUNG!

Vor der Durchführung von Wartungsarbeiten müssen stets zuerst die Sicherheitsbedingungen der Maschine hergestellt werden.

Nach Beendigung der Wartungsarbeiten ist sicherzustellen, dass die Maschine sicher in Betrieb genommen werden kann und dass insbesondere die Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen voll funktionstüchtig sind.



ACHTUNG!

Die Zuständigkeiten für die verschiedenen ordentlichen und außerordentlichen Wartungseingriffe beachten. Die Missachtung der Warnhinweise kann zur Gefährdung des Personals führen.

3.5. AUSSENTEILE

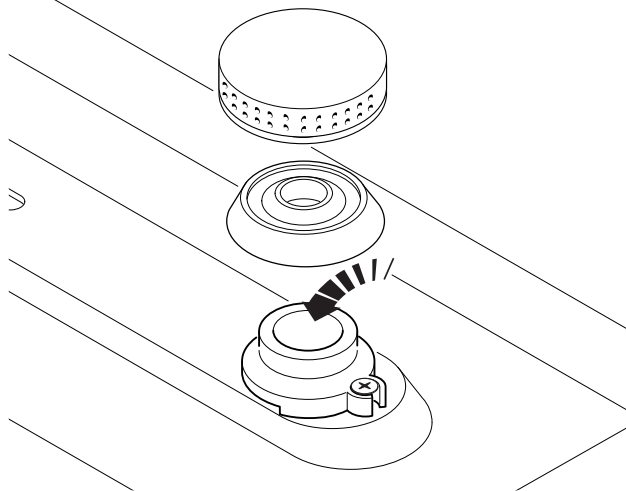
SATINIERTER STAHL OBERFLÄCHEN (täglich)

- Sämtliche 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.
- Bei Schmutz-, Fett- oder Speiseresteverkrustungen mit einem Tuch oder Schwamm gemäß der Richtung der Satinierung reiben und diesen oft ausspülen: kreisförmiges Reiben und die auf dem Tuch bzw. Schwamm verbleibenden Schmutzreste könnten die Stahlsatinierung beschädigen.
- Eisengegenstände könnten den Stahl zerkratzen 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.

HINWEIS! Bei Modellen mit Zündern ohne Zündbrenner dürfen keine Metallfolien zum Schutz der Behälter angebracht werden.

3.6. 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.

3.7. INNENTEILE (ALLE 6 MONATE)

HINWEIS! Diese Arbeitsgänge dürfen ausschließlich von spezialisierten Technikern vorgenommen werden.

- Überprüfen Sie den Zustand der Innenteile.
- Entfernen Sie eventuelle Schmutzablagerungen aus dem Geräteinneren.
- 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.

3.8. AUSSERORDENTLICHE WARTUNG



ACHTUNG!
VOR DER AUSFÜHRUNG VON ARBEITSGÄNGEN DER AUSSERORDENTLICHEN WARTUNG GEEIGNETE PERSÖNLICHE SCHUTZAUSRÜSTUNGEN ANZIEHEN.

Die außerordentliche Wartung muss von Fachpersonal durchgeführt werden, das ein Servicehandbuch beim Hersteller anfordern kann.

Über dem Gerät muss genügend Freiraum für die Luftzirkulation vorhanden sein. Der Luftfluss darf nicht durch Tablett, Pappkartons, Vasen oder andere Gegenstände behindert werden; sollte dies der Fall sein, diese sofort entfernen.

3.8.1. ERKENNUNG EINFACHER STÖRUNGEN

In einigen Fällen ist es möglich, auftretende Betriebsstörungen schnell und einfach zu beheben. Es folgt eine Liste möglicher Störungen mit den jeweiligen Lösungen:

- *Keine Zündung des Zündbrenners der Kochmulde*
Mögliche Ursachen:
 - Ungenügender 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.
 - Ungenügender Druck in den Gasleitungen
 - Die Düse ist verstopft
 - Das Gasventil ist defekt
- *Der Zündbrenner erlischt nach Loslassen des Bedienknopfs für die Zündung*
Mögliche Ursachen:
 - Unzureichende Erhitzung des Thermoelements durch den Zündbrenner.
 - Das Thermoelement ist defekt.
 - Der Bedienknopf des Gashahns und/oder Gasventils wird nicht lang genug gedrückt.
 - Ungenügender Gasdruck zum Hahn und/oder Ventil.
 - Gashahn und/oder Gasventil sind defekt.
- *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:
 - Der Thermostatfühler ist defekt.
 - Das Gasventil ist defekt.
 - Der Elektrothermostat ist defekt.
 - Der elektrische Sicherheitsthermostat hat angesprochen.
- *Der Brenner der Kochstellen zündet nicht (Version mit Zündkerzen ohne Zündbrenner).*
Mögliche Ursachen:
 - sicherstellen, dass keine Metallfolien zum Schutz der Behälter angebracht worden sind.
 - die Zündkerzen auf Restfeuchtigkeit überprüfen.

3.8.2. WARTUNGSINTERVALLE

Die Inspektions- und Wartungsintervalle hängen von den effektiven Betriebsbedingungen der Maschine und von den Umgebungsbedingungen (Staub, Feuchtigkeit usw.) ab; es ist daher nicht möglich, genaue Zeiten für die Wartungsintervalle zu geben. Es ist jedoch angebracht, zur Vermeidung von Betriebsunterbrechungen die Maschine sorgfältig und regelmäßig zu warten.

Es wird außerdem empfohlen, mit dem Kundendienst einen Vertrag für die vorbeugende und programmierte Wartung abzuschließen.

3.8.3. REGELMÄSSIGE WARTUNGSEINGRIFFE

Zur Gewährleistung eines konstant hohen Wirkungsgrads der Maschine sollten die Kontrollen mit der in der Tabelle angegebenen Häufigkeit ausgeführt werden:

WARTUNGS-, KONTROLL- UND REINIGUNGSARBEITEN	HÄUFIGKEIT
WARTUNGS-, KONTROLL- UND REINIGUNGSARBEITEN Normale Reinigung	Täglich
Allgemeine Reinigung der Maschine und des umgebenden Bereichs Reinigung der Innenteile	Halbjährlich
Zustandskontrolle, Überprüfung auf Verformungen, lockere oder fehlende Teile. Bedienelemente	Jährlich
Kontrolle des mechanischen Teils auf Beschädigungen oder Verformungen, Anzugsmoment der Schrauben. Überprüfung von Lesbarkeit und Zustand der Aufschriften, Aufkleber und Piktogramme und eventuelle Wiederherstellung. Maschinenstruktur	Jährlich
Anzugsmoment der Hauptverschraubungen (Schrauben, Befestigungssysteme etc.) der Maschine. Sicherheitszeichen	Jährlich
Überprüfung der Lesbarkeit und des Zustands der Sicherheitszeichen. Elektrisches Anschlusskabel und Steckdose	Jährlich
Zustandskontrolle des Anschlusskabels (ggf. ersetzen). Außerordentliche Wartung der Maschine	Jährlich

Die Maschine wurde für eine Lebensdauer von ca. zehn Jahren geplant und gebaut. Nach Ablauf dieser Zeit (ab Inbetriebnahme der Maschine) ist eine Generalüberholung der Maschine fällig. Einige Beispiele der auszuführenden Kontrollen sind nachstehend angeführt.

- Überprüfung auf oxidierte Teile oder Elektrokomponenten; bei Bedarf ersetzen und den Anfangszustand wiederherstellen;
- Überprüfung der Struktur und insbesondere der Schweißnähte;
- Überprüfung und Austausch der Bolzen und Schrauben und Überprüfung auf eventuelle gelockerte Teile;
- Kontrolle der elektrischen und elektronischen Anlage;
- Überprüfungen und Funktionskontrollen der Sicherheitsvorrichtungen;
- Zustandskontrolle der vorhandenen Schutzvorrichtungen.



ACHTUNG!

Die Wartungs- und Kontrollarbeiten der Maschine und ihre Überholung dürfen nur von geschulten Fachkräften oder durch den Kundendienst ausgeführt werden, die mit angemessenen persönlichen Schutzausrüstungen (Sicherheitsschuhe und Handschuhe) und geeigneten Werkzeugen und Hilfsmitteln ausgestattet sind.



ACHTUNG!

Alle Arbeiten an der elektrischen Anlage dürfen ausschließlich von einem Elektrotechniker oder durch den Kundendienst ausgeführt werden.

3.9.4. DEMONTAGE

Falls ein Auseinanderbau mit nachfolgendem Wiederaufbau des Gerätes notwendig ist, muss sichergestellt werden, dass die verschiedenen Teile in der richtigen Reihenfolge zusammengebaut werden (sie sollten beim Ausbau am besten gekennzeichnet werden).

Vor der Zerlegung der Maschine muss ihr Zustand sorgfältig überprüft und bewertet werden, ob Strukturteile nachgeben oder beschädigt werden könnten. Vor der Zerlegung sind folgende Vorbereitungen zu treffen:

- alle in der Maschine vorhandenen Teile entnehmen;
- die Stromversorgung der Maschine abschalten;
- den Arbeitsbereich absperren;
- ein Warnschild "Maschinenwartung - nicht einschalten" anbringen;
- die Demontagearbeiten ausführen.



ACHTUNG!

Alle Demontagearbeiten müssen bei abgeschalteter und kalter und von allen Energiequellen (Wasser - Gas - Strom) getrennter Maschine ausgeführt werden.



ACHTUNG!

Zur Ausführung dieser Arbeiten ist das Tragen der PSA verbindlich vorgeschrieben.



ACHTUNG!

Bei den Demontagearbeiten und dem Transport der verschiedenen Teile ist eine minimale Bodenhöhe einzuhalten.

3.8.5. AUSSERBETRIEBNAHME

Falls eine Reparatur der Maschine nicht möglich ist, muss diese außer Betrieb genommen und der Schaden durch ein entsprechendes Schild angezeigt werden. Den Kundenservice des Herstellers anfordern.

4. ENTSORGUNG DER MASCHINE



ACHTUNG!
DIE DEMONTAGEARBEITEN MÜSSEN DURCH FACHPERSONAL DURCHGEFÜHRT WERDEN.



ACHTUNG!
ALLE ARBEITEN AN DER ELEKTRISCHEN ANLAGE DÜRFEN AUSSCHLIESSLICH VON EINER ELEKTROFACHKRAFT AN DER SPANNUNGSLOSEN ANLAGE AUSGEFÜHRT WERDEN.

4.1. MÜLLENTSORGUNG

Am Ende der Gerätelebensdauer ist das Gerät ordnungsgemäß zu entsorgen.

Eine provisorische Lagerung von Sondermüll ist im Hinblick auf eine Entsorgung mittels definitiver Behandlung und/oder Lagerung zulässig. Auf jeden Fall müssen die im Verwendungsland diesbezüglich geltenden Gesetze eingehalten werden.

4.2. VERFAHREN ZUR GROBEN DEMONTAGE DES GERÄTS

Vor der Verschrottung der Maschine muss ihr Zustand sorgfältig überprüft und bewertet werden, ob Strukturteile während der Demontage nachgeben oder brechen könnten.

Bei der Entsorgung der Maschinenteile müssen diese je nach ihrer Zusammensetzung sortenrein getrennt werden (z. B.: Metalle, Öle, Fette, Kunststoff, Gummi usw.). In verschiedenen Ländern gelten unterschiedliche Gesetzgebungen, daher sind die Vorschriften der Gesetzgebung und der Behörden des Landes zu beachten, in dem die Demolierung erfolgt. Im Allgemeinen ist das Gerät an spezialisierte Sammel- und Entsorgungsstellen abzugeben. Bei der Demontage des Gerätes die Bestandteile je nach ihrer chemischen Zusammensetzung zusammenfassen, wobei darauf zu achten ist, dass sich im Kompressor Schmieröl und Kältemittel befinden, die aufgefangen und wiederverwertet werden können, und dass es sich bei den Bestandteilen des Kühlschranks um Sondermüll handelt.



ACHTUNG!
Das Gerät ist vor der Entsorgung unbrauchbar zu machen, indem das Stromkabel entfernt wird.



ACHTUNG!
Bei der Verschrottung der Maschine müssen die "CE"-Kennzeichnung, die vorliegende Anleitung und sonstige Gerätedokumente vernichtet werden.

5. BEILIEGENDE DOKUMENTATION

- Prüfberichte
- Elektrischer Schaltplan
- Installationsplan