

07/2015

Mod: E22/M100I8-N

Production code: 393118

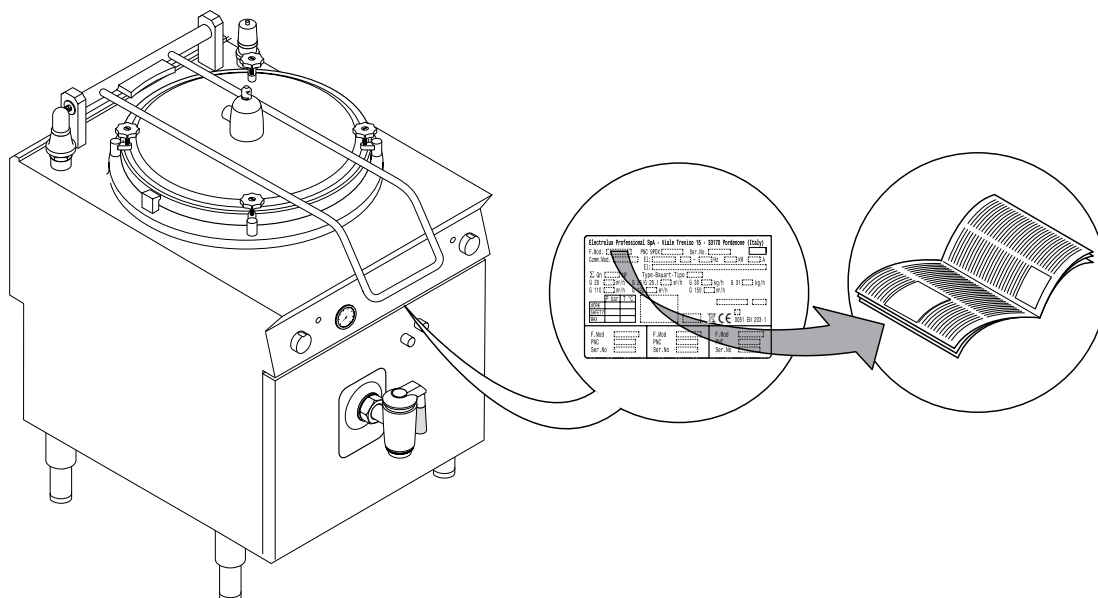


Diamond
catering equipment

INHALT

I. ABBILDUNGEN	2
II. TYPENSCHILD UND TECHNISCHE DATEN	31
III. ALLGEMEINE HINWEISE	33
IV. UMWELTSCHUTZ	35
1. VERPACKUNG	35
2. BETRIEB	35
3. REINIGUNG	35
4. ENTSORGUNG	35
V. INSTALLATION	35
1. BEZUGSNORMEN	35
2. AUSPACKEN	35
3. AUFSTELLUNG	35
4. ABGASFÜHRUNG UND BELÜFTUNG	36
5. ANSCHLÜSSE	36
6. ANSCHLUSS AN DAS WASSERLEITUNGSNETZ	37
7. SICHERHEITS- UND KONTROLLVORRICHTUNGEN	38
8. VOR BEENDUNG DER INSTALLATIONSARBEITEN	38
VI. ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER	39
1. BEDIENUNG DES KOCHKESSELS	39
VII. REINIGUNG	41
1. AUSSENTEILE	41
2. SONSTIGE OBERFLÄCHEN	41
3. KALK	41
4. LÄNGERER STILLSTAND	41
5. INNENTEILE	41
VIII. WARTUNG	42
1. WARTUNG	42

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 Gasgeräte								
MODELLE TECHNISCHE DATEN		+9BSGHINF0	+9BSGHDPF0	+9BSGHIPF0 +9BSGHIPFR	+9BSGHDRF0 +9BSGHDRF	+9BSGHIRF0 +9BSGHIRFR	+9BSGHDRFC	+9BSGHIRFC
Fassungsvermögen Behälter	Liter	60	100	100	150	150	150	150
Fassungsvermögen Zwischenraum (min/max)	Liter	11 / 14	-	17 / 19	-	20 / 22	-	20 / 22
Netzspannung	V	220-230	220-230	220-230	220-230	220-230	220-230	220-230
Elektr. Leistungsaufnahme	kW	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
Frequenz	Hz	50	50	50	50	50	50	50
Phasen	Anz.	1+N	1+N	1+N	1+N	1+N	1+N	1+N
Querschnitt Netzkabel	mm ²	1	1	1	1	1	1	1
Anschluss ISO 7/1	Ø	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"
Nennwärmeleistung	kW	14	21	21	24	24	24	24
Bautyp		A1	A1	A1	A1	A1	A1	A1

MODELLE TECHNISCHE DATEN		E9BSGHIN40	E9BSGHIP40 E9BSGHIP4R	E9BSGHIR4R E9BSGHIR40	E9BSGHIR4C	E9BSGHD40 E9BSGHD4C	E9BSGHDR40 E9BSGHDR4C
Fassungsvermögen Behälter	Liter	60	100	150	150	100	150
Fassungsvermögen Zwischenraum (min/max)	Liter	11 / 14	17 / 19	20 / 22	20 / 22	-	-
Netzspannung	V	220-230	220-230	220-230	220-230	220-230	220-230
Elektr. Leistungsaufnahme	kW	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
Frequenz	Hz	60	60	60	60	60	60
Phasen	Anz.	1+N	1+N	1+N	1+N	1+N	1+N
Querschnitt Netzkabel	mm ²	1	1	1	1	1	1
Anschluss ISO 7/1	Ø	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"
Nennwärmeleistung	kW	14	21	24	24	24	24
Bautyp		A1	A1	A1	A1	A1	A1

TABELLE C - Technische Daten Elektrogeräte							
MODELLE TECHNISCHE DATEN		+9BSEHINF0	+9BSEHIPF0	+9BSEHIPFR	+9BSEHIRF0	+9BSEHIRFR	+9BSEHIRFC
Fassungsvermögen Behälter	Liter	60	100	100	150	150	150
Fassungsvermögen Zwischenraum	Liter (min/max)	11 / 14	17 / 19	17 / 19	20 / 22	20 / 22	20 / 22
Netzspannung	V	380-400	380-400	380-400	380-400	380-400	380-400
Frequenz	Hz	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Phasen	Nr	3+N	3+N	3+N	3+N	3+N	3+N
Nennwärmeleistung	kW	8,5-9,4	19,5-21,5	19,5-21,5	19,5-21,5	19,5-21,5	19,5-21,5
Querschnitt Netzkabel	mm ²	2,5	6	6	6	6	6

Die Abbildung zeigt das an der Maschine angebrachte Typenschild:

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	PNC	Ser.No	
F.Mod	PNC	Ser.No	
F.Mod	PNC	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			
CE			
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.ModelHandelsbezeichnung
 PNCProduktionscode
 Ser.NoSeriennummer
 El:.....Anschlussspannung+Phase
 Hz:.....Netzfrequenz
 kW:.....Maximale Leistungsaufnahme
 AStromaufnahme
 Power unit El.:.....Leistung
 ISchutz gegen Staub und Wasser
 CE.....CE-Kennzeichnung
 AB.....Zertifizierungs-Nummer
Gassicherheit
 Ncertification group
 0051.....Benannte Stelle
 EN 203-1EU-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. 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:



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



Polypropylen: obere Verpackungsplane, Verpackungsbänder.



PS-Hartschaum: Schutzdecken.

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 Gerät nach Möglichkeit nur vor dem Gebrauch vorheizen.

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 ist vor der Entsorgung unbrauchbar zu machen, indem das Stromkabel und jegliche Schließvorrichtung entfernt werden, um zu verhindern, dass jemand im Geräteinnern eingeschlossen werden kann.

V. INSTALLATION

- Vor Installation dieses Gerätes die vorliegenden Installations- und Wartungsanweisungen aufmerksam durchlesen.



- Die Installation, Wartung und Umstellung auf eine andere Gasart dürfen nur durch vom Hersteller autorisierte Fachkräfte ausgeführt werden.

- Die Missachtung der Anweisungen für eine korrekte Installation, Umstellung und Umrüstung des Gerätes kann zur Beschädigung des Gerätes und Gefahr für Personen führen und bewirkt den Verfall der Herstellergarantie.

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).



- Die Verpackung entfernen und 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.
- Den Spediteur innerhalb von 15 Tagen ab der Übergabe auffordern, die Ware hinsichtlich versteckter Schäden oder fehlender Teile zu überprüfen, die sich erst nach dem Auspacken zeigen.
- Die gesamte der Verpackung beiliegende Dokumentation aufbewahren.

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 dem Installationsplan dieser Betriebsanleitung gehen die Geräteabmessungen und die Anordnung der Anschlüsse (Gas - Strom - Wasser) hervor. Vor Ort kontrollieren, dass alle erforderlichen Anschlüsse verfügbar und einsatzbereit sind.
- 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.
- Halten Sie einen Abstand zwischen dem Gerät und eventuellen seitlichen Wänden ein, 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.
- (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.

3.2. 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 TRÄGERN FÜR BRÜCKEN- ODER ÜBERHANGLÖSUNGEN ODER AUF ZEMENTSOCKEL

Befolgen Sie genauestens die dem entsprechenden Zubehör beigelegten Anweisungen. Die dem gewählten Produkt beigelegten Anweisungen befolgen.

3.4. ABDICHTUNG DER FUGEN ZWISCHEN DEN GERÄTEN

Die Packungshinweise der Dichtmasse (Sonderzubehör) beachten.

4. ABGASFÜHRUNG

4.1. GERÄTE DES TYPES "A1"

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

5. ANSCHLÜSSE



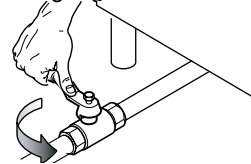
- Alle Installations- und Wartungsarbeiten der Gas-, Strom- und Wasseranlagen dürfen ausschließlich durch das Versorgungsunternehmen oder einen autorisierten Installateur durchgeführt werden.
- Die Art des gekauften Gerätes anhand der Daten auf dem Typenschild feststellen.
- Auf den Installationsplänen 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 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 und 2B)

Anhand des Typenschilds 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 Betriebsanleitung) 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.

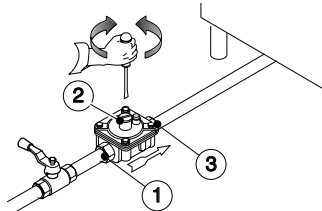
5.1.4. GASDRUCKREGLER

- 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

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 (Abb. 3A).

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 eingestanzt). 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 (Abb.3A)

- Die Schraube „A“ lockern und die Düse „C“ abschrauben.
- Die Düse und den Luftring entnehmen.
- 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“ in den Luftring „E“ einsetzen, die beiden zusammengebauten Komponenten wieder korrekt montieren und die Düse bis zum Anschlag einschrauben.

5.1.6.2 ERSETZUNG DER DÜSE DES ZÜNDBRENNERS

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

5.2. ELEKTROGERÄTE

5.2.1. ELEKTRISCHER ANSCHLUSS (Abb. 4A).

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

- Für den Zugriff auf das Klemmenbrett „M“ die Befestigungsschrauben lösen und die Vorderwand des Geräts abnehmen.
- Das Netzkabel gemäß dem beigelegten Schaltplan an das Klemmenbrett anschließen.
- Das Netzkabel mit der Kabelklemme „E“ befestigen.

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

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

5.3. ERDANSCHLUSS UND POTENTIALAUSGLEICHSKNOTEN

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

6. ANSCHLUSS AN DAS WASSERLEITUNGSNETZ

Das Gerät muss gemäß den im Einsatzland geltenden einschlägigen Vorschriften und gemäß EM1717 an das Wasserleitungsnetz angeschlossen werden.

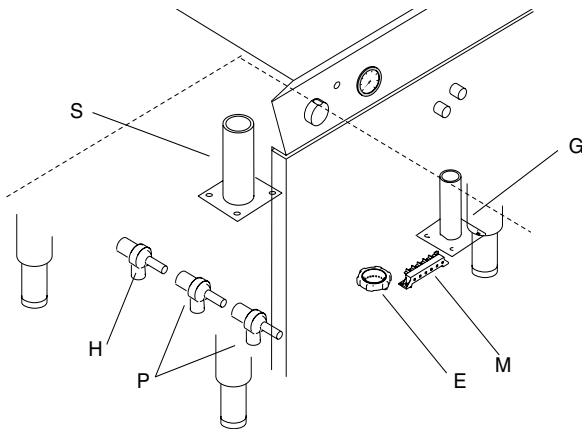
Das Gerät muss mit Trinkwasser bei Druckwerten von 1,5 - 3 bar versorgt werden.

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 „P“ (Abb. 4A) 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.

6.1. KESSEL MIT AUTOMATISCHER BEFÜLLUNG

Die Wasserzulaufleitung der automatischen Wasserbefüllung des Zwischenraums "H" an ein Versorgungsnetz mit entionisiertem oder alternativ mit osmosiertem Wasser anschließen. Vor dem Anschluss eine gewisse Wassermenge ausfließen lassen, um die Leitung von eventuellen Ablagerungen zu reinigen.



7. SICHERHEITS - UND KONTROLLVORRICHTUNGEN

7.1. 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.

7.1.1. AUSLÖSUNG

Bei Kochkesseln weist die Auslösung des Temperaturbegrenzers, die durch das Aufleuchten der Kontrolllampe "L" auf der Bedienblende angezeigt wird, auf eine unkorrekte Anwendung (Betrieb mit leerem Kessel oder unzureichendem Wasserstand im Zwischenraum) oder auf einen Defekt des Geräts hin. Sollte die Sicherheitsvorrichtung wiederholt ansprechen, einen Fachtechniker zu Rate ziehen.

7.1.2. RÜCKSETZUNG

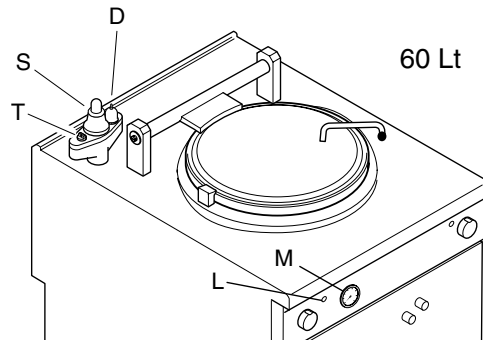
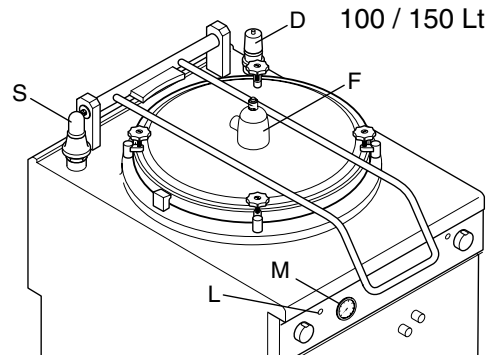
Direkte Modelle:

Die Rücksetzung des Temperaturbegrenzers erfolgt automatisch beim Abkühlen des Kessels.

Indirekte Modelle:

Die Rücksetzung darf nur durch einen Fachtechniker vorgenommen werden: Die Vorderseite abnehmen und die rote Taste auf dem Thermostatkörper drücken.

HINWEIS! Die Verstellung des Sicherheitsthermostats führt zum Verfall der Garantie



7.2. DRUCKREGLER

Indirekte Modelle:

- Manometer "M": Es zeigt den Dampfdruck im Zwischenraum an.
- Entlüftungs- und Unterdruckventil "D": Es reguliert den Innendruck im Kesselmantel und gewährleistet den Austritt der darin enthaltenen Luft während des Aufheizens. Es sorgt überdies für den Einlass von Luft in den Zwischenraum während des Abkühlens, wenn der Druck darin andernfalls unter den normalen Luftdruck sinken könnte.
- Sicherheitsventil "S": Es spricht an, wenn der Druck im Kesselmantel ca. 0,5 bar erreicht, und leitet den Dampf aus dem Zwischenraum nach außen ab.

Ausführung Autoklav:

- Dampfablassventil Behälter "F": Das auf dem Deckel montierte Dampfablassventil spricht an, wenn der Druck im Behälter ca. 0,05 bar erreicht. Es sorgt überdies für den Einlass von Luft in den Behälter, wenn der Druck darin andernfalls unter den normalen Luftdruck sinken könnte (z. B. während des Abkühlens bei geschlossenem Deckel).

8. VOR BEENDIGUNG DER INSTALLATIONSARBEITEN

Alle Anschlüsse mit einer Seifenwasserlösung 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 Gebrauch des Gerätes erklären. Sollte das Gerät nach Ausführung der Kontrollen nicht korrekt funktionieren, den lokalen Kundendienst verständigen.

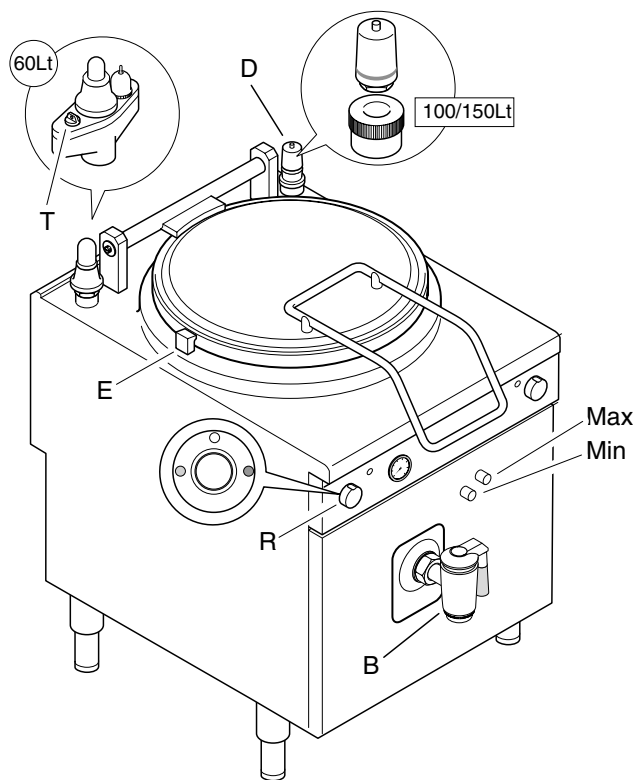
VI. ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER

1. BEDIENUNG DES KOCHKESSELS

1.1. ALLGEMEINE VORSICHTSMASSNAHMEN

- Das Gerät ist für gewerbliche Zwecke ausgelegt und muss von hierfür geschultem Personal benutzt werden.
- Das Gerät darf ausschließlich für den Zweck benutzt werden, für den es eigens konzipiert wurde, d.h. zum Garen oder zur Zubereitung von Speisen in Flüssigkeiten. Jeder andere Gebrauch gilt als unsachgemäß.
- Nie grobes Kochsalz verwenden, da es sich nur langsam löst, was die Korrosion des Kesselbodens zur Folge haben könnte. Es wird empfohlen, nur feines Salz (kleiner als 3 mm) zu verwenden und dieses immer nur ins kochende Wasser zu geben. Grobes Salz muss zuvor separat in einem anderen Behälter in heißem Wasser aufgelöst werden.

Achtung! Die Inbetriebnahme des Kessels ohne Wasser im Kesselmantel verursacht schwere Schäden durch Überhitzung des Edelstahlbehälters und der anderen internen Bauteile.



1.2. WASSEREINLAUF

- Den dem Gerät vorgeschalteten Schutzschalter einschalten und den Wasserzulaufhahn öffnen;
- Den Ablaufstutzen „B“ verschließen;
- Den Kesseldeckel öffnen;
- Den Auswahlknopf „R“ betätigen. Er verfügt über zwei Betriebsstellungen:
 - Blau: Einlass Kaltwasser;
 - Rot: Einlass Warmwasser;
- Das Wasser tritt am Hahn „E“ aus.

1.2. WASSEREINLAUF IN DEN ZWISCHENRAUM (nur indirekte Modelle)

Hinweis: Der Zwischenraum darf ausschließlich mit entmineralisiertem Wasser unter Zugabe des Korrosionsschutzmittels (1 Tüte bei 60 Liter-Kesseln, 2 Tüten bei 100 und 150 Liter-Kesseln) befüllt werden.

1.2.1. KESSEL MIT AUTOMATISCHER WASSERBEFÜLLUNG

- Die Füllstandkontrolle und die eventuelle automatische Befüllung des Zwischenraums erfolgen beim Einschalten des Gerätes. So lange der Mindestwasserstand im Zwischenraum nicht erreicht ist, schaltet sich die Heizfunktion nicht ein.

HINWEIS: Falls sich das Gerät nicht einschaltet, den Anschluss an die Wasserversorgung und die Anlage der Füllstandkontrolle von einer Fachkraft überprüfen lassen.

- Bei der ersten Inbetriebnahme dauert die automatische Wasserbefüllung ca. 30 Minuten, bis der Mindestwasserstand im Zwischenraum erreicht ist. Während der Befüllung das Korrosionsschutzmittel über das Entlüftungsventil „D“ zusetzen.

HINWEIS: Es ist möglich, bei der ersten Inbetriebnahme die Befüllung durch manuelles Einfüllen über das Entlüftungsventil „D“ zu beschleunigen.

1.2.2. KESSEL MIT MANUELLER WASSERBEFÜLLUNG

Den Wasserstand im Zwischenraum regelmäßig und bei kaltem Gerät anhand der Hähne für Mindest- und Höchststand („Min“ und „Max“) auf der Kesselvorderwand überprüfen. Den Hahn „Min“ öffnen. Falls kein Wasser austritt, muss umgehend Wasser in den Zwischenraum gefüllt werden.

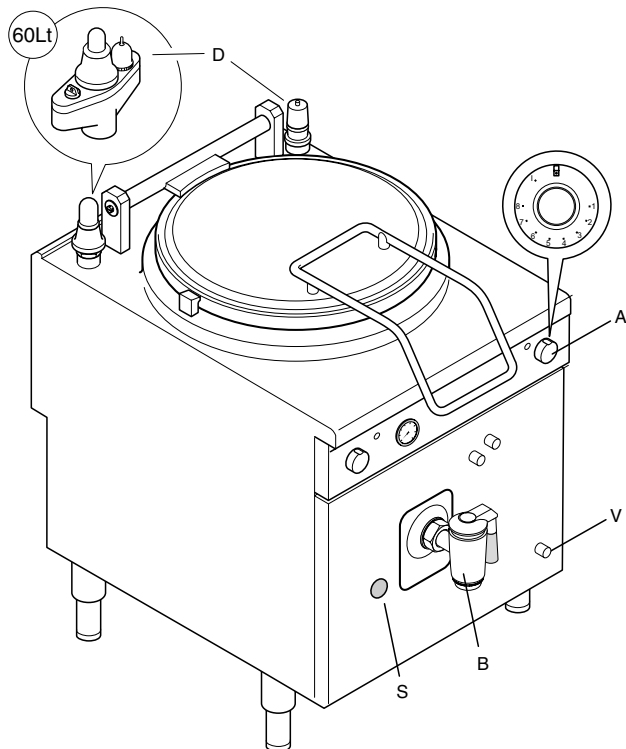
- Das Entlüftungsventil „D“ durch Abdrehen der Mutter an der Unterseite abnehmen (bei 100 und 150 Liter-Kesseln) oder den Verschluss „T“ (bei 60 Liter-Kesseln) abschrauben.

ACHTUNG! Die Arbeit nicht bei warmem Gerät ausführen oder wenn dasselbe in Betrieb ist.

- Den Hahn „Max“ öffnen;
- Durch die Einlassöffnung entmineralisiertes Wasser einfüllen, bis es aus dem Hahn für maximalen Wasserstand austritt.
- Den Hahn „Max“ schließen.
- Das Entlüftungsventil „D“ bzw. den Verschluss „T“ korrekt aufschrauben.

1.2.3. DRUCKWÄCHTER (nur indirekte Modelle)

Der Druckwächter sorgt für einen optimalen Druck im Kesselmantel und schaltet die Heizelemente ab, sobald der vorgegebene Druckwert überstiegen wird. Hierdurch wird der Energieverbrauch des Geräts und der Wasserverbrauch im Zwischenraum reduziert.



1.3. GASGERÄTE

Der Bedienknopf des Brenners „V“ (auf dem Frontpaneel) hat folgende 3 Positionen:

- Aus
- ★ Zündung Zündbrenner
- 🔥 Flamme

1.3.1. EINSCHALTEN

- Den Bedienknopf „V“ eindrücken und auf „Zündung Zündbrenner“ drehen.
- Den Bedienknopf ganz eindrücken, um den elektrischen Zünder einzuschalten und die Zündflamme zu zünden.
- Den Bedienknopf ein wenig loslassen, um die Zündung zu deaktivieren, und ca. 20 Sekunden leicht gedrückt halten; nach dem Loslassen darf die Zündflamme nicht ausgehen. andernfalls den Vorgang wiederholen.

1.3.2. DRUCKWÄCHTER

Das Gasventil ist mit einer Sicherheitsvorrichtung ausgestattet, die bei einem Ausgehen des Zündbrenners die unmittelbare Neuzündung (für ca. 60 Sekunden) verhindert. Das sich eventuell angesammelte Gas kann auf diese Weise abströmen und die Betriebssicherheit wird somit erhöht.

- Zur Zündung des Hauptbrenners den Bedienknopf von „Zündung Zündbrenner“ auf „Flamme“ drehen.

HINWEIS! Im Notfall ist eine Zündung des Zündbrenners von Hand möglich; hierzu eine Flamme durch die Öffnung „S“ an den Zündbrenner annähern und gleichzeitig den Bedienknopf „V“ in der Stellung „Zündung Zündbrenner“ gedrückt halten.

1.3.3. AUSSCHALTEN

- Den Bedienknopf „V“ teilweise eindrücken und von „Flamme“ auf „Zündung Zündflamme“ drehen, wenn sie für späteren Gebrauch weiterbrennen soll.
- Zum Abschalten des Geräts den Knopf „V“ etwas eindrücken und auf „Aus“ drehen.

1.4. ELEKTROGERÄTE

- Das Gerät anhand des Umschalters einschalten und am Regler „A“ die gewünschte Leistungsstufe einstellen.

1.4.1. AUSSCHALTEN

- Zum Ausschalten des Geräts den Umschalter auf „Aus“ stellen.

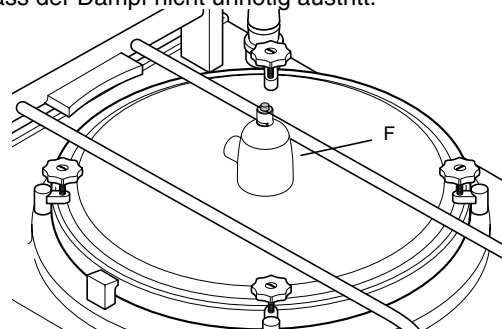
1.5. GARVORGANG

- Den Kessel füllen (bei indirekten Modellen den Wasserstand im Zwischenraum prüfen);
- Den Brenner zünden (nur gasbetriebene Geräte).
- Den Bedienknopf „A“ je nach Menge und Art der zu kochenden Speisen auf die gewünschte Leistungsstufe stellen. Er verfügt über folgende Betriebspositionen:

0	: Beckenheizung ausgeschaltet;
1...5	: Niedrige - mittlere Leistungsstufe
6...8	: Mittlere - hohe Leistungsstufe
I	: Max. Leistungsstufe

Hinweis! Die Wahl einer anderen Leistungsstufe als „I“ bewirkt das Aus- und Wiedereinschalten der Beckenheizung. Hierdurch wird der Energieverbrauch reduziert, ohne den Garvorgang zu beeinträchtigen.

- **Indirekte Modelle:** Bei jeder Inbetriebnahme des Geräts nach 10/15 Minuten das Entlüftungsventil „D“ drücken, um die Luft aus dem Kesselmantel abzulassen. Durch das Ablassen der Luft nach Außen wird ein optimaler Druck (gleichmäßigeres Garen und Energieersparnis) im Zwischenraum gewährleistet.
- **Ausführung Autoklav:** Sobald aus dem Dampfablassventil „F“ Dampf austritt, den Energieregler so einstellen, dass der Dampf nicht unnötig austritt.



- Nach Beendigung des Garvorgangs zur Unterbrechung der Stromzufuhr den Bedienknopf „A“ auf „Aus“ drehen und den Zündbrenner ausschalten (Gasgeräte).
- Den Ablass „B“ öffnen, den Kessel entleeren und säubern. **Hinweis!** Den Ablass „B“ regelmäßig einmal wöchentlich mit Speisefett schmieren, um vorzeitigem Verschleiß oder Beschädigung vorzubeugen.

VII. REINIGUNG

ACHTUNG!

Vor der Durchführung von Reinigungsarbeiten jeder Art das Gerät von der Stromversorgung trennen.

1. AUSSENTEILE

SATINIERTER STAHLBEREICH (täglich)

- Sämtliche 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.
- 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.

2. SONSTIGE OBERFLÄCHEN

AUTOMATISCHE BEFÜLLANLAGE (alle 6 Monate)

Die Anlage und die Sonden kontrollieren; die eventuellen Ablagerungen und Verkrustungen mit reinem Essig oder einer Lösung aus einem chemischen Reinigungsmittel (1/3) und Wasser (2/3) beseitigen. Dieser Vorgang darf nur durch eine Fachkraft ausgeführt werden.

BEHEIZTE BECKEN/BEHÄLTER (täglich)

Die Becken oder Behälter der Geräte mit kochendem Wasser reinigen, dem Soda (Entfetter) zugesetzt werden kann. Das in der Liste 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 Ränder) mit geeigneten, natürlichen (z. B.: Essig) oder chemischen (z. B.: "STRIPAWAY" der Firma ECOLAB) Reinigern entfernen.

BOILER ODER ZWISCHENRAUM (alle 3/4 Monate)

- 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, um den Kalk zu entfernen.

ESSIG

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

CHEMISCHER REINIGER

- Ca. 3 Minuten erhitzen
- Die Lösung mindestens 10 Minuten wirken lassen.

4. LÄNGERER STILLSTAND

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.
- Den Raum regelmäßig lüften.
- 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.

5. 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.

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 muss die Stromversorgung abgeschaltet werden

1.1. BETRIEBSSTÖRUNGEN UND ABHILFE

Selbst bei ordnungsgemäßem Gebrauch des Gerätes können Betriebsstörungen auftreten.

- *Keine Zündung des Zündbrenners*

Mögliche Ursachen:

- Die Kerze ist nicht korrekt befestigt oder falsch abgeschlossen
- Die Zündung oder das Kabel der Kerze sind beschädigt
- Der Druck in den Gasleitungen ist unzureichend
- Die Düse ist verstopft
- Das Gasventil ist defekt

- *Der Zündbrenner erlischt*

Mögliche Ursachen:

- Unzureichende Erhitzung des Thermoelements durch den Zündbrenner
- Der Bedienknopf des Gasventils wird nicht lang genug gedrückt
- Ungenügender Gasdruck am Ventil
- Das Gasventil ist defekt

- *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.

ANWEISUNGEN FÜR DIE ERSETZUNG DER BAUTEILE (ausschließlich durch einen autorisierten Installateur vorzunehmen).

Die folgenden Komponenten sind nach Abnahme der Vorderwand zugänglich:

GASVENTIL

- Die Leitungen von Zündbrenner und Thermoelement abdrehen, die Anschlüsse des Gasein- und -austritts abschrauben.
- Zum Einbau die Ausbauanleitungen in umgekehrter Reihenfolge ausführen.

BAUGRUPPEZÜNDBRENNER, THERMOELEMENT, KERZE

- Für die Ersetzung der Kerze und des Thermoelements die entsprechenden Befestigungsschrauben lösen und die Komponenten herausziehen.
- Für die Ersetzung des Zündbrenners die Gasleitung und die beiden Schrauben abschrauben und den Zündbrenner abnehmen
- Die Bauteile ersetzen und für den Wiedereinbau in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

HAUPTBRENNER

- Den Gasanschluss vom Düsenträger abdrehen
- Die Befestigungsschrauben des Brenners an der Halterung lösen
- Die Befestigungsschrauben ausdrehen und die Baugruppe Zündbrenner ausbauen
- Zum Einbau die Demontageschritte in umgekehrter Reihenfolge ausführen; hierbei darauf achten, dass bei der Brennermontage die Zentrierstifte im hinteren Teil in ihre Aufnahmen eingesetzt werden.

1.2. WARTUNGSPROGRAMM

- Es empfiehlt sich, das Gerät mindestens alle 12 Monate durch eine autorisierte Fachkraft überprüfen zu lassen. Zu diesem Zweck sollte ein Wartungsvertrag abgeschlossen werden.

1.3. SCHMIERUNG GROSSER ABLASSHAHN

- Am Ende jedes Arbeitstages muss das Innenteil des Ablassahns ausgebaut, von eventuellen Speiseresten gereinigt und die Kegelfläche mit Fett KlüberNontrop-PLB DR geschmiert werden.