

11/2016

Mod: E22/ST4T-N

Production code: 393046

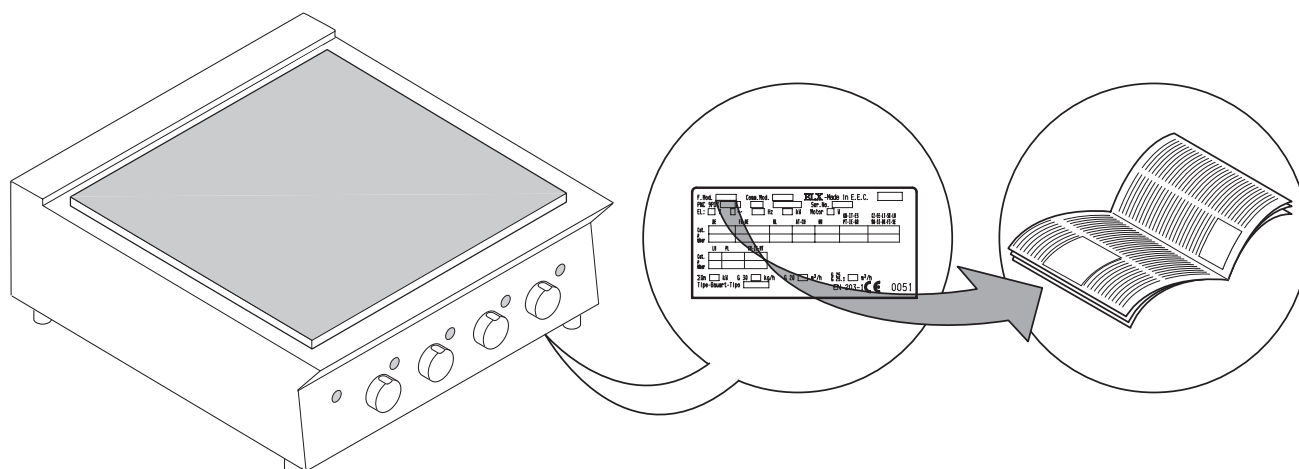


Diamond
catering equipment

INHALT

I. GERÄTEZUSAMMENSCHLUSS / ÜBERSICHTEN	2
II. TYPENSCHILD und TECHNISCHE DATEN	17
III. ALLGEMEINE HINWEISE	18
IV. UMWELTSCHUTZ	19
1. VERPACKUNG	19
2. BETRIEB	19
3. REINIGUNG	19
4. ENTSORGUNG	19
V. INSTALLATION	19
1. BEZUGSNORMEN	19
2. AUSPACKEN	19
3. AUFSTELLUNG	19
4. ANSCHLÜSSE	19
VI. ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER	20
1. GEBRAUCH DER ELEKTRO-KOCHPLATTE	20
VII. REINIGUNG	21
1. AUSSENTEILE	21
2. LÄNGERER STILLSTAND	21
3. INNENTEILE	21
VIII. WARTUNG	21
1. WARTUNGSPROGRAMM	21

II. TYPENSCHILD UND TECHNISCHE DATEN



ACHTUNG

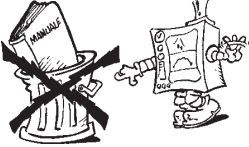
Die vorliegende Anleitung bezieht sich auf verschiedene Geräte. Stellen Sie den Typ des gekauften Gerätes auf dem Schild unter der Bedienblende fest (siehe obere Abbildung).

TABELLE A - Technische Daten			
MODELLE		+9HOED2000 400m m	+9HOEH4000 800m m
TECHNISCHE DATEN			
Netzspannung	V	400	400
Frequenz	Hz	50/60	50/60
Phasen	Anz.	3+N	3+N
Platten Kochmulde 3.5 kW	Anz.	2	4
Max. Gesamtleistung	kW	7	14
Querschnitt Netzkabel	m m ²	1,5	2,5

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 frei und reinigen Sie diesen von Brennstoffen. Keine entzündlichen Materialien in der Nähe dieses Geräts aufbewahren.



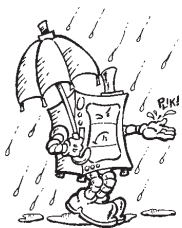
- Das Gerät an einem gut belüfteten Ort installieren, um das Entstehen gefährlicher Mischungen mit unverbrannten Gasen am Aufstellungsort des Gerätes zu vermeiden.
- Für den Luftaustausch ist die notwendige Menge Luft für die Verbrennung von 2 m³/h/kW Gasleistung sowie das "Wohlergehen" des Küchenpersonals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

- Eine unzureichende Belüftung führt zu Erstickung. Verdecken Sie das Belüftungssystem des Raumes, in dem das Gerät aufgestellt wurde, nicht. Die Belüftungs- oder Auslassöffnungen dieses oder anderer Geräte nicht verdecken.



- Bringen Sie die Notfallnummern an einem sichtbaren Ort an.

- Die Installation, Wartung und Umstellung auf eine andere Gasart 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 für das Kochen von Speisen entwickelt. Es ist für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Ein anderer als der angegebene Gebrauch **ist unsachgemäß**.
- Dieses Gerät darf nicht durch Personen (Kinder eingeschlossen) benutzt werden, die körperlich behindert, in ihrer Wahrnehmungsfähigkeit oder ihren geistigen Kräften eingeschränkt sind oder denen Erfahrung und Kenntnisse fehlen, außer wenn sie durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person überwacht oder in den Gebrauch des Gerätes eingewiesen werden.
- Das Personal, welches das Gerät verwendet, muss **geschult** werden. Überwachen Sie das Gerät während des Betriebes.
- Im Schadensfall oder bei Störungen schalten Sie das Gerät ab.



- Verwenden Sie keine chlorhaltigen Produkte, auch nicht in verdünnter Form (wie Natronbleichlauge, Chlorwasserstoff oder Salzsäure, usw.), um das Gerät oder den Boden unter dem Gerät zu reinigen. Verwenden Sie zum Reinigen der Stahlteile keine metallenen Gegenstände (Bürsten oder Schwämme der Art Scotch Brite).

- 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.

- Das Symbol **L** 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 Verpackungspaneel, Verpackungsbänder.



PS-Hartschaum: Schutzecken.

2. BETRIEB

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

Das 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.
- **ITALIEN:** Die Geräteinstallation gemäß den Sicherheitsvorschriften UNI-CIG 8723, Gesetz Nr. 46 vom 5. März 1990 und DM (Ministerialerlass) 12-4-96 durchführen.

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. E) Vom Innern der Bedienblende desselben Gerätes aus die beiden Geräte an der Vorderseite verbinden, indem eine Schraube TE M5x40 (mitgeliefert) in den gegenüberliegenden Einsatz geschraubt wird.

3.2 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.

3.3 ABDICHTUNG DER FUGEN ZWISCHEN DEN GERÄTEN

Die Packungshinweise der Dichtmasse (Sonderzubehör) beachten.

4. ANSCHLÜSSE

4.1. ELEKTRISCH BETRIEBENE GERÄTE

4.1.1. STROMANSCHLUSS (Abb. 2A-Tab.A)

HINWEIS! Vor dem Anschluss überprüfen, ob Spannung und Frequenz des Versorgungsnetzes mit den Daten auf dem Typenschild übereinstimmen.

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

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

4.1.2. NETZKABEL

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

4.1.3. SCHUTZSCHALTER

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

4.2. ERDUNG UND KNOTEN FÜR POTENTIALAUSGLEICH

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

VI ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER

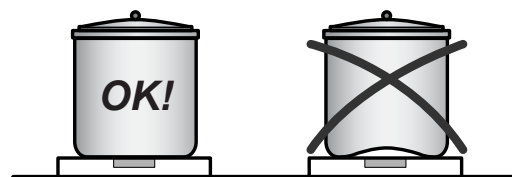
1. GEBRAUCH DER ELEKTRO-KOCHPLATTE

- Die Kochmulden mit einem halben Modul (400 mm) sind mit zwei 3500 W - Kochzonen ausgestattet. Die Kochmulden mit 1 Modul (800 mm) sind mit vier 3500 W - Kochzonen ausgestattet. Jede Kochzone besteht aus zwei Heizringen (mit jeweils 1750 W);
- Der breite Temperaturbereich der Elektro-Kochplatte (von ca. 80 °C bis ca. 400 °C) gestattet große Flexibilität bei der Gerätebenutzung:
 - Warmhalten: bei niedrigen Temperaturen von 80-100°C;
 - Kochen (in Behältern wie Töpfen oder Pfannen): bei Temperaturen bis 400 °C.
- **ACHTUNG:** Benutzen Sie das Gerät nie zum Kochen von Speisen direkt auf der Platte (z.B.: Fleisch);
- Halten Sie für einen korrekten Gebräteeinsatz und sparsamen Energieeinsatz immer folgende Regeln ein:
 - zuerst den Behälter auf die Platte stellen und dann dieselbe einschalten;
 - die Kochplatte nicht ohne Topf oder mit leerem Topf eingeschaltet lassen;
 - keine kalten Flüssigkeiten auf die warme Platte tropfen lassen.

HINWEIS: Alle Kochzonen sind mit einer Temperatur-Sicherheitsabschaltung versehen, die automatisch die Stromversorgung unterbricht, sobald die Temperatur den Höchstwert erreicht, und die Platte nach Abkühlung wieder einschaltet.

1.1. TOPFAUSWAHL

- Der Boden des Behälters muss vor der Benutzung sauber und trocken sein.
- Die optimale Stärke für Edelstahlbehälter beträgt 4-6 mm.
- Der Behälterboden muss während des Kochens für eine optimale Energie- und Wärmeübertragung vollkommen eben sein.



1.2. EINSCHALTEN

- Den vor dem Gerät installierten Hauptschalter betätigen.
- Zum Einschalten der gewünschten Kochzone den betreffenden Schalter "M" auf die gewählte Leistungsstufedrehen.

Der Schalter hat folgende Positionen:

"0": Kochzonen ausgeschaltet;

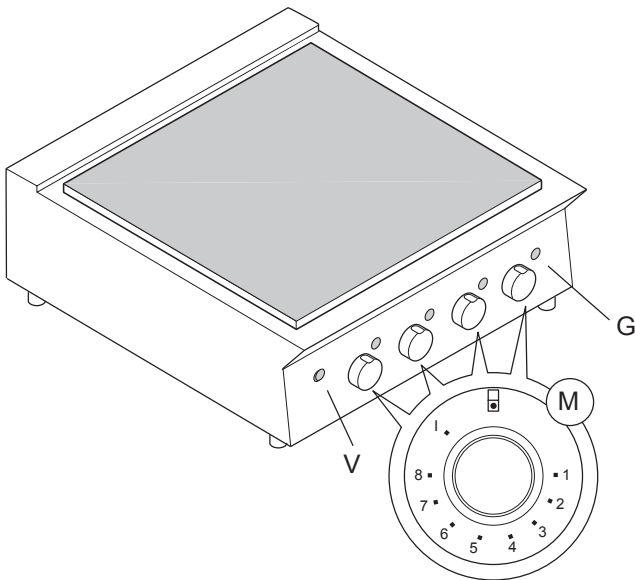
"1": Niedrigste Leistungsstufe;

"2"...8": Mittlere Leistungsstufe:

Auf diese Weise wird die erste der beiden Ring -

Heizelemente jeder Kochzone eingeschaltet;

HINWEIS: Das Aufleuchten der grünen Kontrolllampe "V" zeigt an, dass das Gerät unter Spannung steht.



1.3 ABSCHALTEN

- Den Schalter "M" auf Position "0" drehen.
- Nach der Gerätebenutzung den vorgeschalteten Hauptschalter wieder ausschalten.

HINWEIS: achten Sie auf die Restwärme der Kochplatte, die für eine gewisse Zeit nach dem Abschalten des Gerätes warm bleiben kann.

VII REINIGUNG

WARNUNG!

Vor der Reinigung des Gerätes die Stromversorgung unterbrechen.

Kühlen Sie die Platte nicht mit Eis oder Wasser ab: Der Gebrauch von Eis oder Wasser zum Säubern des noch warmen Geräts ist untersagt, da dieses Vorgehen die Platte dauerhaft verformt und damit die Funktionstüchtigkeit des Gerätes beeinträchtigt.

Ungeeignete Reinigungsmethoden bewirken automatisch den Verfall der Garantie

1. AUSSENTEILE

SATINIERTER STAHL- OBERFLÄCHEN (täglich)

- Alle Stahl-oberflächen reinigen: frischer Schmutz kann rasch und mühelos entfernt werden.
- Schmutz, Fett und Speisereste mit Seifenwasser oder Reinigungsmitteln mit einem Lappen oder einem Schwamm von den Stahl-oberflächen bei niedriger Temperatur beseitigen. Alle gereinigten Flächen

anschließend gut trocknen.

- Bei verkrustetem Schmutz und Fett oder bei angebackenen Speiseresten den Lappen/Schwamm in Richtung der Glättung unter häufigem Spülen bewegen: kreisförmiges Reiben und die auf dem Lappen/Schwamm abgesetzten Schmutzpartikel können die satinierten Stahlflächen beschädigen.
- Gegenstände aus Eisen können den Stahl ruinieren oder beschädigen: schadhafte Oberflächen verschmutzen schneller und sind rostanfällig.
- Ggf. den Hochglanz wieder herstellen lassen.

DURCH WÄRME GESCHWÄRZTE OBERFLÄCHEN (bei Bedarf)

Hohe Temperaturen können das Erscheinen einiger dunkler Ränder verursachen. Die Ränder stellen keine Mängel dar und können entsprechend den Anweisungen des vorangehenden Abschnitts beseitigt werden.

STAHLKUCHPLATTEN

Den Schmutz mit einem feuchten Lappen entfernen. Nach der Reinigung das Gerät zum schnellen Trocknen der Oberflächen einschalten; anschließend auf die Oberflächen eine dünne Schutzschicht Speiseöl auftragen.

Achtung: keine Schaber oder Gegenstände aus Eisen benutzen, die die Oberfläche beschädigen können. Rillen auf der Kochplatten beeinträchtigen für immer die Funktionstüchtigkeit und die Möglichkeit zur Reinigung.

2. LÄNGERER STILLSTAND

Vor einem längeren Stillstand folgende Vorsichtsmaßnahmen ergreifen:

- Alle den Geräten vorgeschalteten Hähne oder Hauptschalter schließen oder ausschalten.
- Alle Oberflächen aus Edelstahl energisch mit einem in Vaselineöl getränkten Tuch abreiben, um einen Schutzfilm aufzutragen.
- Die Räume regelmäßig lüften.
- Vor der Wiederbenutzung das Gerät sorgfältig kontrollieren.
- Die Elektrogeräte für mindestens 45 Minuten mit der niedrigsten Leistungsstufe einschalten, um eine zu schnelle Verdunstung der angesammelten Feuchtigkeit und der Beschädigung des Heizelementes zu vermeiden.

3. INNENTEILE (halbjährlich)

WICHTIGER HINWEIS! Diese Arbeiten dürfen nur von Fachkräften ausgeführt werden.

- Den Zustand der Innenteile kontrollieren.
- Eventuelle Schmutzablagerungen im Inneren des Gerätes entfernen.
- Den Ablauf überprüfen und reinigen.

HINWEIS! Bei besonderen Umgebungsbedingungen (z.B.: intensiver Gerätegebrauch, salzhaltige Raumluft usw.) sollte die Häufigkeit der vorgenannten Reinigungsarbeiten erhöht werden.

VIII WARTUNG

1. WARTUNGSPROGRAMM

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