

12/2017

Mod: E7/SF4T

Production code: BBECC477

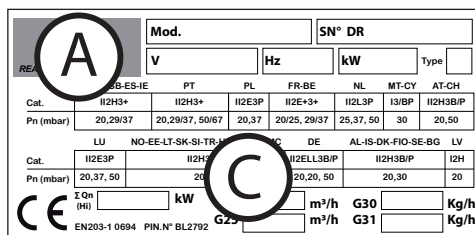
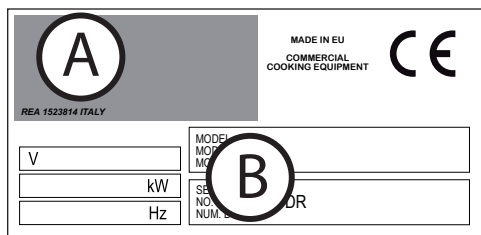


Diamond
catering equipment

CODICE DEL DOCUMENTO - DOCUMENT CODE - CODE DU DOCUMENT CÓDIGO DEL DOCUMENTO - DOKUMENTNUMMER - CÓDIGO DO DOCUMENTO KOD DOKUMENTU - DOCUMENTCODE - код документа - DOKUMENTKODE - DOKUMENTKOD:	N° 177379
EDIZIONE - EDITION - EDITION - EDICIÓN - AUSGABE - EDIÇÃO - WYDANIE - EDITIE - UTGAVE - UTGÅVA:	Rev. 8 - 05/2016
TIPO DI DOCUMENTO - TYPE OF DOCUMENT - TYPE DE DOCUMENT - TIPO DE DOCUMENTO - DOKUMENTTYP - TIPO DE DOCUMENTO - TYP DOKUMENTU - DOCUMENTTYPE - тип документа - TYPE DOKUMENT - TYP AV DOKUMENT:	M.U.
MODELLO - MODEL - MODÈLE - MODELO - MODELL - модель - MODELL:	ELETTRICO - ELECTRIC - ELECTRIQUE ELÉCTRICO - ELEKTRISCH - ELÉTRICO ELEKTRYCZNY - ЭЛЕКТРИКА - ELEKTRISK
ANNO DI COSTRUZIONE - YEAR OF CONSTRUCTION - ANNÉE DE FABRICATION - AÑO DE FABRICACIÓN - HERSTELLUNGSJAHR - ANO DE FABRICO - ROK PRODUKCJI - BOUWJAAR - ГОД ИЗГОТОВЛЕНИЯ - BYGGEÅR - DE FABRICO - BYGGEÅR - TILLVERKNINGSÅR:	2016
CONFORMITÀ - CONFORMITY - CONFORMITÉ - DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD - KONFORMITÄT - CONFORMIDADE - ZGODNOŚĆ - CONFORMITEIT - ПОПРАВНОЕ СООТВЕТСТВИЕ - SAMSVARSKLÆRING - ÖVERENSSTÄMMELSE:	CE

Targa di identificazione - Identification plate - Plaque d'identification - Placa de identificación - Typenschild - Placa de identificação - Tabliczka identyfikacyjna - Identificatielabel - Паспортная табличка - ID-skilt - Identifieringsskylt.

- A - Indirizzo Costruttore - Manufacturer's Address - Adresse du Fabricant - Dirección del fabricante - Anschrift des Herstellers - Endereço do fabricante - Adres Producenta - Adres Fabrikant - Адрес изготовителя - Adresse produsent - Tillverkare Adress.
 B - Apparecchiatura Elettrica - Electrical Appliance - Appareil Electrique - Sistema eléctrico - Elektrogerät - Aparelhagem elétrica - Urządzenie Elektryczne - Elektrisch Apparaat - Электрооборудование - Elektrisk apparat - Elektrisk Utrustning.
 C - Apparecchiatura Gas - Gas Appliance - Appareil à Gaz - Sistema de gas - Gasgerät - Aparelhagem a gás - Urządzenie Gazowe - Gasapparaat - Газовое оборудование - Gassdrevet apparat - Gasutrustning.



Direttiva Gas 2009/142/CE (ex-90/396/CEE) Gas Directive 2009/142 EC (ex-90/396/EEC) Directive Gaz 2009/142 CE (ex-90/396/CEE) Directiva sobre los aparatos de gas 2009/142/CE (ex-90/396/CEE) Gas-Richtlinie 2009/142/EG (ex-90/396/EWG) Diretiva Gás 2009/142/CE (ex-90/396/CEE) Dyrektywa o urządzeniach spalających paliwa gazowe 2009/142/WE (ex-90/396/EWG) Gasrichtlijn 2009/142/EG (ex-90/396/EEG) Директива по газовому оборудованию 2009/142/EC (ранее-90/396/EEC) Gassdirektivet 2009/142/CE (tidligere-90/396/CEE) Gas direktiv 2009/142/EG (ex-90/396/CEE)	Direttiva Bassa Tensione 2006/95/CE Low Voltage Directive 2006/95/EC Directive Basse Tension 2006/95/CE Directiva de baja tensión 2006/95/CE Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EG Diretiva baixa tensão 2006/95/CE Dyrektywa Niskonapięciowa 2006/95/WE Richtlijn lage Spanning 2006/95/EG Директива 2006/95/EC по низковольтному оборудованию Lavspenningsdirektivet 2006/95/CE Lågspänningsdirektivet 2006/95/EC	Direttiva EMC 2004/108/CE EMC Directive 2004/108/EC Directive EMC 2004/108/CE Direktiva EMC 2004/108/CE EMV-Richtlinie 2004/108/EG Diretiva EMC 2004/108/CE Dyrektywa EMC 2004/108/WE EMC Richtlijn 2004/108/EG Директива 2004/108/EC по электромагнитной совместимости EMC Direktivet 2004/108/CE EMC direktivet 2004/108/EC	Smaltimento Apparecchiature elettriche ed elettroniche Waste electrical and electronic equipment Démantèlement des Appareils électriques et électroniques Desguace de equipos eléctricos y electrónicos Entsorgung elektrischer und elektronischer Altgeräte Eliminação das aparelhagens elétricas e eletrônicas Utylizacja odpadów elektrycznych i elektronicznych Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparaten Утилизация электрического и электронного оборудования Avhending av elektriske og elektroniske apparater Avyttring av elektriska och elektroniska produkter
GAS-GÁS-GAZ GAZOWY-ГАЗ ELETTRICO ELECTRIC ELECTRIQUE ELÉCTRICO ELEKTRISCH ELÉTRICO ELEKTRYCZNY ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ	EN 50366; EN 60335-2; EN 60335-1	EN 55014-1:2006 + A1:2009 + A2:2011 EN55014-2:1997 + A1:2001 + A2:2008 EN61000-3-2:2006 + A1:2009 + A2:2009 EN61000-3-3:2008	DIRETTIVA 2011/65/EU (ROHS II) DIRETTIVA 2012/19/EU (WEEE)



**WASSERBAD UND KARTOFFELWÄRMER
BETRIEBSANLEITUNG**

DE



05/2016 - Ed 8 - Cod. n° 177379

ELEKTRYCZNY
ELECTRIC
ELEKTRISCH
ELECTRIQUE
ELÉCTRICO
ELÉTRICO
ELETTRICO
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ИЗДЕЛИЯ
ELEKTRISK



0. DOKUMENT-KENNDATEN

0.1 REFERENZNORMEN

1. BENUTZERHINWEISE

Vorwort - Zweck des Dokuments - Hinweise zum Lesen des Dokuments
Aufbewahrung des Dokuments - Zielgruppe - Schulungsprogramm
Vorbereitungen durch den Kunden - Lieferumfang - Bestimmungsgemäßer Gebrauch
Betriebsbedingungen
Abnahmeprüfung und Garantie

2. ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

Vorwort - Gebote - Verbote - Empfehlungen
Hinweise zu Restrisiken

3. BEDIENUNGSANLEITUNG

Anordnung der wichtigsten Bedienelemente
Bedienung und Funktionen von Drehknöpfen, Tasten und Kontrolllampen
Arten der Abschaltung/Not-Abschaltung/Abschaltung während des Betriebs
Erstinbetriebnahme
Reinigung bei Erstinbetriebnahme
Tägliche Inbetriebnahme/tägliche Außerbetriebsetzung und längere Stillsetzung

3. BEDIENUNGSANLEITUNG - 700

Starten des Betriebs
Befüllen der Wasserbad-Kochkammer mit Wasser/Einsetzen der Schalen
Befüllen des Kartoffelwärmers mit Speisen
Ein-/Ausschalten
Kartoffelwärmer/Wasserbad-Gerät

3. BEDIENUNGSANLEITUNG - 900/980

Starten des Betriebs
Befüllen der Kochkammer mit Wasser/Einsetzen der Schalen
Ein-/Ausschalten

Kontrolle des Betriebs
Entnahme des Kochguts
Außerbetriebsetzung
Ablassen des Wassers aus der Kochkammer des Wasserbad-Geräts - 700
Ablassen des Wassers aus der Kochkammer des Wasserbad-Geräts - 900/980

4. ORDENTLICHE WARTUNG

Gebote - Verbote - Empfehlungen
Tägliche Reinigung/Reinigung für Außerbetriebnahme und für längere Stillsetzung
Übersichtstabelle: Zuständigkeiten - Tätigkeit - Häufigkeit/Troubleshooting

5. ENTSORGUNG

Außerbetriebsetzung und Entsorgung des Geräts
Abfallentsorgung

Vorwort

Dieses Dokument wurde vom Hersteller in seiner eigenen Sprache (italienisch) verfasst. Die in diesem Dokument enthaltenen Informationen sind ausschließlich für das zum Gebrauch des entsprechenden Geräts autorisierte Personal bestimmt.

Die Bediener müssen zu allen den Betrieb und die Sicherheit betreffenden Aspekten geschult sein. Besondere Sicherheitsvorschriften (Gebot/Verbot/Gefahr) sind in den jeweiligen Themenkapiteln erläutert. Das vorliegende Dokument darf nicht ohne schriftliche Genehmigung des Herstellers zur Ansicht an Dritte weitergegeben werden. Der Text darf nicht ohne schriftliche Genehmigung des Herstellers in anderen Druckschriften verwendet werden. Die im Dokument eingesetzten Abbildungen/Fotos/Zeichnungen/Pläne dienen nur zur Veranschaulichung und können sich ändern. Der Hersteller behält sich das Recht vor, Änderungen vorzunehmen, ohne diese ankündigen zu müssen.

Zweck des Dokuments

Alle Handlungen des Personals im Umgang mit dem Gerät über dessen gesamte Lebensdauer wurden bei der Konstruktion des Geräts und bei der Erstellung dieses Dokuments sorgfältig analysiert. Wir hoffen daher, dass diese Dokumentation dazu beitragen kann, die Funktionsfähigkeit des Geräts zu erhalten. Werden die angegebenen Hinweise gewissenhaft befolgt, ist das Risiko von Arbeitsunfällen und/oder wirtschaftlichen Schäden minimal.

Hinweise zum Lesen des Dokuments

Das Dokument ist in Kapitel unterteilt, die alle zur gefahrlosen Benutzung des Geräts erforderlichen Informationen nach Themen geordnet abhandeln. Jedes Kapitel ist in Abschnitte gegliedert, die wiederum betitelte Unterabschnitte mit Beschreibungen enthalten können.

Aufbewahrung des Dokuments

Das vorliegende Dokument ist fester Bestandteil der Ursprungslieferung und muss daher über die gesamte Lebensdauer des Geräts sorgfältig aufbewahrt und benutzt werden.

Zielgruppe

Das vorliegende Dokument ist für den ausschließlichen Gebrauch durch den normalen Benutzer (Bediener mit eingeschränkten Zuständigkeiten und Aufgaben) bestimmt. Person, die autorisiert und beauftragt ist, das Gerät mit aktivierten Schutzeinrichtungen zu bedienen, und einfache Aufgaben der ordentlichen Wartung (Reinigung des Geräts) ausführen kann.

Schulungsprogramm

Auf besondere Anfrage des Benutzers kann entsprechend den in der Auftragsbestätigung angegebenen Bedingungen ein Schulungskurs für das Personal zur Bedienung des Geräts abgehalten werden.

Je nach Anfrage können beim Hersteller oder beim Benutzer Schulungen durchgeführt werden für:

- Autorisierter Techniker für die Wartung der Elektrik/Elektronik (Fachtechniker).
- Autorisierter Techniker für die Wartung der Mechanik (Fachtechniker).
- Normales Personal für die einfache Bedienung (Bediener - Endanwender).

Vorbereitungen durch den Kunden

Unter Vorbehalt anderslautender vertraglicher Vereinbarungen hat der Kunde normalerweise bereitzustellen:

- Geeignete Räumlichkeiten (einschließlich Maurerarbeiten, Fundamente oder gegebenenfalls erforderlicher Zu- und Abluftkanäle);
- Rutschhemmende Fußböden;
- Einrichtung des Installationsortes und eigentliche Installation des Geräts unter Beachtung der im Lageplan (Gründungsplan) angegebenen Maße;
- Geeignete Ver- und Entsorgungsanlagen für die Anlage (Stromnetz, Wassernetz, Gasnetz, Abflussleitungen);
- Elektrische Anlage gemäß den am Installationsort geltenden gesetzlichen Bestimmungen;
- Geeignete Beleuchtung gemäß den am Installationsort geltenden gesetzlichen Bestimmungen;
- Gegebenenfalls Sicherheitsvorrichtungen der Energieversorgungsleitungen (Fehlerstromschutzschalter, Erdungsanlagen, Sicherheitsventile usw.) gemäß den im Installationsland geltenden Vorschriften;
- Erdungsanlage gemäß den geltenden Bestimmungen;
- Wenn erforderlich Wasserenthärtungsanlage (siehe technische Spezifikationen).

Lieferumfang

- Gerät
 - Abdeckung(en)
 - Metallkorb/-körbe
 - Korhalterost
 - Rohre/Schläuche bzw. Kabel zum Anschluss an die Energieversorgung (nur wenn im Bestellauftrag angegeben).
- Je nach Bestellauftrag kann der Lieferumfang abweichen.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Originelle Betriebsanleitung. Diese Einrichtung ist nur fuer professionelle Benuetzung geplant. Der Gebrauch des in dieser Dokumentation behandelten Geräts gilt als "sachgemäß", wenn dieses zur Zubereitung durch Kochen oder zur Regenerierung von Lebensmitteln eingesetzt wird, jeder andere Gebrauch gilt als "unsachgemäß" und damit als gefährlich. Das Gerät darf nur unter den im Vertrag festgelegten Bedingungen und innerhalb der vorgeschriebenen und in den jeweiligen Abschnitten genannten Belastungsgrenzwerte betrieben werden.

Der Gebrauch des Geräts als Fritteuse ist strengstens verboten.

Betriebsbedingungen

Das Gerät ist ausschließlich für den Betrieb in geschlossenen Räumen innerhalb der vorgeschriebenen technischen und Belastungsgrenzwerte bestimmt. Um einen optimalen und sicheren Betrieb zu gewährleisten, müssen die folgenden Anweisungen beachtet werden.

Die Installation des Geräts muss an einem geeigneten Ort erfolgen, d. h. so dass die normalen Bedientätigkeiten und ordentlichen sowie außerordentlichen Wartungsarbeiten möglich sind. Daher ist ausreichend Raum für eventuelle Wartungsarbeiten freizuhalten, so dass diese sicher ausgeführt werden können.

Der Raum muss außerdem die für die Installation erforderlichen Merkmale aufweisen, wie:

- maximale relative Luftfeuchtigkeit: 80%;
- minimale Kühlwassertemperatur > + 10 °C;
- der Fußboden muss rutschhemmend sein und das Gerät muss exakt waagrecht aufgestellt sein;
- Die Räumlichkeiten müssen eine Belüftungs- und Beleuchtungsanlage aufweisen, die den im Land des Benutzers geltenden Vorschriften entspricht;
- Die Räumlichkeiten müssen für die Ableitung des Grauwassers eingerichtet und mit Schaltern und Absperrhähnen ausgerüstet sein, die bei Bedarf jede Form der Energiezufuhr zum Gerät unterbrechen;
- Wände/Oberflächen welche direkt mit dem Gerät in Kontakt stehen, müssen feuerfest sein und/oder vor möglichen Hitzequellen isoliert sein.

Abnahmekontrolle und Garantie

Testinspektion: Das Gerät wurde vom Hersteller nach der Produktion eingehend überprüft. Alle Prüfzertifikate werden dem Kunden zur Verfügung gestellt.

Garantie: Die Garantiezeit liegt bei 12 Monaten ab Rechnungsdatum auf Ersatzteile. Der Austausch und die Transportkosten für Ersatz obliegen dem Käufer. Von der Garantie ausgenommen sind Bedienfehler, Verschleißteile, Glas, etc. Reparaturkosten durch einen autorisierten Techniker des Herstellers zur Behebung des Defektes im Rahmen der Garantie obliegen dem Fachhändler, sowie bei einem Bedienfehler bei dem Endverbraucher.

Die genutzten Werkzeuge und Materialien, welche nicht vom Hersteller direkt kommen werden von der Garantie ausgeschlossen.

Wartungsarbeiten und falsche Installation des Gerätes sind von der Garantie ausgeschlossen. Die Garantie gilt nur für den direkten Käufer der Ware.

Der Hersteller ist verantwortlich für das ursprünglich gelieferte Gerät.

Der Hersteller schließt jegliche Haftung aus, wenn das Gerät unsachgemäß verwendet wird und daraus resultierende Schäden Reparaturen zur Folge haben, die nicht in der Bedienungsanleitung stehen oder ausdrücklich vom Hersteller genehmigt worden sind.

In folgenden Fällen erlischt die Garantie:

- Schäden durch Transport bzw. Handling; sollte es dazu kommen, muss der Kunde den Händler und den Transporteur per Fax oder Einschreiben/Rückschein informieren und auf den Ausfertigungen des Lieferscheins die Vorkommnisse vermerken. Der Installateur wird anhand des vorliegenden Schadens beurteilen, ob die Installation des Geräts möglich und zulässig ist.

Die Garantie erlischt außerdem bei:

- Schäden durch eine falsche Installation.
- Schäden durch Verschleiß von Teilen wegen unsachgemäßen Gebrauchs.
- Schäden durch Verwendung nicht empfohlener oder nicht originaler Ersatzteile.
- Schäden durch falsche bzw. unterlassene Wartung.
- Schäden durch Nichtbeachtung der in diesem Dokument beschriebenen Verfahrensweisen.

Genehmigung

Unter Genehmigung versteht man die Erlaubnis, Tätigkeiten mit oder am Gerät durchzuführen.

Die Genehmigung wird von demjenigen, der für das Gerät verantwortlich ist, erteilt (Hersteller, Käufer, Unterzeichner, Händler und/oder Inhaber der Räume).

2. ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

Vorwort

	Die Betriebsanleitung wurde für den normalen Benutzer (Bediener mit eingeschränkten Zuständigkeiten und Aufgaben) erstellt. Person, die autorisiert und beauftragt ist, das Gerät mit aktivierten Schutzeinrichtungen zu bedienen, und einfache Aufgaben der ordentlichen Wartung (Reinigung des Geräts) ausführen kann.
	Die Personen, die das Gerät benutzen, müssen zu allen Aspekten hinsichtlich Betrieb und Sicherheit umfassend geschult sein. Sie müssen sich angemessen verhalten, die geeigneten Mittel verwenden und die jeweiligen Sicherheitsvorschriften beachten.
	Das vorliegende Dokument enthält keine Informationen zu Transport, Installation und außerordentlicher Wartung, die durch für die jeweils auszuführende Arbeit qualifizierte technische Fachkräfte durchzuführen sind.
	Der normale Benutzer, an den sich diese Dokumentation wendet, darf das Gerät erst bedienen, wenn der zuständige Techniker die Installation abgeschlossen hat (Transport, Befestigung, Herstellung der elektrischen, Wasser-, Gas- und Abflussanschlüsse).
	Im vorliegenden Dokument können nicht alle Änderungen und Varianten dieses Geräts berücksichtigt werden. Der Hersteller behält sich das Recht vor, Änderungen vorzunehmen, ohne diese ankündigen zu müssen.

Gebote - Verbote - Empfehlungen

	Beim Empfang ist die Verpackung des Geräts zu öffnen und zu prüfen, ob das Gerät oder das Zubehör Transportschäden aufweisen. Liegen Schäden vor, sind diese dem Transporteur kurzfristig anzuzeigen und die Installation des Geräts ist zu unterlassen. Wenden Sie sich an autorisiertes Fachpersonal, um das festgestellte Problem zu melden. Der Hersteller haftet nicht für Transportschäden.
	Verbot der Durchführung von Eingriffen für unbefugte Personen (einschließlich Kindern, behinderten Menschen und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten). Der normale Benutzer darf keine Eingriffe durchführen, die technische Fachkenntnisse und eine Autorisierung des Herstellers erfordern.
	Vor der Bedienung die Anleitung lesen.
	Wenn unter sicheren Bedingungen gearbeitet werden muss, ist stets die Strom-, Gas- und Wasserzufuhr zum Gerät zu unterbrechen.
	Bei der Ausführung der Arbeiten ist jeweils geeignete Schutzausrüstung zu tragen. Zur persönlichen Schutzausrüstung hat die Europäische Gemeinschaft Richtlinien verabschiedet, die vom Personal zwingend zu beachten sind. Rauschen ≤ 70 dB
	Niemals brennbare Gegenstände oder Materialien in der Nähe des Geräts liegen lassen. Die Öffnungen und / oder Entlüftungsöffnungen oder die zur Wärmeabfuhr dürfen nicht blockieren werden.
	Bei der Entsorgung von Sonderabfällen sind die geltenden Vorschriften zu beachten.
	Beim Umgang mit dem Kochgut auf dem Gerät besteht die Gefahr von Verbrennungen durch versehentliche Berührung von Geräteoberflächen, Kochgeschirr, Kochgut.
	Das Kochgeschirr ist so zu verwenden, dass es während der Zubereitung im Blickfeld des Bedieners bleibt. Gefäße, die Flüssigkeiten enthalten, können beim Kochen überlaufen und so zu einer gefährlichen Situation führen.
	Mangelnde Hygiene des Geräts führt zu vorzeitigem Verschleiß, was den Betrieb beeinflusst und zu Gefahrensituationen führen kann.
	Das Entfernen oder Manipulieren der am Gerät angebrachten Typenschilder und Piktogramme ist strengstens verboten.
	Das vorliegende Dokument ist sorgfältig aufzubewahren, so dass sie bei Bedarf stets zur Einsichtnahme für alle Benutzer des Geräts zur Verfügung steht.
	Die Bedienelemente des Gerät dürfen nur mit der Hand bedient werden. Schäden durch den Einsatz spitzer, scharfkantiger oder ähnlicher Gegenstände führen zum Verlust jeglichen Garantieanspruchs.
	Um die Stromschlag- und Brandgefahr zu minimieren, den Stecker des Geräts niemals mit nassen Händen anfassen.
	Beim Zugriff auf den Kochbereich darf niemals vergessen werden, dass Verbrennungsgefahr besteht. Daher müssen stets geeignete persönliche Schutzmaßnahmen ergriffen werden.

2. ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

Hinweise zu Restrisiken

Trotz Umsetzung der anerkannten Regeln der Technik und gesetzlichen Bestimmungen zur Herstellung und Vermarktung des Produkts bleiben "Restrisiken" bestehen, die aufgrund der Beschaffenheit des Geräts nicht ausgeschlossen werden können. Diese Risiken umfassen:

	Restrisiko durch Stromschlag: Diese Gefahr besteht, wenn an Spannung führenden elektrischen bzw. elektronischen Bauteilen gearbeitet werden muss.
	Restrisiko durch Verbrennung: Diese Gefahr besteht bei versehentlicher Berührung heißer Materialien.
	Restrisiko durch Explosion Diese Gefahr besteht bei: • Gasgeruch im Raum; • Verwendung des Geräts in Atmosphären, die explosionsgefährliche Stoffe enthalten; • Verwendung von Lebensmitteln in geschlossenen Gefäßen (wie Gläser und Dosen), wenn diese für den Zweck nicht geeignet sind; • Gebrauch mit brennbaren Flüssigkeiten (wie z. B. Alkohol).

Anordnung der wichtigsten Bauteile

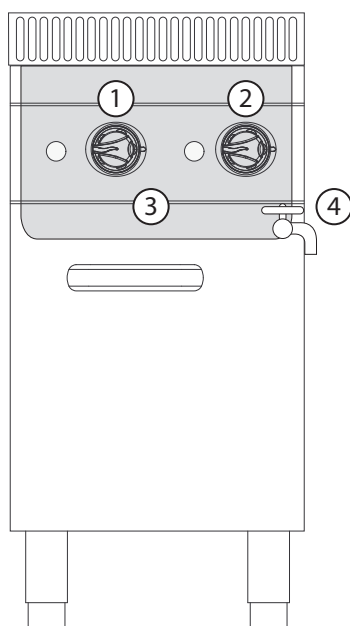
Die Anordnung der Abbildungen dient nur der Veranschaulichung und kann sich ändern.

WASSERBAD/ KARTOFFELWÄRMER - 700

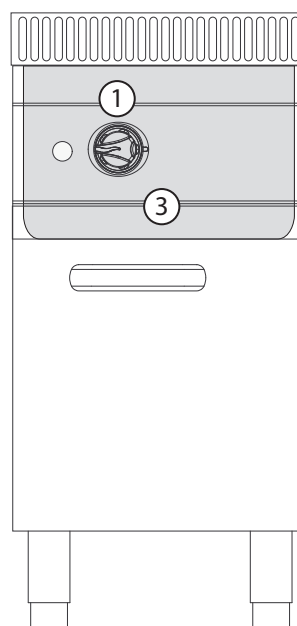
1. Drehknopf zur Einschaltung (siehe Bedienung und Funktionen von Drehknöpfen, Tasten und Kontrolllampen).
2. Thermostat-Drehknopf (siehe Bedienung und Funktionen von Drehknöpfen, Tasten und Kontrolllampen).
3. Kochkammer.
4. Wasserabflusshahn.

WASSERBAD - 900/980

1. Einschalt-/Thermostat-Drehknopf (siehe Bedienung und Funktionen von Drehknöpfen, Tasten und Kontrolllampen).
2. Wassereinfüll-Drehknopf (siehe Bedienung und Funktionen von Drehknöpfen, Tasten und Kontrolllampen).
3. Kochkammer.
4. Wasserabflusshahn.



WASSERBAD

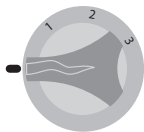
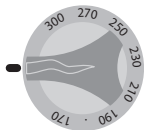
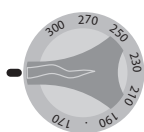


KARTOFFELWÄRMER

3. BEDIENUNGSANLEITUNG

Bedienung und Funktionen von Drehknöpfen, Tasten und Kontrolllampen

Die Anordnung der Tasten in den Abbildungen dient nur der Veranschaulichung und kann sich ändern.

	Einschalt-Drehknopf (ELEKTRISCH - 700). Hat zwei verschiedene Funktionen: 1. Aufheizgeschwindigkeit. 2. Start/Stopp des Betriebs.
	Thermostat-Drehknopf (ELEKTRISCH - 700). Sie hat eine Funktion: 1. Regelung der Temperatur.
	Einschalt-/Thermostat-Drehknopf (ELEKTRISCH - 900/980). Hat zwei verschiedene Funktionen: 1. Start/Stopp der Heizphase. 2. Regelung der Temperatur.
	Wassereinfüllknopf (GAS/ELEKTRISCH - 900/980). Funktionen: 1. Öffnen der Wasserzufuhr. 2. Schließen der Wasserzufuhr.
	Grüne Kontrolllampe (GAS/ELEKTRISCH): Diese Kontrolllampe ist an die Bedienung des Einschalt-Drehknopfs gebunden. Das Leuchten der Kontrolllampe zeigt eine Betriebsphase an.
	Gelbe Kontrolllampe (GAS/ELEKTRISCH): Ist diese Kontrolllampe vorhanden, ist sie an die Bedienung des Thermostat-Drehknopfs gebunden. Das Leuchten der Kontrolllampe zeigt eine Aufheizphase an.
	Hahn zum Ablassen des Wassers (GAS/ELEKTRISCH). Funktionen: 1. Drehknopf zum Regeln des Pegels und Ablassen des Wassers aus dem Zwischenraum.

Arten der Abschaltung

	Bei Abschaltung durch Betriebsstörung und Notabschaltung ist es zwingend vorgeschrieben, bei drohender Gefahr alle Absperrvorrichtungen der Energiezufuhr zum Gerät zu schließen (Strom, Wasser, Gas).
	Die Zeichnung zeigt die verschiedenen Stellungen der Drehknöpfe während der Not-Abschaltung (A1, B1, C1, D1, E1) und bei Abschaltung während des Betriebs (A2, B2, C2, D2, E2).

Abschaltung bei Betriebsstörung

Sicherheitsthermostat

Serienausstattung bei folgenden Modellen:

- Fritteuse (bei allen Modellen)
- Bräter (bei allen Modellen)
- Kochkessel (bei allen Modellen)
- Nudelkocher (nur beim Elektro-Modell)
- Herd (bei allen Modellen mit Elektro-Backofen)
- Grillplatte bei allen elektrischen Modellen (nur bei 900/980)
- Lava-Stein (nicht vorhanden)
- Wasserbad (nicht vorhanden)
- Glühplatte (nicht für 900/980: bei allen Modellen mit Gas-Backofen)

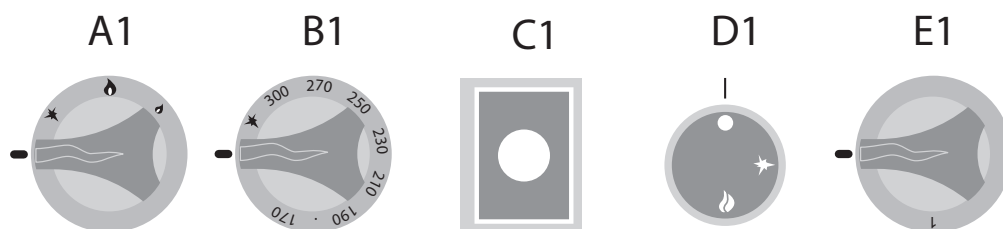
Abschaltung: In Situationen oder unter Umständen, in denen potenziell Gefahr besteht, wird der Sicherheitsthermostat ausgelöst, der automatisch die Wärmeerzeugung abschaltet. Der Betrieb wird unterbrochen, damit die Ursache der Störung beseitigt werden kann.

Neustart: Nach Beseitigung der Störung, die zur Auslösung des Sicherheitsthermostaten geführt hat, kann der zuständige Techniker den Betrieb des Geräts über die entsprechenden Bedienelemente erneut starten.

3. BEDIENUNGSANLEITUNG

Not-Abschaltung

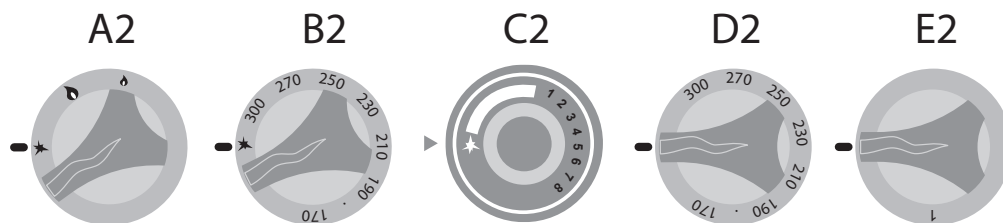
In Situationen oder unter Umständen, in denen potenziell Gefahr besteht, je nach Modell den Drehknopf in „Null“-Stellung bringen (A, B, C, D, E-1). Siehe Bedienung und Funktionen von Drehknöpfen, Tasten und Kontrolllampen.



Abschaltung während des Betriebs

In Situationen oder unter Umständen, in denen eine zeitweilige Abschaltung der Wärmeerzeugung erforderlich ist, wie folgt vorgehen:

- Gasgerät: Drehknöpfe auf Piezozündung drehen (A, B, C-2), die Pilotflamme bleibt in Funktion, aber die Gaszufuhr im Brenner wird unterbrochen.
- Elektrogerät: Drehknöpfe D2 und E2 in „Null“-Stellung bringen, um die Wärmeerzeugung abzuschalten. (Siehe Bedienung und Funktionen von Drehknöpfen, Tasten und Kontrolllampen).



Erstinbetriebnahme

	Das Gerät muss bei der Erstinbetriebnahme und nach längerer Nichtbenutzung sorgfältig gereinigt werden, um alle Rückstände von Fremdstoffen zu beseitigen (siehe Ordentliche Wartung).
	Reinigung bei Erstinbetriebnahme Gerät nicht mit Hochdruckreinigern reinigen oder direkt mit Wasser abspritzen. Schutzfolie von der äußeren Oberfläche ohne Zuhilfenahme von Werkzeugen abziehen und alle äußeren Teile des Geräts sorgfältig reinigen. Nach der beschriebenen Reinigung der äußeren Teile ist wie in "Tägliche Reinigung" beschrieben zu verfahren (siehe Ordentliche Wartung).

Tägliche Inbetriebnahme

Verfahrensweise:

1. Sicherstellen, dass sich das Gerät in optimal gereinigtem und hygienischem Zustand befindet.
2. Kontrollieren, ob die Abzugsanlage des Raums einwandfrei funktioniert.
3. Gegebenenfalls Stecker des Geräts in die entsprechenden Stromversorgungssteckdose stecken.
4. Die dem Gerät vorgeschalteten Absperrvorrichtungen (Gas, Wasser, Strom) öffnen.
5. Kontrollieren, ob der Wasserabfluss (wenn vorhanden) frei von Verstopfungen ist.
6. Mit den in "Starten des Betriebs" beschriebenen Arbeiten fortfahren.

Tägliche Außerbetriebsetzung und längere Stillsetzung

Verfahrensweise:

1. Die dem Gerät vorgeschalteten Absperrvorrichtungen (Gas, Wasser, Strom) schließen.
2. Kontrollieren, ob die Abflusshähne (wenn vorhanden) in geschlossener Stellung stehen.
3. Sicherstellen, dass sich das Gerät in optimal gereinigtem und hygienischem Zustand befindet (siehe Ordentliche Wartung).

	Bei längerer Nichtbenutzung sind die am stärksten oxidationsgefährdeten Teile wie im entsprechenden Kapitel beschrieben zu schützen (siehe Ordentliche Wartung).
--	--

Starten des Betriebs

	Vor Gebrauch siehe "Tägliche Inbetriebnahme".
	Beim Umgang mit dem Kochgut auf dem Gerät besteht die Gefahr von Verbrennungen durch versehentliche Berührung von Kochfeld, Kochkammer, Kochgeschirr bzw. Kochgut.
	Es sind geeignete Schutzmaßnahmen zu treffen. Bei der Ausführung der Arbeiten ist jeweils geeignete Schutzausrüstung zu tragen.
	Der Gebrauch des Geräts als Fritteuse ist strengstens verboten.
	Das Wasserbad-Gerät ist für den Betrieb mit Trinkwasser in der Kochkammer bestimmt, jeder andere Gebrauch gilt als unsachgemäß und damit als gefährlich.
	Der Kartoffelwärmer muss trocken betrieben werden. Die Kochkammer des Geräts ist zur Aufnahme von Kartoffeln bestimmt, jeder andere Gebrauch gilt als unsachgemäß und damit als gefährlich.

Befüllen der Wasserbad-Kochkammer mit Wasser

	Immer wenn Wasser eingefüllt werden soll, ist die Stromversorgung zum Gerät zu unterbrechen.
	Das in der Kochkammer enthaltene Wasser darf nicht in die Schalen oder in derselben Kochkammer überlaufen.

Hahn zum Ablassen des Wassers aus der Kochkammer in geschlossene Stellung bringen (Abb. 1).

Trinkwasser von Hand in die Kochkammer gießen, dabei die Mindestfüllstandsmarke in der Kochkammer beachten (Abb. 2).

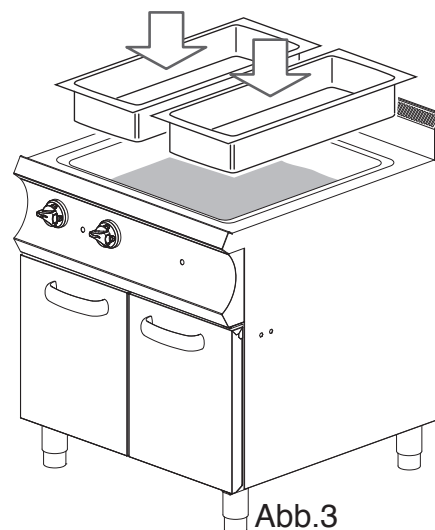
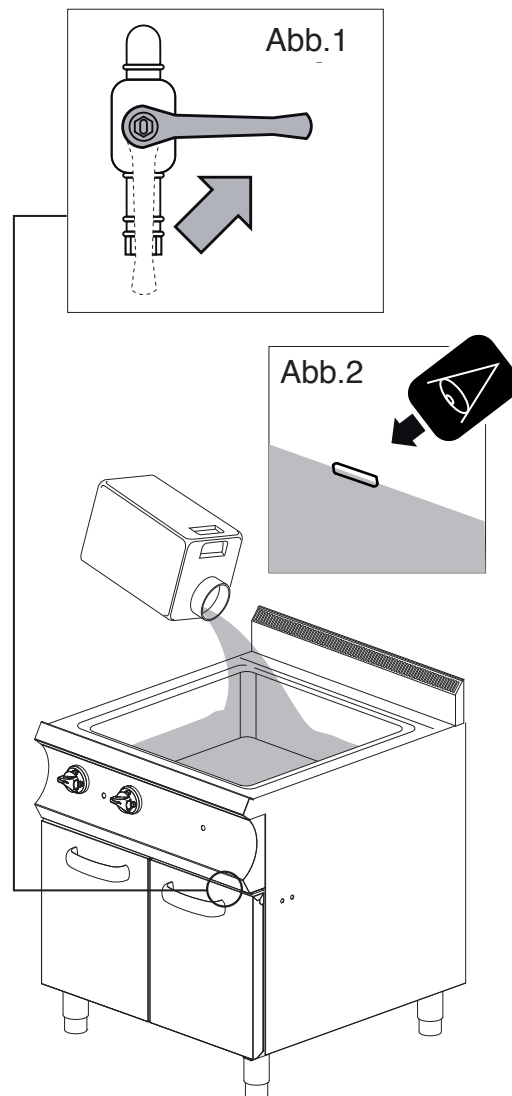
Nach dem Einfüllen des Wassers sind die Schalen einzusetzen.

Einsetzen der Schalen in die Wasserbad-Kochkammer

	Der Inhalt des Gefäßes darf 3/4 des Fassungsvermögens des Gefäßes nicht überschreiten.
	Das Befüllen des Gefäßes muss an einem dafür im Voraus vorbereiteten Ort erfolgen.

Gefäß langsam in die Kochkammer einführen und im Sitz positionieren und sich versichern, daß die „Mindestfüllstandsmarke“ beachtet sei (Abb. 3).

Nach dem Einfüllen des Wassers und dem Einsetzen der Schalen in die Kammer ist das Gerät gegebenenfalls einzuschalten (siehe Ein-/Ausschalten).



Befüllen des Kartoffelwärmers mit Kartoffeln

	Beim Befüllen der Kochkammer ist der in ihrem Innern angegebene Höchstfüllstand zu beachten.
	Kein grobkörniges Kochsalz in die Kochkammer geben, denn wenn es sich auf dem Boden absetzt, kann es sich nicht vollständig auflösen.

Die Speisen sind direkt in die Wärmekammer zu geben, danach ist das Gerät gegebenenfalls einzuschalten (siehe Ein-/Ausschalten).

Ein-/Ausschalten

• Kartoffelwärmer

Einschalt-Drehknopf auf "1" stellen, das Leuchten der grünen Kontrolllampe zeigt den Betrieb an (Abb. 4).

Drehknopf in "Null"-Stellung bringen (Abb. 5), um die Wärmeerzeugung abzuschalten.

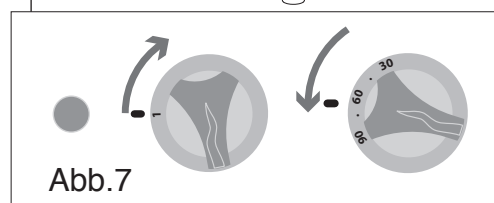
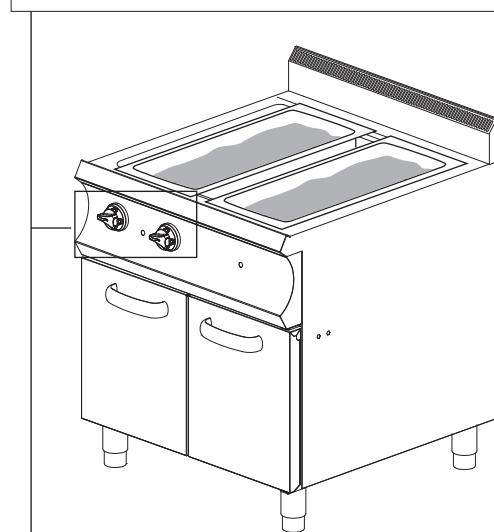
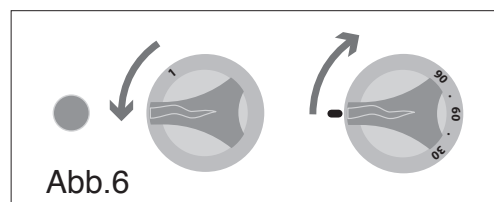
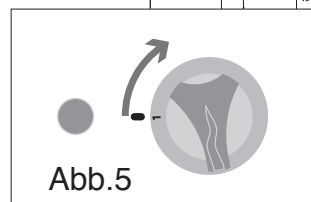
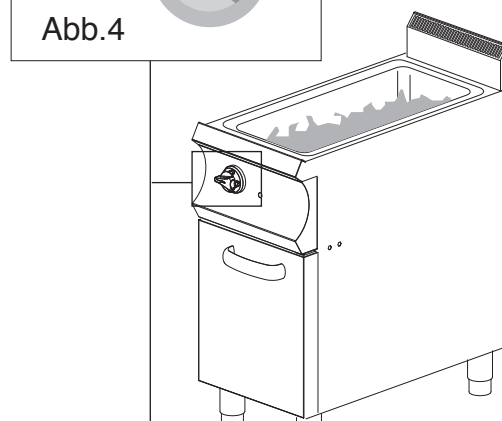
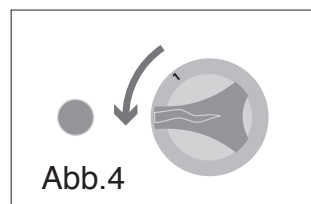
	Das Gerät kann mit einer weiteren Heizeinheit (Infrarot-Heizelement) ausgerüstet werden, das an einer entsprechenden Halterung montiert wird. Das Infrarot-Heizelement muss über seine eigenen Bedienelemente ein- und ausgeschaltet werden.
	• ON/1 drücken, um das Infrarot-Heizelement einzuschalten. • OFF/0 drücken, um das Heizelement auszuschalten.

• Wasserbad-Gerät

	Das Gerät darf erst nach dem Einfüllen von Wasser in die Kochkammer eingeschaltet werden. Nicht trocken einschalten (siehe vorherige Seite).
	Bei Bedarf kann während des Betriebs durch manuellen Betrieb Wasser in das Becken nachgefüllt werden (siehe Befüllen des Wassers - Wasserbad).

Nach dem Einfüllen des Wassers ist das Gerät wie folgt ein-/auszuschalten:

- Einschalt-Drehknopf auf "1" stellen, das Leuchten der grünen Kontrolllampe zeigt den Betrieb an (Abb. 6).
- Thermostat-Drehknopf in die gewünschte Stellung drehen, um die Betriebstemperatur einzustellen (Abb. 6).
- Das Leuchten der gelben Kontrolllampe (wenn vorhanden) zeigt die Aufheizphase an.
- Thermostat-Drehknopf in "Null"-Stellung bringen (Abb. 7), um die Wärmeerzeugung abzuschalten.
- Einschalt-Drehknopf auf "Null" stellen (Abb. 7), um das Gerät am Ende des Betriebsvorgangs auszuschalten.



Starten des Betriebs

	Vor Gebrauch siehe "Tägliche Inbetriebnahme".
	Beim Umgang mit dem Kochgut auf dem Gerät besteht die Gefahr von Verbrennungen durch versehentliche Berührung von Kochkammer - Kochfeld - Kochgeschirr oder Kochgut.
	Es sind geeignete Schutzmaßnahmen zu treffen. Bei der Ausführung der Arbeiten ist jeweils geeignete Schutzausrüstung zu tragen.
	Der Gebrauch des Geräts als Fritteuse ist strengstens verboten.
	Das Wasserbad-Gerät ist für den Betrieb mit Trinkwasser in der Kochkammer bestimmt, jeder andere Gebrauch gilt als unsachgemäß und damit als gefährlich.

Einfüllen des Wassers in die Kochkammer

	Immer wenn Wasser eingefüllt werden soll, ist die Stromversorgung zum Gerät zu unterbrechen.
	Das in der Kochkammer enthaltene Wasser darf nicht in die Schalen überlaufen.

Hahn zum Ablassen des Wassers aus der Kochkammer in geschlossene Stellung bringen (Abb. 1).

Wassereinfüllknopf langsam in geöffnete Stellung drehen (Abb. 2). Becken bis zur „Mindestfüllstandsmarke“ füllen (Abb. 3). Danach den Knopf auf Null stellen, um den Wasserzulauf zu stoppen.

Bei Bedarf kann während des Betriebs mit dem entsprechenden Drehknopf Wasser in das Becken nachgefüllt werden (Öffnen - regeln - schließen).

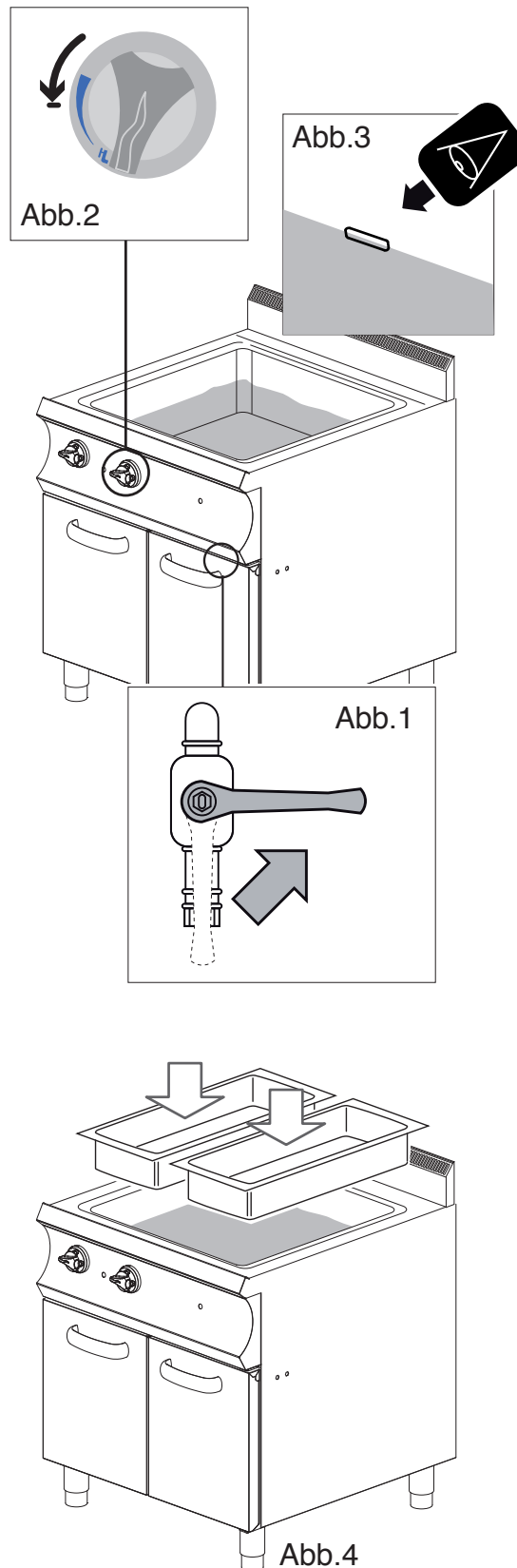
Nach dem Einfüllen des Wassers sind die Schalen einzusetzen.

Einsetzen der Schalen in die Kochkammer

	Der Inhalt des Gefäßes darf 3/4 des Fassungsvermögens des Gefäßes nicht überschreiten.
	Das Befüllen des Gefäßes muss an einem dafür im Voraus vorbereiteten Ort erfolgen.

Gefäß langsam in die Kochkammer einführen und im Sitz positionieren (Abb. 4).

Nach dem Einfüllen des Wassers und dem Einsetzen der Schalen in die Kammer ist das Gerät gegebenenfalls einzuschalten (siehe Ein-/Ausschalten).



Ein-/Ausschalten

	Das Gerät darf erst nach dem Einfüllen von Wasser in die Kochkammer eingeschaltet werden. Nicht trocken einschalten (siehe vorherige Seite).
	Bei Bedarf kann während des Betriebs mit dem entsprechenden Drehknopf Wasser in das Becken nachgefüllt werden (Öffnen - regeln - schließen - siehe Befüllen des Wassers - Wasserbad).

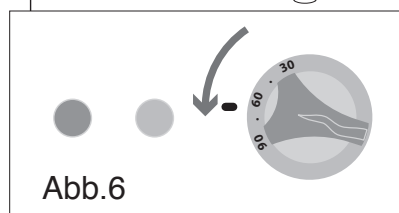
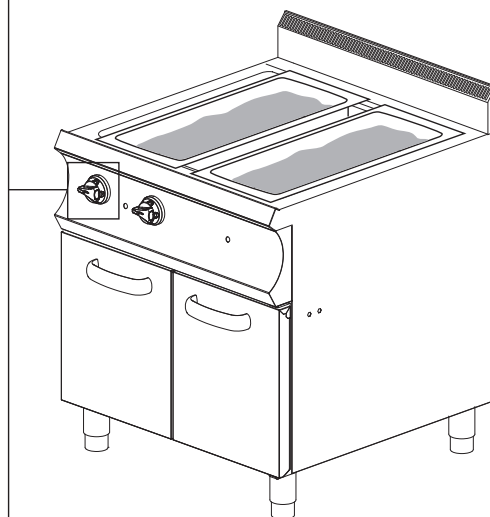
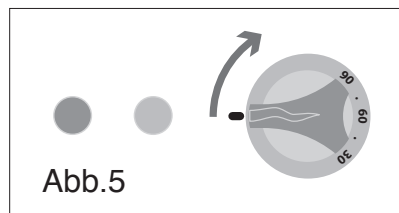
Nach dem Einfüllen des Wassers ist das Gerät wie folgt ein-/auszuschalten:

Thermostat-Drehknopf drehen um das Gerät einzuschalten und um die Betriebstemperatur einzustellen (Abb. 5).

Das Leuchten der grünen Kontrolllampe signalisiert die Betriebsphase.

Das Leuchten der gelben Kontrolllampe zeigt die Aufheizphase an.

Thermostat-Drehknopf in "Null"-Stellung bringen (Abb. 6), um die Wärmeerzeugung abzuschalten und das Gerät am Ende des Betriebsvorgangs auszuschalten.



3. BEDIENUNGSANLEITUNG

Kontrolle des Betriebs

	Während des Betriebs ist der Wasserpegel im Wasserbad-Gerät zu kontrollieren, bei Bedarf ist der Füllstand wiederherzustellen (siehe Befüllen der Kochkammer mit Wasser).
	Beim Nachfüllen von Wasser während des Betriebs besteht Verbrühungsgefahr. Es sind geeignete Vorbeugungs- und Schutzmaßnahmen zu ergreifen.

Entnahme des Kochguts

	Es sind geeignete Schutzmaßnahmen zu treffen. Bei der Ausführung der Arbeiten ist jeweils geeignete Schutzausrüstung zu tragen.
---	---

Am Ende des Kochprozesses das Gargut mit geeigneten Utensilien vom Gerät nehmen und an einen vorher dafür vorbereiteten Ort legen.

Nach dem Entnehmen des Garguts kann das Gerät erneut beladen oder es können die unter "Außerbetriebsetzung" beschriebenen Schritte durchgeführt werden.

Außerbetriebsetzung

	Das Gerät muss regelmäßig gereinigt und alle angetrockneten Speisereste müssen entfernt werden, siehe Kapitel: "Wartung".
--	---

Am Ende des Arbeitsprozesses die Drehknöpfe am Gerät auf "Null" stellen.

	Beim Wasserbad-Gerät muss die Kochkammer am Ende jedes Betriebsvorgangs ausgeleert werden (siehe Ablass des Wassers aus der Kochkammer).
---	--

- Sicherstellen, dass sich das Gerät in optimal gereinigtem und hygienischem Zustand befindet, siehe "Wartung".
- Die dem Gerät vorgeschalteten Absperrvorrichtungen (Gas, Wasser, Strom) schließen.

Abläss des Wassers aus der Kochkammer des Wasserbad-Geräts

Die Drehknöpfe am Gerät auf "Null" stellen (Abb. 7).

Abkühlen des Wassers in der Kochkammer abwarten.
Sämtliche Gegenstände aus der Kochkammer nehmen (Bleche, Schalen, sonstiges).

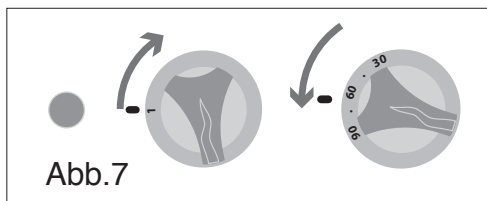
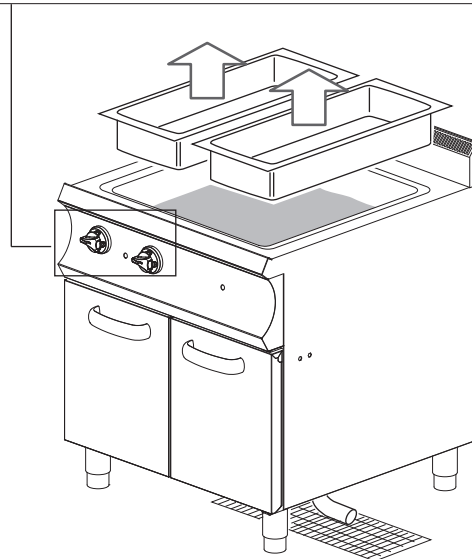


Abb.7



• A) Gerät mit Abfluss mit Leitung

Abflussleitung (über Schnellkupplung) mit dem Abflusshahn verbinden.
Anderes Ende der Abflussleitung an der Vorrichtung zur Grauwasseraufnahme positionieren.

Abflusshahn öffnen und Wasser über die Abflussleitung ablaufen lassen (Abb. 11).

Nach der Entleerung der Kochkammer den Wasserabflusshahn wieder schließen (Abb. 11 A).

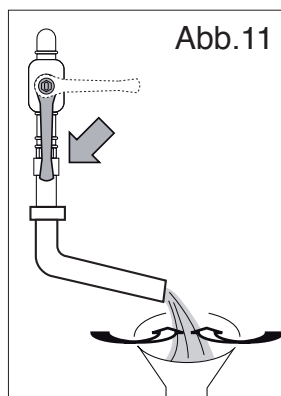


Abb.11

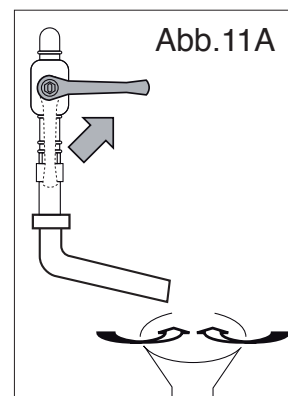


Abb.11 A

• B) Gerät mit offenem Abfluss



Behälter NICHT ÜBER 3/4 seines Fassungsvermögens füllen. Hierdurch kann er leichter transportiert und ungewolltes Überschwappen vermieden werden.

1. Einen (nach Beschaffenheit und Fassungsvermögen) geeigneten Behälter unter den Abflusshahn stellen (Abb. 8).
2. Abflusshahn vorsichtig öffnen und Füllstand des Behälters im Auge behalten (Abb. 9).
3. Hahn schließen und Behälter in den Grauwasser-Ausguss entleeren (Abb. 10, Abb. 10A).
4. Oben beschriebene Schritte 1, 2, 3 bis zur vollständigen Leerung der Kochkammer wiederholen.

Nach der Entleerung der Kochkammer den Wasserabflusshahn wieder schließen.

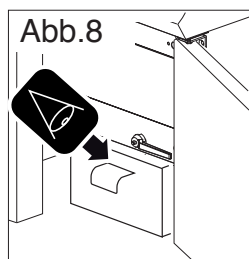


Abb.8

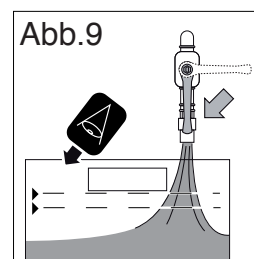


Abb.9

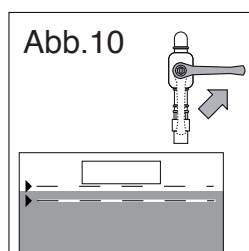


Abb.10

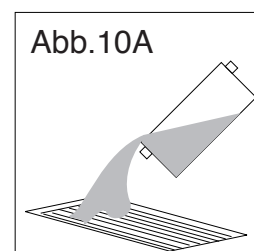
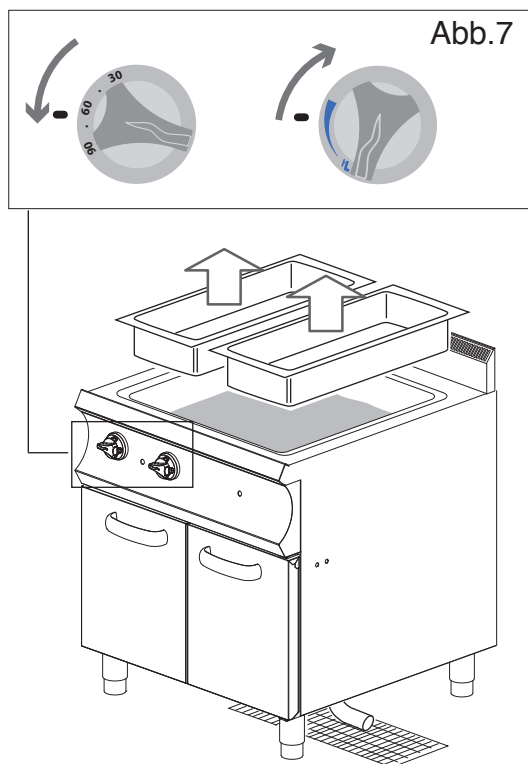


Abb.10A

Abläss des Wassers aus der Kochkammer

Am Ende des Arbeitsprozesses die Drehknöpfe am Gerät auf "Null" stellen (Abb. 7).

Abkühlen des Wassers in der Kochkammer abwarten.
Sämtliche Gegenstände aus der Kochkammer nehmen (Bleche, Schalen, sonstiges).



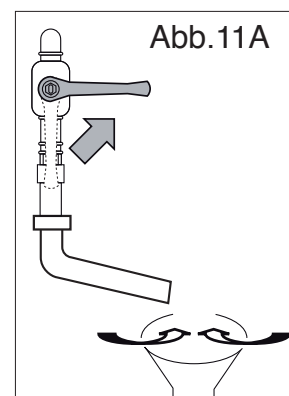
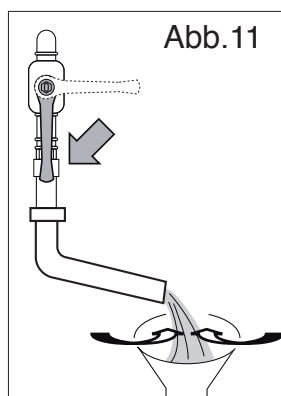
A) Gerät mit Abfluss mit Leitung

Abflussleitung (über Schnellkupplung) mit dem Abflusshahn verbinden.

Anderes Ende der Abflussleitung an der Vorrichtung zur Grauwasseraufnahme positionieren.

Abflusshahn öffnen und Wasser über die Abflussleitung ablaufen lassen (Abb. 11).

Nach der Entleerung der Kochkammer den Wasserabflusshahn wieder schließen (Abb. 11 A).



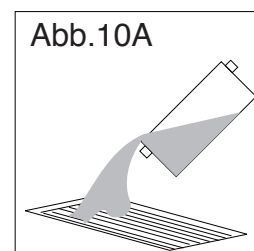
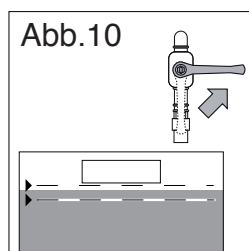
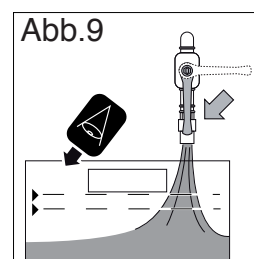
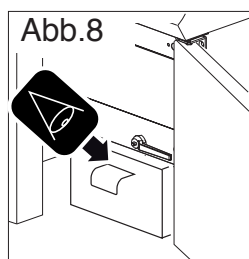
B) Gerät mit offenem Abfluss



Behälter NICHT ÜBER 3/4 seines Fassungsvermögens füllen. Hierdurch kann er leichter transportiert und ungewolltes Überschwappen vermieden werden.

1. Einen (nach Beschaffenheit und Fassungsvermögen) geeigneten Behälter unter den Abflusshahn stellen (Abb. 8).
2. Abflusshahn vorsichtig öffnen und Füllstand des Behälters im Auge behalten (Abb. 9).
3. Hahn schließen und Behälter in den Grauwasser-Ausguss entleeren (Abb. 10, Abb. 10 A).
4. Oben beschriebene Schritte 1, 2, 3 bis zur vollständigen Leerung der Kochkammer wiederholen.

Nach der Entleerung der Kochkammer den Wasserabflusshahn wieder schließen.



4. ORDENTLICHE WARTUNG

Gebote - Verbote - Empfehlungen

	Wenn das Gerät an einen Schornstein angeschlossen ist, muss die Abgasleitung gemäß den spezifischen gesetzlichen Bestimmungen des Landes gereinigt werden (Informationen hierzu erteilt Ihnen Ihr Installateur).
	Um sicherzustellen, dass das Gerät sich in technisch einwandfreiem Zustand befindet, ist mindestens einmal jährlich eine Wartung durch einen vom Kundendienst autorisierten Techniker durchführen zu lassen.
	Verbot der Durchführung von Eingriffen für unbefugte Personen (einschließlich Kindern, behinderten Menschen und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten). Vor jedem Eingriff ist es zwingend erforderlich, zunächst die gesamte Dokumentation durchzulesen.
 	Beim Zugriff auf den Kochbereich darf niemals vergessen werden, dass Verbrennungsgefahr besteht. Daher müssen stets geeignete persönliche Schutzmaßnahmen ergriffen werden.
 	Um Reinigungs- oder Wartungsarbeiten unter sicheren Bedingungen auszuführen, ist vorher stets die Stromzufuhr zum Gerät zu unterbrechen.
	Bei der Ausführung der Arbeiten ist jeweils geeignete Schutzausrüstung zu tragen. Zur persönlichen Schutzausrüstung hat die Europäische Gemeinschaft Richtlinien verabschiedet, die vom Personal zwingend zu beachten sind.
	Das Gerät wird zur Zubereitung von Lebensmitteln verwendet, daher ist das Gerät und seine Umgebung stets sauber zu halten. Mangelnde hygienische Zustände können zu vorzeitiger Abnutzung des Geräts und gefährlichen Situationen führen.
	Angesammelte Schmutzreste in der Nähe der Wärmequellen können beim normalen Gebrauch des Geräts in Brand geraten und zu gefährlichen Situationen führen. Das Gerät muss regelmäßig gereinigt werden und alle angetrockneten Speisereste müssen entfernt werden.
	Die chemische Wirkung von Salz, Essig oder anderen sauren Stoffen kann während des Kochens langfristig zu Korrosion im Kochfeld führen. Am Ende des Kochprozesses mit solchen Stoffen muss das Gerät sorgfältig mit einem geeigneten Reiniger gereinigt, gut nachgewischt und sorgfältig abgetrocknet werden.
	Edelstahlflächen sind vorsichtig zu reinigen, um sie nicht zu beschädigen, insbesondere sollten keine korrosiven Mittel, scheuernden Stoffe oder scharfe Werkzeuge verwendet werden.
	Die Reinigungsflüssigkeit für das Kochfeld muss bestimmte chemische Eigenschaften haben: pH über 12, chlorid-/ammoniakfrei, wasserähnliche Viskosität und Dichte. Zur Reinigung des Geräts von innen und außen keine aggressiven Mittel verwenden (handelsübliche, für die Reinigung von Stahl, Glas, Email geeignete Reiniger benutzen).
	Angaben auf dem Etikett der verwendeten Mittel aufmerksam lesen und für die auszuführenden Arbeiten geeignete Schutzkleidung tragen (siehe auf dem Etikett der Packung angegebene Schutzausrüstung).
	Gerät nicht mit Hochdruckreinigern reinigen oder direkt mit Wasser abspritzen. Oberflächen mit einem mit Trinkwasser angefeuchteten Tuch abwischen und mit einem saugfähigen Tuch oder anderem nicht scheuernden Material abtrocknen.
	Bei längerer Nichtbenutzung sind alle Versorgungsleitungen abzutrennen und alle inneren und äußeren Teile des Geräts sorgfältig zu reinigen.
	Vor allen im Folgenden beschriebenen Reinigungsarbeiten muss der Benutzer, der diese ausführt, das gesamte Dokument durchgelesen haben.
   	Bei der Entsorgung von Abfällen sind die geltenden Vorschriften zu beachten.

4. ORDENTLICHE WARTUNG

	Tägliche Reinigung Sämtliche Gegenstände aus der Kochkammer nehmen. Reinigungsflüssigkeit mit einem normalen Zerstäuber auf die gesamte Oberfläche aufbringen (Kochkammer, Abdeckung und alle freiliegende Oberflächen) und mit einem nicht scheuernden Schwamm sorgfältig das gesamte Gerät von Hand reinigen. Danach gut mit Trinkwasser ausspülen (keine Hochdruckreiniger verwenden oder direkt mit Wasser abspritzen). Siehe Ablass des Wassers für das Wasserbad-Gerät: Wasser aus der Kochkammer über den Abflusshahn ablaufen lassen. Vor dem Öffnen des Abflusshahns ist zu prüfen, ob die Leitung von Verstopfungen frei ist. Die Kochkammer ist sorgfältig mit einem nicht scheuernden Tuch abzutrocknen. Gegebenenfalls sind die oben beschriebenen Arbeiten für einen erneuten Reinigungsvorgang zu wiederholen. Nach Abschluss der beschriebenen Arbeiten ist der Abflusshahn zu schließen.
	Reinigung für längere Stillsetzung Bei längerer Nichtbenutzung sind alle in "Tägliche Reinigung" beschriebenen Arbeiten durchzuführen. Am Ende der Arbeiten sind die am stärksten oxidationsgefährdeten Teile wie im Folgenden beschrieben zu schützen. Daher: • Zur Reinigung der Teile lauwarmes Wasser mit etwas Spülmittel verwenden. • Teile sorgfältig nachwischen, keine Hochdruckreiniger verwenden oder direkt mit Wasser abspritzen. • Alle Oberflächen sorgfältig mit nicht scheuerndem Material abtrocknen. • Mit einem leicht in Vaselineöl getränkten, nicht scheuernden Tuch über alle Oberflächen aus Edelstahl wischen, um diese mit einem Schutzfilm zu versehen. Bei Geräten mit Türen und Gummidichtungen die Tür leicht geöffnet lassen, so dass sie auslüften kann, und zum Schutz die Oberflächen der Gummidichtungen mit Talk einstreichen. Geräte und Räume regelmäßig lüften.

Übersichtstabelle: Zuständigkeiten - Tätigkeit - Häufigkeit

	Normaler Benutzer Person, die autorisiert und beauftragt ist, das Gerät mit aktivierten Schutzeinrichtungen zu bedienen, und einfache Aufgaben ausführen kann.
	Autorisierter Techniker Für den Transport, die Installation, die Instandhaltung, die Reparatur und die Verschrottung des Geräts autorisiertes und erfahrenes Personal.

	AUSZUFÜHRENDE ARBEITEN	HÄUFIGKEIT DER ARBEITEN
	Reinigung bei Erstinbetriebnahme	Bei der Ankunft nach der Installation
	Reinigung des Geräts	Täglich
	Reinigung der Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen	Täglich
	Kontrolle des Thermostats	Jährlich

4. ORDENTLICHE WARTUNG

	Bei Auftreten eines Defekts führt der normale Benutzer eine erste Fehlersuche durch und beseitigt, falls er dazu befugt ist, die Ursachen der Störung und stellt den normalen Betrieb des Geräts wieder her
	Wenn die Ursache des Problems nicht beseitigt werden kann, Gerät ausschalten, vom Stromnetz trennen und alle Versorgungshähne schließen, danach den Kundendienst zugelassen verständigen
	Der Wartungstechniker zugelassen greift dann ein, wenn der normale Benutzer die Ursache des Problems nicht ermitteln kann oder wenn zur Wiederherstellung des normalen Gerätebetriebs Arbeiten erforderlich sind, zu deren Durchführung der normale Benutzer nicht befugt ist

Troubleshooting

	Wenn das Gerät nicht einwandfrei arbeitet, versuchen, kleinere Probleme mithilfe dieser Tabelle zu lösen.
---	---

STÖRUNG	MÖGLICHE URSACHE	EINGRIFF
Das Gerät lässt sich nicht einschalten.	- Hauptschalter nicht eingeschaltet. - Fehlerstrom- oder Leitungsschutzschalter wurde ausgelöst.	- Hauptschalter einschalten. - Fehlerstrom- oder Leitungsschutzschalter wieder einschalten.
Das Wasser läuft nicht aus der Kochkammer ab.	Der Abfluss ist verstopft.	- Filter des Abflusses reinigen. - Gegebenenfalls Rückstände aus dem Abfluss entfernen.
Die Innenwände des Beckens sind mit Kalk bedeckt.	Das Wasser ist zu hart, der Enthärter ist aufgebraucht.	- Gerät an einen Wasserenthärter anschließen. - Enthärter regenerieren. - Kochkammer entkalken.
In der Kochkammer befinden sich Flecken.	- Wasserqualität. - Minderwertiger Reiniger. - Ungenügendes Nachwischen.	- Wasser filtern (siehe Wasserenthärter). - Empfohlenen Reiniger verwenden. - Noch einmal auswischen.
Das Gerät lässt sich nicht einschalten.	- Hauptschalter nicht eingeschaltet. - Fehlerstrom- oder Leitungsschutzschalter wurde ausgelöst.	- Hauptschalter einschalten. - Fehlerstrom- oder Leitungsschutzschalter wieder einschalten
Die Kontrolllampen brennen weiter.	- Hauptschalter nicht eingeschaltet. - Fehlerstrom- oder Leitungsschutzschalter wurde ausgelöst.	- Hauptschalter einschalten. - Fehlerstrom- oder Leitungsschutzschalter wieder einschalten.

	Wenn die Ursache des Problems nicht beseitigt werden kann, Gerät ausschalten, vom Stromnetz trennen und alle Versorgungshähne schließen, danach den Kundendienst zugelassen verständigen
---	--



5. ENTSORGUNG

Außerbetriebsetzung und Entsorgung des Geräts



DIE MATERIALIEN MÜSSEN GEMÄSS DEN GELTENDEN BESTIMMUNGEN DES LANDES ENTSORGT WERDEN, IN DEM DAS GERÄT VERSCHROTTET WIRD.

Erklärung gemäß den Richtlinien (siehe n. 0.1 Abschnitt) zur Reduzierung des Einsatzes von Schadstoffen in elektrischen und elektronischen Geräten, sowie zur Abfallentsorgung. Das auf dem Gerät oder der Verpackung angebrachte Symbol der durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das Produkt am Ende seiner Nutzlebensdauer von anderen Abfällen getrennt entsorgt werden muss.

Am Ende der Lebensdauer dieses Geräts werden Entsorgung und Wiederverwertung vom Hersteller organisiert und durchgeführt. Zur Entsorgung dieses Geräts hat der Benutzer sich daher mit dem Hersteller in Verbindung zu setzen und das Verfahren einzuhalten, das dieser für die separate Sammlung der Altgeräte eingerichtet hat. Die ordnungsgemäße Sammlung für die spätere Zuführung des Altgeräts zur Wiederverwertung, zur Aufbereitung und zur umweltverträglichen Entsorgung trägt dazu bei, mögliche schädliche Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit zu vermeiden und begünstigt die Wiederverwertung bzw. das Recycling der Materialien, aus denen das Gerät besteht. Widerrechtliche Entsorgung des Produkts durch den Besitzer wird strafrechtlich verfolgt.



Außerbetriebsetzung und Verschrottung des Geräts müssen durch Fachpersonal erfolgen.

Abfallentsorgung



Während des Gebrauchs und der Wartung ist dafür zu sorgen, dass keine Schadstoffe (Öle, Fette usw.) in die Umwelt gelangen. Die Entsorgung muss nach Inhaltsstoffen getrennt und gemäß den hierzu geltenden Bestimmungen erfolgen.

Widerrechtliche Abfallentsorgung wird entsprechend den Gesetzen des Landes bestraft, in dem der Verstoß festgestellt wird.

