07/2012

Mod: N22/PT2T-N

Production code: 393156

Diamond
catering equipment

INHALT

I. GERÄTEZUSAMMENSCHLUSS / ÜBERSICHTEN 2

II. TYPENSCHILD UND TECHNISCHE DATEN 25

III. ALLGEMEINE HINWEISE 26

IV. UMWELTSCHUTZ 7

1. VERPACKUNG 7
2. BETRIEB 7
3. REINIGUNG 7
4. ENTSORGUNG 7

V. INSTALLATION 27

1. BEZUGSNORMEN 27
2. AUSPACKEN 27
3. AUFSTELLUNG 27
4. ABGASFÜHRUNG UND BELÜFTUNG 28
5. ANSCHLÜSSE 29
6. VOR BEENDUNG DER INSTALLATIONSARBEITEN 30

VI. ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER 31

1. BEDIENUNG DES GLÜHPLATTENHERDS 31
2. BEDIENUNG DER KOCHMULDE 31
3. BEDIENUNG DES OFENS 32

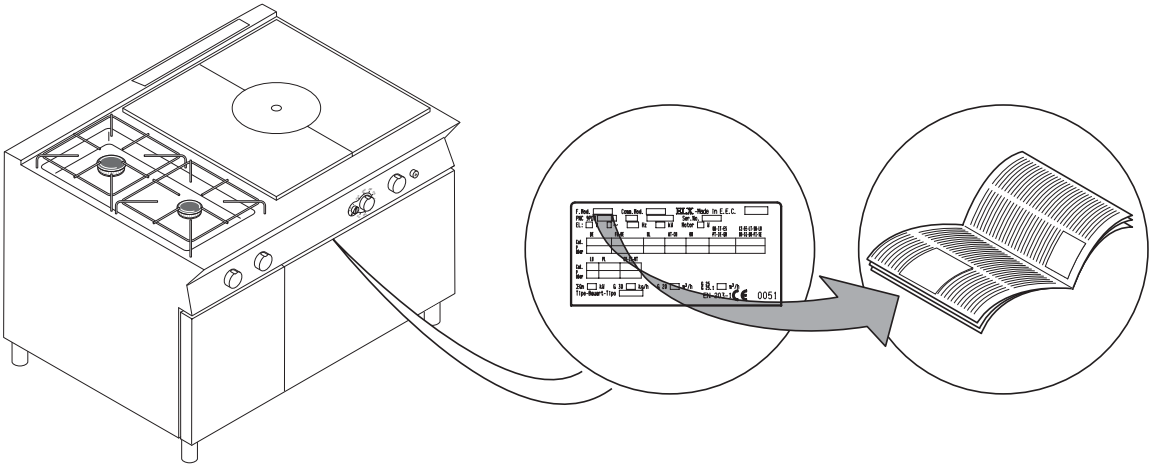
VII. REINIGUNG 32

1. AUSSENTEILE 32
2. SONSTIGE OBERFLÄCHEN 32
3. STANDZEITEN 32
4. INNENTEILE 33

VIII. WARTUNG 33

1. WARTUNG 33

II. TYPENSCHILD UND TECHNISCHE DATEN



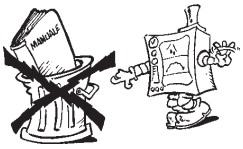
ACHTUNG
Die vorliegende Anleitung bezieht sich auf verschiedene Geräte. Stellen Sie den Typ des gekauften Gerätes auf dem Schild unter der Bedienblende fest (siehe obere Abbildung).

TABELLE A - Technische Daten Gasgeräte

MODELLE / TECHNISCHE DATEN		+9STGH1000 800mm	+9STGH10G0 800mm	+9STGL3010 800mm	+9STGH30G0 1200mm
Anschluss ISO 7/1	Ø	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"
Min. Wärmeleistung des Glühplattenherdes	kW	4	4	4	2.5
Max. Wärmeleistung des Glühplattenherdes	kW	10.5	10.5	10.5	5.5
Wärmeleistung des Backofens	kW	-	8.5	8.5	8.5
Brenner der Kochmulde		-	-	2	2
Min. Wärmeleistung der Kochmulde Ø60 / Ø100	kW	-	-	1.45 / 2.2	1.45 / 2.2
Max. Wärmeleistung der Kochmulde Ø60 / Ø100	kW	-	-	6 / 10	6 / 10
Nennwärmeleistung	kW	10.5	19	35	30
Bautyp		A1	A1	A1	A1

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:

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

PP **Polypropylen:** obere Verpackungspaneele, Verpackungsbänder.

PS **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. 1E) Vom Innern der Bedienblende desselben Gerätes aus die beiden Geräte an der Vorderseite verbinden, indem eine Schraube TE M5x40 (mitgeliefert) in den gegenüberliegenden Einsatz geschraubt wird.

3.2. BEFESTIGUNG AM BODEN

Einzeln installierte, ein halbes Modul breite Standgeräte müssen entsprechend den dem Zubehör beiliegenden Anweisungen am Boden befestigt werden, andernfalls besteht Kippgefahr (F206136).

3.3 INSTALLATION AUF 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 TYPS “A1”

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

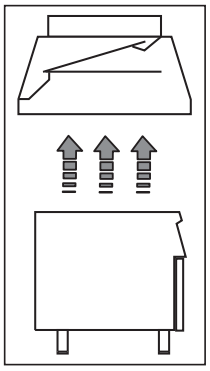
4.2 GERÄTE DES TYPS “B”

(entsprechend der Definition in der Technischen Regel des DVGW, Arbeitsblatt G634: 1998)
Falls auf dem Typenschild des Gerätes nur die Bauart Axx angegeben ist, wird erklärt, dass diese Geräte nicht direkt an einen Kamin oder eine ins Freie führende Abgasleitung angeschlossen werden darf. Das Gerät kann jedoch unter einer Abzugshaube oder einem ähnlichen Abzugssystem der Verbrennungsgase installiert werden.

4.2.1 KAMINANSCHLUSSROHR

- Den Rost vom Rauchabzug entfernen.
- Das Kaminanschlussrohr unter Beachtung der dem Sonderzubehör beiliegenden Anweisungen installieren.

4.2.2 INSTALLATION UNTER ABZUGSHAUBE



- Das Gerät unter der Abzugshaube aufstellen (s. nebenstehende Abb.).
- Die Abgasleitung aufstellen, ohne ihren Querschnitt zu verändern.
- Keine Zugunterbrecher zwischenschalten.
- Die Werte für die korrekte Höhe der Abgasleitung und der entsprechende Abstand zur Abzugshaube müssen der geltenden Richtlinie entsprechen.
- Das Endstück der Abgasleitung muss sich in einem Abstand von mindestens 1,8 m von der Aufstellfläche des Gerätes befinden.

Hinweis! Die Anlage muss sicherstellen, dass: a) der Rauchabzug nicht verstopfen kann; b) die Abgasleitung nicht länger als 3 m ist. Für die Verbindung von Abgasleitungen verschiedener Durchmesser den Adapter verwenden.

5. ANSCHLÜSSE

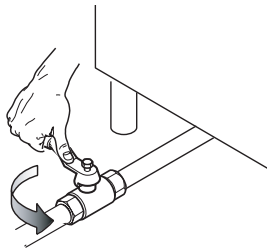
• Alle Installations- und Wartungsarbeiten der Gas-, Strom- und Wasseranlagen dürfen ausschließlich durch das Versorgungsunternehmen oder einen autorisierten Installateur durchgeführt werden.
- Die Art des gekauften Gerätes anhand der Daten auf dem Typenschild feststellen.
- Auf den Installationsplänen die Art und die Anordnung der für dieses Gerät vorgesehenen Verbrauchereingänge überprüfen.

5.1. GASGERÄTE

HINWEIS! Dieses Gerät ist für den Betrieb mit Gas G20 20mbar vorgerüstet und zugelassen; für die Umstellung auf eine andere Gasart siehe die Anweisungen des Abschnitts 5.1.6 in diesem Kapitel

5.1.1. VOR DEM ANSCHLUSS

- Überprüfen, ob das Gerät für den Betrieb mit der am Installationsort vorhandenen Gasart vorgerüstet ist. Sollte dies nicht der Fall sein, befolgen Sie die Anweisungen des Abschnitts: “Umstellung / Einstellung 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

- Auf den Installationsplänen die Anordnung des Gasanschlusses auf dem Geräteboden feststellen.
- Falls vorhanden, vor dem Anschluss an die Gasleitung den Plastikschutz vom Gasanschluss des Gerätes entfernen.
- Nach erfolgter Installation die Dichtigkeit der Verbindungsstellen mit Seifenwasserlösung nachweisen.

5.1.3. ÜBERPRÜFUNG DES ANSCHLUSSDRUCKS (alle Modelle)

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).

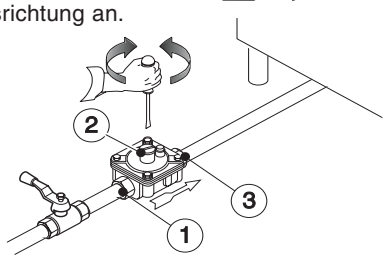
- Die Bedienblende entfernen.
- Die Dichtschraube „N” des Druckanschlusses entfernen und das Manometer „O” (Abb. 2A und 2B) anschließen.
- Den auf dem Manometer angezeigten Wert mit dem in Tab. B angegebenen Wert (siehe Anhang der Betriebsanleitung) vergleichen
- Liegt der auf dem Manometer angezeigte 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

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, 3E Ofen).

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 VON GLÜHPLATTENHERD UND KOCHMULDE (Version Simple Service)

- Die Düse „C" ausschrauben und durch die für die Gasart passende Düse ersetzen (Tab. B, Abb. 3A, 3C), siehe diesbezüglich die Angaben in nachstehender Tabelle.
- Der Düsendurchmesser ist in Hundertstel-Millimetern auf dem Düsenkörper angegeben.
- Die Düse „C" wieder bis zum Anschlag einschrauben.

5.1.6.2 ERSETZUNG DER DÜSE DES ZÜNDBRENNERS DER KOCHMULDE (Version Simple Service)

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

5.1.6.3 ERSETZUNG DER SCHRAUBE DER MINDESTREGELUNG VON GLÜHPLATTENHERD UND KOCHMULDE (Version Simple Service)

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

5.1.6.4 ERSETZUNG DER DÜSE DES HAUPTBRENNERS (Backofen)

- Den Ofenboden herausnehmen.
- Die Düse „C" ausschrauben (Tab. B, Abb. 3E).
- Die Düse und den Luftring entnehmen.
- Die Düse „C" durch die für die Gasart passende Düse ersetzen, vgl. Angaben in nachstehender Tabelle.
- Der Düsendurchmesser ist in Hundertstel-Millimetern auf dem Düsenkörper angegeben.
- Die Düse „C" in den Luftring „E" einsetzen, die beiden zusammengebauten Komponenten wieder korrekt montieren und die Düse bis zum Anschlag einschrauben.

5.1.6.5 ERSETZUNG DER DÜSE DES ZÜNDBRENNERS VON GLÜHPLATTENHERD UND BACKOFEN

- Die Schraubverbindung „L" ausdrehen und die Düse „I" durch die für die Gasart passende Düse ersetzen (Tab. B, Abb. 3B).
- Der Düsendurchmesser ist in Hundertstel-Millimetern auf dem Düsenkörper angegeben.
- Die Schraubverbindung „L" wieder festdrehen.

6. VOR BEENDUNG 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 Beendung 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 GLÜHPLATTENHERDS

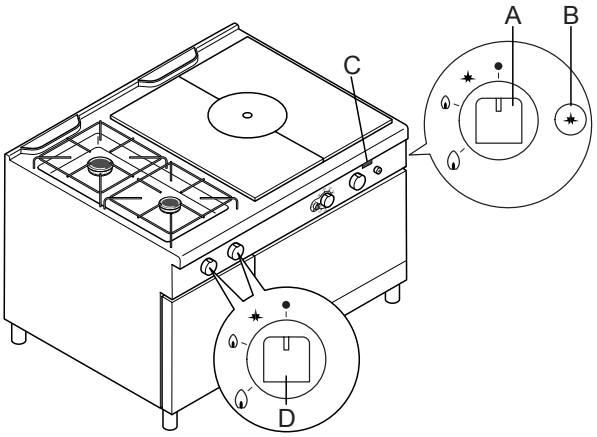
Allgemeine Vorsichtsmaßnahmen

- Das Gerät ist für gewerbliche Zwecke ausgelegt und muss von hierfür geschultem Personal benutzt werden.
- Das Gerät nicht über längere Zeit ohne zu kochen in Betrieb nehmen und nicht unter Bedingungen verwenden, die den optimalen Betrieb beeinträchtigen. Das Vorheizen nach Möglichkeit nur unmittelbar vor dem Gebrauch vornehmen.
- Dieses Gerät ist zum Garen von Speisen in Kochgefäßen (Töpfe, Pfannen) bestimmt.

Einschalten des Glühplattenherds

Der Bedienknopf „A" des Hahns hat folgende 4 Positionen:

- ● „Aus
- ✷ „Zündung Zündbrenner
- Position "max. Flamme"
- Position "min. Flamme"



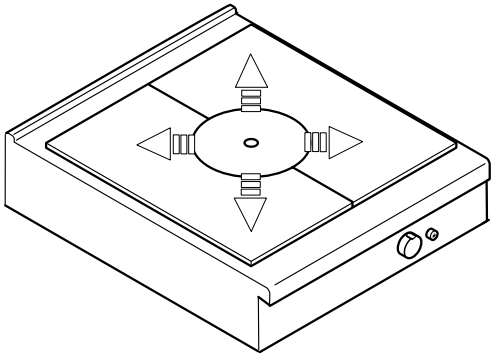
- Den dem Gerät vorgeschalteten Hauptgashahn öffnen.
- Den Bedienknopf „A" eindrücken und von „Aus" auf "Zündung Zündbrenner" drehen.
- Den Bedienknopf „A" ganz eindrücken und gleichzeitig den Zündknopf „B" ein bis zwei Sekunden betätigen (Ticken), damit der Funken die Zündflamme zündet. Die erfolgte Zündung kann durch das Schauloch „C" überprüft werden.
- Nach dem Loslassen des Bedienknopfes darf die Zündflamme nicht erlöschen; anderenfalls den Zündvorgang wiederholen.
  Im Notfall ist eine Zündung des Zündbrenners von Hand möglich. Hierzu eine Flamme an den Zündbrenner annähern und gleichzeitig den Bedienknopf „A" auf Position „Zündung Zündbrenner" gedrückt halten.
- Zur Zündung des Hauptbrenners den Bedienknopf von „Zündung Zündbrenner" auf „max. Flamme" drehen.
- Zur Einstellung der Mindestregelung den Bedienknopf von „max. Flamme" auf „min. Flamme" drehen.

Abschalten des Glühplattenherds

- Den Bedienknopf „A" von „max. Flamme" bzw. „min. Flamme" auf Position „Zündung Zündbrenner" drehen.
- Zum Abschalten des Zündbrenners den Knopf etwas eindrücken und auf „Aus" drehen.
- Den dem Gerät vorgeschalteten Gashaupthahn schließen.

HINWEIS:

Während des Betriebs ist die Temperatur in der Mitte der Gusseisenplatte am höchsten.



2. BEDIENUNG DER KOCHMULDE

Einschalten der Kochmulde

Der Bedienknopf "D" des Hahns hat folgende 4 Positionen:

- ● „Aus
- ✷ „Zündung Zündbrenner
- Position "max. Flamme"
- Position "min. Flamme"

- Den Bedienknopf „D" eindrücken und auf „Zündung Zündbrenner" drehen.
  Den Bedienknopf ganz eindrücken und gleichzeitig eine Flamme an den Zündbrenner annähern, um ihn einzuschalten (Abb. 5).
  Den Knopf ca. 20 Sekunden gedrückt halten; nach dem Loslassen darf die Zündflamme nicht erlöschen; andernfalls den Vorgang wiederholen.
- Zur Zündung des Hauptbrenners den Bedienknopf von „Zündung Zündbrenner" auf „max. Flamme" drehen.
- Zur Einstellung der Mindestregelung den Bedienknopf von „max. Flamme" auf „min. Flamme" drehen.

Ausschalten der Kochmulde

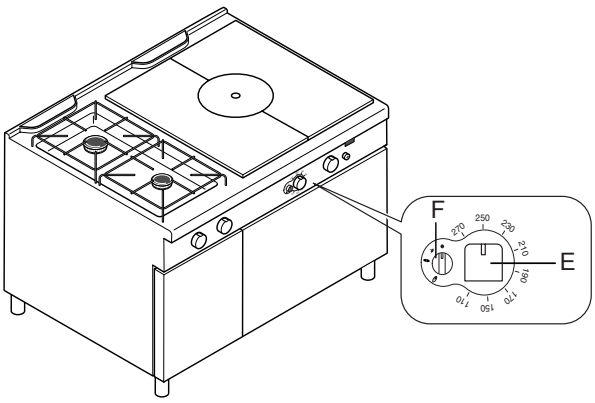
- Den Bedienknopf „D" von „max. Flamme" oder „min. Flamme" auf Position „Zündung Zündbrenner" drehen.
- Zum Abschalten des Zündbrenners den Knopf etwas eindrücken und auf „Aus" drehen.

3. BENUTZUNG DES BACKOFENS

Einschalten

Der Bedienknopf des Thermostatventils hat folgende Positionen:

- ● „Aus
- ✶ „Zündung Zündbrenner
- Position “Zündflamme”
- Position “Brenner”



- Bedienknopf „F” leicht eindrücken und gleichzeitig etwas gegen den Uhrzeigersinn drehen, um ihn zu entsperren.
- Den Knopf vollständig eindrücken und auf die Position “Zündung Zündbrenner” drehen; ein Ticken zeigt die Funkenzündung an.
- Knopf „F” weiterhin gedrückt halten und auf „Zündflamme” drehen. 15/20 Sekunden in dieser Stellung belassen, bis das Gas zum Zündbrenner gelangt (Zündung Zündbrenner) und sich das Thermoelement aufheizt.
- Nach erfolgter Zündung der Zündflamme den Bedienknopf „F” auf „Brenner” drehen, um diesen zu zünden.
- Anschließend mit dem Bedienknopf „E” die gewünschte Temperatur einstellen.

3.1. SICHERHEITSSPERRE

Das Gasventil des Backofens besitzt eine Interlock-Sicherheitsvorrichtung, die bei einer versehentlichen Ausschaltung des Backofens dessen sofortige Wiedereinschaltung verhindert (ca. 40 Sekunden lang). Das sich eventuell im Backofeninnern angesammelte Gas kann auf diese Weise abströmen und die Betriebssicherheit wird somit erhöht.

Ausschalten

- Um den Hauptbrenner auszuschalten, den Bedienknopf „E” auf „Aus” drehen.
- Zum Abschalten des Zündbrenners den Knopf „F” drehen.

VII. REINIGUNG

ACHTUNG!

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

1. AUSSENTEILE

SATINIERTE STAHLOBERFLÄCHEN (täglich)

- Sämtliche Stahloberflächen reinigen: Frischer Schmutz kann leicht und mühelos entfernt werden.
- Entfernen Sie Schmutz, Fett und Speisereste von den ausgekühlten Stahloberflächen, verwenden Sie dazu Seifenwasser, mit oder ohne Reinigungsmittel, das Sie mit einem Tuch oder Schwamm auftragen. Alle gereinigten Oberflächen anschließend sorgfältig trockenreiben.
- Bei Schmutz-,Fett- oder Speiseresteverkrustungen mit einem Tuch oder Schwamm in 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

OBERFLÄCHEN AUS WEICHEM EISEN ODER GUSSEISEN (täglich)

Schmutz mit einem feuchten Tuch oder bei Verkrustungen mit dem in der Liste angegebenen Zubehör (im Lieferumfang enthalten oder Sonderzubehör) entfernen. Das Gerät nach der Reinigung einschalten, um die Oberfläche rasch trocknen zu lassen und diese anschließend mit einer dünnen Schicht Speiseöl einfetten.

3. STANDZEITEN

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 Vaselinöl 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.

4. 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 der Kochmulde*
  Mögliche Ursachen:
- Ungenügender Druck in den Gasleitungen.
- Die Düse ist verstopft.
- Der Gashahn ist defekt.

- *Der Zündbrenner des Glühplattenherds oder des Backofens zündet nicht*
  Mögliche Ursachen:
- Die Kerze ist nicht korrekt befestigt oder falsch angeschlossen
- Die elektrische Zündung oder das Kerzenkabel ist beschädigt.
- Ungenügender Druck in den Gasleitungen
- Die Düse ist verstopft
- Gasventil/-hahn ist defekt

- *Der Zündbrenner erlischt nach Loslassen des Bedienknopfs für die Zündung*
  Mögliche Ursachen:
- Unzureichende Erhitzung des Thermoelements durch den Zündbrenner.
- Das Thermoelement ist defekt.
- Der Bedienknopf des Gashahns und/oder Gasventils wird nicht lang genug gedrückt.
- Ungenügender Gasdruck zum Hahn und/oder Ventil.
- Gashahn und/oder Gasventil sind defekt.

- *Der Zündbrenner ist noch eingeschaltet, aber der Hauptbrenner zündet nicht*
  Mögliche Ursachen:
- Druckverlust in der Gasleitung.
- Die Düse ist verstopft oder der Gashahn/das Gasventil ist defekt.
- Die Gasaustrittsöffnungen des Brenners sind verstopft.

- *Temperatureinstellung des Backofens ist nicht möglich.*
  Mögliche Ursachen:
- Der Thermostatfühler ist defekt.
- Das Gasventil ist defekt.

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.