



**MOD : E65/4PFV7-230V/3-N**

**Production code : F65/70CFE(230V/3)**

**04/2024**



DE

# HERDE, GASBEHEIZTE GLÜHPLATTENHERDE 600-650

## Installation-Gebrauch-Wartung



### MOD.

|                   |                  |                |              |
|-------------------|------------------|----------------|--------------|
| _60/30 PCG...     | _60/30 PCE...    | _CEG/70        | _70/70 CFGS  |
| _60/60 PCG...     | _60/60 PCE...    | _CEG/110       | _65/110 CFG  |
| _60/90 PCG...     | _60/90 PCE...    | _65/40 PG/40 P | _65/110 CFGE |
| _60/60 CFG        | _60/60 CFE       | _65/40 PCG     | _65/110 CFGG |
| _60/60 CFGE       | _60/60 CFE/P 2/3 | _65/70 PCG     | _65/40 PCE   |
| _60/60 CFGE/P 2/3 | _60/90 CFE       | _65/70 CFG     | _65/70 PCE   |
| _60/90 CFGE       | _60/90 CFE/P     | _65/70 CFGE    | _65/70 CFE   |
| _60/90 CFGE/P     | _60/40 PCE-D     | _65/40 PCG/P   | _65/70 TPG   |
| _60/40 PCG-D      | _60/60 PCE-D     | _65/70 PCG/P   | _65/70 TPGF  |
| _60/60 PCG-D      |                  | _70/70 PCGS... | _65/110 TPGF |
|                   |                  |                | _FPG/55      |
|                   |                  |                | _FPE/55      |

|         |            |
|---------|------------|
| Doc.n°  | 252.453.00 |
| Edition | 06         |

|                                                                    |           |
|--------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>DE - INSTALLATION – GEBRAUCH - WARTUNG.....</b>                 | <b>54</b> |
| I. ALLGEMEINE HINWEISE.....                                        | 54        |
| 1. ENTSORGUNG DER VERPACKUNG UND DES GERÄTS .....                  | 55        |
| 2. SICHERHEITS VORRICHTUNGEN.....                                  | 55        |
| II. INSTALLATIONSANLEITUNGEN .....                                 | 55        |
| 3. HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER.....                    | 55        |
| 4. BEZUGSNORMEN UND -GESETZE .....                                 | 56        |
| 5. AUSPACKEN.....                                                  | 56        |
| 6. GERÄTEAUFSTELLUNG.....                                          | 56        |
| 7. ANSCHLÜSSE.....                                                 | 56        |
| 8. UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART.....                          | 57        |
| 9. INBETRIEBNAHME .....                                            | 59        |
| III. BEDIENUNGSANWEISUNGEN.....                                    | 59        |
| 10. HINWEISE FÜR DEN BENUTZER .....                                | 59        |
| 11. GEBRAUCH DER GASKOCHMULDE.....                                 | 60        |
| 12. GEBRAUCH DER GASKOCHMULDE.....                                 | 60        |
| 13. GEBRAUCH DES GLUHPLATTENHERDES/WÄRME-PLATTEN.....              | 61        |
| 14. VERWENDUNG VOM GAS OFEN (SERIE 600).....                       | 61        |
| 15. VERWENDUNG VON GAS-BACKOFEN (SERIE 650) .....                  | 62        |
| 16. VERWENDUNG VON GAS-HOCKERKOCHER.....                           | 63        |
| 17. VERWENDUNG VON ELEKTROHERD/ELEKTRISCHER HOCKERKOCHER .....     | 63        |
| 18. VERWENDUNG DES HEIßLUFT OFEN .....                             | 64        |
| 19. VERWENDUNG VON MULTIFUNKTIONS-ELEKTROBACKOFEN (SERIE 600)..... | 64        |
| 20. STILLSTANDZEITEN .....                                         | 65        |
| IV. REINIGUNGSANLEITUNGEN .....                                    | 65        |
| 21. REINIGUNGSHINWEISE .....                                       | 65        |
| V. WARTUNGSANLEITUNGEN.....                                        | 66        |
| 22. HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER .....                       | 66        |
| 23. UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART.....                         | 66        |
| 24. INBETRIEBNAHME .....                                           | 66        |
| 25. ABHILFE BEI BETRIEBSSTÖRUNGEN.....                             | 66        |
| 26. ERSATZ VON BAUTEILEN.....                                      | 67        |
| 27. REINIGUNG DER INNEREN GERÄTETEILE .....                        | 69        |
| 28. HAUPTKOMPONENTEN .....                                         | 69        |

# DE - INSTALLATION – GEBRAUCH - WARTUNG

## I. ALLGEMEINE HINWEISE



**LESEN SIE DIESE ANLEITUNG AUFMERKSAM DURCH. SIE ENTHÄLT WICHTIGE HINWEISE ZUR INSTALLATIONS, GEBRAUCHS-UND WARTUNGSSICHERHEIT DES GERÄTS. NICHTBEACHTUNG WAS IST UNTEN DARGESTELLT ERFÜLLEN KANN ZUR BEEINTRÄCHTIGUNG DER SICHERHEIT DER GERÄTE.**



**DER GERÄTEHERSTELLER IST NICHT HAFTBAR FÜR EVENTUELLE SCHÄDEN, DIE DURCH MISSACHTUNG DER NACHSTEHENDEN PFLICHTEN VERURSACHT WERDEN.**



**ÜBERSETZUNG DER URSPRÜNGLICHEN ANWEISUNGEN.**



**BEI DER INSTALLIERUNG, LAGERUNG UND/ODER BEFESTIGUNG, SCHALTUNG AN DEN STROMNETZ DER GERÄTE BITTE DIE SICHERHAITSMAßNAHMEN BEACHTEN. BITTE DEN KAPITEL "MONTAGEANLEITUNG" LESEN BEI DER REINIGUNG DER GERÄTE BEACHTEN SIE DIE SICHERHEITSMAßNAHMEN FÜR REINIGUNG. BITTE DEN KAPITEL "REINIGUNGSANLEITUNG" LESEN. DAS SYMBOL "GEFÄHRLICHE SPANNUNG" BEDEUTET, DASS DIESE TEILEN SIND VON GEFÄHRLICHER SPANNUNG BETROFFEN**



Bewahren Sie diese Anleitung an einem sicheren und bekannten Ort auf, damit sie während der Nutzungsdauer des Geräts eingesehen werden kann.

Dieses Geräte wurde für das Kochen von Speisen entwickelt. Es ist für den industriellen Gebrauch bestimmt. Jeder andere Gebrauch ist bestimmungsfremd.

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. Vermeiden Sie es, das Gerät in Anwesenheit von Kindern unbeaufsichtigt zu lassen und stellen Sie sicher, dass es nicht von ihnen benutzt wird oder sie mit ihm spielen.

Das Bedienungspersonal des Gerätes muss geschult werden. Das Gerät muss während des Betriebes überwacht werden.



**BEWAHREN SIE KEINE ENTZÜNDBAREN STOFFE IN NÄHE DES GERÄTS AUF. BRANDGEFAHR.**

Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.

Eine unzureichende Belüftung führt zu Erstickung. Das Belüftungssystem des Raumes, in dem das Gerät installiert wird, nicht verdecken. Die Belüftungs- oder Auslassöffnungen dieses oder anderer Geräte nicht verdecken.

Schließen Sie bei Defekten oder Betriebsstörungen den Gasabsperrhahn und/oder unterbrechen Sie die Stromversorgung am Hauptschalter, die beide dem Gerät vorgeschaltet sind.

Installation und Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb und sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.

Wartung und Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.

Beachten Sie bei der Reinigung die Anweisungen im Kapitel "REINIGUNGSANWEISUNGEN".

## 1. ENTSORGUNG DER VERPACKUNG UND DES GERÄTS

### VERPACKUNG

Die Verpackung ist aus umweltverträglichen Materialien gefertigt. Die recyclebaren Kunststoffkomponenten sind:

- Die transparente Hülle, die Beutel mit den Gebrauchsanleitungen und den Düsen (aus Polyethylen - PE).
- Die Umreifungsbänder (aus Polypropylen - PP).

### GERÄTE

Zu mehr als 90% seines Gewichtes besteht das Gerät aus recyclebaren Metallwerkstoffen (Edelstahl, aluminisiertes Blech, Kupfer...).

Das Gerät ist entsprechend den einschlägigen Vorschriften zu entsorgen.

Vor der Entsorgung unbrauchbar machen.

Es darf nicht in die Umwelt gelangen.



**DAS SYMBOL DER DURCHGESTRICHENEN MÜLLTonne AUF DEM GERÄT ODER SEINER VERPACKUNG BEDEUTET, DASS DAS PRODUKT AM ENDE SEINER NUTZBARKEIT GETRENNT VON DEN ANDEREN ABFÄLLEN ENTSORGT WERDEN MUSS.**

**DIE GETRENNTE SAMMLUNG DIESES GERÄTS NACH ENDE SEINER NUTZUNGSDAUER WIRD VOM HERSTELLER ORGANISIERT UND VERWALTET. DER BENUTZER, DER SICH VON DIESEM GERÄT BEFREIEN WILL, MUSS SICH DAHER MIT DEM HERSTELLER IN VERBINDUNG SETZEN UND DAS SYSTEM BEFOLGEN, DAS DER HERSTELLER FÜR DIE GETRENNTE SAMMLUNG DES GERÄTS NACH ENDE SEINER NUTZUNGSDAUER EINGEFÜHRT HAT. DIE GEEIGNETE GETRENNTE SAMMLUNG TRÄGT ZUR VERMEIDUNG NEGATIVER AUSWIRKUNGEN AUF UMWELT UND GESUNDHEIT BEI UND UNTERSTÜTZT DIE WIEDERVERWENDUNG**

**UND/ODER DAS RECYCLING DES MATERIALS AUS DEM DAS GERÄT ZUSAMMENGESETZT IST.**

**DIE VERWAHRLOSUNG DES PRODUKTS DURCH DEN EIGENTÜMER FÜHRT ZUR ANWENDUNG DER VON DER GESETZLICHEN BESTIMMUNG VORGESEHENEN VERWALTUNGSSTRAFEN.**

## 2. SICHERHEITS VORRICHTUNGEN

### ELEKTROOFEN

#### SICHERHEITSTHERMOSTAT



**DER GERÄTEHERSTELLER IST NICHT HAFTBAR FÜR EVENTUELLE SCHÄDEN, DIE DURCH MISSACHTUNG DER NACHSTEHENDEN PFLICHTEN VERURSACHT WERDEN.**

Das Gerät verfügt über einen von Hand rückstellbaren Sicherheitsthermostat, der die Beheizung unterbricht, wenn die Betriebstemperatur die zulässige Höchsttemperatur überschreitet.

Zur Wiederherstellung des Gerätebetriebs muss das Bedienfeld entfernt und die Rücksetztaste des Thermostats gedrückt werden. Dieser Eingriff ist ausschließlich einem qualifizierten und autorisierten Techniker vorbehalten.

## II. INSTALLATIONSANLEITUNGEN

### 3. HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER



**LESEN SIE DIESE ANLEITUNG AUFMERKSAM DURCH. SIE ENTHÄLT WICHTIGE HINWEISE ZUR INSTALLATIONS, GEBRAUCHS-UND WARTUNGSSICHERHEIT DES GERÄTS. NICHTBEACHTUNG WAS IST UNTEN DARGESTELLT ERFÜLLEN KANN ZUR BEEINTRÄCHTIGUNG DER SICHERHEIT DER GERÄTE. DER GERÄTEHERSTELLER IST NICHT HAFTBAR FÜR EVENTUELLE SCHÄDEN, DIE DURCH MISSACHTUNG DER NACHSTEHENDEN PFLICHTEN VERURSACHT WERDEN.**

Gerätemodell feststellen. Das Modell ist an der Verpackung und auf dem Schild der Gerätedaten

vermerkt.

Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.

Installation und Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb und sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.

Wartung und Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.

Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Abfl ussöffnungen nicht.

Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Gerätekomponenten vor.

#### 4. BEZUGSNORMEN UND -GESETZE

Installieren Sie das Gerät in Übereinstimmung mit den geltenden Sicherheitsnormen im Land.

#### 5. AUSPACKEN

Überprüfen Sie die Verpackung auf Schäden und fordern Sie ggf. den Spediteur zu einer Kontrolle der Ware auf.

Entfernen Sie die Verpackung.

Ziehen Sie die Schutzfolie von den Außenwänden ab. Entfernen Sie eventuelle Klebstoffreste mit geeigneten Lösungsmitteln.

#### 6. GERÄTEAUFSTELLUNG

Die Außenmaße des Geräts und die Position der Anschlüsse sind dem Installationsschema am Ende dieser Anleitungen zu entnehmen.

Das Gerät kann einzeln oder zusammen mit anderen Geräten derselben Baureihe installiert werden.

Das Gerät eignet sich nicht für den Einbau.

Halten Sie einen Mindestabstand von 10 cm von den angrenzenden Wänden ein.

Falls das Gerät in der Nähe von Wänden, Teilern, Möbelstücken, schmückenden Elementen, etz., müssen diese Elemente aus unentzündbarem Stoff hergestellt sind.

Anderenfalls müssen sie mit passendem unentzündbaren wärmeisolierenden Stoff

verkleidet sein.

Nivellieren Sie das Gerät mithilfe der höhenverstellbaren Füße

#### **GERÄTEMONTAGE AUF SOCKEL, ALS BRÜCKENELEMENT**

Befolgen Sie die zusammen mit dem jeweiligen Halterungselement gelieferten Anleitungen.

#### **WRASENABZUGSSYSTEM**

Legen Sie den Wrasenabzug je nach " Gerätetyp " an. Der " Typ " steht auf dem Schild der Gerätedaten.

#### **GERÄTETYP " A1 "**

Stellen Sie den Gerätetyp "A1" unter einer Dunstabzugshaube auf, um den Abzug von beim Garen erzeugtem Dunst und Schwaden zu gewährleisten.

#### **GERÄTETYP " B21 "**

Stellen Sie den Gerätetyp "B21" unter einer Dunstabzugshaube auf.

#### **GERÄTETYP " B11 "**

Montieren Sie über dem Gerätetyp "B11" den passenden Rauchabzug, der beim Gerätehersteller anzufordern ist. Befolgen Sie die dem Rauchabzug beiliegenden Anleitungen.

Schließen Sie ein bis zu 300°C hitzebeständiges Rohr mit 150/155 mm Durchmesser an den Rauchabzug an.

Führen Sie es nach außen oder in einen garantiert funktionierenden Schornstein ab. Das Rohr darf nicht länger als 3 Meter sein.

#### 7. ANSCHLÜSSE

Position und Abmessungen der Anschlüsse sind dem Installationsschema am Ende dieser Anleitungen zu entnehmen.

#### **ANSCHLUSS AN DIE GASLEITUNG**

Prüfen Sie, ob das Gerät auf die Gasart eingestellt ist, mit der es effektiv betrieben werden soll. Kontrollieren Sie dazu die Angaben auf den an der Verpackung und am Gerät befestigten Etiketten.

Falls erforderlich, passen Sie das Gerät an die verwendete Gasart an. Gehen Sie nach den Anweisungen im folgenden Abschnitt "Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb" vor.

Für die Aufbaugeräte ist außerdem ein rückseitiger Anschluss verfügbar. Entfernen Sie den Verschluss und verschrauben Sie ihn hermetisch am frontseitigen Anschluss.

Installieren Sie an einer leicht zugänglichen Stelle vor dem Gerät einen Schnellabsperrrhahn.

Verwenden Sie keine Anschlussrohre mit geringerem Durchmesser als dem des Gasanschlusses des Geräts.

Stellen Sie nach dem Anschluss sicher, dass keine Undichtigkeiten an den Verbindungsstellen vorliegen.

### **ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ**

Prüfen Sie, ob das Gerät auf die Spannung und die Frequenz eingestellt ist, mit der es effektiv betrieben wird. Kontrollieren Sie dazu das Schild der Gerätedaten und des Klemmbrettes.

Vor dem Gerät in einem leicht zugänglichen Ort, eine allpolige Trennvorrichtung mit einem Kontaktabstand Distanz, die für die vollständige Trennung erlaubt unter den Bedingungen der Überspannungskategorie III installiert.

Verwenden Sie ein flexibles Versorgungskabel mit einem Schutzmantel aus Gummi, das mindestens dem Typ H05 RN-F entsprechen muss.

Schließen Sie das Versorgungskabel an die Klemmenleiste entsprechend dem mit dem Gerät gelieferten Schaltplan an.

Klemmen Sie das Versorgungskabel mit der Kabelschelle fest.

Schützen Sie den geräteexternen Abschnitt des Versorgungskabels mit einem Metallrohr oder einem steifen Kunststoffschlauch.

Falls das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder von Service Techniker oder von einer qualifizierter Person eingewechselt werden, um alle Risiken vorzubeugen



**DAS SYMBOL "GEFÄHRLICHE SPANNUNG" BEDEUTET, DASS DIESE TEILE SIND VON GEFÄHRLICHER SPANNUNG BETROFFEN**

### **VERBINDUNG ZUR ERDE UND EINEM KNOTEN POTENTIALAUSGLEICH**

Schließen Sie das Elektrogerät an eine funktionstüchtige Erdung an. Verbinden Sie den Erdleiter mit der durch das Symbol  markierten

Klemme neben der Eingangsklemmenleiste.

Verbinden Sie die Metallkonstruktion des Elektrogeräts mit einem Potenzialausgleich. Verbinden Sie den Leiter mit der durch das Symbol



markierten Klemme an der Außenseite des Gerätebodens.

### **ANSCHLUSS AN DIE WASSERLEITUNG**

Das Gerät ist mit Trinkwasser zu versorgen. Der Wasserdruck muss zwischen 150 kPa und 300 kPa betragen. Verwenden Sie einen Druckminderer, falls der Versorgungsdruck höher als der angegebene Höchstdruck sein sollte.

Schalten Sie dem Gerät einen mechanischen Filter und einen Absperrhahn an einer leicht zugänglichen Stelle vor.

Reinigen Sie vor dem Anschluss des Filters und des Geräts die Anschlussrohre, um etwaige Eisenschlacken zu entfernen.

Verschließen Sie die unbenutzten Anschlüsse mit einem hermetischen Verschluss.

Stellen Sie nach dem Anschluss sicher, dass keine Undichtigkeiten an den Verbindungsstellen vorliegen.

### **ANSCHLUSS AN DIE WASSERABFLÜSSE**

Die Abflussleitungen müssen aus bis zu 100 °C hitzebeständigen Materialien gefertigt sein. Der Geräteboden darf nicht dem vom Warmwasserablauf erzeugten Schwaden ausgesetzt werden.

Legen Sie deshalb unter dem Abflusshahn der Töpfe und gegenüber den Kippbratpfannen einen Bodenablaufschaft mit Gitter und Siphon an.

## **8. UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART**



In der Tabelle TAB1 sind angegeben:

- welche Gasarten für den Gerätebetrieb in Frage kommen.
- die Düsen und die Einstellungen für jede der verwendbaren Gasarten.

Die in Tabelle TAB1 für die Düsen angegebene Nummer ist am Düsenkorpus eingepreßt.

Zur Anpassung des Geräts an die Gasart, mit der es effektiv betrieben wird, die Anweisungen von Tabelle TAB1 befolgen und die nachstehenden Eingriffe vornehmen:



- Die Düse des Hauptbrenners ersetzen (UM).
- Den Luftregler des Hauptbrenners im Abstand A anbringen.
- Die Düse des Zündbrenners ersetzen (UP).
- Die Luftregelung des Zündbrenners vornehmen (falls erforderlich).
- Die Düse der Kleinststellung des Gasschaltknebels ersetzen (Um).
- Versetzen Sie das Gerät mit dem auf den neuen Gasbetrieb hinweisenden Aufkleber.
- Düsen und Aufkleber sind im Lieferumfang des Geräts einbezogen.

## **GASKOCHMULDE**

### **ERSATZ DER HAUPTBRENNERDÜSE**

Bedienfeld entfernen.

Entfernen Sie die Grills, Becken und Brenner.

Bauen Sie die Düse UM aus und ersetzen Sie sie durch die mit der in Tabelle TAB1 angegebenen Düse.

Die Düse UM wieder fest verschrauben.

Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau vorgehen.

### **ERSATZ DER KLEINSTELLSCHRAUBE**

Bedienfeld entfernen.

Bauen Sie die Düse UM aus und ersetzen Sie sie durch die mit der in Tabelle TAB1 angegebenen Düse.

Die Düse UM wieder fest verschrauben.

Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau vorgehen.

## **GASGLUHPLATTENHERD**

### **ERSETZEN DER DÜSE UND DER HAUPTBRENNER REGULIERUNG DER PRIMÄRLUFT**

Bedienfeld entfernen.

Bauen Sie die Düse UM aus und ersetzen Sie sie durch die mit der in Tabelle TAB1 angegebenen Düse.

Die Düse UM wieder fest verschrauben.

Lockern Sie die Schraube V und bringen Sie den Luftregler auf den in Tabelle T angegebenen Abstand A.

Die Schraube V wieder fest verschrauben.

Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau vorgehen.

### **ERSATZ DER KLEINSTELLSCHRAUBE**

Bedienfeld entfernen.

Bauen Sie die Düse UM aus und ersetzen Sie sie durch die mit der in Tabelle TAB1 angegebenen Düse.

Die Düse UM wieder fest verschrauben.

Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau vorgehen.

### **ERSATZ DER ZUNDBRENNERDÜSE**

Nehmen Sie das Bedienfeld und die internen Schutzvorrichtungen ab.

Schrauben Sie das Anschlussstück R aus.

Bauen Sie die Düse UP aus und ersetzen Sie sie durch die in der Tabelle TAB1 angegebene Düse.

Das Anschlussstück R wieder fest verschrauben. Sämtliche Teile wieder einbauen.

Nach, in umgekehrter Reihenfolge, die Reihenfolge für ihre Aufhebung eingesetzt.

## **GASOFEN**

### **ERSETZEN DER DÜSE UND DER HAUPTBRENNER REGULIERUNG DER PRIMÄRLUFT**

Öffnen Sie die Backofentür.

Entfernen Sie die Sohle die schützende Fliese

Lockern Sie die Schraube V.

Zerlegen der Düse UM

Die Düse UM wieder fest verschrauben.

Platzieren Sie die Luft-Anpassung mit dem Abstand, der in der Tabelle TAB1 geschrieben ist

Die Schraube V wieder fest verschrauben.

Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau vorgehen.

### **ERSATZ DER KLEINSTELLSCHRAUBE**

Bedienfeld entfernen.

Bauen Sie die Düse UM aus und ersetzen Sie sie durch die mit der in Tabelle TAB1 angegebenen Düse.

Die Düse UM wieder fest verschrauben.

Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau vorgehen.

## **GAS-HOCKERKOCHER**



## **ERSETZEN DER DÜSE UND DER HAUPTBRENNER REGULIERUNG DER PRIMÄRLUFT**

Bedienfeld entfernen.

Bauen Sie die Düse UM aus und ersetzen Sie sie durch die mit der in Tabelle TAB1 angegebenen Düse.

Die Düse UM wieder fest verschrauben.

Lockern Sie die Schraube V und bringen Sie den Luftregler auf den in Tabelle T angegebenen Abstand A.

Die Schraube V wieder fest verschrauben.

Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau vorgehen.

## **ERSATZ DER KLEINSTELLSCHRAUBE**

Bedienfeld entfernen.

Bauen Sie die Düse UM aus und ersetzen Sie sie durch die mit der in Tabelle TAB1 angegebenen Düse.

Die Düse UM wieder fest verschrauben.

Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau vorgehen.

## **ERSATZ DER ZUNDBRENNERDÜSE**

Bedienfeld entfernen.

Schrauben Sie das Anschlussstück R aus.

Bauen Sie die Düse UP aus und ersetzen Sie sie durch die in der Tabelle TAB1 angegebene Düse.

Das Anschlussstück R wieder fest verschrauben. Sämtliche Teile wieder einbauen.

Nach, in umgekehrter Reihenfolge, die Reihenfolge für ihre Aufhebung eingesetzt.

## **9. INBETRIEBNAHME**

Überprüfen Sie nach der Installation, der Anpassung an eine andere Gasart oder nach Wartungseingriffen den Gerätebetrieb. Liegen Betriebsstörungen an, können Sie im nachfolgenden Abschnitt "Abhilfe bei Betriebsstörungen" nachschlagen.

## **GASGERÄTE**

Setzen Sie das Gerät entsprechend den Gebrauchsanleitungen und -hinweisen im Kapitel "GEBRAUCHSANLEITUNGEN" in Betrieb und kontrollieren Sie:

- den Gasversorgungsdruck (siehe nachstehenden Abschnitt).

- das vorschriftsmäßige Einschalten der Brenner und die Funktionstüchtigkeit der Wrasenabzugsanlage.

## **PRÜFUNG DES GASVERSORGUNGSDRUCKS**

Verwenden Sie einen Druckmesser mit 0,1mbar Mindestauflösung.

Bedienfeld entfernen.

Entfernen Sie die Halteschraube vom Druckanschluss und schließen Sie den Druckmesser an.

Nehmen Sie die Messung bei Gerätebetrieb vor.



**ACHTUNG! SOLLTE DER GASVERSORGUNGSDRUCK AUßERHALB DES BEREICHS DER GRENZWERTE (MIN. - MAX. ) VON TABELLE TAB2 LIEGEN, MÜSSEN SIE DEN GERÄTEBETRIEB UNTERBRECHEN UND MIT DEM GASWERK RÜCKSPRACHE NEHMEN.**

Trennen Sie den Druckmesser und verschrauben Sie die Halteschraube wieder fest am Druckanschluss.

## **GERÄTE ELECTRIC**

Setzen Sie das Gerät entsprechend den Gebrauchsanleitungen und -hinweisen im Kapitel "GEBRAUCHSANLEITUNGEN" in Betrieb und kontrollieren Sie:

- die Stromwerte jeder Phase.
- das vorschriftsmäßige Einschalten der Heizelemente.

## **III. BEDIENUNGSANWEISUNGEN**

## **10. HINWEISE FÜR DEN BENUTZER**



**LESEN SIE DIESE ANLEITUNG AUFMERKSAM DURCH. SIE ENTHÄLT WICHTIGE HINWEISE ZUR INSTALLATIONS, GEBRAUCHS-UND WARTUNGSSICHERHEIT DES GERÄTS. DER GERÄTEHERSTELLER IST NICHT HAFTBAR FÜR EVENTUELLE SCHÄDEN, DIE DURCH MISSACHTUNG DER NACHSTEHENDEN PFLICHTEN VERURSACHT WERDEN.**

Fordern Sie Kundendienstleistungen nur bei den vom Hersteller autorisierten Servicecentern an und verlangen Sie Originalersatzteile.

Das Gerät sollte zumindest zwei Mal jährlich gewartet werden. Wir raten zum Abschluss eines Wartungsvertrags.

Das Gerät ist für den gewerblichen Gebrauch durch geschultes Personal bestimmt.

Das Gerät dient zum Garen von Lebensmitteln gemäß den Gebrauchshinweisen. Jeder davon abweichende Gebrauch gilt als zweckwidrig.

Vermeiden Sie, das Gerät über längere Zeit hin leer zu betreiben. Heizen Sie das Gerät erst unmittelbar vor dem Gebrauch vor.

Überwachen Sie das Gerät während des Betriebs.

Schließen Sie bei Defekten oder Betriebsstörungen den Gassperrhahn und/oder unterbrechen Sie die Stromversorgung am Hauptschalter, die beide dem Gerät vorgeschaltet sind.

Beachten Sie bei der Reinigung die Anweisungen im Kapitel "REINIGUNGSANWEISUNGEN".



**BEWAHREN SIE KEINE ENT-  
AMMBAREN STOFFE IN NÄHE DES  
GERÄTS AUF. BRANDGEFAHR.**

Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Abflussoffnungen nicht.

Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Gerätekomponenten vor.

Bewahren Sie diese Anleitung an einem sicheren und bekannten Ort auf, damit sie während der Nutzungsdauer des Geräts eingesehen werden kann.

Installation und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.

Wartung und Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.

## 11. GEBRAUCH DER GASKOCHMULDE

Das Gerät ist zum Garen von Lebensmitteln in Töpfen und Pfannen bestimmt.

Stellen Sie sicher, dass die Flammenkränze korrekt in ihren Aufnahmen sitzen.

### EIN- UND AUSSCHALTEN DER BRENNER

Der Hebel des Gashahns hat folgende Betriebsstellungen:



**AUS**

**MAX. FLAMME.**

**MIN. FLAMME.**

### EINSCHALTEN DES HAUPTBRENNERS

Drehen Sie den Knopf von position "on" in die position "off" um die Haupt-Brenner einzuschalten

Zum Erhalt der Mindestregelung den Bedienknopf von der Position "max. Flamme" auf die Position "min. Flamme" drehen.

### AUSSCHALTEN

Drehen Sie den Knopf in die position "off" um die Haupt-Brenner auszuschalten

## 12. GEBRAUCH DER GASKOCHMULDE

Das Gerät ist zum Garen von Lebensmitteln in Töpfen und Pfannen bestimmt.

Die höchsten Temperaturen erreicht die Platte in ihrer Mitte.

Stellen Sie sicher, dass der Flammenkranz des Brenners korrekt in seiner Aufnahme sitzt. Heben Sie den Mittelring der Platte an.

### EIN- UND AUSSCHALTEN DER BRENNER

Der Hebel des Gashahns hat folgende Betriebsstellungen:



**AUS**

**ZÜNDUNG ZÜNDBRENNER**

**MAX. FLAMME.**

**MIN. FLAMME.**

### EINSCHALTEN DES ZÜNDBRENNERS

Den Bedienknopf eindrücken und auf „Zündung Zündbrenner“ drehen.

Den Knebel ganz eindrücken und den Zündbrenner mit der Taste des Piezozünders einschalten.

Halten Sie den Bedienknebel für ca. 20 Sekunden gedrückt und lassen Sie ihn dann los. Erlischt die Zündflamme, den Vorgang wiederholen.

Sie können die Zündflamme durch das Sichtfenster an der Bedienblende sehen.

Sie können den Zündbrenner mit einer kleinen Flamme zünden. Heben Sie den Mittelring der Platte an.

### **EINSCHALTEN DES HAUPTBRENNERS**

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

Zum Erhalt der Mindestregelung den Bedienknopf von der Position „max. Flamme“ auf die Position „min. Flamme“ drehen.

### **AUSSCHALTEN**

Den Bedienknopf von der Position „max. Flamme“ oder „min. Flamme“ auf „Zündung Zündbrenner“ drehen.

Zum Abschalten des Zündbrenners den Knopf etwas eindrücken und auf „Aus“ drehen.

## **13. GEBRAUCH DES GLUHPLATTENHERDES/WÄRME-PLATTEN**

Das Gerät ist zum Garen von Lebensmitteln in Töpfen und Pfannen bestimmt.

Die höchsten Temperaturen erreicht die Platte in ihrer Mitte.

Stellen Sie sicher, dass der Flammenkranz des Brenners korrekt in seiner Aufnahme sitzt. Heben Sie den Mittelring der Platte an.

### **EIN- UND AUSSCHALTEN DER BRENNER**

Der Hebel des Gashahns hat folgende Betriebsstellungen:

|                                                                                     |                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
|  | <b>AUS</b>                 |
|  | <b>ZÜNDUNG ZÜNDBRENNER</b> |
|  | <b>MAX. FLAMME.</b>        |
|  | <b>MIN. FLAMME.</b>        |

### **EINSCHALTEN DES ZÜNDBRENNERS**

Den Bedienknopf eindrücken und auf „Zündung Zündbrenner“ drehen.

Den Knebel ganz eindrücken und den Zündbrenner mit der Taste des Piezozünders einschalten.

Halten Sie den Bedienknebel für ca. 20 Sekunden gedrückt und lassen Sie ihn dann los. Erlischt die Zündflamme, den Vorgang wiederholen.

Sie können die Zündflamme durch das Sichtfenster an der Bedienblende sehen.

Sie können den Zündbrenner mit einer kleinen Flamme zünden. Heben Sie den Mittelring der Platte an.

### **EINSCHALTEN DES HAUPTBRENNERS**

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

Zum Erhalt der Mindestregelung den Bedienknopf von der Position „max. Flamme“ auf die Position „min. Flamme“ drehen.

### **AUSSCHALTEN**

Den Bedienknopf von der Position „max. Flamme“ oder „min. Flamme“ auf „Zündung Zündbrenner“ drehen.

Zum Abschalten des Zündbrenners den Knopf etwas eindrücken und auf „Aus“ drehen.

## **14. VERWENDUNG VOM GAS OFEN (SERIE 600)**

Das Gerät ist zum Garen von Lebensmitteln auf den mitgelieferten Einschubrosten bestimmt.

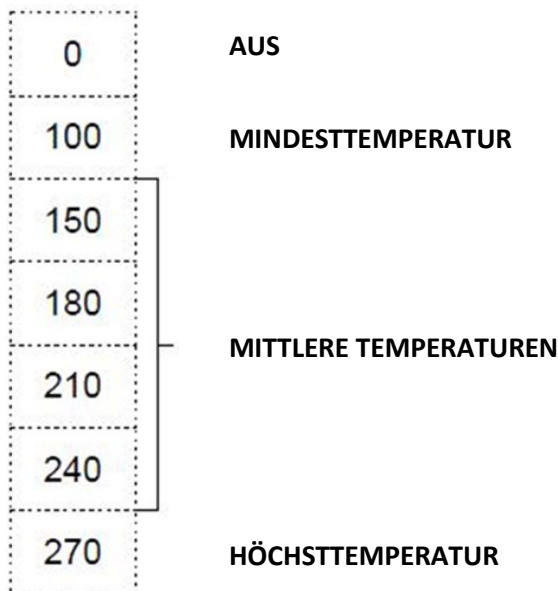
Lassen Sie die Tür während des Ofenbetriebs nicht geöffnet (auch nicht spaltweise).



**ACHTUNG: DER GRILL FUNKTIONIERT NICHT, WENN DER GAS-FUNKTION DES OFEN EINGEFÜGT IST.**

### **EIN- UND AUSSCHALTEN DER BRENNER**

Der Schaltknebel des Thermostats hat folgende Betriebsstellungen:



#### **EINSCHALTEN DES HAUPTBRENNERS**

Drehen Sie den Bedienknebel auf die der gewählten Gartemperatur entsprechenden Position.

Drücken Sie den Knopf für 5-10 Sekunden. Der Brenner wird elektrisch gezündet.

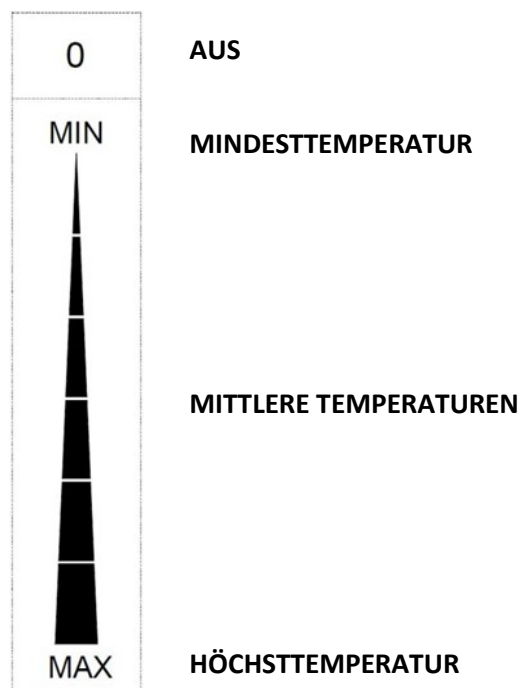
Wenn der Brenner nicht entzünden wird, öffnen Sie die Backofentür für 1 Minute und wiederholen Sie den Vorgang.

#### **AUSSCHALTEN**

Drehen Sie den Knopf in die position "off" um die Haupt-Brenner auszuschalten

#### **EINSCHALTEN UND WEG VON DER ELEKTROGRILL**

Der Schaltknebel des Energiereglers hat folgende Betriebs-stellungen:



#### **EINSCHALTEN DER ELEKTROGRILL**

Drehen Sie den Knebel des Energiereglers in eine beliebige Position zwischen "MIN" und "MAX".

Das gelbe Licht und das Ofen-Licht schalten sie ein

#### **AUSSCHALTEN**

Drehen Sie den Knebel des Energiereglers auf " Aus "

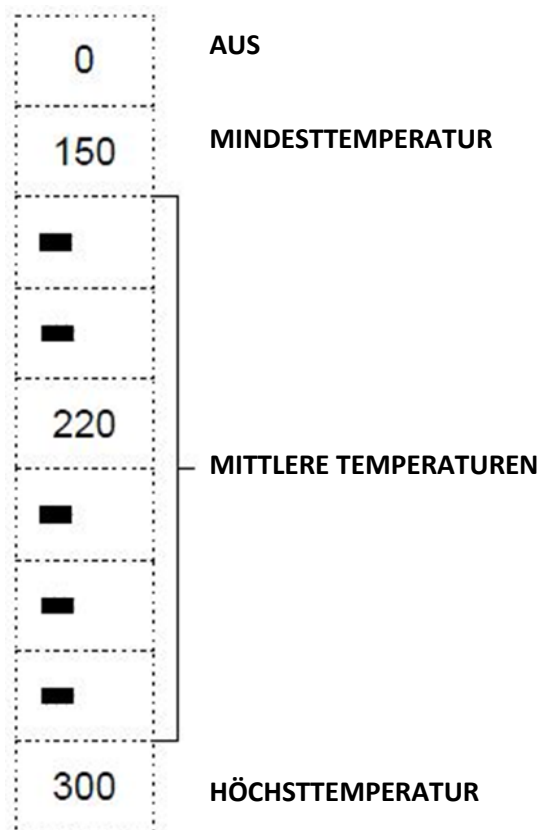
### **15. VERWENDUNG VON GAS-BACKOFEN (SERIE 650)**

Das Gerät ist zum Garen von Lebensmitteln auf den mitgelieferten Einschubrosten bestimmt.

Lassen Sie die Tür während des Ofenbetriebs nicht geöffnet (auch nicht spaltweise).

#### **EIN- UND AUSSCHALTEN DER BRENNER**

Der Knopf des das Thermostatventil hat folgenden Positionen:



#### **EINSCHALTEN DES HAUPTBRENNERS**

Drehen Sie den Bedienknebel auf die der gewählten Gartemperatur entsprechenden Position.

Drücken Sie den Knopf und drücken Sie gleichzeitig die Piezozünder. Halten Sie für 15-20 Sekunden und lassen Sie dann; der Brenner bleibt auf  
Wiederholen Sie diesen Vorgang wenn es schaltet sich aus

### AUSSCHALTEN

Drehen Sie den Knopf in die position "off" um die Haupt-Brenner auszuschalten

## 16. VERWENDUNG VON GAS-HOCKERKOCHER

Das Gerät ist zum Garen von Lebensmitteln in Töpfen und Pfannen bestimmt.

Stellen Sie sicher, dass die Flammenkränze korrekt in ihren Aufnahmen sitzen.

### EIN- UND AUSSCHALTEN DER BRENNER

Der Hebel des Gashahns hat folgende Betriebsstellungen:

|                                                                                     |                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
|  | <b>AUS</b>                 |
|  | <b>ZÜNDUNG ZÜNDBRENNER</b> |
|  | <b>MAX. FLAMME.</b>        |
|  | <b>MIN. FLAMME.</b>        |

### EINSCHALTEN DES ZÜNDBRENNERS

Den Bedienknopf eindrücken und auf „Zündung Zündbrenner“ drehen.

Den Knebel ganz eindrücken und den Zündbrenner mit einer kleinen Flamme zünden.

Halten Sie den Bedienknebel für ca. 20 Sekunden gedrückt und lassen Sie ihn dann los. Erlischt die Zündflamme, den Vorgang wiederholen.

### EINSCHALTEN DES HAUPTBRENNERS

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

drehen.

Zum Erhalt der Mindestregelung den Bedienknopf von der Position „max. Flamme“ auf die Position „min. Flamme“ drehen.

### AUSSCHALTEN

Den Bedienknopf von der Position „max. Flamme“ oder „min. Flamme“ auf „Zündung Zündbrenner“ drehen.

Zum Abschalten des Zündbrenners den Knopf etwas eindrücken und auf „Aus“ drehen.

## 17. VERWENDUNG VON ELEKTROHERD/ELEKTRISCHER HOCKERKOCHER

Das Gerät ist zum Garen von Lebensmitteln in Töpfen und Pfannen bestimmt.

Verwenden Sie Töpfe mit flachem Boden.

Lassen Sie die Kochplatte nicht ohne oder mit leerem Topf eingeschaltet.

Gießen Sie keine kalte Flüssigkeiten über die heiße Platte.

### EIN- UND AUSSCHALTEN DER BEHEIZUNG

Der Knebel des Wahlschalters hat folgende Betriebsstellungen:

|   |                              |
|---|------------------------------|
| 0 | <b>AUS</b>                   |
| 1 | <b>MINDESTTEMPERATUR</b>     |
| 2 | <b>MITTLERE TEMPERATUREN</b> |
| 3 |                              |
| 4 |                              |
| 5 |                              |
| 6 | <b>HÖCHSTTEMPERATUR</b>      |

### EINSCHALTEN

Drehen Sie den Knebel des Wahlschalters auf die gewünschte Betriebsstellung.  
Die grüne Kontrolllampe leuchtet auf.  
Das Aufleuchten der grünen Kontrolllampe "A" zeigt an, dass die entsprechende Platte eingeschaltet ist.

### AUSSCHALTEN

Drehen Sie den Knebel des Wahlschalters auf " 0 " .  
Die grüne Kontrolllampe erlischt.

## 18. VERWENDUNG DES HEIBLUFT OFEN

Das Gerät ist zum Garen von Lebensmitteln auf den mitgelieferten Einschubrosten bestimmt.  
Lassen Sie die Tür während des Ofenbetriebs nicht geöffnet (auch nicht spaltweise).  
Das Gerät verfügt über einen von Hand rückstellbaren Sicherheitsthermostat, der die Beheizung unterbricht, wenn die Betriebstemperatur die zulässige Höchsttemperatur überschreitet.

### EIN- UND AUSSCHALTEN DER BEHEIZUNG

Der Schaltknebel des Thermostats hat folgende Betriebsstellungen:

|     |                       |
|-----|-----------------------|
| 0   | AUS                   |
| 50  | MINDESTTEMPERATUR     |
| 100 |                       |
| 150 |                       |
| 200 | MITTLERE TEMPERATUREN |
| 250 |                       |
| 300 | HÖCHSTTEMPERATUR      |

### EINSCHALTEN

Drehen Sie den Knebel des Thermostats auf die der gewählten Gartemperatur entsprechenden Position.  
Die gelbe und die grüne Lampe schalten sich ein

Das Erlöschen der gelben Kontrolllampe zeigt an, dass die gewählte Temperaturstufe erreicht wurde.  
Die grüne Lampe zeigt an, dass das Gerät unter Spannung ist

### AUSSCHALTEN

Drehen Sie den Bedienknebel des Thermostats auf " 0 " .  
Die gelbe und die grüne Lampe schalten sich aus

## 19. VERWENDUNG VON MULTIFUNKTIONS-ELEKTROBACKOFEN (SERIE 600)

Das Gerät ist zum Garen von Lebensmitteln auf den mitgelieferten Einschubrosten bestimmt.  
Lassen Sie die Tür während des Ofenbetriebs nicht geöffnet (auch nicht spaltweise).  
Das Gerät verfügt über einen von Hand rückstellbaren Sicherheitsthermostat, der die Beheizung unterbricht, wenn die Betriebstemperatur die zulässige Höchsttemperatur überschreitet.

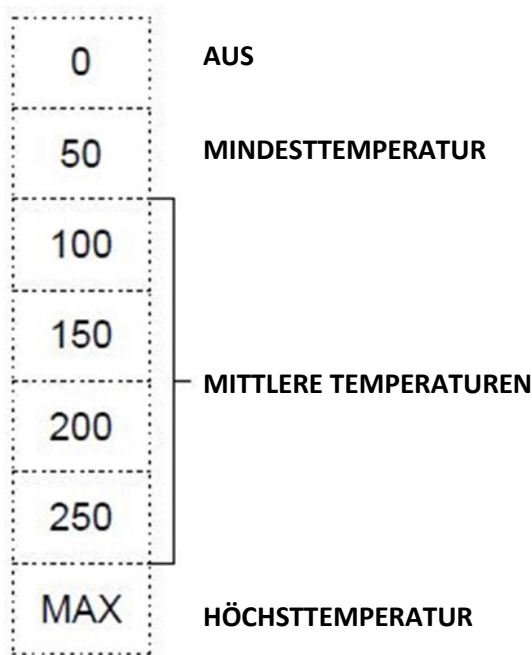
### EIN- UND AUSSCHALTEN DER BEHEIZUNG

Der Betrieb des Elektroofens wird über zwei Schaltknebel (zur Wahl der Heizart und der Gartemperatur) geregelt. Eine gelbe Kontrolllampe zeigt den Betrieb der Heizelemente an.  
Der Knebel des Wahlschalters hat folgende Betriebsstellungen:

|                                                                                     |                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| 0                                                                                   | AUS                                        |
|  | BACKOFEN LICHTER                           |
|  | OBER- UND UNTERHITZE                       |
|  | OBEREN UND UNTEREN HEIZELEMENTE MIT LÜFTER |
|  | GRILL WIDERSTAND                           |
|  | GRILL WIDERSTAND MIT LÜFTER                |



Der Schaltknebel des Thermostats hat folgende Betriebsstellungen:



#### **EINSCHALTEN**

Drehen Sie den Knebel des Wahlschalters auf die gewünschte Betriebsstellung.

Drehen Sie den Knebel des Thermostats auf die der gewählten Gartemperatur entsprechenden Position.

Die gelbe und die grüne Lampe schalten sich ein

Das Erlöschen der gelben Kontrolllampe zeigt an, dass die gewählte Temperaturstufe erreicht wurde.

Die grüne Lampe zeigt an, dass das Gerät unter Spannung ist

#### **AUSSCHALTEN**

Drehen Sie den Bedienknebel des Thermostats auf "0".

Drehen Sie den Knebel des Wahlschalters auf "0".

## **20. STILLSTANDZEITEN**

Gehen Sie vor einer geplanten Stillstandzeit des Geräts wie folgt vor:

- Reinigen Sie das Gerät gründlich.
- Wischen Sie sämtliche Edelstahlflächen mit einem kurz zuvor in Vaselineöl getränkten Tuch ab, um einen Schutzfilm aufzubringen.
- Legen Sie die Deckel nicht auf die Töpfe.
- Schließen Sie die dem Gerät vorgeschalteten Haupthähne oder -schalter.

Gehen Sie nach einer längeren Stillstandzeit des Geräts wie folgt vor:

- Kontrollieren Sie das Gerät, bevor Sie es wieder in Betrieb nehmen.
- Setzen Sie die Elektrogeräte bei Mindesttemperatur für wenigstens 60 Minuten in Betrieb.

## **IV. REINIGUNGSANLEITUNGEN**

### **21. REINIGUNGSHINWEISE**



**LESEN SIE DIESE ANLEITUNG AUFMERKSAM DURCH. SIE ENTHÄLT WICHTIGE HINWEISE ZUR INSTALLATIONS, GEBRAUCHS-UND WARTUNGSSICHERHEIT DES GERÄTS. DER GERÄTEHERSTELLER IST NICHT HAFTBAR FÜR EVENTUELLE SCHÄDEN, DIE DURCH MISSACHTUNG DER NACHSTEHENDEN PFLICHTEN VERURSACHT WERDEN. VOR DURCHFÜHRUNG JEDES EINGRIFFS MUSS DIE EVENTUELL VORHANDENE STROMZUFUHR ZUM GERÄT GETRENNT WERDEN.**

Reinigen Sie täglich die Außenflächen aus mattiertem Edelstahl, die Flächen der Garbecken und der Kochplatten.

Beauftragen Sie einen autorisierten Techniker mindestens zwei Mal im Jahr mit der Reinigung des Geräteinneren.

Verwenden Sie keine korrosiven Produkte, um den Boden unter dem Gerät zu reinigen.

Waschen Sie das Gerät nicht mit Spritzwasser oder Hochdruckwasserstrahlen.

#### **MATTIERTE EDELSTAHLFLÄCHEN**

Reinigen Sie die Flächen mit einem Tuch oder Schwamm und verwenden Sie dazu Wasser und handelsübliche Reiniger ohne Scheuermittel. Wischen Sie mit dem Tuch im Verlauf der Mattierung. Mehrmals nachspülen und anschließend sorgfältig abtrocknen.

Keine Kratzschwämme oder andere Metallgegenstände verwenden.

Verwenden Sie keine chemischen Produkte, die Chlor enthalten.

Verwenden Sie keine spitzen Gegenstände, die die Flächen einritzen und beschädigen können.



## **ELEKTROPLATTEN**

Reinigen Sie die Flächen mit einem feuchten Tuch.  
Für einige Minuten in Betrieb setzen, um das Trocknen zu beschleunigen.  
Tragen Sie auf die Flächen eine dünne Schutzschicht Speiseöl auf.

## **GLUHPLATTENHERD**

Reinigen Sie die Flächen mit einem feuchten Tuch.  
Für einige Minuten in Betrieb setzen, um das Trocknen zu beschleunigen.  
Tragen Sie auf die Flächen eine dünne Schutzschicht Speiseöl auf.

## **v. WARTUNGSANLEITUNGEN**

### **22. HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER**



**DER GERÄTEHERSTELLER IST NICHT  
HAFTBAR FÜR EVENTUELLE  
SCHÄDEN, DIE DURCH MISSACHTUNG  
DER NACHSTEHENDEN PFLICHTEN  
VERURSACHT WERDEN.**

Gerätemodell feststellen. Das Modell ist an der Verpackung und auf dem Schild der Gerätedaten vermerkt.

Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.

Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Abfl ussöffnungen nicht.

Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Gerätekomponenten vor.

Wartung und Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.

### **23. UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART**

Siehe Kapitel "Installationsanleitungen".

### **24. INBETRIEBNAHME**

Siehe Kapitel "Installationsanleitungen".

## **25. ABHILFE BEI BETRIEBSSTÖRUNGEN**

### **GASKOCHMULDE**

#### **DER HAUPT BRENNERE LÄSST SICH NICHT EINSCHALTEN**

Mögliche Ursachen:

- Unzureichender Gasversorgungsdruck.
- Die Leitung oder die Düse sind verstopft.
- Der Gashahn oder das Gasventil sind defekt.
- Der Brenner ist defekt (Gasaustrittsöffnungen verstopft).

### **GASGLUHPLATTENHERD**

#### **DER ZÜNDBRENNER SCHALTET SICH NICHT EIN.**

Mögliche Ursachen:

- Unzureichender Gasversorgungsdruck.
- Die Leitung oder die Düse sind verstopft.
- Der Gashahn oder das Gasventil sind defekt.
- Die Zündkerze ist falsch angeschlossen oder defekt.
- Der Zünder oder das Zündkerzenkabel sind defekt.

#### **DER ZÜNDBRENNER BLEBT NICHT EINGESCHALTET ODER ERLISCHT WÄHREND DES GEBRAUCHS.**

Mögliche Ursachen:

- Unzureichender Gasversorgungsdruck.
- Der Gashahn oder das Gasventil sind defekt.
- Das Thermoelement ist defekt oder wird nicht genügend erhitzt.
- Das Thermoelement ist nicht korrekt an den Gasschaltknebel oder das Gasventil angeschlossen.
- Der Bedienknebel des Gashahns oder des Gasventils wird nicht genügend gedrückt.

#### **DER HAUPTBRENNER SCHALTET SICH (AUCH BEIM EINGESCHALTETEM ZÜNDBRENNER) NICHT EIN.**

Mögliche Ursachen:

- Unzureichender Gasversorgungsdruck.
- Die Leitung oder die Düse sind verstopft.
- Der Gashahn oder das Gasventil sind defekt.
- Der Brenner ist defekt (Gasaustrittsöffnungen verstopft).

## **GASOFEN**

### **DER HAUPT BRENNERE LÄSST SICH NICHT EINSCHALTEN**

Mögliche Ursachen:

- Unzureichender Gasversorgungsdruck.
- Die Leitung oder die Düse sind verstopft.
- Der Gashahn oder das Gasventil sind defekt.
- Der Brenner ist defekt (Gasaustrittsöffnungen verstopft).

### **DIE HEIZLEISTUNG LÄSST SIE SICH NICHT REGULIEREN.**

Mögliche Ursachen:

- Der Gashahn ist defekt.

## **GAS-HOCKERKOCHER**

### **DER ZÜNDBRENNER SCHALTET SICH NICHT EIN.**

Mögliche Ursachen:

- Unzureichender Gasversorgungsdruck.
- Die Leitung oder die Düse sind verstopft.
- Der Gashahn oder das Gasventil sind defekt.
- Die Zündkerze ist falsch angeschlossen oder defekt.
- Der Zünder oder das Zündkerzenkabel sind defekt.

### **DER ZÜNDBRENNER BLEBT NICHT EINGESCHALTET ODER ERLISCHT WÄHREND DES GEBRAUCHS.**

Mögliche Ursachen:

- Unzureichender Gasversorgungsdruck.
- Der Gashahn oder das Gasventil sind defekt.
- Das Thermoelement ist defekt oder wird nicht genügend erhitzt.
- Das Thermoelement ist nicht korrekt an den Gasschaltknebel oder das Gasventil angeschlossen.
- Der Bedienknebel des Gashahns oder des Gasventils wird nicht genügend gedrückt.

### **DER HAUPTBRENNER SCHALTET SICH (AUCH BEIM EINGESCHALTETEM ZÜNDBRENNER) NICHT EIN.**

Mögliche Ursachen:

- Unzureichender Gasversorgungsdruck.
- Die Leitung oder die Düse sind verstopft.
- Der Gashahn oder das Gasventil sind defekt.
- Der Brenner ist defekt (Gasaustrittsöffnungen verstopft).

## **ELEKTROHERD/ELEKTRISCHER HOCKERKOCHER**

### **DIE PIATTE ERHITZT SICH NICHT.**

Mögliche Ursachen:

- Die Platte ist defekt.

## **ELEKTROOFEN**

### **DAS GERÄT HEIZT NICHT.**

Mögliche Ursachen:

- Der Thermostat des Temperaturreglers ist defekt.
- Die Heizelemente sind defekt.
- Der Sicherheitsthermostat wurde ausgelöst.

### **DIE HEIZLEISTUNG LÄSST SIE SICH NICHT REGULIEREN.**

Mögliche Ursachen:

- Der Thermostat des Temperaturreglers ist defekt.

## **26. ERSATZ VON BAUTEILEN**

### **HINWEISE FÜR DEN ERSATZ VON BAUTEILEN**



**DEN GASABSPERRHAHN UND/ODER UNTERBRECHEN SIE DIE STROMVERSORGUNG AM HAUPTSCHALTER, DIE BEIDE DEM GERÄT VORGESCHALTET SIND. STELLEN SIE NACH DEM ERSATZ EINER KOMPONENTE DES GASKREISES SICHER, DASS AN IHREN ANSCHLUSSSTELLEN AN DEN KREIS KEINE UNDICHTIGKEITEN VORLIEGEN. VOR DURCHFÜHRUNG JEDES EINGRIFFS MUSS DIE EVENTUELL VORHAN-DENE STROMZUFUHR ZUM GERÄT GETRENNT WERDEN. STELLEN SIE NACH DEM ERSATZ EINER KOMPONENTE DES STROMKREISES IHREN KORREKTEN ANSCHLUSS AN DIE VERKABELUNG SICHER.**

## **GASKOCHMULDE**

### **ERSATZ DES GASHAHNS.**

- Bedienfeld entfernen.
- Entfernen und ersetzen Sie die Komponente.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau vorgehen.

### **GASGLUHPLATTENHERD**

#### **ERSATZ DES GASHAHNS UND DES PIEZUZUNDERS.**

- Bedienfeld entfernen.
- Entfernen und ersetzen Sie die Komponente.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau vorgehen.

#### **ERSATZ DES HAUPTBRENNERS, DES ZÜNDBRENNERS, DES THERMOELEMENTS UND DER ZUNDKERZE.**

- Nehmen Sie die Glühplatte ab.
- Nehmen Sie das Bedienfeld und die internen Schutzvorrichtungen ab.
- Entfernen und ersetzen Sie die Komponente.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau vorgehen.

### **GASOFEN**

#### **ERSATZUNG DES THERMOSTATVENTIL UND DES PIEZUZÜNDER**

- Bedienfeld entfernen.
- Die Kugel aus ihrem Sitz an der Ofenseite nehmen.
- Entfernen und ersetzen Sie die Komponente.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau vorgehen.

#### **ERSATZ DES BRENNERS**

- Öffnen Sie die Backofentür.
- Bauen Sie die Sohle und die Haube über dem Brenner ab.
- Entfernen und ersetzen Sie die Komponente.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau vorgehen.

#### **ERSATZ DES THERMOELEMENTS**

- Bedienfeld entfernen.

- Öffnen Sie die Backofentür.
- Bauen Sie die Sohle und die Haube über dem Brenner ab.
- Entfernen und ersetzen Sie die Komponente.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau vorgehen.

### **GAS-HOCKERKOCHER**

#### **ERSATZ DES GASHAHNS.**

- Bedienfeld entfernen.
- Entfernen und ersetzen Sie die Komponente.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau vorgehen.

#### **ERSATZ DES HAUPTBRENNERS, DES ZÜNDBRENNERS, DES THERMOELEMENTS UND DER ZUNDKERZE.**

- Bedienfeld entfernen.
- Entfernen und ersetzen Sie die Komponente.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau vorgehen.

### **ELEKTROHERD/ELEKTRISCHER HOCKERKOCHER**

#### **ERSATZ DES WAHLSCHALTERS UND DER KONTROLLLAMPE**

- Bedienfeld entfernen.
- Entfernen und ersetzen Sie die Komponente.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau vorgehen.

#### **ERSATZ DER KOCHPLATTE.**

- Nehmen Sie das Bedienfeld und die internen Schutzvorrichtungen ab.
- Das Teil ausbauen und ersetzen. Verschrauben Sie am neuen Teil das dem ersetzten Teil abgenommene Distanzstück M8.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau vorgehen.

### **ELEKTROOFEN**

#### **ERSATZ DES WAHLSCHALTERS UND DER KONTROLLLAMPE**

- Bedienfeld entfernen.

- Entfernen und ersetzen Sie die Komponente.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau vorgehen.

#### **ERSATZ DES BETRIEBS- UND DES SICHERHEITSTHERMOSTAT**

- Bedienfeld entfernen.
- Die Kugel aus ihrem Sitz an der Ofenseite nehmen.
- Entfernen und ersetzen Sie die Komponente.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau vorgehen.

#### **ERSATZ DES HEIZELEMENTS**

- Den Ofenboden entfernen (nur bei den unteren Heizelementen).
- Die Schraube, mit der das Heizelement am Ofen befestigt ist, lösen und das Heizelement um ca. 10 cm herausziehen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau vorgehen.

### **27. REINIGUNG DER INNEREN GERÄTETEILE**

Kontrollieren Sie den Zustand der inneren Geräteteile.  
Entfernen Sie die Rückstände etwaiger Unreinheiten.  
Prüfen und reinigen Sie das Wrasenabzugssystem.

### **28. HAUPTKOMPONENTEN**

#### **GASKOCHMULDE**

- Gashahn
- Hauptbrenner
- Zündbrenner
- Thermoelement

#### **GASGLUHPLATTENHERD**

- Gashahn
- Hauptbrenner
- Zündbrenner
- Thermoelement
- Zündkerze
- Piezozünder

#### **GASOFEN**

- Gashahn
- Hauptbrenner
- Zündbrenner
- Thermoelement
- Zündkerze
- Piezozünder

#### **GAS-HOCKERKOCHER**

Gashahn  
Hauptbrenner  
Zündbrenner  
Thermoelement  
Zündkerze

#### **ELEKTROKOCHFELD**

- Wahlschalter
- Heizplatte
- Kontrolllampe

#### **ELEKTROOFEN**

- Wahlschalter
- Betriebsthermostat
- Sicherheitsthermostat
- Heizelement
- Kontrolllampe