07/2012

Mod: E22/PR4T-N

Production code: 393068

Diamond
catering equipment

INHALT

I. GERÄTEZUSAMMENSCHLUSS / ÜBERSICHTEN 2

II. TYPENSCHILD UND TECHNISCHE DATEN 27

III. ALLGEMEINE HINWEISE 28

IV. UMWELTSCHUTZ 29
1. VERPACKUNG 29
2. BEDIENUNG 29
3. REINIGUNG 29
4. ENTSORGUNG 29

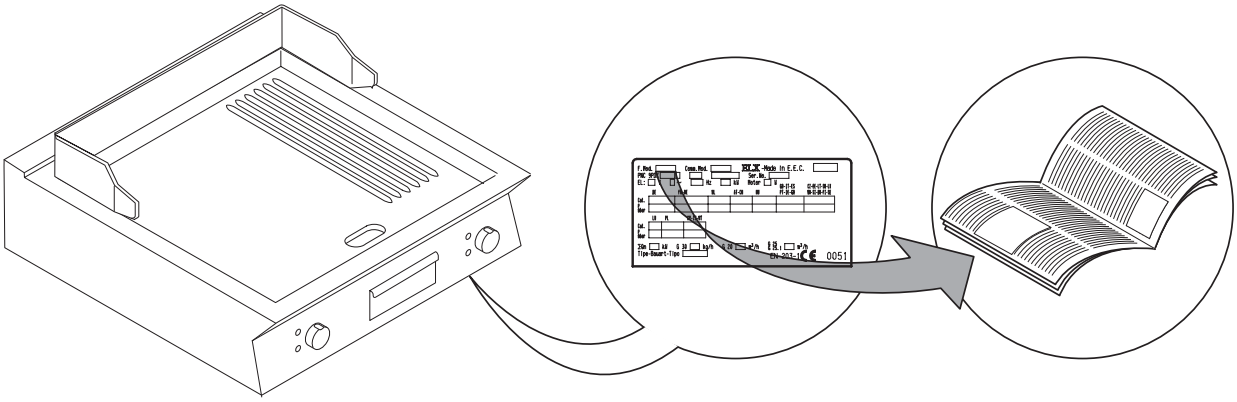
V. INSTALLATION 29
1. BEZUGSNORMEN 29
2. AUSPACKEN 29
3. AUFSTELLUNG 29
4. ABGASFÜHRUNG 30
5. ANSCHLÜSSE 31
6. SICHERHEITSTHERMOSTAT 32
7. VOR BEENDUNG DER INSTALLATIONSARBEITEN 32

VI. ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER 33
1. BEDIENUNG DER BRATPLATTE 33

VII. REINIGUNG 35
1. AUSSENTEILE 35
2. SONSTIGE OBERFLÄCHEN 35
3. LÄNGERER STILLSTAND 35
4. INNENTEILE 35

VIII. WARTUNG 36
1. WARTUNG 36

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

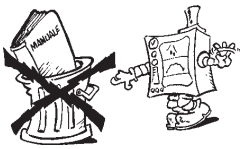
MODELLE / TECHNISCHE DATEN		+9FTGDHS00 +9FTGDSR00 400mm	+9FTGHHS00 +9FTGHSP00 800mm	+9FTGHSPG0 800mm	+9FTGDCS00 400mm	+9FTGHCS00 +9FTGHCP00 800mm		
Anschluss ISO 7/1	Ø	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"		
Nennwärmeleistung	kW	10	20	20+8,5 (Backofen)	10	20		
Bautyp		A1	A1	A1	A1	A1		

TABELLE A - Technische Daten Elektrogeräte

MODELLE / TECHNISCHE DATEN		+9FTEDHS00 +9FTEDSR00 400mm	+9FTEHHS00 +9FTEHSP00 800mm	+9FTEHSPE0 800mm	+9FTEDCS00 400mm	+9FTEHCS00 +9FTEHCP00 800mm	+9FTEDHS0N +9FTEDSR0N +9FTEDCS0N 400mm	+9FTEHHS0N +9FTEHSP0N +9FTEHCS0N +9FTEHCP0N 800mm
Netzspannung	V	380-400	380-400	380-400	380-400	380-400	230	230
Phasen	Anz.	3N	3N	3N	3N	3N	3	3
Frequenz	Hz	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Max. Nennleistung	kW	7.5	15	15+6 (Backofen)	7.5	15	7.5	15
Querschnitt Netzkabel	mm^2	1.5	1.5	-	2.5	2.5	2.5	6

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 Betriebs.

• 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.

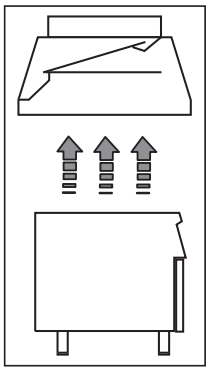
4.2 GERÄTE DES TYPS "B"

(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

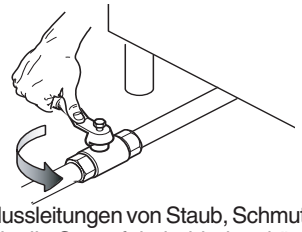
- Alle Installations- und Wartungsarbeiten der Gas-, Strom- und Wasseranlagen dürfen ausschließlich durch das Versorgungsunternehmen oder einen autorisierten Installateur durchgeführt werden.
- Die Art des gekauften Gerätes anhand der Daten auf dem Typenschild feststellen.
- Auf den Installationsplänen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

- Vor dem Anschluss an die Gasleitung muss der Plastikschutz vom Gasanschluss des Gerätes entfernt werden.
- Das Gerät ist für den Anschluss auf der unteren rechten Seite vorgerüstet; bei den Tischgeräten kann der Gasanschluss über den hinteren Anschluss erfolgen, nachdem der Metallverschluss abgeschraubt und auf dem vorderen Anschluss dicht eingeschraubt wurde.
- Nach erfolgter Installation die Dichtigkeit der Verbindungsstellen mit Seifenwasserlösung nachweisen.

5.1.3. ÜBERPRÜFUNG DES ANSCHLUSSDRUCKS

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 Druck außerhalb des in Tab. A angegebenen Wertebereichs, darf das Gerät nicht eingeschaltet werden. In diesem Fall ist das Gasversorgungsunternehmen zu befragen.

5.1.4 GASDRUCKREGLER

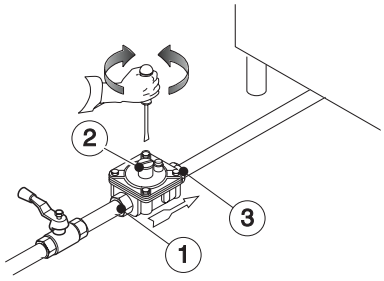
- Die Gasversorgungsleitung muss einen ausreichenden Querschnitt aufweisen, um den für den einwandfreien Betrieb aller ans Netz angeschlossener Geräte notwendigen Gasdurchsatz zu gewährleisten.

Falls der Gasdruck den angegebenen Wert übersteigt oder (aufgrund von Schwankungen) schwer einstellbar ist, muss vor dem Gerät und in leicht zugänglicher Position der Gasdruckregler (Kode 927225) installiert werden.

Der Druckregler sollte nach Möglichkeit horizontal eingebaut werden, um einen korrekten Ausgangsdruck zu gewährleisten:

- "**1**" Gasanschluss bauseitig.
- "**2**" Druckregler;
- "**3**" Gasanschluss Geräteseite;

Der Pfeil auf dem Regler (⇒) gibt die Gasströmungsrichtung an.



HINWEIS! Diese Modelle sind für den Betrieb mit Erd- oder Propangas gebaut und zertifiziert. Bei Erdgas ist der Druckregler auf 8" w.c. (20mbar) eingestellt.

5.1.5. PRIMÄRLUFTKONTROLLE

Die Primärluft ist korrekt eingestellt, wenn sich die Flamme bei kaltem Brenner nicht ablöst und es bei heißem Brenner nicht zu einem Flammenrückschlag kommt.

- Die Schraube „A" ausdrehen und den Luftring „E" auf den Abstand „H" gemäß Tabelle B einstellen; Schraube "A" wieder zudrehen und mit Lack versiegeln (Abb. 3B-3C).

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 (Bratplatte)

- Die Düse „C" ausschrauben und durch die für die Gasart passende Düse ersetzen (Tab. B, Abb. 3B), 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 (Bratplatte)

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

5.1.6.3 SCHRAUBE DER MINDESTREGELUNG (Bratplatte)

- Für den ON-OFF-Betrieb der Bratplatte muss die Schraube der Mindestregelung „M" des Ventils (Abb. 2A) zweieinhalb Umdrehungen ausgedreht werden.

5.1.6.4 ERSETZUNG DER DÜSE DES HAUPTBRENNERS (Backofen)

- Die untere Blende des Gerätes abmontieren und den Backofenboden herausnehmen.
- Die Düse "F" (Tab. B, Abb.3C) ausdrehen.
- Die Düse und den Luftring entnehmen.
- Die Düse „F" 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 „F" in den Luftring „E" einsetzen, die beiden zusammengebauten Komponenten wieder korrekt einsetzen und die Düse bis zum Anschlag einschrauben.

5.1.6.5 ERSETZUNG DER DÜSE DES ZÜNDBRENNERS (Backofen)

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

5.2. ELEKTROGERÄTE

5.2.1. ELEKTRISCHER ANSCHLUSS (Abb. 4A-Tab. C).

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

- Für den Zugriff auf das Klemmenbrett die Bedienblende des Gerätes durch Lösen der Befestigungsschrauben abnehmen (Abb. 4A 1-2).

• Das Netzkabel gemäß dem beigelegten Schaltplan an das Klemmenbrett anschließen.

• Befestigen Sie das Netzkabel mit einer Kabelklemme.

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

5.2.2. NETZKABEL

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

5.2.3. SCHUTZSCHALTER

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

5.3. ERDANSCHLUSS UND POTENTIALAUSGLEICHSKNOTEN

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

6. SICHERHEITSTHERMOSTAT

Einige unserer Modelle sind mit einem Sicherheitsthermostat ausgestattet, der bei Überschreitung eines vorbestimmten Temperaturwerts automatisch anspricht und die Gasversorgung (Gasgeräte) bzw. die Stromversorgung (Elektrogeräte) unterbricht.

6.1. RÜCKSETZUNG

- Warten, bis das Gerät abkühlt: bei einer Temperatur von ungefähr 90°C darf die Rücksetzung erfolgen.
- Die rote Taste auf dem Sicherheitsthermostat drücken.

HINWEIS! Ist für die Rücksetzung der Ausbau einer Schutzvorrichtung (z. B: Bedienblende) erforderlich, muss sie von einer Fachkraft vorgenommen werden. Die Verstellung des Sicherheitsthermostats führt zum Verfall der Garantie.

7. VOR BEENDUNG DER INSTALLATIONSARBEITEN

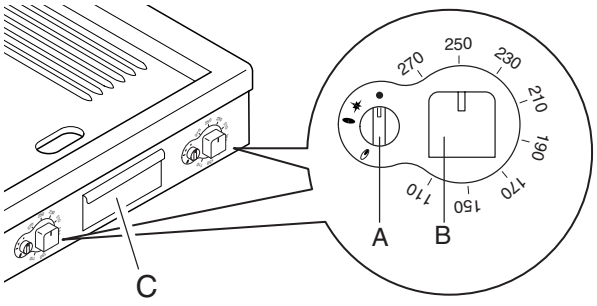
Alle Anschlüsse mit einer Seifenwasserlösung auf eventuelle Gaslecks prüfen. Keine offenen Flammen bei der Gasdichtheitsprüfung verwenden. Alle Brenner einzeln und zusammen einschalten, um die Funktionstüchtigkeit der Gasventile, der Kochstellen und der Zündung zu kontrollieren. Den Kochstellenregler 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 DER BRATPLATTE

- 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.
- Das Gerät ist zum Braten von Speisen (Hamburger, Koteletts, Eier, Bratwürste, Fisch, Gemüse usw.) direkt auf der Platte konzipiert. Jeder andere Gebrauch gilt als unsachgemäß.
- Täglich vor der Inbetriebnahme und bei kaltem Gerät die Fettauffangschale entleeren.
- Die Bratplatte darf nicht zum Erhitzen von Kochgeschirr verwendet werden.
- **Bratplatte 400 mm:** sie besteht aus einer einzigen Kochzone mit Temperaturregelung über ein thermostatisches Gasventil (Gasgeräte) oder einen Thermostat (Elektrogeräte). Der Temperaturmessfühler ist in der Mitte der Bratplatte angeordnet;
- **Bratplatte 800 mm:** sie besteht aus zwei Kochzonen (linke und rechte Seite), die jeweils von einem thermostatischen Gasventil (Gasgeräte) oder einem Thermostat (Elektrogeräte) geregelt werden. Die Temperaturmessfühler sind jeweils in der Mitte der Bratplatte (auf der linken und rechten Seite) angeordnet.

1.1. GASGERÄTE



Einschalten
Der Bedienknöpfe des Thermostatventils verfügen über folgende Stellungen:

Bedienknopf A:
- ● ”Ausgeschaltet”
- ✶ ”Zündung Zündbrenner”
- 🔥 “Zündbrenner eingeschaltet”
- 🔥 “Eingeschaltet”

Bedienknopf B:
Temperatureinstellung.

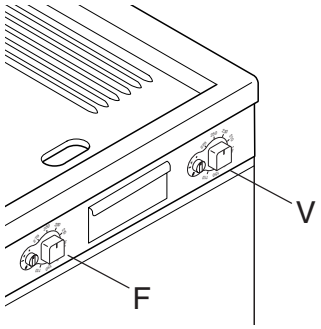
- Bedienknopf „A” leicht eindrücken und gleichzeitig etwas gegen den Uhrzeigersinn drehen, um ihn zu entsperren.
- Danach den Bedienknopf ganz eindrücken und bis zur Position ✶ drehen; ein Ticken zeigt die Funkenzündung an.
- Den Bedienknopf “A” weiterhin gedrückt halten und nun auf die Position 🔥 drehen und
  etwa 15/20 Sekunden in dieser Stellung halten, bis das Gas zum Zündbrenner gelangt und sich das Thermoelement erhitzt. Die erfolgte Zündung des Zündbrenners kann durch das Schauloch hinter der Fettauffanglade „C” überprüft werden.
- Nun kann der Bedienknopf “A” auf 🔥 gedreht werden, um den Brenner zu zünden.
- Anschließend mit dem Bedienknopf „B” die gewünschte Temperatur einstellen.
- Im Notfall ist eine Zündung des Zündbrenners von Hand möglich. Hierzu die Fettauffanglade herausziehen und eine Flamme an den Zündbrenner annähern. Gleichzeitig den Bedienknopf „A” auf Stellung „Zündung Zündbrenner” gedrückt halten.

Ausschalten
- Den Bedienknopf “A” auf ✶ drehen, um den Hauptbrenner auszuschalten.
- Zum Abschalten des Zündbrenners den Knopf „A” auf ● drehen.

Nach der Arbeit:
- Den Bedienknopf „A” auf .... drehen ●.
- Den Gashahn schließen.

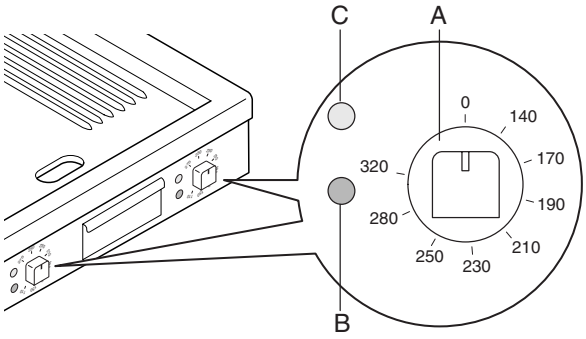
1.1.1 SICHERHEITSSPERRE
Das Ventil ist mit einem Wärmeschalter („Interlock”) ausgestattet, der eine erneute Zündung für ca. 40 Sekunden verhindert, falls der Zündbrenner erlischt (erforderliche Zeit, damit das Thermoelement ausreichend abkühlt).

1.1.2. BETRIEBSWEISE DER BRATPLATTE AUF GASBACKOFEN
Bei den Modellen mit Gasbackofen wird der Betrieb der Bratplatte durch ein einziges Thermostatventil “V” (rechte Seite der Bedienblende) geregelt. Der Temperaturmessfühler ist auf der rechten Seite in der Mitte der Bratplatte angeordnet.



Das auf der linken Seite befindliche Thermostatventil “F” regelt den Betrieb des Gasbackofens.
Hinweis: Bei diesem Modell handelt es sich um einen statischen Backofen. Bei den Garvorgängen muss die Backofentür stets geschlossen sein.

1.2. ELEKTROGERÄTE

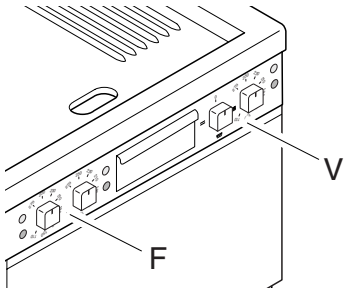


Einschalten
- Schalten Sie den dem Gerät vorgeschalteten Schalter ein.
- Den Knopf “A” des Thermostaten auf die gewünschte Temperatur drehen.
- Das Aufleuchten der grünen Kontrolllampe „C” zeigt an, dass das Gerät stromversorgt ist.
- Das Aufleuchten der Kontrolllampe „B” zeigt den Betrieb der Heizelemente an. Sie erlischt, wenn die angewählte Temperatur erreicht wird.

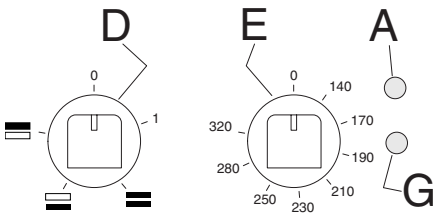
Ausschalten
- Die Bedienknöpfe auf „0" drehen.

1.2.1. Betriebsweise der Bratplatte auf Elektrobackofen

Bei den Modellen mit Elektrobackofen sind die Thermostate “F” der beiden Kochzonen der Bratplatte auf der linken Seite der Bedienblende angeordnet.



Die Bedienknöpfe des Elektrobackofens “V” befinden sich auf der rechten Seite:
Der Betrieb der Heizelemente wird durch den Wahlschalter mit vier Positionen “D”, die Garraumtemperatur hingegen durch den Thermostat “E” geregelt.



Mit dem Wahlschalter kann die für den jeweiligen Garvorgang geeignete Beheizung durch Anwahl der entsprechenden Heizelemente eingestellt werden:

O	Aus
1	Gerät stromversorgt
▬	Ober- und Unterhitze
▭	Oberhitze
▬	Unterhitze

Einschalten
Drehen Sie den Wahlschalter “D” der Heizelemente auf eine der Betriebspositionen.
Das Aufleuchten der grünen Kontrolllampe „A” zeigt an, dass das Gerät stromversorgt ist.
Den Thermostatknopf „E” auf die gewünschte Temperatur drehen. Das Aufleuchten der gelben Kontrolllampe “G” zeigt den Betrieb der Heizelemente an; die Lampe erlischt nach Erreichen der angewählten Temperatur.

Ausschalten
Die Bedienknöpfe auf die Position „0" drehen. Schalten Sie den dem Gerät vorgeschalteten Stromschalter aus.

Hinweis: Bei diesem Modell handelt es sich um einen statischen Backofen. Bei den Garvorgängen muss die Backofentür stets geschlossen sein.

VII. REINIGUNG

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

Kühlen Sie die Platte nicht jählings mit Eis oder Wasser ab: Der Gebrauch von Eis oder Wasser zum Säubern des noch warmen Geräts ist untersagt, da dieses Vorgehen die Platte dauerhaft verformt und damit die Funktionstüchtigkeit des Gerätes beeinträchtigt.
Ungeeignete Reinigungsmethoden bewirken automatisch den Verfall der Garantie.

1. AUSSENTEILE

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 gemäß der Richtung der Satinierung reiben und diesen oft ausspülen: kreisförmiges Reiben und die auf dem Tuch bzw. Schwamm verbleibenden Schmutzreste könnten die Stahlsatinierung beschädigen.
- Eisengegenstände könnten den Stahl zerkratzen oder beschädigen: zerkratzte Oberflächen verschmutzen leichter und sind stärker korrosionsgefährdet.
- Gegebenenfalls muss die Satinierung wieder hergestellt werden.

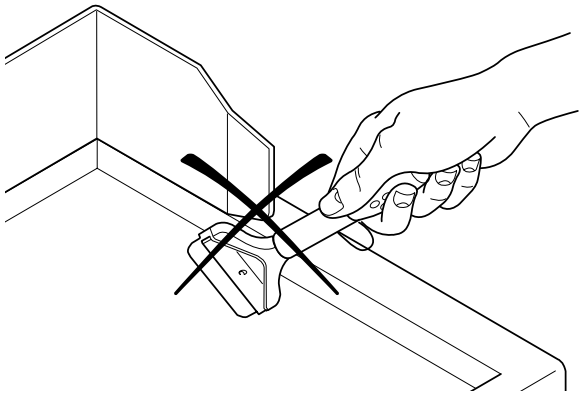
HITZEGESCHWÄRZTE OBERFLÄCHEN (wenn nötig)
Auf Oberflächen, die hohen Temperaturen ausgesetzt sind, können dunkle Schatten entstehen. Diese stellen keinen Schaden dar und können gemäß den Anweisungen des vorangegangenen Abschnitts entfernt werden.

2. SONSTIGE OBERFLÄCHEN

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.

VERCHROMTE OBERFLÄCHEN (täglich)
- **Die Verwendung von chlorhaltigen Produkten ist untersagt, sie können die Platte beschädigen**
- Um die Oberflächeneigenschaften der verchromten Platte nicht zu beeinträchtigen, sollten beim Kochen keine übermäßigen Mengen von Zitrone oder Salz auf das Gargut gegeben werden.
- Zur Handhabung der Speisen auf der Platte nur Edelstahlschieber mit abgerundeten Kanten verwenden.
- Die glatte Platte während des Gebrauchs mit dem hierfür vorgesehenen Schaber mit abgerundeter Kante und die gerillte Platte mit dem gezahnten Schaber reinigen. Keine Geräte verwenden, die die Chromschicht beschädigen könnten.
- Nach der Arbeit die Platte abkühlen lassen, mit einem Schwamm reinigen und sorgfältig trocken reiben. Dunkle Schatten mit Essig entfernen. Anschließend muss die Platte gut nachgespült werden.
- Zur Reinigung der Platte dürfen weder Eisenschwämmchen, Scheuerpulver noch aggressive (oder chlorhaltige) Produkte verwendet werden.

Achtung: **Den Schaber nicht mit der Kante ansetzen** (siehe Abbildung),



da hierdurch die Platte verkratzt und ihre Funktionalität und Hygienesicherheit unwiderruflich beeinträchtigt würden. Die Klinge muss ausgewechselt werden, wenn sie nicht mehr einwandfrei scharf ist.
AUFFANGBEHÄLTER UND SCHUBLADEN (auch mehrmals täglich)
Fett, Öl, Lebensmittelreste usw. aus Schalen, Schubladen und Fettauffangbehältern im Allgemeinen entfernen. Die Behälter müssen am Ende des Arbeitstages stets gereinigt werden. Die Behälter entleeren, wenn sie nahezu voll sind.

3. LÄNGERER STILLSTAND

Soll das Gerät für eine bestimmte Zeit stillstehen, sind folgende Vorkehrungen zu treffen:
- Schließen Sie die dem Gerät vorgeschalteten Haupthähne oder -schalter.
- Alle Oberflächen aus rostfreiem Edelstahl energisch mit einem leicht mit 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
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.
- Das Gasventil 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 Gasventils wird nicht lang genug gedrückt.
- Ungenügender Gasdruck am Ventil.
- Das Gasventil ist defekt.

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

Temperaturregelung der Bratplatte ist nicht möglich.
Mögliche Ursachen:
- Der Thermostatfühler ist defekt.
- Das Gasventil ist defekt.

Temperatureinstellung des Backofens ist nicht möglich.
Mögliche Ursachen:
- Der Thermostatfühler ist defekt.
- Das Gasventil ist defekt.
- Der Elektrothermostat ist defekt.
- Der elektrische Sicherheitsthermostat hat angesprochen.

ANWEISUNGEN FÜR DEN AUSTAUSCH DER BAUTEILE
(ausschließlich durch einen Fachtechniker vorzunehmen)

GASVENTIL
- Bedienknöpfe und Bedienblende abnehmen.
- Die Leitungen von Zündbrenner und Thermoelement abdrehen.
- Die Anschlüsse von Gasein- und -austritt ausdrehen.
- Die Bratplatte vorne anheben und den Thermostatfühler ausbauen.
- Zum Einbau die Ausbauanleitungen in umgekehrter Reihenfolge ausführen.

BAUGRUPPE ZÜNDBRENNER, THERMOELEMENT, ZÜNDKERZE, ZÜNDER DER BRATPLATTE
- Bedienknöpfe und Bedienblende abnehmen.
- Das Bauteil austauschen.

HAUPTBRENNER DER BRATPLATTE
- Bedienknöpfe und Bedienblende abnehmen.
- Die Bratplatte abnehmen und zunächst die Thermostatfühler herausziehen.
- Die Befestigung des Brenners von der Gasleitung zum Düsenhalter entfernen.
- Den Brenner ausbauen und durch einen neuen ersetzen.

Zum Einbau die Ausbauanleitungen in umgekehrter Reihenfolge ausführen.

BAUGRUPPE ZÜNDBRENNER, THERMOELEMENT, ZÜNDKERZE, ZÜNDER DES BACKOFENS
- Bedienknöpfe und Bedienblende abnehmen
- Die Gusseisenplatte des Backofens und den Schutz der Zündbrennergruppe entfernen.
- Das Bauteil austauschen.

Zum Einbau die Ausbauanleitungen in umgekehrter Reihenfolge ausführen.

HAUPTBRENNER DES OFENS
- Die Gusseisenplatte des Backofens entfernen.
- Das Brennerschutzblech entfernen.
- Den Brenner ausbauen und durch einen neuen ersetzen.

Zum Einbau die Ausbauanleitungen in umgekehrter Reihenfolge ausführen.

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.