



Bedienungsanleitung

China- und Eurasiaherde

Multi Großküchen GmbH
Industriestr. 22
27356 Rotenburg / W.

Sehr geehrter Kunde,

mit Dank für die Wahl und das entgegengebrachte Vertrauen, sind wir sicher, dass dieses Gerät ihre Ansprüche und Erwartungen zufriedenstellen kann.

Wir bitten Sie, die vorliegende Gebrauchs- und Wartungsanleitung zu lesen, um das erworbene Gerät in seiner besten Leistung nutzen zu können. Für weitere Informationen bezüglich des Gebrauchs und der Wartung zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren. Wir werden uns freuen, alle Ihre Fragen zu beantworten.

Einführung

Hinweise zum Informationseigentum

- Der Hersteller, unter Verfolgung einer ständigen Entwicklungs- und Erweiterungspolitik des Produktes, behält sich das Recht vor, eventuell notwendige Änderungen zur Verbesserung der wesentlichen Eigenschaften anzubringen; dass ohne Bemühungen und ohne jegliche Verpflichtungen einzugehen. Falls die angebrachten Änderungen sich nicht auf die Sicherheitsaspekte auswirken, ist der Hersteller nicht verpflichtet, Meldung in diesem, dem Gerät beigelegten, Dokument anzugeben.
- Der Hersteller hat zusätzlich das Eigentum dieser Ausgabe mit absolutem Verbot des Nachdrucks oder der Veröffentlichung ohne Genehmigung.
- Die Abbildungen und Zeichnungen in der vorliegenden Ausgabe sind vereinfachte Darstellungen des Gerätes; durch die Verbesserungen und Änderungen ist es möglich, dass die Abbildungen nicht exakt mit der Wirklichkeit übereinstimmen.

Erweiterungsweise

- Die Erweiterung und/oder Ausgestaltung der Ausführung des genannten Dokumentes tritt nur auf, wenn das Gerät in seinen Funktions- oder Sicherheitsaspekten geändert wird.

Inhalt

ALLGEMEINE INFORMATIONEN	1
1-1 ZWECK UND BESCHREIBUNG DES HANDBUCHES	2
1-1.1 Verwendete Symbole	3
1-1.2 Verwendete Abkürzungen	3
1-2 AUFBEWAHRUNG DES HANDBUCHES	4
1-3 KENNZEICHNUNGSDATEN	4
1-4 MODALITÄTEN ZUR KUNDENDIENSTANFORDERUNG	6
1-5 BEILIEGENDE DOKUMENTATION	6
TECHNISCHE INFORMATIONEN	7
2-1 ALLGEMEINE BESCHREIBUNG DES GERÄTES	8
2-1.1 Zugelassene Einsätze	8
2-1.2 Unsachgemäßer Gebrauch	8
2-1.3 Hauptteile des Gerätes	8
2-1.4 Bauliche Eigenschaften	9
2-1.5 Zubehör	10
SICHERHEITSINFORMATIONEN	11
3-1 SICHERHEIT	12
3-1.1 Sichere Verwendung des Gerätes	12
3-1.2 Sicherheitsanweisungen im Falle von schlechter Funktionsweise	12
3-1.3 Entsorgung des Gerätes	12
GEBRAUCHSINFORMATIONEN	13
4-1 VOR DER ANWENDUNG	14
4-2 EIN- UND AUSSCHALTEN DES KOCHFELDES	14
4-2.1 Atmosphärische Brenner (Modell C - T - S - D - E - P - M - G)	15
4-2.2 Vorgemischte Brenner mit Infrarotstrahlen und elektronischem Steuergerät zur Kontrolle der Flamme (Modell B)	16
4-2.3 Brenner mit Luftgebläse und elektronischem Steuergerät zur Kontrolle der Flamme (Modell K - W)	17
4-3 EIN- UND AUSSCHALTEN DES GASOFENS	18
4-4 EIN- UND AUSSCHALTEN DES ELEKTROOFENS	19
4-5 EIN- UND AUSSCHALTEN DES WÄRMESCHRANKES	20
4-6 NORMEN UND RATSCHLÄGE FÜR DEN GEBRAUCH	21
4-6.1 Ofen	21
4-6.2 Kochfeld	22
4-7 VERHALTEN IM FALLE VON LÄNGERER NICHTBENUTZUNG	23

ANLEITUNGEN FÜR DEN FACHINSTALLATEUR.....	25
5-1 ALLGEMEINES	26
5-2 EINLAGERUNG.....	26
5-3 VERPACKUNG	26
5-4 TECHNISCHE DATEN.....	27
5-4.1 Brennertypen.....	27
5-4.2 Übersicht der Modelle	27
5-4.3 Größen	30
5-4.4 Eigenschaften Brenner, Düsen und Einstellungen abhängig vom benutztem Gastyp	31
5-4.5 Druck am Ausgang des Ventils bei Brenner des Typs B	34
5-4.6 Elektrische Eigenschaften (für Modelle mit Elektroofen und/oder Wärmeschrank)	36
5-5 POSITIONIERUNG UND INSTALLATION	36
5-5.1 Aufstellung des Gerätes	36
5-5.2 Belüftung des Installationsort	37
5-6 GASANSCHLUSS	38
5-6.1 Eigenschaften und Anforderungen des Gasnetzes	38
5-7 STROMANSCHLUSS (BEI MIT ELEKTRISCHEN VORRICHTUNGEN AUSGESTATTETEN MODELLEN)	39
5-7.1 Anschluss des Versorgungskabels	39
5-8 RAUCHABFÜHRUNG	40
5-9 KONTROLLE DER FUNKTIONSWEISE UND INBETRIEBNAHME	41
5-9.1 Kontrolle Gasanlage.....	41
5-9.2 Überprüfung des Versorgungsdruck	41
5-9.3 Kontrolle Abzug der Verbrennungsprodukte	42
5-9.4 Kontrolle Belüftung des Installationsort.....	42
5-9.5 Kontrolle Stromanlage (für Modelle mit Elektroofen und/oder Wärmeschrank)	42
5-9.6 Verbraucheranleitungen	42
5-10 EINSTELLUNGEN	43
5-10.1 Einstellungen der Primärluft.....	43
5-10.2 Einstellung der Pilotflamme.....	43
5-11 EINSTELLUNGEN FÜR DEN BETRIEB MIT UNTERSCHIEDLICHEM GAS	44
5-11.1 Auswechslung der Düsen bei atmosphärischen Brennern (Modell T - S).....	44
5-11.2 Auswechslung der Düsen bei atmosphärischen Brennern (Modell C - P - M - G - D - E).....	44
5-11.3 Einstellung der Zünddüse bei atmosphärischen Brennern (Modell C - D - E - T - S - P - M - G).....	45
5-11.4 Auswechslung der Düsen bei Brennern mit Luftgebläse (Modell K - W).	46
5-11.5 Auswechslung der Zünddüse bei Brennern mit Infrarotstrahlen (Modell B).....	46
5-11.6 Einstellung des Drucks bei Brenner mit Infrarotstrahlen (Modell B).....	47

Inhalt

WARTUNGSGINFORMATIONEN	49
6-1 WARTUNG.....	50
6-1.1 Empfehlungen für die Wartung.....	50
6-1.2 Gerätereinigung	50
6-1.3 Nützliche Ratschläge für die Wartung von Edelstahl	52
6-2 DIE WARTUNG IST DEM INSTALLATEUR ODER EINEM TECHNISCHEN SPEZIALISTEN VORBEHALTEN	54
6-2.1 Reinigung des atmosphärischen Brenners (Modell T - S)	54
6-2.2 Reinigung des atmosphärischen Brenners (Modell C-P-M-G-D-E)	54
6-2.3 Einfettung Ventilhähne	55
6-2.4 Auswechslung der Zündsteuerung des Gerätes bei Brennern mit Luftgebläse	56
6-2.5 Auswechslung des Bedienelements der Brenner mit Luftgebläse	56
6-2.6 Auswechslung der Elemente der Brenner mit Luftgebläse	56
6-2.7 Auswechslung der Zündkerze des Brenners am Ofen (Modell F)	56
6-2.8 Auswechslung des Thermoelements am Brenner des Ofens (Modell F)	56
6-2.9 Auswechslung des Thermoelements der atmosphärischen Brenner (Modell C - T - S - D - E - P - M - G) ..	58
6-2.10 Auswechslung der Zündkerze des Brenners mit Infrarotstrahlen (Modell B)	59
6-2.11 Auswechslung der Messkerze des Brenners mit Infrarotstrahlen (Modell B).....	59
6-2.12 Auswechslung der Zündkerze des Brenners mit Luftgebläse (K - W).....	60
6-2.13 Auswechslung der Messkerze des Brenners mit Luftgebläse (K - W)	60
6-2.14 Auswechslung Gasventil.....	61
6-2.15 Auswechslung der Widerstände des Elektroofens	
6-3 STÖRUNGSSUCHE	
TABELLEN UND ANLAGEN	65
TAB. 1 FAMILIEN DER NORMALGASE	66
TAB. 2 TABELLE KATEGORIEN UND GASDRUCK.....	67
ABB. 1 SCHALTPLAN ZU STEUERGERÄT "SIT" IN ZWEISTUFIGER AUSFÜHRUNG FÜR BRENNER "B" ..	68
ABB. 2 SCHALTPLAN ZU STEUERGERÄT "SIT" IN ZWEISTUFIGER AUSFÜHRUNG FÜR BRENNER "K" UND "W"	69

Abschnitt 1

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

1-1 ZWECK UND BESCHREIBUNG DES HANDBUCHES

Dieses Handbuch ist Teil des Gerätes und dient zur Lieferung der nötigen Informationen für:

- die Sensibilisierung des Bedienpersonals zu Fragen der Sicherheit.
- die korrekte Installation.
- die Kenntnis seiner Funktionsweise und den korrekten Gebrauch in Sicherheitszuständen.
- die Ausführung von Wartungsarbeiten in korrekter und sicherer Weise.
- die Entsorgung nach Sicherheitszuständen unter Respektierung der geltenden Richtlinien bezüglich der Gesundheit und Umwelt.

Allein die Respektierung dieser Vorschriften versichert einen perfekten Gebrauch des Gerätes.

Der Hersteller übernimmt keinerlei Verantwortung für: Schäden auf Grund von schlechter Wartung, Unkenntnis beim Gebrauch, Missbrauch, nicht wie in diesem Handbuch beschriebenem Gebrauch.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, Änderungen an Zeichnungen, Texten und technischen Daten ohne vorherige Benachrichtigung oder Haftung und ohne Verpflichtungen der Aktualisierung dieses Handbuches von Zeit zu Zeit anzubringen.

Im Falle von Verständnisproblemen dieses Handbuches wenden Sie sich an den Hersteller.

Das Handbuch ist in Abschnitte eingeteilt:

Abs. 1 ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Abs. 2 TECHNISCHE INFORMATIONEN

Abs. 3 SICHERHEITSINFORMATIONEN

Abs. 4 GEBRAUCHSINFORMATIONEN

Abs. 5 ANLEITUNGEN FÜR DEN FACHINSTALLATEUR

Abs. 6 WARTUNGSINFORMATIONEN

Abs. 7 TABELLEN UND ANLAGEN

Der Abschnitt **1** gibt Informationen bezüglich der Beratung des Handbuches und der notwendigen Daten zur richtigen Hersteller- und Geräteerkennung.

Der Abschnitt **2** enthält allgemeine Merkmalsinformationen, maßgeblich für das Kennenlernen des Gerätes in seinen Hauptteilen, dem erlaubten Gebrauch, den technischen Eigenschaften, usw.

Der Abschnitt **3** ist der Benutzersicherheit gewidmet.

Der Abschnitt **4** ist an den Benutzer gerichtet und gibt Anleitungen für den korrekten Gebrauch des Gerätes.

Der Abschnitt **5** ist an den Fachinstallateur gerichtet und betrifft die Installation des Gerätes.

Der Abschnitt **6** gibt Wartungsinformationen unter Angabe der Betriebskompetenz des Benutzers und derjenigen, die zwingend einen Installateur oder einen befugten Techniker stellen müssen. Er beinhaltet zusätzlich ein Kapitel, das an die Störungssuche, die Ursache und die möglichen Abhilfen gerichtet ist.

Der Abschnitt **7**, wenn vorhanden, beinhaltet Tabellen und Anlagen.

Allgemeine Informationen

1-1.1 Verwendete Symbole

In diesem Handbuch sind drei "grafische Sicherheitssymbole" verwendet, die Gefahren hervorheben oder wichtige Informationen angeben:



GEFAHR

Es weist darauf hin, dass nicht korrekt ausgeführte Aktionen zu schweren Verletzungen, Tod oder Gesundheitsrisiken für die Unversehrtheit von Personen und der Umwelt führen können.



ACHTUNG

Es wird darauf hingewiesen, dass Vorschriften oder Vorgänge oder Aktionen, die nicht korrekt ausgeführt werden, zu schweren Schäden an dem Gerät oder dem Produkt führen können.



WICHTIG

Es wird auf technische Informationen oder praktische Ratschläge, die möglicherweise einen erfolgreicherem und sparsamerem Gebrauch erwirken, hingewiesen. Die Nichtbeachtung dieser Informationen kann zum Verlust der vertraglich zugesicherten Garantie führen.

1-1.2 Verwendete Abkürzungen

Kap.	Kapitel
Abs.	Abschnitt
S.	Seite
Tab.	Tabelle
Abb.	Abbildung

Min.	Minimum
Max.	Maximum
Bez.	Bezugsstelle
Anl.	Anlage
Maßeinh.	Maßeinheit

1-2 AUFBEWAHRUNG DES HANDBUCHES

Das Handbuch muss mit großer Vorsicht aufbewahrt werden; es muss mit sauberen Händen unter Vermeidung von Beschmutzung der Oberfläche behandelt und in einem vor Feuchtigkeit und Hitze geschützten Bereich aufbewahrt werden.

Es dürfen keine Teile entwendet, zerrissen oder beliebig geändert werden.

**GEFAHR**

Das Handbuch ist als Bestandteil des Gerätes zu betrachten, deshalb muss es bis zur endgültigen Entsorgung des Gerätes aufbewahrt werden.

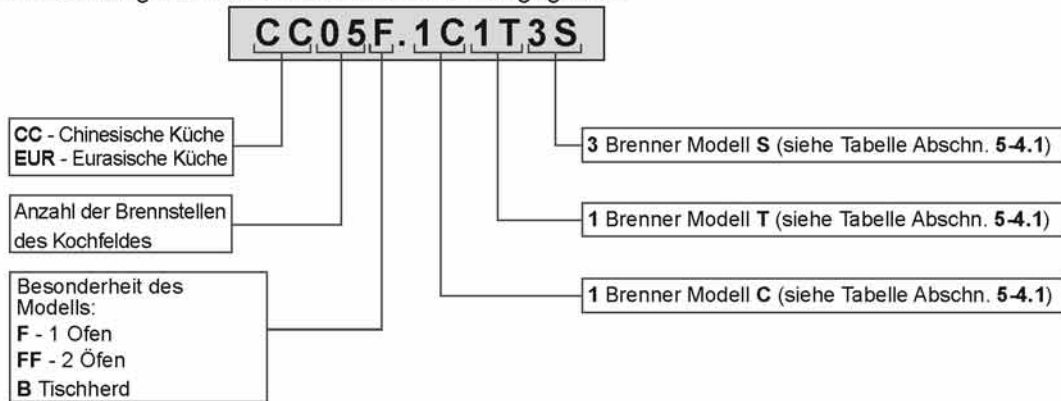
1-3 KENNZEICHNUNGSDATEN

Es muss überprüft werden, dass das Gebrauchshandbuch dem Gerät entspricht, auf das es sich bezieht.

Im Falle von Informations- oder Kundendienstanforderung ist es notwendig, außer dem Modell und der Art des Gerätes auch die Seriennummer genau anzugeben.

Modell und Typ des Gerätes

Das Modell und der Typ des Gerätes sind auf dem Kennzeichnungsschild angegeben. Im nachstehenden Beispiel wird die Bedeutung der Buchstaben und Ziffern angegeben.

**WICHTIG**

Für eine eventuelle Anforderung des Kundendienstes in der Zukunft wird geraten, das im Kennzeichnungsschild aufgeführte Modell zu übernehmen, bevor die Installation des Gerätes erfolgt. Wenden Sie sich bei Zweifeln oder für Erläuterungen an den Hersteller.



Allgemeine Informationen

Kennzeichnungsschild

Das dargestellte Kennzeichnungsschild ist direkt auf dem Gerät angebracht.

In diesem sind die Kennungsdaten des Gerätes, des Herstellers und die **CE**-Konformitätskennzeichnung beschrieben.

CE		CAT.	GAS/GAZ G30 G31 G20 G25 G110 G120								
		II2H3+	P mbar	30	37	20	/	/	/	CH	☐
		II2H3+	P mbar	28	37	20	/	/	/	IE	☐
		II2H3+	P mbar	30	37	20	/	/	/	IT	☐
MOD.		II2L3B/P	P mbar	30	30	/	25	/	/	NL	☐
		I3B/P	P mbar	30	30	/	/	/	/	NO	☐
ART.		II2H3+	P mbar	30	37	20	/	/	/	PT	☐
		III1ab2H3B/P	P mbar	30	30	20	/	8	8	SE	☐
N.		III1a2H3B/P	P mbar	30	30	20	/	8	/	DK	☐
		PREDISPOSTO A GAS-PREVU AU GAZ-FORUDSET FOR GASEN-GAS PRESET RONGELEDO OP GAS-EINGESTELLT FUR GAS-PREDISPOESTO A GAS-MFOND.. FORHANDSINNSTILLING AV GASS									
Σ Qn kW											
Kg/h m³/h											
Vac kW Hz		MADE IN ITALY									



CE-Konformitätskennzeichnung

Das Zeichen **CE** auf dem Kennzeichnungsschild vermerkt, dass das Gerät den Sicherheitsanforderungen der folgenden Richtlinien entspricht:

Richtlinie 2009/142/EG (Gasverbrauchseinrichtungen)

Richtlinie 2006/95/EG (Niederspannung)

Richtlinie 2004/108/EG (Elektromagnetische Verträglichkeit)

Regelung 2004/1935/EG (Materialien im Kontakt mit Lebensmitteln)

Kennzeichnungsschilder der Hauptkomponenten

Die Schilder aller Hauptkomponenten, die nicht vom Hersteller eingebaut sind, sind direkt auf diese Komponenten aufzutragen, an den Punkten, an denen sie die entsprechenden Hersteller ursprünglich angebracht hatten.

1-4 MODALITÄTEN ZUR KUNDENDIENSTANFORDERUNG

Das Gerät ist von einer Garantie gedeckt, wie in den Verkaufsbedingungen vorgesehen. Sollten während der Gültigkeitsdauer der Garantie Betriebsfehler oder Störungen auftreten, die unter die Fälle, die in der Garantie ausgeführt sind, einzustufen sind, so wird der Hersteller nach den entsprechenden Überprüfungen die Reparatur oder den Austausch der fehlerhaften Teile vornehmen.

Vom Benutzer vorgenommene Änderungen ohne ausdrückliche Genehmigung von Seiten des Herstellers führen zum Erlöschen der Garantie und befreien den Hersteller von jeder Haftung für vom fehlerhaften Gerät verursachten Schäden. Dieselben Gründe gelten, wenn Nicht-Original Ersatzteile verwendet werden.

Aus all diesen Gründen raten wir Ihnen, falls Notwendigkeit besteht, sich direkt an den **Kundendienst** des Herstellers zu wenden (für jede Art von Kundendienstanforderungen ist es notwendig, die auf dem Kennzeichnungsschild des Gerätes stehenden Daten und die Art des festgestellten Fehlers anzugeben).

1-5 BEILIEGENDE DOKUMENTATION

Zusammen mit dem Gerät wird die folgende Dokumentation übergeben:

- Bedienungsanleitung zum eventuell installierten Ofen.
- Bedienungsanleitung zum eventuell installierten Wärmeschränk.
- Installationsplan mit Angabe der Anschlussstellen und Abmessungen.

**WICHTIG**

Stellen Sie vor Gebrauch des Gerätes sicher, dass Sie über die zur Benutzung des eventuell installierten Ofens oder Wärmeschranks erforderliche Dokumentation verfügen. Wenden Sie sich anderenfalls an den Hersteller.

Abschnitt 2

TECHNISCHE INFORMATIONEN

2-1 ALLGEMEINE BESCHREIBUNG DES GERÄTES

2-1.1 Zugelassene Einsätze

Das Gerät wurde für die Kochausrüstung im Rahmen von Gaststättengewerbe entwickelt und hergestellt. Um das Gerät sicher zu benutzen, muss die Installation nach den Gesetzen, den Normen und den Vorschriften des jeweiligen Kundenlandes erfolgen.

2-1.2 Unsachgemäßer Gebrauch

Als unsachgemäßen Gebrauch versteht sich der Gebrauch des Gerätes nach Grundsätzen, die nicht den beschriebenen Anleitungen in diesem Handbuch entsprechen und eine Gefahr für die Sicherheit ergeben. Der Hersteller gilt nicht als Verantwortlich für Störungen, die durch unzuverlässigen Gebrauch des Gerätes verursacht werden.



GEFAHR

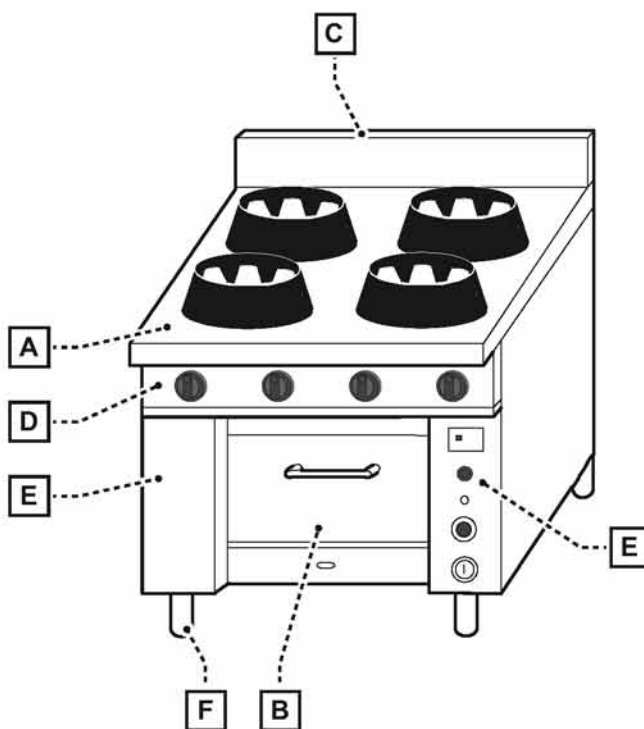
Das Gerät für nicht vorgesehene Zwecke nicht benutzen. UNSACHGEMÄSSER GEBRAUCH IST VERBOTEN.

2-1.3 Hauptteile des Gerätes

Die Abbildung und die Beschreibungen zeigen das Gerät mit allen möglichen Ausstattungen an. Je nach ausgewählter Ausführung des Gerätes in Ihrem Besitz können Unterschiede vorkommen.

Hauptbestandteile

- A) Kochfeld
- B) Ofen (Gas oder Elektro)
- C) Rauchabzugskamin
- D) Bedienblende Kochfeld
- E) Steuerfeld Ofen/Wärmeschrank
- F) verstellbare Füße



2-1.4 Bauliche Eigenschaften

Der Bau des Gerätes erfolgt überwiegend nach Maß: die Größe und die Position der Brennstellen werden vom Kunden entschieden. Die Trägerstruktur des Gerätes ist Edelstahl 18/10 (AISI 304) und steht auf vier höhenverstellbaren Füßen. Im folgenden werden die baulichen Eigenschaften der verschiedenen Hauptelemente, die das Gerät bilden, beschrieben.

Kochfeld für Modell CC/...:

- Kochfeld aus Edelstahl 18/10 (AISI 304), glatt in der Standard-Ausführung oder mit Spülwasserauffang- und -ableitkanal.
- Erhältliche Brenner:
 - Typ **C-T-S**; mühelos ausbaubare atmosphärische Brenner aus Gusseisen
 - Typ **D-E**; mühelos ausbaubare atmosphärische Brenner aus Messing
 - Typ **K-W**; mühelos ausbaubare Brenner mit Luftgebläse und elektronischem Steuergerät zur Kontrolle der Flamme
 - Typ **B**; vorgemischter Brenner mit Infrarotstrahlen und elektronischem Steuergerät zur Kontrolle der Flamme
- Leicht zu reinigen, abgerundete Oberfläche;
- Sicherheitsventile mit Thermoelement oder Messfühler, die die sofortige Einstellung des Gaszuflusses im Falle einer Störung oder unbeabsichtigtem Abschalten eines Brenners versichern.
- Drehknöpfe und athermische Griffe.
- Herausziehbare Tropfenauffangschale unter den Brennern.

Kochfeld für Modell EUR/...:

- Kochfeld aus Edelstahl 18/10 (AISI 304), glatt in der Standard-Ausführung oder mit Spülwasserauffang- und -ableitkanal.
- Erhältliche Brenner:
 - Typ **C-T-S-P-M-G**; mühelos ausbaubare atmosphärische Brenner aus Gusseisen
 - Typ **D-E**; mühelos ausbaubare atmosphärische Brenner aus Messing
 - Typ **K-W**; mühelos ausbaubare Brenner mit Luftgebläse und elektronischem Steuergerät zur Kontrolle der Flamme
 - Typ **B**; vorgemischter Brenner mit Infrarotstrahlen und elektronischem Steuergerät zur Kontrolle der Flamme
- Leicht zu reinigen, abgerundete Oberfläche;
- Sicherheitsventile mit Thermoelement oder Messfühler, die die sofortige Einstellung des Gaszuflusses im Falle einer Störung oder unbeabsichtigtem Abschalten eines Brenners versichern.
- Drehknöpfe und athermische Griffe.
- Herausziehbare Tropfenauffangschale unter den Brennern.

Gasofen:

- Ofen aus Stahl mit verstellbarer Temperatur;
- Röhrenförmiger Brenner aus Stahl mit selbststabilisierender Flamme (Typ **F**);
- Piezozündung der Pilotflamme;
- Sicherheitsventile mit Thermoelement, das die sofortige Einstellung des Gaszuflusses im Falle einer Störung oder unbeabsichtigtem Abschalten des Brenners versichert.
- Innenstützstruktur der Gitter;
- Athermischer Öffnungsgriff des Ofens.

Elektroofen:

- Ofen aus emailliertem Stahl mit verstellbarer Temperatur;
- Selbstständige, von einem einzigen Thermostat kontrollierte Doppelwiderstandsgruppe (oben und unten);
- Sicherheitsthermostat gegen eventuelle Überhitzung;
- Athermischer Öffnungsgriff des Ofens;
- Innenstützstruktur der Gitter.

Wärmeschränk:

- Elektrischer Lüfter mit innen angebrachten Widerständen;
- Einstellbare Temperatur;
- Abnehmbares, höhenverstellbares Zwischengestell aus Stahl.

2-1.5 Zubehör

Mit dem Gerät wird das folgende Zubehör geliefert:

- Auflageringe für Wok und Gitter für die Brenner.
- Ofengitter

Auf Anfrage wird das folgende Zubehör geliefert:

- Runde Gitter aus Gusseisen für Brenner.
- Reinigungssysteme des Kochfeldes.
- Montage einer Schale am Kochfeld.
- Konsolen.

Abschnitt 3

SICHERHEITSINFORMATIONEN

3-1 SICHERHEIT

- Das Gerät nur für den vom Hersteller vorgesehenen Gebrauch benutzen.
- Der Geräteeinsatz kann bei unsachgemäßem Gebrauch Sicherheits- und Gesundheitsrisiken für Personen und finanzielle Schäden verursachen.
- Unter Berücksichtigung, dass das Gerät für die Zubereitung von Nahrungsmitteln für Menschen benutzt wird, ist es bei allem, was Hygiene und ständige Reinigung des Gerätes und des gesamten Umfeldes betrifft, besondere Vorsicht geboten.
- Alle Wartungseingriffe, die eine bestimmte Fachkompetenz bzw. besondere Fähigkeiten erfordern, dürfen deshalb ausschließlich von qualifiziertem Fachpersonal mit anerkannter, im spezifischen Bezugsbereich (Gas- oder Elektroanlagen) erworbener Erfahrung durchgeführt werden.
- Um Hygiene zu bewahren und verwendeten Lebensmittel vor allen Seuchenarten zu schützen, ist es notwendig, die Elemente, die im direkten oder indirekten Kontakt mit Nahrungsmitteln und allen angrenzenden Bereichen sind, gründlich zu reinigen. Diesen Vorgang ausschließlich mit Reinigungsprodukten für den Gebrauch mit Nahrungsmitteln und auf keinen Fall mit brennbaren oder mit Gesundheitsschädlichen Stoffen versehenen Produkten durchführen.
- Im Falle von längerer Nichtbenutzung, ist es notwendig, zusätzlich zur Trennung aller Stromversorgungsleitungen eine gründliche Reinigung aller Innen- und Außenteile des Gerätes und des Umfeldes vorzunehmen.

3-1.1 Sichere Verwendung des Gerätes

Da es sich um ein Gerät handelt, das ausschließlich für den professionellen Gebrauch entworfen wurde, sollte es ausschließlich von kompetenten Fachpersonal bedient werden.

- Das Gerät sollte niemals unbeaufsichtigt angeschaltet sein.
- Nie den Ofen (soweit vorhanden) öffnen, wenn Sie davor stehen oder mit dem Gesicht oder Körper in der Nähe sind.
- Keinen entflammenden Gegenstand wie Papier, Plastik, Tücher, Polystyrol usw. in der Nähe des sich in Betrieb befindenden Gerätes aufbewahren, welcher einen Brand verursachen könnte.
- Den Arbeitsbereich sauber halten: nicht erlauben, dass verschiedenartige Gegenstände zerstreut im Umfeld liegen, die die Sicherheit der Bewegungen des Fachpersonals beeinträchtigen könnten.
- Keine Öffnungen oder Belüftungs- oder Wärmeabfuhrschlitze versperren.

**ACHTUNG**

Es ist verboten, Änderungen oder Eingriffe jeglicher Art an dem Gerät durchzuführen, ausgeschlossen denen der normalen Wartung. Jede nicht vom Hersteller ausdrücklich genehmigte Änderung führt zum Erlöschen der Garantie und der Konformität der Richtlinien.

3-1.2 Sicherheitsanweisungen im Falle von schlechter Funktionsweise

Beim Notfall:

- Die Gasversorgung schließen;
- Das Gerät durch den Hauptschalter bei Modellen mit Elektroofen, Wärmeschrank, Brennern mit Luftgebläse bzw. Brenner mit Infrarotstrahlen elektrisch trennen.
- Sich an den **Kundendienst** des Herstellers oder an einen Fachtechniker wenden.

**GEFAHR**

Das Gerät im Falle von defekter oder fehlerhafter Funktionsweise ausschalten.

3-1.3 Entsorgung des Gerätes

Das Gerät ist mit wiederverwendbarem Rohstoff gebaut und enthält keine gefährlichen oder giftigen Stoffe. Die Entsorgung aller Materialien des Gerätes muss gewissenhaft nach den geltenden gesetzlichen Vorschriften des Ortes, wo das Gerät installiert wurde, durchgeführt werden. **Unbedingt die Umweltschutzvorschriften beachten.**

Abschnitt 4

GEBRAUCHSINFORMATIONEN



4-1 VOR DER ANWENDUNG

Vor dem ersten Kochgang ist es empfehlenswert, das Gerät gründlich zu reinigen.

Das Gerät von allen Verpackungsmaterialien befreien und dann mit warmen Wasser und einem Schwamm waschen. Die Teile aus Edelstahl müssen mit einem Reinigungsmittel frei von schädlichen Substanzen und speziell für die Reinigung dieser angegebenen Oberflächen gereinigt werden (weitere Informationen in Abschnitt "6-1.3 Nützliche Ratschläge für die Instandhaltung von Edelstahl").

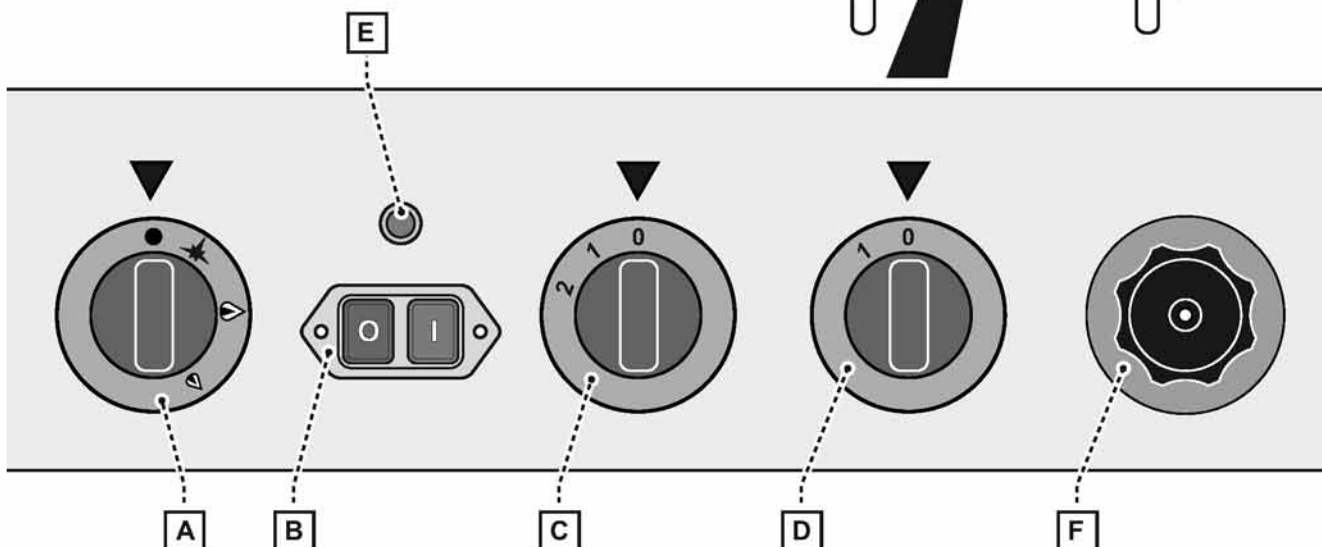
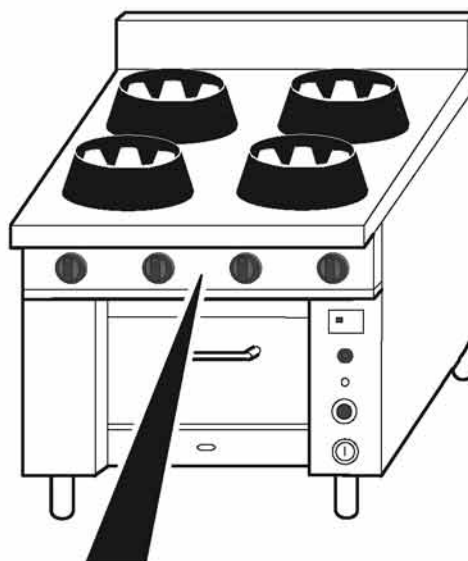
Das Gerät nach der Reinigung mit klarem Wasser ausspülen und mit einem Tuch abtrocknen.

Keine Wassersträhle zur Reinigung des Gerätes benutzen.

4-2 EIN- UND AUSSCHALTEN DES KOCHFELDES

Die Liste enthält das Gerät mit allen möglichen Ausstattungen. Je nach ausgewählter Ausführung des Gerätes in Ihrem Besitz können Unterschiede vorkommen.

- A) Drehknopf zum Einschalten des atmosphärischen Brenners
- B) Schalter zum Einschalten des Brenners:
 - mit Luftgebläse und elektronischem Steuergerät zur Kontrolle der Flamme
 - vorgemischt, mit Infrarotstrahlen und elektronischem Steuergerät zur Kontrolle der Flamme
- C) Drehknopf zur Regelung des Brenners mit Infrarotstrahlen
- D) Drehknopf zur Regelung des Brenners mit Luftgebläse
- E) Betriebskontrolllampe (grün)
- F) Hahn für Reinigungssystem des Kochfeldes (optional)



Gebrauchsinformationen

4-2.1 Atmosphärische Brenner (Modell C - T - S - D - E - P - M - G)

Die Hinweise zum Drehknopf zum Einschalten der verschiedenen Brenner sind auf der Bedienblende, direkt neben dem Drehknopf markiert. Zum Einschalten des gewünschten Brenners den entsprechenden Drehknopf drücken und im Gegenuhrzeigersinn von der Position ● (Aus) bis zur Position ★ (Pilotflamme) drehen.

Einige Sekunden warten, um den Luftausstoß in der Gasleitung zuzulassen, dann eine Flamme an den Kopf des gewünschten Zündbrenners annähern. Von dem Einschalten der Pilotflamme den Drehknopf für etwa 10 Sekunden gedrückt halten, um eine ausreichende Erwärmung des Sicherheitsthermoelement zu erlauben, dann loslassen.

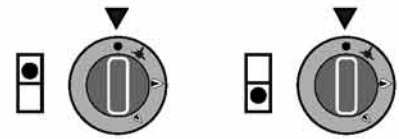
Falls nach dem Loslassen des Drehknopfes die Pilotflamme erlischt, den Vorgang wie oben beschrieben wiederholen.

Zum Einschalten des Brenners

Den Drehknopf in Position 🔥 (Max) drehen; um eine kleinere Flamme zu erhalten, den Drehknopf in Position 🔥 (Min) drehen.

Zum Ausschalten des Brenners

Um den Brenner auszuschalten, den Drehknopf in Position ★ (Pilotflamme) drehen; um auch die Pilotflamme auszuschalten, den Drehknopf in Position ● (Aus) drehen.



Atmosphärische Brenner	
●	Aus
★	Pilotflamme
🔥	Max
🔥	Min

4-2.2 Vorgemischte Brenner mit Infrarotstrahlen und elektronischem Steuergerät zur Kontrolle der Flamme (Modell B)

Diese Brenner funktionieren unter automatischer Steuerung eines elektronischen Steuergerätes, das die Gaszufuhr, die Luftzufuhr sowie die Einschalt- und Sicherheitszeiten regelt. Die Hinweise zu den zum Einschalten der verschiedenen Brenner zu drückenden Tasten sind auf der Bedienblende, direkt neben diesen markiert.

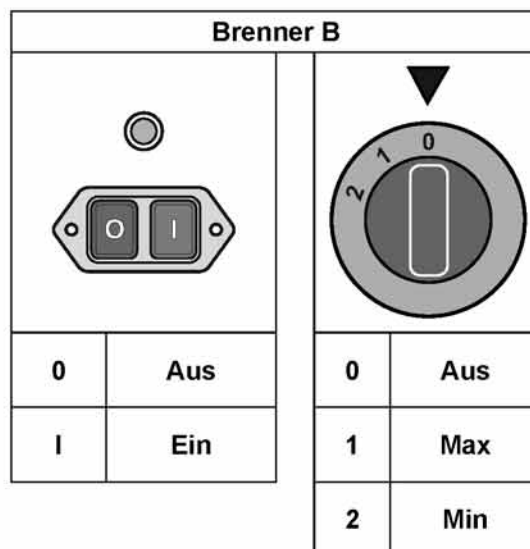
Zum Einschalten des Brenners

Zum Einschalten des Brenners die Taste mit dem Symbol **I** (Ein) betätigen. Die Kontrolllampe schaltet sich ein. Den Drehknopf aus der Position **0** (Aus) in die Position **1** (Max) drehen. Um eine kleinere Flamme zu erzielen, den Drehknopf in Position **2** (Min) drehen.



WICHTIG

Sollte durch eine Fehlzündung die Sicherheitssperre des elektronischen Steuergerätes ausgelöst werden, kurze Zeit abwarten und den Einschaltvorgang wiederholen. Tritt die Störung erneut auf, den Technischen Kundendienst verständigen.



Zum Ausschalten des Brenners

Zum Ausschalten des Brenners den Drehknopf in die Position **0** (Aus) drehen. Um die Speisung des Brenners zu unterbrechen, die Taste mit dem Symbol **O** (Aus) betätigen. In diesem Fall verlöscht die grüne Kontrolllampe.

Gebrauchsinformationen

4-2.3 Brenner mit Luftgebläse und elektronischem Steuergerät zur Kontrolle der Flamme (Modell K - W)

Diese Brenner funktionieren unter automatischer Steuerung eines elektronischen Steuergerätes, das die Gaszufuhr, die Luftzufuhr sowie die Einschalt- und Sicherheitszeiten regelt. Die Hinweise zu den zum Einschalten der verschiedenen Brenner zu drückenden Tasten sind auf der Bedienblende, direkt neben diesen markiert.

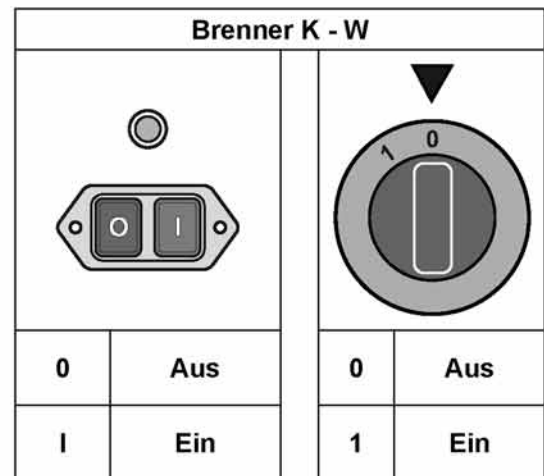
Zum Einschalten des Brenners

Zum Einschalten des Brenners die Taste mit dem Symbol **I** (Ein) betätigen. Die Kontrolllampe schaltet sich ein. Den Drehknopf aus der Position **0** (Aus) in die Position **1** (Ein) drehen. Die Flamme kann nicht geregelt werden.



WICHTIG

Sollte durch eine Fehlzündung die Sicherheitssperre des elektronischen Steuergerätes ausgelöst werden, kurze Zeit abwarten und den Einschaltvorgang wiederholen. Tritt die Störung erneut auf, den Technischen Kundendienst verständigen.



Zum Ausschalten des Brenners

Zum Ausschalten des Brenners den Drehknopf in die Position **0** (Aus) drehen. Um die Speisung des Brenners zu unterbrechen, die Taste mit dem Symbol **0** (Aus) betätigen. In diesem Fall verlöscht die grüne Kontrolllampe.

4-3 EIN- UND AUSSCHALTEN DES GASOFENS

Die nachfolgenden Informationen beziehen sich auf die vom Hersteller produzierte Vorrichtung. Sollte bei Ihrem Gerät eine andere Vorrichtung installiert sein, in den diesem Handbuch beiliegenden entsprechenden Anleitungen nachschlagen.

**WICHTIG**

Stellen Sie vor Gebrauch des Gerätes sicher, dass Sie über die zur Benutzung der Vorrichtung erforderliche Dokumentation verfügen. Wenden Sie sich anderenfalls an den Hersteller.

Zum Einschalten des Zündbrenners

- Den Drehknopf in die Position  (Pilotflamme) drehen und gedrückt halten.
- Die Piezozündung drücken  um den Zündbrenner einzuschalten.
- Von dem Einschalten der Pilotflamme etwa 10 Sekunden warten, um eine ausreichende Erwärmung des Sicherheitsthermoelements zu erlauben.

**WICHTIG**

Falls, bei irgendeiner Beschädigung, der elektrische Einschaltknopf nicht aufleuchtet, kann das Einschalten manuell vorgenommen werden. Die Ofenplatte entfernen, den Drehknopf gedrückt halten und eine Flamme in die Nähe des Zündbrenners des Ofens halten.

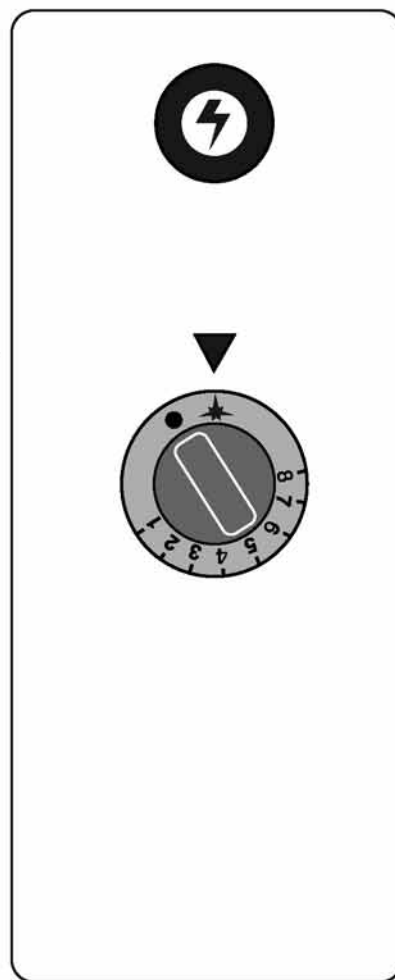
Zur Regulierung der Ofentemperatur

- Den Drehknopf zum gewünschten jeweiligen Temperaturwert drehen (siehe Tabelle).

TABELLE TEMPERATURDATEN OFENKAMMER	
Position Drehknopf	Temperatur
●	Aus
	Funktion Pilotflamme*
1	95°C
2	115°C
3	135°C
4	155°C
5	190°C
6	220°C
7	250°C
8	275°C

Zum Ausschalten des Brenners

- Den Drehknopf in die Position ● (Aus) drehen.



Gebrauchsinformationen

4-4 EIN- UND AUSSCHALTEN DES ELEKTROOFENS

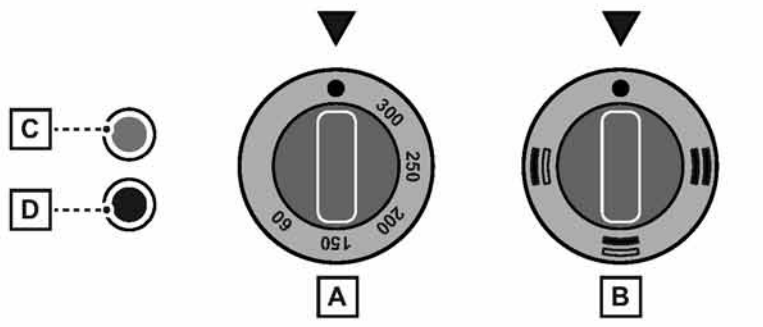
Die nachfolgenden Informationen beziehen sich auf die vom Hersteller produzierte Vorrichtung. Sollte bei Ihrem Gerät eine andere Vorrichtung installiert sein, in den diesem Handbuch beiliegenden entsprechenden Anleitungen nachschlagen.

**WICHTIG**

Stellen Sie vor Gebrauch des Gerätes sicher, dass Sie über die zur Benutzung der Vorrichtung erforderliche Dokumentation verfügen. Wenden Sie sich anderenfalls an den Hersteller.

Zum Einschalten des Ofens

- Die Erhitzungsart (oben, unten, oben und unten) unter Benutzung des Drehknopfes (B) wählen.
- Die Brenntemperatur stellen, indem den Drehknopf (A) im Uhrzeigersinn gedreht wird.
- Die Kontrolllampe (C) der "Ofenbetätigung" leuchtet auf (gelb).
- Die Kontrolllampe (D) der "Ofenbetrieb" leuchtet auf (rot).
- Die Ofenwiderstände werden in Betrieb gesetzt. Wenn die Backkammer die eingestellte Temperatur erreicht, erlöscht die Kontrolllampe (D).

**Vorheizen**

Das Vorheizen des Ofens erlaubt ein optimales Kochen. Dafür sicherstellen, dass die Tür geschlossen ist und die Temperatur auf einen Wert von etwa 50°C mehr als die gewünschte Temperatur einstellen (auf diese Weise bleibt die Temperatursenkung infolge der Türöffnung weniger beeinflusst).

Erstes Einschalten

Unangenehmer Geruch während des ersten Einschalten ist als ganz normal zu betrachten und ist auf die Überhitzung der benutzten Ölrückstände für die Bearbeitung von Metall und auf das Isoliermaterial zurückzuführen. Daher ist eine erste "Leerlauf"-Einschaltung empfehlenswert, ohne das Einfügen von Nahrungsmitteln, indem den Ofen auf Maximaltemperatur gebracht wird, bis der Geruch verschwindet.

Zum Ausschalten des Ofens

- Den Drehknopf (A) und den Drehknopf (B) in Position ● (Aus) bringen.
- Die Kontrolllampen (C) und (D) erlöschen.

4-5 EIN- UND AUSSCHALTEN DES WÄRMESCHRANKES

Die nachfolgenden Informationen beziehen sich auf die vom Hersteller produzierte Vorrichtung. Sollte bei Ihrem Gerät eine andere Vorrichtung installiert sein, in den diesem Handbuch beiliegenden entsprechenden Anleitungen nachschlagen.

**WICHTIG**

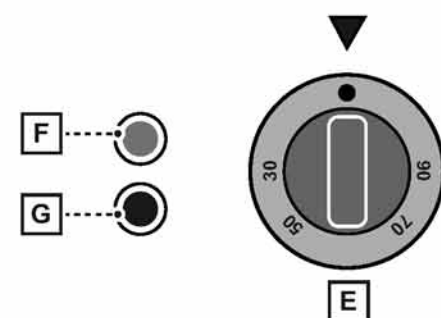
Stellen Sie vor Gebrauch des Gerätes sicher, dass Sie über die zur Benutzung der Vorrichtung erforderliche Dokumentation verfügen. Wenden Sie sich anderenfalls an den Hersteller.

Um den Wärmeschränk einzuschalten

- Die Betriebstemperatur einstellen, indem den Drehknopf (E) im Uhrzeigersinn gedreht wird.
- Die Kontrolllampe (F) der "Wärmeschränkenbetätigung" leuchtet auf (gelb).
- Die Kontrolllampe (G) der "Wärmeschränkenbetrieb" leuchtet auf (rot).
- Der Widerstand wird in Betrieb gesetzt. Wenn das innere des Schrankes die eingestellte Temperatur erreicht, erlischt die Kontrolllampe (G).

Erstes Einschalten

Unangenehmer Geruch während des ersten Einschalten ist als ganz normal zu betrachten und ist auf die Überhitzung der benutzten Ölrückstände für die Bearbeitung von Metall und auf das Isoliermaterial zurückzuführen. Daher ist eine erste "Leerlauf"-Einschaltung empfehlenswert, ohne das Einfügen von Nahrungsmitteln, indem den Schrank auf Maximaltemperatur gebracht wird, bis der Geruch verschwindet.

**Um den Wärmeschränk auszuschalten**

- Den Drehknopf (E) in Position ● (Aus) bringen.
- Die Kontrolllampen (C) und (D) erlöschen.

4-6 NORMEN UND RATSCHLÄGE FÜR DEN GEBRAUCH**4-6.1 Ofen****WICHTIG**

Alle Kochvorgänge müssen bei geschlossener Tür erfolgen.

**WICHTIG**

Die Ofentür nicht länger als notwendig öffnen lassen, da dies zu Überhitzung der Kochfeldhähne führt und auf lange Sicht die Funktionsweise gefährdet.

- Um die Ofentür zu öffnen, den Drehknopf in seinem Mittelteil anheben.
- Immer Küchenhandschuhe benutzen, um Speisen aus dem Ofen zu nehmen.
- Behälter verwenden, die hohen Temperaturen widerstehen (z.B. Backbleche aus Metall, Ofenkeramik, usw.)
- Während des Kochens mit Ölen und Fetten, darauf achten, dass die Gewürze sich nicht erhitzen. Diese Substanzen können sich in der Tat bei hoher Temperatur entzünden. Aus diesem Grund darauf achten, dass die Gewürze (Öl, Saucen, geschmolzene Fette) nicht in großen Mengen auf den Boden fallen, wenn die Speisen in den Ofen geben oder aus dem Ofen entnehmen werden. In diesem Fall, den Boden des Ofens gründlich säubern, bevor einen anderen Kochvorgang startet. Dies verhindert auch die Bildung von unangenehmen Rauch und Gerüchen.

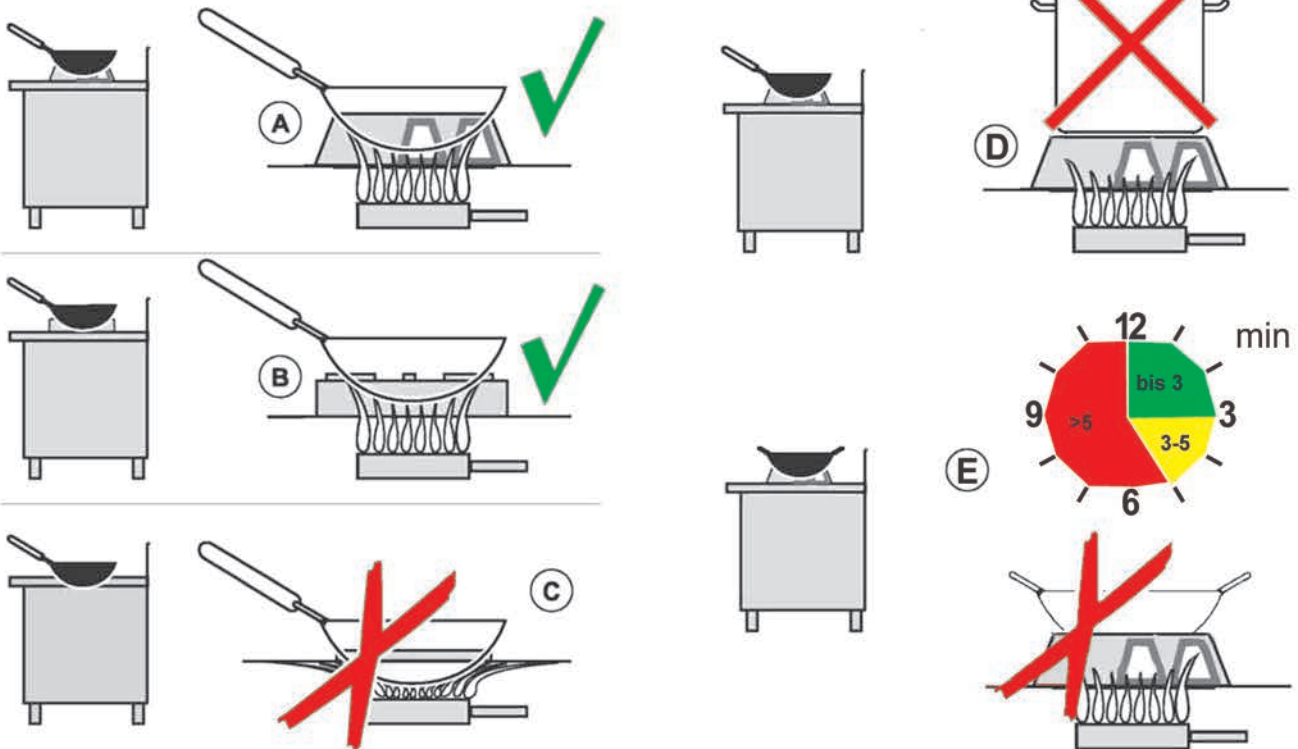
4-6.2 Kochfeld

ACHTUNG

Die Kochstellen dürfen nur mit den originalen Wok-Ringen(A) oder Sternrosten(B), die auch als Zubehör erhältlich sind, betrieben werden. Sie dürfen weder entfernt noch verändert werden(C). Chinabrenner (Warzenbrenner) mit Wok-Ring dürfen nicht mit Töpfen betrieben werden(D). Chinabrenner mit sehr hoher Leistung bis 21kW sind für die Zubereitung asiatischer Speisen in kürzester Zeit bestimmt. Auch der dauerhafte Betrieb von Wok auf Wok-Ringen ist unzulässig(E).

Es muss immer für den freien Abzug der Brennergase nach oben gesorgt werden. Geschieht das nicht, so besteht die Gefahr der Überhitzung der Oberplatte. Diese dehnt sich dadurch zu stark aus und verformt sich. Die Verformung ist dauerhaft und kann nicht repariert werden. Sie ist durch den Benutzer zu verantworten. Jeglicher Gewährleistungsanspruch daraus ist ausgeschlossen. Es steht dem Käufer jedoch frei, einen tatsächlichen Mangel geltend zu machen, sofern er ihn beweisen kann.

Chinabrenner



Ringbrenner mit Sternrosten

Brennertyp	Maximaler Durchmesser des Topfes
Klein 3,5 kW	300 mm
Groß 5,5 kW	380 mm
mehr als 7 kW	380 mm



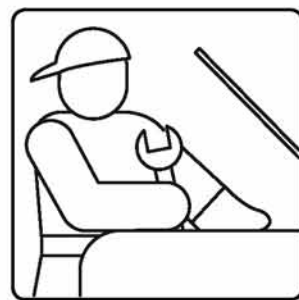
4-7 VERHALTEN IM FALLE VON LÄNGERER NICHTBENUTZUNG

Falls das Gerät für eine bestimmte Zeitspanne nicht benutzt wird, wie folgt vorgehen:

- den Gasabsperrhahn schließen;
- die Stromzufuhr bei den mit mindestens einem der folgenden Elementen ausgestatteten Modellen deaktivieren: Elektroofen, Wärmeschrank, Brenner mit Infrarotstrahlen, Brennern mit Luftgebläse.
- das Gerät reinigen;
- nach der Reinigung und Trocknung des Gerätes, sollte dieses mit einem geeignetem Produktfilm geschützt werden (zum Beispiel, Vaselineölspray oder ähnliche Produkte);
- die Ofentür (soweit vorhanden) und den Wärmeschrank (soweit vorhanden) angelehnt lassen, damit die Luft im Inneren der Backkammer zirkuliert.

Abschnitt 5

ANLEITUNGEN FÜR DEN FACHINSTALLATEUR



5-1 ALLGEMEINES

Die Anlage und Installation des Gerätes müssen mit den geltenden Normen UNI-CIG 8723 und dem italienischen MINISTERIALERLASS vom 12. April 1996 übereinstimmen. Die Installation und die Wartung des Gerätes **dürfen ausschließlich durch einen qualifizierten und befugten Facharbeiter durchgeführt werden**, welcher unbedingt die geltenden Sicherheitsnormen des Landes, in dem das Gerät installiert wird, beachten muss.

5-2 EINLAGERUNG

Wenn das Gerät in einem Lager mit Außentemperatur bis 0° C gelagert wurde, sollte es vor der Benutzung zurück auf eine Mindesttemperatur von +10° C gebracht werden.

5-3 VERPACKUNG

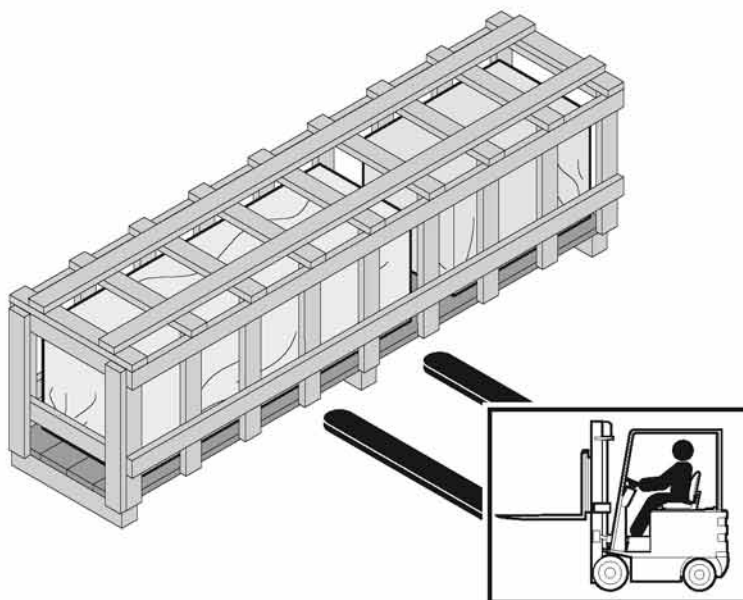
Das Gerät kommt standardmäßig verpackt und wird schon montiert geliefert, daher ist nach der Auslieferung kein Zusammenbau notwendig. Der Teil aus Edelstahl und alle Gerüstplatten sind mit kratzfestem Haftfilm geschützt.

Das Gerät ist in einem speziellen Holzrahmen verpackt, auf eine Palette gestellt.

Das verpackte Gerät sollte in die korrekte Position manövriert und bewahrt werden, wie in den Symbolen auf der Verpackung angegeben.

Während der Entpackung sicherstellen, dass das Gerät in Ordnung und komplett in allen seinen Teilen ist. Wenn den kratzfesten Film entfernt wird, darauf achten, dass keine Haftflecken des Filmes verbleiben.

Es wird empfohlen, die Verpackung bis zum Moment der Inbetriebnahme aufzubewahren, um zu vermeiden, dass ein Mangel an Bedingungen für einen guten Betrieb des Gerätes aufkommt.



ACHTUNG

Bei der Entpackung keine Messer oder andere spitze Instrumente benutzen. Es können irreparable Kratzer auf der Oberfläche des Gerätes entstehen.



ACHTUNG

Die Entsorgung der Verpackung muss nach den geltenden gesetzlichen Vorschriften des Ortes, wo das Gerät installiert wurde, durchgeführt werden. Die verschiedenen Materialien müssen nach ihrer Art aufgeteilt und in speziellen Sammelstellen abgeliefert werden. Unbedingt die Umweltschutzvorschriften beachten.

5-4 TECHNISCHE DATEN

5-4.1 Brennertypen

Typ	Atmosphärisch									Luftgebläse		
	C	T	S	D	E	F (*)	P	M	G	K	W	B
kW	9,5	14,0	21,0	8,0	9,5	11,3	3,5	5,6	7,0	21,0	33,0	23,0

5-4.2 Übersicht der Modelle

Modell	Anz. Brennstellen	Ausführung für Tisch	Anz. Öfen	Brenner												Typ
				C	T	S	D	E	F	P	M	G	K	W	B	
CC/01B...	1	•	-	•	•	•	•	•	-	-	-	-	•	•	•	A1
CC/02B...	2	•	-	•	•	•	•	•	-	-	-	-	•	•	•	A1
CC/03B...	3	•	-	•	•	•	•	•	-	-	-	-	•	•	•	A1
CC/04B...	4	•	-	•	•	•	•	•	-	-	-	-	•	•	•	A1
CC/05B...	5	•	-	•	•	•	•	•	-	-	-	-	•	•	•	A1
CC/06B...	6	•	-	•	•	•	•	•	-	-	-	-	•	•	•	A1
CC/07B...	7	•	-	•	•	•	•	•	-	-	-	-	•	•	•	A1
CC/08B...	8	•	-	•	•	•	•	•	-	-	-	-	•	•	•	A1
CC/09B...	9	•	-	•	•	•	•	•	-	-	-	-	•	•	•	A1
CC/10B...	10	•	-	•	•	•	•	•	-	-	-	-	•	•	•	A1
CC/11B...	11	•	-	•	•	•	•	•	-	-	-	-	•	•	•	A1
CC/12B...	12	•	-	•	•	•	•	•	-	-	-	-	•	•	•	A1
CC/01...	1	-	-	•	•	•	•	•	-	-	-	-	•	•	•	A1
CC/02...	2	-	-	•	•	•	•	•	-	-	-	-	•	•	•	A1
CC/03...	3	-	-	•	•	•	•	•	-	-	-	-	•	•	•	A1
CC/04...	4	-	-	•	•	•	•	•	-	-	-	-	•	•	•	A1
CC/05...	5	-	-	•	•	•	•	•	-	-	-	-	•	•	•	A1
CC/06...	6	-	-	•	•	•	•	•	-	-	-	-	•	•	•	A1
CC/07...	7	-	-	•	•	•	•	•	-	-	-	-	•	•	•	A1
CC/08...	8	-	-	•	•	•	•	•	-	-	-	-	•	•	•	A1
CC/09...	9	-	-	•	•	•	•	•	-	-	-	-	•	•	•	A1
CC/10...	10	-	-	•	•	•	•	•	-	-	-	-	•	•	•	A1
CC/11...	11	-	-	•	•	•	•	•	-	-	-	-	•	•	•	A1
CC/12...	12	-	-	•	•	•	•	•	-	-	-	-	•	•	•	A1
CC/01F...	1	-	1	•	•	•	•	•	•	-	-	-	•	•	•	A1
CC/02F...	2	-	1	•	•	•	•	•	•	-	-	-	•	•	•	A1
CC/03F...	3	-	1	•	•	•	•	•	•	-	-	-	•	•	•	A1

Modell	Anz. Brennstellen	Ausführung für Tisch	Anz. Öfen	Brenner												Typ
				C	T	S	D	E	F	P	M	G	K	W	B	
CC/04F...	4	-	1	•	•	•	•	•	•	-	-	-	-	-	-	A1
CC/05F...	5	-	1	•	•	•	•	•	•	-	-	-	-	-	-	A1
CC/06F...	6	-	1	•	•	•	•	•	•	-	-	-	-	-	-	A1
CC/07F...	7	-	1	•	•	•	•	•	•	-	-	-	-	-	-	A1
CC/08F...	8	-	1	•	•	•	•	•	•	-	-	-	-	-	-	A1
CC/09F...	9	-	1	•	•	•	•	•	•	-	-	-	-	-	-	A1
CC/10F...	10	-	1	•	•	•	•	•	•	-	-	-	-	-	-	A1
CC/11F...	11	-	1	•	•	•	•	•	•	-	-	-	-	-	-	A1
CC/12F...	12	-	1	•	•	•	•	•	•	-	-	-	-	-	-	A1
CC/01FF..	1	-	2	•	•	•	•	•	•	-	-	-	-	-	-	A1
CC/02FF..	2	-	2	•	•	•	•	•	•	-	-	-	-	-	-	A1
CC/03FF..	3	-	2	•	•	•	•	•	•	-	-	-	-	-	-	A1
CC/04FF..	4	-	2	•	•	•	•	•	•	-	-	-	-	-	-	A1
CC/05FF..	5	-	2	•	•	•	•	•	•	-	-	-	-	-	-	A1
CC/06FF..	6	-	2	•	•	•	•	•	•	-	-	-	-	-	-	A1
CC/07FF..	7	-	2	•	•	•	•	•	•	-	-	-	-	-	-	A1
CC/08FF..	8	-	2	•	•	•	•	•	•	-	-	-	-	-	-	A1
CC/09FF..	9	-	2	•	•	•	•	•	•	-	-	-	-	-	-	A1
CC/10FF..	10	-	2	•	•	•	•	•	•	-	-	-	-	-	-	A1
CC/11FF..	11	-	2	•	•	•	•	•	•	-	-	-	-	-	-	A1
CC/12FF..	12	-	2	•	•	•	•	•	•	-	-	-	-	-	-	A1
EUR/01B..	1	•	-	•	•	•	•	•	-	•	•	•	•	•	•	A1
EUR/02B..	2	•	-	•	•	•	•	•	-	•	•	•	•	•	•	A1
EUR/03B..	3	•	-	•	•	•	•	•	-	•	•	•	•	•	•	A1
EUR/04B..	4	•	-	•	•	•	•	•	-	•	•	•	•	•	•	A1
EUR/05B..	5	•	-	•	•	•	•	•	-	•	•	•	•	•	•	A1
EUR/06B..	6	•	-	•	•	•	•	•	-	•	•	•	•	•	•	A1
EUR/07B..	7	•	-	•	•	•	•	•	-	•	•	•	•	•	•	A1
EUR/08B..	8	•	-	•	•	•	•	•	-	•	•	•	•	•	•	A1
EUR/09B..	9	•	-	•	•	•	•	•	-	•	•	•	•	•	•	A1
EUR/10B..	10	•	-	•	•	•	•	•	-	•	•	•	•	•	•	A1
EUR/11B..	11	•	-	•	•	•	•	•	-	•	•	•	•	•	•	A1
EUR/12B..	12	•	-	•	•	•	•	•	-	•	•	•	•	•	•	A1

Modell	Anz. Brennstellen	Ausführung für Tisch	Anz. Öfen	Brenner												Typ
				C	T	S	D	E	F	P	M	G	K	W	B	
EUR/01...	1	-	-	•	•	•	•	•	-	•	•	•	•	•	•	A1
EUR/02...	2	-	-	•	•	•	•	•	-	•	•	•	•	•	•	A1
EUR/03...	3	-	-	•	•	•	•	•	-	•	•	•	•	•	•	A1
EUR/04...	4	-	-	•	•	•	•	•	-	•	•	•	•	•	•	A1
EUR/05...	5	-	-	•	•	•	•	•	-	•	•	•	•	•	•	A1
EUR/06...	6	-	-	•	•	•	•	•	-	•	•	•	•	•	•	A1
EUR/07...	7	-	-	•	•	•	•	•	-	•	•	•	•	•	•	A1
EUR/08...	8	-	-	•	•	•	•	•	-	•	•	•	•	•	•	A1
EUR/09...	9	-	-	•	•	•	•	•	-	•	•	•	•	•	•	A1
EUR/10...	10	-	-	•	•	•	•	•	-	•	•	•	•	•	•	A1
EUR/11...	11	-	-	•	•	•	•	•	-	•	•	•	•	•	•	A1
EUR/12...	12	-	-	•	•	•	•	•	-	•	•	•	•	•	•	A1
EUR/01F..	1	-	1	•	•	•	•	•	•	•	•	•	-	-	-	A1
EUR/02F..	2	-	1	•	•	•	•	•	•	•	•	•	-	-	-	A1
EUR/03F..	3	-	1	•	•	•	•	•	•	•	•	•	-	-	-	A1
EUR/04F..	4	-	1	•	•	•	•	•	•	•	•	•	-	-	-	A1
EUR/05F..	5	-	1	•	•	•	•	•	•	•	•	•	-	-	-	A1
EUR/06F..	6	-	1	•	•	•	•	•	•	•	•	•	-	-	-	A1
EUR/07F..	7	-	1	•	•	•	•	•	•	•	•	•	-	-	-	A1
EUR/08F..	8	-	1	•	•	•	•	•	•	•	•	•	-	-	-	A1
EUR/09F..	9	-	1	•	•	•	•	•	•	•	•	•	-	-	-	A1
EUR/10F..	10	-	1	•	•	•	•	•	•	•	•	•	-	-	-	A1
EUR/11F..	11	-	1	•	•	•	•	•	•	•	•	•	-	-	-	A1
EUR/12F..	12	-	1	•	•	•	•	•	•	•	•	•	-	-	-	A1

Modell	Anz. Brennstellen	Ausführung für Tisch	Anz. Öfen	Brenner												Typ
				C	T	S	D	E	F	P	M	G	K	W	B	
EUR/01FF.	1	-	2	•	•	•	•	•	•	•	•	•	-	-	-	A1
EUR/02FF.	2	-	2	•	•	•	•	•	•	•	•	•	-	-	-	A1
EUR/03FF.	3	-	2	•	•	•	•	•	•	•	•	•	-	-	-	A1
EUR/04FF.	4	-	2	•	•	•	•	•	•	•	•	•	-	-	-	A1
EUR/05FF.	5	-	2	•	•	•	•	•	•	•	•	•	-	-	-	A1
EUR/06FF.	6	-	2	•	•	•	•	•	•	•	•	•	-	-	-	A1
EUR/07FF.	7	-	2	•	•	•	•	•	•	•	•	•	-	-	-	A1
EUR/08FF.	8	-	2	•	•	•	•	•	•	•	•	•	-	-	-	A1
EUR/09FF.	9	-	2	•	•	•	•	•	•	•	•	•	-	-	-	A1
EUR/10FF.	10	-	2	•	•	•	•	•	•	•	•	•	-	-	-	A1
EUR/11FF.	11	-	2	•	•	•	•	•	•	•	•	•	-	-	-	A1
EUR/12FF.	12	-	2	•	•	•	•	•	•	•	•	•	-	-	-	A1

5-4.3 Größen

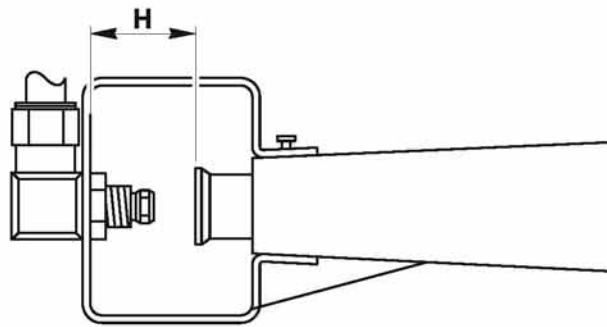
Siehe in dem der Dokumentation zum Gerät beiliegenden Installationsplan.

5-4.4 Eigenschaften Brenner, Düsen und Einstellungen abhängig vom benutztem Gastyp

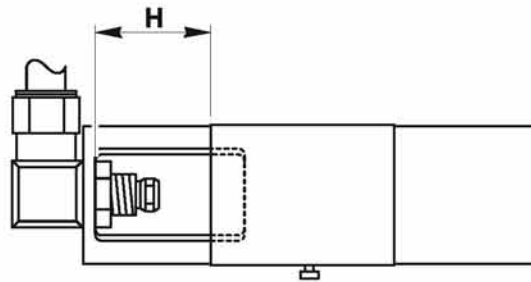
Alle in der folgenden Tabelle angegebenen Daten bezüglich der Leistungen und dem Geräteverbrauch wurden unter Benutzung von Normalgas entnommen (siehe **Tab.1 - Abs.7**).

Brennertyp			C	T	S	D	E
Nennleistung (kW)			9,5	14,0	21,0	8,0	9,5
Reduzierte Wärmezufuhr (kW)			5,2	7,5	9,0	5,5	5,5
Beschreibung		Gas	Druck (mbar)				
METHANGAS	Einstellung H Primärluft (mm) für Methangas (siehe Abbildung auf folgender Seite)	G20	20	1,0	17,0	30,0	8,0
		G25	20	0	19,0	30,0	8,0
			25	0	19,0	30,0	8,0
	Durchmesser Bohrung Hauptdüse (1/100 mm) für Methangas	G20	20	235	280	350	235
		G25	20	260	325	400	260
			25	250	310	375	245
	Kennzeichnung Zünddüse für Methangas	G20	20	35	35	35	35
		G25	20	35	35	35	35
			25	35	35	35	35
	Verbrauch von Methangas (m³/h)	G20	20	1,005	1,481	2,222	0,847
		G25	20 ÷ 25	1,169	1,723	2,585	0,985
FLÜSSIGGAS	Einstellung H Primärluft (mm) für Flüssiggas (siehe Abbildung auf folgender Seite)	G30/ G31	28 ÷ 30/37	5,0	Geöffnet	18,0	15,0
			50/50	5,5	Geöffnet	18,0	15,0
	Durchmesser Bohrung Hauptdüse (1/100 mm) für Flüssiggas	G30/ G31	28 ÷ 30/37	150	190	225	155
			50/50	135	175	195	135
	Kennzeichnung Zünddüse für Flüssiggas	G30/ G31	28 ÷ 30/37	20	20	20	20
			50/50	20	20	20	20
	Verbrauch von Flüssiggas (kg/h)	G30	28/50	0,749	1,104	1,656	0,631
		G31	37/50	0,738	1,088	1,631	0,621

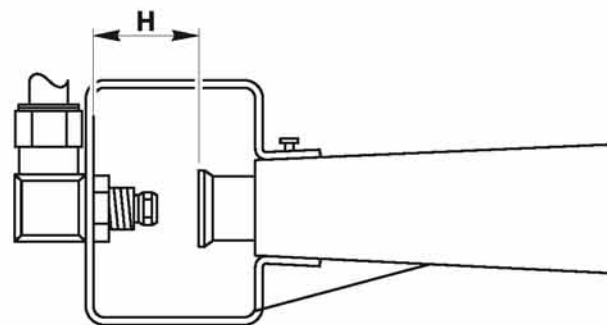
Brennertyp			F	P	M	G		
Nennleistung (kW)			11,3	3,5	5,6	7,0		
Reduzierte Wärmezufuhr (kW)			-	1,2	2,4	2,6		
Beschreibung			Gas	Druck (mbar)				
METHANGAS	Einstellung H Primärluft (mm) für Methangas (siehe Abbildung auf folgender Seite)		G20	20	13	1	2	3
			G25	20	13	1	2	3
				25	13	1	2	3
	Durchmesser Bohrung Hauptdüse (1/100 mm) für Methangas		G20	20	275	145	170	205
			G25	20	310	155	185	225
				25	295	150	175	215
	Kennzeichnung Zünddüse für Methangas		G20	20	Regelbar	35	35	Regelbar
			G25	20	Regelbar	35	35	Regelbar
				25	Regelbar	35	35	Regelbar
	Verbrauch von Methangas (m³/h)		G20	20	1,196	0,370	0,593	0,741
G25			20 + 25	1,391	0,431	0,689	0,862	
FLÜSSIGGAS	Einstellung H Primärluft (mm) für Flüssiggas (siehe Abbildung auf folgender Seite)		G30/ G31	28 + 30/37	19	2	2	Geöffnet
				50/50	19	2	2	Geöffnet
	Durchmesser Bohrung Hauptdüse (1/100 mm) für Flüssiggas		G30/ G31	28 + 30/37	170 L	95	115	135
				50/50	150 L	85	105	115
	Kennzeichnung Zünddüse für Flüssiggas		G30/ G31	28 + 30/37	20	20	20	20
				50/50	20	20	20	20
	Verbrauch von Flüssiggas (kg/h)		G30	28 + 50	0,891	0,276	0,442	0,552
			G31	28 + 50	0,878	0,272	0,435	0,544



Einstellung (H) der Primärluft des atmosphärischen Brenners (Modell T - S)



Einstellung (H) der Primärluft des atmosphärischen Brenners (Modell C - P - M - G - D - E)



Einstellung (H) der Primärluft des atmosphärischen Brenners (F)

Brennertyp				K	W	B		
Nennleistung (kW)				21,0	33,0	23,0		
Reduzierte Wärmezufuhr (kW)				-	-	18,0		
Beschreibung				Gas	Druck (mbar)			
METHANGAS	Einstellung H Primärluft (mm) für Methangas (<i>siehe Abbildung auf folgender Seite</i>)	G20	20	Nicht regelbar	Nicht regelbar	17,0		
		G25	20	Nicht regelbar	Nicht regelbar	16,0		
			25	Nicht regelbar	Nicht regelbar	16,0		
	Durchmesser Bohrung Hauptdüse (1/100 mm) für Methangas	G20	20	130	165	430		
		G25	20	145	185	430		
			25	135	175	430		
	Verbrauch von Methangas (m³/h)	G20	20	2,222	3,492	2,434		
		G25	20 ÷ 25	2,585	4,062	2,831		
FLÜSSIGGAS	Einstellung H Primärluft (mm) für Flüssiggas (<i>siehe Abbildung auf folgender Seite</i>)	G30/ G31	28 ÷ 30/37	Nicht regelbar	Nicht regelbar	17,0		
			50/50	Nicht regelbar	Nicht regelbar	17,0		
	Durchmesser Bohrung Hauptdüse (1/100 mm) für Flüssiggas	G30/ G31	28 ÷ 30/37	85	110	250		
			50/50	75	95	250		
	Kennzeichnung Zünddüse für Flüssiggas	G30/ G31	28 ÷ 30/37	-	-	-		
			50/50	-	-	-		
	Verbrauch von Flüssiggas (kg/h)	G30	28/50	1,656	2,602	1,814		
		G31	37/50	1,631	2,564	1,787		

5-4.5 Druck am Ausgang des Ventils bei Brenner des Typs B

Maximaler Druck

Brennertyp	B
Nennleistung (kW)	23,0
	Maximaler Druck (mbar)
G30 37 mbar - G31 37 mbar	28,0
G30 50 mbar - G31 50 mbar	28,0
G20 20 mbar	9,5
G25 25 mbar	15,0
G25 20 mbar	15,0
G20 25 mbar	9,5
G25.1 25 mbar	16,5
G27 20 mbar	16,5

Minimaler Druck

Brennertyp	B
Reduzierte Wärmezufuhr (kW)	18,0
	Minimaler Druck (mbar)
G30 28...30 mbar - G31 30...37 mbar	16,5
G30 37 mbar - G31 37 mbar	16,5
G30 50 mbar - G31 50 mbar	16,5
G20 20 mbar	6,5
G25 25 mbar	9,5
G25 20 mbar	9,5
G20 25 mbar	6,5
G25.1 25 mbar	10,5
G27 20 mbar	10,5

Regelung der Primärluft bei vorgemischtem Brenner mit Infrarotstrahlen und elektronischem Steuergerät zur Kontrolle der Flamme (B)



5-4.6 Elektrische Eigenschaften (für Modelle mit Elektroofen und/oder Wärmeschrank)

Wertbeschreibung	Elektroofen	Wärmeschrank
Spannung (V) / Betriebsfrequenz (50 Hz)	220-230 V	220 V
Kompletter Leistungsbedarf (kW)	3,2 kW	2,0 kW

5-5 POSITIONIERUNG UND INSTALLATION

Der Installationsbereich sollte mit allen Anschlüssen der Versorgung, Lüftung, Saugung und Entsorgung von Produktionsresten versorgt sein. Er sollte außerdem ordnungsgemäß beleuchtet sein und alle hygienischen und sanitären Anforderungen gemäß den geltenden Gesetzen haben, um zu vermeiden, dass die Nahrungsmittel vergiftet werden.

Die Oberfläche und die Befestigung des Fußbodens oder der Auflagefläche überprüfen, damit der Unterbau des Gerätes sich auf einer gleichen einheitlichen Bodenfläche befindet.

5-5.1 Aufstellung des Gerätes

- Das Gerät von der Verpackung entfernen und in dem Nutzungsort einrichten.

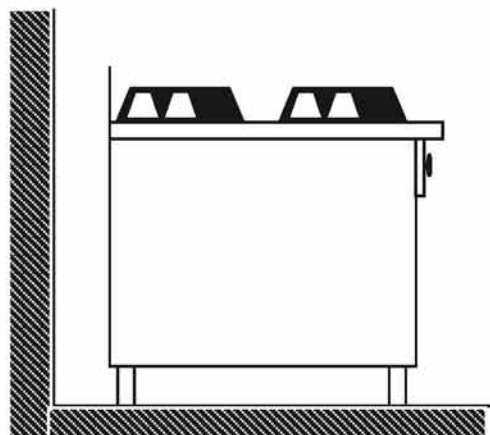
**GEFAHR**

Das Gerät sollte bei einer Entfernung von mindestens 200 mm von entzündbaren Wänden installiert werden. Diese Entfernung kann geringer sein, wenn die Wände feuerfest oder durch Isoliermaterial geschützt sind.

Das Gerät ist nicht für Einbauküchen geeignet.

- Die Stützfüße einstellen, um das Gerät auszugleichen.
- Den transparenten Plastikhaftfilm von den Oberflächen entfernen, indem ihn langsam gelöst wird um zu vermeiden, dass Klebereste verbleiben.
- Den Anschluss an das Gasnetz vornehmen (Abs. "5-6 Gasanschluss").
- Den Anschluss an das Stromnetz des Gebäudes vornehmen (Abs. "5-7 Stromanschluss") bei den mit mindestens einem der folgenden Elementen ausgestatteten Geräten: Elektroofen, Wärmeschrank, Brenner mit Infrarotstrahlen, Brennern mit Luftgebläse.

200 mm auf drei Seiten

**ACHTUNG**

Sicherstellen, dass das Gerät einmal installiert für das technische Fachpersonal im Falle eines eventuellen Ausfalls leicht zugänglich ist.

5-5.2 Belüftung des Installationsort

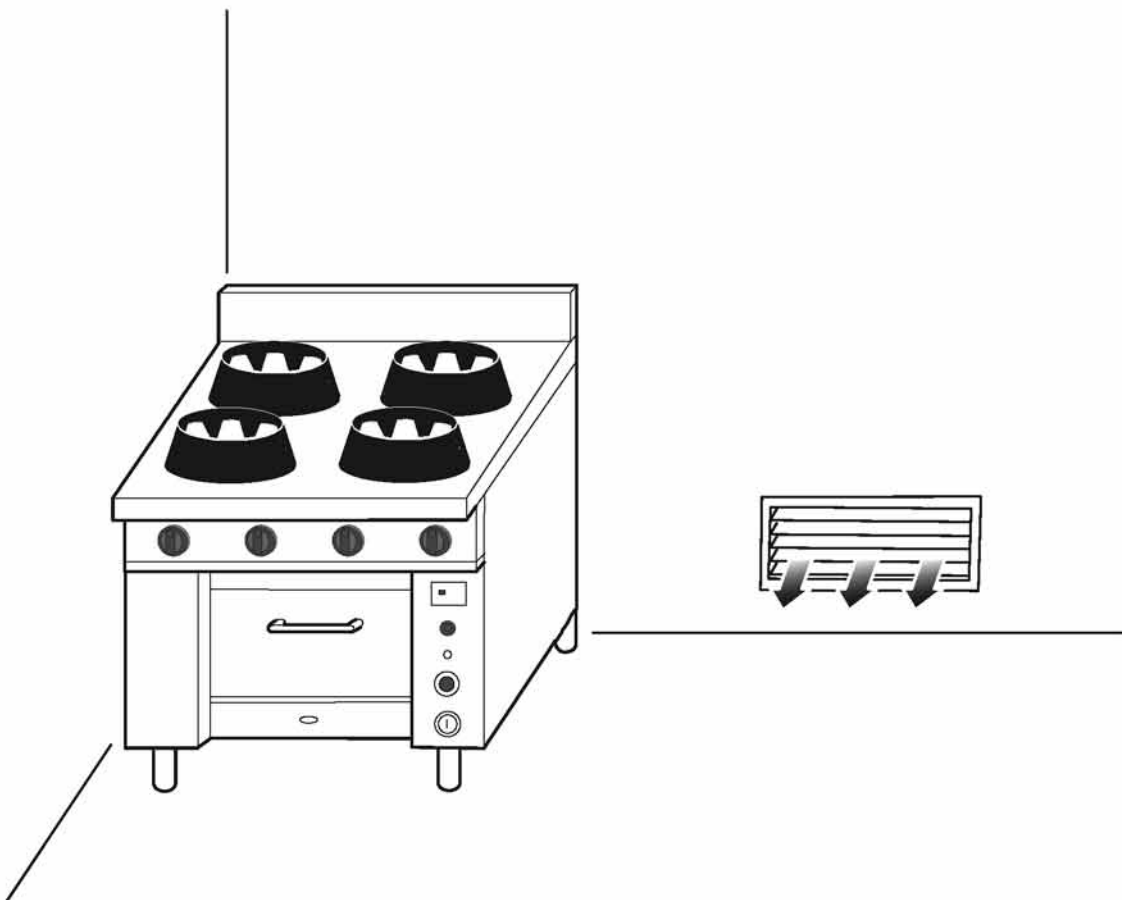
An dem Ort, wo das Gerät aufgestellt werden soll, sollten Luftzuführungen vorhanden sein, um eine korrekte Funktionsweise des Gerätes, sowie den Luftaustausch des Ortes zu garantieren.

Die Luftzuführungen sollten entsprechende Größen haben, durch Gitter geschützt sein und auf eine Art angebracht sein, das sie nicht versperrt werden können.



WICHTIG

Weitere Informationen über den Ablass von Rauchabzug sind in Abschnitt "5-8 Rauchabführung" enthalten.



5-6 GASANSCHLUSS

Vor Verbindung des Gerätes sicherstellen, dass die angegebenen Daten auf dem Kennzeichnungsschild denen des Gasnetzes entsprechen; im Falle, dass die angegeben Gasart auf dem Schild nicht die verfügbare ist, die Anweisungen in Abschnitt **"5-10.3 Einstellungen für den Betrieb mit unterschiedlichem Gas"** befolgen.

- Der Anschluss an die Gasverbindung sollte immer durch Metallleitungen des Typs hart oder biegsam mit angemessenen Bereichsrohren durchgeführt werden, indem dazwischen eine Dichtung mit geeigneter Dichtheit für den Gasgebrauch gelegt wird.
- Die Verbindungen zwischen den Leitungen von 3/4"G im Ausgang der Geräte und der Gasleitungen sollten bevorzugt mit Metallverbindungen zu drei Teilen sein, um die Anschlüsse und eventuellen Abbau zu vereinfachen.
- Die Dichtheit auf den Gewinden der Verbindung kann durch tetrafluoroethyles Band oder anderes gleichwertiges Material gesichert werden, das vom Hersteller auch für Flüssiggas als geeignet gekennzeichnet worden ist.
- Zwischen jedes Gerät und die Gasverbindungsleitung einen Absperrhahn immer legen. Er sollte sich in einer Position befinden, die die einfache Handhabung und die Schließung am Ende der Arbeit ermöglicht.
- Bei der Verbindung der Gas-Gerät Leitung darauf achten, dass das Gerät nicht beansprucht wird.
- Die Dichtungen sollten aus Metall oder aus einem anderen Material mit elastischen Eigenschaften oder Widerstandsfähigkeit gegen die Gasverteilung sein.
- Die Dichtheit der Kupferrohre sollte aus mechanischen Kupplungen ohne Dichtungen oder Kitt sein.
- Am Ende der Gasverbindung, muss es unter Benutzung von Wasser und Seife oder eines bestimmten Dichtheitsproduktes überprüft werden, dass keine Lecks in den Verbindungen und in den Verbindungsstücken sind.

5-6.1 Eigenschaften und Anforderungen des Gasnetzes

Das Gerät ist bei der genutzten Gasnennleistung mit den genannten Düsen in Abs. **"5-4.3 Eigenschaften Brenner, Düsen und Einstellungen" in Betrieb zu setzen.**

Abhängig von dem verwendeten Gas sollte der Versorgungsdruck zwischen den folgenden Werten liegen; **mit widersprüchlichem Druck sollte das Gerät nicht verbunden werden.**

GAS	Druck (mbar)		
	Nennwert	Mindestens	Höchstens
G20 (Methan)	20	17	25
G30 (Flüssiggas)	30	28	50
G31 (Flüssiggas)	37	28	50

Das Gerät wird für den Betrieb mit Naturgas, G20 (Methan) bei Druck von 20 mbar geliefert; die Zugehörigkeitskategorie des Landes, wo es installiert ist, in **Tabelle 2 - Abschnitt 7** prüfen. Sollte die angegebene Gasart auf dem Schild nicht die verfügbare sein, die Anweisungen in Abschnitt **"5-10.3 Einstellungen für den Betrieb mit unterschiedlichem Gas"** befolgen.

5-7 STROMANSCHLUSS (bei mit elektrischen Vorrichtungen ausgestatteten Modellen)

**ACHTUNG**

Alle nötigen elektrischen Wartungseingriffe für die Installation des Gerätes und des Versorgungskabel sollten von einem qualifizierten Elektriker oder einem kompetenten Techniker nach den geltenden Normen durchgeführt werden.

Das Gerät ist für den Betrieb bei der auf dem Kennzeichnungsschild angegebenen Spannung geeignet. Vor der Stromverbindung des Gerätes überprüfen, dass die Spannung des Stromnetzes des Betriebs mit den angegebenen Daten auf dem Kennzeichnungsschild übereinstimmt.

Das Versorgungskabel kann nur von dem Hersteller oder von einem Fachexperten eingebaut werden.

Das Verbindungskabel sollte aus Gummi sein, von einer Mindestqualität von H07RN-F und mit entsprechenden Bereichsleitungen zu maximal unterstützender Tragfähigkeit.

Das Versorgungskabel des Gerätes sollte nicht direkter Hitze ausgesetzt werden; einmal komplett installiert und verbunden, sollte das Versorgungskabel so positioniert sein, dass es zu keinem Zeitpunkt eine Temperatur höher als 50° C als die des Umfelds erreicht.

Die elektrische Sicherheit dieses Gerätes ist erst gewährt, wenn es korrekt an eine effizient geerdete Anlage verbunden ist; es ist notwendig, diese grundlegende Sicherheitsanforderung zu überprüfen und, im Zweifelsfall, eine entsprechende Kontrolle der Anlage von qualifiziertem Fachpersonal durchführen zu lassen.

**WICHTIG**

Das Gerät an eine effiziente Erdung verbinden!

Der Hersteller kann für eventuelle, durch Fehlen der Erdung der Anlage verursachte Schäden nicht verantwortlich gemacht werden.

In der Stromversorgungsanlage sollte eine effiziente einpolige Unterbrechungsvorrichtung mit mindestens 3 mm Öffnung zwischen den Kontakten auf dem Gerät installiert sein; dazu können die automatischen magnetothermischen Schalter benutzt werden.

Der allpolige Schalter sollte sich in unmittelbarer Nähe des Gerätes befinden und sollte leicht zugänglich sein, sobald die Installation beendet ist.

Das gelb-grüne Erdungskabel sollte nicht durch den Schalter unterbrochen werden.

**WICHTIG**

Es empfiehlt sich der Einbau eines integrierten magnetothermischen Schalters mit Sicherungsschutz.

5-7.1 Anschluss des Versorgungskabels

Das (beiliegende) Versorgungskabel unter Berücksichtigung der geltenden Normen anschließen; das Versorgungskabel sollte mit dem auf dem Gerät angebrachtem Presskabel gesperrt sein, um Ausreißgefahr zu vermeiden.

**ACHTUNG**

Das Erdungskabel sollte länger (etwa 2 cm höher) sein als die anderen Leitungskabel. Im Falle von starker Festigung des Kabels oder Schäden des Schließkabels sollte die Erdleitung nach den anderen Leitungen entfernt werden.

5-8 RAUCHABFÜHRUNG

Um den kompletten Abzug der während des Verbrennungsprozesses entstandenen Gasverbrennungen und der während der Erhitzung entstandenen Gerüche zu versichern, sollte das Gerät in einer gut belüfteten Umgebung installiert sein (möglicherweise unter einer Abzugshaube) in Übereinstimmung mit den geltenden Normen.

In Übereinstimmung mit den geltenden Normen der Installation kann das Gerät als **Typ A1** (siehe Abs. "5-4.2 Übersicht der Modelle").

Gerätetyp A1: Gerät ist nicht für den Anschluss an einen Kamin/Rauchabzugsrohr oder einer Abluftanlage von Abgasen nach außen des Ortes in welchem das Gerät installiert ist, vorgesehen. Die Entnahme von Verbrennungsluft und der Abzug von Verbrennungsprodukten kommt in den Installationsort vor. **Allerdings raten wir, für einen guten Luftaustausch eine mechanische Abzugshaube zu installieren.**

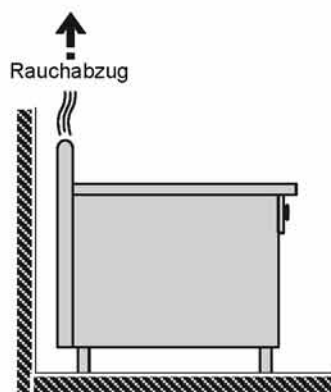


Abb. 1 - Gerätetyp A

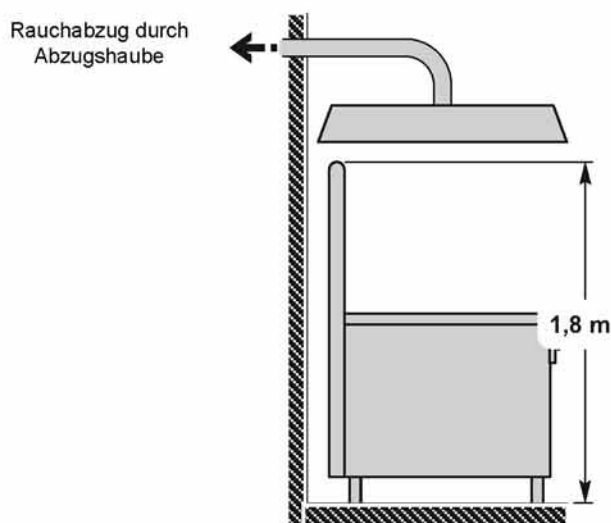


Abb. 2 - Gerätetyp A mit Abzugshaube

Installationsnormen des Zwangsentlüftungssystems

Wenn die Entlüftung der Verbrennungsprodukte durch ein Zwangsentlüftungssystem vorkommt:

- sollte die Gasversorgung zum Gerät unterbrochen sein, falls die Leistung des Zwangsentlüftungssystems unter den festgelegten Sicherheitswert fällt; die Wiederherstellung der Gasversorgung sollte nur manuell durchgeführt werden;
- sollte sich der Endteil der Geräteabzugsleitung im Falle der Installation unter einer Haube etwa **1,8 m** zu der Oberfläche der Stütze des Gerätes befinden und die Mündung der Abzugsleitung der Verbrennungsprodukte sollte an das Perimeter der Haubenbasis angebracht sein (**siehe Abb. 2**).
- sollte die Leistung des mechanischen Abzugssystems nicht niedriger als die angeforderte sein.

5-9 KONTROLLE DER FUNKTIONSWEISE UND INBETRIEBNAHME



WICHTIG

Vordererster Inbetriebnahme sollte die Anlagenprüfung zur Endbewertung der Betriebsbedingungen einer jeden einzelnen Komponente und Erkennung eventuellen Betriebsstörungen vorgenommen werden. Dabei ist es wichtig zu überprüfen, dass alle Sicherheits- und Hygienebedingungen strengstens eingehalten werden.

5-9.1 Kontrolle Gasanlage

Die folgenden Überprüfungen durchführen:

- überprüfen, dass das Gasnetz mit dem der Gerätebetätigung übereinstimmt und, wenn nötig, die Umwandlung vornehmen (siehe Abschnitt **5-10.3 Betrieb mit unterschiedlichem Gas**);
- den Gasversorgungshahn öffnen und die Dichtheit der Verbindungen überprüfen. Dafür alle Leitungen mit Seifenwasser einreiben: jeder minimale Verlust wird durch Schaumblasen gekennzeichnet.



GEFAHR

Für die Suche nach eventuellen Verlusten niemals offene Flammen benutzen.

- Überprüfen, dass alle Plastikschutzfilm von der Platte entfernt wurde und aufpassen, dass keine Spuren von Klebstoff auf der Oberfläche des Gestells sind; wenn nötig, den Klebstoff mit Benzin oder Lösungsmitteln entfernen;
- überprüfen, dass die Einschaltung und Verbrennung aller Brenner regelmäßig funktionieren;
- überprüfen, dass die Pilotflammen störungsfrei funktionieren und dass die Düsen die richtigen sind;
- den störungsfreien Betrieb des Sicherheitsthermoelementes überprüfen.

5-9.2 Überprüfung des Versorgungsdruck

Der Anschlussdruck wird durch einen Druckmesser wie folgt gemessen, wenn das Gerät in Betrieb ist:

- die vordere Bedienblende demontieren, nachdem alle Drehknöpfe entfernt wurden;
- die Schraube und den Dichtring von den Druckmessergriff entfernen;
- den Druckmesser verbinden und den Druck überprüfen. Wenn der Druck innerhalb der angegebenen Nennwerte liegt (siehe Abs. **"5-6.1 Eigenschaften und Anforderungen des Gasnetzes"**), kann das Gerät in Betrieb genommen werden; andererseits wenden Sie sich an ihren Gasanbieter.
- Nach Durchführung der Druckkontrolle den Druckmesser demontieren und die Schraube mit dem dazugehörenden Dichtring wieder montieren. Die Schraube der Druckkontrolle mit rotem Lack abdichten, dann die vordere Steuerplatte und die Drehknöpfe wieder montieren.



WICHTIG

Der Hersteller ist für durch Installationsfehler verursachten Personen- oder Sachschäden nicht verantwortlich.

5-9.3 Kontrolle Abzug der Verbrennungsprodukte

Die folgenden Überprüfungen durchführen:

- überprüfen, dass das Abzugsgas ständig aus den entsprechenden Leitungen entweichen kann;
- überprüfen, dass das Entlüftungssystem der Verbrennungsprodukte (Abzugshaube oder andere) einen Minimalvolumenabzug gleich 1 m³ Rauch für jedes kW abgegebener Leistung aus dem verbundenen Gerät ermöglicht.

5-9.4 Kontrolle Belüftung des Installationsort

Die folgenden Überprüfungen durchführen:

- überprüfen, dass der Ort, wo das Gerät installiert wurde, während des Betriebs ausreichend belüftet ist mit Luftzufluss sowohl für die Gasverbrennung als auch für den Luftaustausch (Belüftung);
- die Öffnungen für den Luftzufluss sollten am unteren Teil der äußeren Wände gewonnen werden, vorzugsweise in gegensätzlicher Position zu der, in welcher sich der Gasverbrennungsabzug befindet;
- die Öffnungen für den Luftzufluss sollten so gestaltet sein, dass sie nicht verstopft werden.

5-9.5 Kontrolle Stromanlage (für Modelle mit Elektroofen und/oder Wärmeschrank)

Den Ofen und/ oder den Wärmeschrank nach den Gebrauchsanweisungen in Betrieb bringen, die Funktionseinstellungen der Steuervorrichtungen und der Überhitzungswiderstände überprüfen, indem die verschiedenen Kombinationen (Ober-, Unter- oder beidseitige Hitze) ausprobiert werden.

Der Elektroofen und/oder der Wärmeschrank ist mit einem Sicherheitsthermostat ausgestattet, der die Versorgung zu den Widerständen im Falle von Betriebsstörung unterbricht.

5-9.6 Verbraucheranleitungen

Nach Durchführung der Prüfung, soweit notwendig, den Benutzer entsprechend ausbilden, damit alle notwendigen Kompetenzen für die Inbetriebnahme des Gerätes unter Sicherheitsbedingungen wie in den geltenden Gesetzen vorgeschrieben, erworben werden.

**WICHTIG**

In den Erläuterungen sich auf diese Gebrauchs- und Wartungsanleitung beziehen.

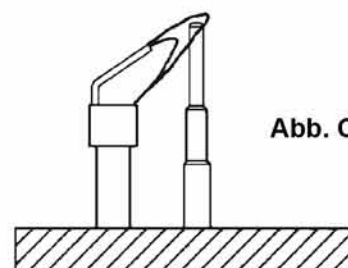
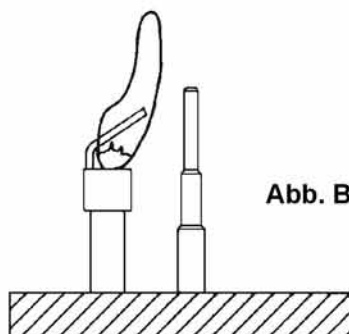
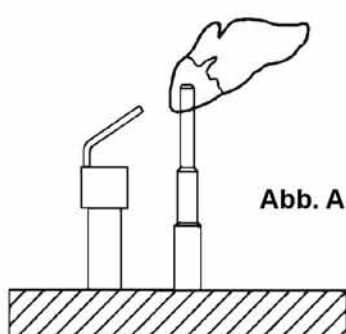
5-10 EINSTELLUNGEN

5-10.1 Einstellungen der Primärluft

Die Primärluft sollte unter Berücksichtigung der Angaben in dem Abschnitt **"5-4.4 Eigenschaften Brenner, Düsen und Einstellungen"** angepasst werden. Die Primärluft ist richtig eingestellt, wenn die Flammenstabilität gesichert ist. Genauer gesagt, hat man Flammenunterbrechung mit Kaltbrenner und Flammenrückschlag (Einschalten des Gases an der Düse) mit Heißbrenner nicht.

5-10.2 Einstellung der Pilotflamme

Einstellen und überprüfen, dass die Flamme das Thermoelement einwickelt und dass diese korrekt auftritt. Zur besseren Klarstellung, geben wir die kurzen Einblicke über die Eigenschaften und das Gasverhalten bei Betrieb des Luft-Gas Verhältnis: im Folgenden zeigen wir mit einer Abbildung die Eigenschaften, die eine Flamme enthält, wenn die Einstellung der Luft in dem Brenner durchgeführt wird: Überschuss - Mangel - Normalmodus.



Flamme zu blau (Abb. A) - klare blaue Faser. Die Flamme neigt sich zu lösen (ausblasen) oder wieder zurückzukommen (Flammenrückschlag) mit möglicher Zündung an der Düse). In der Regel neigen die Flammen mit Methan- und Flüssiggas zu blasen.

Flamme kaum blau (Abb. B) - Faser mit gelber Spitze. Entstehen von gesundheitsschädlichem Kohlenmonoxid mit Folge von schwarzer Rauchablagerung auf dem Boden der Töpfe. Schlechte Brennerergiebigkeit.



GEFAHR

Das Kohlenmonoxid ist ein geruchsloses, farbloses und giftiges Gas, das auch in kleinen Konzentration tödlich ist.

Normale Flamme (Abb. C) - Dunkelblaue oder blaue Faser. Maximale Brennerergiebigkeit; sollte dies nicht der Fall sein, überprüfen, ob die Düsen richtig montiert sind. Dafür sich auf den Abschnitt **"5-4.4 Eigenschaften Brenner, Düsen und Einstellungen"** beziehen.

5-11 EINSTELLUNGEN FÜR DEN BETRIEB MIT UNTERSCHIEDLICHEM GAS

Die Umwandlung zu einem anderen Gastyp sollte von befugten Fachinstallateuren durchgeführt werden. Um (zum Beispiel) von Naturgas zu Flüssiggas umzustellen, müssen die Düsen der Hauptbrenner und der Pilotflammen ausgewechselt werden; die vorgesehenen Düsen sind in Abschnitt **"5-4.4 Eigenschaften Brenner, Düsen und Einstellungen"** angegeben.



WICHTIG

Alle notwendigen Düsen für die Einstellung liegen in einem Beutel dem Gerät bei; die Einsätze der Hauptbrenner sind in Hundertste mm markiert, während die der Pilotflammen mit der Bezugsnummer.



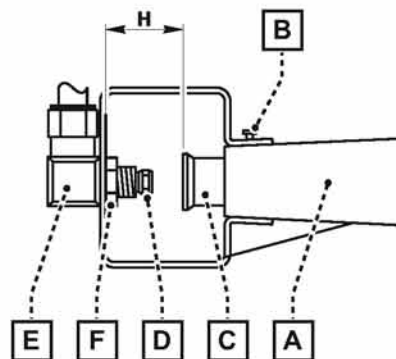
WICHTIG

Jedesmal, wenn das Gerät für den Betrieb mit einem Gastyp oder einem anderen Druckwert von dem, für den es eingestellt wurde, eingestellt wird, sollten die Anweisungen für die neue Einstellung anstatt der vorhergegangenen geliefert werden (das Schild des gewählten Gases anbringen).

5-11.1 Auswechslung der Düsen bei atmosphärischen Brennern (Modell T - S).

Dazu ist wie folgt vorzugehen.

- Den Hahn für die Gasversorgung schließen.
- Den gewünschten Brenner einschalten.
- Die Düse (D) von seiner Stütze lösen und mit der des entsprechenden benutzten Gastyps ersetzen (siehe Abschnitt **"5-4.3 Eigenschaften Brenner, Düsen und Einstellungen"**).
- Die Primärluft an der Einstellungsbuchse (C) einstellen (für die Entfernung "H" der Primärluft sich auf den Abschnitt **"5-4.3 Eigenschaften Brenner, Düsen und Einstellungen"**) beziehen.
- Für den erneuten Gerätebetrieb alle entfernten Teile wieder einbauen.



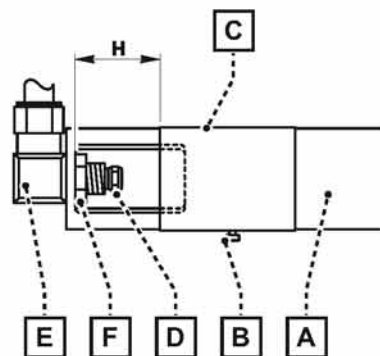
- A - Hauptbrenner
- B - Befestigungsschraube für Luftregulierung
- C - Luftregulierungsbuchse
- D - Düse des Hauptbrenners
- E - Gasrampe
- F - Mutter

Wert "H" - Einstellung Primärluft

5-11.2 Auswechslung der Düsen bei atmosphärischen Brennern (Modell C - P - M - G - D - E).

Dazu ist wie folgt vorzugehen.

- Den Hahn für die Gasversorgung schließen.
- Den gewünschten Brenner einschalten.
- Die Düse (D) von seiner Stütze lösen und mit der des entsprechenden benutzten Gastyps ersetzen (siehe Abschnitt **"5-4.3 Eigenschaften Brenner, Düsen und Einstellungen"**).
- Die Primärluft an der Einstellungsbuchse (C) einstellen (für die Entfernung "H" der Primärluft sich auf den Abschnitt **"5-4.3 Eigenschaften Brenner, Düsen und Einstellungen"**) beziehen.
- Für den erneuten Gerätebetrieb alle entfernten Teile wieder einbauen.



5-11.3 Einstellung der Zünddüse bei atmosphärischen Brennern (Modell C - D - E - T - S - P - M - G)

Dazu ist wie folgt vorzugehen.

- Den Hahn für die Gasversorgung schließen.
- Den gewünschten Brenner einschalten.
- Den Schraubverschluss (**G**) lösen.
- Die Düse (**L**) von seiner Stütze herausnehmen und mit der des entsprechenden benutzten Gastyps ersetzen (siehe Abschnitt "**5-4.4 Eigenschaften Brenner, Düsen und Einstellungen**").
- Die Einstellung der Primärluft ist ganz offen vorgesehen.
- Für den erneuten Gerätebetrieb alle entfernten Teile wieder einbauen.

G - Verschlusschrauben

L - Düse

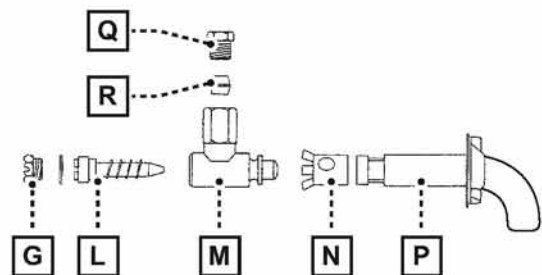
M - Brennkörper

N - Luftregulierungsring

P - Oberer Teil des Brenners

Q - Mutter

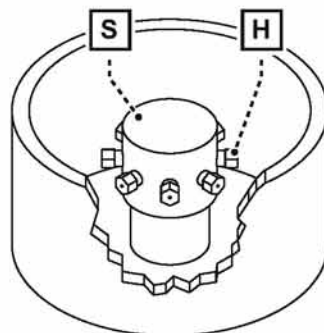
R - Doppelkegel



5-11.4 Auswechslung der Düsen bei Brennern mit Luftgebläse (Modell K - W).

Dazu ist wie folgt vorzugehen.

- Den Hahn für die Gasversorgung schließen.
- Den gewünschten Brenner einschalten.
- Das Gitter entfernen.
- Alle Düsen (**H**) von der Nabe im Inneren der Brennertrommel abschrauben und durch die für die verwendete Gasart geeigneten ersetzen.
- Für den erneuten Gerätebetrieb alle entfernten Teile wieder einbauen.

**WICHTIG**

Es ist notwendig, alle Düsen des Brenners zu wechseln.

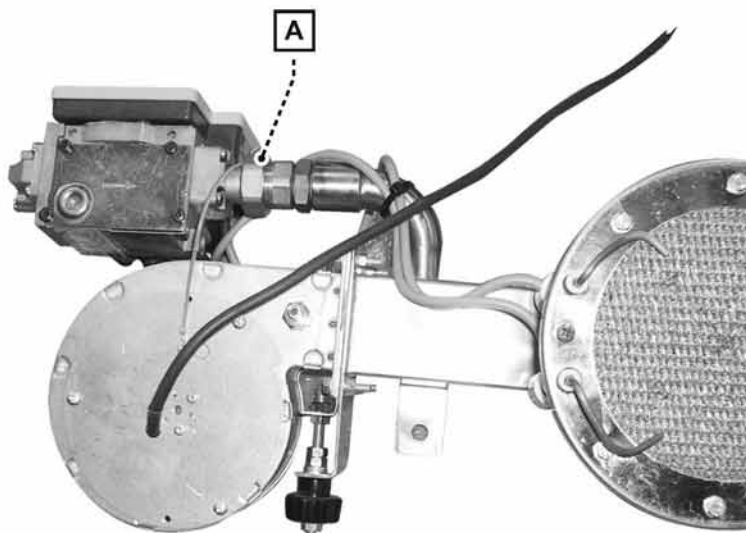
H - Düsen des Brenners (8 Stück).

S - Innere Nabe des Brenners

5-11.5 Auswechslung der Zünddüse bei Brennern mit Infrarotstrahlen (Modell B).

Dazu ist wie folgt vorzugehen.

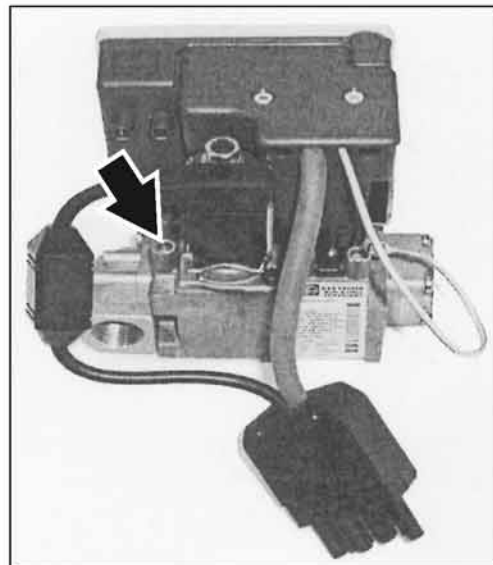
- Den Hahn für die Gasversorgung schließen.
- Den gewünschten Brenner einschalten.
- Die dreiteilige Verbindung (**A**) abschrauben.
- Die Düse herausziehen und durch die für den verwendeten Gastyp geeignete ersetzen (siehe Abschnitt "**5-4.4 Eigenschaften Brenner, Düsen und Einstellungen**").



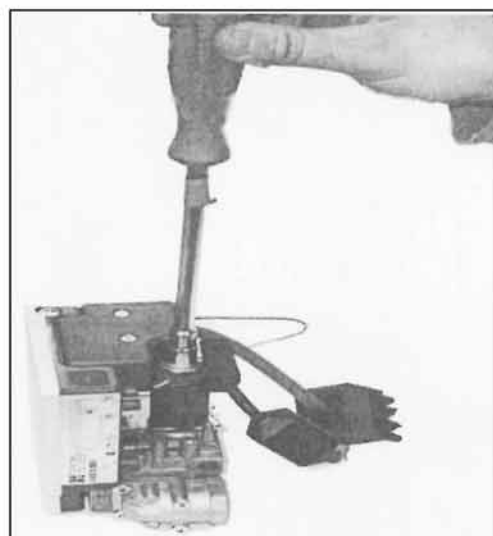
5-11.6 Einstellung des Drucks bei Brenner mit Infrarotstrahlen (Modell B).

Dazu ist wie folgt vorzugehen.

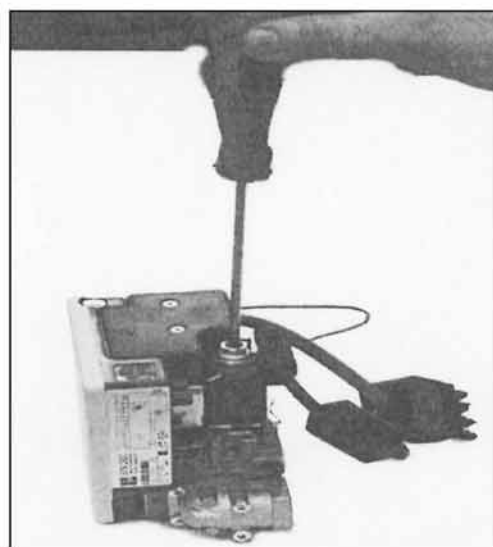
- Die Schraube am Druckmessanschluss PO des Magnetventils vor der Düse lockern und einen Druckmesser mit Wassersäule anschließen.



- Den Modulator speisen und die Kappe vom Druckregler entfernen. Zum Einstellen des maximalen Drucks die Schraube CH10 drehen, bis der gewünschte Wert erreicht wird.



- Die Spannung am Modulator abschalten und die innere Schraube zur Regelung des Mindestdrucks mit einem Kreuzschraubendreher drehen, bis der geforderte Druck erzielt wird.



Abschnitt 6

WARTUNGSINFORMATIONEN

6-1 WARTUNG

6-1.1 Empfehlungen für die Wartung

Dank der planmäßigen, von dem Hersteller vorgesehenen Wartungsarbeiten wird das Gerät unter höchsteffizienten Bedingungen gehalten. Das ermöglicht, die beste Leistung, eine längere Betriebsdauer und eine regelmäßige Einhaltung der Sicherheitsvorkehrungen zu erhalten.

Bei **jedem Arbeitsende** und jedesmal, wenn es als nötig angesehen wird, sind die folgenden Elemente zu reinigen:

- das Kochfeld;
- den Ofen (soweit vorhanden);
- den Wärmeschrank (soweit vorhanden);
- die äußeren Teile des Gerätes und das Umfeld.

Mindestens **zwei Mal pro Jahr** sind der Einsatz eines Fachtechnikers für die Kontrolle des Gerätes und die Reinigung der Abzugsleitung für die Gasverbrennung erforderlich. **Es ist auf jeden Fall angemessen, einen Wartungsvertrag abzuschließen.**

6-1.2 Gerätereinigung

**GEFAHR**

Vor den Reinigungsarbeiten das Gerät ausschalten, die Gasversorgung auf diesem unterbrechen und auf die Abkühlung der Brenner warten.

Bei Geräten, die mit mindestens einem der folgenden Elementen ausgestattet sind, ist es notwendig, auch die Stromversorgung zu unterbrechen: Elektroofen, Wärmeschrank, Brenner mit Infrarotstrahlen, Brennern mit Luftgebläse.

Die Reinigung sollte durchgeführt werden, wenn das Gerät sich abgekühlt hat.

Hauptursachen der Zersetzung oder Korrosion des Edelstahls

- Benutzung von scheuernden oder säurehaltigen Reinigungsmitteln, vor allem auf der Grundlage von Chlor, wie Salzsäure oder Natriumhypochlorit (Bleichlauge). Deswegen sollte es vor dem Einkauf eines Reinigungsproduktes sichergestellt werden, dass es den Stahl nicht korrodiert (siehe auch "**6-1.3 Nützliche Ratschläge für die Instandhaltung von Edelstahl**");
- Rückstau von Eisenablagerungen (Typ, derer die aus Rost im durch die Rohre laufenden Wasser besonders nach einer längeren Nichtbenutzung entsteht). Um dieser Rückstau zu verhindern, ist die Benutzung von Eisenschwämmen zum Lösen von schwer zu entfernenden Speisereste zu vermeiden. Stattdessen sind Stahlwolle oder Spachtel aus Edelstahl oder noch weicherem Material zu verwenden, jedoch kein Eisen;
- Rückstau von Stoffen mit säurehaltigen Komponenten, wie Essig, Zitronensäure, Saucen, Salz, usw. Keinen längeren Kontakt dieser Stoffe mit den Eisenteilen des Gerätes zulassen. Besonders schädlich für die Oberflächen ist die Verdunstung von Salzlösungen auf diesen.

Gewöhnliche Reinigung

Eine tägliche und gründliche Reinigung des Gerätes nach der Benutzung sichert eine perfekte Funktionsweise und eine lange Dauer. Die Reinigung ist mit einem feuchten Tuch, mit Wasser und Seife oder Reinigungsmitteln, unter Vermeidung derer, die scheuernd oder säurehaltig sind, durchzuführen. Diese auch nicht für die Reinigung der Fußboden in der Nähe des Gerätes benutzen, da die Gerüche sich festsetzen und zu Stahlschäden führen können.

Mit klarem Wasser nachspülen und trocknen; niemals direkten Wasserstrahl benutzen, um keinen Anlass für Komplikationen durch Leckschäden am Gerät zu geben.

Wartungsinformationen

Rostbildung

Um Rostflecken zu beseitigen ist es notwendig, sich an industrielle Reinigungsmittelhersteller anzuwenden, um ein Waschmittel zu verwenden, dass diese Flecken beseitigt. Für diesen Zweck können auch industrielle Produkte für die Reinigung der Kalkablagerungen benutzt werden. Nach der Benutzung und der Spülung mit klarem Wasser kann es notwendig sein, einen alkalischen Reiniger für die Neutralisierung säurehaltigen Verbindungen auf der Oberfläche zu benutzen.

Tabelle der Reinigungsmittel

Beschreibung	Produkte
Zum Waschen und Spülen	Trinkwasser bei Raumtemperatur
Zum Reinigen und Trocknen	Nichtschleifendes und rückstandsfreies Tuch
Empfohlene Reinigungsprodukte	Reinigungsprodukte basierend auf: - Kaliumhydroxid max bis 5% - Ätznatron max bis 5%
Produkte um unangenehme Gerüche zu beseitigen	Polierprodukte basierend auf: - Zitronensäure - Essigsäure

Normen und Ratschläge für die Reinigung des Kochfeldes

Die Brenner des Kochfeldes sind in drei Teile unterteilt und sind vom Typ Pfeifen mit pilotierter Flamme. Aufgrund ihrer Bauart gibt es keine Möglichkeit von Positionsfehlern bei der Wiedezusammensetzung. Es ist notwendig, mit einer gewissen Regelmäßigkeit die folgenden Teile zu reinigen:

- Brennerdeckel: mit Seifenwasser oder gewöhnlichen Reinigern (nicht schleifend) reinigen unter Überprüfung, dass alle Bohrungen in dem Umfang frei liegen. Die Reinigung dieses Teiles garantiert eine perfekte Verbrennung.
- Brennerkopf: den Brennerkopf mit Seifenwasser oder gewöhnlichen Reinigern (nicht schleifend) reinigen; das vorhandene Loch frei von Schmutz für die Phase des Brennerdeckels halten.
- Venturi für Brenner: sein Gehäuse immer sauber halten, wo die Unterseite des Brennerkopfes aufgestützt ist.

Normen und Ratschläge für die Reinigung des Ofens

Für die Reinigung ein entsprechendes Entfettungsmittel (nicht schäumend) mit Sprühanwendung benutzen, um auch die versteckten Ecken zu erreichen.

Der Ofenbrenner ist vom röhrenförmigen Typ mit stabiler Flamme; er muss regelmäßig gereinigt werden, indem im besonderen eventuelle Ablagerungen an den Gasausflusslöchern entfernt werden.

6-1.3 Nützliche Ratschläge für die Wartung von Edelstahl

Edelstahl ist so bezeichnet, weil es seine Korrosionsresistenz einem dünnen Oxidschutzfilm verdankt, der sich auf molekularer Ebene auf seiner Oberfläche formt, die durch die Einwirkung von Sauerstoff desselben Metalls gebildet wird. Es ist offenbar, dass jeglicher Grund, der die Formierung dieses Films und seine Dauerhaftigkeit auf der Oberfläche verhindert, wie jegliche darauf liegende Fremdkörper, Speise- oder Salzreste, usw., die Korrosionsresistenz des Edelstahls verringert.

Seine Resistenz und Dauer sind deshalb auch direkt an eine gute Wartung gebunden, die vom Benutzer und unter Benutzung von geeigneten Produkten und Materialien für diese Wartung gemacht werden muss.

**WICHTIG**

Vor Benutzung jeglicher Reinigungsprodukte sowohl für die Reinigung des Edelstahls als auch des Fußbodens auf dem das Gerät steht oder in unmittelbarer Nähe des Gerätes, immer bei den gewohnten Reinigungsmittellieferant erfragen, welcher Typ am geeignetsten ist und bei seiner Benutzung zu absolut keiner Korrosion auf dem Stahl führt.

Tägliche Reinigung: Die Oberflächen gründlich und regelmäßig unter Benutzung eines feuchten Lappens reinigen. Wasser und Seife können benutzt werden, wie auch gewöhnliche Reiniger, die keine Schleifmittel oder Farbstoffe beinhalten. Nur und ausschließlich in Richtung der Satinierung reiben. Dann mit klarem Wasser reichlich abspülen und gründlich trocknen.

Speiseflecken oder gehärtete Rückstände: Die Speiseflecken mit warmem Wasser auswaschen, bevor sie verhärten. Wenn die Rückstände bereits eingetrocknet sind, sollten Wasser und Seife oder nicht scheuernde Reinigungsmittel benutzt werden; eventuell einen Spachtel aus Holz oder Schwämme aus weichem Edelstahl hinzuziehen; mit Wasser ausspülen und gut abtrocknen.

Kalkablagerungen: Die Kalkablagerungen auf Töpfen, Waschbecken, usw. sollten mit Entkalkungsmitteln entfernt werden.

Kratzer auf den Oberflächen: Bei Schrammen oder Kratzern auf den Oberflächen ist es notwendig, sie unter Benutzung von feiner Edelstahlwolle oder Scheuerfilz aus synthetische Faserstoffen abzuschleifen; in Richtung der Satinierung reiben, gut ausspülen und abtrocknen.

Beseitigung eventueller Verfärbungen des Stahls durch Speise- oder Brennerflecken, oder hitzebedingte Flecken: weiche Edelstahlwolle oder Scheuerfilz aus synthetischem Material benutzen; gründlich in die Richtung der Satinierung reiben, abspülen und gründlich abtrocknen. Vorsicht, dass die Oberfläche nicht zerkratzt werden.

Fleckenentfernung von Rost durch eine nicht korrekte Wartung und durch Benutzung von oxidierenden Produkten: geeignete Produkte benutzen; befragen Sie die Unternehmen, die Reiniger für den industriellen Gebrauch herstellen.

**WICHTIG**

Nach der Durchführung der Edelstahlreinigung, sollten im speziellen Fall die äußeren Oberflächen der Geräte, wenn sie gut getrocknet sind, mit Produkten geschützt werden, die normalerweise im Handel zu finden sind.

Diese, während der Beseitigung verschiedener Halonen, bringen Glanz auf den Stahl zurück und verhindern das Eindringen von Feuchtigkeit und Schmutz, Gründe der Korrosion.

Wartungsinformationen

Welche Produkte NICHT auf Edelstahl verwendet werden sollen

- Absolut keine chlorhaltigen Produkte, wie zum Beispiel Bleichlauge, Salzsäure oder andere solche Lösungen benutzen. Diese Produkte legen sich schnell auf Edelstahl fest und führen zu irreparablen Korrosionsschäden.
- Für die Reinigung der Fußböden unter dem Gerät oder in unmittelbarer Nähe, sind in keinsten Weise die oben genannten Produkte zu benutzen; tatsächlich verursachen die Gerüche oder eventuellen Tropfen, die auf das Stahl fallen können, ähnliche Korrosionsauswirkungen wie oben erläutert.
- Niemals Eisenschwämme benutzen oder auf der Oberfläche liegen lassen, denn selbst kleinste Ablagerungen könnten zurückbleiben und zur Rostbildung führen. Eventuell können weiche Edelstahlwolle oder Scheuersfilz aus synthetische Faserstoffen verwendet werden; immer in Richtung der Satinierung reiben und darauf achten, dass die Oberflächen nicht zerkratzt werden; dann abspülen und abtrocknen.



**Stahl
wolle**



Scheuerschwamm



**Säurehaltige
Substanzen**

Einige nützliche Tipps

- Die Leitungen der Wasserausgabeeinrichtungen, die die Töpfe, Waschküche, Herde, Spülmaschine usw. versorgen, erliegen zwangsläufig der Rostbildung mehr oder weniger stark, insbesondere beim Öffnen der Hähne nach einer gewissen Ruhezeit oder für Neuinstallationsanlagen.
Es muss absolut vermieden werden, dass diese Oxide oder Eisenablagerungen im Kontakt mit dem Edelstahl bleiben, da sie Korrosionserscheinungen produzieren. Es ist immer dann empfehlenswert, dass die Rohre gründlich verzinkt sind und dass das Wasser solange laufen gelassen wird, bis es perfekt sauber ist.
- Es ist zu vermeiden, dass Salzlösungen verdampfen, austrocknen oder auf der Oberfläche des Edelstahls verbleiben.
Bei Töpfen niemals Kochsalz in großer Menge verwenden, denn es auf dem Boden abgelagert und aufgrund seines hohen Gewichts nicht in der Lage ist, in Umlauf gebracht zu werden oder sich komplett zu lösen; dieses Salz, das nicht oder erst nach langer Zeit schmilzt, kann zu Korrosionserscheinungen an den Kontaktpunkten führen. Es empfiehlt sich deshalb, es in kleinen Mengen und mit aufgekochtem Wasser in die Töpfe zu geben; wenn das nicht möglich ist und das zu lösende Salz grobkörnig ist, sollte es in einem Extrabehälter gelöst werden.
Es sollte auf jeden Fall verhindert werden, dass das Salz mit kaltem Wasser oder sogar ohne Wasser in die Töpfe gegeben wird.
- Die Behälter der Töpfe, die Wannen der Geschirrspülmaschinen, die Wasserbäder, die Waschbehälter usw. sollten bei Nichtbenutzung vorzugsweise zum Zweck der Aufbewahrung und der Bewahrung der Stabilität des Passivierungsfilms abgedeckt werden, der das Stahl vor dem Kontakt mit eventuellen aggressiven Stoffen schützt.

6-2 DIE WARTUNG IST DEM INSTALLATEUR ODER EINEM TECHNISCHEN SPEZIALISTEN VORBEHALTEN

Die folgenden Wartungseingriffe sollten **mindestens einmal pro Jahr** durchgeführt werden:

- Druck- und Anlagedichtungskontrolle;
- Die Funktionstüchtigkeit des Sicherheitsthermoelementes prüfen;
- Die Funktionstüchtigkeit des möglichen Rauchabzugssystems prüfen;
- Die Funktionstüchtigkeit des Sicherheitsthermostates prüfen;
- Kontrolle der Minimalregulierungsschraube um sicherzustellen, dass sie versiegelt ist. Die Versiegelung darf nicht berührt werden;
- Die Funktionstüchtigkeit des elektronischen Steuergeräts der Brenner mit Luftgebläse prüfen.
- Kontrolle des Druckwächters, der automatisch die Luftzufuhr der Brenner mit Luftgebläse regelt, und prüfen, ob die Versiegelung unbeschädigt ist;
- Kontrolle der Verbrennung;

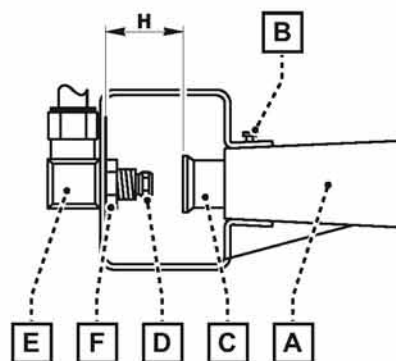
**GEFAHR**

Bevor irgendeiner Reparatur- oder Wartungsvorgang an dem Gerät durchgeführt wird, ist den Gasversorgungshahn zu schließen.

6-2.1 Reinigung des atmosphärischen Brenners (Modell T - S)

Falls die Reinigung der Brenner notwendig sein sollte, sind die folgenden Vorgänge durchzuführen:

- Die Mutter (**F**) auf der Gasrampe lösen;
- Die Befestigungsschrauben des Brenners lösen und ihn von dem Sitz entfernen;
- Mit einer Spitze oder einem ähnlichen Gegenstand (zum Beispiel einer schraubenförmigen Spitze) die Löcher der Gasausgänge reinigen;
- Nach der Reinigung die Teile wieder in umgekehrter Reihenfolge einbauen;
- Die Leitung des Gasverbrennungsabzugs und der winddichten Einrichtung (soweit vorhanden) überprüfen.

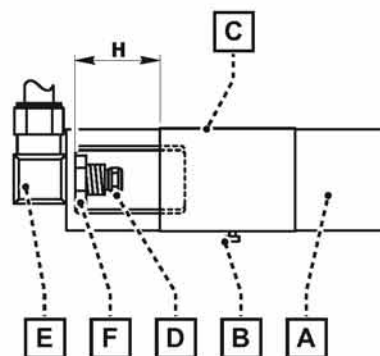


- A - Hauptbrenner
 B - Befestigungsschraube für Luftregulierung
 C - Luftregulierungsbuchse
 D - Düse des Hauptbrenners
 E - Gasrampe
 F - Mutter
 Wert "H" - Einstellung Primärluft

6-2.2 Reinigung des atmosphärischen Brenners (Modell C-P-M-G-D-E)

Falls die Reinigung der Brenner notwendig sein sollte, sind die folgenden Vorgänge durchzuführen:

- Die Mutter (**F**) auf der Gasrampe lösen;
- Die Befestigungsschrauben des Brenners lösen und ihn von dem Sitz entfernen;
- Mit einer Spitze oder einem ähnlichen Gegenstand (zum Beispiel einer schraubenförmigen Spitze) die Löcher der Gasausgänge reinigen;
- Nach der Reinigung die Teile wieder in umgekehrter Reihenfolge einbauen;
- Die Leitung des Gasverbrennungsabzugs und der winddichten Einrichtung (soweit vorhanden) überprüfen.

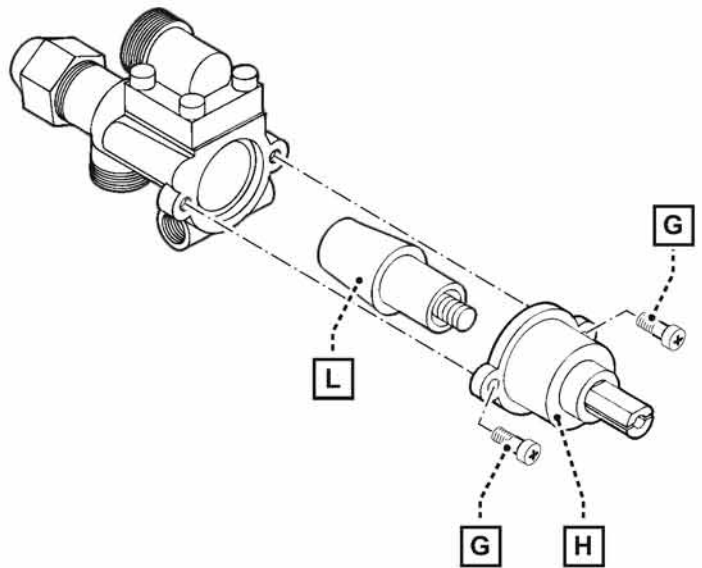


Wartungsinformationen

6-2.3 Einfettung Ventilhähne

Alle 6 Monate bezüglich der Einsätze, ist es angemessen, eine Kontrolle der Hähne und ihrer Schmierung durchzuführen.

- Den Gasabsperrhahn auf dem Gerät schließen;
- Den Drehknopf der Hähne und die vordere Bedienblende entfernen;
- Die Schrauben **(G)** lösen, den Flansch **(H)** und den Kegel **(L)** entfernen;
- Die Teile gründlich reinigen, einschließlich des Hahnenkörpers;
- Einen leichten spezial Fettfilm für Hähne anbringen;
- Den Kegel **(L)** wieder anmontieren, indem er für eine gute Verteilung des Fettes auf der gesamten Oberfläche zwei-dreimal gedreht wird;
- Den Flansch **(H)** durch die Schrauben **(G)** wieder anmontieren;
- Für den erneuten Gerätebetrieb alle entfernten Teile wieder einbauen;
- Sicherstellen, dass die Funktionsweise korrekt ist.



6-2.4 Auswechslung der Zündsteuerung des Gerätes bei Brennern mit Luftgebläse

Dazu ist wie folgt vorzugehen.

- Den Gasversorgungshahn schließen und die Spannung an der Anlage abschalten.
- Die Drehknöpfe herausziehen.
- Die Befestigungsschrauben lösen und die Bedienblende ausbauen.
- Den Korpus des Bedienelements von der Halterung abschrauben und vom Stromkreis trennen.
- Das neue Bedienelement montieren.
- Für den erneuten Gerätebetrieb alle entfernten Teile wieder einbauen.

6-2.5 Auswechslung des Bedienelements der Brenner mit Luftgebläse

Dazu ist wie folgt vorzugehen.

- Den Gasversorgungshahn schließen und die Spannung an der Anlage abschalten.
- Die Drehknöpfe herausziehen.
- Die Befestigungsschrauben lösen und die Bedienblende ausbauen.
- Den Schalter des Bedienelements von der Halterung ausbauen und vom Stromkreis trennen.
- Das neue Bedienelement montieren.
- Für den erneuten Gerätebetrieb alle entfernten Teile wieder einbauen.

6-2.6 Auswechslung der Elemente der Brenner mit Luftgebläse

Das Gitter und das Bedienfeld des Kochfeldes entfernen. Alle Bauteile sind mühelos erreichbar.

6-2.7 Auswechslung der Zündkerze des Brenners am Ofen (Modell F)

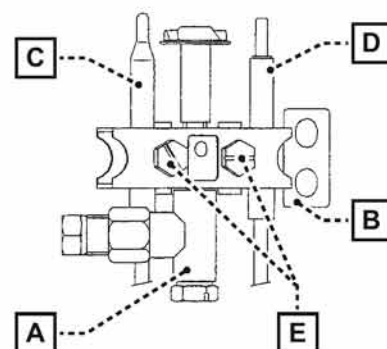
Dazu ist wie folgt vorzugehen.

- Den Hahn für die Gasversorgung schließen.
- Den gewünschten Brenner einschalten.
- Die zwei Schrauben **(E)** lösen.
- Die Kerze **(D)** entfernen, das Kabel trennen und die neue Kerze montieren.
- Für den erneuten Gerätebetrieb alle entfernten Teile wieder einbauen.

6-2.8 Auswechslung des Thermoelements am Brenner des Ofens (Modell F)

Dazu ist wie folgt vorzugehen.

- Den Hahn für die Gasversorgung schließen.
- Den gewünschten Brenner einschalten.
- Die zwei Schrauben **(E)** lösen.
- Das Thermoelement **(C)** von der Stütze entfernen und es von dem Sicherheitsthermostatkreis trennen.
- Das neue Thermoelement in umgekehrter Reihenfolge der Schritte einbauen.
- Für den erneuten Gerätebetrieb alle entfernten Teile wieder einbauen.



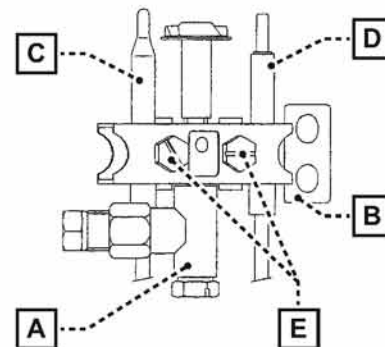
- A - Pilotflamme
- B - Stütze
- C - Thermoelement
- D - Zündkerze
- E - Befestigungsschraube

Wartungsinformationen

6-2.9 Auswechslung des Thermoelements der atmosphärischen Brenner (Modell C - T - S - D - E - P - M - G)

Dazu ist wie folgt vorzugehen.

- Den Hahn für die Gasversorgung schließen.
- Den gewünschten Brenner einschalten.
- Die zwei Schrauben **(E)** lösen.
- Das Thermoelement **(C)** von der Stütze entfernen und es von dem Sicherheitsthermostatkreis trennen.
- Das neue Thermoelement in umgekehrter Reihenfolge der Schritte einbauen.
- Für den erneuten Gerätebetrieb alle entfernten Teile wieder einbauen.



A - Pilotflamme

B - Stütze

C - Thermoelement

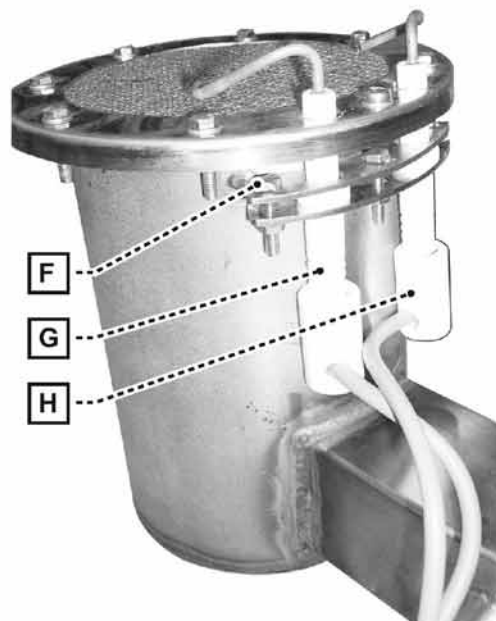
D - Zündkerze

E - Befestigungsschraube

6-2.10 Auswechslung der Zündkerze des Brenners mit Infrarotstrahlen (Modell B)

Dazu ist wie folgt vorzugehen.

- Den Gasversorgungshahn schließen und die Spannung an der Anlage abschalten.
- Den gewünschten Brenner einschalten.
- Die zwei Schrauben **(F)** lösen.
- Die Kerze **(G)** entfernen, das Kabel trennen und die neue Kerze montieren.
- Für den erneuten Gerätebetrieb alle entfernten Teile wieder einbauen.

**6-2.11 Auswechslung der Messkerze des Brenners mit Infrarotstrahlen (Modell B)**

Dazu ist wie folgt vorzugehen.

- Den Gasversorgungshahn schließen und die Spannung an der Anlage abschalten.
- Den gewünschten Brenner einschalten.
- Die zwei Schrauben **(F)** lösen.
- Die Messkerze **(H)** von der Stütze entfernen und vom Sicherheitsthermostatkreis trennen.
- Die neue Messkerze in umgekehrter Reihenfolge der Schritte einbauen.
- Für den erneuten Gerätebetrieb alle entfernten Teile wieder einbauen.

6-2.12 Auswechslung der Zündkerze des Brenners mit Luftgebläse (K - W)

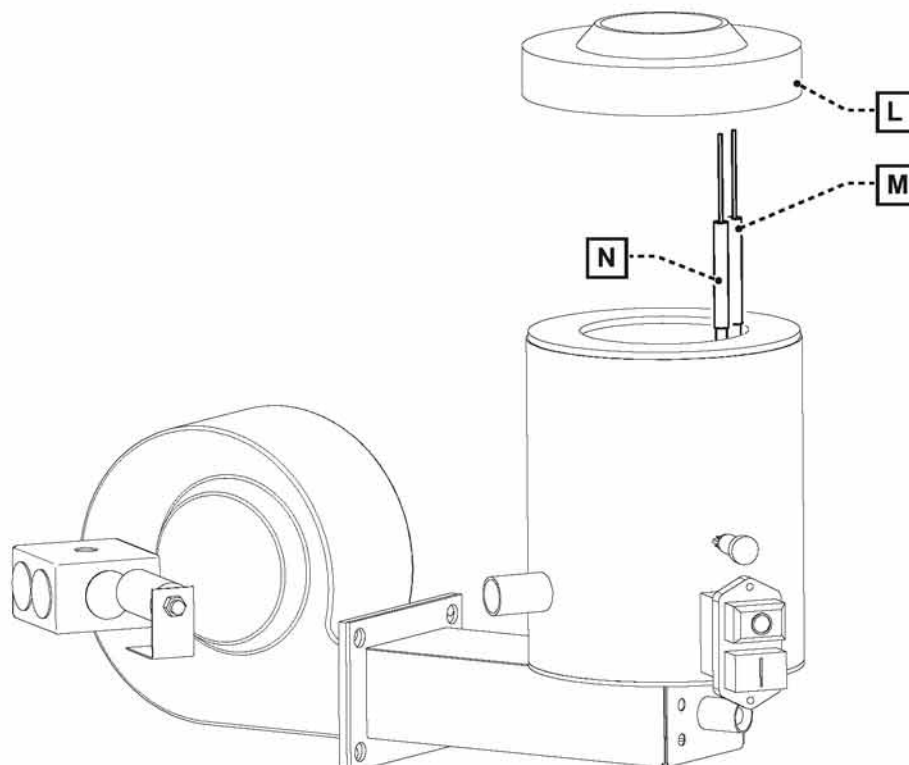
Dazu ist wie folgt vorzugehen.

- Den Gasversorgungshahn schließen und die Spannung an der Anlage abschalten.
- Den gewünschten Brenner einschalten.
- Den Förderer (L) von der Oberseite des zylinderförmigen Brenners entfernen.
- Die Zündkerze (M) ausbauen.
- Die neue Kerze montieren.
- Für den erneuten Gerätebetrieb alle entfernten Teile wieder einbauen.

6-2.13 Auswechslung der Messkerze des Brenners mit Luftgebläse (K - W)

Dazu ist wie folgt vorzugehen.

- Den Gasversorgungshahn schließen und die Spannung an der Anlage abschalten.
- Den gewünschten Brenner einschalten.
- Den Förderer (L) von der Oberseite des zylinderförmigen Brenners entfernen.
- Die Messkerze (N) ausbauen.
- Die neue Kerze montieren.
- Für den erneuten Gerätebetrieb alle entfernten Teile wieder einbauen.



6-2.14 Auswechslung Gasventil

Dazu ist wie folgt vorzugehen.

- Den Hahn für die Gasversorgung schließen.
- Die Drehknöpfe herausziehen.
- Die Befestigungsschrauben lösen und die Bedienblende ausbauen.
- Die Anschlussmuttern von der Gasleitungen lösen und ein neues Ventil installieren.
- Für den erneuten Gerätebetrieb alle entfernten Teile wieder einbauen.

6-2.15 Auswechslung der Widerstände des Elektroofens

Dazu ist wie folgt vorzugehen.

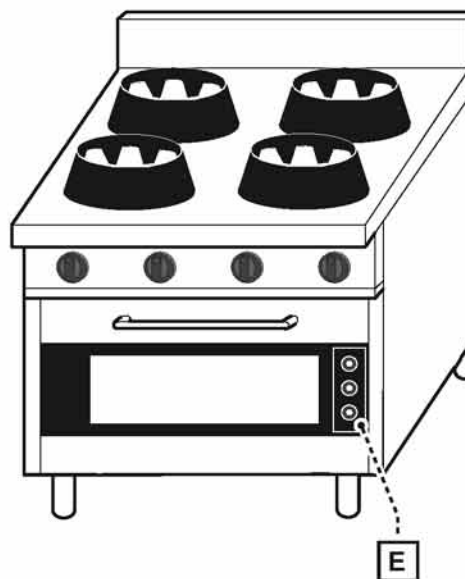
- Die Stromversorgung abschalten.
- Die seitliche Bedienblende (**E**) demontieren.
- Die Verkabelung der auszuwechselnden Widerstände (niedrig oder hoch) trennen.

Wenn der auszuwechselnde Widerstand der **niedrigeist**:

- Die Platte hochheben.
- Die Befestigungsstütze des Widerstandes lösen.
- Den Widerstand auswechseln.

Wenn der auszuwechselnde Widerstand der **hoheist**:

- Die Befestigungsstütze des Widerstandes lösen.
- Den Widerstand auswechseln.
- Die Verkabelung erneut anschließen, die seitliche Bedienblende wieder anmontieren und Strom wieder zufügen.



Wartungsinformationen

6-3 STÖRUNGSSUCHE

Vor der Inbetriebnahme ist das Gerät von **Fachpersonal** vorsichtsweise geprüft worden. Die angegebenen Informationen in der folgenden Tabelle haben zum Zweck die Hilfe der Kennzeichnung und der Korrektur eventueller Störungen oder Fehlfunktionen, die während der Benutzung vorkommen könnten.

Einige dieser Probleme können von dem Benutzer gelöst werden; für alle anderen **ist eine genaue technische Fähigkeit erforderlich und diese sollten von Fachpersonal gelöst werden.**

Problem		Mögliche Ursache	 Was der Benutzer tun muss	 Was von Fachpersonal getan werden muss
Das Gas betreffende Probleme	Die Pilotflamme schaltet sich nicht ein	Verlust der Leistung in der Hauptgasleitung	Sich an den Gasanbieter wenden.	
		Verstopftes Pilotflammenloch	Sich an einen Fachtechniker wenden.	Das Pilotflammenloch reinigen.
		Gashahn beschädigt	Sich an einen Fachtechniker wenden.	Den Hahn austauschen.
	Nach dem Loslassen des Drehknopfes erlöscht die Pilotflamme	Der Hahndrehknopf wurde nicht ausreichend gedrückt, um das Thermoelement zu erhitzen	Einen längeren Einschaltvorgang versuchen.	
		Das Thermoelement ist defekt	Sich an einen Fachtechniker wenden.	Das Thermoelement auswechseln.
		Gashahn beschädigt	Sich an einen Fachtechniker wenden.	Den Hahn austauschen.
	Die Pilotflamme bleibt angeschaltet, aber der Brenner entzündet sich nicht	Verlust der Leistung in der Gasleitung	Sich an den Gasanbieter wenden.	
		Düse verstopft	Sich an einen Fachtechniker wenden.	Die Düse des Brenners reinigen.
		Der Gashahn ist beschädigt	Sich an einen Fachtechniker wenden.	Den Hahn austauschen.
		Die Löcher des Brennerdeckels sind verstopft	Sich an einen Fachtechniker wenden.	Den Brennerdeckel reinigen.
	Gasgeruch	Verlust der Gasrohre	Sich an einen Fachtechniker wenden.	Dichtheit prüfen.
	Verbrennung nicht normal (gelbe oder rote Flamme)	Der Brenner ist verschmutzt oder verstopft	Sich an einen Fachtechniker wenden.	Den Brenner reinigen.
Gasofen	Eine Temperatur wird eingestellt, aber der Ofen entzündet sich nicht	Sicherheitsthermostat aktiviert	Sich an einen Fachtechniker wenden.	Den Thermostat zurückstellen.
	Kochen nicht gleich (großer Unterschied in der Färbung des Produktes)	Unterschiedliche Produktgröße -oder dicke	Um ein gleichmäßiges Kochen zu gewährleisten, sollte das Produkt gleichmäßig auf dem Blech verteilt sein. Falls es sich um nur ein Nahrungsmittel handelt, sollte die Größe, Lage oder Dicke die möglichst gleiche sein.	
		Nicht horizontale Gitter	Sich an einen Fachtechniker wenden.	Das Gerät in eine Ebene bringen unter Überprüfung der horizontalen Lage der Gitter durch Regulierung der Füße: das ist Voraussetzung für gleichmäßiges Kochen.

Wartungsinformationen

Problem		Mögliche Ursache	 Was der Benutzer tun muss	 Was von Fachpersonal getan werden muss
Probleme bezüglich der Stromanlage (für Modelle mit Elektroofen und/oder Wärmeschrank)	Widerstände erwärmen nicht	Durchgebrannte Sicherungen	Überprüfen, dass die Sicherungen der Stromanlage nicht durchgebrannt sind. Falls die Sicherungen mehrfach durchbrennen, ist ein Elektriker zu rufen.	
	Eine Temperatur wird eingestellt, aber der Ofen entzündet sich nicht	Einstellungsthermostat defekt	Sich an einen Fachtechniker wenden.	Den Thermostat zurückstellen.
		Spannung unzureichend	Sich an einen Fachtechniker wenden.	Die Stromanlage kontrollieren und überprüfen, dass sie den Gerätevorkehrungen entspricht.
		Ein oder mehrere Widerstände defekt	Sich an einen Fachtechniker wenden.	Die Widerstände auswechseln.
	Der Ofen schaltet sich nicht ein.	Das Gerät ist aus	Überprüfen, ob das Gerät eingeschaltet ist.	
		Einstellung durch den Temperatordrehknopf fehlt	Durch den Drehknopf eine Kochtemperatur wählen.	
	Kochen nicht gleich (großer Unterschied in der Färbung des Produktes)	Position des Wählschalters nicht korrekt	Den Wählschalter so positionieren, damit die Wärme aus dem unteren Teil und aus dem oberen Teil je nach dem durchzuführenden Kochvorgang, erzeugt wird.	
		Einer der beiden Widerstände ist beschädigt	Sich an einen Fachtechniker wenden.	Den Widerstand auswechseln.
		Unterschiedliche Produktgröße -oder dicke	Um ein gleichmäßiges Kochen zu gewährleisten, sollte das Produkt gleichmäßig auf dem Blech verteilt sein. Falls es sich um nur ein Nahrungsmittel handelt, sollte die Größe, Lage oder Dicke die möglichst gleiche sein.	
		Nicht horizontale Gitter	Sich an einen Fachtechniker wenden.	Das Gerät in eine Ebene bringen unter Überprüfung der horizontalen Lage der Gitter durch Regulierung der Füße; das ist für die Gleichheit des Kochvorgangs notwendig.

Wartungsinformationen

Problem		Mögliche Ursache	 Was der Benutzer tun muss	 Was von Fachpersonal getan werden muss
Probleme in Bezug auf die mit Brennern mit Luftgebläse ausgestatteten Modelle	Der Gasbrenner zündet nicht	Verlust der Leistung in der Gasleitung	Sich an den Gasanbieter wenden.	
		Düsen verstopft	Sich an einen Fachtechniker wenden.	Die Düse des Brenners reinigen
		Zündsteuerung des Gerätes beschädigt	Sich an einen Fachtechniker wenden.	Die Steuerung austauschen
		Zündsteuerung des Brenners beschädigt	Sich an einen Fachtechniker wenden.	Die Steuerung austauschen
		Elektronisches Steuergerät beschädigt	Sich an einen Fachtechniker wenden.	Die Steuerung austauschen
	Der Gasbrenner schaltet sich 15 s nach dem Zünden aus	Elektromotor des Luftgebläses beschädigt	Sich an einen Fachtechniker wenden.	Den Motor austauschen
		Druckwächter beschädigt	Sich an einen Fachtechniker wenden.	Den Druckwächter austauschen
		Magnetventil beschädigt	Sich an einen Fachtechniker wenden.	Das Magnetventil austauschen.
		Elektronisches Steuergerät beschädigt	Sich an einen Fachtechniker wenden.	Das elektronische Steuergerät austauschen
		Polarität vertauscht	Sich an einen Fachtechniker wenden.	Die Polarität von Phase und Nullleiter vertauschen

Abschnitt 7

TABELLEN UND ANLAGEN

TAB. 1 FAMILIEN DER NORMALGASE

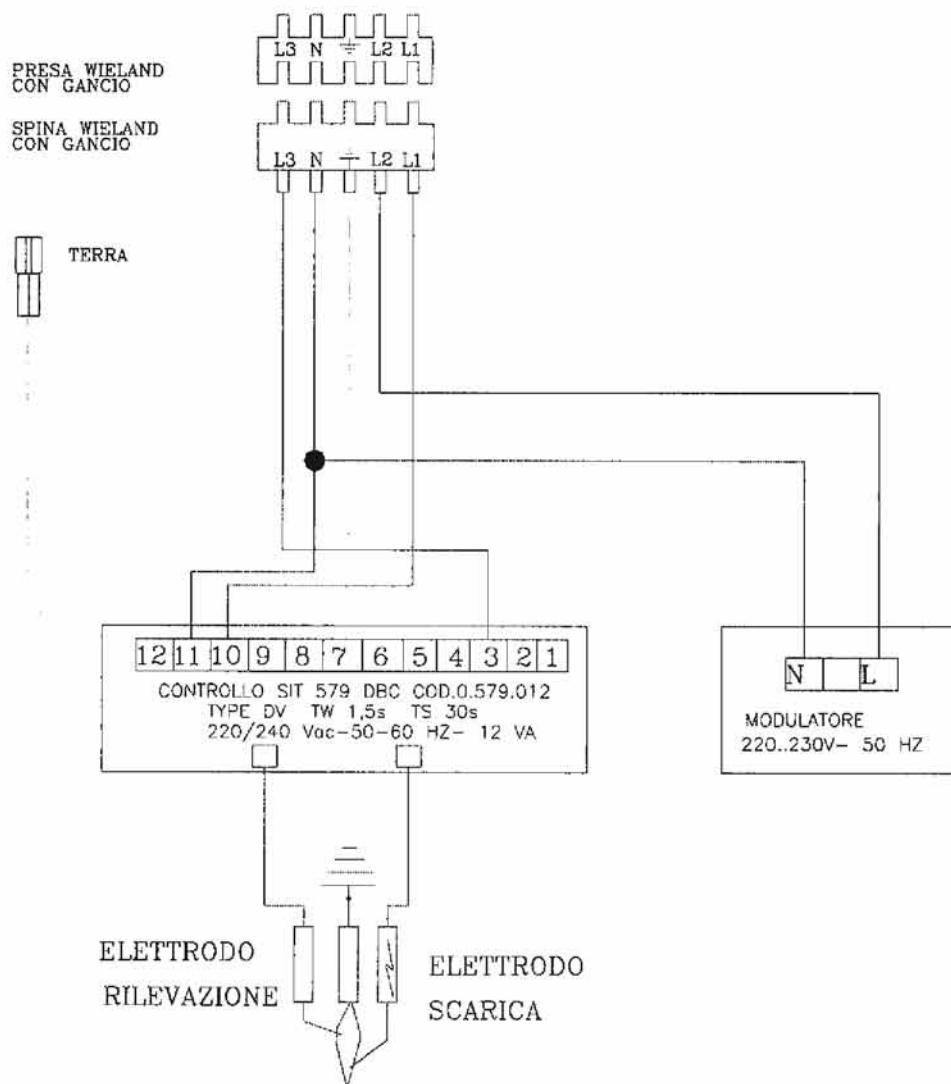
Familie	Gastyp	Gassymbol	Unterer Heizwert (Hi)			Eichungsdruck und Prüfung	
			kcal/m ³	MJ/m ³	kW/m ³	mbar	mmWS
2 ^a Familie	Naturgase (Gruppe H)	G 20 (Methangas)	8.570	35,9	9,97	18	180
3 ^a Familie	Flüssiggas (LPG)	G 30 (Butan)	29.330 (kcal/m ³) 11.000 (kcal/kg)	122,7 (MJ/m ³) 45,6 (MJ/kg)	34,1 (kW/m ³) 12,67 (kW/kg)	30	300
		G 31 (Propan)	22.190 (kcal/m ³) 11.000 (kcal/kg)	92,91 (MJ/m ³) 46,4 (MJ/kg)	25,8 (kW/m ³) 12,88 (kW/kg)	37	370

TAB. 2 TABELLE KATEGORIEN UND GASDRUCK

TABELLE KATEGORIEN UND GASDRUCK							
Land	Geräte kategorie	Gas	Druck Nennwert (mbar)	Land	Geräte kategorie	Gas	Druck Nennwert (mbar)
ÖSTERREICH	II2H3B/P	G20	20	LATVIA	II2H3+	G20	20
		G30/G31	50			G30/G31	28 - 30/37
BELGIUM	II2E+3+	G20/G25	20/25	LATVIA	II2H3B/P	G20	20
		G30/G31	28 - 30/37			G30/G31	30
CYPRUS	I3B/P	G30/G31	30	LITHUANIA	II2H3B/P	G20	20
	I3+	G30/G31	28 - 30/37			G30/G31	30
CZECH REPUBLIC	II2H3B/P	G20	20	LITHUANIA	II2H3+	G20	20
		G30/G31	30			G30/G31	28 - 30/37
DENMARK	II2H3B/P	G20	20	LUXEMBURG	I2E	G20	20
		G30/G31	30	MALTA	I3B/P	G30/G31	30
ESTONIA	II2H3+	G20	20	NETHERLANDS	II2L3B/P	G25	25
		G30/G31	28 - 30/37			G30/G31	30
ESTONIA	II2H3B/P	G20	20	NORWAY	II2H3B/P	G20	20
		G30/G31	30			G30/G31	30
FINLAND	II2H3B/P	G20	20	POLAND	I2E	G20	20
		G30/G31	30	PORTUGAL	II2H3+	G20	20
FRANCE	II2H3+	G20/G25	20/25			G30/G31	28 - 30/37
		G30/G31	28 - 30/37	SLOVAKIA	II2H3B/P	G20	20
GERMANY	II2ELL3B/P	G20	20			G30/G31	30
		G25	20	SLOVENIA	II2H3B/P	G20	20
		G30/G31	50			G30/G31	30
GREAT BRITAIN	II2H3+	G20	20	SPAIN	II2H3+	G20	20
		G30/G31	28 - 30/37			G30/G31	28 - 30/37
GREECE	II2H3+	G20	20	SWEDEN	II2H3B/P	G20	20
		G30/G31	28 - 30/37			G30/G31	30
HUNGARY	II2H53B/P	G20	25	SWITZERLAND	II2H3B/P	G20	20
		G30/G31	30			G30/G31	50
		G25.1	25	SWITZERLAND	II2H3+	G20	20
ICELAND	I3B/P	G30/G31	30			G30/G31	28 - 30/37
IRELAND	II2H3+	G20	20	TURKEY	II2H3B/P	G20	20
		G30/G31	28 - 30/37			G30/G31	30
ITALY	II2H3+	G20	20				
		G30/G31	28 - 30/37				

ABB. 1 SCHALTPLAN ZU STEUERGERÄT "SIT" IN ZWEISTUFIGER AUSFÜHRUNG FÜR BRENNER "B"

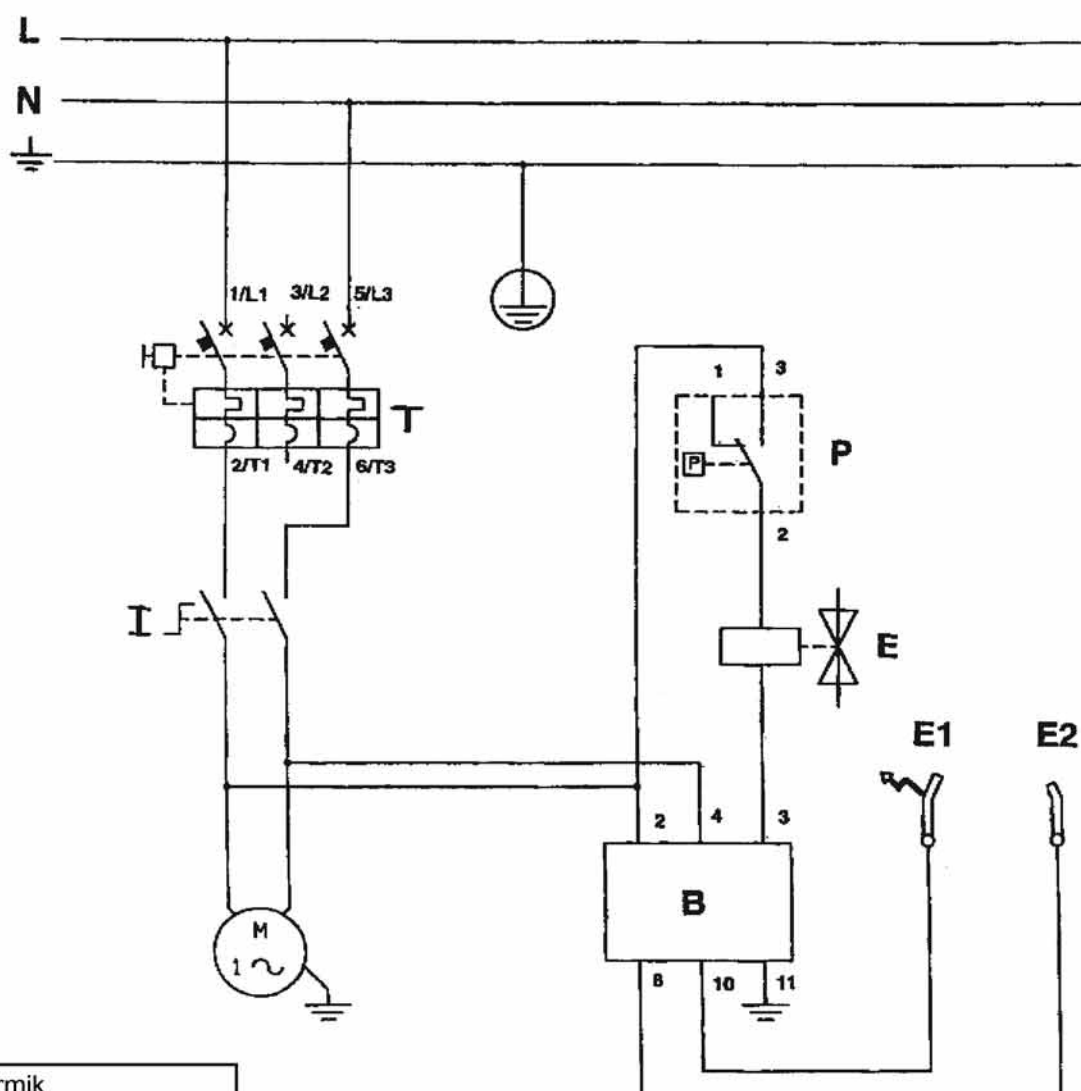
SCHEMA COLLEGAMENTO GRUPPO MULTIFUNZIONALE



LEGENDA

- L1 = MARRONE, CONTATTO DI LINEA / FASE
- L2 = CONTATTO VALVOLA BI-STADIO
- L3 = NERO, ALLARME DI BLOCCO 220Volt (eventuale)
- N = BLU, CONTATTO NEUTRO
- ⊥ = G/V, TERRA

ABB. 2 SCHALTPLAN ZU STEUERGERÄT "SIT" IN ZWEISTUFIGER AUSFÜHRUNG FÜR BRENNER "K" UND "W"



T	Thermik
I	Schalter
M	Motor
P	Druckwächter
E	Magnetventil
B	Steuergerät "Brahama"
E1	Zündelectrode
E2	Messelectrode