

10/2011

Mod: G17/PM8T-N

Production code: 373032

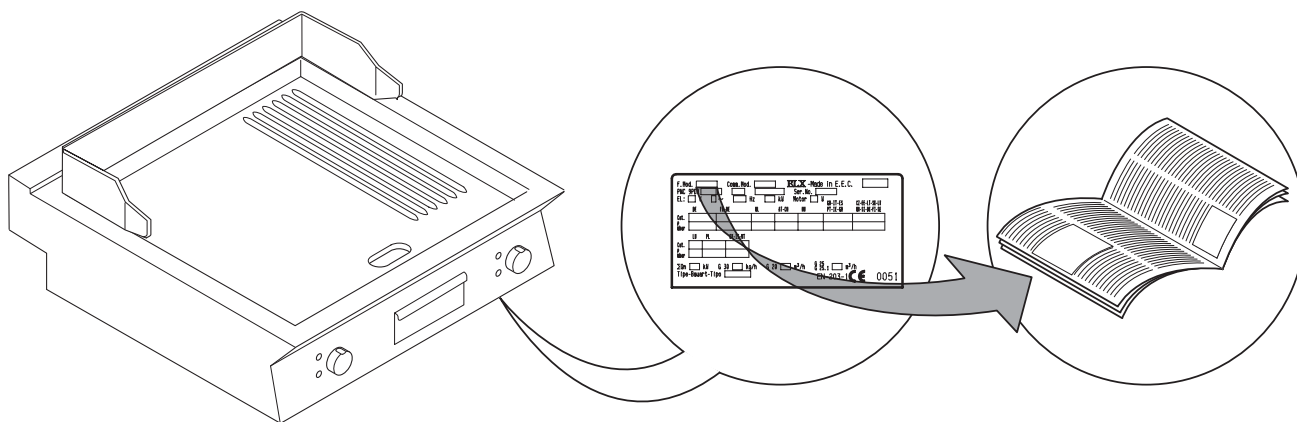


Diamond
catering equipment

INHALT

I. INSTALLATIONSSCHEMA / GERÄTEZUSAMMENSCHLUSS / DATENTABELLEN	2
II. TYPENSCHILD und TECHNISCHE DATEN	27
III. ALLGEMEINE HINWEISE	28
IV. UMWELTSCHUTZ	29
1. VERPACKUNG	29
2. BETRIEB	29
3. REINIGUNG	29
4. ENTSORGUNG	29
V. INSTALLATION	29
1. BEZUGSNORMEN	29
2. AUSPACKEN	29
3. AUFSTELLUNG	29
4. ABGASFÜHRUNG UND BELÜFTUNG	30
5. ANSCHLÜSSE	31
6. SICHERHEITSTHERMOSTAT	32
7. VOR BEENDIGUNG DER INSTALLATIONSARBEITEN	32
VI. ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER	33
1. GEBRAUCH DER GRILLPLATTE UND DER KOCHPLATTE	33
VII. REINIGUNG	34
1. AUSSENTEILE	34
2. SONSTIGE OBERFLÄCHEN	34
3. STANDZEITEN	35
4. INNENTEILE	35
VIII. WARTUNG	35
1. WARTUNG	35

II. TYPENSCHILD und TECHNISCHE DATEN



ACHTUNG

Die vorliegenden Gebrauchsanweisungen beziehen sich auf verschiedene Geräte. Stellen Sie den Code des gekauften Gerätes fest, der sich auf dem Schild unter der Bedienblende befindet (siehe obere Abbildung).

TABELLA A - Dati tecnici app. gas														
MODELLI DATI TECNICI		+7FTGDHS00 400mm	+7FTGDSR00 400mm	+7FTGDCS00 400mm	+7FTGHHS00 800mm	+7FTGHSP00 800mm	+7FTGHCS00 800mm	+7FTGDHS00 400mm	+E7FTGDSR00 400mm	+7FTGDCS00 400mm	+7FTGHHS00 800mm	+E7FTGHSP00 800mm	+7FTGHCS00 800mm	+7FTGHCP00 800mm
Attacco ISO 7/1	Ø	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"
Potenza termica Nominale kW	Max	7	7	7	14	14	14	7	7	7	14	14	14	14
	Min	3,2	3,2	3,2	6,4	6,4	6,4	3,2	3,2	3,2	6,4	6,4	6,4	6,4
Tipo di costruzione		A1	A1	A1	A1	A1	A1	A1	A1	A1	A1	A1	A1	A1

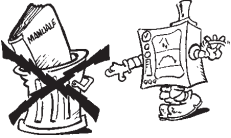
TABELLA A - Dati tecnici app. elettriche														
MODELLI DATI TECNICI		+7FTEDSS00 +7FTEDHS00 400mm	+7FTEDSR00 400mm	+7FTEDCS00 400mm	+7FTEHSS00 800mm	+7FTEHSP00 800mm	+7FTEHCS00 800mm	+7FTEDSS00 400mm	+7FTEDSR00 400mm	+E7FTEDCS00 400mm	+7FTEHSS00 800mm	+7FTEHSP00 800mm	+7FTEHCS00 800mm	+7FTEHCP00 800mm
Tensione di alimentazione	V	380-400	380-400	380-400	380-400	380-400	380-400	380-400	380-400	380-400	380-400	380-400	380-400	380-400
Fasi	N°	3N	3N	3N	3N	3N	3N	3N	3N	3N	3N	3N	3N	3N
Frequenza	Hz	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Potenza massima nominale	kW	4,1-4,5	4,1-4,5	4,1-4,5	8,2-9	8,2-9	8,2-9	4,1-4,5	4,1-4,5	4,1-4,5	8,2-9	8,2-9	8,2-9	8,2-9
Sezione cavo di alimentazione	mm²	1,5	1,5	1,5	2,5	2,5	2,5	1,5	1,5	1,5	2,5	2,5	2,5	2,5

TABELLA A - Dati tecnici app. elettriche														
MODELLI DATI TECNICI		+7FTEDSS0N 400mm	+7FTEHSS0N 800mm	+7FTEHSP0N 800mm	+7FTEHCP0N 800mm	+7FTMDSS05 400mm	+7FTMDSS06 400mm	+7FTMDSR05 400mm	+7FTMDSR06 400mm	+7FTMHSS05 800mm	+7FTMHSS06 800mm	+7FTMHSP05 800mm	+7FTMHSP06 800mm	
Tensione di alimentazione	V	230	230	230	230	400	440	400	440	400	440	400	440	
Fasi	N°	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	
Frequenza	Hz	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	
Potenza massima nominale	kW	4,1-4,5	8,2-9	8,2-9	8,2-9	4,1-4,5	4,1-4,5	4,1-4,5	8,2-9	8,2-9	8,2-9	8,2-9	8,2-9	
Sezione cavo di alimentazione	mm²	1,5	2,5	2,5	2,5	1,5	1,5	1,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	

III. ALLGEMEINE HINWEISE



- Lesen Sie die Gebrauchsanweisung vor dem Gebrauch des Gerätes aufmerksam durch.



- Bewahren Sie die Anleitung für den Gebrauch nach der Installation auf.



- **BRANDGEFAHR** - Halten Sie den Bereich um das Gerät frei und sauber von Brennstoffen. Keine entzündlichen Materialien in der Nähe dieses Geräts aufbewahren.



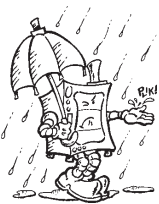
- Das Gerät an einem gut belüfteten Ort installieren, um das Entstehen gefährlicher Mischungen mit unverbrannten Gasen am Aufstellungsort des Gerätes zu vermeiden.
- Für den Luftaustausch ist die notwendige Menge Luft für die Verbrennung von 2 m³/h/kW Gasleistung sowie das "Wohlergehen" des Küchenpersonals zu berücksichtigen.

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



- Bringen Sie die Notrufnummern an einem sichtbaren Ort an.

- Die Installation, Wartung und Umstellung auf eine andere Gasart dürfen ausschließlich von qualifiziertem und vom Hersteller autorisiertem Personal durchgeführt werden. Wenden Sie sich für technische Serviceleistungen ausschließlich an die vom Hersteller autorisierten Kundendienststellen. Original-Ersatzteile verlangen.
- Dieses Geräte wurde für das Kochen von Speisen entwickelt. Es ist für den industriellen Gebrauch bestimmt. Jeder andere Gebrauch ist **bestimmungsfremd**.
- Dieses Gerät darf nicht durch Personen (Kinder eingeschlossen) benutzt werden, die körperlich behindert, in ihrer Wahrnehmungsfähigkeit oder ihren geistigen Kräften eingeschränkt sind oder denen Erfahrung und Kenntnisse fehlen, außer wenn sie durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person überwacht oder in den Gebrauch des Gerätes eingewiesen werden.
- Das Bedienungspersonal des Gerätes muss **geschult werden**. Das Gerät muss während des Betriebes überwacht werden.



- Im Schadensfall oder bei Störungen schalten Sie das Gerät ab.
- Verwenden Sie keine chlorhaltigen Produkte, auch nicht in verdünnter Form (wie Natronbleichlauge, Chlorwasserstoff oder Salzsäure usw.), um das Gerät oder den Boden unter dem Gerät zu reinigen. Zum Reinigen der Stahlteile keine metallenen Gegenstände (Bürsten oder Schwämme der Art Scotch Brite) verwenden.
- Vermeiden Sie, dass die Kunststoffteile mit Öl oder Fett in Berührung kommen.

- Lassen Sie auf dem Gerät keine Krusten aus Schmutz, Fett, Speiseresten oder anderem entstehen.
- Waschen Sie das Gerät nicht mit direkten Wasserstrahlen.

Das Symbol  weist darauf hin, dass das Gerät **nicht** als Hausmüll, sondern entsprechend den Bestimmung zum Umweltschutz und zum Schutz der Gesundheit entsorgt werden muss.

Wenden Sie sich für weitere Informationen zum Recycling des Produktes an die lokale Vertretung oder den Fachhändler des Gerätes, an den Kundendienst oder die lokale für die Abfallentsorgung zuständige Behörde.

Die Nichteinhaltung der vorgenannten Hinweise kann die Anwendungssicherheit des Gerätes beeinträchtigen. Die Missachtung der o.a. Hinweise bewirkt automatisch den Verfall der Garantie.

IV. UMWELTSCHUTZ

1. VERPACKUNG

Die für die Verpackung verwendeten Materialien sind umweltfreundlich und können gefahrlos gelagert oder in einer speziellen Müllverbrennungsanlage verbrannt werden.

Kunststoffteile, welche einer eventuellen Entsorgung durch Recycling unterliegen, sind wie folgt gekennzeichnet:



Polyäthylen: äußere Verpackungsfolie, Schutzhülle der Anleitung, Schutzhülle der Gasdüsen.



Polypropylen: obere Verpackungsplatte, Verpackungsbänder.



PS-Hartschaum: Schutzdecken.

2. BETRIEB

Unsere Geräte wurden für hohe Leistungen und Wirkungsgrade entwickelt. Zur Reduzierung des Strom-, Wasser- oder Gasverbrauchs das Gerät nicht ohne zu kochen in Betrieb nehmen und nicht unter Bedingungen verwenden, die den optimalen Betrieb beeinträchtigen (z.B. geöffnete Türen oder Deckel usw.) das Gerät ist nur an einem gut belüfteten Ort zu verwenden, um das Entstehen gefährlicher Mischungen mit unverbrannten Gasen im Raum zu vermeiden. Das Vorheizen nach Möglichkeit nur vor dem Gebrauch vornehmen.

3. REINIGUNG

Aus Umweltschutzgründen wird empfohlen, das Gerät (außen und falls notwendig innen) mit Produkten zu reinigen, die zu mehr als 90 % biologisch abbaubar sind (für weitere Informationen siehe Kapitel V „REINIGUNG“).

4. ENTSORGUNG



Umweltgerecht entsorgen. Unsere Geräte werden zu mehr als 90% des Gewichts aus wiederverwertbaren Metallen (Edelstahl, Eisen, Aluminium, verzinktem Blech, Kupfer usw.) hergestellt.

Das Gerät vor der Entsorgung durch Entfernen des Stromkabels und jeglicher

Schließvorrichtung unbrauchbar machen, um zu verhindern, dass jemand im Geräteinnern eingeschlossen werden kann.

V. INSTALLATION



- Vor Installation dieses Gerätes die vorliegenden Installations- und Wartungsanleitungen aufmerksam durchlesen.
- Die Installation, Wartung und Umstellung auf eine andere Gasart dürfen ausschließlich von qualifiziertem und vom Hersteller autorisiertem Personal durchgeführt werden.
- Die Nichtbeachtung der vorschriftsmäßigen Installations- und Wartungsverfahren, der Umbau und die Änderung des Gerätes können zu Schäden desselben und zu Personenverletzungen führen und ziehen automatisch den Verfall der Herstellergarantie nach sich.

1. BEZUGSNORMEN

- Die Geräteinstallation gemäß den Sicherheitsvorschriften und den gültigen lokalen Bestimmungen vornehmen.

2. AUSPACKEN

ACHTUNG!

Das Gerät sofort auf eventuelle Transportschäden überprüfen.

- Der Spediteur trägt die Haftung für die Sicherheit der Ware während des Transports und der Übergabe.
- Überprüfen Sie die Verpackung vor und nach dem Abladen.
- Reklamieren Sie offensichtliche und versteckte Mängel beim Spediteur und vermerken Sie eventuelle Schäden oder fehlende Ware bei der Übergabe auf dem Transportdokument.
- Der Fahrzeugführer muss das Transportdokument unterzeichnen: Der Spediteur kann die Reklamation zurückweisen, wenn das Transportdokument nicht unterzeichnet worden ist (der Spediteur kann das notwendige Formular zur Verfügung stellen).



- Die Verpackung entfernen und darauf achten, das Gerät nicht zu beschädigen. Tragen Sie dabei immer Schutzhandschuhe.
- Die Schutzfolien vorsichtig von den Metalloberflächen abziehen und eventuelle Klebstoffreste mit einem geeigneten Lösungsmittel entfernen.
- Fordern Sie den Spediteur innerhalb von 15 Tagen ab der Übergabe auf, die Ware hinsichtlich versteckter Schäden oder fehlender Teile zu untersuchen, die sich erst nach dem Auspacken zeigen.
- Bewahren Sie die gesamte der Verpackung beiliegende Dokumentation auf.

3. AUFSTELLUNG

- Das Gerät vorsichtig handhaben, um Beschädigungen desselben oder Gefährdungen von Personen zu vermeiden. Für den Transport und die Aufstellung eine Palette benutzen.
- Aus den Installationsplänen der vorliegenden Gebrauchsanweisungen sind die Abmessungen der Geräte und die Anordnung der Anschlüsse (Wasser - Gas - Stromkabel) ersichtlich. Vor Ort kontrollieren, dass alle erforderlichen Anschlüsse verfügbar und einsatzbereit sind.
- Das Gerät kann einzeln oder gemeinsam mit anderen Geräten derselben Baureihe installiert werden.
- Die Geräte sind nicht zum Einbau vorgesehen. Halten sie einen Abstand von mindestens 10 cm zwischen dem Gerät und seitlichen oder hinteren Wänden ein.

- Isolieren Sie die Oberflächen, die den oben genannten Abstand zum Gerät nicht einhalten, von diesem auf geeignete Weise ab.
- Stellen Sie das Gerät in einem geeigneten Abstand von eventuellen Wänden aus brennbarem Material auf. Keine entzündlichen Materialien oder Flüssigkeiten in der Nähe des Gerätes aufbewahren.
- Lassen Sie genügend Freiraum zwischen dem Gerät und eventuellen seitlichen Wänden, der in der Folge die Ausführung von Service- oder Wartungstätigkeiten zulässt.
- Nach der Aufstellung die Ausrichtung des Gerätes überprüfen und ggf. korrigieren. Eine falsche Ausrichtung kann den Betrieb des Gerätes beeinträchtigen.

3.1. GERÄTEZUSAMMENSCHLUSS

- (Abb. 1A) Die Bedienblenden der Geräte durch Ausdrehen der 4 Befestigungsschrauben abnehmen.
- (Abb. 1B) Von der Seitenwand jeder zu verbindenden Geräteseite die Befestigungsschraube entfernen, die der Bedienblende am nächsten ist.
- (Abb. 1D) Die Geräte aneinander stellen und durch Drehen der Stellfüße planeben ausrichten, bis die Oberflächen übereinstimmen.
- (Abb. 1C) Eines der beiden im Innern der Geräte befindlichen Plättchen um 180° drehen.
- (Abb. 1E) Vom Innern der Bedienblende desselben Gerätes aus die beiden Geräte an der Vorderseite verbinden, indem eine Schraube TE M5x40 (mitgeliefert) in den gegenüberliegenden Einsatz geschraubt wird.

3.2. BEFESTIGUNG AM BODEN

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

3.3. INSTALLATION AUF BRÜCKEN- UND ÜBERHANGELEMENTEN UND AUF ZEMENT-SOCKELBLENDE

Befolgen Sie genauestens die dem entsprechenden Zubehör beigelegten Anweisungen. Die dem gewählten Produkt beigelegten Anweisungen befolgen.

3.4. ABDICHTUNG DER FUGEN ZWISCHEN DEN GERÄTEN

Die Packungshinweise der Dichtmasse (Sonderzubehör) beachten.

4. ABGASFÜHRUNG

4.1 GERÄTE DES TYP “A1”

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

4.2 GERÄTE DES TYP “B”

(entsprechend der Definition in der Technischen Regel des DVGW, Arbeitsblatt G634: 1998)

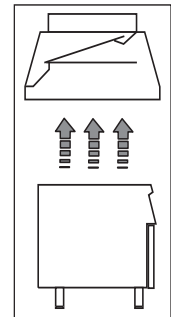
Falls auf dem Typenschild des Gerätes nur die Bauart Axx angegeben ist, wird erklärt, dass diese Geräte nicht direkt an einen Kamin oder eine ins Freie führende Abgasleitung angeschlossen werden darf. Das Gerät kann jedoch unter einer Abzugshaube oder einem ähnlichen Abzugssystem der Verbrennungsgase installiert werden.

4.2.1 KAMINANSCHLUSSROHR

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

4.2.2 INSTALLATION UNTER ABZUGSHAUBE

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



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

5. ANSCHLÜSSE



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

5.1. GASGERÄTE

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

5.1.1 VOR DEM ANSCHLUSS

- Überprüfen, ob das Gerät für den Betrieb mit der am Installationsort vorhandenen Gasart vorgerüstet ist. Sollte dies nicht der Fall sein, befolgen Sie die Anweisungen des Abschnitts: „Umstellung / Einstellung der Gasgeräte“.
- Jedem einzelnen Gerät muss ein schnell schließender/s Absperrhahn/-ventil vorgeschaltet werden. Den Hahn bzw. das Ventil in leicht zugänglicher Position installieren.

- Die Anschlussleitungen von Staub, Schmutz, Fremdkörpern reinigen, die die Gaszufuhr behindern könnten.
- Die Gasversorgungsleitung muss den für den einwandfreien Betrieb aller ans Netz angeschlossener Geräte notwendigen Gasdurchsatz zu gewährleisten. Eine unzureichende Gasversorgung beeinträchtigt den Betrieb der angeschlossenen Geräte.
- **Achtung!** Eine falsche Ausrichtung kann die Verbrennung beeinflussen und den Betrieb des Gerätes beeinträchtigen.

5.1.2 ANSCHLUSS

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

5.1.3 ÜBERPRÜFUNG DES ANSCHLUSSDRUCKS

- Anhand des Typenschildes überprüfen, ob das Gerät für die vorhandene Gasart geeignet ist (bei Nichteignung siehe die Anweisungen des Abschnitts „Umstellung auf eine andere Gasart“). Der Anschlussdruck wird bei einem Gerät in Betrieb mit einem Manometer gemessen (Mindestdruck 0,1 mbar).
- Die Bedienblende entfernen.
 - Die Dichtschrabe „A“ des Druckanschlusses entfernen und das Manometer „O“ (Abb. 2A) anschließen.
 - Den auf dem Manometer angezeigten Wert mit dem in

Tab. B angegebenen Wert (siehe Anhang der Gebrauchsanweisungen) vergleichen.

- Liegt der auf dem Manometer angezeigte Druckwert außerhalb des in Tab. B angegebenen Wertebereichs, darf das Gerät nicht eingeschaltet werden. Wenden Sie sich in diesem Fall an das Gasversorgungsunternehmen.

5.1.4 GASDRUCKREGLER

Falls der Gasdruck den angegebenen Wert übersteigt oder (aufgrund von Schwankungen) schwer einstellbar ist, muss vor dem Gerät und in leicht zugänglicher Position der Gasdruckregler (Kode 927225) installiert werden. Der Druckregler sollte nach Möglichkeit horizontal eingebaut werden, um einen korrekten Ausgangsdruck zu gewährleisten:

- “1” Gasanschluss Gasversorgungsseite.
- “2” Druckregler;
- “3” Gasanschluss Geräteseite.

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

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

5.1.5. PRIMÄRLUFTKONTROLLE (alle Modelle)

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

- Die Schraube “A” ausdrehen und den Luftring “E” auf den Abstand “H” gemäß Tab B einstellen, die Schraube “A” wieder anziehen und mit dem Lack versiegeln (Abb. 3B) einstellen.

5.1.6 UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART

Aus der Tabelle B „Technische Daten/Düsen“ ist der Düsentyp ersichtlich, durch den die vom Hersteller installierten Düsen ersetzt werden können (die Nummer ist auf dem Düsenkörper eingestanzt).

Nach dem Ersatz muss folgende Prüfliste vollständig durchgegangen werden:

Check	Ok
• Ersatz Brennerdüse/n	
• Korrekte Einstellung Primärluft der Brenner	
• Ersatz Zündbrennerdüse/n	
• Ersatz Schraube/n der Mindestregelung	
• Korrekte Einstellung Zündbrenner, sofern notwendig	
• Korrekte Einstellung Versorgungsdruck (siehe Tab. Technische Daten/Düsen)	
• Klebeschild (mitgeliefert) mit den Daten der neuen Gasart anbringen	

5.1.6.1 ERSATZ DER DÜSE DES HAUPTBRENNERS (für alle Modelle)

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

5.1.6.2 ERSATZ DER DÜSE DES ZÜNDBRENNERS (für alle Modelle)

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

5.1.6.3 SCHRAUBE DER MINDESTREGELUNG (für alle Modelle)

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

5.2. ELEKTROGERÄTE

5.2.1 STROMANSCHLUSS (Abb. 4A-Tab. C)

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

- Für den Zugriff auf das Klemmenbrett die Bedienblende des Gerätes durch Lösen der Befestigungsschrauben abnehmen (Abb. 4A 1-2).
- Schließen Sie das Netzkabel gemäß dem beigelegten Schaltplan an das Klemmenbrett an.
- Befestigen Sie das Netzkabel mit einer Kabelklemme.

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

5.2.2 NETZKABEL

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

5.2.3 SCHUTZSCHALTER

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

5.3. ERDANSCHLUSS UND POTENTIALAUSGLEICHSKNOTEN

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

6. SICHERHEITSTHERMOSTAT

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

6.1. RÜCKSETZUNG

- Warten, bis das Gerät abgekühlt ist: bei einer Temperatur von ungefähr 90°C darf die Rücksetzung erfolgen.
- Den roten Knopf auf dem Gehäuse des Sicherheitsthermostaten drücken.

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

7. VOR BEENDIGUNG DER INSTALLATIONSARBEITEN

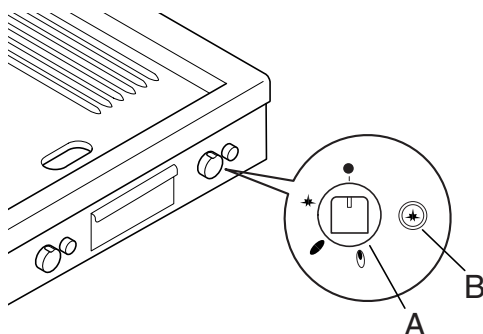
Alle Anschlüsse mit Seifenwasser auf eventuelle Gaslecks prüfen. Keine offenen Flammen bei der Gasdichtheitsprüfung verwenden. Alle Brenner einzeln und zusammen einschalten, um die Funktionstüchtigkeit der Gasventile, der Kochstellen und der Zündung zu kontrollieren. Den Kochstellenregler für jeden Brenner und alle Brenner zusammen auf die niedrigste Leistungsstufe stellen; der Installateur muss nach Beendigung der Arbeiten dem Benutzer den Gerätegebrauch erklären. Sollte das Gerät nach Ausführung der Kontrollen nicht korrekt funktionieren, den lokalen Kundendienst verständigen.

VI. ANLEITUNGEN FÜR DEN BENUTZER

1. GEBRAUCH DER GRILLPLATTE UND DER KOCHPLATTE

- Das Gerät ist für den industriellen Gebrauch bestimmt und darf nur durch geschultes Personal bedient werden.
- Das Gerät nicht über längere Zeit ohne zu kochen in Betrieb nehmen und nicht unter Bedingungen verwenden, die den optimalen Betrieb beeinträchtigen. Ferner ist das Vorheizen des Gerätes nach Möglichkeit nur unmittelbar vor dem Gebrauch vorzunehmen.
- Die Grillplatte ist zum Grillen von Speisen (Hamburger, Koteletts, Eier, Bratwürste, Fisch Gemüse usw.) direkt auf der Platte konzipiert. Jeder andere Gebrauch gilt als bestimmungsfremd.
- Die Kochplatte darf ausschließlich zum Garen von Speisen in Gefäßen (Töpfe, Pfannen) verwendet werden.
- Täglich vor der Inbetriebnahme und bei kaltem Gerät die Fettsammelbehälter entleeren.
- Die Grillplatte nicht zum Erhitzen von Töpfen oder Pfannen verwenden.
- **Grillplatte 400 mm:** sie besteht aus einer einzigen Kochzone mit Temperaturregelung über ein thermostatisches Gasventil (Gasgeräte) oder einen Thermostat (Elektrogeräte). Der Temperaturmessfühler ist in der Mitte der Grillplatte angeordnet;
- **Grillplatte 800 mm:** sie besteht aus zwei Kochzonen (linke und rechte Seite), die jeweils von einem thermostatischen Gasventil (Gasgeräte) oder einem Thermostat (Elektrogeräte) geregelt werden. Die Temperaturmessfühler sind jeweils in der Mitte der Grillplatte (auf der linken und rechten Seite) angeordnet.

1.1. GASGERÄTE MIT GASHAHN



Der Bedienknopf „A“ jedes Brenners hat folgende 4 Positionen:

- „Aus“
- ★ „Zündung Zündbrenner“
- „Max“
- „Min.“

Einschalten

Zündung Pilotbrenner

- Den Bedienknopf „A“ drücken und von der Position „aus“ auf die Position „Zündung Pilotbrenner“ drehen.
- Den Bedienknopf „A“ ganz eindrücken und gleichzeitig den Knopf der Piezozündung „B“ drücken, um die Zündflamme einzuschalten. Die erfolgte Einschaltung durch die Öffnungen in der Bedienblende überprüfen.

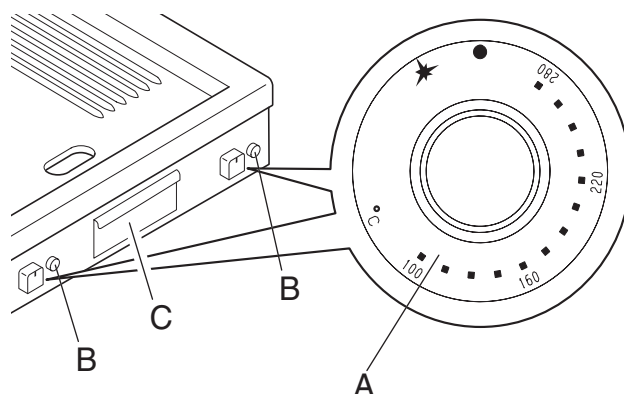
Nach dem Loslassen des Bedienknopfes darf die Zündflamme nicht erlöschen. Anderenfalls den Zündvorgang wiederholen.

Im Notfall ist eine Zündung des Zündbrenners von Hand möglich. Hierzu den Fettsammelbehälter entfernen und eine Flamme an den Zündbrenner annähern. Gleichzeitig den Bedienknopf „A“ auf Stellung „Zündung Zündbrenner“ gedrückt halten.

Zündung des Hauptbrenners

- Den Bedienknopf „A“ von der Position „Zündung Pilotbrenner“ auf die Position „max“ drehen.
- Zum Erhalt der Mindestregelung den Bedienknopf „A“ auf die Position „min“ drehen.

1.2. GASGERÄTE MIT VENTILEN



Einschalten

Der Bedienknopf „A“ hat folgende Positionen:

- Aus
- ★ Zündung Zündbrenner
- Temperaturwerte

Den Bedienknopf „A“ aus der Position „Aus“ nach links auf die Stellung „Zündung Zündbrenner“ drehen und niedergedrückt halten. Gleichzeitig wiederholt die Taste „B“ drücken, bis die Pilotflamme zündet. Nach ca. 20 Sekunden nach der Zündung den Bedienknopf „A“ loslassen, die Zündflamme darf nicht erlöschen. Die erfolgte Zündung kann durch das Schauloch „C“ überprüft werden.

Bei nicht erfolgter Zündung, den Vorgang wiederholen.

Im Notfall ist eine Zündung des Zündbrenners von Hand möglich. Hierzu den Fettsammelbehälter entfernen und eine Flamme an den Zündbrenner annähern. Gleichzeitig den Bedienknopf „A“ auf Stellung „Zündung Zündbrenner“ gedrückt halten.

- Für die Zündung des Hauptbrenners den Bedienknopf „A“ leicht eindrücken und nach links auf den gewünschten Temperaturwerte drehen.

Das Gerät ist mit einem Thermostatventil ausgestattet, das automatisch für eine konstante Beckentemperatur sorgt.

Abschalten der Grillplatte mit Gashähnen

Ausschalten des Hauptbrenners

- Den Bedienknopf "A" von der Position "max oder min" auf die Position "Zündung Pilotbrenner" drehen.

Ausschalten der Pilotflamme

- Den Bedienknopf "A" drücken und auf die Position "aus" drehen;
- Abschließend den dem Gerät vorgeschalteten Hauptgashahn schließen.

Abschalten der Grillplatte mit Ventilen

- Zum Abschalten des Hauptbrenners den Knopf "A" auf die Position "Zündung Zündbrenner" drehen.
- Zum Abschalten des Zündbrenners den Knopf "A" etwas eindrücken und auf „Aus“ drehen.

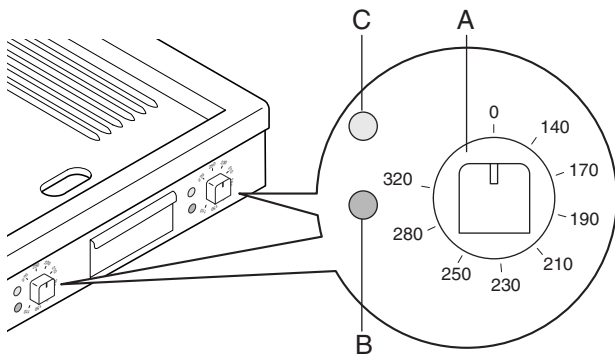
Nach der Arbeit:

- Den Bedienknopf "A" auf die Position "Aus" drehen.
- Den Gashahn schließen.

1.2.1. INTERLOCK

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

1.3. ELEKTROGERÄTE



Einschalten

- Den vor dem Gerät installierten Hauptschalter betätigen.
- Den Knopf "A" des Thermostaten auf die gewünschte Temperatur drehen.
- Das Aufleuchten der grünen Kontrolllampe "C" zeigt an, dass das Gerät stromversorgt ist.
- Das Aufleuchten der gelben Kontrolllampe "B" zeigt den Betrieb der Heizwiderstände an. Sie erlischt, wenn die angewählte Temperatur erreicht wird.

Ausschalten

- Die Bedienknöpfe auf "0" drehen.

VII. REINIGUNG

ACHTUNG!

Vor der Durchführung von Reinigungsarbeiten jeder Art muss das Gerät von der Stromversorgung getrennt werden.

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

1. AUSSENTEILE

SATINIERTER STAHL (täglich)

- Alle Stahloberflächen reinigen: Frischer Schmutz kann leicht und mühelos entfernt werden.
- Entfernen Sie Schmutz, Fett und Speisereste von den ausgekühlten Stahloberflächen, verwenden Sie dazu Seifenwasser, mit oder ohne Reinigungsmittel, das Sie mit einem Tuch oder Schwamm auftragen. Alle gereinigten Oberflächen anschließend sorgfältig trockenreiben.
- Schmutz-, Fett- oder Speiseresteverkrustungen mit einem Tuch oder Schwamm in Richtung der Satinierung unter häufigem Spülen abreiben: kreisförmiges Reiben und die auf dem Tuch/Schwamm verbleibenden Schmutzreste könnten die Stahlsatinierung beschädigen.
- Gegenstände aus Eisen können den Stahl ruinieren oder beschädigen: zerkratzte Oberflächen verschmutzen leichter und sind stärker korrosionsgefährdet.
- Gegebenenfalls muss die Satinierung wieder hergestellt werden.

HITZEGESCHWÄRZTE OBERFLÄCHEN (wenn nötig)

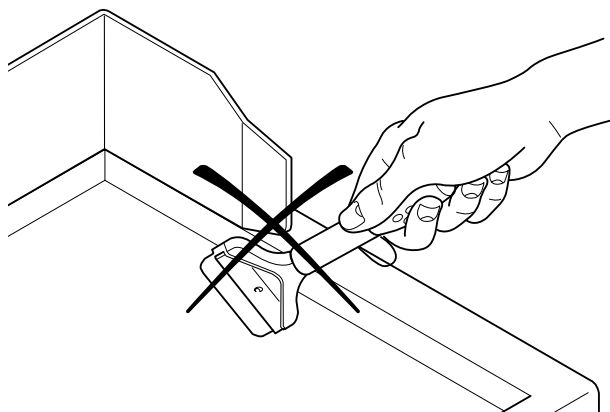
Auf Oberflächen, die hohen Temperaturen ausgesetzt sind, können dunkle Schatten entstehen. Diese stellen keinen Schaden dar und können gemäß den Anweisungen des vorangegangenen Abschnitts entfernt werden.

2. SONSTIGE OBERFLÄCHEN

OBERFLÄCHEN AUS WEICHSTAHL ODER GUSSEISEN (täglich)

Schmutz mit einem feuchten Tuch oder bei Verkrustungen mit dem in der Preisliste angegebenen Zubehör (im Lieferumfang enthalten oder Sonderzubehör) entfernen. Nach der Reinigung das Gerät einschalten, um die Oberfläche schnell zu trocknen, anschließend einen dünnen Film Speiseöl auf die Oberfläche auftragen.

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



da hierdurch die Platte verkratzt und ihre Funktionstüchtigkeit und Hygienesicherheit unwiderruflich beeinträchtigt werden können. Die Klinge muss ausgewechselt werden, wenn sie nicht mehr einwandfrei scharf ist.

AUFFANGBEHÄLTER UND SCHUBLADEN (auch mehrmals täglich)

Fett, Öl, Lebensmittelreste usw. von Sammelbecken, Schubladen und Auffangbehältern im allgemeinen entfernen. Die Behälter müssen am Ende des Arbeitstages stets gereinigt werden. Während des Gerätebetriebs sind die Behälter regelmäßig zu leeren.

3. STANDZEITEN

Vor einem längeren Gerätestillstand sind folgende Vorkehrungen zu treffen:

- Schließen Sie die dem Gerät vorgeschalteten Haupthähne oder -schalter.
- Alle Oberflächen aus Edelstahl energisch mit einem in Vaselineöl getränkten Tuch abreiben, um einen Schutzfilm aufzutragen.
- Die Räume regelmäßig lüften.
- Kontrollieren Sie das Gerät vor einer neuerlichen Verwendung.
- Die Elektrogeräte für mindestens 45 Minuten mit der niedrigsten Leistungsstufe einschalten, um eine zu schnelle Verdunstung der angesammelten Feuchtigkeit und eine Beschädigung des Heizelementes zu vermeiden.

4. INNENTEILE (alle 6 Monate)

HINWEIS! Diese Arbeiten dürfen ausschließlich von Fachkräften vorgenommen werden.

- Überprüfen Sie den Zustand der Innenteile.
- Eventuelle Schmutzablagerungen aus dem Geräteinneren entfernen.
- Überprüfen und reinigen Sie das Ablaufsystem.

HINWEIS! Unter besonderen Umgebungsbedingungen (z.B.: intensive Verwendung des Gerätes, salzhaltige Umgebungen, usw.) wird empfohlen, die o. a. Reinigungsarbeiten häufiger vorzunehmen.

VIII. WARTUNG

1. WARTUNG

Sämtliche Wartungskomponenten sind von der Vorderseite des Gerätes nach Abnahme der Bedienblende und des Frontpaneels zugänglich. Vor dem Öffnen des Gerätes immer die Stromversorgung abschalten.

1.1 BETRIEBSSTÖRUNGEN UND ABHILFE

Selbst bei ordnungsgemäßigem Gebrauch des Gerätes können Betriebsstörungen auftreten.

Keine Zündung des Zündbrenners

Mögliche Ursachen:

- Die Kerze ist nicht korrekt befestigt oder falsch angeschlossen.
- Die Zündung oder das Kabel der Kerze sind beschädigt.
- Unzureichender Druck in den Gasleitungen.
- Die Düse ist verstopft.
- Das Gasventil ist defekt.
- Der Gashahn ist defekt.

Der Pilotbrenner geht nach dem Loslassen des Bedienknopfs der Zündung aus

Mögliche Ursachen:

- Unzureichende Erhitzung des Thermoelements durch den Zündbrenner.
- Das Thermoelement ist defekt.
- Der Bedienknopf für Zündung wird unzureichend gedrückt.
- Der Gasdruck am Ventil ist unzureichend.
- Das Gasventil ist defekt.
- Der Gashahn ist defekt.

Der Zündbrenner ist noch eingeschaltet, aber der Hauptbrenner zündet nicht

Mögliche Ursachen:

- Druckverlust in der Gasleitung.
- Die Düse ist verstopft oder das Gasventil ist defekt.
- Die Gasaustrittsöffnungen des Brenners sind verstopft.

Temperaturregelung der Grillplatte ist nicht möglich.

Mögliche Ursachen:

- Die Thermostatkugel ist defekt.
- Das Gasventil ist defekt.

Temperatureinstellung des Backofens ist nicht möglich.

Mögliche Ursachen:

- Die Thermostatkugel ist defekt.
- Das Gasventil ist defekt.
- Der Elektrothermostat ist defekt.
- Der elektrische Sicherheitsthermostat hat angesprochen.

ANLEITUNGEN FÜR DEN AUSTAUSCH VON KOMPONENTEN

(ausschließlich durch einen Fachtechniker vorzunehmen)

GASVENTIL/-HAHN

- Bedienknöpfe und Bedienfeld abnehmen.
- Die Leitungen von Zündbrenner und Thermoelement abdrehen.
- Die Anschlüsse von Gasein- und -austritt ausdrehen.
- Die Grillplatte vorne anheben und die Thermostatkugel ausbauen.
- Beim Wiedereinbau die Schritte in umgekehrter Reihenfolge ausführen.

BAUGRUPPE ZÜNDBRENNER, THERMOELEMENT, ZÜNDKERZE, ZÜNDER GRILLPLATTE

- Bedienknöpfe und Bedienfeld abnehmen.
- Das Bauteil ersetzen.

HAUPTBRENNER DER GRILLPLATTE

- Bedienknöpfe und Bedienfeld abnehmen.
- Die Grillplatte abnehmen und zunächst die Thermostatkugeln ausbauen.
- Die Befestigung des Brenners von der Gasleitung zum Düsenhalter entfernen.
- Den Brenner abnehmen und durch einen neuen ersetzen. Beim Wiedereinbau die Schritte in umgekehrter Reihenfolge ausführen.

1.2 WARTUNGSPROGRAMM

- Lassen Sie das Gerät von einer Fachkraft mindestens einmal alle 12 Monate kontrollieren. Dazu wird der Abschluss eines Wartungsvertrags empfohlen.