

11/2010

Mod: E17/M60I8(230/3)-N

Production code: 373094-SPECIALE (230V/3)

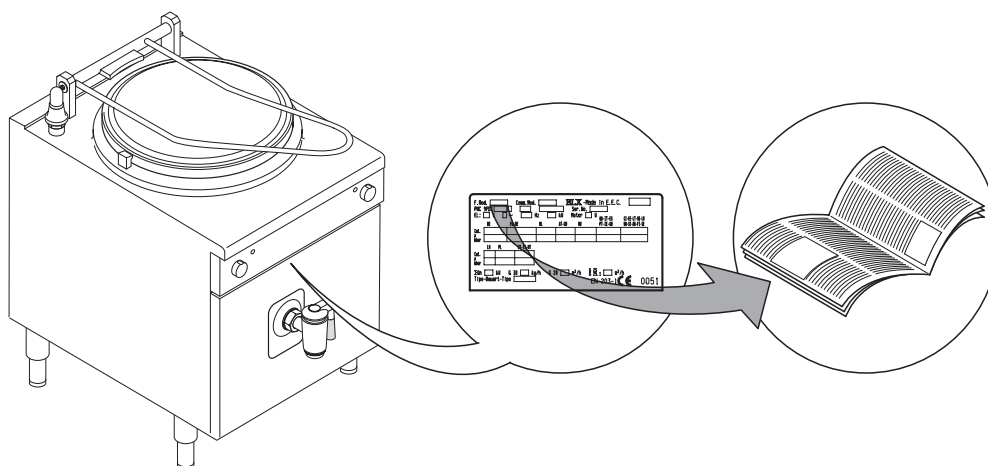


Diamond
catering equipment

INHALT

I. INSTALLATIONSSCHEMA / GERÄTEZUSAMMENSCHLUSS / DATENTABELLEN	2
II. TYPENSCHILD und TECHNISCHE DATEN	28
III. ALLGEMEINE HINWEISE	29
IV. UMWELTSCHUTZ	30
1. VERPACKUNG	30
2. BETRIEB	30
3. REINIGUNG	30
4. ENTSORGUNG	30
V. INSTALLATION	30
1. BEZUGSNORMEN	30
2. AUSPACKEN	30
3. AUFSTELLUNG	30
4. ABGASFÜHRUNG UND BELÜFTUNG	31
5. ANSCHLÜSSE	32
6. ANSCHLUSS AN DAS WASSERNETZ	33
7. SICHERHEITS- UND KONTROLLVORRICHTUNGEN	34
8. VOR BEENDIGUNG DER INSTALLATIONSARBEITEN	34
VI. ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER	35
1. GEBRAUCH DES KOCHKESSELS	35
VII. REINIGUNG	36
1. AUSSENTEILE	36
2. SONSTIGE OBERFLÄCHEN	36
3. KALK	37
4. STANDZEITEN	37
5. INNENTEILE	37
VIII. WARTUNG	37
1. WARTUNG	37

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).

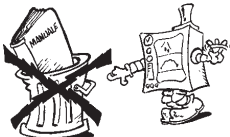
TABELLE A - Technische Daten Gas-/Elektrogeräte

MODELLE		+7BSGHINF0	+7BSGHINFR	+7BSGHDNF0	+7BSEHINF0	+7BSEHINFR
TECHNISCHE DATEN		800m m	800m m	800m m	800m m	800m m
Fassungsvermögen des Kochkessels	Liter	60	60	60	60	60
Fassungsvermögen Kesselmantel (min/max)	Liter	11/14	11/14	-	11/14	11/14
Netzspannung	V	230	230	230	400	400
Elektr. Leistungsaufnahme	kW	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
Phasen	Anz.	1+N	1+N	1+N	3+N	3+N
Frequenz	Hz	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Anschluss ISO 7/1	Ø	1/2"	1/2"	1/2"	-	-
Nennwärmeleistung	kW	14	14	14	-	-
Bautyp		A1	A1	A1	-	-
Höchstleistung	kW	-	-	-	9,4	9,4
Querschnitt Netzkabel	mm ²	-	-	-	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.



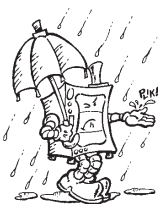
- Das Gerät an einem gut belüfteten Ort installieren, um das Entstehen gefährlicher Mischungen mit unverbrannten Gasen am Aufstellungsort des Gerätes zu vermeiden.
- Für den Luftaustausch ist die notwendige Menge Luft für die Verbrennung von 2 m³/h/kW Gasleistung sowie das "Wohlergehen" des Küchenpersonals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



PS-Hartschaum: Schutzecken.

2. BETRIEB

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



- Beim Entfernen der Verpackung 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 BETON-SOCKELBLENDEN

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 TYPIS “A1”

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

4.2 GERÄTE DES TYPIS “B”

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

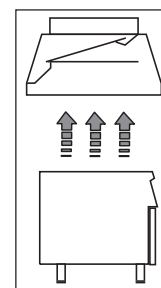
Falls auf dem Typenschild des Gerätes nur die Bauart Axx angegeben ist, wird erklärt, dass diese Geräte nicht direkt an einen Kamin oder eine ins Freie führende Abgasleitung angeschlossen werden darf. Das Gerät kann jedoch unter einer Abzugshaube oder einem ähnlichen Abzugssystem der Verbrennungsgase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

4.2.1 KAMINANSCHLUSSROHR

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

4.2.2 INSTALLATION UNTER ABZUGSHAUBE

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



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

5. ANSCHLÜSSE

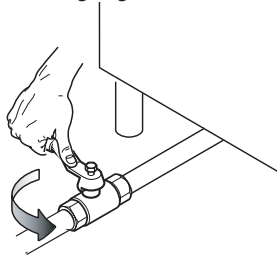
- Alle Installations- und Wartungsarbeiten der Gas-, Strom- und Wasseranlagen dürfen ausschließlich durch das Versorgungsunternehmen oder einen autorisierten Installateur durchgeführt werden.
- Die Art des gekauften Gerätes anhand der Daten auf dem Typenschild feststellen.
- Auf den Installationsplänen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

5.1. GASGERÄTE

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

5.1.1. VOR DEM ANSCHLUSS

- Überprüfen, ob das Gerät für den Betrieb mit der am Installationsort vorhandenen Gasart vorgerüstet ist. Sollte dies nicht der Fall sein, befolgen Sie die Anweisungen des Abschnitts: "Umstellung / Einstellung 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 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 (Minstdruck 0,1 mbar).
- Die Bedienblende entfernen.
 - Die Dichtschraube „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.

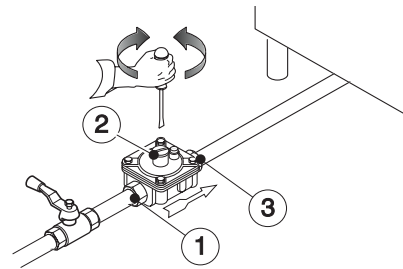
5.1.4 GASDRUCKREGLER

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

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. 3A) 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 eingestanz).

Nach dem Ersatz muss folgende Prüfliste vollständig durchgegangen werden:

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

5.1.6.1 ERSATZ DER DÜSE DES HAUPTBRENNERS (Abb.3A)

- Die Schraube „A“ lockern und die Düse „C“ abschrauben.
- Die Düse und den Luftring herausnehmen.
- Die Düse „C“ durch die für die Gasart passende Düse ersetzen, siehe Angaben in Tabelle B.
- Der Düsendurchmesser ist in Hundertstel-Millimetern auf dem Düsenkörper angegeben.
- Die Düse „C“ in den Luftring „E“ einsetzen, die beiden zusammengebauten Komponenten wieder korrekt montieren und die Düse bis zum Anschlag einschrauben.

5.1.6.2 ERSATZ DER DÜSE DES ZÜNDBRENNERS

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

5.2. ELEKTROGERÄTE

4.1.1. STROMANSCHLUSS (Abb. 4A).

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

- Für den Zugriff auf das Klemmenbrett „M“ die Befestigungsschrauben lösen und die Vorderwand des Geräts abnehmen.
- Schließen Sie das Netzkabel gemäß dem beigelegten Schaltplan an das Klemmenbrett an.
- Das Netzkabel mit der Kabelklemme „E“ befestigen“.

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. ANSCHLUSS AN DAS WASSERNETZ

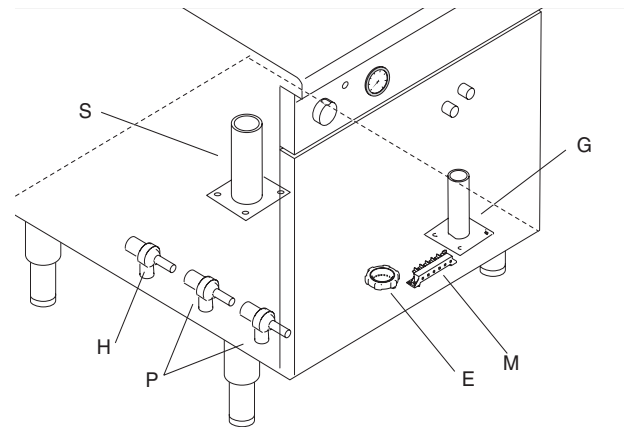
Das Gerät muss mit Trinkwasser bei Druckwerten von 1,5 - 3 bar versorgt werden.

Achtung! Liegt der Wasserdruck über dem angegebenen Druckwert, muss zur Vermeidung von Schäden am Gerät ein Druckreduzierer eingebaut werden.

Für eine korrekte Installation muss die Wasserzulaufleitung „P“ (Abb. 4A) mit einem mechanischen Filter und einem Absperrhahn an das Versorgungsnetz angeschlossen werden. Vor dem Anschluss des Filters eine gewisse Wassermenge ausfließen lassen, um die Leitung von eventuellen Ablagerungen zu reinigen.

6.1. KOCHKESSEL MIT AUTOMATISCHER WASSERBEFÜLLUNG

Für eine korrekte Installation muss die Wasserzulaufleitung „H“ (Abb.) für die automatische Wasserbefüllung in den Zwischenraum an das Versorgungsnetz von entionisiertem Wasser, oder, als Alternative, von osmotisiertem Wasser angeschlossen werden. Vor dem Anschluss eine gewisse Wassermenge ausfließen lassen, um die Leitung von eventuellen Ablagerungen zu reinigen.



7. SICHERHEITS- UND KONTROLLVORRICHTUNGEN

7.1. 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.

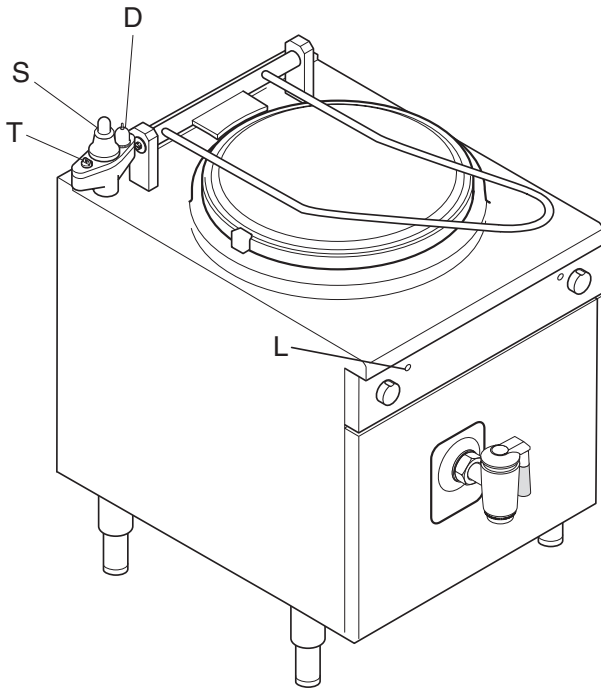
7.1.1. AUSLÖSUNG

Bei Kochesseln weist die Auslösung des Temperaturbegrenzer, die durch das Aufleuchten der Kontrolllampe „L“ auf der Bedienblende angezeigt wird, auf eine unkorrekte Anwendung (Betrieb mit leerem Kessel oder unzureichendem Wasserstand im Zwischenraum) oder auf einen Defekt des Geräts hin. Sollte die Sicherheitsvorrichtung wiederholt ansprechen, einen Fachtechniker zu Rate ziehen.

7.1.2 RÜCKSETZUNG

Die Rücksetzung des Temperaturbegrenzers erfolgt beim Abkühlen des Geräts automatisch nur bei indirekt beheizten Kesseln.

HINWEIS: Die Verstellung des Sicherheitsgrenzschalters führt zum Verfall der Garantie.



7.2 DRUCKREGLER

Indirekt beheizte Kochkessel:

- Entlüftungs- und Unterdruckventil "D": es reguliert den Innendruck im Kesselmantel und gewährleistet den Austritt der darin enthaltenen Luft während des Aufheizens. Es sorgt außerdem während des Abkühlens für den Einlass von Luft in den Kesselmantel, wenn der Druck darin unter den normalen Luftdruck absinken sollte.
- Sicherheitsventil "S": es spricht an, wenn der Druck im Kesselmantel ca. 0,5 bar erreicht, und leitet den Dampf aus dem Zwischenraum nach außen ab.

8. 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. ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER

1. GEBRAUCH DES KOCHKESSELS

Allgemeine Vorsichtsmaßnahmen

- Das Gerät ist für gewerbliche Zwecke ausgelegt und muss von hierfür geschultem Personal benutzt werden.
- Das Gerät darf ausschließlich für den Zweck benutzt werden, für den es eigens konzipiert wurde; d.h. zum Garen oder zur Zubereitung von Speisen in Flüssigkeiten. Jeder andere Gebrauch gilt als bestimmungsfremd.
- Nie grobes Kochsalz verwenden, da es sich nur langsam löst, was die Korrosion des Kesselbodens zur Folge haben könnte. Es wird empfohlen, nur feines Salz (3 mm) zu verwenden und es stets ins kochende Wasser geben. Grobes Salz muss zuvor separat in einem anderen Behälter in heißem Wasser aufgelöst werden.

Achtung! Die Inbetriebnahme des Kessels ohne Wasser im Kesselmantel verursacht schwere Schäden durch Überhitzung des Edelstahlbehälters und der anderen internen Bauteile.

1.1 WASSEREINLAUF

- Den dem Gerät vorgeschalteten Schutzschalter einschalten und den Wasserzulaufhahn öffnen;
- Den Ablaufstutzen „B“ des Kessels verschließen;
- Den Kesseldeckel öffnen;
- Den Auswahlknopf „R“ betätigen. Er verfügt über zwei Betriebsstellungen:
 - Blau: Einlass Kaltwasser;
 - Rot: Einlass Warmwasser;
- Der Wasserzulauf erfolgt über den Verteiler „E“.

1.2 WASSEREINLAUF IN DEN KESSELMANTEL

(nur indirekt beheizte Modelle)

Hinweis: Der Zwischenraum darf ausschließlich mit entmineralisiertem Wasser unter Zugabe des Korrosionsschutzmittels (1 Tüte bei Kesseln à 60 Liter, 2 Tüten bei Kesseln à 100 und 150 Liter) befüllt werden.

1.2.1. KOCHKESSEL MIT AUTOMATISCHER WASSERBEFÜLLUNG

- Der Wasserstand und eventuell die automatische Wasserbefüllung des Zwischenraums werden bei der Inbetriebnahme des Gerätes aktiv. Sollte der Wasserstand nicht beim Minimum sein, wird dann das Gerät nicht aufwärmen, bis der Mindeststand erreicht wird.

HINWEIS: Sollte das Gerät nicht in Betrieb kommen, die Wasserzulaufleitung und die Wasserstandanlage von einem Fachtechniker kontrollieren lassen.

- Bei der ersten Inbetriebnahme braucht das Wasserbefüllungssystem etwa 30 Minuten, um den Minimumwasserstand im Zwischenraum zu erreichen. Während der Wasserbefüllung, das Korrosionsschutzmittel durch das Entlüftungsventil „D“ dazugeben.

HINWEIS: Bei der ersten Inbetriebnahme ist es möglich, Wasser schneller durch das Entlüftungsventil manuell einfließen zu lassen.

1.2.2. KOCHKESSEL MIT HANDWASSERBEFÜLLUNG

Täglich vor Arbeitsbeginn bei kaltem Gerät kontrollieren, dass der Wasserstand im Kesselmantel nicht unter den Mindestwert gesunken ist.

- Den Verschluss „T“ (bei 60-Liter-Kesseln) abschrauben.

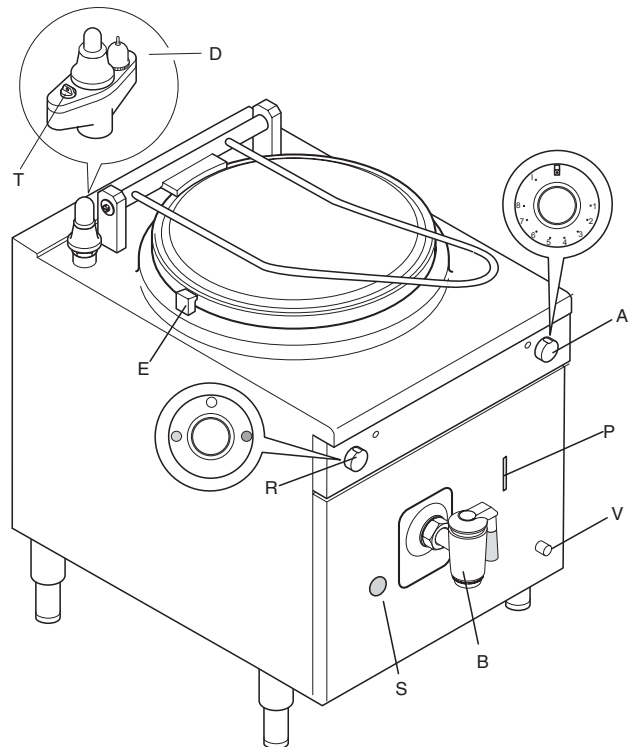
Achtung:

Die Arbeit nicht bei warmem Gerät ausführen oder wenn dasselbe in Betrieb ist.

- Durch die Einlassöffnung entmineralisiertes Wasser einfüllen, bis auf dem Wasserstandanzeiger „P“ der Wert der maximalen Füllmenge erreicht ist.
- Den Verschluss „T“ wieder sorgfältig aufschrauben.

1.2.3 DRUCKWÄCHTER (nur indirekt beheizte Modelle)

Der Druckwächter sorgt für einen optimalen Druck im Kesselmantel und schaltet die Heizelemente ab, sobald der vorgegebene Druckwert überstiegen wird. Hierdurch wird der Energieverbrauch des Geräts und der Wasserverbrauch im Kesselmantel reduziert.



1.3. GASGERÄTE

Der Bedienknopf des Brenners „V“ (auf dem Frontpanel) hat folgende 3 Positionen:

- Ausgeschaltet
- ★ Zündung Zündbrenner
- 🔥 Flamme

Einschalten

- Den Bedienknopf „V“ eindrücken und auf „Zündung Zündbrenner“ drehen.
- Den Bedienknopf ganz eindrücken, um den elektrischen Zünder einzuschalten und die Zündflamme zu zünden.
- Den Bedienknopf ein wenig loslassen, um die Zündung zu deaktivieren, und ca. 20 Sekunden leicht gedrückt halten; nach dem Loslassen darf die Pilotflamme nicht ausgehen. Andernfalls den Vorgang wiederholen.

1.3.1 DRUCKWÄCHTER

Das Gasventil ist mit einer Sperrvorrichtung ausgestattet, die bei einem zufälligen Ausgehen des Zündbrenners die unmittelbare Neuzündung (für ca. 60 Sekunden) verhindert. Das sich eventuell angesammelte Gas kann auf diese Weise abströmen und die Betriebssicherheit wird somit erhöht.

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

HINWEIS! Im Notfall ist eine Zündung des Zündbrenners von Hand möglich; hierzu eine Flamme durch das Loch „S“ an den Zündbrenner annähern und gleichzeitig den Bedienknopf „V“ in der Stellung „Zündung Zündbrenner“ gedrückt halten.

Ausschalten

- Den Bedienknopf „V“ teilweise eindrücken und von „Flamme“ auf „Zündung Zündflamme“ drehen, wenn sie für späteren Gebrauch weiterbrennen soll;
- Den Bedienknopf „V“ teilweise eindrücken und auf die Position „ausgeschaltet“ drehen, um das Gerät auszuschalten.

1.4. ELEKTROGERÄTE

- Das Gerät anhand des Umschalters einschalten und am Regler „A“ die gewünschte Temperatur einstellen .

Ausschalten

- Zum Ausschalten des Geräts den Umschalter auf „Aus“ stellen.

1.5 GARVORGANG

- Den Kessel füllen (bei indirekt beheizten Modellen den Wasserstand im Kesselmantel prüfen);
- Den Brenner zünden (nur Gasgeräte);
- Den Bedienknopf „A“ je nach Menge und Art der zu kochenden Speisen auf die gewünschte Leistungsstufe stellen. Er verfügt über folgende Betriebspositionen:

- 0 : Beckenheizung ausgeschaltet;
- 1...5 : Positionen niedrige - mittlere Leistung;
- 6...8 : Positionen mittlere - hohe Leistung;
- I : Maximale Leistung;

Hinweise! Die Wahl einer anderen Leistungsstufe als „I“ bewirkt das Aus- und Wiedereinschalten der Beckenheizung. Hierdurch wird der Energieverbrauch reduziert, ohne den Garvorgang zu beeinträchtigen.

- **Indirekt beheizte Modelle:** Bei jeder Inbetriebnahme des Geräts nach 10/15 Minuten das Entlüftungsventil „D“ drücken, um die Luft aus dem Kesselmantel abzulassen. Durch das Ablassen der Luft nach Außen wird ein optimaler Druck (gleichmäßigeres Garen und Energieersparnis) im Kesselmantel gewährleistet.
- Nach Beendigung des Garvorgangs zur Unterbrechung der Stromzufuhr den Bedienknopf „A“ auf „Aus“ drehen und den Zündbrenner ausschalten (Gasgeräte).
- Den Ablass „B“ öffnen, den Kessel entleeren und säubern. **Hinweis!** Den Ablass „B“ regelmäßig einmal wöchentlich mit Speisefett schmieren, um vorzeitigem Verschleiß oder Beschädigung vorzubeugen.

VII. REINIGUNG

ACHTUNG!

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

1. AUSSENTEILE

SATINIERTER STAHL OBERFLÄCHEN (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

AUTOMATISCHE WASSERBEFÜLLUNG (alle 6 Monate)

Die Anlage und die Sonden regelmäßig kontrollieren, Kalkablagerungen eventuell mit purem Essig oder einer Lösung eines chemischen Reinigers (1/3) und Wasser (2/3) entfernen. Alle Handlungen müssen von einem Fachtechniker durchgeführt werden.

BEHEIZTE BECKEN/BEHÄLTER (täglich)

Die Becken oder Behälter der Geräte mit kochendem Wasser reinigen, dem Soda (Entfetter) zugesetzt werden kann. Das in der Preisliste angegebene Zubehör (im Lieferumfang enthalten oder Sonderzubehör) verwenden, um Speisereste oder -verkrustungen zu entfernen.

ACHTUNG – Bei den Elektrogeräten muss das Eindringen von Wasser in die elektrischen Bauteile unbedingt vermieden werden: eindringendes Wasser kann Kurzschlüsse und Stromverluste verursachen und das Ansprechen der Schutzvorrichtungen des Gerätes bewirken.

3. KALK

STAHLBEREICHEN (wenn nötig)

Durch Wasser auf den Stahlberflächen verursachte Kalkablagerungen (Flecken oder Schatten) mit geeigneten, natürlichen (z. B.: Essig) oder chemischen (z. B.: "STRIPAWAY" der Firma ECOLAB) Reinigern entfernen.

BOILER ODER KESSELMANTEL (alle 3/4 Monate)

- Zur Entkalkung die Wasserspeicher- und Heizvorrichtungen (z. B.: Kesselmantel der Kochkessel mit indirekter Beheizung) mit reinem Essig oder einer Lösung aus einem chemischen Reiniger (1/3) und Wasser (2/3) füllen.

ESSIG

- Ca. 5 Minuten erhitzen
- Den Essig mindestens 20 Minuten wirken lassen.
- Mit reichlich entmineralisiertem Wasser nachspülen.

CHEMISCHER REINIGER

- Ca. 3 Minuten erhitzen
- Die Lösung mindestens 10 Minuten wirken lassen.

4. 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 schnelle Verdunstung der angesammelten Feuchtigkeit und eine Beschädigung des Heizelementes zu vermeiden.

5. INNENTEILE (alle 6 Monate)

HINWEIS! Diese Arbeiten dürfen ausschließlich von Fachkräften vorgenommen werden.

- Überprüfen Sie den Zustand der Innenteile.
- Eventuelle Schmutzablagerungen im Inneren des Gerätes 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 ordnungsgemäßem 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 Zündbrenner erlischt.*

Mögliche Ursachen:

- Unzureichende Erhitzung des Thermoelements durch den Zündbrenner,
- der Bedienknopf des Gasventils wird nicht lang genug gedrückt.
- Der Gasdruck am Ventil ist unzureichend.
- Das Gasventil ist defekt.

- *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.

ANLEITUNGEN FÜR DEN AUSTAUSCH VON KOMPONENTEN (ausschließlich durch einen Fachtechniker vorzunehmen).

Das Frontpaneel abnehmen, um Zugang zu folgenden Bauteilen zu erhalten:

GASVENTIL

- Die Leitungen von Zündbrenner und Thermoelement abdrehen, die Anschlüsse des Gasein- und -austritts abschrauben.
- Beim Wiedereinbau die Schritte in umgekehrter Reihenfolge ausführen.

BAUGRUPPE ZÜNDBRENNER, THERMOELEMENT, KERZE

- Für den Ersatz der Kerze und des Thermoelements die entsprechenden Befestigungsschrauben lösen und die Komponenten herausziehen.
- Für die Ersetzung des Zündbrenners die Gasleitung abschrauben und den Pilotbrenner abnehmen
- Die Komponenten ersetzen und beim Wiedereinbau in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

HAUPTBRENNER

- Den Gasanschluss vom Düsenhalter abschrauben
- Die Befestigungsschrauben des Brenners an der Halterung lösen
- Die Befestigungsschrauben ausdrehen und die Baugruppe Zündbrenner ausbauen
- Beim Wiedereinbau die Schritte in umgekehrter Reihenfolge ausführen; dabei darauf achten, dass bei der Brennermontage die Zentrierstifte im hinteren Teil in ihre Aufnahmen eingesetzt werden.

1.2 WARTUNGSPROGRAMM

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

1.3 SCHMIERUNG GROSSER ABLASSHAHN

- Am Ende jedes Arbeitstages muss das Innenteil des Ablasshahns ausgebaut, von eventuellen Speiseresten gereinigt und die Kegelfläche mit Fett Kluber Nontrop-PLB DR geschmiert werden.