

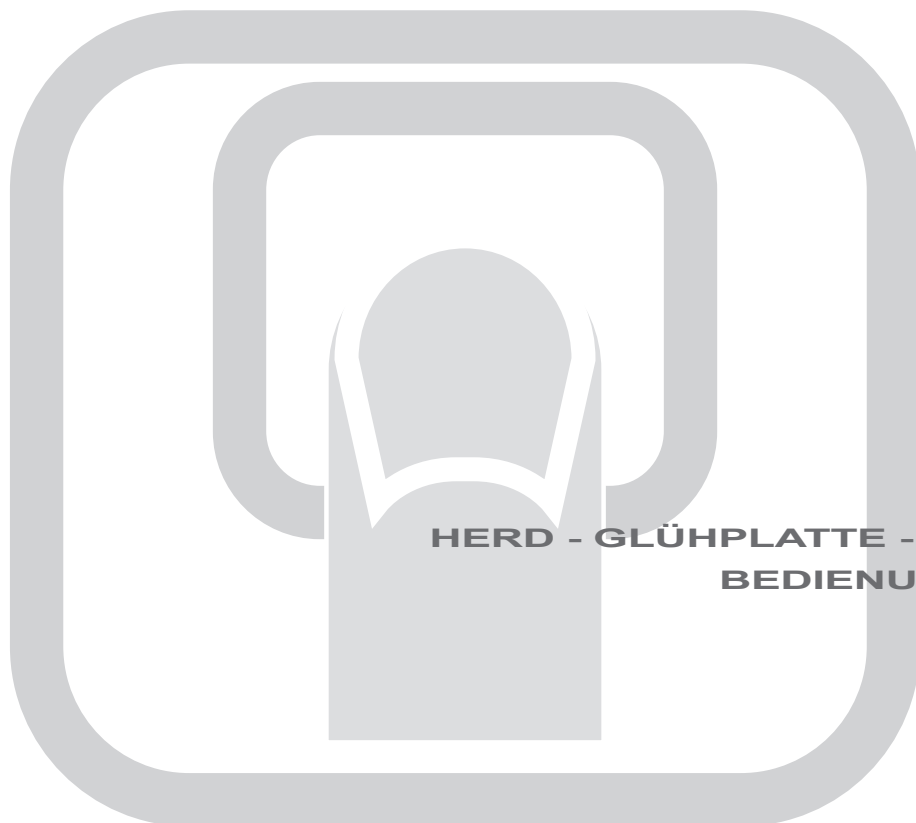
05/2018

Mod: G7/4BFE7

Production code: BBG4FE77XL



Diamond
catering equipment



**HERD - GLÜHPLATTE - FLEX-BRENNER
BEDIENUNGSANLEITUNG**

DE



**G2... / G4... / G6... 7
(XS-XM-XL)**

**G2... / G4... / G6... 8
(XXS- XXSP-XS-XM-XL-XXL)**

GT... 77 / 98 / 8... XL



**GAS
GAZ
GÁS
GÁZ**



0. DOKUMENT-KENNDATEN

0.1 REFERENZNORMEN

1. ANWENDERINFORMATIONEN

Vorwort - Zweck des Dokuments - Hinweise zum Lesen des Dokuments
Aufbewahrung des Dokuments - Zielgruppe - Schulungsprogramm
Vorbereitungen durch den Kunden - Lieferumfang - Bestimmungsgemäßer Gebrauch
Betriebsbedingungen Abnahmeprüfung und Garantie - Genehmigung - FLEX-Brenner

2. ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

Vorwort - Verpflichtungen - Verbote - Tipps - Empfehlungen
Angaben zu Restrisiken - Verfahren bei Gasgeruch in der Umgebung - Sitz der
Hauptsteuerungskomponenten - Betriebsarten und Funktionen der Knöpfe, Tasten
und Kontrollleuchten

3. BEDIENUNGSANLEITUNG

Beschreibung der Abschaltfunktionen - Abschaltung bei Betriebsstörung - Notabschaltung
Inbetriebnahme
Tägliche Inbetriebnahme
Tägliche Außerbetriebnahme oder Außerbetriebnahme für längere Zeit
Starten des Betriebs - Zünden der offenen Brenner - Zünden der Platte - Zünden des
Gas-Backofens - Die Pilotflamme ist durch das Loch am Garraum sichtbar - Einschalten des
Elektro-Backofens - Handhabung des Garguts - Außerbetriebnahme

4. PLANMÄßIGE WARTUNG

Verpflichtungen - erbote - Tipps - Empfehlungen
Tägliche Reinigung
Reinigung bei Außerbetriebnahme für längere Zeit
Übersichtstabelle - Fehlersuche und -behebung

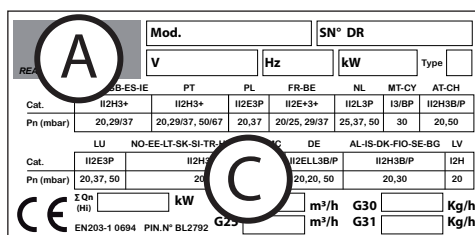
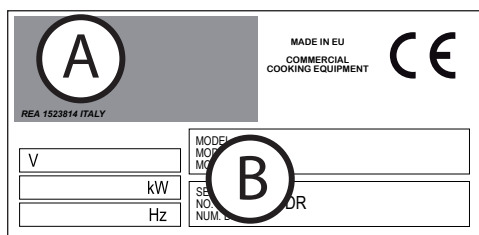
5. ENTSORGUNG

Außerbetriebsetzung und Entsorgung des Geräts
Abfallentsorgung

CODICE DEL DOCUMENTO - DOCUMENT CODE - CODE DU DOCUMENT - CÓDIGO DEL DOCUMENTO - DOKUMENTNUMMER - CÓDIGO DO DOCUMENTO - KOD DOKUMENTU - DOCUMENT-CODE - код документа - DOKUMENTKODE - DOKUMENTKOD - DOKUMENTUM KÓDJA:	N° 186569
EDIZIONE - EDITION - EDITION - EDICIÓN - AUSGABE - EDIÇÃO - WYDANIE - EDITIE - UTGAVE - UTGÁVA - KIADÁS:	2018 Rev. 2 - 04/2018
TIPO DI DOCUMENTO - TYPE OF DOCUMENT - TYPE DE DOCUMENT - TIPO DE DOCUMENTO - DOKUMENTTYP - TIPO DE DOCUMENTO - TYP DOKUMENTU - DOCUMENTTYPE - тип документа - TYPE DOKUMENT - TYP AV DOKUMENT - DOKUMENTUM TÍPUSA:	M.U.
MODELLO - MODEL - MODÈLE - MODELO - MODELL - модель - MODELL - MODELL:	GAS - GAZ - GÁS - GAZOWY - ГАЗ - GÁZ
ANNO DI COSTRUZIONE - YEAR OF CONSTRUCTION - ANNÉE DE FABRICATION - AÑO DE FABRICACIÓN - HERSTELLUNGSJAHR - ANO DE FABRICO - ROK PRODUKCJI - BOUWJAAR - ГОД ИЗГОТОВЛЕНИЯ - BYGGEÅR - DE FABRICO - BYGGEÅR - TILLVERKNINGSÅR - GYÁRTÁS ÉVE:	2018
CONFORMITÀ - CONFORMITY - CONFORMITÉ - DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD - KONFORMITÄT - CONFORMIDADE - ZGODNOŚĆ - CONFORMITEIT - НОРМАТИВНОЕ СООТВЕТСТВИЕ - SAMSVARSKLÆRING - ÖVERENSSTÄMMELSE - MEGFELELŐSÉG:	CE

Targa di identificazione - Identification plate - Plaque d'identification - Placa de identificación - Typenschild - Placa de identificação - Tabliczka identyfikacyjna - Identificatielabel - Паспортная табличка - ID-skilt - Identifieringsskylt - Azonosító tábla.

- A - Indirizzo Costruttore - Manufacturer's Address - Adresse du Fabricant - Dirección del fabricante - Anschrift des Herstellers - Endereço do fabricante - Adres Producenta - Adres Fabrikant - Адрес изготовителя - Adresse produsent - Tillverkare Adress - Gyártó címe.
 B - Apparecchiatura Elettrica - Electrical Appliance - Appareil Electrique - Sistema eléctrico - Elektrogerät - Aparelhagem elétrica - Urządzenie Elektryczne - Elektrisch Apparaat - Электрооборудование - Elektrisk apparat - Elektrisk Utrustning - Elektromos készülék.
 C - Apparecchiatura Gas - Gas Appliance - Appareil à Gaz - Sistema de gas - Gasgerät - Aparelhagem a gás - Urządzenie Gazowe - Gasapparaat - Газовое оборудование - Gassdrevet apparat - Gasutrustning - Gázkészülék.



	Regolamento 2016/426/CE Regulation 2016/426 / EC Règlement 2016/426 / CE Reglamento 2016/426 / CE Verordnung 2016/426 / EG Regulamento 2016/426 / CE Verordening 2016/426 / EG Правило 2016/426 / EC Rozporządzenie 2016/426 / WE Förordning 2016/426 / EG Forordning 2016/426 / EF 2016/426 / EK rendelet	Direttiva Bassa Tensione 2014/35/EU Low Voltage Directive 2014/35/EU Directive Basse Tension 2014/35/EU Directiva de baja tensión 2014/35/EU Niederspannungs- richtlinie 2014/35/EU Diretiva baixa tensão 2014/35/EU Dyrektywa Niskonapięciowa 2014/35/EU Richtlijn lage Spanning 2014/35/EU Директива 2014/35/EU по низковольтному оборудованию Lavspenningsdirektivet 2014/35/EU Lågspänningsdirektivet 2014/35/EU	Direttiva EMC 2014/30/EU EMC Directive 2014/30/EU Directive EMC 2014/30/EU Directiva EMC 2014/30/EU EMV-Richtlinie 2014/30/EU Diretiva EMC 2014/30/EU Dyrektywa EMC 2014/30/EU EMC Richtlijn 2014/30/EU Директива 2014/30/EU по электромагнитной совместимости EMC Direktivet 2014/30/EU EMC direktivet 2014/30/EU	Smaltimento Apparecchiature elettriche ed elettroniche Waste electrical and electronic equipment Démantèlement des Appareils électriques et électroniques Desguace de equipos eléctricos y electrónicos Entsorgung elektrischer und elektronischer Altgeräte Eliminação das aparelhagens elétricas e eletrónicas Utylizacja odpadów elektrycznych i elektronicznych Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparaten Утилизация электрического и электронного оборудования Avhending av elektriske og elektroniske apparater Avyttring av elektriska och elektroniska produkter Elektromos és elektronikus készülékek ártalmatlanítása
GAS-GÁS-GAZ GAZOWY-ГАЗ ELETTRICO ELECTRIC ELECTRIQUE ELÉCTRICO ELEKTRISCH ELETRICO ELEKTRYCZNY ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ELEKTRISK VILLAMOS	EN 437 EN 203-1 EN 203-2-1 EN 203-2-2 EN 203-2-9	EN 62233; EN 60335-1 EN 60335-2-36 + A1 + A2 + A11 EN 60335-2-42	EN 55014-1 + A1 + A2 EN55014-2 + A1+ A2 EN61000-3-2 + A1 + A2 EN61000-3-3	DIRETTIVA 2011/65/EU (ROHS II) DIRETTIVA 2012/19/EU (WEEE) IRÁNYELV 2012/19/EU

Vorwort

Dieses Dokument wurde in der Muttersprache des Herstellers (Italienisch) erstellt. Die in diesem Dokument enthaltenen Informationen sind zur ausschließlichen Verwendung durch den berechtigten Bediener des Geräts bestimmt.

Die Bediener müssen hinsichtlich aller Aspekte der Funktionsweise und Sicherheit geschult sein. Besondere Sicherheitsvorschriften (Verpflichtungen / Verbote / Gefahren) werden in einem gesonderten Kapitel zu diesen Themen erläutert. Das vorliegende Dokument darf Dritten nicht ohne schriftliche Genehmigung des Herstellers zur Einsicht überlassen werden. Der Text darf ohne schriftliche Genehmigung des Herstellers nicht in anderen Veröffentlichungen verwendet werden. Die im Dokument verwendeten Abbildungen / Bilder / Zeichnungen / Layouts sind nur beispielhafte Angaben und können Änderungen unterliegen. Der Hersteller behält sich das Recht vor, zu jeder Zeit Änderungen vorzunehmen, ohne verpflichtet zu sein, dies zu kommunizieren.

Zweck des Dokuments

Jede Wechselwirkung zwischen dem Bediener und des Geräts während seines gesamten Lebenszyklus wurde während der Entwicklung, wie auch während der Ausarbeitung des vorliegenden Dokuments sorgfältig analysiert. Deshalb hoffen wir, dass diese Dokumentation dazu beiträgt, die bewährte Effizienz des Geräts zu erhalten. Wenn man sich strikt an die darin enthaltenen Anweisungen hält, wird das Risiko von Arbeitsunfällen und/oder wirtschaftlichen Schäden minimiert.

Hinweise zum Lesen des Dokuments

Das Dokument ist in Kapitel unterteilt, welche thematisch alle Informationen enthalten, die zur sicheren Verwendung des Geräts notwendig sind. Jedes Kapitel ist in Absätze unterteilt; jeder Absatz kann eine betitelte Erläuterung mit Untertiteln und Beschreibungen enthalten.

Aufbewahrung des Dokuments

Das vorliegende Dokument ist integraler Bestandteil der Erstbelieferung. Deshalb muss es während der gesamten Betriebsdauer des Geräts aufbewahrt und entsprechend verwendet werden.

Zielgruppen

Dieses Dokument wurde für den ausschließlichen Gebrauch durch den „gewöhnlichen Bediener“ (Bediener mit begrenzten Verantwortlichkeiten und Aufgaben) konzipiert. Also eine Person, die autorisiert und beauftragt ist, das Gerät mit aktivierten Schutzeinrichtungen zu bedienen, und regelmäßige Wartungsaufgaben (Reinigung des Geräts) ausführen kann.

Schulungsprogramm für Bediener

Auf Anforderung durch den Betreiber kann ein Schulungskurs für die zuständigen Bediener, die das Gerät verwenden, entsprechend den in der Auftragsbestätigung angeführten Modalitäten durchgeführt werden.

Je nach Bedarf können Vorbereitungskurse vor Ort beim Hersteller oder beim Betreiber für folgende Zielgruppen durchgeführt werden:

- Fachpersonal für elektrische/elektronische Wartung (Fachtechniker).
- Fachpersonal für mechanische Wartung (Fachtechniker).
- Bediener für den einfachen Betrieb (Bediener - Endanwender).

Vorbereitungen durch den Kunden

Vorbehaltlich eventueller abweichender vertraglicher Vereinbarungen sind folgende Vorkehrungen vonseiten des Kunden zu treffen:

- Vorbereitung der Räume (einschließlich Mauerwerk, Fundament oder eventuell erforderliche Kanalisation);
- Glatte, rutschfester Boden;
- Vorkehrungen für den Installationsort und die Installation des Geräts unter Beachtung der im Layout angegebenen Abmessungen (Fundamentplan);
- Vorkehrungen für adäquate unterstützende Leistungen entsprechend der Erfordernisse der Anlage (Stromnetz, Wasserversorgung, Gasversorgung, Abflussleitungen);
- Vorkehrungen an der elektrischen Anlage in Übereinstimmung mit den am Aufstellort geltenden rechtlichen Vorschriften;
- Ausreichende Beleuchtung in Übereinstimmung mit den am Aufstellort geltenden Richtlinien;
- Sicherheitseinrichtungen vor und nach den Energieversorgungsleitungen (Fehlerstrom-Schutzeinrichtungen, Erdungs- und Potentialausgleichssysteme, Sicherheitsventile, usw.), wie von der im Aufstellungsland geltenden Gesetzgebung vorgesehen;
- Erdungsanlage in Übereinstimmung mit den geltenden Bestimmungen;
- Ggf. weitere notwendige Vorkehrungen (siehe technische Angaben) für eine Wasserenthärtungsanlage.

Lieferumfang

- Gerät
 - Abdeckung(en)
 - Metallgestell(e)
 - Gestellhalterost
 - Rohre/Schläuche bzw. Kabel zum Anschluss an die Energieversorgung (nur wenn im Bestellauftrag angegeben).
- Je nach Bestellauftrag kann der Lieferumfang abweichen.

Bestimmungsgemäßer Verwendung

Originalanleitung. Dieses Gerät ist für gewerbliche Zwecke bestimmt. Der Einsatz des in diesem Dokument beschriebenen Geräts wird als „bestimmungsgemäße Nutzung“ angesehen, wenn es zum Garen oder Regenerieren von Lebensmitteln verwendet wird; jede andere Verwendung wird als „unsachgemäße Verwendung“ und daher als gefährlich angesehen. Das Gerät muss gemäß den vertraglich festgelegten Bedingungen verwendet werden, und innerhalb der in den jeweiligen Absätzen festgesetzten Kapazitätsgrenzen.

Zulässige Betriebsbedingungen

Das Gerät wurde ausschließlich für den Betrieb im Innenraum innerhalb der vorgeschriebenen technischen Grenzen und Kapazitätsgrenzen konzipiert. Um einen optimalen Betrieb und sichere Arbeitsbedingungen zu gewährleisten, müssen die folgenden Anweisungen beachtet werden. Das Gerät muss an einem geeigneten Ort installiert werden, an dem sowohl der normale Betrieb als auch die planmäßigen und außerordentlichen Wartungsarbeiten erfolgen können. Der Arbeitsplatz für etwaige Wartungseingriffe muss so eingerichtet werden, dass die Sicherheit des Bedieners nicht gefährdet wird.

Die Räumlichkeiten müssen außerdem folgende Anforderungen für die Installation erfüllen:

- Maximale relative Luftfeuchtigkeit: 80%;
- Mindesttemperatur für Kühlwasser > + 10 °C;
- Der Fußboden muss rutschfest sein und das Gerät muss vollkommen eben aufgestellt werden;
- Die Räumlichkeiten müssen mit einer Lüftungsanlage und Beleuchtung gemäß den im Land des Betreibers geltenden Vorschriften ausgestattet sein;
- Die Räumlichkeiten müssen einen Abwasseranschluss sowie Schalter und Absperrhähne besitzen, die bei Bedarf jede Form der Energiezufuhr zum Gerät unterbrechen;
- Die das Gerät umgebenden Wände/Oberflächen müssen feuerfest und/oder vor möglichen Wärmequellen isoliert sein.

Abnahmeprüfung und Garantie

Tests und Abnahme: Das Gerät wurde vom Hersteller während der verschiedenen Montageschritte in der Produktionsstätte eingehend geprüft. Alle Prüfzertifikate werden dem Kunden zur Verfügung gestellt.

Garantie: Die Garantiezeit beträgt 12 Monaten ab Rechnungsdatum und erstreckt sich nur auf die defekten Teile. Transport- und Installationskosten gehen zu Lasten des Käufers. Von der Garantie ausgenommen sind elektrische Bauteile, Zubehör sowie sonstige abnehmbare Teile.

Bei Mängelbeseitigung im Rahmen der Gewährleistung gehen die Arbeitskosten für vom Hersteller autorisierte und beim Kunden vor Ort durchgeführte Reparaturen zu Lasten des Herstellers, außer bei Fehlern, die leicht vor Ort vom Kunden selbst beseitigt werden können.

Von der Garantie ausgeschlossen sind alle Utensilien und Verbrauchsmaterialien, die vom Hersteller zusammen mit den Geräten geliefert wurden. Für Schäden durch Transport oder unsachgemäße Installation oder Wartung kann keine Garantie gewährt werden. Diese Garantie ist nicht übertragbar und der Austausch von Teilen oder des Geräts liegt im Ermessen unseres Unternehmens. Der Hersteller ist für das Gerät in seiner ursprünglichen Konfiguration haftbar.

Der Hersteller schließt jegliche Haftung aus, wenn das Gerät unsachgemäß verwendet wird, und für Schäden aufgrund von Eingriffen, die nicht in dem vorliegenden Handbuch stehen oder nicht ausdrücklich im Voraus vom Hersteller genehmigt worden sind.

Die Garantie erlischt in folgenden Fällen:

- Durch den Transport und/oder das Handling hervorgerufene Schäden. Sollte dies der Fall sein, muss der Kunde den Händler und den Spediteur durch Fax oder Einschreiben und einer Notiz auf den Transportunterlagen über den Vorfall informieren. Der Fachtechniker, der das Gerät installieren soll, beurteilt auf Grundlage des Schadens, ob eine Installation erfolgen kann.

Die Garantie erlischt ebenfalls in folgenden Fällen:

- Schäden aufgrund fehlerhafter Installation;
- Schäden durch verschlissene Teile aufgrund unsachgemäßer Nutzung;
- Schäden aufgrund des Einsatzes von Ersatzteilen, welche nicht empfohlen wurden oder keine Originalteile darstellen;
- Schäden aufgrund fehlerhafter Wartung und/oder Schäden aufgrund fehlender Wartungsarbeiten;
- Schäden infolge der Nichtbefolgung von Verfahren, die im vorliegenden Dokument beschrieben sind.

Genehmigung

Mit Genehmigung ist die Erlaubnis für einen essentiellen Eingriff am Gerät gemeint.

Die Genehmigung wird von demjenigen erteilt, der für das Gerät verantwortlich ist (Hersteller, Käufer, Unterzeichner, Fachhändler und/oder Inhaber der Betriebsräume).

FLEX-Brenner

Die Angabe „Flex-Brenner“ bezieht sich auf die Möglichkeit, die Position der Brenner mit offener Flamme im Gerät zu ändern. Dieser Eingriff kann nur durch den zugelassenen Kundendienst durchgeführt werden (siehe Installationsanleitung Kapitel 7 - Flex-Brenner).

2. ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

Vorwort

	Diese Bedienungsanleitung wurde für den „gewöhnlichen Bediener“ (Bediener mit begrenzten Verantwortlichkeiten und Aufgaben) erstellt. Also eine Person, die autorisiert und beauftragt ist, das Gerät mit aktivierten Schutzeinrichtungen zu bedienen, und regelmäßige Wartungsaufgaben (Reinigung des Geräts) ausführen kann.
	Die Bediener, die das Gerät benutzen, müssen hinsichtlich aller Aspekte der Funktionsweise und Sicherheitseinrichtungen geschult sein. Sie müssen mit geeigneten Methoden und Instrumenten zusammenarbeiten und die geforderten Sicherheitsvorschriften einhalten.
	Das vorliegende Dokument enthält keine Informationen über Transport, Installation und außerordentliche Wartung, was von qualifizierten Technikern aus dem entsprechenden Fachbereich ausgeführt werden muss.
	Der „gewöhnliche“ Bediener, für den dieses Dokument bestimmt ist, darf erst nach erfolgter Installation des Geräts (Transport, Befestigung, Strom-, Wasser-, Gas- und Abwasseranschlüsse) durch einen Techniker an ihm arbeiten.
	Das vorliegende Dokument enthält keine Informationen über jede Änderung oder Variante des Geräts. Der Hersteller behält sich das Recht vor, zu jeder Zeit Änderungen vorzunehmen, ohne verpflichtet zu sein, dies zu kommunizieren.

Verpflichtungen - Verbote - Tipps - Empfehlungen

	Nach Erhalt des Geräts die Verpackung öffnen und sicherstellen, dass das Gerät und das Zubehör während des Transports nicht beschädigt wurden. Sollten Schäden festgestellt werden, müssen Sie dies dem Spediteur sofort melden. Des Weiteren dürfen Sie das Gerät nicht installieren, sondern müssen sich mit einem qualifizierten und autorisierten Techniker in Verbindung setzen, um den Schaden zu melden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die während des Transports verursacht wurden.
	Unbefugten (einschließlich Kinder, Behinderte und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten) ist jedweder Eingriff untersagt. Gewöhnliche Bediener dürfen keine Arbeiten durchführen, die qualifizierten und autorisierten Technikern vorbehalten sind.
	Lesen Sie die Anleitungen vor dem Ausführen jedweder Arbeiten.
	Trennen Sie jegliche Art von Versorgung (Strom - Gas - Wasser) vor dem Gerät, wenn unter Sicherheitsbedingungen gearbeitet werden muss.
	Tragen Sie für die auszuführenden Arbeiten geeignete Schutzausrüstung. Die Europäische Gemeinschaft hat in Hinsicht auf die persönliche Schutzausrüstung Richtlinien erlassen, an die sich die Bediener unbedingt halten müssen. Geräuschpegel ≤ 70 dB
	Lassen Sie keine entzündlichen Gegenstände oder Materialien in der Nähe des Geräts liegen. Die Öffnungen zur Entlüftung und/oder Wärmeabfuhr dürfen nicht blockieren werden.
	Beachten Sie die geltenden Richtlinien für die Entsorgung von Sondermüll.
	Beim Umgang mit dem Gargut auf dem Gerät verbleibt ein Restrisiko der Verbrennung; ein solches Risiko besteht bei versehentlichem Kontakt mit Oberflächen, Backblechen und dem Gargut.
	Verwenden Sie die Garbehälter so, dass sie für den Bediener während des Garprozesses einsehbar sind. Behälter mit Flüssigkeiten können beim Garen überschwappen und so Gefahrensituationen auslösen.
	Fehlende Hygiene am Gerät trägt zur frühzeitigen Verschlechterung seines Zustands bei; diese Umstände können seine Funktionsweise beeinträchtigen und daher Gefahrensituationen erzeugen.
	Es ist streng verboten, die am Gerät angebrachten Schilder und Piktogramme unkenntlich zu machen oder zu entfernen.
	Das vorliegende Dokument ist sorgfältig aufzubewahren, damit es jedem Geräteanwender stets zur Verfügung steht und er bei Bedarf Einsicht nehmen kann.
	Die Bedienelemente des Geräts dürfen nur von Hand geschaltet werden. Bei Schäden durch scharfe oder ähnliche Gegenstände erlischt jeglicher Gewährleistungsanspruch.
	Um die Gefahren für Stromschläge und Feuer zu verringern, darf das Gerät nicht mit nassen Händen angeschaltet oder ausgeschaltet werden.
	Denken Sie immer an die bestehende Verbrennungsgefahr, wenn Sie sich in den Kochbereich begeben. Deshalb müssen unbedingt geeignete persönliche Schutzmaßnahmen getroffen werden.

DIE VORLIEGENDE BETRIEBSANLEITUNG IST EIGENTUM DES HERSTELLERS UND JEDE VERVIELFÄLTIGUNG, AUCH WENN NUR TEILWEISE, IST UNTERSAGT

2. ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

Angaben zu Restrisiken

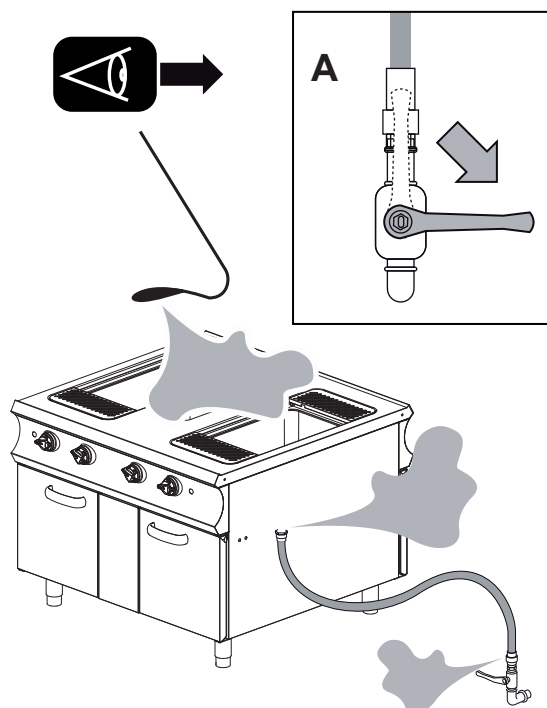
Trotz Anwendung der Regeln für die „Gute Herstellungspraxis“ und Beachtung der gesetzlichen Bestimmungen über Herstellung und Vertrieb dieses Produkts verbleiben aufgrund der Art des Produkts noch „Restrisiken“, welche nicht auszuschließen sind. Diese Restrisiken umfassen:

	Restrisiko Stromschlag: Ein solches Risiko besteht bei Eingriffen an unter Spannung stehenden elektrischen und/oder elektronischen Einrichtungen.
	Restrisiko Verbrennungen: Ein solches Risiko besteht bei versehentlichem Kontakt mit Materialien unter hohen Temperaturen.
	Restrisiko Brandwunden durch austretendes Material: Ein solches Risiko besteht bei versehentlichem Kontakt mit austretenden Materialien unter hohen Temperaturen. Behälter, die mit Flüssigkeiten oder Feststoffen, welche ihren Zustand unter Erwärmung verändern (Übergang vom festen in den flüssigen Zustand), überfüllt sind, können bei falschem Handling Brandwunden verursachen. Während dem Betrieb müssen die verwendeten Behälter auf leicht einsehbaren Einschüben platziert werden.
	Restrisiko Explosion: Ein solches Risiko besteht in folgendem Fall: • Gasgeruch in der Umgebung; • Verwendung des Geräts, wenn explosionsgefährliche Stoffe in der Luft vorhanden sind; • Verarbeitung von Lebensmitteln in verschlossenen Gefäßen (wie z. B. Fässer oder Kisten), die nicht für diesen Zweck geeignet sind.
	Restrisiko Brand: Ein solches Risiko besteht in folgendem Fall: • Verwendung mit brennbaren Flüssigkeiten (wie z.B. Alkohol).

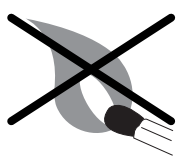
Verfahren bei Gasgeruch in der Umgebung

	Bei Gasgeruch in der Umgebung müssen dringend die folgend beschriebenen Vorgehensweisen befolgt werden.
---	--

- Unterbrechen Sie sofort die Gaszufuhr (Schließen Sie den Absperrhahn, siehe A).
- Lüften Sie sofort die Räumlichkeiten.
- Betätigen Sie kein elektrisches Gerät in der Umgebung (siehe B-C-D).
- Betätigen Sie kein elektrisches Gerät, das Funken oder Flammen erzeugen kann (siehe B-C-D).
- Verwenden Sie ein Kommunikationsmittel, das außerhalb der Umgebung bedient wird, in der der Gasgeruch auftritt, um die jeweilige Einrichtung zu alarmieren (Stromversorgungsunternehmen und/oder Feuerwehr).



B



C



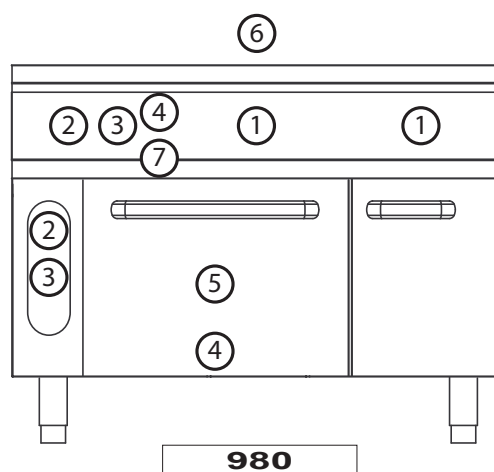
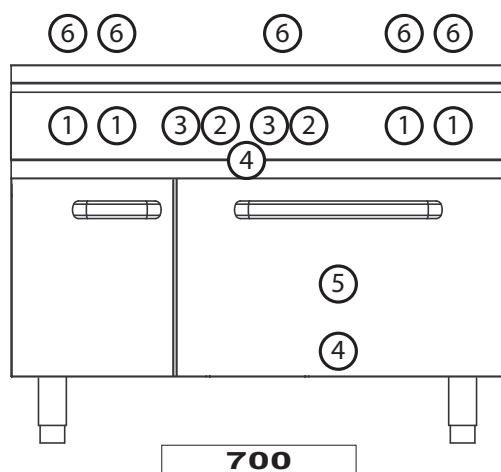
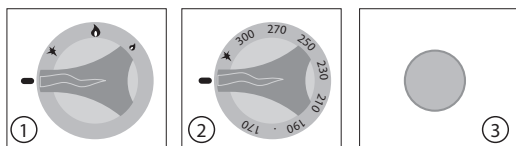
D

2. ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

Sitz der Hauptsteuerungskomponenten

Die Anordnung der Abbildungen dient nur der Veranschaulichung und kann Änderungen unterliegen.

- | | |
|--|---|
| 1. Einstellknopf Brenner mit offener Flamme. | 5. Garraum (Backofen). |
| 2. Einstellknopf Thermostat. | 6. Kochfeld (Gasbrenner - Platten) |
| 3. Knopf der Piezozündung. | 7. Auffangbehälter für ablaufende Stoff |
| 4. Kontrolle der Pilotflamme. | |



Betriebsarten und Funktionen der Knöpfe, Tasten und Kontrollleuchten

Die Anordnung der Knöpfe in den Abbildungen dient nur der Veranschaulichung und kann Änderungen unterliegen.

	Drehknopf für die Brennereinstellung (GAS). Er hat drei verschiedene Funktionen: 1. Zünden der Pilotflamme und des Brenners. 2. Regelung der Flamme (minimal - maximal). 3. Abschalten des Geräts.
	Thermostat-Drehknopf (GAS). Er hat drei verschiedene Funktionen: 1. Zünden der Pilotflamme und des Brenners. 2. Regelung der Temperatur. 3. Abschalten des Geräts.
	Knopf der Piezozündung (GAS). Er hat nur eine Funktion: 1. Erzeugt beim Drücken den Zündfunken an der Pilotflamme.
	Grüne Kontrollleuchte (GAS/ELEKTRISCH): Diese Kontrollleuchte zeigt die Einstellung des Einschalt-Drehknopfs an. Wenn sie leuchtet, befindet sich das Gerät in der Betriebsphase.
	Gelbe Kontrollleuchte (GAS/ELEKTRISCH): Ist diese Kontrollleuchte vorhanden, zeigt sie die Einstellung des Thermostat-Drehknopfs an. Wenn sie leuchtet, befindet sich das Gerät in der Heizphase.
	Thermostat-Drehknopf (ELEKTRISCH). Er hat zwei verschiedene Funktionen: 1. Regelung der Temperatur. 2. Start/Stopp der Heizphase.

3. BEDIENUNGSANLEITUNG

Beschreibung der Abschaltfunktionen

	Bei Abschaltung durch Betriebsstörung und Notabschaltung ist es zwingend vorgeschrieben, bei drohender Gefahr alle Absperrvorrichtungen der Energiezufuhr zum Gerät zu schließen (Strom, Wasser, Gas).
	Die Zeichnung zeigt die verschiedenen Stellungen der Drehknöpfe während der Notabschaltung (A1, B1, C1, D1, E1) und bei Unterbrechung eines Garvorgangs (A2, B2, C2, D2, E2).

Abschaltung bei Betriebsstörung

Sicherheitsthermostat

Serienausstattung bei folgenden Gerätemodellen:

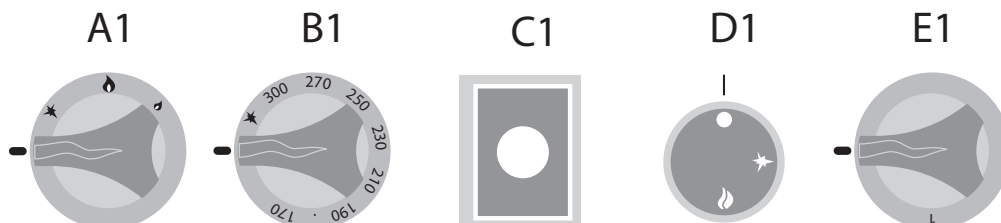
- Fritteuse (bei allen Modellen)
- Kippbratpfanne (bei allen Modellen)
- Kochkessel (bei allen Modellen)
- Nudelkocher (nur bei Elektrogeräten)
- Herd (bei allen Modellen mit Elektro-Backofen)
- Frytop (bei allen elektrischen Modellen)
- Alle Glühplatten (bei allen elektrischen Modellen, nur bei 980: bei allen Modellen mit Gas-Backofen)
- Induktionsbeheizte Kochfelder (bei allen Modellen)
- Kochfeld aus Glaskeramik (bei allen Modellen mit Elektro-Backofen)

Abschaltung: In Situationen oder unter Umständen, in denen potenziell Gefahr besteht, wird ein Sicherheitsthermostat ausgelöst, der automatisch die Wärmeerzeugung abschaltet. Der Betrieb wird solange unterbrochen, bis die Ursache der Störung beseitigt ist.

Neustart: Nach Beseitigung der Störung, die zur Auslösung des Sicherheitsthermostats geführt hat, kann der zugelassene Techniker das Gerät über die entsprechenden Bedienelemente erneut starten.

Notabschaltung

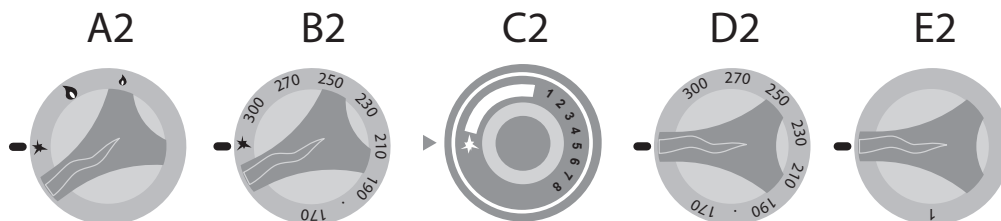
In Situationen oder unter Umständen, in denen potenziell Gefahr besteht, je nach Modell den Drehknopf in Position „0“ bringen (A-B-C-D-E-1). Siehe Betriebsarten und Funktionen der Drehknöpfe, Tasten und Kontrollleuchten.



Unterbrechung eines Garvorgangs

In Situationen oder unter Umständen, in denen die Wärmeerzeugung vorübergehend unterbrochen werden muss, gehen Sie wie folgt vor:

- Gasgerät: Drehknöpfe auf Piezozündung drehen (A, B, C-2), die Pilotflamme bleibt in Funktion, da die Gaszufuhr im Brenner nicht unterbrochen wird.
- Elektrogerät: Drehknöpfe D2 und E2 in Position „0“ bringen, um die Wärmeerzeugung abzuschalten. (Siehe Betriebsarten und Funktionen der Drehknöpfe, Tasten und Kontrollleuchten).



Inbetriebnahme

	Das Gerät muss vor dem Erststart und nach längerer Stillstandszeit gründlich gereinigt werden, um alle möglichen Fremdmaterialrückstände zu beseitigen (siehe Planmäßige Wartung).
	Reinigung bei Erstinbetriebnahme Benutzen Sie zum Reinigen keine Hochdruckreiniger und/oder spritzen Sie das Gerät nicht direkt mit Wasser ab. Entfernen Sie die Schutzfolie an der äußeren Verkleidung von Hand und reinigen Sie gründlich alle äußeren Bereiche des Geräts. Nach der Reinigung der äußeren Geräteteile gehen Sie bitte so vor, wie es in „Tägliche Reinigung“ (siehe Planmäßige Wartung) beschrieben ist.

Tägliche Inbetriebnahme

Vorgehen:

1. Überprüfen Sie die Sauberkeit und den Hygienezustand des Geräts.
2. Vergewissern Sie sich, dass das Abluftsystem des Raums korrekt funktioniert.
3. Stecken Sie ggf. den Stecker des Geräts in die entsprechende Steckdose für die Stromversorgung.
4. Öffnen Sie die Absperrhähne der Versorgungsleitungen zum Gerät (Gas - Wasser - Strom).
5. Vergewissern Sie sich, dass die Abwasserleitung (falls vorhanden) nicht verstopft ist.
6. Fahren Sie mit den Vorgehensweisen fort, die in „Starten des Betriebs“ beschrieben werden.

	Wenn das Gasversorgungsnetz niemals oder nur selten benutzt wurde, können sich darin Luftblasen bilden. Daher muss die Anlage so gestaltet werden, dass dieser Fall ausgeschlossen ist.
	Um die Luft aus den Rohrleitungen abzulassen, öffnen Sie den Absperrhahn der Versorgungsleitung, drehen und halten Sie den Drehknopf des Geräts auf Piezozündung, halten Sie eine Flamme (Streichholz o. ä.) an die Pilotflammdüse und warten die Zündung ab.
	Nach dem Zünden der Pilotflamme den Drehknopf einige Sekunden lang auf „maximal“ drehen, so dass sich die Flamme stabilisiert. Danach den Drehknopf wieder auf „0“ zurück drehen und gegebenenfalls den Gasabsperrhahn zudrehen.
	Es ist verboten, die Ösen der Flansche der Brenner zu verstopfen.

Tägliche Außerbetriebnahme oder Außerbetriebnahme für längere Zeit

Vorgehen:

1. Schließen Sie die Absperrhähne der Versorgungsleitungen zum Gerät (Gas - Wasser - Strom).
2. Vergewissern Sie sich, dass die Ablasshähne (falls vorhanden) geschlossen sind.
3. Überprüfen Sie die Sauberkeit und den Hygienezustand des Geräts (siehe Planmäßige Wartung).

	Im Falle eines längeren Stillstands müssen die am stärksten der Oxidation ausgesetzten Bauteile geschützt werden wie im entsprechenden Kapitel beschrieben (siehe Planmäßige Wartung).
--	--

3. BEDIENUNGSANLEITUNG

Starten des Betriebs

	Vor diesem Schritt siehe „Tägliche Inbetriebnahme“.
	Beim Umgang mit dem Gargut auf dem Gerät verbleibt ein Restrisiko der Verbrennung; ein solches Risiko besteht bei versehentlichem Kontakt mit dem Kochfeld, Garraum, Kochgeschirr oder dem Gargut.
	Deshalb müssen unbedingt geeignete persönliche Schutzmaßnahmen getroffen werden. Tragen Sie für die auszuführenden Arbeiten geeignete Schutzausrüstung.
	Das Gargut muss in die dafür vorgesehenen Kochgefäße gegeben und korrekt auf den Brennern bzw. im Garraum des Backofens positioniert werden.
	Durchmesser Kochtöpfe: Brenner 5,5-7-11 kW Ø mm 200-375
	Beim ersten Einschalten bitte abwarten, bis die möglicherweise in der Gasleitung angesammelte Luft vollständig ausgetreten ist.
	Glühplatte: $T \leq 200^{\circ}\text{C}$ (heißeste Stelle) Köcheln: $T \leq 150^{\circ}\text{C}$ (heißeste Stelle)

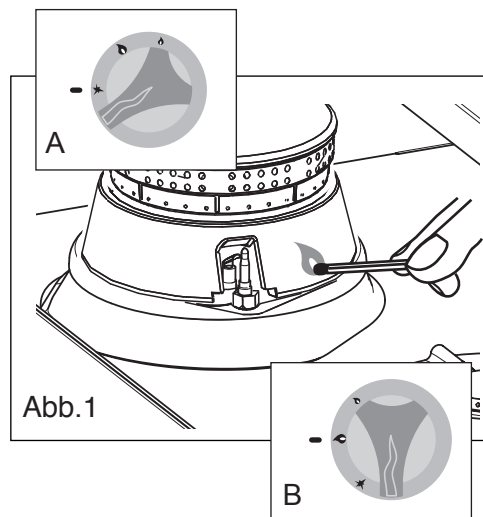


Abb. 1

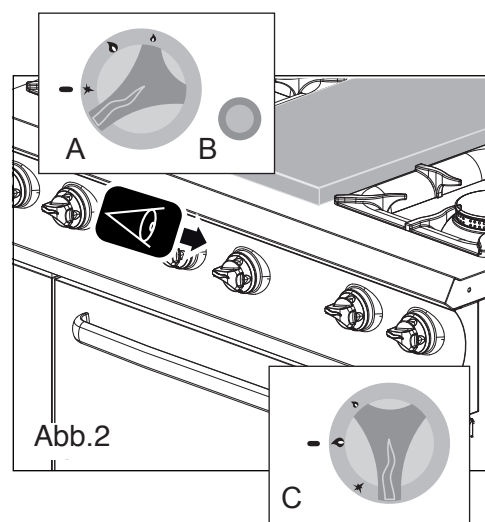


Abb. 2

Zünden der offenen Brenner (Abb. 1)

Drehknopf auf Piezozündung drehen und gedrückt halten (Abb. 1, siehe A).

Eine Flamme (Zündholz oder ähnliches) an die Pilotflammdüse halten und die Zündung abwarten (Abb. 1).

Drehknopf nach etwa 20 Sekunden loslassen und sicherstellen, dass die Pilotflamme weiter brennt.

Nach dem Zünden der Pilotflamme den Drehknopf (Abb. 1, siehe B) auf Minimum oder Maximum drehen, um die Flamme einzustellen.

Zünden der Platte (Abb. 2)

Drehknopf auf Piezozündung drehen und gedrückt halten (Abb. 2, siehe A). Gleichzeitig mehrmals den Knopf der Piezozündung (Abb. 2, siehe B) drücken, bis die Pilotflamme zündet.

Drehknopf nach etwa 20 Sekunden loslassen und sicherstellen, dass die Pilotflamme weiter brennt (Abb. 2).

Die Pilotflamme ist durch das Loch an der Blende sichtbar. Nach dem Zünden der Pilotflamme den Thermostat-Drehknopf auf die gewünschte Temperatur einstellen (Abb. 2, siehe C).

Zünden des Gas-Backofens (Abb. 3)

Drehknopf auf Piezozündung drehen und gedrückt halten (Abb. 3, siehe C). Gleichzeitig mehrmals den Knopf der Piezozündung (Abb. 3, siehe D) drücken, bis die Pilotflamme zündet.

Drehknopf nach etwa 20 Sekunden loslassen und sicherstellen, dass die Pilotflamme weiter brennt (Abb. 3).

Die Pilotflamme ist durch das Loch am Garraum sichtbar.

Nach dem Zünden der Pilotflamme den Thermostat-Drehknopf auf die gewünschte Temperatur einstellen (Abb. 3, siehe C).

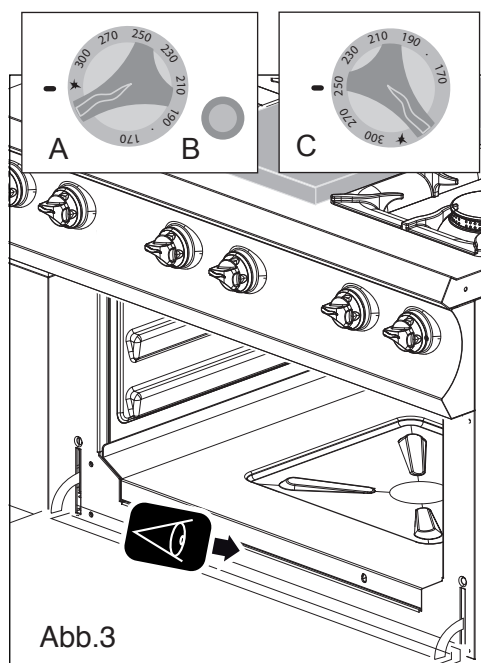


Abb. 3

3. BEDIENUNGSANLEITUNG

Einschalten des Elektro-Backofens (Abb. 3A)



Stecken Sie ggf. den Stecker des Geräts in die entsprechende Steckdose für die Stromversorgung.

Thermostat-Drehknopf in die gewünschte Stellung drehen (Abb. 4 A-B). Die Kontrollleuchten „G“ und „H“ zeigen die jeweilige Betriebsphase an.

Grüne Kontrollleuchte: Diese Kontrollleuchte zeigt die Einstellung des Einschalt-Drehknopfs an. Wenn sie leuchtet, befindet sich das Gerät in der Betriebsphase.

Gelbe Kontrollleuchte: Diese Kontrollleuchte zeigt die Einstellung des Thermostat-Drehknopfs an. Wenn sie leuchtet, befindet sich das Gerät in der Heizphase.

Handhabung des Garguts

Das Gargut in das dafür vorgesehenen Kochgeschirr geben und auf das Kochfeld bzw. in den Garraum stellen (Abb. 5).

Bei Backöfen die Tür des Garraums öffnen und das Kochgeschirr in das dafür vorgesehene Fach stellen.



Stellen Sie sich beim Öffnen der Tür seitlich zum Gerät, um so der Hitze nicht unmittelbar ausgesetzt zu sein.

Am Ende des Garvorgangs das Gargut entnehmen und an einen vorher dafür vorbereiteten Ort stellen.

Außerbetriebnahme

Am Ende des Arbeitsgangs die Drehknöpfe am Gerät auf „0“ stellen. Die Kontrollleuchten müssen erloschen sein.



Das Gerät muss regelmäßig gereinigt werden und alle angetrockneten Speisereste müssen entfernt werden. Siehe Kapitel: „Wartung“.



Die Kontrollleuchten (falls vorhanden) müssen am Ende jedes Arbeitsgangs erloschen sein.

Überprüfen Sie die Sauberkeit und den Hygienezustand des Geräts siehe „Wartung“.

Schließen Sie die Absperrhähne der Versorgungsleitungen zum Gerät
(Gas – Wasser - Strom).

Vergewissern Sie sich, dass die Ablasshähne (falls vorhanden) geschlossen sind.

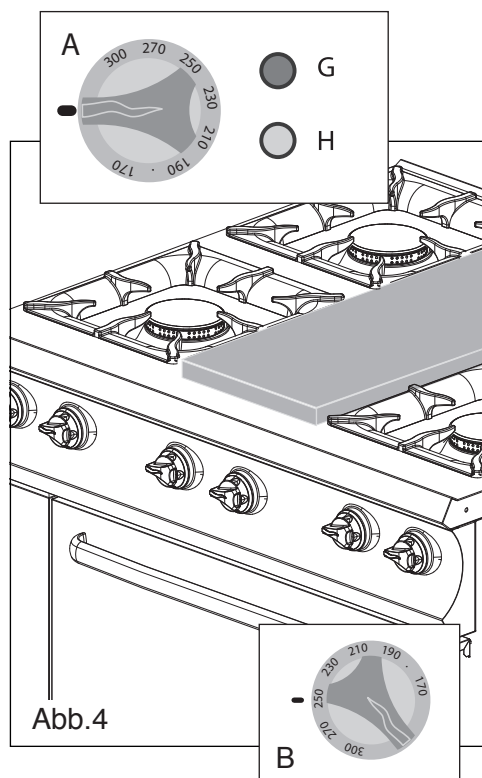


Abb.4

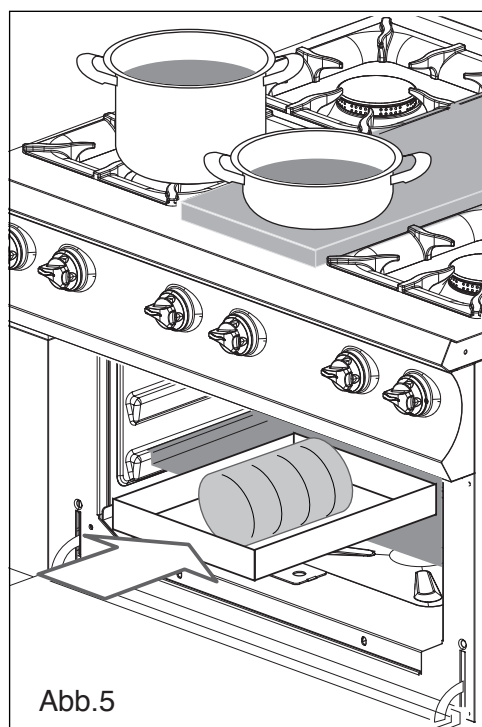


Abb.5

4. PLANMÄßIGE WARTUNG

Verpflichtungen - Verbote - Tipps - Empfehlungen

	Falls das Gerät an einen Rauchgasabzug angeschlossen ist, muss das Rauchabzugsrohr gemäß den länderspezifischen regulatorischen Bestimmungen gereinigt werden (kontaktieren Sie hierzu Ihren Installateur zur Information).
	Um sicherzustellen, dass sich das Gerät in einem technisch einwandfreien Zustand befindet, ist mindestens einmal jährlich eine Wartung durch einen vom Kundendienst zugelassenen Techniker durchführen zu lassen.
	Unbefugten (einschließlich Kinder, Behinderte und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten) ist jedweder Eingriff untersagt. Es ist streng verboten, irgendwelche Arbeiten auszuführen, ohne vorher die gesamte Dokumentation gelesen zu haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung des Benutzers dürfen nicht ohne Aufsicht von Kindern durchgeführt werden.
 	Denken Sie immer an die bestehende Verbrennungsgefahr, wenn Sie sich in den Kochbereich begeben. Deshalb müssen unbedingt geeignete persönliche Schutzmaßnahmen getroffen werden.
 	Trennen Sie immer die elektrische Stromversorgung zum Gerät, um sichere Arbeitsbedingungen zur Durchführung von Reinigungs- oder Wartungsarbeiten am Gerät zu gewährleisten.
	Tragen Sie für die auszuführenden Arbeiten geeignete Schutzausrüstung. Die Europäische Gemeinschaft hat in Hinsicht auf die persönliche Schutzausrüstung Richtlinien erlassen, an die sich die Bediener unbedingt halten müssen.
	Das Gerät wird zur Zubereitung von Nahrungsmitteln verwendet. Deswegen muss auf Hygiene und stete Sauberkeit des Geräts und des umliegenden Bereichs besonderes Augenmerk gelegt werden. Fehlende Hygiene am Gerät trägt zur frühzeitigen Verschlechterung seines Zustands bei; diese Umstände können seine Funktionsweise beeinträchtigen und daher Gefahrensituationen erzeugen.
	Ansammlungen von Schmutz in der Nähe von Wärmequellen können bei normalem Betrieb des Geräts in Brand geraten und Gefahrensituationen erzeugen. Das Gerät muss regelmäßig gereinigt werden und alle angetrockneten Speisereste müssen entfernt werden.
	Die chemische Wirkung von Salz und/oder Essig oder anderen sauren Stoffen kann während des Garvorgangs langfristig zu Korrosion im Garraum führen. Am Ende des Garzyklus mit solchen Stoffen muss das Gerät sorgfältig mit einem geeigneten Reinigungsmittel gereinigt, gut nachgespült und sorgfältig getrocknet werden.
	Edelstahlflächen sind vorsichtig zu reinigen, um sie nicht zu beschädigen. Insbesondere dürfen keine korrosiven Mittel, scheuernde Materialien oder scharfe Werkzeuge verwendet werden.
	Die Reinigungsflüssigkeit für den Garraum muss bestimmte chemische Eigenschaften haben: pH höher als 12, frei von Chloriden/Ammoniak und mit einer Viskosität und Dichte ähnlich der von Wasser. Verwenden Sie keine aggressiven Mittel, um das Gerät innen und außen zu reinigen (benutzen Sie handelsübliche, für die Reinigung von Stahl, Glas, Email geeignete Reiniger).
	Lesen Sie aufmerksam die Angaben auf dem Etikett der verwendeten Reinigungsmittel. Tragen Sie für die auszuführenden Arbeiten geeignete Schutzausrüstung (siehe auf dem Etikett der Packung angegebene Verbraucherschutzinformationen).
	Benutzen Sie zum Reinigen keine Hochdruckreiniger oder spritzen Sie das Gerät nicht direkt mit Wasser ab. Oberflächen mit Leitungswasser abspülen und mit einem saugfähigen Tuch oder anderen nicht scheuernden Materialien abtrocknen.
	Bei längerem Gerätestillstand sind alle Versorgungsleitungen abzutrennen und alle inneren und äußeren Geräteteile sorgfältig zu reinigen.
	Vor der Durchführung der nachstehend beschriebenen Reinigungsarbeiten muss der Bediener die in diesem Handbuch enthaltenen Anweisungen sorgfältig lesen.
 	Beachten Sie die geltenden Richtlinien für die Abfallentsorgung.
	Warten Sie, bis sich die Temperatur des Geräts und aller seiner Teile abgekühlt hat, so dass der Bediener nicht verbrannt wird

	Tägliche Reinigung des Kochfelds Brennerroste aus der Kochmulde entfernen. Nacheinander entfernen: Brennerdeckel und Brennerkörper. Reinigungsflüssigkeit mit einem normalen Zerstäuber auf die gesamte Oberfläche der Kochmulde aufbringen und mit einem nicht scheuernden Schwamm sorgfältig die gesamte Oberfläche von Hand reinigen. Danach sorgfältig mit Leitungswasser abspülen (dabei keine Hochdruckreiniger verwenden und/oder nicht direkt mit Wasser abspritzen). Nach Ausführung der beschriebenen Arbeiten sorgfältig mit einem nicht scheuernden Tuch abtrocknen. Gegebenenfalls sind die oben beschriebenen Arbeiten für einen erneuten Reinigungsvorgang zu wiederholen. Brennerdeckel und Brennerkörper mit Reiniger und Trinkwasser reinigen, sorgfältig abtrocknen. Anschließend die entfernten Teile wieder richtig einsetzen. Beim Wiedereinsetzen der herausgenommenen Teile dürfen die Positionen der Brenner und Brennerdeckel nicht vertauscht werden.
	Tägliche Reinigung der Glühplatte Reinigungsflüssigkeit mit einem normalen Zerstäuber auf die gesamte Oberfläche der Herdplatten aufbringen und mit einem nicht scheuernden Schwamm sorgfältig die gesamte Oberfläche von Hand reinigen. Danach sorgfältig mit Leitungswasser abspülen (dabei keine Hochdruckreiniger verwenden und/oder nicht direkt mit Wasser abspritzen). Nach Ausführung der beschriebenen Arbeiten sorgfältig mit einem nicht scheuernden Tuch abtrocknen. Gegebenenfalls sind die oben beschriebenen Arbeiten für einen erneuten Reinigungsvorgang zu wiederholen. Auf der/den Platte(n) zurückbleibende Restfeuchte kann die Funktionsfähigkeit des Geräts beeinträchtigen und zu vorzeitigem Verschleiß der Platte(n) führen. Zur Beseitigung der Restfeuchte, um somit einem verfrühten Verschleiß vorzubeugen, schalten Sie das Gerät nach den routinemäßigen Reinigungsarbeiten an, lassen Sie es ca. 2-3 Minuten laufen und schalten es anschließend wieder aus (siehe Verfahrensweise Teil 3 der Betriebsanleitung: Ein-/Ausschalten).
	Tägliche Reinigung des Backofens Je nach Gerät sind zu entfernen: Roste, Bleche und ähnliche Teile, die aus dem Garraum entnommen werden können. Garraum etwa 20 Minuten lang aufheizen. Tür öffnen und Garraum einige Sekunden lang abkühlen lassen. Reinigungsflüssigkeit mit einem normalen Zerstäuber auf die gesamte Oberfläche des Garraums aufbringen und mit einem nicht scheuernden Schwamm sorgfältig die gesamte Oberfläche von Hand reinigen. Danach den Garraum sorgfältig mit Leitungswasser abspülen (dabei keine Hochdruckreiniger verwenden und/oder nicht direkt mit Wasser abspritzen). Nach Ausführung der beschriebenen Arbeiten sorgfältig mit einem nicht scheuernden Tuch abtrocknen. Gegebenenfalls sind die oben beschriebenen Arbeiten für einen erneuten Reinigungsvorgang zu wiederholen. Auch das vorher aus dem Garraum entnommene Material (Roste, Bleche oder andere herausnehmbare Teile) mit Reiniger und Leitungswasser reinigen, sorgfältig abspülen und abtrocknen. Erst danach wieder einsetzen. Um die gesamte Restfeuchte zu beseitigen, muss das Gerät nach der normalen Reinigung eingeschaltet, mindestens 20 Minuten in Betrieb gehalten und anschließend wieder ausgeschaltet werden (siehe Verfahrensweise Teil 3 der Betriebsanleitung: Ein-/Ausschalten).

4. PLANMÄßIGE WARTUNG



Reinigung bei Außerbetriebnahme für längere Zeit

Bei längerem Gerätestillstand führen Sie alle oben beschriebenen Arbeiten und die Schritte der täglichen Reinigung durch.

Nach diesen Arbeiten müssen die am stärksten der Oxidation ausgesetzten Bauteile wie folgt geschützt werden:

- Zur Reinigung der Teile lauwarmes Wasser mit etwas Seife verwenden;
- Teile sorgfältig abspülen, keine Hochdruckreiniger verwenden und/oder nicht direkt mit Wasser abspritzen;
- Alle Oberflächen sorgfältig mit nicht scheuerndem Material abtrocknen;
- Mit einem leicht in Vaselineöl getränkten, nicht scheuernden Tuch über alle Oberflächen aus Edelstahl wischen, um diese mit einem Schutzfilm zu versehen.

Bei Geräten mit Türen und Gummidichtungen die Tür leicht geöffnet lassen, so dass sie auslüften kann, und zum Schutz die Oberflächen der Gummidichtung mit Talkum einstreichen.

Geräte und Räume regelmäßig lüften.

Übersichtstabelle: Qualifikation - Tätigkeit - Häufigkeit

	Gewöhnlicher Bediener Person, die autorisiert und beauftragt ist, das Gerät mit aktivierten Schutzeinrichtungen zu bedienen, und einfache Aufgaben ausführen kann.
	Fachpersonal Sachkundiger Bediener für das Handling, den Transport, die Installation, die Instandhaltung, die Reparatur und die Verschrottung des Geräts.

	AUSZUFÜHRENDE ARBEITEN	HÄUFIGKEIT
	Reinigung bei Erstinbetriebnahme	Bei Ankunft nach der Installation
	Reinigung des Geräts	Täglich
	Reinigung der Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen	Täglich
	Reinigung des Rauchgasabzugs	Jährlich
	Überprüfung des Thermostats	Falls erforderlich - Jährlich
	Reinigung der Platten	Täglich
	Schmierung der Gashähne	Falls erforderlich
	Überprüfen / Austauschen der Gasversorgungsschläuche	Falls erforderlich

	Im Falle einer Störung führt der gewöhnliche Bediener eine erste Fehlersuche durch und behebt, falls er dazu befugt ist, die Störungsursache und stellt die korrekte Funktion des Geräts wieder her.
	Wenn die Ursache des Problems nicht beseitigt werden kann, Gerät ausschalten, vom Stromnetz trennen und alle Versorgungshähne schließen, danach den zugelassenen Kundendienst verständigen.
	Der autorisierte Wartungstechniker greift ein, wenn der gewöhnliche Bediener die Störungsursache nicht ermitteln konnte oder wenn zur Wiederherstellung des normalen Gerätebetriebs Arbeiten erforderlich sind, zu deren Durchführung der normale Bediener nicht befugt ist.

4. PLANMÄßIGE WARTUNG

Fehlersuche und -behebung



Wenn das Gerät nicht einwandfrei arbeiten sollte, versuchen Sie, kleinere Probleme mithilfe dieser Tabelle selbst zu lösen.

STÖRUNG	MÖGLICHE URSACHE	AUSZUFÜHRENDE ARBEITEN
Das Gerät lässt sich nicht einschalten. Die Kontrollleuchten leuchten nicht.	• Hauptschalter nicht eingeschaltet. • Fehlerstrom-Schutzeinrichtung oder Sicherung wurde ausgelöst.	• Hauptschalter einschalten. • Zugelassenen Kundendienst verständigen.
Das Gasgerät lässt sich nicht einschalten.	• Gashahn geschlossen. • Luft in der Leitung.	• Gashahn öffnen. • Zündvorgang wiederholen.
Ungewöhnliche Flamme.	• Falsche Position des Brenners.	• Den Brenner in die richtige Position bringen (siehe Kap.7 - Flex-Brenner)
Zündflamme erlischt	• Verstopfung der Flansche des Brenners	• Die Flansche von jeglicher Behinderung befreien, welche die Luftzirkulation einschränkt (s. Kap. 3 Bedienungsanleitungen - tägliche Inbetriebnahme)



Wenn die Ursache des Problems nicht beseitigt werden kann, Gerät ausschalten, vom Stromnetz trennen und alle Versorgungshähne schließen, danach den zugelassenen Kundendienst verständigen.



5. ENTSORGUNG

Außerbetriebsetzung und Entsorgung des Geräts



DIE MATERIALIEN MÜSSEN GEMÄSS DEN GELTENDEN GESETZLICHEN BESTIMMUNGEN DES LANDES ENTSORGT WERDEN, IN DEM DAS GERÄT VERSCHROTTET WIRD.

Erklärung gemäß den Richtlinien (siehe Abschnitt 0.1) zur Reduzierung des Einsatzes von Schadstoffen in elektrischen und elektronischen Geräten, sowie zur Abfallentsorgung. Das auf dem Gerät oder der Verpackung angebrachte Symbol der durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das Produkt am Ende seiner Nutzlebensdauer von anderen Abfällen getrennt entsorgt werden muss.

Am Ende der Lebensdauer dieses Geräts werden Entsorgung und Wiederverwertung vom Hersteller organisiert und durchgeführt. Zur Entsorgung dieses Geräts hat der Betreiber sich daher mit dem Hersteller in Verbindung zu setzen und das Verfahren einzuhalten, das dieser für die separate Sammlung der Altgeräte eingerichtet hat. Die ordnungsgemäße Sammlung für die spätere Zuführung des Altgeräts zur Wiederverwertung, zur Aufbereitung und zur umweltverträglichen Entsorgung trägt dazu bei, mögliche schädliche Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit zu vermeiden und begünstigt die Wiederverwertung bzw. das Recycling der Materialien, aus denen das Gerät besteht. Widerrechtliche Entsorgung des Produkts durch den Besitzer wird nach geltendem Recht verwaltungsrechtlich verfolgt.



Außerbetriebnahme und Verschrottung des Geräts müssen durch qualifiziertes Fachpersonal erfolgen.

Abfallentsorgung



Während des Betriebs und der Wartung ist dafür zu sorgen, dass keine Schadstoffe (Öle, Fette, usw.) in die Umwelt gelangen. Die Entsorgung muss nach Inhaltsstoffen getrennt und gemäß den hierzu geltenden Bestimmungen erfolgen.

Widerrechtliche Abfallentsorgung wird entsprechend den Gesetzen des Landes bestraft, in dem der Verstoß festgestellt wird.