

08/2018

Mod: G9/BRI8

Production code: BBGBRVI98



Diamond
catering equipment



**KIPPBRATPFANNE
BEDIENUNGSANLEITUNG**

DE



**GBR77
GBR177**

**GBR8
GBRVI8/98**

**GBRVI98T
GBRVC98T**

04/2018 - Ed 10 - Cod. n° 177310



**GAS
GAZ
GÁS
GAZOWY
ГАЗОВОЕ ИЗДЕЛИЕ**



0. DOKUMENT-KENNDATEN

0.1 REFERENZNORMEN

1. BENUTZERHINWEISE

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

2. ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

Vorwort - Gebote - Verbote - Empfehlungen
Hinweise zu Restrisiken
Vorgehen bei Gasgeruch im Raum

3. BEDIENUNGSANLEITUNG - 700

Anordnung der wichtigsten Bauteile
Bedienung und Funktionen von Drehknöpfen, Tasten und Kontrolllampen

3. BEDIENUNGSANLEITUNG - 900-980

Anordnung der wichtigsten Bauteile
Bedienung und Funktionen von Drehknöpfen, Tasten und Kontrolllampen

3. BEDIENUNGSANLEITUNG

Arten der Abschaltung
Abschaltung bei Betriebsstörung
Not-Abschaltung/Abschaltung während des Betriebs
Erstinbetriebnahme
Reinigung bei Erstinbetriebnahme
Tägliche Inbetriebnahme/tägliche Außerbetriebsetzung und längere Stillsetzung

3. BEDIENUNGSANLEITUNG - 700

Starten des Betriebs
Beladen der Kochkammer/Ein-/Ausschalten

3. BEDIENUNGSANLEITUNG - 900-980

Starten des Betriebs
Beladen der Kochkammer/Ein-/Ausschalten

3. BEDIENUNGSANLEITUNG

Entnahme des Kochguts/Außerbetriebnahme

4. ORDENTLICHE WARTUNG

Gebote - Verbote - Empfehlungen
Tägliche Reinigung/Reinigung für Außerbetriebnahme und für längere Stillsetzung
Übersichtstabelle: Zuständigkeiten - Tätigkeit - Häufigkeit/Troubleshooting

5. ENTSORGUNG

Außerbetriebsetzung und Entsorgung des Geräts/Abfallentsorgung

IDENTIFICAZIONE DOCUMENTO - DOCUMENT IDENTIFICATION
IDENTIFICATION DU DOCUMENT - IDENTIFICACIÓN DEL DOCUMENTO
DOKUMENT-KENNDATEN - IDENTIFICAÇÃO DO DOCUMENTO - IDENITYFIKACJADOKUMENTU
DOCUMENTIDENTIFICATIE - ИДЕНТИФИКАЦИЯ ДОКУМЕНТА - DOKUMENT IDENTIFIERING

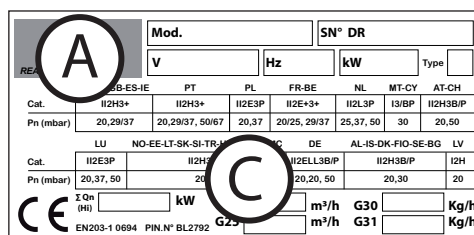
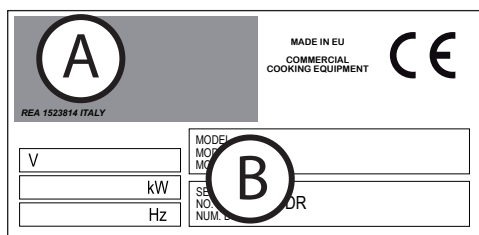
CODICE DEL DOCUMENTO - DOCUMENT CODE - CODE DU DOCUMENT CÓDIGO DEL DOCUMENTO - DOKUMENTNUMMER - CÓDIGO DO DOCUMENTO KOD DOKUMENTU - DOCUMENTCODE - код документа - DOKUMENTKOD:	N° 177310
EDIZIONE - EDITION - EDITION - EDICIÓN - AUSGABE - EDIÇÃO - WYDANIE - EDITIE - UTGÅVA:	2018 Rev. 10 - 04/2018
TIPO DI DOCUMENTO - TYPE OF DOCUMENT - TYPE DE DOCUMENT - TIPO DE DOCUMENTO - DOKUMENT-TYP - TIPO DE DOCUMENTO - TYP DOKUMENTU - DOCUMENTTYPE - тип документа - TYP AV DOKUMENT:	M.U.
MODELLO - MODEL - MODÈLE - MODELO - MODELL - модель:	GAS - GAZ - GÁS - GAZOWY - ГАЗ
ANNO DI COSTRUZIONE - YEAR OF CONSTRUCTION - ANNÉE DE FABRICATION - AÑO DE FABRICACIÓN - HERSTELLUNGSJAHR - ANO DE FABRICO - ROK PRODUKCJI - BOUWJAAR - ГОД ИЗГОТОВЛЕНИЯ - TILLVERKNINGSÅR:	2018
CONFORMITÀ - CONFORMITY - CONFORMITÉ - DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD - KONFORMITÄT - CONFORMIDADE - ZGODNOŚĆ - CONFORMITEIT - ПОСОВІДНИЙ ВИПЕЧАТОК - ÖVERENSSTÄMMELSE:	CE

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

A - Indirizzo Costruttore - Manufacturer's Address - Adresse du Fabricant - Dirección del fabricante - Anschrift des Herstellers - Endereço do fabricante
- Adres Producenta - Adres Fabrikant - Адрес изготовителя - Tillverkarens adress.

B - Apparechiatura Elettrica - Electrical Appliance - Appareil Electrique - Sistema eléctrico - Elektrogerät - Aparelhagem elétrica - Urządzenie Elektryczne - Elektrisch Apparaat - Электрооборудование - Elektrisk utrustning.

C - Apparecchiatura Gas - Gas Appliance - Appareil à Gaz - Sistema de gas - Gasgerät - Aparelhaagem a gás - Urządzenie Gazowe - Gasapparaat - Газовое оборудование - Gas utrustning.



QUADRO NORMATIVO DI RIFERIMENTO - STANDARDS OF REFERENCE TABLEAU NORMATIF DE REFERENCE - MARCO REGLAMENTARIO DE REFERENCIA - REFERENZNORMEN - QUADRO NORMATIVO DE REFERÊNCIA - RAMY REGULACYJNE ODNIESIENIA - TABEL MET NORMREFERENTIES - СПРАВОЧНЫЕ НОРМАТИВНЫЕ СТАНДАРТЫ - REGELVERK

	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 Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU Diretiva baixa tensão 2014/35/EU Dyrektywa Niskonapięciowa 2014/35/EU Richtlijn lage Spanning 2014/35/EU Lavspændingsdirektivet 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 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 Avhending av elektriske og elektroniske apparater Avyttring av elektriska och elektroniska produkter
GAS-GÁS-GAZ GAZOWY-ГАЗ ELETTRICO ELECTRIC ELECTRIQUE ELÉCTRICO ELEKTRISCH ELÉTRICO ELEKTRYCZNY ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ELEKTRISK	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 vom Hersteller in seiner eigenen Sprache (italienisch) verfasst. Die in diesem Dokument enthaltenen Informationen sind ausschließlich für das zum Gebrauch des entsprechenden Geräts autorisierte Personal bestimmt.

Die Bediener müssen zu allen den Betrieb und die Sicherheit betreffenden Aspekten geschult sein. Besondere Sicherheitsvorschriften (Gebot/Verbot/Gefahr) sind in den jeweiligen Themenkapiteln erläutert. Das vorliegende Dokument darf nicht ohne schriftliche Genehmigung des Herstellers zur Ansicht an Dritte weitergegeben werden. Der Text darf nicht ohne schriftliche Genehmigung des Herstellers in anderen Druckschriften verwendet werden. Die im Dokument eingesetzten Abbildungen/Fotos/Zeichnungen/Pläne dienen nur zur Veranschaulichung und können sich ändern. Der Hersteller behält sich das Recht vor, Änderungen vorzunehmen, ohne diese ankündigen zu müssen.

Zweck des Dokuments

Alle Handlungen des Personals im Umgang mit dem Gerät über dessen gesamte Lebensdauer wurden bei der Konstruktion des Geräts und bei der Erstellung dieses Dokuments sorgfältig analysiert. Wir hoffen daher, dass diese Dokumentation dazu beitragen kann, die Funktionsfähigkeit des Geräts zu erhalten. Werden die angegebenen Hinweise gewissenhaft befolgt, ist das Risiko von Arbeitsunfällen und/oder wirtschaftlichen Schäden minimal.

Hinweise zum Lesen des Dokuments

Das Dokument ist in Kapitel unterteilt, die alle zur gefahrlosen Benutzung des Geräts erforderlichen Informationen nach Themen geordnet abhandeln. Jedes Kapitel ist in Abschnitte gegliedert, die wiederum betitelte Unterabschnitte mit Beschreibungen enthalten können.

Aufbewahrung des Dokuments

Das vorliegende Dokument ist fester Bestandteil der Ursprungslieferung und muss daher über die gesamte Lebensdauer des Geräts sorgfältig aufbewahrt und benutzt werden.

Zielgruppe

Das vorliegende Dokument ist für den ausschließlichen Gebrauch durch den normalen Benutzer (Bediener mit eingeschränkten Zuständigkeiten und Aufgaben) bestimmt. Person, die autorisiert und beauftragt ist, das Gerät mit aktivierten Schutzeinrichtungen zu bedienen, und einfache Aufgaben der ordentlichen Wartung (Reinigung des Geräts) ausführen kann.

Schulungsprogramm

Auf besondere Anfrage des Benutzers kann entsprechend den in der Auftragsbestätigung angegebenen Bedingungen ein Schulungskurs für das Personal zur Bedienung des Geräts abgehalten werden.

Je nach Anfrage können beim Hersteller oder beim Benutzer Schulungen durchgeführt werden für:

- Autorisierter Techniker für die Wartung der Elektrik/Elektronik (Fachtechniker).
- Autorisierter Techniker für die Wartung der Mechanik (Fachtechniker).
- Normales Personal für die einfache Bedienung (Bediener - Endanwender).

Vorbereitungen durch den Kunden

Unter Vorbehalt anderslautender vertraglicher Vereinbarungen hat der Kunde normalerweise bereitzustellen:

- Geeignete Räumlichkeiten (einschließlich Maurerarbeiten, Fundamente oder gegebenenfalls erforderlicher Zu- und Abluftkanäle);
- Ebene und vollkommen waagerechte, rutschhemmende Fußböden;
- Einrichtung des Installationsortes und eigentliche Installation des Geräts unter Beachtung der im Lageplan (Gründungsplan) angegebenen Maße;
- Geeignete Ver- und Entsorgungsanlagen für die Anlage (Stromnetz, Wassernetz, Gasnetz, Abflussleitungen);
- Elektrische Anlage gemäß den am Installationsort geltenden gesetzlichen Bestimmungen;
- Geeignete Beleuchtung gemäß den am Installationsort geltenden gesetzlichen Bestimmungen;
- Gegebenenfalls Sicherheitsvorrichtungen der Energieversorgungsleitungen (Fehlerstromschutzschalter, Erdrungsanlagen, Sicherheitsventile usw.) gemäß den im Installationsland geltenden Vorschriften;
- Erdungsanlage gemäß den geltenden Bestimmungen;
- Wenn erforderlich Wasserenthärtungsanlage (siehe technische Spezifikationen).

Lieferumfang

- Gerät
- Abdeckung(en)
- Metallkorb/-körbe
- Korbbaltherost
- Rohre/Schläuche bzw. Kabel zum Anschluss an die Energieversorgung (nur wenn im Bestellauftrag angegeben).

Je nach Bestellauftrag kann der Lieferumfang abweichen.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Originelle Betriebsanleitung. Diese Einrichtung ist nur fuer professionelle Benuetzung geplant. Der Gebrauch des in dieser Dokumentation behandelten Geräts gilt als "sachgemäß", wenn dieses zur Zubereitung durch Kochen oder zur Regenerierung von Lebensmitteln eingesetzt wird, jeder andere Gebrauch gilt als "unsachgemäß" und damit als gefährlich. Das Gerät darf nur unter den im Vertrag festgelegten Bedingungen und innerhalb der vorgeschriebenen und in den jeweiligen Abschnitten genannten Belastungsgrenzwerte betrieben werden. Der Gebrauch des Bräters als Fritteuse ist strengstens verboten.

Betriebsbedingungen

Das Gerät ist ausschließlich für den Betrieb in geschlossenen Räumen innerhalb der vorgeschriebenen technischen und Belastungsgrenzwerte bestimmt. Um einen optimalen und sicheren Betrieb zu gewährleisten, müssen die folgenden Anweisungen beachtet werden.

Die Installation des Geräts muss an einem geeigneten Ort erfolgen, d. h. so dass die normalen Bedientätigkeiten und ordentlichen sowie außerordentlichen Wartungsarbeiten möglich sind. Daher ist ausreichend Raum für eventuelle Wartungsarbeiten freizuhalten, so dass diese sicher ausgeführt werden können.

Der Raum muss außerdem die für die Installation erforderlichen Merkmale aufweisen, wie:

- maximale relative Luftfeuchtigkeit: 80%;
- minimale Kühlwassertemperatur > + 10 °C;
- der Fußboden muss rutschhemmend sein und das Gerät muss exakt waagrecht aufgestellt sein;
- Die Räumlichkeiten müssen eine Belüftungs- und Beleuchtungsanlage aufweisen, die den im Land des Benutzers geltenden Vorschriften entspricht;
- Die Räumlichkeiten müssen für die Ableitung des Grauwassers eingerichtet und mit Schaltern und Absperrhähnen ausgerüstet sein, die bei Bedarf jede Form der Energiezufuhr zum Gerät unterbrechen;
- Wände/Oberflächen welche direkt mit dem Gerät in Kontakt stehen, müssen feuerfest sein und/oder vor möglichen Hitzequellen isoliert sein.

Abnahmekontrolle und Garantie

Testinspektion: Das Gerät wurde vom Hersteller nach der Produktion eingehend überprüft. Alle Prüfzertifikate werden dem Kunden zur Verfügung gestellt.

Garantie: Die Garantiezeit liegt bei 12 Monaten ab Rechnungsdatum auf Ersatzteile. Der Austausch und die Transportkosten für Ersatz obliegen dem Käufer. Von der Garantie ausgenommen sind Bedienfehler, Verschleißteile, Glas, etc.

Reparaturkosten durch einen autorisierten Techniker des Herstellers zur Behebung des Defektes im Rahmen der Garantie obliegen dem Fachhändler, sowie bei einem Bedienfehler bei dem Endverbraucher.

Die genutzten Werkzeuge und Materialien, welche nicht vom Hersteller direkt kommen werden von der Garantie ausgeschlossen.

Wartungsarbeiten und falsche Installation des Gerätes sind von der Garantie ausgeschlossen. Die Garantie gilt nur für den direkten Käufer der Ware.

Der Hersteller ist verantwortlich für das ursprünglich gelieferte Gerät.

Der Hersteller schließt jegliche Haftung aus, wenn das Gerät unsachgemäß verwendet wird und daraus resultierende Schäden Reparaturen zur Folge haben, die nicht in der Bedienungsanleitung stehen oder ausdrücklich vom Hersteller genehmigt worden sind.

In folgenden Fällen erlischt die Garantie:

- Schäden durch Transport bzw. Handling; sollte es dazu kommen, muss der Kunde den Händler und den Transporteur per Fax oder Einschreiben/Rückschein informieren und auf den Ausfertigungen des Lieferscheins die Vorkommnisse vermerken. Der Installateur wird anhand des vorliegenden Schadens beurteilen, ob die Installation des Geräts möglich und zulässig ist.

Die Garantie erlischt außerdem bei:

- Schäden durch eine falsche Installation.
- Schäden durch Verschleiß von Teilen wegen unsachgemäßen Gebrauchs.
- Schäden durch Verwendung nicht empfohlener oder nicht originaler Ersatzteile.
- Schäden durch falsche bzw. unterlassene Wartung.
- Schäden durch Nichtbeachtung der in diesem Dokument beschriebenen Verfahrensweisen.

Genehmigung

Unter Genehmigung versteht man die Erlaubnis, Tätigkeiten mit oder am Gerät durchzuführen.

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

Vorwort

	Die Betriebsanleitung wurde für den normalen Benutzer (Bediener mit eingeschränkten Zuständigkeiten und Aufgaben) erstellt. Person, die autorisiert und beauftragt ist, das Gerät mit aktivierten Schutzeinrichtungen zu bedienen, und einfache Aufgaben der ordentlichen Wartung (Reinigung des Geräts) ausführen kann.
	Die Personen, die das Gerät benutzen, müssen zu allen Aspekten hinsichtlich Betrieb und Sicherheit umfassend geschult sein. Sie müssen sich angemessen verhalten, die geeigneten Mittel verwenden und die jeweiligen Sicherheitsvorschriften beachten.
	Das vorliegende Dokument enthält keine Informationen zu Transport, Installation und außerordentlicher Wartung, die durch für die jeweils auszuführende Arbeit qualifizierte technische Fachkräfte durchzuführen sind.
	Der normale Benutzer, an den sich diese Dokumentation wendet, darf das Gerät erst bedienen, wenn der zuständige Techniker die Installation abgeschlossen hat (Transport, Befestigung, Herstellung der elektrischen, Wasser-, Gas- und Abflussanschlüsse).
	Im vorliegenden Dokument können nicht alle Änderungen und Varianten dieses Geräts berücksichtigt werden. Der Hersteller behält sich das Recht vor, Änderungen vorzunehmen, ohne diese ankündigen zu müssen.

Gebote - Verbote - Empfehlungen

	Beim Empfang ist die Verpackung des Geräts zu öffnen und zu prüfen, ob das Gerät oder das Zubehör Transportschäden aufweisen. Liegen Schäden vor, sind diese dem Transporteur kurzfristig anzuzeigen und die Installation des Geräts ist zu unterlassen. Wenden Sie sich an autorisiertes Fachpersonal, um das festgestellte Problem zu melden. Der Hersteller haftet nicht für Transportschäden.
	Verbot der Durchführung von Eingriffen für unbefugte Personen (einschließlich Kindern, behinderten Menschen und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten). Der normale Benutzer darf keine Eingriffe durchführen, die technische Fachkenntnisse und eine Autorisierung des Herstellers erfordern. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung des Benutzers dürfen nicht ohne Aufsicht von Kindern durchgeführt werden.
	Vor der Bedienung die Anleitung lesen.
	Wenn unter sicheren Bedingungen gearbeitet werden muss, ist stets die Strom-, Gas- und Wasserzufuhr zum Gerät zu unterbrechen.
	Bei der Ausführung der Arbeiten ist jeweils geeignete Schutzausrüstung zu tragen. Zur persönlichen Schutzausrüstung hat die Europäische Gemeinschaft Richtlinien verabschiedet, die vom Personal zwingend zu beachten sind. Rauschen ≤ 70 dB
	Niemals brennbare Gegenstände oder Materialien in der Nähe des Geräts liegen lassen. Die Öffnungen und / oder Entlüftungsöffnungen oder die zur Wärmeabfuhr dürfen nicht blockieren werden.
	Bei der Entsorgung von Sonderabfällen sind die geltenden Vorschriften zu beachten.
	Beim Umgang mit dem Kochgut auf dem Gerät besteht die Gefahr von Verbrennungen durch versehentliche Berührung von Geräteoberflächen, Kochgeschirr, Kochgut.
	Das Kochgeschirr ist so zu verwenden, dass es während der Zubereitung im Blickfeld des Bedieners bleibt. Gefäße, die Flüssigkeiten enthalten, können beim Kochen überlaufen und so zu einer gefährlichen Situation führen.
	Mangelnde Hygiene des Geräts führt zu vorzeitigem Verschleiß, was den Betrieb beeinflusst und zu Gefahrensituationen führen kann.
	Das Entfernen oder Manipulieren der am Gerät angebrachten Typenschilder und Piktogramme ist strengstens verboten.
	Das vorliegende Dokument ist sorgfältig aufzubewahren, so dass sie bei Bedarf stets zur Einsichtnahme für alle Benutzer des Geräts zur Verfügung steht.
	Die Bedienelemente des Gerät dürfen nur mit der Hand bedient werden. Schäden durch den Einsatz spitzer, scharfkantiger oder ähnlicher Gegenstände führen zum Verlust jeglichen Garantieanspruchs.
	Um die Stromschlag- und Brandgefahr zu minimieren, den Stecker des Geräts niemals mit nassen Händen anfassen.
	Beim Zugriff auf den Kochbereich darf niemals vergessen werden, dass Verbrennungsgefahr besteht. Daher müssen stets geeignete persönliche Schutzmaßnahmen ergriffen werden.

2. ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

Angaben zu Restrisiken

Trotz Anwendung von Regeln für „gute Erbauungstechnik“ und Beachtung von Vorgaben seitens der Gesetzgebung, welche Herstellung und Vertrieb dieses Produkts betreffen, verbleiben noch „Restrisiken“, welche ihrer Natur nach nicht auszuschließen sind. Solche Risiken umfassen:

	Restrisiko für Stromschläge: Ein solches Risiko besteht im Fall, wenn man an den elektrischen und/oder elektronischen Vorrichtungen unter Spannung eingreifen muss.
	Restrisiko für Brandwunden: Ein solches Risiko besteht im Fall, wenn man in versehentlichen Kontakt mit Materialien unter hohen Temperaturen kommt.
	Restrisiko für Brandwunden bei austretendem Material Ein solches Risiko besteht im Fall, wenn man in versehentlichen Kontakt mit austretenden Materialien bei hoher Temperatur kommt. Gefäße, welche zu voll mit Flüssigkeiten oder unter Erwärmung veränderlichen Feststoffen (die vom festen in den flüssigen Zustand übergehen) gefüllt sind, können auf falsche Weise verwendet werden und somit Brandwunden verursachen. Während der Verarbeitungsphase müssen die verwendeten Gefäße leicht sichtbar gestellt werden.
	Restrisiko Quetschen der Gliedmaßen: Dieses Restrisiko besteht dann, wenn man während den Phasen der Montage, der Lagerung, des Zusammenbaus oder der Wartung versehentlich zwischen den Gerätekomponenten eingeklemmt wird.
	Restrisiko durch Explosion Diese Gefahr besteht bei: • Gasgeruch im Raum; • Verwendung des Geräts in Atmosphären, die explosionsgefährliche Stoffe enthalten; • Verwendung von Lebensmitteln in geschlossenen Gefäßen (wie Gläser und Dosen), wenn diese für den Zweck nicht geeignet sind; • Gebrauch mit brennbaren Flüssigkeiten (wie z. B. Alkohol).
	Restrisiko durch Brand Diese Gefahr besteht bei: • Gebrauch des Bräters als Fritteuse.

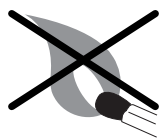
Betriebsmodalitäten bei Gasgeruch in der Umgebung

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

- Unterbrechen Sie sofort die Gaszufuhr (Schließen Sie den Hahn A).
- Lüften Sie sofort die Räumlichkeiten.
- Betätigen Sie kein elektrisches Gerät in der Umgebung (insbesondere B-C-D).
- Betätigen Sie kein Gerät, welches Funken oder Flammen erzeugt (insbesondere B-C-D).
- Verwenden Sie ein Kommunikationsmittel, welches außerhalb der Umgebung bedient wird, wo sich der Gasgeruch gezeigt hat, um die jeweilige Einrichtung zu alarmieren (Elektronunternehmen und/oder Feuerwehr).



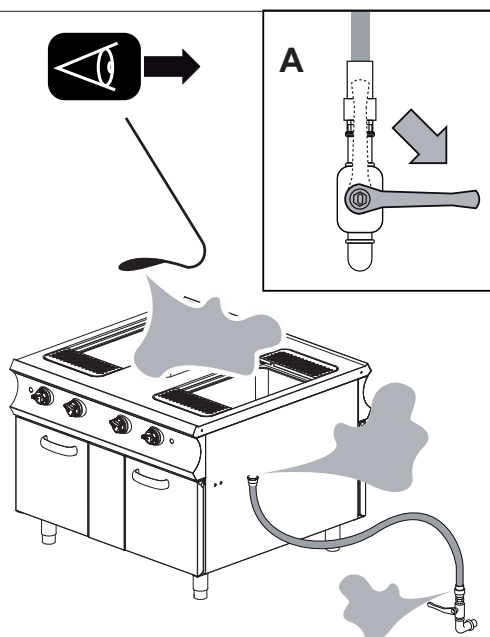
B



C

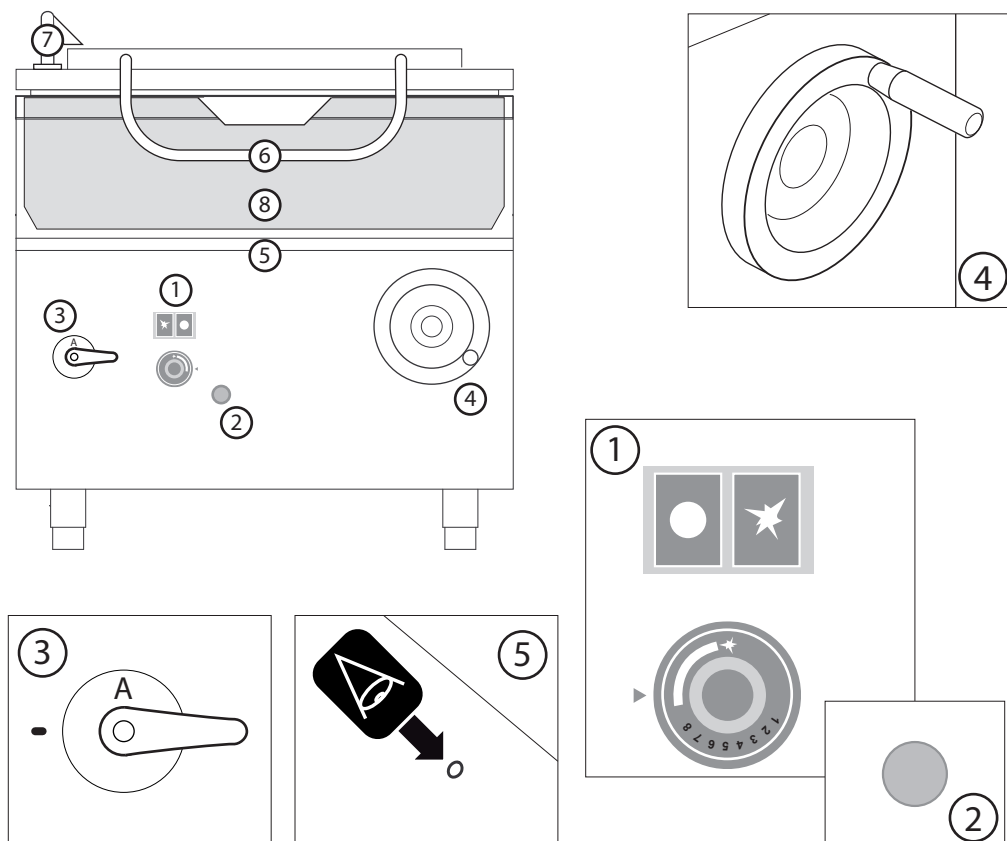


D



Anordnung der wichtigsten Bauteile

1. Thermostat-Drehknopf, Ventil für die Zündung (siehe Bedienung und Funktionen von Drehknöpfen, Tasten und Kontrolllampen).
2. Piezo-Taste.
3. Hahn zum Füllen der Kochkammer mit Wasser.
4. Handrad zum Bewegen der Kochkammer.
5. Schlitz zur Kontrolle der Pilotflamme.
6. Griff zum Öffnen/Schließen des Deckels.
7. Leitung zum Füllen der Kochkammer mit Wasser.
8. Kochkammer.

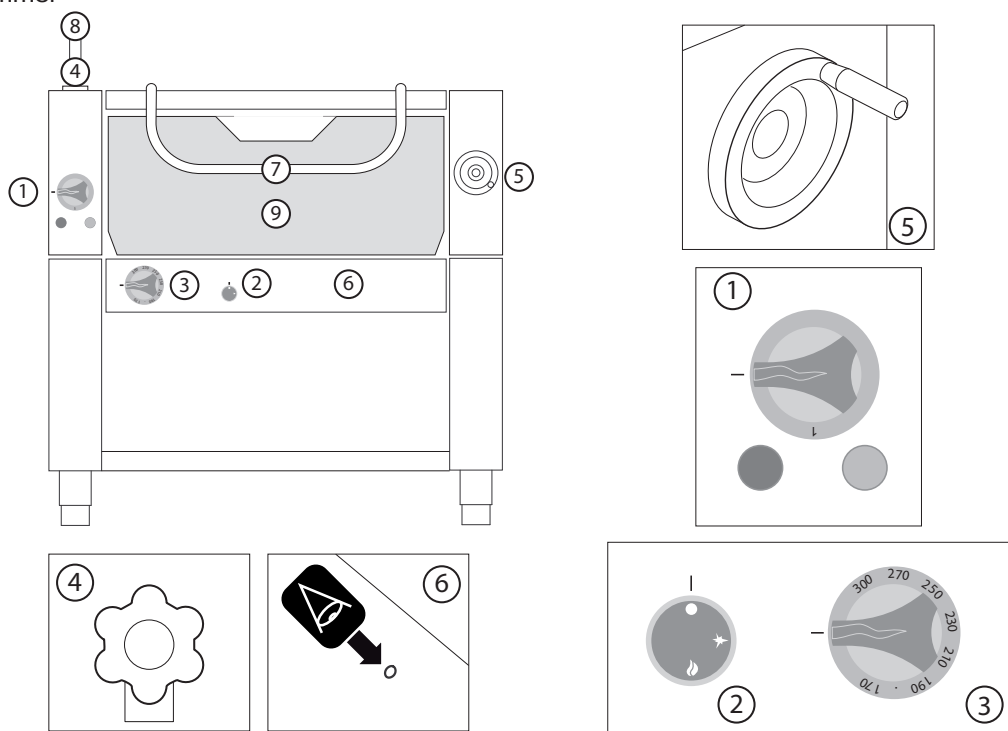


Bedienung und Funktionen von Drehknöpfen, Tasten und Kontrolllampen

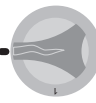
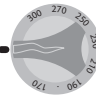
	Piezelektrische Zündtaste (GAS). Hat nur eine Funktion: 1. Erzeugt beim Drücken den Zündfunken an der Pilotflamme.
	Thermostat-Drehknopf (GAS). Hat zwei verschiedene Funktionen: 1. Öffnet die Gaszufuhr in den Zündkreis des Brenners. 2. Regelung der Temperatur.
	Haupt-Ausschalttaste (GAS). Sperrt bei Drücken die Gaszufuhr zur Pilotflamme. Taste für Gaszufuhr zur Pilotflamme. Öffnet bei Drücken die Gaszufuhr zum Zündkreis der Pilotflamme.
	Wassereinfüllhahn (GAS/ELEKTRISCH). Funktionen: 1. Öffnen der Wasserzufuhr in die Kochkammer. 2. Schließen der Wasserzufuhr in die Kochkammer.

Anordnung der wichtigsten Bauteile

1. Elektrischer Einschalt-Drehknopf (siehe Bedienung und Funktionen von Drehknöpfen, Tasten und Kontrolllampen)
2. Magnetventil
3. Thermostat-Drehknopf
4. Hahn zum Füllen der Kochkammer mit Wasser
5. Handrad zum Bewegen der Kochkammer
6. Schlitz zur Kontrolle der Pilotflamme
7. Griff zum Öffnen/Schließen des Deckels
8. Leitung zum Füllen der Kochkammer mit Wasser
9. Kochkammer



Bedienung und Funktionen von Drehknöpfen, Tasten und Kontrolllampen

	Einschalt-Drehknopf (ELEKTRISCH). Hat nur eine Funktion: 1. Ein-/Ausschalten der elektrischen Spannung.
	Zünd- und Absperrventil (GAS). Hat drei verschiedene Funktionen: 1. Piezoelektrische Zündung: Führt Gas zu und erzeugt den Zündfunken an der Pilotflamme. 2. Brennerzündung: Führt den Heizkreis Gas zu. 3. Nullstellung: Sperrt die Gaszufuhr zur Pilotflamme.
	Thermostat-Drehknopf (ELEKTRISCH). Hat zwei verschiedene Funktionen: 1. Regelung der Betriebstemperatur. 2. Start/Stopp der Heizphase.
	Wassereinfüllhahn (GAS/ELEKTRISCH). Funktionen: 1. Öffnen der Wasserzufuhr in die Kochkammer. 2. Schließen der Wasserzufuhr in die Kochkammer.
	Gelbe Kontrolllampe (GAS/ELEKTRISCH): Ist diese Kontrolllampe vorhanden, ist sie an die Bedienung des Thermostat-Drehknopfs gebunden. Das Leuchten der Kontrolllampe zeigt eine Aufheizphase an.
	Grüne Kontrolllampe (GAS/ELEKTRISCH): Diese Kontrolllampe ist an die Bedienung des Einschalt-Drehknopfs gebunden. Das Leuchten der Kontrolllampe zeigt eine Betriebsphase an.

3. BEDIENUNGSANLEITUNG

Arten der Abschaltung

	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 Not-Abschaltung (A1, B1, C1, D1, E1) und bei Abschaltung während des Betriebs (A2, B2, C2, D2, E2).

Abschaltung bei Betriebsstörung

Sicherheitsthermostat

Serienausstattung bei folgenden Modellen:

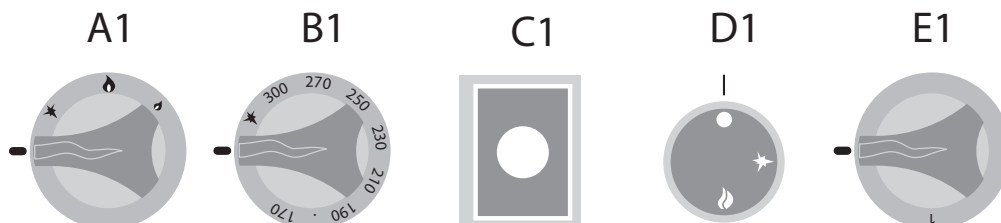
- Fritteuse (bei allen Modellen)
- Bräter (bei allen Modellen)
- Kochkessel (bei allen Modellen)
- Nudelkocher (nur beim Elektro-Modell)
- Herd (bei allen Modellen mit Elektro-Backofen)
- Grillplatte bei allen elektrischen Modellen (nur bei 900-980)
- Lava-Stein (nicht vorhanden)
- Wasserbad (nicht vorhanden)
- Glühplatte (nicht für 900-980: bei allen Modellen mit Gas-Backofen)

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

Neustart: Nach Beseitigung der Störung, die zur Auslösung des Sicherheitsthermostaten geführt hat, kann der zuständige Techniker den Betrieb des Geräts über die entsprechenden Bedienelemente erneut starten.

Not-Abschaltung

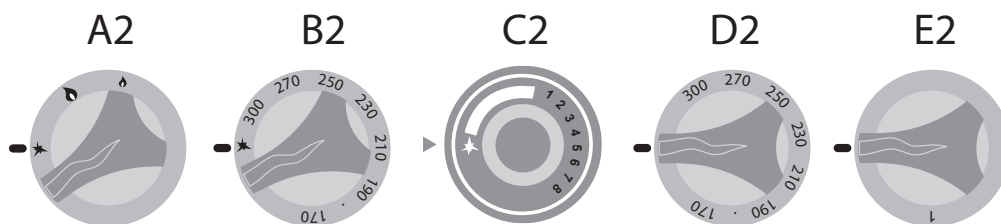
In Situationen oder unter Umständen, in denen potenziell Gefahr besteht, je nach Modell den Drehknopf in "Null"-Stellung bringen (A, B, C, D, E-1). Siehe Bedienung und Funktionen von Drehknöpfen, Tasten und Kontrolllampen.



Abschaltung während des Betriebs

In Situationen oder unter Umständen, in denen eine zeitweilige Abschaltung der Wärmeerzeugung erforderlich ist, wie folgt vorgehen:

- Gasgerät: Drehknöpfe auf Piezozündung drehen (A, B, C-2), die Pilotflamme bleibt in Funktion, aber die Gaszufuhr im Brenner wird unterbrochen.
- Elektrogerät: Drehknöpfe D2 und E2 in "Null"-Stellung bringen, um die Wärmeerzeugung abzuschalten. (Siehe Bedienung und Funktionen von Drehknöpfen, Tasten und Kontrolllampen).



3. BEDIENUNGSANLEITUNG

Erstinbetriebnahme

	Das Gerät muss bei der Erstinbetriebnahme und nach längerer Nichtbenutzung sorgfältig gereinigt werden, um alle Rückstände von Fremdstoffen zu beseitigen (siehe Ordentliche Wartung).
	Reinigung bei Erstinbetriebnahme Gerät nicht mit Hochdruckreinigern reinigen oder direkt mit Wasser abspritzen. Schutzfolie von der äußeren Oberfläche ohne Zuhilfenahme von Werkzeugen abziehen und alle äußeren Teile des Geräts sorgfältig reinigen. Nach der beschriebenen Reinigung der äußeren Teile ist wie in "Tägliche Reinigung" beschrieben zu verfahren (siehe Ordentliche Wartung).

Tägliche Inbetriebnahme

Verfahrensweise:

1. Sicherstellen, dass sich das Gerät in optimal gereinigtem und hygienischem Zustand befindet.
2. Kontrollieren, ob die Abzugsanlage des Raums einwandfrei funktioniert.
3. Gegebenenfalls Stecker des Geräts in die entsprechenden Stromversorgungssteckdose stecken.
4. Die dem Gerät vorgeschalteten Absperrvorrichtungen (Gas, Wasser, Strom) öffnen.
5. Kontrollieren, ob der Wasserabfluss (wenn vorhanden) frei von Verstopfungen ist.
6. Mit den in "Starten des Betriebs" beschriebenen Arbeiten fortfahren.

	Wenn das Gasversorgungsnetz niemals oder nur selten benutzt wurde, können sich darin Luftblasen bilden, die Anlage muss unbedingt so gestaltet werden, dass dieser Fall ausgeschlossen ist.
	Um die Luft aus der Rohrleitung abzulassen, genügt es, die Absperrvorrichtung der Netzleitung zu öffnen, den Drehknopf des Geräts gedrückt zu halten und auf Piezozündung zu drehen, eine Flamme (Streichholz o. ä.) an die Pilotflammdüse zu halten und die Zündung abzuwarten.
	Nach dem Zünden der Pilotflamme den Drehknopf einige Sekunden lang auf "maximal" drehen, so dass sich die Flamme stabilisiert. Danach den Drehknopf wieder auf "Null" zurück stellen und gegebenenfalls den Netzleitungsabsperrhahn zudrehen.

Tägliche Außerbetriebsetzung und längere Stillsetzung

Verfahrensweise:

1. Die dem Gerät vorgeschalteten Absperrvorrichtungen (Gas, Wasser, Strom) schließen.
2. Kontrollieren, ob die Abflusshähne (wenn vorhanden) in geschlossener Stellung stehen.
3. Sicherstellen, dass sich das Gerät in optimal gereinigtem und hygienischem Zustand befindet (siehe Ordentliche Wartung).

	Bei längerer Nichtbenutzung sind die am stärksten oxidationsgefährdeten Teile wie im entsprechenden Kapitel beschrieben zu schützen (siehe Ordentliche Wartung).
---	--

Starten des Betriebs

	Der Gebrauch des Bräters als Fritteuse ist strengstens verboten.
	Vor Gebrauch siehe "Tägliche Inbetriebnahme".
	Beim Umgang mit dem Kochgut auf dem Gerät besteht die Gefahr von Verbrennungen durch versehentliche Berührung von Kochfeld, Kochkammer, Kochgeschirr bzw. Kochgut.
	Es sind geeignete Schutzmaßnahmen zu treffen. Bei der Ausführung der Arbeiten ist jeweils geeignete Schutzausrüstung zu tragen.
	Beim ersten Einschalten bitte abwarten, dass die möglicherweise in der Gasleitung angesammelte Luft vollständig ausgetreten ist.

Beladen der Kochkammer

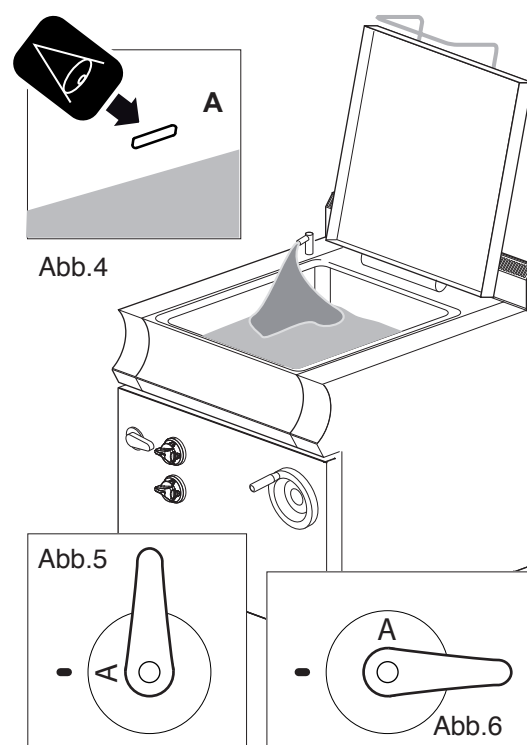
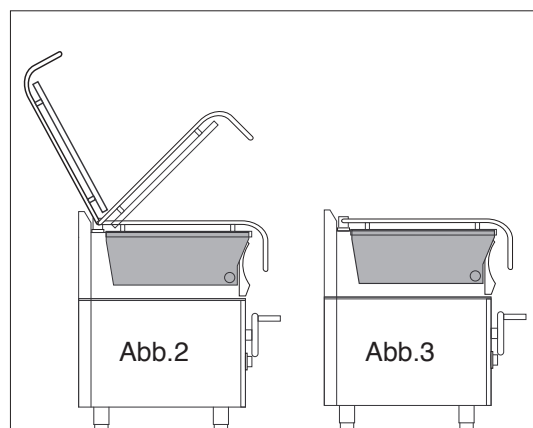
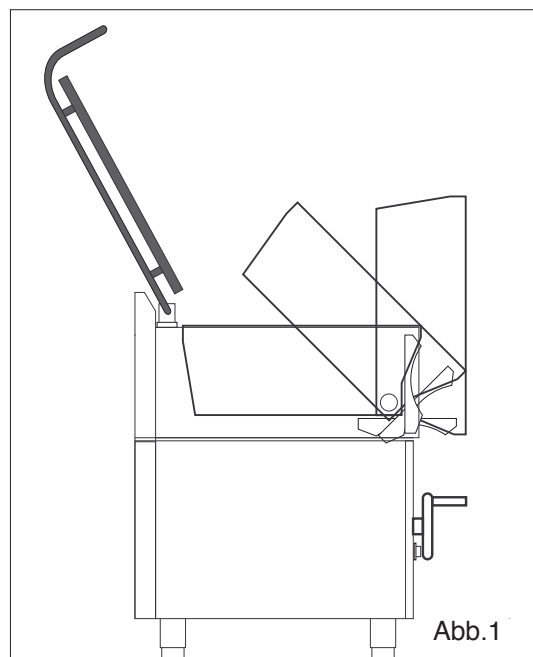
Sicherstellen, dass sich die Kochkammer in waagerechter Position befindet (Abb. 2, 3).

Deckel des Bräters hochklappen (Abb. 2).

	Die Kochkammer muss mit hochgeklapptem (geöffnetem) Deckel bewegt werden (Abb. 1).
	Beim Befüllen der Kochkammer ist der durch die Marke in ihrem Innern angegebene Höchstfüllstand zu beachten (Abb. 4 A).
	Die Kochkammer kann mit dem Wassereinfüllhahn mit Wasser gefüllt werden: Öffnen, gewünschte Wassermenge zulaufen lassen und wieder schließen.
	Zum ordnungsgemäßen Befüllen der Kochkammer mit Wasser wie folgt vorgehen: - gegebenenfalls den Deckel der Kochkammer hochklappen, - Wasserauslaufleitung in Richtung Kochkammer drehen, - Wassereinfüllhahn öffnen (Abb. 5 A), - Becken nach Betriebsbedarf füllen, - Hahn schließen (Abb. 6 A), - Wasserauslaufleitung so ausrichten, dass sie die Bewegung des Deckels nicht behindert. Gegebenenfalls den Deckel der Kochkammer herunterklappen.
	Kein grobkörniges Kochsalz verwenden, denn wenn es sich auf dem Boden der Töpfe absetzt, kann es sich nicht vollständig auflösen.
	Der Bräter darf erst nach dem Einfüllen des Garguts in die Kochkammer eingeschaltet werden. Nicht trocken einschalten (mit leerer Kochkammer).

Gargut in die Kochkammer geben.

Nach dem Beladen den Deckel herunterklappen (Abb. 3) und Gerät einschalten.



Ein-/Ausschalten



Beim ersten Einschalten bitte abwarten, dass die möglicherweise in der Gasleitung angesammelte Luft vollständig ausgetreten ist.

Nach Abschluss der auf der vorigen Seite beschriebenen Arbeiten ist zum Starten des Garvorgangs wie folgt vorzugehen: Die Taste (Abb. 7A) drücken und etwa 20 Sekunden lang gedrückt halten, gleichzeitig mehrmals die Piezo-Zündtaste (Abb. 8) drücken, bis die Pilotflamme zündet.

Nach etwa 20 Sekunden kontrollieren, ob die Pilotflamme weiterbrennt (Abb. 9), wenn ja, Taste loslassen. Die Pilotflamme ist durch das Loch am Bedienfeld sichtbar.



Wenn die Pilotflamme nach 20 Sekunden ausgeht, Vorgang wiederholen. Sollte die Pilotflamme immer wieder ausgehen, bitte den technischen Kundendienst verständigen.

Nach dem Anzünden der Pilotflamme den Thermostat-Drehknopf in die Zündstellung drehen (Abb. 7B) und danach die Temperatur mithilfe der 8 Thermostat-Stellungen einstellen (Abb. 7C), siehe unten abgebildetes Schema.

POSITION DREHKNOPF	TEMPERATUR
1	90°C
2	130°C
3	180°C
4	210°C
5	240°C
6	260°C
7	290°C
8	300°C

Thermostat-Drehknopf auf "Null" (Abb. 7D) stellen, um den Brenner abzustellen.



Nach dem Ende der Arbeitsphase kann, um einen neuen Produktionsgang zu beschleunigen, der Brenner abgestellt werden, aber die Pilotflamme gezündet bleiben.

Taste "0" (Abb. 7E) drücken, um die Gaszufuhr zur Pilotflamme zu sperren und das Gerät vollständig abzustellen.

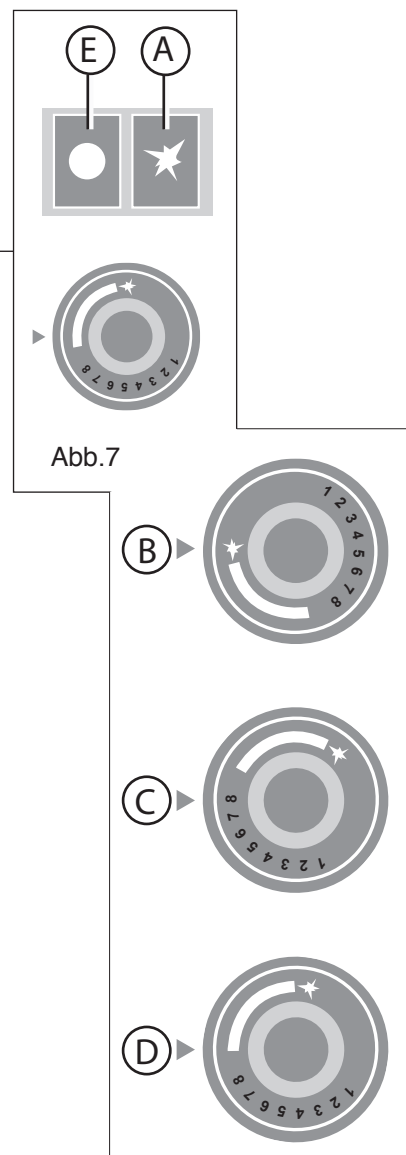


Abb.7

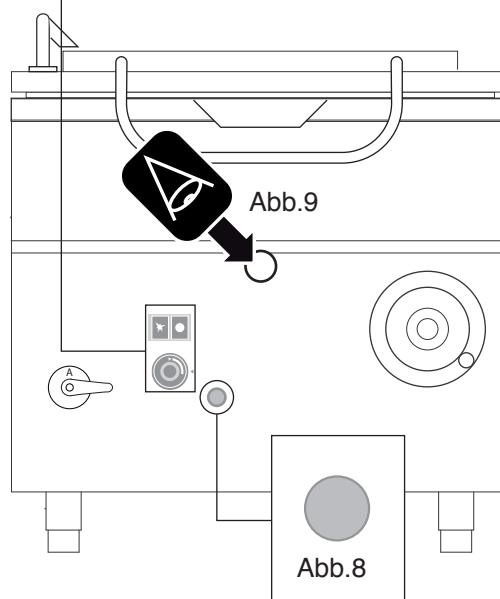


Abb.9

Abb.8

Starten des Betriebs

	Der Gebrauch des Bräters als Fritteuse ist strengstens verboten.
	Vor Gebrauch siehe "Tägliche Inbetriebnahme".
	Beim Umgang mit dem Kochgut auf dem Gerät besteht die Gefahr von Verbrennungen durch versehentliche Berührung von Kochfeld, Kochkammer, Kochgeschirr bzw. Kochgut.
	Es sind geeignete Schutzmaßnahmen zu treffen. Bei der Ausführung der Arbeiten ist jeweils geeignete Schutzausrüstung zu tragen.
	Beim ersten Einschalten bitte abwarten, dass die möglicherweise in der Gasleitung angesammelte Luft vollständig ausgetreten ist.

Beladen der Kochkammer

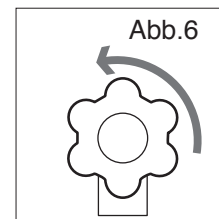
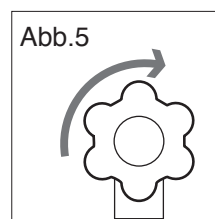
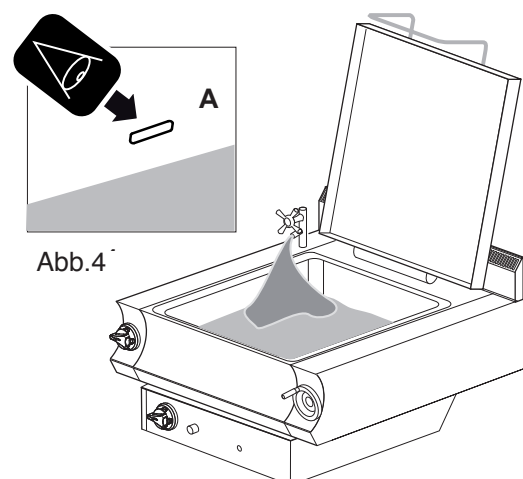
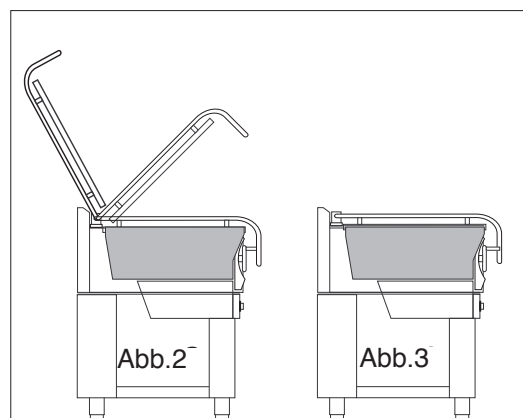
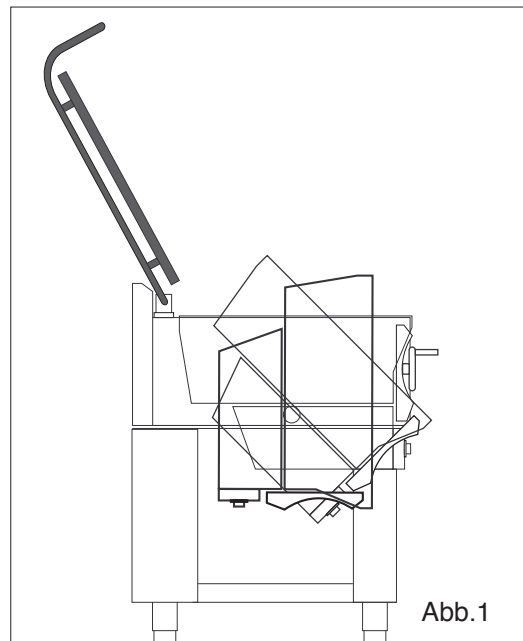
Sicherstellen, dass sich die Kochkammer in waagerechter Position befindet (Abb. 2, 3).

Deckel des Bräters hochklappen (Abb. 2).

	Die Kochkammer muss mit hochgeklapptem (geöffnetem) Deckel bewegt werden (Abb. 1).
	Beim Befüllen der Kochkammer ist der durch die Marke in ihrem Innern angegebene Höchstfüllstand zu beachten (Abb. 4 A).
	Die Kochkammer kann mit dem Wassereinfüllhahn mit Wasser gefüllt werden: Öffnen, gewünschte Wassermenge zulaufen lassen und wieder schließen.
	Zum ordnungsgemäßen Befüllen der Kochkammer mit Wasser wie folgt vorgehen: - gegebenenfalls den Deckel der Kochkammer hochklappen, - Wasserauslaufleitung in Richtung Kochkammer drehen, - Wassereinfüllhahn öffnen (Abb. 5 A), - Becken nach Betriebsbedarf füllen, - Hahn schließen (Abb. 6 A), - Wasserauslaufleitung so ausrichten, dass sie die Bewegung des Deckels nicht behindert. Gegebenenfalls den Deckel der Kochkammer herunterklappen.
	Kein grobkörniges Kochsalz verwenden, denn wenn es sich auf dem Boden der Töpfe absetzt, kann es sich nicht vollständig auflösen.
	Der Bräter darf erst nach dem Einfüllen des Garguts in die Kochkammer eingeschaltet werden. Nicht trocken einschalten (mit leerer Kochkammer).

Gargut in die Kochkammer geben.

Nach dem Beladen den Deckel herunterklappen (Abb. 3) und Gerät einschalten.



Ein-/Ausschalten



Beim ersten Einschalten bitte abwarten, dass die möglicherweise in der Gasleitung angesammelte Luft vollständig ausgetreten ist.

Nach Abschluss der auf der vorigen Seite beschriebenen Arbeiten ist zum Starten des Garvorgangs wie folgt vorzugehen: Drehknopf (Abb.7 A) auf "1" stellen. Das Leuchten der grünen Kontrolllampe (Abb. 7 B) zeigt die elektrische Betriebsphase an.

Drehknopf gedrückt halten und auf Piezozündung drehen (Abbildung 8 E), bis die Pilotflamme zündet.

Nach etwa 20 Sekunden kontrollieren, ob die Pilotflamme weiterbrennt (Abb. 9), wenn ja, Taste loslassen.

Die Pilotflamme ist durch das Loch am Bedienfeld sichtbar.

Danach in Position Brennerzündung (Abbildung 8 F) drehen. Auf Sicht kontrollieren, ob die Pilotflamme weiter brennt (Abb. 9).



Wenn die Pilotflamme nach 20 Sekunden ausgeht, Vorgang wiederholen. Sollte die Pilotflamme immer wieder ausgehen, bitte den technischen Kundendienst verständigen.

Nach dem Zünden der Pilotflamme den Thermostat-Drehknopf in die gewünschte Position (Abb. 8 D) drehen, um die Betriebstemperatur einzustellen.

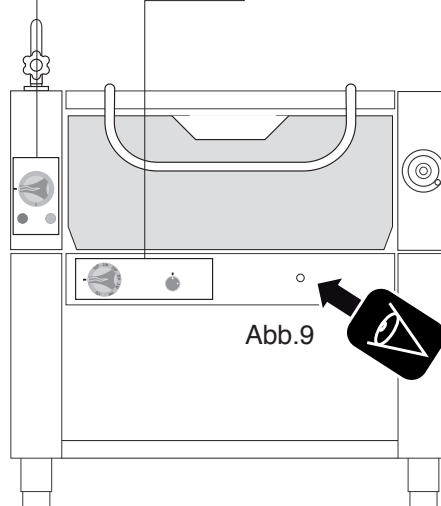
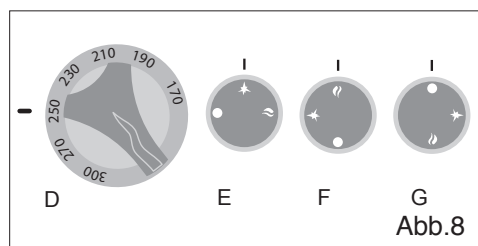
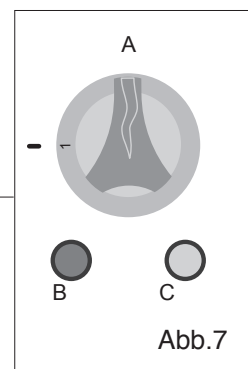
Das Leuchten der gelben Kontrolllampe zeigt an, dass die Aufheizphase läuft (Abb. 7 C).

Thermostat-Drehknopf auf "Null" (Abb. 8 D) stellen, um den Brenner abzustellen.



Nach dem Ende der Arbeitsphase kann, um einen neuen Produktionsgang zu beschleunigen, der Brenner abgestellt werden, aber die Pilotflamme gezündet bleiben.

Zum Abstellen des Geräts das Ventil (Abb. 8 G) und den Drehknopf (Abb. 7 A) in Position "0" bringen.



Entnahme des Kochguts

	Vor dem Bewegen der Kochkammer ist eine (nach Material und Fassungsvermögen geeignete) Gefäß unter die Gargutausgabe zu stellen.
	Um ein sicheres Bewegen zu gewährleisten, sollte das Gefäß für die Aufnahme des Garguts nur bis zur Hälfte gefüllt werden.
	Es sind geeignete Schutzmaßnahmen zu treffen. Bei der Ausführung der Arbeiten ist jeweils geeignete Schutzausrüstung zu tragen.

Am Ende des Kochprozesses ist ein (nach Material und Fassungsvermögen geeigneter) Behälter unter die Kochkammer anzuordnen und zu blockieren (Abb. 10 A/B).

Verfahren zum Entleeren des Garguts aus der Kochkammer:

- Deckel der Kochkammer bis zum Anschlag hochklappen (Abb. 11);
- Der zur Aufnahme des Garguts geeignete Behälter (Abb. 10A/B) darf das Drehen des Handrads nicht behindern (Abb. 12).
- Handrad drehen, dabei eine Position an der Seite des Geräts einnehmen (Abb. 12); die Bewegung der Kochkammer ermöglicht das Rutschen/Fließen des Garguts in Richtung des Behälters.
- Mit dem Handrad kann die Neigung der Kochkammer und somit die Entleerungsgeschwindigkeit erhöht oder verringert werden.
- Füllstand des Gefäßes beobachten.

	Während der Bewegung darf das aufnehmende Gefäß nicht überlaufen.
--	---

- Nach dem Entleeren der Kochkammer sollte das gegarte Kochgut an einen vorher dafür vorbereiteten Ort gestellt werden.
- Gegebenenfalls oben beschriebene Schritte bis zur vollständigen Leerung der Kochkammer wiederholen.
- Nach dem Entleeren des Garguts kann das Gerät erneut beladen (siehe "Beladen der Kochkammer") oder es können die unter "Außerbetriebsetzung" beschriebenen Schritte durchgeführt werden.

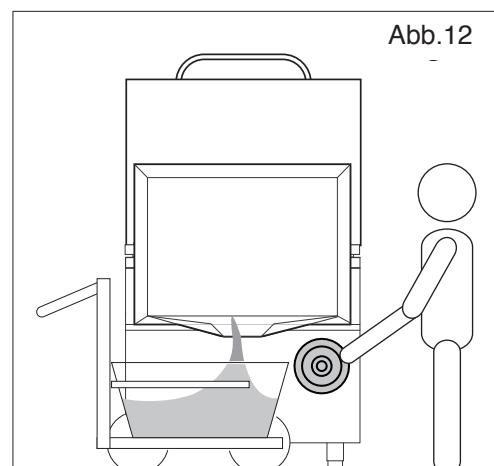
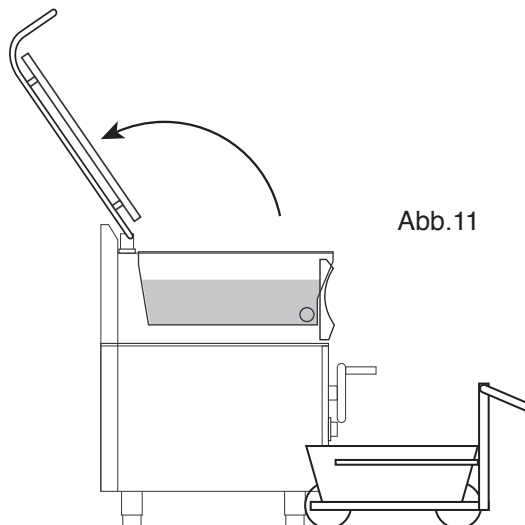
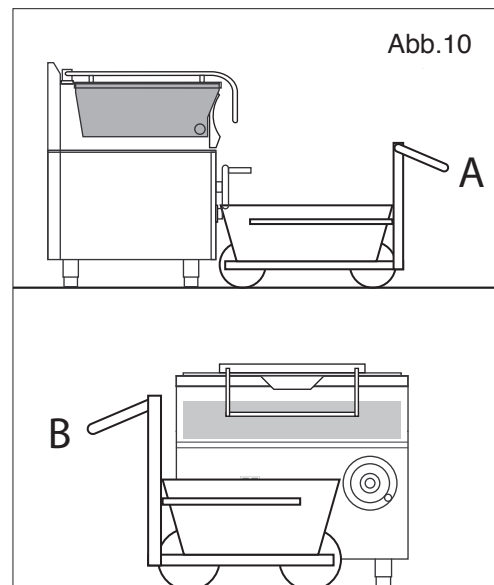
Außerbetriebsetzung

Am Ende des Arbeitsprozesses die Drehknöpfe am Gerät auf "Null" stellen.

	Wenn vorhanden, müssen die Kontrolllampen bei Ende jedes Arbeitsprozesses erlöschen.
	Das Gerät muss regelmäßig gereinigt und alle angetrockneten Speisereste müssen entfernt werden, siehe Kapitel: „Reinigungsanweisungen“.

Sicherstellen, dass sich das Gerät in optimal gereinigtem und hygienischem Zustand befindet, siehe "Reinigungsanweisungen".

Die dem Gerät vorgeschalteten Absperrvorrichtungen (Gas, Wasser, Strom) schließen.



4. ORDENTLICHE WARTUNG

Gebote - Verbote - Empfehlungen

	Wenn das Gerät an einen Schornstein angeschlossen ist, muss die Abgasleitung gemäß den spezifischen gesetzlichen Bestimmungen des Landes gereinigt werden (Informationen hierzu erteilt Ihnen Ihr Installateur).
	Um sicherzustellen, dass das Gerät sich in technisch einwandfreiem Zustand befindet, ist mindestens einmal jährlich eine Wartung durch einen vom Kundendienst autorisierten Techniker durchführen zu lassen.
	Verbot der Durchführung von Eingriffen für unbefugte Personen (einschließlich Kindern, behinderten Menschen und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten). Vor jedem Eingriff ist es zwingend erforderlich, zunächst die gesamte Dokumentation durchzulesen.
 	Beim Zugriff auf den Kochbereich darf niemals vergessen werden, dass Verbrennungsgefahr besteht. Daher müssen stets geeignete persönliche Schutzmaßnahmen ergriffen werden.
 	Um Reinigungs- oder Wartungsarbeiten unter sicheren Bedingungen auszuführen, ist vorher stets die Stromzufuhr zum Gerät zu unterbrechen.
	Bei der Ausführung der Arbeiten ist jeweils geeignete Schutzausrüstung zu tragen. Zur persönlichen Schutzausrüstung hat die Europäische Gemeinschaft Richtlinien verabschiedet, die vom Personal zwingend zu beachten sind.
	Das Gerät wird zur Zubereitung von Lebensmitteln verwendet, daher ist das Gerät und seine Umgebung stets sauber zu halten. Mangelnde hygienische Zustände können zu vorzeitiger Abnutzung des Geräts und gefährlichen Situationen führen.
	Angesammelte Schmutzreste in der Nähe der Wärmequellen können beim normalen Gebrauch des Geräts in Brand geraten und zu gefährlichen Situationen führen. Das Gerät muss regelmäßig gereinigt werden und alle angetrockneten Speisereste müssen entfernt werden.
	Die chemische Wirkung von Salz, Essig oder anderen sauren Stoffen kann während des Kochens langfristig zu Korrosion in der Kochkammer führen. Am Ende des Kochprozesses mit solchen Stoffen muss das Gerät sorgfältig mit einem geeigneten Reiniger gereinigt, gut nachgewischt und sorgfältig abgetrocknet werden.
	Edelstahlflächen sind vorsichtig zu reinigen, um sie nicht zu beschädigen, insbesondere sollten keine korrosiven Mittel, scheuernden Stoffe oder scharfe Werkzeuge verwendet werden.
	Die Reinigungsflüssigkeit für die Kochkammer muss bestimmte chemische Eigenschaften haben: pH über 12, chlorid-/ammoniakfrei, wasserähnliche Viskosität und Dichte. Zur Reinigung des Geräts von innen und außen keine aggressiven Mittel verwenden (handelsübliche, für die Reinigung von Stahl, Glas, Email geeignete Reiniger benutzen).
	Angaben auf dem Etikett der verwendeten Mittel aufmerksam lesen und für die auszuführenden Arbeiten geeignete Schutzkleidung tragen (siehe auf dem Etikett der Packung angegebene Schutzausrüstung).
	Gerät nicht mit Hochdruckreinigern reinigen oder direkt mit Wasser abspritzen. Oberflächen mit einem mit Trinkwasser angefeuchteten Tuch abwischen und mit einem saugfähigen Tuch oder anderem nicht scheuernden Material abtrocknen.
	Bei längerer Nichtbenutzung sind alle Versorgungsleitungen abzutrennen und alle inneren und äußeren Teile des Geräts sorgfältig zu reinigen.
	Vor allen im Folgenden beschriebenen Reinigungsarbeiten muss der Benutzer, der diese ausführt, das gesamte Dokument durchgelesen haben.
 	Bei der Entsorgung von Abfällen sind die geltenden Vorschriften zu beachten.
	Warten Sie, bis sich die Temperatur des Geräts und aller seiner Teile abgekühlt hat, so dass der Bediener nicht verbrannt wird

	Vor Ausführung der unten genannten Arbeiten siehe: Gebote - Verbote - Empfehlungen auf der vorigen Seite.
	Tägliche Reinigung Sämtliche Gegenstände aus der Kochkammer nehmen. Reinigungsflüssigkeit mit einem normalen Zerstäuber auf die gesamte Oberfläche aufbringen (Kochkammer, Abdeckung und alle freiliegende Oberflächen) und mit einem nicht scheuernden Schwamm sorgfältig das gesamte Gerät von Hand reinigen. Danach gut mit Trinkwasser ausspülen (keine Hochdruckreiniger verwenden oder direkt mit Wasser abspritzen). Das Wasser mithilfe des Systems zum Bewegen der Kochkammer abfließen lassen. Vor dem Bewegen der Kochkammer zum Zweck der Entleerung ist ein (nach Material und Fassungsvermögen geeignetes) Gefäß unter den Abflusshahn zu stellen. Gefäß nur bis zur Hälfte füllen, um es sicher handhaben zu können. Gefäß gemäß den im Gebrauchsland geltenden Entsorgungsvorschriften entleeren und wieder in seine Halterung einsetzen. Oben beschriebene Schritte bis zur vollständigen Leerung der Kochkammer wiederholen. Nach Ausführung der beschriebenen Arbeiten sorgfältig mit einem nicht scheuernden Tuch abtrocknen. Um die gesamte Restfeuchtigkeit zu beseitigen, muss das Gerät nach der normalen Reinigung eingeschaltet und etwa 2-3 Minuten in Betrieb gehalten werden (siehe Verfahrensweise Teil 3 der Betriebsanleitung: Ein-/Ausschalten). Gegebenenfalls sind die oben beschriebenen Arbeiten für einen erneuten Reinigungsvorgang zu wiederholen.
	Reinigung für längere Stillsetzung Bei längerer Nichtbenutzung sind alle in "Tägliche Reinigung" beschriebenen Arbeiten durchzuführen. Am Ende der Arbeiten sind die am stärksten oxidationsgefährdeten Teile wie im Folgenden beschrieben zu schützen. Daher: • Zur Reinigung der Teile lauwarmes Wasser mit etwas Spülmittel verwenden. • Teile sorgfältig nachwischen, keine Hochdruckreiniger verwenden oder 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 Gummidichtungen mit Talk einstreichen. Geräte und Räume regelmäßig lüften.

4. ORDENTLICHE WARTUNG

Übersichtstabelle: Zuständigkeiten - Tätigkeit - Häufigkeit

	Normaler Benutzer Person, die autorisiert und beauftragt ist, das Gerät mit aktivierten Schutzeinrichtungen zu bedienen, und einfache Aufgaben ausführen kann
	Autorisierter Techniker Für den Transport, die Installation, die Instandhaltung, die Reparatur und die Verschrottung des Geräts autorisiertes und erfahrenes Personal.

	AUSZUFÜHRENDE ARBEITEN	HÄUFIGKEIT DER ARBEITEN
	Reinigung bei Erstinbetriebnahme	Bei der Ankunft nach der Installation
	Reinigung des Geräts	Täglich
	Reinigung der Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen	Täglich
	Reinigung des Schornsteins	Jährlich
	Kontrolle der Thermostate (Betriebsthermostat und Sicherheitsthermostat)	Jährlich
	Kontrolle des Mikroschalters	Jährlich
	Kontrolle des Sicherheitsventils	Halbjährlich
	Das Einfetten des Gashahnes	Wenn erforderlich

	Bei Auftreten eines Defekts führt der normale Benutzer eine erste Fehlersuche durch und beseitigt, falls er dazu befugt ist, die Ursachen der Störung und stellt den normalen Betrieb des Geräts wieder her.
	Wenn die Ursache des Problems nicht beseitigt werden kann, Gerät ausschalten, vom Stromnetz trennen und alle Versorgungshähne schließen, danach den Kundendienst zugelassen verständigen
	Der Wartungstechniker zugelassen greift dann ein, wenn der normale Benutzer die Ursache des Problems nicht ermitteln kann oder wenn zur Wiederherstellung des normalen Gerätebetriebs Arbeiten erforderlich sind, zu deren Durchführung der normale Benutzer nicht befugt ist

4. ORDENTLICHE WARTUNG

Troubleshooting



Wenn das Gerät nicht einwandfrei arbeitet, versuchen, kleinere Probleme mithilfe dieser Tabelle zu lösen

STÖRUNG	MÖGLICHE URSACHE	EINGRIFF
Das Gas-Gerät lässt sich nicht zünden.	- Gashahn geschlossen. - Luft in der Leitung.	- Gashahn öffnen. - Zündvorgang wiederholen.
In der Kochkammer befinden sich Flecken.	- Wasserqualität. - Minderwertiger Reiniger. - Ungenügendes Nachwischen.	- Spezifisches Reinigungsmittel verwenden. - Noch einmal auswischen.
Pilot schaltet sich nicht ein	- Den Kreislauf der piezoelektrischen Zündung überprüfen - Pilot ist verstopft - Gashahn geschlossen - Gashahn oder Thermostat beschädigt	- Kabel, Zündkerze oder Piezo austauschen - Pilotdüse austauschen / reinigen - Gashahn öffnen - Hahn oder Thermostat austauschen (siehe Kap. 7)
Pilot schaltet sich ein, die Flamme geht aber wieder aus	- Thermoelement beschädigt - Sicherheitsthermostat ausgelöst - Gasventil defekt	- Thermoelement austauschen - Sicherheitsthermostat zurücksetzen - Gasventil austauschen
Das Gerät bratet nicht korrekt	- Probleme mit Gasdruck - Positionierung des Thermostatkolbens des Gasventils - Gasventil - Behältertyp prüfen (Eisen, Edelstahl, Compound-Material)	- Gasdruck an der Düse prüfen - Kolben in die korrekte Position bringen - Sich mit dem technischen Kundendienst in Verbindung setzen
Die Flamme des Brenners geht während des Betriebs aus	- Problem mit dem Gasdruck - Primärluft nicht ausreichend - Falsche Düsen	- Dynamischen Gasdruck überprüfen (alle Maschinen eingeschaltet) - Primärluft regeln - Düsen auswechseln
Es gelangt kein Wasser in den Behälter	Der Anschluss an das Wasserversorgungsnetz ist unterbrochen	Dafür sorgen, dass der Wasserzufluss ermöglicht wird
Kippvorgang des Behälters nicht durchführbar	Kippvorrichtung beschädigt	Sich mit dem technischen Kundendienst in Verbindung setzen
Die Kontrolllampen brennen weiter.	- Hauptschalter nicht eingeschaltet. - Fehlerstrom- und/oder Leitungsschutzschalter wurde ausgelöst.	- Hauptschalter einschalten. - Fehlerstrom- und/oder Leitungsschutzschalter wieder einschalten.



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



Außerbetriebsetzung und Entsorgung des Geräts



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

Erklärung gemäß den Richtlinien (siehe n. 0.1 Abschnitt) 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 Benutzer 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 strafrechtlich verfolgt.



Außerbetriebsetzung und Verschrottung des Geräts müssen durch Fachpersonal erfolgen.

Abfallentsorgung



Während des Gebrauchs 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.