

02/2015

Mod: G99/M150I2-N

Production code: BG150I8 (G150I8)

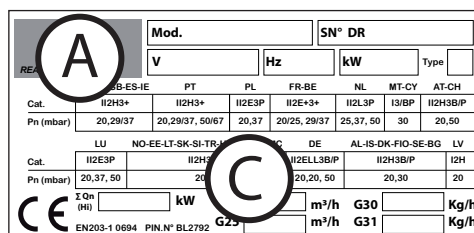
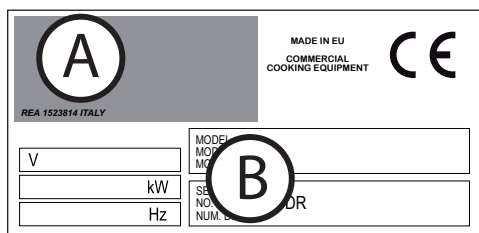


Diamond
catering equipment

CODICE DEL DOCUMENTO - DOCUMENT CODE - CODE DU DOCUMENT CÓDIGO DEL DOCUMENTO - DOKUMENTNUMMER - CÓDIGO DO DOCUMENTO KOD DOKUMENTU - DOCUMENTCODE - КОД ДОКУМЕНТА - DOKUMENTKOD:	N° 177305 2015 - Rev. 5 - 02/2015
EDIZIONE - EDITION - EDITION - EDICIÓN - AUSGABE - EDIÇÃO - WYDANIE - EDITIE - UTGÅVA:	
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
ANNO DI COSTRUZIONE - YEAR OF CONSTRUCTION - ANNÉE DE FABRICATION - AÑO DE FABRICACIÓN - HERSTELLUNGSJAHR - ANO DE FABRICO - ROK PRODUKCJI - BOUWJAAR - ГОД ИЗГОТОВЛЕНИЯ - TILLVERKNINGSÅR:	2015
CONFORMITÀ - CONFORMITY - CONFORMITÉ - DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD - KONFORMITÄT - CONFORMIDADE - ZGODNOŚĆ - CONFORMITEIT - НОРМАТИВНОЕ СООТВЕТСТВИЕ - 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 - Apparecchiatura 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 - Aparelhagem a gás - Urządzenie Gazowe - Gasapparaat - Газовое оборудование - Gas utrustning.



	Direttiva Gas 2009/142/CE (ex-90/396/CEE) Gas Directive 2009/142 EC (ex-90/396/EEC) Directive Gaz 2009/142 CE (ex-90/396/CEE) Directiva sobre los aparatos de gas 2009/142/CE (ex-90/396/CEE) Gas-Richtlinie 2009/142/EG (ex-90/396/EWG) Diretiva Gás 2009/142/CE (ex-90/396/CEE) Dyrektywa o urządzeniach spalających paliwa gazowe 2009/142/WE (ex-90/396/EWG) Gasrichtlijn 2009/142/EG (ex-90/396/EEG) Директива по газовому оборудованию 2009/142/EC (ранее-90/396/EEC) Gas direktiv 2009/142/EG (ex-90/396/CEE)	Direttiva Bassa Tensione 2006/95/CE Low Voltage Directive 2006/95/EC Directive Basse Tension 2006/95/CE Directiva de baja tensión 2006/95/CE Niederspannungs-richtlinie 2006/95/EG Diretiva baixa tensão 2006/95/CE Dyrektywa Niskonapięciowa 2006/95/WE Richtlijn lage Spanning 2006/95/EG Директива 2006/95/ЕС по низковольтному оборудованию Lågspänningsdirektivet 2006/95/EC	Direttiva EMC 2004/108/CE EMC Directive 2004/108/EC Directive EMC 2004/108/CE Directiva EMC 2004/108/CE EMV-Richtlinie 2004/108/EG Diretiva EMC 2004/108/CE Dyrektywa EMC 2004/108/WE EMC Richtlijn 2004/108/EG Директива 2004/108/ЕС по электромагнитной совместимости EMC direktivet 2004/108/EC	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 eletrônicas Utylizacja odpadów elektrycznych i elektronicznych Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparaten Утилизация электрического и электронного оборудования Avyttring av elektriska och elektroniska produkter
GAS-GÁS-GAZ GAZOWY-GAZ ELETTRICO ELECTRIC ELECTRIQUE ELECTRICO ELEKTRISCH ELÉTRICO ELEKTRYCZNY ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ELEKTRISK	EN 437 EN 203-1 EN 203-2 EN 203-3	EN 62233:2008; EN 60335-2-47:2003 + A1:2008 + A11 :2012	EN 55014-1:2006 + A1:2009 + A2:2011 EN55014-2:1997 + A1:2001 + A2:2008 EN61000-3-2:2006 + A1:2009 + A2:2009 EN61000-3-3:2008	DIRETTIVA 2011/65/EU (ROHS II) DIRETTIVA 2012/19/EU (WEEE)



KOCHKESSEL **DE**
BETRIEBSANLEITUNG



G1008/98/9
G1508/98/9
G50I77/G100I8/98/9
G150I8/98/9

02/2015 - Ed 5 - Cod. n° 177305

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 Bedienelemente
Bedienung und Funktionen von Drehknöpfen, Tasten und Kontrolllampen

3. BEDIENUNGSANLEITUNG - 900-980

Anordnung der wichtigsten Bedienelemente
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 Außerbetriebsetzung und längere Stillsetzung
Starten des Betriebs
Wasser in Zwischenraum einfüllen
Beladen des Kochkessels
Ein-/Ausschalten, Kontrolle des Betriebs, Entnahme des Kochguts - 700
Ein-/Ausschalten, Kontrolle des Betriebs, Entnahme des Kochguts - 900-980
Außerbetriebsetzung

4. ORDENTLICHE WARTUNG

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

5. ENTSORGUNG

Außerbetriebsetzung und Entsorgung des Geräts
Abfallentsorgung

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, Erdungsanlagen, 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

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.

Ist absolut verboten, als Friteuse verwenden.

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 $> + 10\text{ }^{\circ}\text{C}$;
- 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;
- Die unmittelbar an das Gerät angrenzenden Wände müssen feuerbeständig bzw. von den potenziellen Wärmequellen isoliert sein.

Abnahmeprüfung und Garantie

Abnahmeprüfung: Das Gerät wurde durch den Hersteller bei der Montage im Herstellungswerk einer Abnahmeprüfung unterzogen. Sämtliche Bescheinigungen zur vorgenommenen Abnahmeprüfung werden dem Kunden ausgehändigt.

Garantie: Für das Gerät gilt eine Garantie von 12 Monaten gemäß den im Kaufvertrag genannten Bedingungen. Sollten während der Garantiezeit Betriebsstörungen auftreten oder sich Teile des Geräts als fehlerhaft erweisen, die unter die in der Garantie angegebenen Umstände fallen, werden die fehlerhaften Teile nach entsprechender Prüfung repariert oder ersetzt.

In der Garantiezeit werden die fehlerhaften Teile kostenlos repariert bzw. ersetzt. Versand- bzw. Transportkosten, sowie Hin- und Rückreisekosten bei Einsätzen von Technikern des Herstellers beim Kunden, sind stets vom Kunden zu tragen.

Die Lohnkosten für den Einsatz der Techniker des Herstellers beim Kunden zur Beseitigung von Defekten in der Garantiezeit werden vom Hersteller getragen, außer in Fällen, in denen der Defekt derart beschaffen ist, dass er problemlos vor Ort durch den Kunden beseitigt werden kann.

Von der Garantie ausgeschlossen sind alle Werkzeuge und Verbrauchsmaterialien, die gegebenenfalls vom Hersteller zusammen mit den Geräten geliefert werden.

Der Hersteller haftet nur für das Gerät in seiner ursprünglichen Form und Zusammensetzung.

Der Hersteller lehnt jede Haftung für unsachgemäßen Gebrauch des Geräts, für Schäden infolge nicht in dieser Anleitung genannter bzw. nicht im Voraus durch den Hersteller genehmigte Tätigkeiten ab.

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.
	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.
	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.

DAS VORLIEGENDE HANDBUCH IST EIGENTUM DES HERSTELLERS, DIE REPRODUKTION IN JEDER FORM IST, AUCH AUSZUGSWEISE, VERBOTEN.

2. ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

Hinweise zu Restrisiken

Trotz Umsetzung der anerkannten Regeln der Technik und gesetzlichen Bestimmungen zur Herstellung und Vermarktung des Produkts bleiben "Restrisiken" bestehen, die aufgrund der Beschaffenheit des Geräts nicht ausgeschlossen werden können. Diese Risiken umfassen:

	Restrisiko durch Stromschlag: Diese Gefahr besteht, wenn an Spannung führenden elektrischen bzw. elektronischen Bauteilen gearbeitet werden muss.
	Restrisiko durch Verbrennung: Diese Gefahr besteht bei versehentlicher Berührung heißer Materialien.
	Restrisiko Verbrennung durch Austritt von Stoffen Diese Gefahr besteht bei versehentlicher Berührung überfüllter Gefäße mit Flüssigkeiten bzw. Feststoffen, die beim Erhitzen ihren Aggregatzustand wechseln (von fest zu flüssig), diese können bei falschem Gebrauch Verbrennungen verursachen. Während der Zubereitung müssen die verwendeten Gefäße gut einsehbar angeordnet werden.
	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 Kochkessels als Fritteuse.

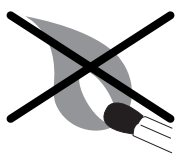
Vorgehen bei Gasgeruch im Raum

	Bei Gasgeruch im Raum müssen die im Folgenden beschriebenen Maßnahmen unbedingt sofort umgesetzt werden.
---	---

- Gaszufuhr sofort unterbrechen (Gashahn zudrehen, siehe Detail A).
- Raum sofort gut lüften.
- Keine elektrische Vorrichtung im Raum betätigen (Detail B/C/D).
- Keine Vorrichtung betätigen, die Funken oder Flammen erzeugen kann (Detail B/C/D).
- Zur Verständigung der zuständigen Einrichtungen (Energieversorgungsunternehmen bzw. Feuerwehr) ein Kommunikationsmittel außerhalb des Raumes benutzen, in dem der Gasgeruch aufgetreten ist.



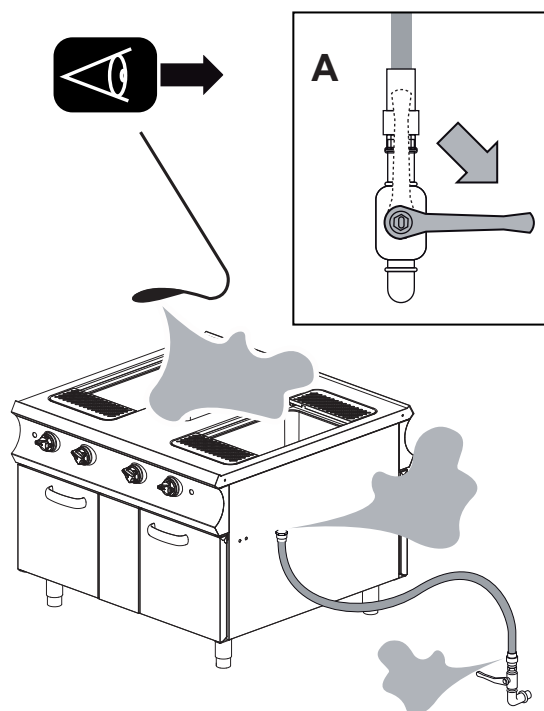
B



C



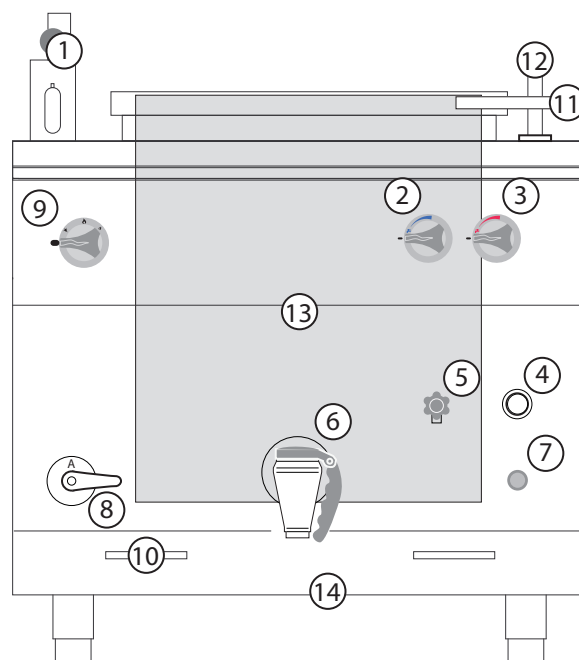
D



Anordnung der wichtigsten Bauteile

Die Anordnung der Abbildungen dient nur der Veranschaulichung und kann sich ändern.

1. Sicherheitsventil für Druck im Zwischenraum.
2. Kaltwasserhahn zum Füllen der Kochkammer mit Wasser.
3. Heißwasserhahn zum Füllen der Kochkammer mit Wasser.
4. Thermostat zur Kontrolle der Wassertemperatur im Zwischenraum.
5. Hahn zum Regeln des Pegels und zur Kontrolle des Wassers im Zwischenraum.
6. Hahn zum Entleeren von Speisen aus der Kochkammer.
7. Ventil für die Zündung (siehe Bedienung und Funktionen von Drehknöpfen, Tasten und Kontrolllampen).
8. Hahn zum Füllen des Zwischenraums mit Wasser.
9. Thermostat-Drehknopf (siehe Bedienung und Funktionen von Drehknöpfen, Tasten und Kontrolllampen).
10. Kontrolle der Pilotflamme (im Innern des Geräts).
11. Griff zum Öffnen/Schließen des Deckels.
12. Leitung zum Füllen der Kochkammer mit Wasser.
13. Kochkammer.
14. Ablass-Stopfen für Wasser aus Zwischenraum (Innenbereich des Geräts)



Bedienung und Funktionen von Drehknöpfen, Hähnen, Tasten und Kontrolllampen

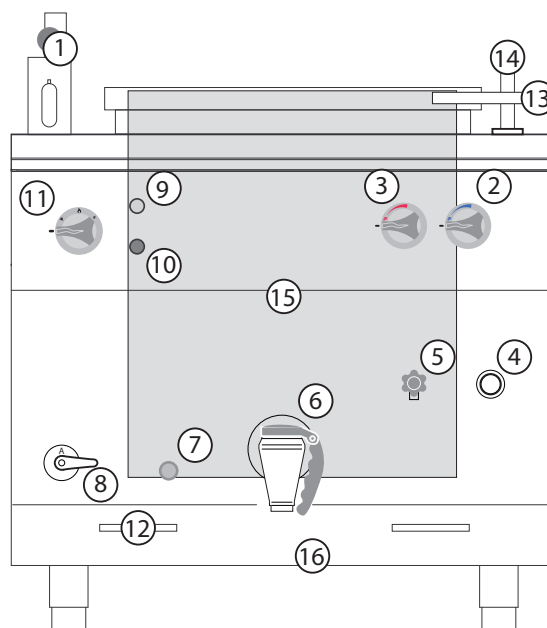
Die Anordnung der Tasten in den Abbildungen dient nur der Veranschaulichung und kann sich ändern.

	Drehknopf zur Flammenregelung (GAS). Hat drei verschiedene Funktionen: 1. Zünden der Pilotflamme und des Brenners. 2. Regelung der Flamme (minimal - maximal). 3. Abschalten des Geräts.
	Piezoelektrische Zündtaste (GAS). Hat nur eine Funktion: 1. Erzeugt beim Drücken den Zündfunken an der Pilotflamme.
	Drehknopf zum Einfüllen von Heiß- und Kaltwasser (GAS/ELEKTRISCH). Funktionen: 1. Öffnen der Wasserzufuhr. 2. Schließen der Wasserzufuhr.
	Wassereinfüllhahn (GAS/ELEKTRISCH). Funktionen: 1. Öffnen der Wasserzufuhr zum Ausgleich des Füllstands im Zwischenraum. 2. Schließen der Wasserzufuhr in den Zwischenraum.
	Wasserhahn für Wasserstand im Zwischenraum (GAS/ELEKTRISCH). Funktionen: 1. Hahn zur Kontrolle und Regulierung des Wasserstands im Zwischenraum.

Anordnung der wichtigsten Bauteile

Die Anordnung der Abbildungen dient nur der Veranschaulichung und kann sich ändern.

1. Sicherheitsventil für Druck im Zwischenraum.
2. Kaltwasserhahn zum Füllen der Kochkammer mit Wasser.
3. Heißwasserhahn zum Füllen der Kochkammer mit Wasser.
4. Thermostat zur Kontrolle der Wassertemperatur im Zwischenraum.
5. Hahn zum Regeln des Pegels und zur Kontrolle des Wassers im Zwischenraum.
6. Hahn zum Entleeren von Speisen aus der Kochkammer.
7. Ventil für die Zündung (siehe Bedienung und Funktionen von Drehknöpfen, Tasten und Kontrolllampen).
8. Hahn zum Füllen des Zwischenraums mit Wasser.
9. Gelbe Kontrolllampe (siehe Bedienung und Funktionen von Drehknöpfen, Tasten und Kontrolllampen).
10. Grüne Kontrolllampe (siehe Bedienung und Funktionen von Drehknöpfen, Tasten und Kontrolllampen).
11. Thermostat-Drehknopf (siehe Bedienung und Funktionen von Drehknöpfen, Tasten und Kontrolllampen).
12. Kontrolle der Pilotflamme (im Innern des Geräts).
13. Griff zum Öffnen/Schließen des Deckels.
14. Leitung zum Füllen der Kochkammer mit Wasser.
15. Kochkammer.
16. Ablass-Stopfen für Wasser aus Zwischenraum (Innenbereich des Geräts)



Bedienung und Funktionen von Drehknöpfen, Hähnen, Tasten und Kontrolllampen

Die Anordnung der Tasten in den Abbildungen dient nur der Veranschaulichung und kann sich ändern.

	Drehknopf zur Flammenregelung (GAS). Hat drei verschiedene Funktionen: 1. Zünden der Pilotflamme und des Brenners. 2. Regelung der Flamme (minimal - maximal). 3. Abschalten des Geräts.
	Drehknopf zur Kontrolle der Wassertemperatur im Zwischenraum (GAS). Hat zwei verschiedene Funktionen: 1. Regelung der Wassertemperatur im Zwischenraum. 2. Stoppt die Wassererwärmung im Zwischenraum.
	Piezoelektrische Zündtaste (GAS). Hat nur eine Funktion: 1. Erzeugt beim Drücken den Zündfunken an der Pilotflamme
	Zünd- und Absperrventil (GAS). Hat drei verschiedene Funktionen: 1. Piezoelektrische Zündung: Führt Gas zu und erzeugt den Zündfunken an der Pilotflamme. 2. Brennerzündung: Führt dem Heizkreis Gas zu. 3. Nullstellung: Sperrt die Gaszufuhr zur Pilotflamme.
	Drehknopf zum Einfüllen von Heiß- und Kaltwasser (GAS/ELEKTRISCH). Funktionen: 1. Öffnen der Wasserzufuhr. 2. Schließen der Wasserzufuhr.
	Wassereinfüllhahn (GAS/ELEKTRISCH). Funktionen: 1. Öffnen der Wasserzufuhr zum Ausgleich des Füllstands im Zwischenraum. 2. Schließen der Wasserzufuhr in den Zwischenraum.
	Wasserhahn für Wasserstand im Zwischenraum (GAS/ELEKTRISCH). Funktionen: 1. Hahn zur Kontrolle und Regulierung des Wasserstands im Zwischenraum.
1. 2.	Kontrolllampe: 1. Das Leuchten der Kontrolllampe zeigt eine Aufheizphase an. - 2. 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:

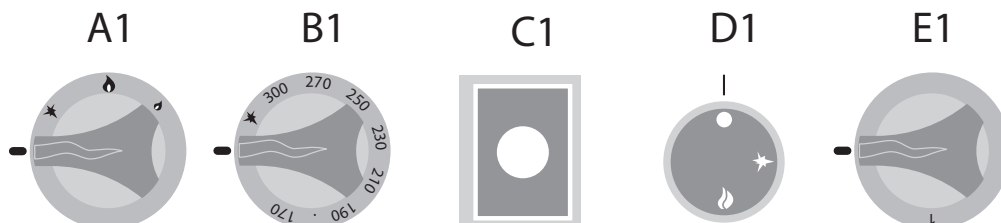
- Fritteuse (bei allen Modellen)
- Bräter (bei allen Modellen)
- Kochkessel (bei allen Modellen)
- Nudelkocher (nur beim Elektro-Modell)
- Herd (bei allen Modellen mit Elektro-Backofen)
- Grillplatte bei allen elektrischen Modellen (nur bei 900-980)
- Lava-Stein (nicht vorhanden)
- Wasserbad (nicht vorhanden)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

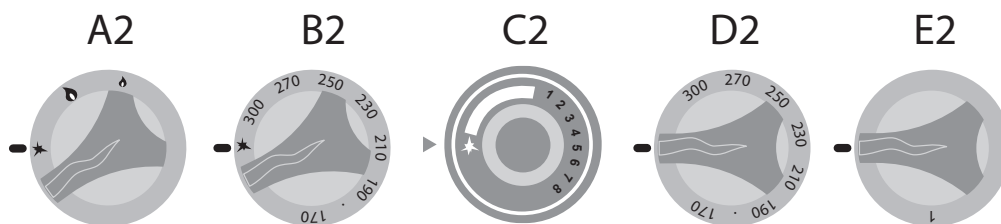
In Situationen oder unter Umständen, in denen potenziell Gefahr besteht, je nach Modell den Drehknopf in "Null"-Stellung bringen (A, B, C, D, E-1). Siehe Bedienung und Funktionen von Drehknöpfen, Tasten und Kontrolllampen.



Abschaltung während des Betriebs

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

1. **Gasgerät:** Drehknöpfe auf Piezozündung drehen (A, B, C-2), die Pilotflamme bleibt in Funktion, aber die Gaszufuhr im Brenner wird unterbrochen.
2. **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:

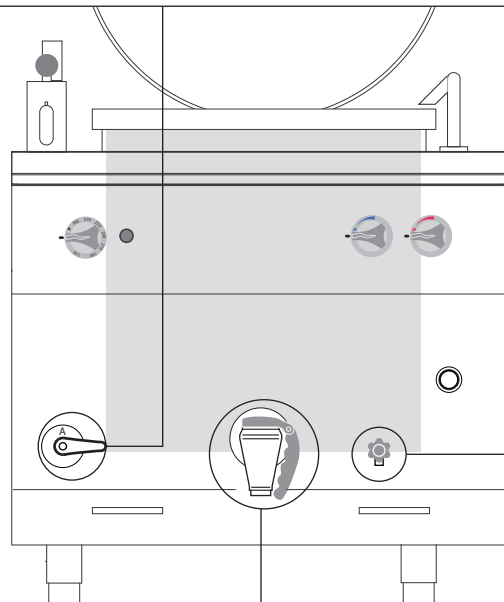
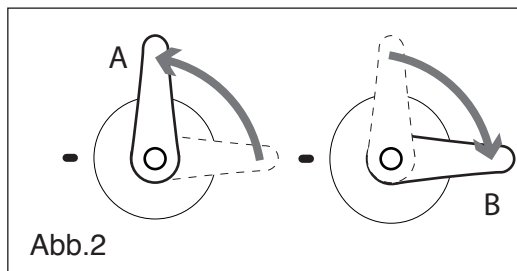
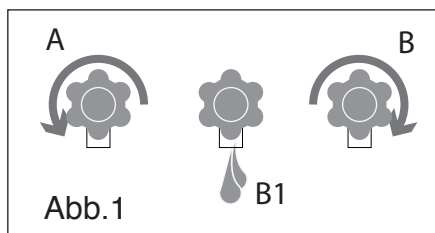
1. Die dem Gerät vorgeschalteten Absperrvorrichtungen (Gas, Wasser, Strom) schließen.
2. Kontrollieren, ob die Abflusshähne (wenn vorhanden) in geschlossener Stellung stehen.
3. Sicherstellen, dass sich das Gerät in optimal gereinigtem und hygienischem Zustand befindet (siehe Ordentliche Wartung).

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

3. BEDIENUNGSANLEITUNG

Starten des Betriebs

	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.
	Der Gebrauch des Geräts als Fritteuse ist strengstens verboten.
	Das Gerät ist für den Betrieb mit Trinkwasser im Zwischenraum bestimmt, jeder andere Gebrauch gilt als unsachgemäß und damit als gefährlich.
	Beim ersten Einschalten bitte abwarten, dass die möglicherweise in der Gasleitung angesammelte Luft vollständig ausgetreten ist.



Wasser in Zwischenraum einfüllen

Drehknopf zum Ablassen des Wassers aus dem Zwischenraum in Ablassstellung (geöffnet) drehen (Abb. 1 A).

Hahn zum Füllen des Zwischenraums mit Wasser in Füllstellung (geöffnet) drehen (Abb. 2 A).

	Täglich das Vorhandensein von Wasser im Zwischenraum sicherstellen, ggf. Einfüllhahn und Kontrollhahn betätigen.
	Das Wasser-Fassungsvermögen im Zwischenraum beträgt 8,5 Liter für das Modell 700 und 13 bzw. 17 Liter für das Modell 900-980, je nach Ausführung.
	Die vollständige Füllung des Zwischenraums bei der Befüllung mit Wasser ist daran zu erkennen, dass aus dem Ventil des Kontrollhahns Wasser austritt (Abb. 1 B1).

Nach dem Befüllen gleichzeitig den Einfüllhahn und den Zwischenraum-Wasserkontrollhahn schließen (Abb. 1-2 B).

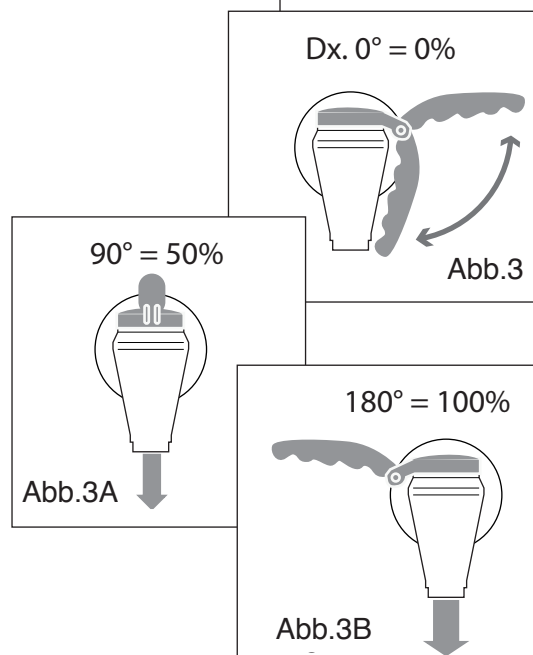
Nach dem Einfüllen des Wassers in den Zwischenraum ist gegebenenfalls der Kochkessel zu befüllen/beladen.

Beladen des Kochkessels

Sicherstellen, dass der Hahn zum Entleeren der Kochkammer in geschlossener Stellung steht (Abb. 3).

	Der Entleerungshahn wird geöffnet, wenn der Griff angehoben und um 90°/180° (Abb. 3A - 3B) aus der geschlossenen Stellung des Ventils gedreht wird (Abb. 3).
--	--

Deckel des Kochkessels anheben und zu verarbeitendes Material hineingeben.



	Beim Befüllen der Kochkammer ist der in ihrem Innern angegebene Höchstfüllstand zu beachten.
	Kein grobkörniges Kochsalz in die Kochkammer geben, denn wenn es sich auf dem Boden absetzt, kann es sich nicht vollständig auflösen.
	Über die 2 Drehknöpfe (Abb. 4) kann (heißes und/oder kaltes) Wasser in die Kochkammer einlaufen gelassen werden.

Zum Befüllen der Kochkammer mit Wasser wie folgt vorgehen:

- Gegebenenfalls den Deckel der Kochkammer hochklappen.
- Auslaufleitung in Richtung Kochkammer drehen (Abb. 5).
- Wassereinfüllknopf (heiß, kalt oder beide, Abb. 4A) nach Belieben aufdrehen und das Becken nach Bedarf füllen.
- Am Ende des Füllvorgangs Drehknopf/-knöpfe zudreihen (Abb. 4B).
- Auslaufleitung wieder so ausrichten, dass sie die Bewegung des Deckels nicht behindert (Abb. 5).

Ein-/Ausschalten

	Das Gerät darf erst nach dem Einfüllen von Wasser in den Zwischenraum eingeschaltet werden. Nicht trocken einschalten (siehe vorherige Seite).
	Das Gerät darf erst nach dem Einfüllen von Wasser in die Kochkammer eingeschaltet werden. Nicht trocken einschalten (mit leerer Kochkammer).

Brenner-Drehknopf gedrückt halten und auf Piezozündung drehen (Abb. 7B).

Gleichzeitig mit dem Drehen des Drehknopfs die Taste (Abb. 6) drücken, um den Funken zum Zünden der Pilotflamme zu erzeugen.

Nach Zündung der Pilotflamme (erkennbar, wenn die untere Klappe des Geräts geöffnet wird) zum Regeln der Betriebsflamme den Drehknopf (Abb. 7C) auf minimal oder maximal drehen.

Zum Abstellen des Geräts den Einschalt-Drehknopf auf "Null" (Abb. 7A) stellen.

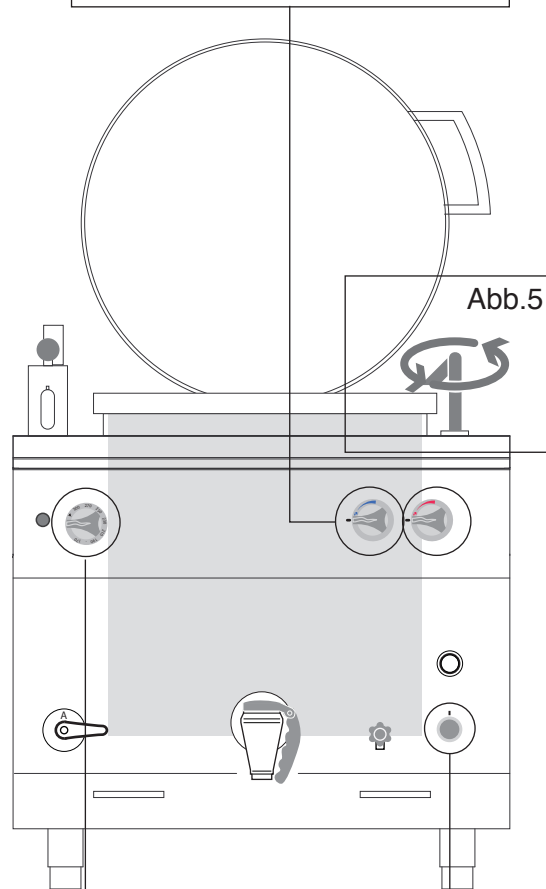
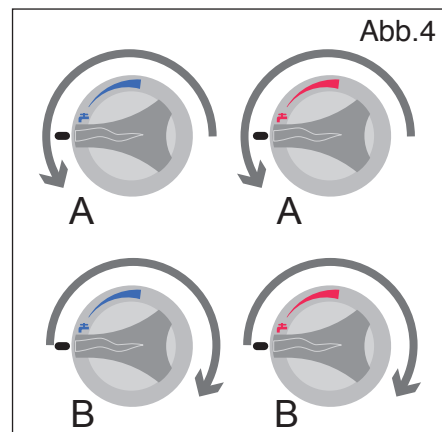


Abb.6

Fig.6

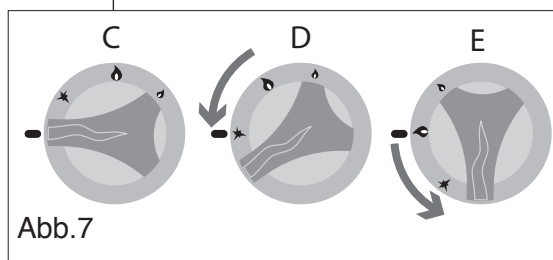


Abb.7

Kontrolle des Betriebs

	Während des Betriebs wird die Temperatur des Zwischenraums durch das Thermometer gemessen (Abb. 9).
	Während des Betriebs wird der Druck im Zwischenraum durch das Manometer am Ventil erfasst (Abb. 8C), bei Überschreitung von 50 kPa wird automatisch der Entlüfter betätigt (Abb. 8A).
	Das Druck-Sicherheitsventil kann durch Drücken auf dessen Knopf (Abb. 8B) von Hand betätigt werden, so kann der Druck in der Leitung vermindert werden.
	Während des Betriebs die Temperatur kontrollieren, bei Bedarf Wasser in den Zwischenraum mit dem Wassereinfüllhahn nachfüllen.

Ist der Betriebsdruck erreicht (am Entlüfter des Sicherheitsventils zu erkennen), Brenner-Drehknopf auf "minimal" stellen.

Während des Betriebs ist der Wasserpegel in der Kochkammer zu kontrollieren, bei Bedarf ist der Füllstand mit den Wassereinfüllknöpfen wiederherzustellen.

	Beim Nachfüllen von Wasser während des Betriebs besteht Verbrühungsgefahr. Es sind geeignete Vorbeugungs- und Schutzmaßnahmen zu ergreifen.
--	---

Nach Abschluss der Kochvorgänge zum Abstellen des Geräts den Brenner-Drehknopf auf "Null" stellen.

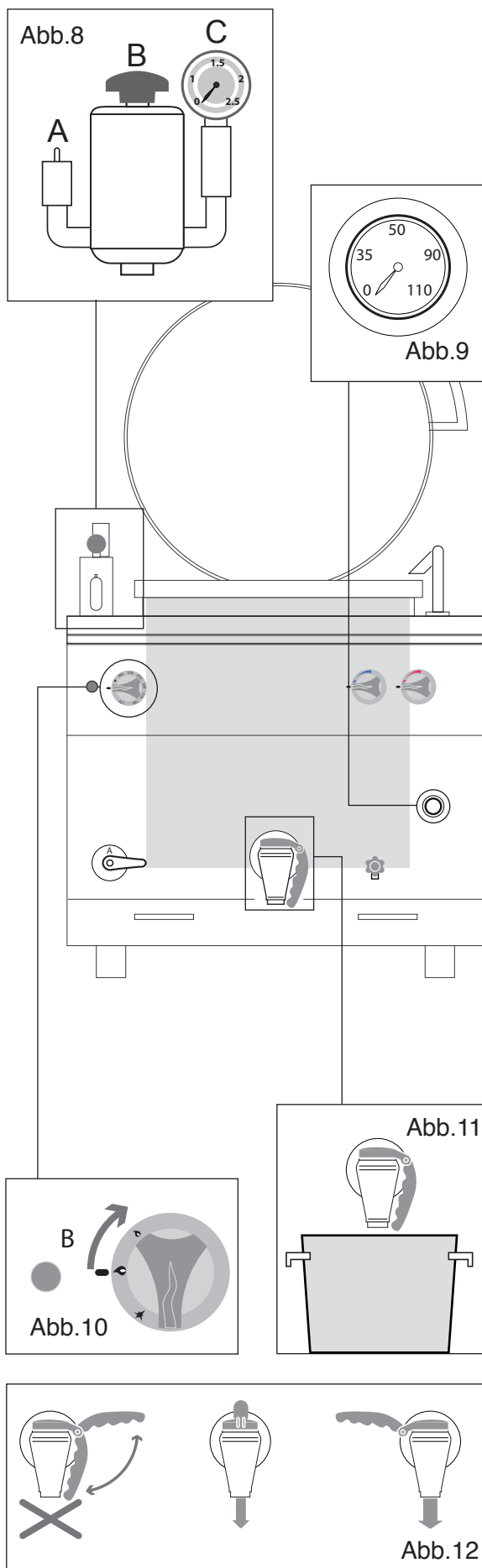
Entnahme des Kochguts

Brenner-Drehknopf auf "Null" (Abb. 10B) 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.

1. Einen (nach Material und Fassungsvermögen geeigneten) Behälter unter den Abflusshahn stellen (Abb. 11).
2. Griff anheben und die Drehung beginnen, der Griff kann um 180° gedreht werden (siehe Abb. 12).
3. Füllstand des Behälters beobachten. Wenn er bis etwa 3/4 seines Fassungsvermögens gefüllt ist, Hahn schließen.
4. Behälter an einen vorher für die Zwischenlagerung des bearbeiteten Produkts vorbereiteten Ort stellen.

Oben beschriebene Schritte 1, 2, 3, 4 bis zur vollständigen Leerung der Kochkammer wiederholen.



	Beim Befüllen der Kochkammer ist der in ihrem Innern angegebene Höchstfüllstand zu beachten.
	Kein grobkörniges Kochsalz in die Kochkammer geben, denn wenn es sich auf dem Boden absetzt, kann es sich nicht vollständig auflösen.
	Über die 2 Drehknöpfe (Abb. 4) kann (heißes und/oder kaltes) Wasser in die Kochkammer einlaufen gelassen werden.

Zum Befüllen der Kochkammer mit Wasser wie folgt vorgehen:

- Gegebenenfalls den Deckel der Kochkammer hochklappen.
- Auslaufleitung in Richtung Kochkammer drehen (Abb. 5).
- Wassereinfüllknopf (heiß, kalt oder beide, Abb. 4A) nach Belieben aufdrehen und das Becken nach Bedarf füllen.
- Am Ende des Füllvorgangs Drehknopf/-knöpfe zudrehen (Abb. 4B).
- Auslaufleitung wieder so ausrichten, dass sie die Bewegung des Deckels nicht behindert (Abb. 5).

	Beim Nachfüllen von Wasser während des Betriebs besteht Verbrühungsgefahr. Es sind geeignete Vorbeugungs- und Schutzmaßnahmen zu ergreifen.
--	---

Ein-/Ausschalten

	Das Gerät darf erst nach dem Einfüllen von Wasser in den Zwischenraum eingeschaltet werden. Nicht trocken einschalten (siehe vorherige Seite).
	Das Gerät darf erst nach dem Einfüllen von Wasser in die Kochkammer eingeschaltet werden. Nicht trocken einschalten (mit leerer Kochkammer).

Modell mit Zwischenraum (indirekt)

Ventil gedrückt halten und auf Piezozündung drehen (Abbildung 6 D), bis die Pilotflamme zündet.

Nach etwa 20 Sekunden kontrollieren, ob die Pilotflamme weiterbrennt (Abb. 6), und Taste loslassen.

Untere Klappe des Geräts öffnen und auf Sicht kontrollieren, ob die Pilotflamme weiter brennt.

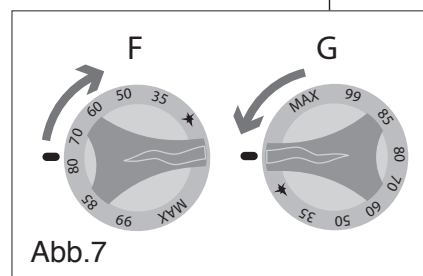
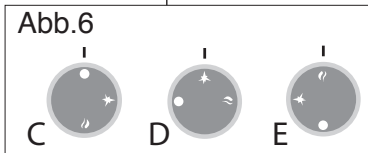
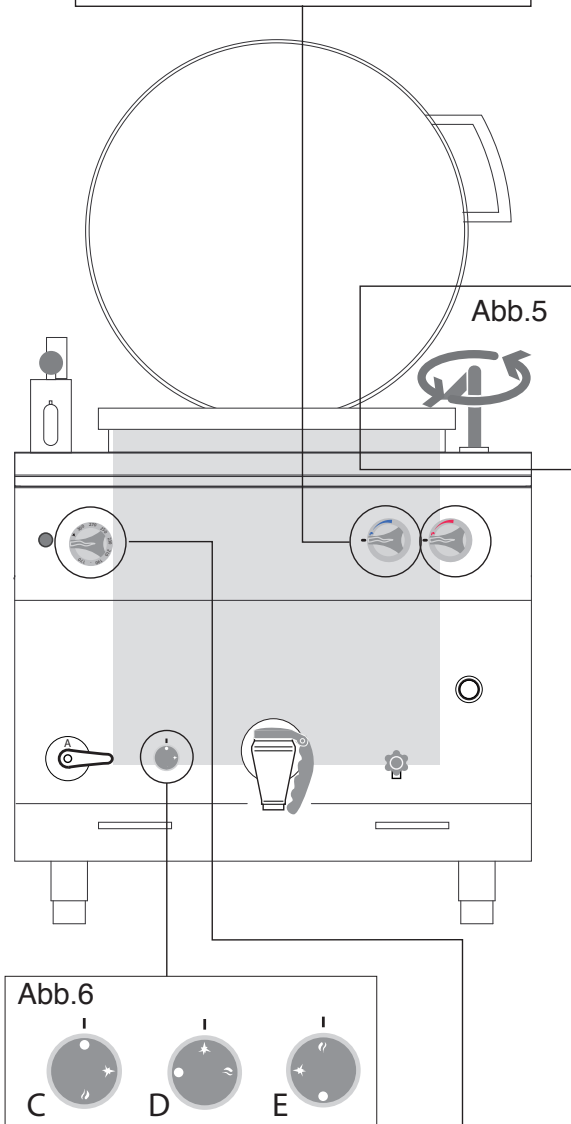
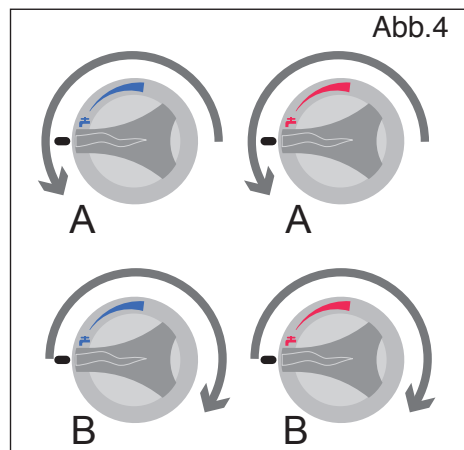
	Wenn die Pilotflamme nach 20 Sekunden ausgeht, Vorgang wiederholen. Sollte die Pilotflamme immer wieder ausgehen, bitte den technischen Kundendienst verständigen.
--	--

Danach in Position Brennerzündung (Abbildung 6 E) drehen.

Nach dem Zünden der Pilotflamme den Drehknopf betätigen, um die Wassertemperatur im Zwischenraum einzustellen (Abbildung 7 F).

	Nach dem Ende der Arbeitsphase kann der Brenner abgestellt werden, aber die Pilotflamme gezündet bleiben, indem das Ventil auf Piezozündung gestellt wird (Abb. 6 D).
--	---

Ventil auf „Null“ stellen, um den Brenner abzustellen und das Gerät abzuschalten (Abb. 6 C).



Modell ohne Zwischenraum (direkt)

Drehknopf gedrückt halten und auf Piezozündung drehen (Abb. 9 H).

Gleichzeitig die Taste (Abb. 8) drücken, um den Funken zum Zünden der Pilotflamme zu erzeugen.

Nach ca. 20 Sekunden kontrollieren, ob die Pilotflamme weiter brennt und die Taste loslassen.



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

Nach Zündung der Pilotflamme (erkennbar, wenn die untere Klappe des Geräts geöffnet wird) zum Regeln der Betriebsflamme den Drehknopf (Abb. 9 I) auf minimal oder maximal drehen.



Nach dem Ende der Arbeitsphase kann, um einen neuen Produktionsgang vorzubereiten, der Brenner abgestellt werden, aber die Pilotflamme gezündet bleiben, indem der Drehknopf auf Piezozündung gestellt wird (Abb. 9 H).

Zum Abstellen des Geräts den Drehknopf auf "Null" (Abb. 9 G) stellen.

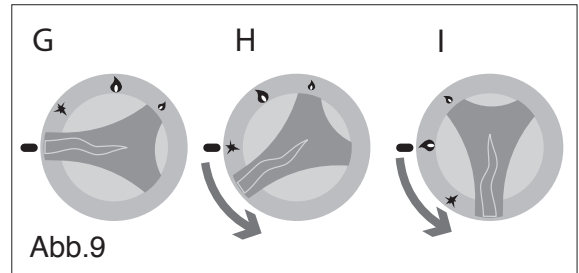


Abb.9

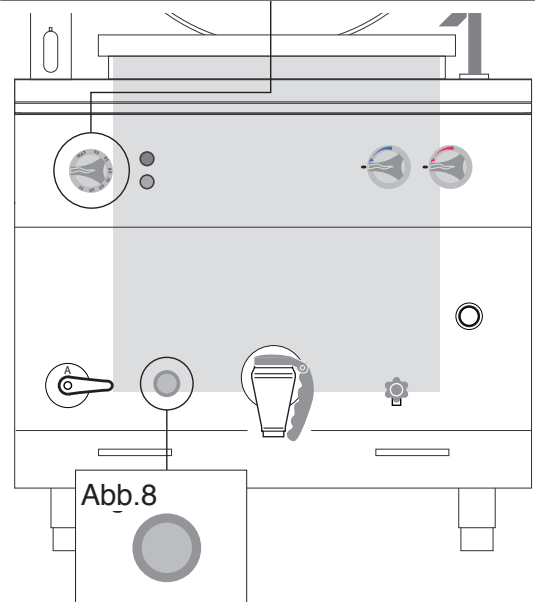


Abb.8

Kontrolle des Betriebs Zwischenraum

Während des Betriebs wird der Wasserstand des Zwischenraums durch ein Sichtgerät gemessen (Abb. 10).



Während des Betriebs wird der Druck im Zwischenraum durch das Manometer am Ventil erfasst (Abb. 11 C), bei Überschreitung von 50 kPa wird automatisch der Entlüfter betätigt (Abb. 11 A).



Das Druck-Sicherheitsventil kann durch Drücken auf dessen Knopf (Abb. 11 B) von Hand betätigt werden, so kann der Druck in der Leitung vermindert werden.

Während des Betriebs ist der Wasserpegel über ein Sichtgerät (Abb. 10) zu kontrollieren, bei Bedarf ist der Füllstand mit den Wassereinfüllknöpfen wiederherzustellen.



Beim Nachfüllen von Wasser während des Betriebs besteht Verbrühungsgefahr. Es sind geeignete Vorbeugungs- und Schutzmaßnahmen zu ergreifen.

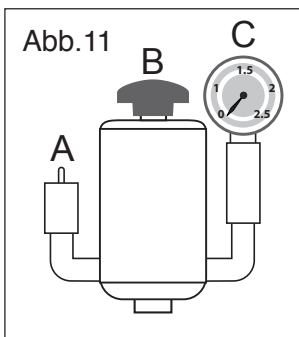


Abb.11

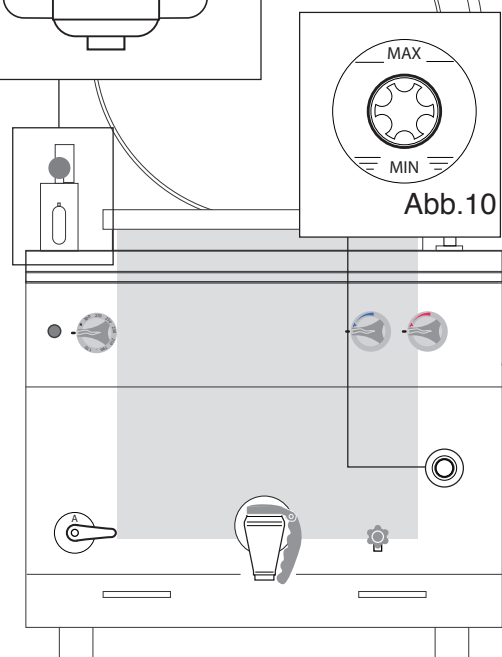


Abb.10

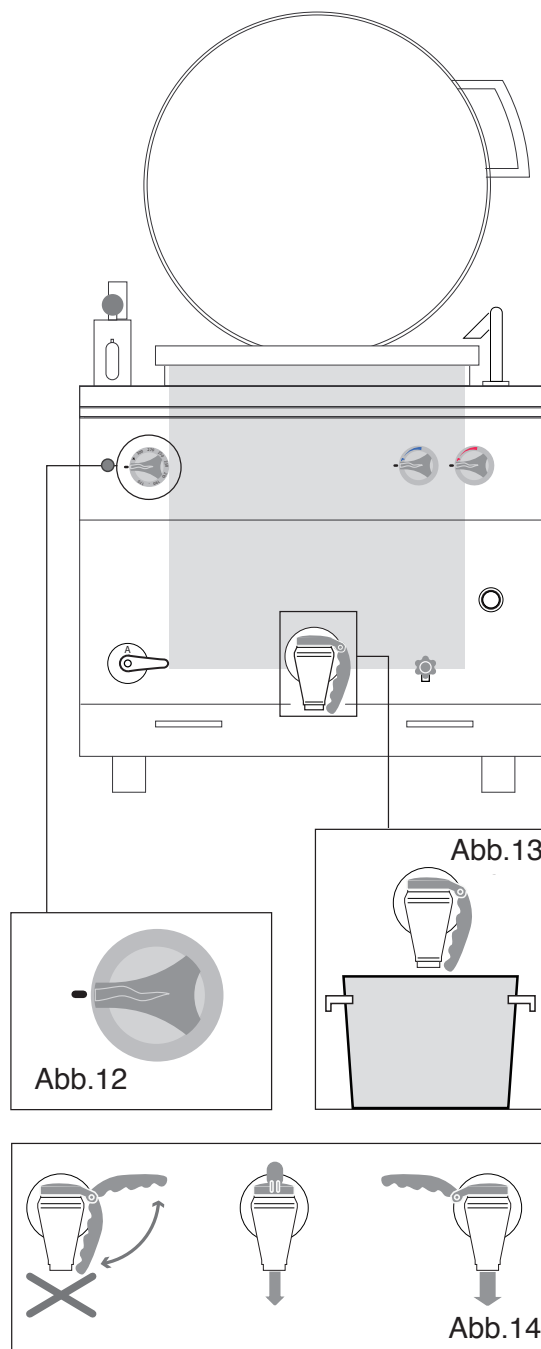
Entnahme des Kochguts

Thermostat-Drehknopf auf "Null" (Abb. 12) 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.

1. Einen (nach Material und Fassungsvermögen geeigneten) Behälter unter den Abflusshahn stellen (Abb. 13).
2. Griff anheben und die Drehung beginnen, der Griff kann um 180° gedreht werden (siehe Abb. 14).
3. Füllstand des Behälters beobachten. Wenn er bis etwa 3/4 seines Fassungsvermögens gefüllt ist, Hahn schließen.
4. Behälter an einen vorher für die Zwischenlagerung des bearbeiteten Produkts vorbereiteten Ort stellen.

Oben beschriebene Schritte 1, 2, 3, 4 bis zur vollständigen Leerung der Kochkammer wiederholen.



Außerbetriebsetzung

Am Ende des Arbeitsprozesses den Brenner-Drehknopf auf „Null“ stellen.

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

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.



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).

Wasser über den Abflusshahn ablaufen lassen.

Hahn zum Entleeren des Kochkessels erst öffnen, nachdem ein geeigneter (Material und Fassungsvermögen) unter den Hahn gestellt wurde.

Gefäß nur bis zur Hälfte füllen, um es sicher handhaben zu können.

Gefäß gemäß den im Gebrauchsländ geltenden Entsorgungsvorschriften entleeren und wieder in seine Halterung einsetzen.

Oben beschriebene Schritte bis zur vollständigen Leerung des Kochkessels wiederholen.

Nach Ausführung der beschriebenen Arbeiten sorgfältig mit einem nicht scheuernden Tuch abtrocknen.

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.

Nach Beendigung der Tätigkeiten, das Abkühlen des Geräts abwarten und das Wasser mit Hilfe des entsprechenden Stopfens unter dem Zwischenraum (siehe Abschn. 3 der Betriebsanleitung - Anordnung der wichtigsten Bauteile) austreten lassen.

Den Ablass-Stopfen erst aufschrauben, nachdem ein geeigneter Behälter (Material und Fassungsvermögen) unter den Hahn gestellt wurde.

Gefäß nur bis zur Hälfte füllen, um es sicher handhaben zu können.

Gefäß gemäß den im Gebrauchsländ geltenden Entsorgungsvorschriften entleeren und wieder in seine Halterung einsetzen.

Oben beschriebene Schritte bis zur vollständigen Leerung des Zwischenraums wiederholen.

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 des Thermostats	Jährlich
	Kontrolle des Mikroschalters	Jährlich
	Kontrolle des Sicherheitsventils	Halbjährlich
	Reinigung der Platten (Chrom, Gusseisen)	Täglich

	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 verständigen.
	Der Wartungstechniker 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 Gerät lässt sich nicht einschalten.	• Hauptschalter nicht eingeschaltet. • Fehlerstrom- oder Leitungsschutzschalter wurde ausgelöst.	• Hauptschalter einschalten. • Fehlerstrom- oder Leitungsschutzschalter wieder einschalten.
Im Nudelkocher-Becken kommt kein Wasser an.	• Der Wasserleitungshahn ist geschlossen.	• Wasserleitungshahn öffnen.
Das Wasser läuft nicht aus der Kochkammer ab.	• Der Abfluss ist verstopft.	• Filter des Abflusses reinigen. • Gegebenenfalls Rückstände aus dem Abfluss entfernen.
Die Innenwände des Beckens sind mit Kalk bedeckt.	• Das Wasser ist zu hart, der Enthärter ist aufgebraucht.	• Gerät an einen Wasserenthärter anschließen. • Enthärter regenerieren. • Kochkammer entkalken.
In der Kochkammer befinden sich Flecken.	• Wasserqualität. • Minderwertiger Reiniger. • Ungenügendes Nachwischen.	• Wasser filtern (siehe Wasserenthärter). • Empfohlenen Reiniger verwenden. • Noch einmal auswischen.
Das Gas-Gerät lässt sich nicht zünden.	• Gashahn geschlossen. • Luft in der Leitung.	• Gashahn öffnen. • Zündvorgang wiederholen.
Die Kontrolllampen brennen weiter.	• Hauptschalter nicht eingeschaltet. • Fehlerstrom- oder Leitungsschutzschalter wurde ausgelöst.	• Hauptschalter einschalten. • Fehlerstrom- oder Leitungsschutzschalter wieder einschalten.



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