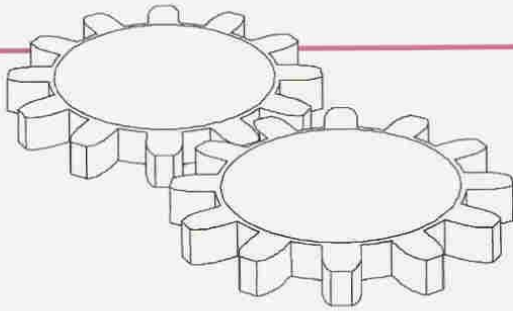


G65/HERDE



DIAMOND

CATERING PROGRAM

INHALTSVERZEICHNIS

- 1. **Hinweise**
- 2. **Übereinstimmung mit den EG-Richtlinien**
 - 2.1 Übereinstimmung mit den EG-Richtlinien für Elektrobacköfen (statisch oder mit Heißluft)
 - 2.2 Übereinstimmung m. der EG-Richtlinie für Gasverbrauchseinrichtungen
- 3. **Installationsschemen**
- 4. **Tabelle Technische Daten**
 - 4.1 Gasdaten
- 5.
- 6. **Anweisungen für den Installateur**
 - 6.1 Installation
 - 6.2 Gesetzliche, technische und allgemeine Vorschriften
 - 6.3 Abgasleitung für Geräte "A"
 - 6.4 Abgasleitung für Geräte "B"
 - 6.5 Kontrolle Gasleckstellen
- 7. **Wartung**
 - 7.1 Umbau für den Betrieb mit anderen Gasarten - Kochstellen
 - 7.1.1 Austausch verschiedener Teile - Kochstellenbrenner
 - 7.2 Umbau für den Betrieb mit anderen Gasarten - Grillplatte
 - 7.2.1 Austausch verschiedener Teile - Grillplattenbrenner
 - 7.3 Umbau für den Betrieb mit anderen Gasarten – Gasbackofen
 - 7.3.1 Austausch verschiedener Teile - Backofen
 - 7.3.2 Austausch Backofenbrenner
- 8. **Anweisungen für den Benutzer**
 - 8.1 Grillplattenbrenner ein- und ausschalten
 - 8.2 Kochstellenbrenner ein- und ausschalten
 - 8.3 Ein- und Ausschalten des Backofenbrenners
- 9. **Kombiherde Gas - Elektro**
 - 9.1 Installationshinweise
 - 9.1.1 Gesetzliche, technische und allgemeine Vorschriften
 - 9.1.2 Installation von Elektrogeräten
 - 9.1.3 Stromanschluss
 - 9.1.4 Äquipotentialsystem
 - 9.1.5 Sicherheitsvorrichtungen
- 10. **Anweisungen für den Benutzer**
 - 10.1 Inbetriebnahme elektrischer Konvektionsbackofen
 - 10.2 Wartung, Reinigung und Pflege
 - 10.3 Elektrisches Schema
- 11. **Detailzeichnungen der Betriebsteile**
 - 11.1 Brenner "C" und "D" mit Piezozündung
 - 11.2 Brenner "C" und "D" mit manueller Zündung
 - 11.3 Brenner "F" = 7.7kW (Backofen GN 2/1)
 - 11.4 Brenner "P" = 8.2kW (Grillplatte)
 - 11.5 Windschutzkamin für Grillplatte
-

Dieses Gerät ist für das Kochen von Nahrungsmitteln geplant und darf ausschließlich durch qualifiziertes Personal unter Beachtung der Bedienungsanleitung bedient werden.

1. HINWEISE

- Die Bedienungsanleitung ist vor der Inbetriebnahme des Gerätes aufmerksam durchzulesen, da sie wichtige Hinweise in Bezug auf die Sicherheit bei Installation, Bedienung und Wartung des Gerätes enthält.
- Die Bedienungsanleitung ist zwecks jeder weiteren Einsicht sorgfältig aufzubewahren.
- Die Installation des Geräts und eventuelle Anpassungen an andere Gasarten darf ausschließlich von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.
- Für eventuelle Reparaturen ausschließlich vom Hersteller befugte Kundendienstzentren beauftragen und Original-Ersatzteile anfordern.

Das Nichteinhalten dieser Hinweise kann die Gerätesicherheit beeinträchtigen.

2. ÜBEREINSTIMMUNG MIT DEN EG-RICHTLINIEN

2.1 ÜBEREINSTIMMUNG MIT DEN EG-RICHTLINIEN FÜR ELEKTROBACKÖFEN (STATISCH ODER MIT HEISSLUFT)

Die Herde werden unter Berücksichtigung der einschlägigen EG-Richtlinien in Übereinstimmung mit der Richtlinie "Niederspannung 73/23/EWG" und der Richtlinie "Elektromagnetische Verträglichkeit (EMV) 89/336/EWG", die gemäß der Richtlinie 93/68/EWG durch die Kennzeichnung „CE“ ergänzt wurden, hergestellt.

2.2 ÜBEREINSTIMMUNG MIT DEN EG-RICHTLINIEN FÜR GASVERBRAUCHSEINRICHTUNGEN

Dieses Gerät entspricht den, gemäß der Vorschrift über die "Wesentlichen, der 1. EG-Richtlinie 90/396 vom 26/06/1990 hinzugefügten Anforderungen" durchgeführten Abnahmeprüfungen und besitzt daher das CE-Genehmigungszertifikat.

4. TABELLE TECHNISCHE DATEN - KOCHSTELLEN - HERDE M. BACKOFEN - GRILLPLATTE

MODELLE	KOCHSTELLEN- BRENNER Nr. x kW			BACKOFEN- BRENNER Nr. x kW		GESAMT- LEISTUNG kW		GESAMTVERBRAUCH			DÜSENDURCHM. 1/100 di mm				
								FLÜSSIG GAS G30-31	ERDGAS H G20	ERDGAS L G25	FLÜSSIG GAS G30-31 50 mbar	ERDGAS H G20 20 mbar	ERDGAS L G25 20 mbar		
	N°	MAX	MIN	MAX	MIN	MAX	MIN	kg/h	m3/h	m3/h					
G65/2F4T	1 x 1 x	3,6 5,0	0,7 1,4	- -	- -	8,6 2,1		0,280 0,388 0,668	0,381 0,529 0,91	0,443 0,616 1,059	85 100	142 175	160 180L		
G65/4F7T G65/4BFEV7 G65/4BP7- EC	2 x 2 x	3,6 5,0	0,7 1,4	- -	- -	17,2 4,2		2X0,280 2X0,388 1,336	2X0,381 2X0,529 1,82	2X0,443 2X0,616 2,118	85 100	142 175	160 180L		
G65/4BF7	2 x 2 x	3,6 5,0	0,7 1,4	5 1,05		22,2 5,25		2X0,280 2X0,388 0,388 1,725	2X0,381 2X0,529 0,529 2,349	2X0,443 2X0,616 0,616 2,734	85 100 100	142 175 180	160 180L 200		
G65/6BFEVA 11 G65/6BP11- EC	3 x 3 x	3,6 5,0	0,7 1,4	- -	- -	25,8 6,3		3X0,288 3X0,388 2,005	3X0,381 3X0,529 2,73	3X0,443 3X0,616 3,177	85 100	142 175	160 180L		
G65/6BFA11	3 x 3 x	3,6 5,0	0,7 1,4	5 1,05		30,8 7,35		3X0,288 3X0,388 0,388 2,392	3X0,381 3X0,529 0,529 3,259	3X0,443 3X0,616 0,616 3,793	85 100 100	142 175 180	160 180L 200		
G65/T7T	1 x	8,2	3	- -	- -	8,2 3		0,637	0,868	1,01	130	215L	245L		
G65/TF7	1 x	8,2	3	5 1,05		13,2 4,05		0,637 0,388 1,026	0,868 0,529 1,397	1,01 0,616 1,626	130 100	215L 180	245L 200		
G65/T2BFA1 1	1 x 1 x 1 x	3,6 5,0 8,2	0,7 1,4 3	5 1,05		21,8 6,15		0,280 0,388 0,637 0,388 1,694	0,381 0,529 0,868 0,259 2,307	0,443 0,616 1,01 0,616 2,685	85 100 130 100	142 175 215L 180	160 180L 245L 200		
ZÜNDBRENNERDÜSE FÜR GRILLPLATTENBRENNER											20	35	35		
BY – PASS BRENNER "C" 3,6 kW "D" 5 kW GRILLPLATTE BACKOFEN											60 60 90 55	EINST EINST EINST EINST	EINST EINST EINST EINST		
POSITION PRIMÄRLUFT FÜR BRENNER 3.6 kW " " 5,0 kW FÜR BACKOFEN FÜR GRILLPLATTENBRENNER											A mm		3 7 5 gas geöffnet	2 gas geöffnet gas geöffnet gas geöffnet	2 gas geöffnet gas geöffnet gas geöffnet

DAS SIND RICHTWERTE. IMMER
SICHERSTELLEN, DASS DIE
FLAMME GLEICHMÄSSIG BRENNT

4.1 KENNDATEN DER GASARTEN

Die den Leistungen und dem Verbrauch entsprechenden Daten beziehen sich auf die folgenden Gasarten:

GASART	HEIZLEISTUNG (PCI)	DRUCK mbar	VERSORGUNG mm Wassersäule
G20 H (Erdgas H)	9,45 kW m ³ /h	20	200
G25L (Erdgas L)	8,12 kW m ³ /h	20	200
G30 (Flüssiggas)	12,87 kW/kg	50	500

Während der Geräteinstallation muss der Druck der Gasversorgung unbedingt obigen Angaben entsprechen, damit eine einwandfreie Brennerleistung erzielt werden kann.

Druckwerte mbar = Millibar = 1 mbar = 10 mm c.d.a. (Millimeter in der Wassersäule)
Leistung = 1 kW = 860 kcal = 3.6 MJ = 3412 BTU

6. ANWEISUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR

6.1 INSTALLATION

- Das Gerät aus der Verpackung nehmen und immer unter einer Dunstabzugshaube aufstellen.
- Der Geräteanschluss muss mit starren Rohrleitungen aus verzinktem Stahl oder Kupfer durchgeführt werden.
- Wird das Gerät an der Wand im Kontakt mit brennbaren Materialien installiert, muss zwischen Gerät und Wand eine hitzebeständige Isolierschicht angebracht oder zwischen Gerät und Wand mindestens 200 mm Freiraum gelassen werden.
- Die bauseitige Gasversorgungsanlage sowie die Räume, in denen das Gerät aufgestellt wird, müssen den gültigen Normen entsprechen.

6.2 GESETZLICHE, TECHNISCHE UND ALLGEMEINE VORSCHRIFTEN

- Normen UNI-CIG 8723, Ministerialrundschriften Nr. 68 vom 25/11/69 und Varianten.
- Unfallverhütungsvorschriften.
- Immer einen Sperrhahn zwischen den einzelnen Geräten und der Versorgungsleitung einbauen.
- Sicherstellen, dass die Raumlüftung während des Gerätebetriebs ausreicht. Für die Verbrennung sind pro kW installierter Leistung 2 m³/h Luft nötig.

6.3 ABGASLEITUNG FÜR GERÄTE "A"

Die Geräte müssen in Räumen aufgestellt werden, die sich für die Ableitung der Verbrennungsgase, die unter Beachtung der Installationsnormen zu erfolgen hat, eignen. Unsere Geräte sind (siehe Tabelle Technische Daten) als Gasgeräte des Typs "A" klassifiziert, d.h. sie können nicht an eine natürliche Abgasleitung angeschlossen werden. Diese Geräte müssen ihre Abgase in geeignete Dunstabzugshauben oder ähnliche Vorrichtungen, die an einen sicheren Kamin oder direkt nach außen anzuschließen sind, ableiten.

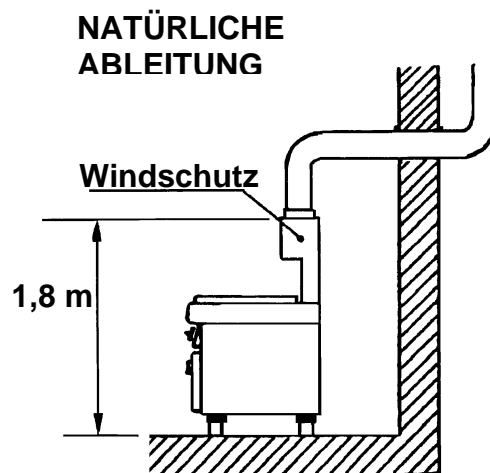
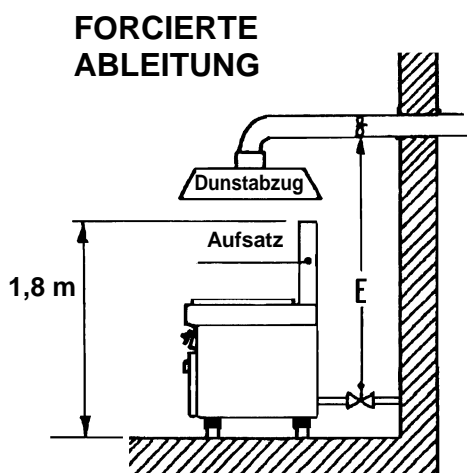
Bei fehlender Abzugshaube ist der Einsatz eines direkt nach außen angeschlossenen Luftabzugs gestattet. Der Durchsatz muss mindestens den Erfordernissen laut Tabelle 1 entsprechen und um die für das Wohlbefinden der Bediener nützliche Luft vergrößert werden.

6.4 ABGASLEITUNG FÜR GERÄTE "B"

Die Geräte müssen in Räumen aufgestellt werden, die sich für die Ableitung der Verbrennungsgase, die unter Beachtung der Installationsnormen zu erfolgen hat, eignen. Unsere Geräte sind (siehe Tabelle Technische Daten) als Gasgeräte des Typs "B" klassifiziert, d.h. sie können an eine natürliche Abgasleitung, wie einen sicheren Kamin angeschlossen werden oder die Abgase direkt ins Freie ableiten; andererseits können die Geräte an eine forcierte Abgasleitung, wie z.B. eine Dunstabzugshaube mit mechanischem Entlüfter angeschlossen werden.

Bei forcierter Ableitung der Abgase:

- muss die Gasversorgung des Geräts direkt ans Abgassystem angeschlossen und dann unverzüglich unterbrochen werden, wenn die Leistung des Systems unter die vorgeschriebenen Werte sinkt. Die Wiederherstellung der Gaszufuhr zum Gerät darf nur manuell möglich sein;
- bei Installation unter einer Dunstabzugshaube muss das Ende der Abgasleitung des Geräts mindestens 1,8 m von der Stellfläche des Geräts entfernt liegen. Der gesamte Durchmesser der Abgasleitung muss innerhalb der Dunstabzugshaube liegen.



E: Elektrische Absperrung

HINWEIS: Der Aufsatz wird auf Anfrage geliefert.

HINWEIS: Der Windschutz wird auf Anfrage geliefert.

6.5 KONTROLLE GASLECKSTELLEN

Nach der Installation ist unter Anwendung von Seifenwasser sicherzustellen, dass aus den Rohranschlüssen kein Gas austritt. Eventuelle Leckstellen werden durch Schaumblasen signalisiert.

Nie mit offenen Flammen nach Gasleckstellen suchen.

Bei betriebsbereitem Gerät sicherstellen, dass keine Gasleckstellen vorhanden sind. Dabei am Zähler (wenn vorhanden) 30 Minuten lang prüfen, ob Gas durchfließt.

7. WARTUNG

Durch ihre einwandfreie Bauweise sind diese Geräte extrem wartungsarm.
Es ist auf jeden Fall empfehlenswert, alle Anlagen mindestens zweimal jährlich von Fachpersonal prüfen zu lassen.

Hinweis: Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für direkte oder indirekte Schäden ab, die auf eine nicht fachgerecht durchgeführte Installation, eine mangelnde Wartung, eine Umrüstung des Gerätes, einen unsachgemäßen Gebrauch und ein Nichtbefolgen der Unfall- und Brandschutzvorschriften für Gasgeräte zurückzuführen sind.

7.1 UMBAU FÜR DEN BETRIEB MIT ANDEREN GASARTEN - KOCHSTELLENBRENNER

Das Gerät wird laut den Angaben im Typenschild in der Nähe des Gaseingangs des Geräts für den Betrieb mit Erdgas getestet und ausgelegt.

Für den Betrieb mit anderen Gasarten sind folgende Anweisungen zu beachten:

1. Die Umrüstung muss durch Fachpersonal erfolgen;
2. Die Düsen für Flüssiggas werden in einer Nylontüte mitgeliefert.
3. Austausch Brennerdüsen – (Abb.1):
die Gitter (1), die Brenner (3) und die Tropfschale (2) abnehmen.
Die Luftreglerbuchse des Brenners (4) je nach Gasart ganz auf den in der Tabelle der Technischen Daten angegebenen Abstand öffnen (Abb. 3).
4. Einstellung der Min.-Regelung – (Abb. 1):
Die Drehschalter (8) der Hähne abnehmen und die Reglerschraube (7) der Hähne (6) mit einem Schraubenzieher bis auf die gewünschte Einstellung drehen.
5. Versorgungsdruck:
Dieser muss mit den Angaben des Typenschildes und der Bedienungsanleitung (siehe Tabelle Technische Daten) übereinstimmen. Den Versorgungsdruck prüfen, indem ein Gummischlauch mit einem Wassermanometer o.ä. in den an der Rampe (9) festgeschweißten Druckanschluss (10) eingeführt wird, wozu die Schraube (11) zu entfernen ist. Nach der Kontrolle die Schraube wieder ganz einschrauben.
Sollte der Versorgungsdruck nicht dem vorgeschriebenen Wert entsprechen, die Ursache ausfindig machen und den Druck den Angaben anpassen.

7.1.1 Austausch verschiedener Teile - Kochstellenbrenner

- Sicherheitshahn (6): die Gitter (1), Brenner (3), Tropfschalen (2) und Bedienblende (12) abnehmen, die Anschlussleitungen (13) und Fittings (14) von der Rampe ausschrauben, das Thermoelement (15) ausschrauben und den Hahn austauschen.
- Thermoelement (15): den Anschluss des Hahns (6) ausschrauben, die Muttern des Befestigungswinkels des Thermoelements (16) ausschrauben, das Thermoelement austauschen.
- Zündkerze (17): das Anschlusskabel der Zündkerze (18) herausziehen, die Haltefeder (20) abnehmen und die Zündkerze entfernen.
- Piezozünder (19): die Bedienblende (12) abnehmen, das Anschlusskabel der Zündkerze (18) herausziehen, die Befestigungsmutter abnehmen und den Piezozünder austauschen.

7.2 UMBAU FÜR DEN BETRIEB MIT ANDEREN GASARTEN - GRILLPLATTE

Das Gerät wird laut den Angaben im Typenschild in der Nähe des Gaseingangs des Geräts für den Betrieb mit Erdgas getestet und ausgelegt.

Für den Betrieb mit anderen Gasarten sind folgende Anweisungen zu beachten:

1. Die Umrüstung muss durch Fachpersonal erfolgen;
2. Die Düsen für Flüssiggas werden in einer Nylontüte mitgeliefert.
3. Austausch Brennerdüse (Abb. 8):
die Bedienblende (12) abnehmen. Die Luftreglerbuchse des Brenners (24) komplett öffnen und die Düse (27) austauschen. Alles wieder montieren; die Luftreglerbuchse (24) je nach Gasart auf den in der Tabelle der Technischen Daten angegebenen Abstand ("A") einstellen (Abb.10).
4. Austausch Zündbrennerdüse (Abb.23):
die Bedienblende (12) abnehmen, die Anschlussleitung zum Zündbrenner (16) ausschrauben, die Düse austauschen und darauf achten, dass die Düse und die Anschlussleitung des Zündbrenners gleichzeitig in den Düsenhalter eingesetzt werden. Mittels Seifenwasser auf eventuelle Gasleckstellen überprüfen.
5. Einstellung der Min.-Regelung:
Den Drehschalter (8) des Hahns abnehmen und die Reglerschraube (7) des Hahns (6) mit einem Schraubenzieher bis auf die gewünschte Einstellung drehen. Sicherstellen, dass die Versorgungsdruckwerte mit den Angaben der Bedienungsanleitung und des Typenschildes übereinstimmen.
6. Versorgungsdruck:
Dieser muss mit den Angaben des Typenschildes und der Bedienungsanleitung (siehe Tabelle Technische Daten) übereinstimmen.
Den Versorgungsdruck prüfen, indem ein Gummischlauch mit einem Wassermanometer o.ä. in den an der Rampe (9) festgeschweißten Druckanschluss (10) eingeführt wird, wozu die Schraube (11) zu entfernen ist. Nach der Kontrolle die Schraube wieder ganz einschrauben. Sollte der Versorgungsdruck nicht dem vorgeschriebenen Wert entsprechen, die Ursache ausfindig machen und den Druck den Angaben anpassen.

7.2.1 Austausch verschiedener Teile - Grillplatte

- Sicherheitshahn (6): die Bedienblende (12) abnehmen, die Anschlussmutter des Hahns zwischen der Versorgungsrampe (9) und der Brenner-Versorgungsleitung ausschrauben, das Thermoelement (15) und die Zündbrennerleitung (16) vom Hahn ausschrauben und den Hahn austauschen.
- Thermoelement (15): die Bedienblende (12) abnehmen, das Thermoelement (15) vom Hahn (6) und vom Zündbrennerhalter (23) ausschrauben und austauschen.
- Zündkerze (18): die Bedienblende (12) abnehmen, die Anschlussmutter zwischen Zündkerze und Zündbrennerhalter (23) ausschrauben, die Zündkerze herausziehen und austauschen.
- Piezozünder (19): die Bedienblende (12) abnehmen, das Anschlusskabel der Zündkerze (21) herausziehen, die Befestigungsmutter abnehmen und den Piezozünder austauschen.
- Zündbrenner (23): die Bedienblende (12) abnehmen, die Anschlussmutter des Zündbrenners (23) und das Thermoelement (15) ausschrauben, die Mutter der Zündkerze und die

Schrauben des Zündbrenners abnehmen und den Zündbrenner austauschen. Alle Teile wieder montieren.

7.3 UMBAU FÜR DEN BETRIEB MIT ANDEREN GASARTEN – GASBACKÖFEN

Das Gerät wird laut den Angaben im Typenschild in der Nähe des Gaseingangs des Geräts für den Betrieb mit Erdgas getestet und ausgelegt.

Für den Betrieb mit anderen Gasarten sind folgende Anweisungen zu beachten:

1. Die Umrüstung muss durch Fachpersonal erfolgen;
2. Die Düsen für Flüssiggas werden in einer Nylontüte mitgeliefert.
3. Austausch der Düse des Backofenbrenners – (Abb.7):
die Backofentür öffnen, die Sohle (4) herausnehmen, die Düse (17) austauschen. Die Luftreglerbuchse laut Angabe in der Tabelle Technische Daten je nach Gasart auf Wert A =..... einstellen (Abb.7).
4. Einstellung der Min.-Regelung des Backofenbrenners:
die Flamme des Brenners muss auf der Min.-Regelung auch bei abruptem Umschalten des Drehschalters von Max.- auf Min.-Stellung stabil sein.
Das Thermoelement muss vom Brenner auf Min.-Regelung erhitzt werden, ohne dass dessen Flamme erlischt (siehe Abb. 6). Für eine eventuelle Min.-Regelung die Reglerschraube (5) am Thermostathahn (6) ein- bzw. ausschrauben: durch Ausschrauben wird die Min.-Flamme größer, durch Einschrauben kleiner.
Für den Betrieb mit Flüssiggas die Schraube (6) komplett einschrauben.
5. Versorgungsdruck:
Dieser muss mit den Angaben des Typenschildes und der Bedienungsanleitung (siehe Tabelle Technische Daten) übereinstimmen.
Den Versorgungsdruck prüfen, indem ein Gummischlauch mit einem Wassermanometer o.ä. in den an der Rampe (9) festgeschweißten Druckanschluss (10) eingeführt wird, wozu die Schraube (11) zu entfernen ist. Nach der Kontrolle die Schraube wieder ganz einschrauben.
Sollte der Versorgungsdruck nicht dem vorgeschriebenen Wert entsprechen, die Ursache ausfindig machen und den Druck den Angaben anpassen.

7.3.1 Austausch verschiedener Teile - Backofen (Abb. 4)

- Thermostathahn (6):
die Gitter (1), Brenner (3), Tropfschalen (2) und Bedienblende (12) abnehmen, die Anschlussleitungen am Ein- (14) und Ausgang (7) ausschrauben, das Thermoelement (15) ausschrauben, die Kugel des Thermostathahns vom Backofen herausziehen, den Hahn am Halter (23) austauschen und alle Teile wieder montieren.
- Thermoelement (15):
die Backofensohle (4) und den Flammenschutz des Brenners (24) abnehmen. Das Thermoelement aus dem Halter und dem Thermostathahn ausschrauben und austauschen. Laut Abb. 6 wieder einsetzen.
- Zündkerze (25):
die Backofensohle (4) und den Flammenschutz des Brenners (24) abnehmen. Die Zündkerze ausschrauben und austauschen. Die Zündkerze wieder einsetzen und sicherstellen, dass der Brenner einwandfrei zündet.
- Piezozünder (19):
das Hochspannungskabel (18) des Piezozünders herausziehen, die Befestigungsmutter an der Bedienblende ausschrauben und den Piezozünder austauschen.

7.3.2 Austausch Backofenbrenner

Die Backofensohle (4) und den Flammenschutz des Brenners (24) abnehmen, die Mutter (18) des Düsenhalters (20) ausschrauben, die Muttern zwischen Thermoelement und Zündkerzen, sowie die Befestigungsschrauben des Brenners an der Backofensohle ausschrauben.
Den Brenner austauschen und alle Teile wieder montieren.

Hinweis: Nach jedem Austausch bzw. jeder Reparatur den einwandfreien Betrieb der Teile prüfen und diese einstellen.
Die Gasanschlüsse mit Seifenwasser auf ihre Dichtheit prüfen - keinesfalls offenes Feuer dazu benutzen.

8. ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER

8.1 GRILLPLATTENBRENNER EIN- UND AUSSCHALTEN (Abb. 9)

Zündbrenner einschalten:

Den Drehschalter (8) eindrücken und bis zum Zündbrenner-Symbol ★ (Funken) gegen den Uhrzeigersinn drehen. Gleichzeitig den Drehschalter und den Piezozünder drücken - der Zündbrenner zündet. Den Drehschalter weitere 10-15 Sekunden eindrücken und dann auslassen. Die erfolgte Zündung durch die Löcher (22) der Bedienblende (12) kontrollieren. Sollte die Zündung nicht erfolgt sein, die Schritte wiederholen.

Grillplattenbrenner einschalten:

Den Drehschalter aus der Zündbrenner-Stellung ★ weiter gegen den Uhrzeigersinn bis zur Max.-Stellung ♪ (große Flamme) drehen. Der Brenner zündet automatisch.
Wird der Drehschalter weiterhin gegen den Uhrzeigersinn auf ♪ (kleine Flamme) gedreht, funktioniert der Brenner auf Min.-Leistung.

Zum Ausschalten des Brenners den Drehschalter im Uhrzeigersinn auf ★ drehen, wodurch nur der Zündbrenner weiterbrennt.

Grillplattenbrenner ausschalten

Um den Grillplattenbrenner komplett auszuschalten, den Drehschalter in Position ★ drücken und im Uhrzeigersinn bis auf ● (aus) drehen.

8.2 KOCHSTELLENBRENNER EIN- UND AUSSCHALTEN (Abb.1)

Kochstellenbrenner einschalten:

Den Drehschalter auf der Position ● eindrücken und gegen den Uhrzeigersinn bis zur Max.-Stellung ♪ (große Flamme) drehen. Nun wiederholt den Druckknopf des Piezozünders drücken – der Brenner zündet.

Wird der Drehschalter weiterhin gegen den Uhrzeigersinn auf ♪ (kleine Flamme) gedreht, funktioniert der Brenner auf Min.-Leistung.

Zum Ausschalten des Brenners den Drehschalter im Uhrzeigersinn auf ● (aus) drehen.

Wartung:

Durch ihre einwandfreie Bauweise sind diese Geräte extrem wartungsarm. Es ist auf jeden Fall empfehlenswert, alle Anlagen mindestens zweimal jährlich von Fachpersonal prüfen zu lassen.

- Steuerhähne: sollten alle 6-12 Monate von einem Fachmann geprüft und geschmiert werden.

Reinigung:

Für einen einwandfreien Betrieb ist das Gerät täglich zu reinigen. Dazu die Gitter, Becken und Brenner abnehmen. Darauf achten, dass keine Flüssigkeit bzw. kein Schmutz in die Brenner eintritt, wodurch die Düsen verstopfen und der Brennerbetrieb beeinträchtigt werden kann. Die Edelstahlflächen mit einem feuchten Lappen oder mit Seifenwasser reinigen. Keinesfalls CHLORHÄLTIGE Mittel oder SCHEUERMittel verwenden - gut nachspülen und gründlich trocken reiben.

Emaillierte Oberflächen dürfen ausschließlich mit Seifenwasser gereinigt werden.

8.3 EIN- UND AUSSCHALTEN DES BACKOFENBRENNERS

Ein- und Ausschalten des Backofenbrenners

Der Backofenbrenner wird durch einen Thermostathahn mit Sicherheitsventil versorgt. Zum Einschalten des Brenners den Drehschalter (8) eindrücken und gegen den Uhrzeigersinn bis zur gewünschten Backofentemperatur (Drehknopfangaben von 150°C bis 300°C) drehen (Abb. 5). Den Drehknopf ganz hineindrücken und gleichzeitig auch den Piezozünder drücken. Den Drehschalter weitere 10-15 Sekunden gedrückt halten und dann auslassen. Der Brenner bleibt eingeschaltet. Sollte sich der Brenner ausschalten, ist der Vorgang zu wiederholen.

Den Drehschalter auf die gewünschte Backofentemperatur einstellen.

Sollte der Piezozünder (19) auf Grund einer Störung nicht in der Lage sein, den Brenner einzuschalten, kann die Zündung manuell durchgeführt werden. Dazu bei offener Tür eine Flamme an die Öffnung (27) in der unteren Backofenwand halten und gleichzeitig den Drehknopf (8) wie oben beschrieben gedrückt halten.

Wartung:

Durch ihre einwandfreie Bauweise sind diese Geräte extrem wartungsarm. Es ist auf jeden Fall empfehlenswert, alle Anlagen mindestens zweimal jährlich von Fachpersonal prüfen zu lassen.

- Steuerhähne: sollten alle 6-12 Monate von einem Fachmann geprüft und geschmiert werden.

Reinigung:

Für einen einwandfreien Betrieb ist das Gerät täglich zu reinigen. Die Edelstahlflächen mit einem feuchten Lappen oder mit Seifenwasser reinigen. Keinesfalls CHLORHÄLTIGE Mittel oder SCHEUERMittel verwenden - gut nachspülen und gründlich trocken reiben.

Emaillierte Oberflächen dürfen ausschließlich mit Seifenwasser gereinigt werden.

Hinweis: die Backofentür während des Betriebs nicht offen lassen, um eine Überhitzung der Drehschalter und der Steuerhähne der Brenner zu vermeiden, die zur Beeinträchtigung ihres Betriebs führen würde

9.1 INSTALLATION

Das Gerät ist einem gut belüfteten Raum, nach Möglichkeit unter einer Dunstabzugshaube zu installieren, damit die sich während des Garens bildenden Dämpfe vollkommen abgeleitet werden können.

Vor der Inbetriebnahme des Gerätes ist die Schutzfolie komplett zu entfernen. Danach sind die Oberflächen unter Anwendung eines weichen Tuchs mit lauwarmem Wasser und Reinigungsmittel sorgfältig zu reinigen, damit sämtliche während der Herstellung aufgetragenen Rückstände von Rostschutzmitteln entfernt werden.

Mit einem sauberen Tuch trocken reiben. Wird das Gerät in der Nähe von Mauern, Trennwänden, Küchenmöbeln, dekorativen Wandverkleidungen, usw. installiert, empfiehlt es sich, diese mit flammenbeständigen Materialien zu beschichten.

Anderenfalls ist das Gerät in einem Abstand von mindestens 100 mm von diesen zu installieren.

Die brandverhütenden Vorschriften sind genauestens einzuhalten.

Die Geräte können je nach Modell als Standgeräte oder gemeinsam mit anderen unserer Serie im Einbau aufgestellt werden. Der Hauptschalter und die Steckdose müssen sich in der Nähe des Geräts befinden und leicht zugänglich sein.

Zur Gewährleistung der Stabilität ist das Gerät durch Betätigen der Schraubfüße auf die gewünschte Höhe einzustellen.

9.1.1 Gesetzliche, technische und allgemeine Vorschriften

Bei der Montage des Gerätes sind:

1. die Unfallverhütungsvorschriften sowie
2. die im Land, in dem das Gerät installiert wird, geltenden Richtlinien zu befolgen.
3. Die Bedienungsanleitung ist vor der Inbetriebnahme des Gerätes aufmerksam durchzulesen, da sie wichtige Hinweise in Bezug auf die fachgerechte Installation, die Bedienung und die Wartung des Gerätes enthält.
4. Die Bedienungsanleitung ist zwecks jeder weiteren Einsicht seitens der Bediener sorgfältig aufzubewahren.

9.1.2 Installation von Elektrogeräten

Die Installation, die Inbetriebnahme und die Wartung des Geräts dürfen ausschließlich von qualifizierten Fachkräften vorgenommen werden.

Bei der Installation sind die im Land, in dem das Gerät installiert wird, geltenden Richtlinien zu befolgen. Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für eine schlechte Arbeitsweise des Gerätes ab, die auf eine nicht fachgerecht durchgeführte Installation, eine Umrüstung des Gerätes, einen unsachgemäßen Gebrauch, eine mangelnde Wartung und ein Nichtbefolgen der örtlichen Vorschriften zurückzuführen sind.

ANWEISUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR

DAS GERÄT WIEGT ÜBER 40 kg

DAS NETZKABEL VOR DER ENDGÜLTIGEN
GERÄTEAUFSTELLUNG AN DIE KLEMME FÜR DEN
LEITUNGSEINGANG ANSCHLIESSEN

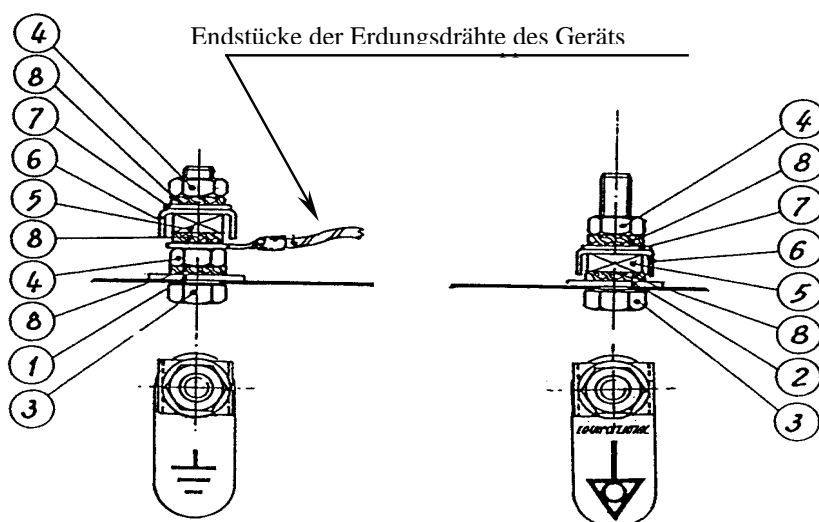
9.1.3 Stromanschluss

- 1) Die Herde werde für einen Betrieb bei einer Spannung von VAC 400+3N ausgelegt geliefert.
- 2) Beim Anschluss an das Stromversorgungsnetz ist ein Automatikschalter zu installieren, der den entsprechenden Belastungen standhält und dessen Kontakte einen Mindestabstand von 3 mm aufweisen. Ferner darf die Versorgungsspannung nicht mehr als $\pm 10\%$ von der Nennspannung abweichen.
- 3) Für den Anschluss an das Stromversorgungsnetz ist ein biegsames Kabel mit Gummiisolierung des Typs H05RN-F zu verwenden, das einen für die maximale Stromaufnahme geeigneten Nennquerschnitt aufweisen muss. Der Mindestquerschnitt für die verschiedenen Herdmodelle ist in der Tabelle 1.1 angegeben.
- 4) Um bei den Standgeräten zur Klemme für den Leitungseingang zu gelangen, ist der auf der linken Seite des Gerätes befestigte Schutzdeckel zu entfernen. Für den Anschluss folgendermaßen vorgehen: das biegsame Kabel sowohl durch den Kabeldurchgang als auch durch die Kabelschelle führen und die einzelnen Drähte an die entsprechenden Klemmen anschließen.
- 5) Das Gerät ist an eine effiziente Erdleitung anzuschließen. Zu diesem Zweck befindet sich in der Nähe der Anschlussklemmenleiste eine mit dem Symbol \equiv gekennzeichnete Klemme, an die das Erdungskabel (gelb-grün) anzuschließen ist.
Dieses Kabel muss lang genug sein, damit es beim Lockern des Kabeldurchgangs erst dann gezogen wird, wenn bereits alle Versorgungsdrähte rausgezogen wurden.

HINWEIS: Das Gerät ist unter Berücksichtigung der geltenden Richtlinien zu erden.

9.1.4 Äquipotentialsystem

Bei der Installation von mehreren für den Anbau vorgesehenen Geräten ist in der Küche ein Äquipotentialsystem vorzusehen, dessen Effizienz laut den geltenden Richtlinien zu überprüfen ist. Der Anschluss, der durch ein Schild mit der Aufschrift "ÄQUIPOTENTIAL" gekennzeichnet ist, befindet sich an der Rückwand.



HINWEIS: Der Hersteller lehnt bei Nichtbefolgung der geltenden Unfallverhütungsvorschriften jede Verantwortung ab.

9.1.5 Sicherheitsvorrichtungen

Außer dem Betriebsthermostat ist das Gerät auch mit einem Sicherheitsthermostat ausgestattet, der den Backofen bei fehlendem Betrieb des Thermostats ausschaltet. Bei Schaden den Kundendienst zu Rate ziehen.

10 ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER

10.1 INBETRIEBNAHME ELEKTRISCHER KONVEKTIONSBACKOFEN

Die Gasherde sind für das Kochen von Nahrungsmitteln geplant und dürfen ausschließlich von qualifiziertem Personal bedient und unter Berücksichtigung der in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Vorschriften verwendet werden. Jeder Gebrauch, der über die beschriebene Verwendung hinausgeht, ist nicht zulässig und stellt eine Gefahrenquelle dar.

Den Hauptschalter einschalten.

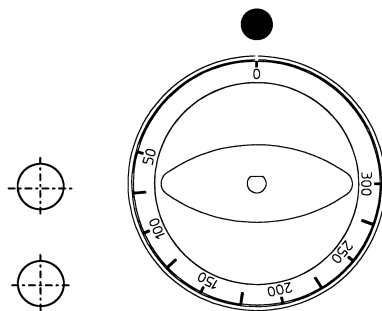
Den Thermostat-Drehschalter von "0" auf die gewünschte Stellung zwischen 50°C und 300°C drehen; es leuchten beide Kontrollleuchten auf.

Leuchtet die grüne Kontrollleuchte, bedeutet dies, dass das Gerät unter Spannung steht und das Heizelement eingeschaltet ist.

Sobald die gewünschte Temperatur erreicht wird, schaltet sich die gelbe Kontrollleuchte aus.

Zum Ausschalten des Backofens den Thermostat-Drehschalter auf Position "0" drehen.

Die Backofenbeheizung erfolgt durch forcierte Luftumwälzung.



10.2

WARTUNG, REINIGUNG UND PFLEGE

Achtung: Das Gerät darf auf keinen Fall mit direkten Wasserstrahlen oder mit Hochdruckreinigern gereinigt werden!

Vor der Durchführung von Wartungsarbeiten die Stromzufuhr mittels Hauptschalter unterbrechen.

Die Edelstahlflächen mit einem weichen Lappen, mit Wasser und Seife reinigen. Keinesfalls chlorhaltige Mittel oder Scheuermittel verwenden - sie können die Stahloberflächen beschädigen.

Nach der Reinigung gut nachspülen und gründlich trocken reiben.

- Verhalten bei längerem Gerätestillstand.
Den Netzstecker ziehen. Das Gerät laut Anweisungen gründlich reinigen und trocken reiben.
- Verhalten im Schadensfall.
Das Gerät ausschalten und den Kundendienst benachrichtigen.
- Wartung.
Die Wartungseingriffe dürfen ausschließlich von Fachpersonal durchgeführt werden.
Vor jedem Eingriff unbedingt die Stromzufuhr zum Gerät unterbrechen.
Es ist auf jeden Fall empfehlenswert, alle Anlagen mindestens zweimal jährlich von Fachpersonal prüfen zu lassen.

11.1 DETAILZEICHNUNGEN DER BETRIEBSTEILE DER BRENNER "C" UND "D" MIT PIEZOZÜNDUNG

BRUCIATORI
BRULEURS
BRENNER
BURNERS

"C" = 3,6 kW

"D" = 5 kW

MOD. 65/40 PCG
65/70 PCG
65/70 CFG
65/70 CFGE
65/110 CFG
65/110 CFGE
65/110 TPGF

ABB. 1

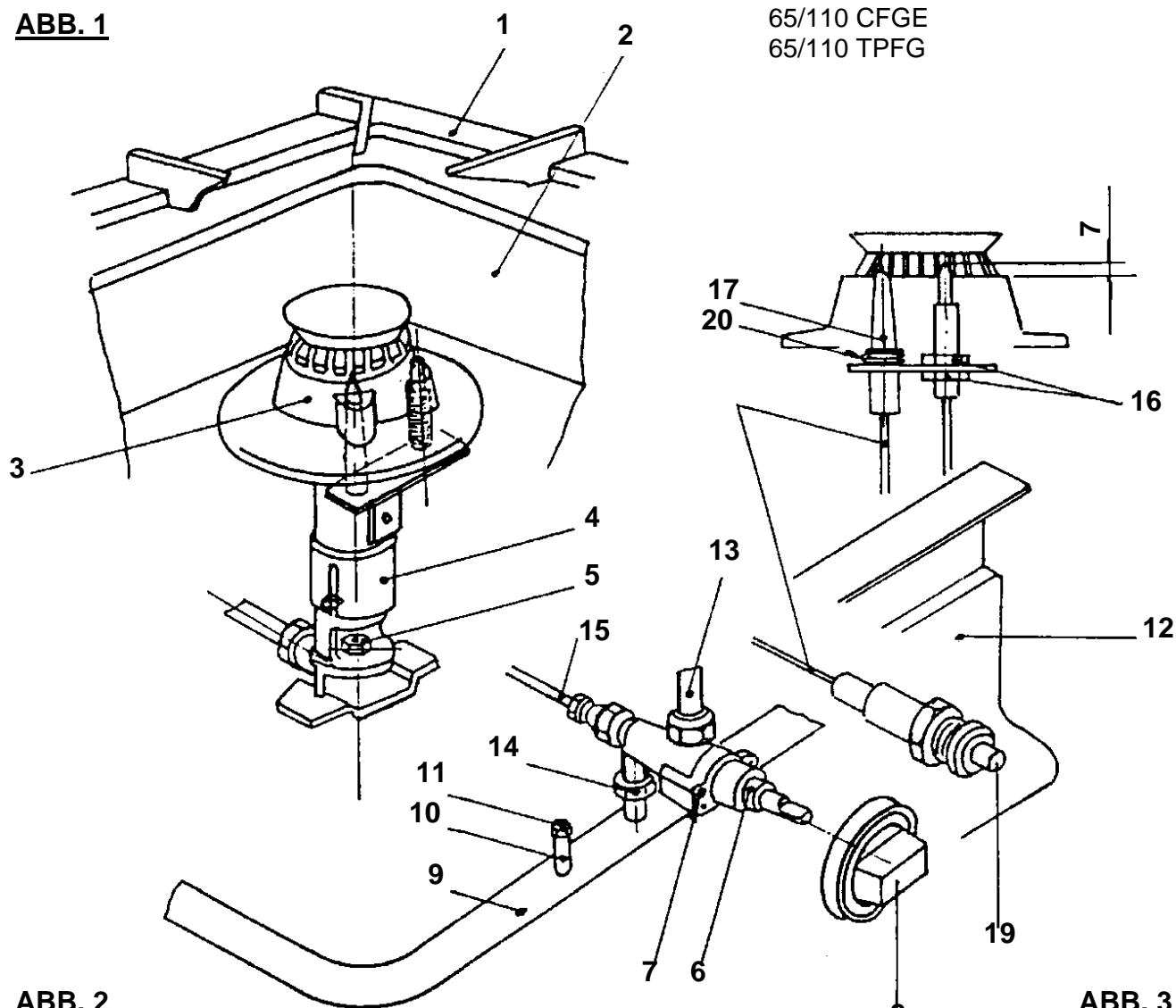
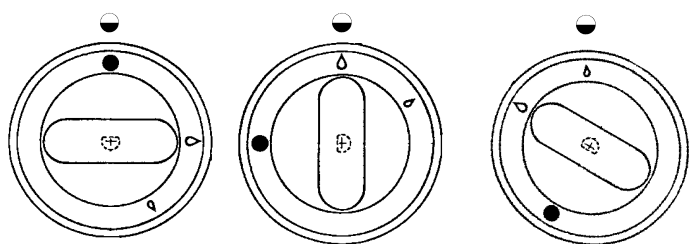


ABB. 2

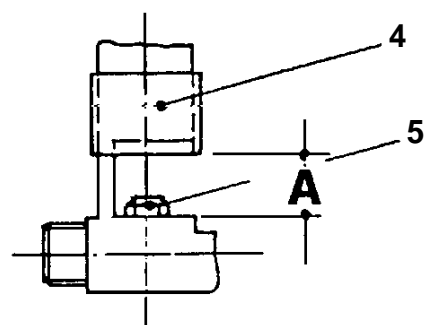


CHIUSO
FERME
GESCHLOSSEN
CLOSED
DICHT

MASSIMO
MAXIMUM
LAAG

MINIMO
MINIMUM
HOOG

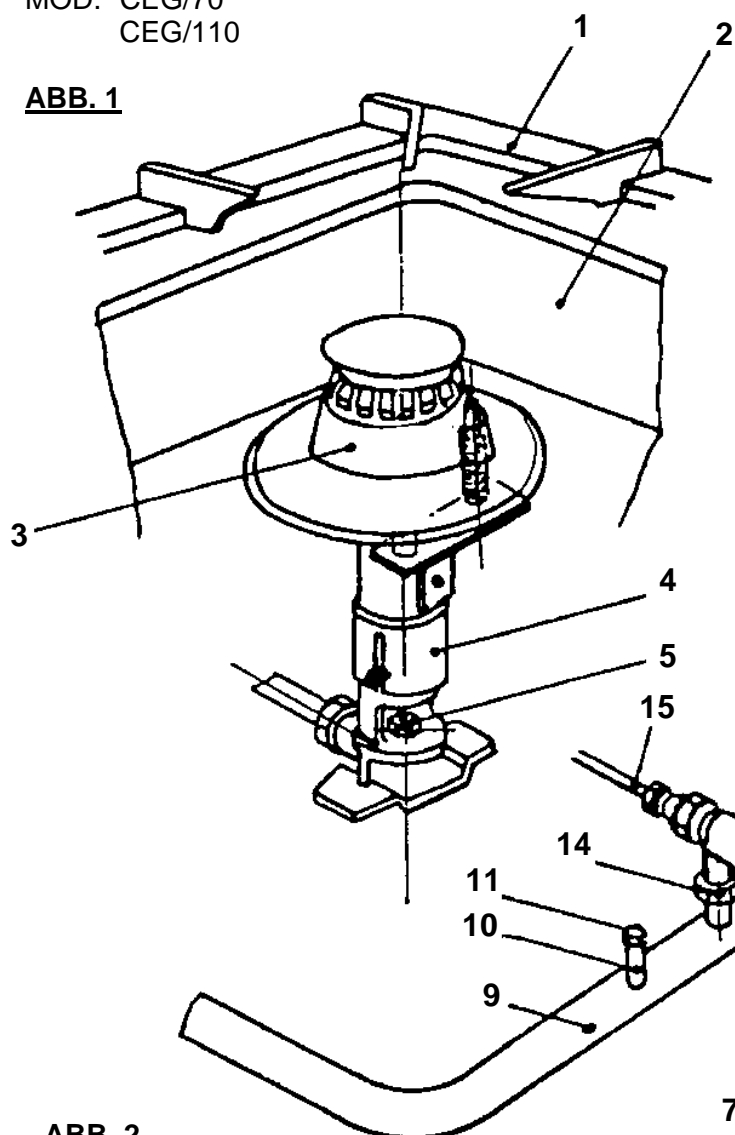
ABB. 3



11.2 DETAILZEICHNUNGEN DER BETRIEBSTEILE DER BRENNER "C" UND "D" MIT MANUELLE ZÜNDUNG

MOD. CEG/70
CEG/110

ABB. 1



BRUCIATORI
BRULEURS
BRENNER
BURNERS

"C" = 3,6 kW
"D" = 5 kW

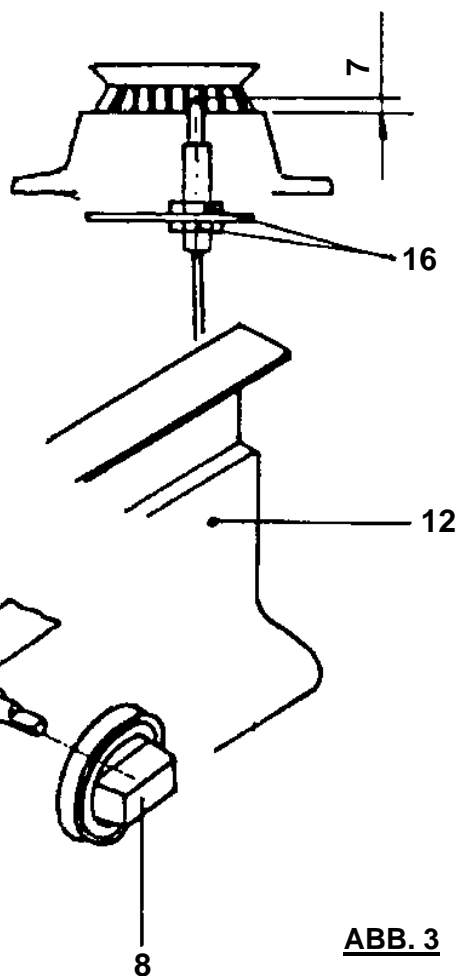
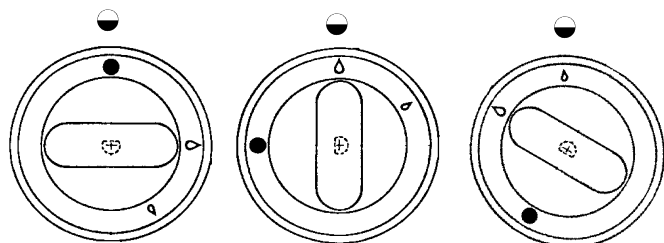


ABB. 2

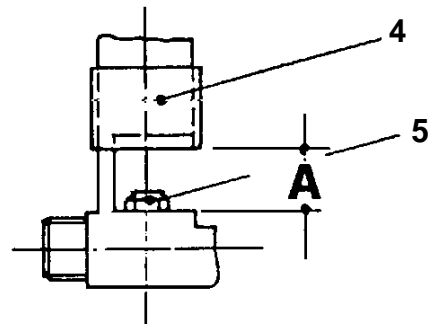


CHIUSO
FERME'
GESCHLOSSEN
CLOSED
DICHT

MASSIMO
MAXIMUM
LAAG

MINIMO
MINIMUM
HOOG

ABB. 3



11.3 DETAILZEICHNUNGEN DER BETRIEBSTEILE DER BACKOFENBRENNERS

ABB. 4

BRUCIATORE
BRULEUR
BRENNER
BURNER

"F" = 5 kW

MOD. 65/70 CFG
65/110 CFG
65/70 TPGF
65/110 TPGF

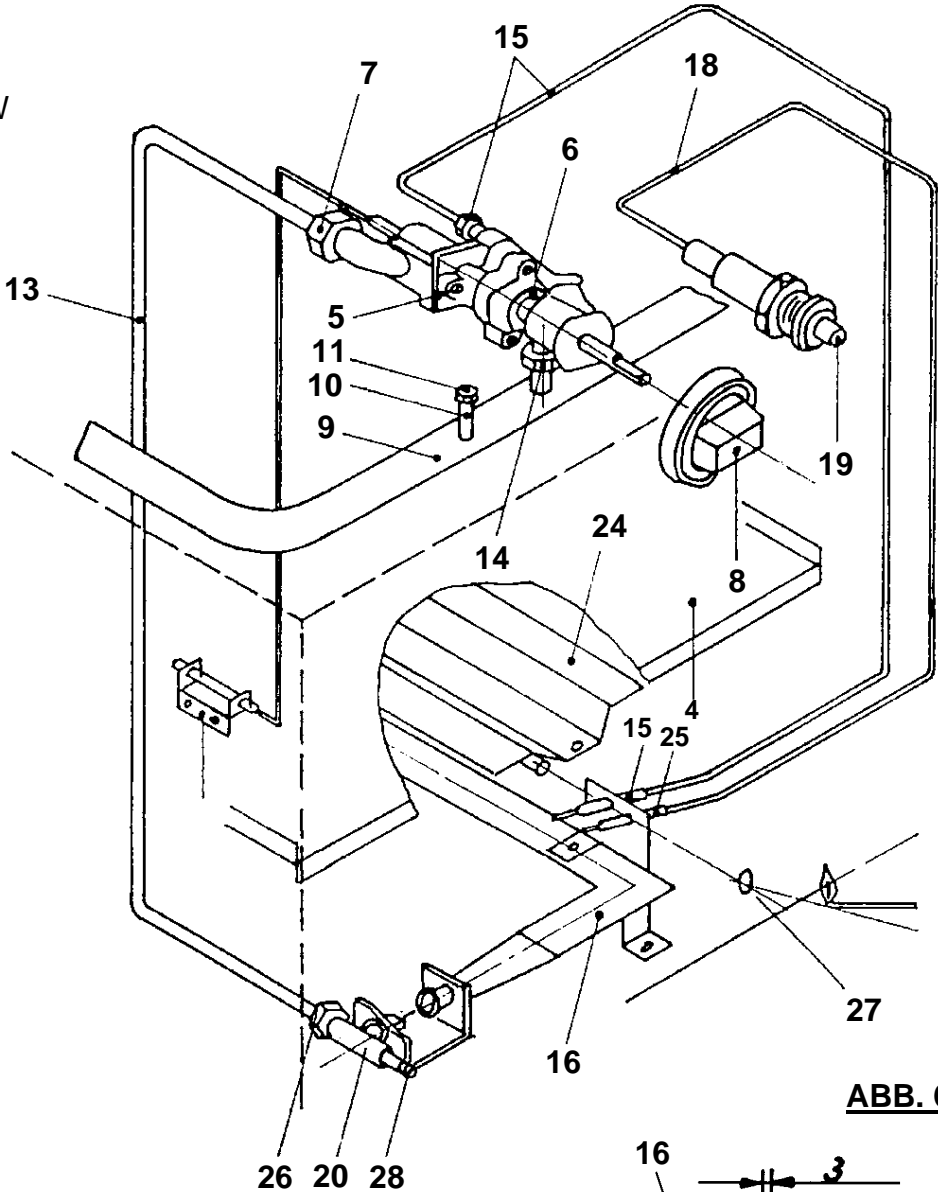
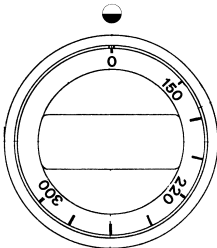
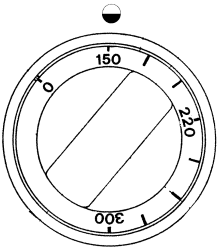


ABB. 6

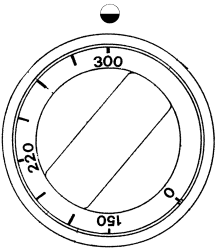
ABB. 5



CHIUSO
FERME
GESCHLOSSEN
CLOSED
DICHT



MASSIMO
MAXIMUM
LAAG



MINIMO
MINIMUM
HOOG

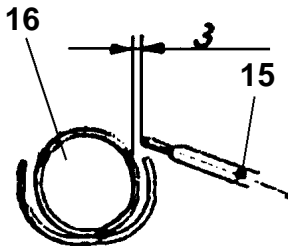
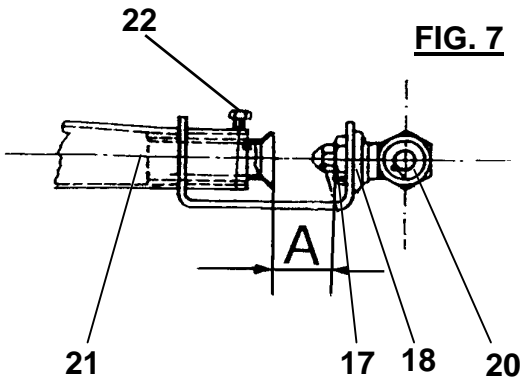


FIG. 7



11.4 DETAILZEICHNUNGEN DER BETRIEBSTEILE DES GRILLPLATTENBRENNERS

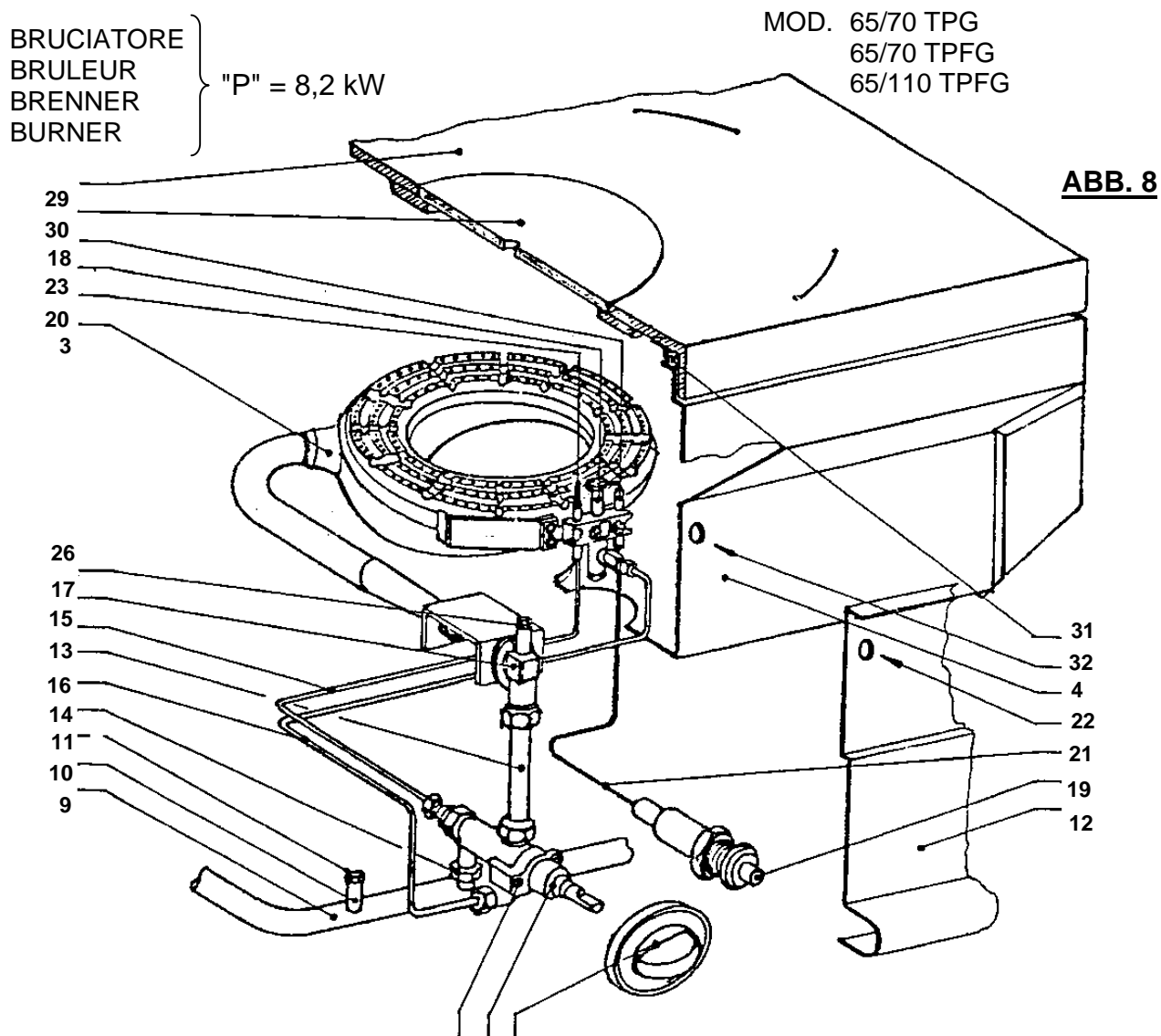


ABB. 8

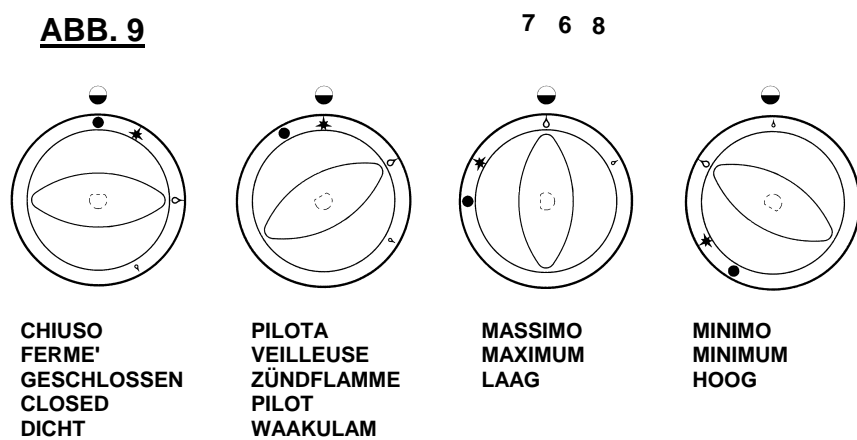
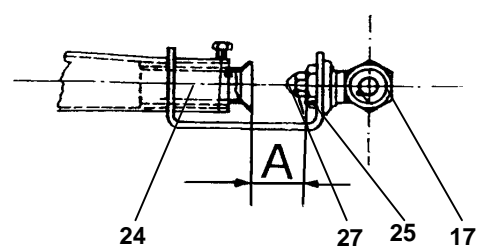
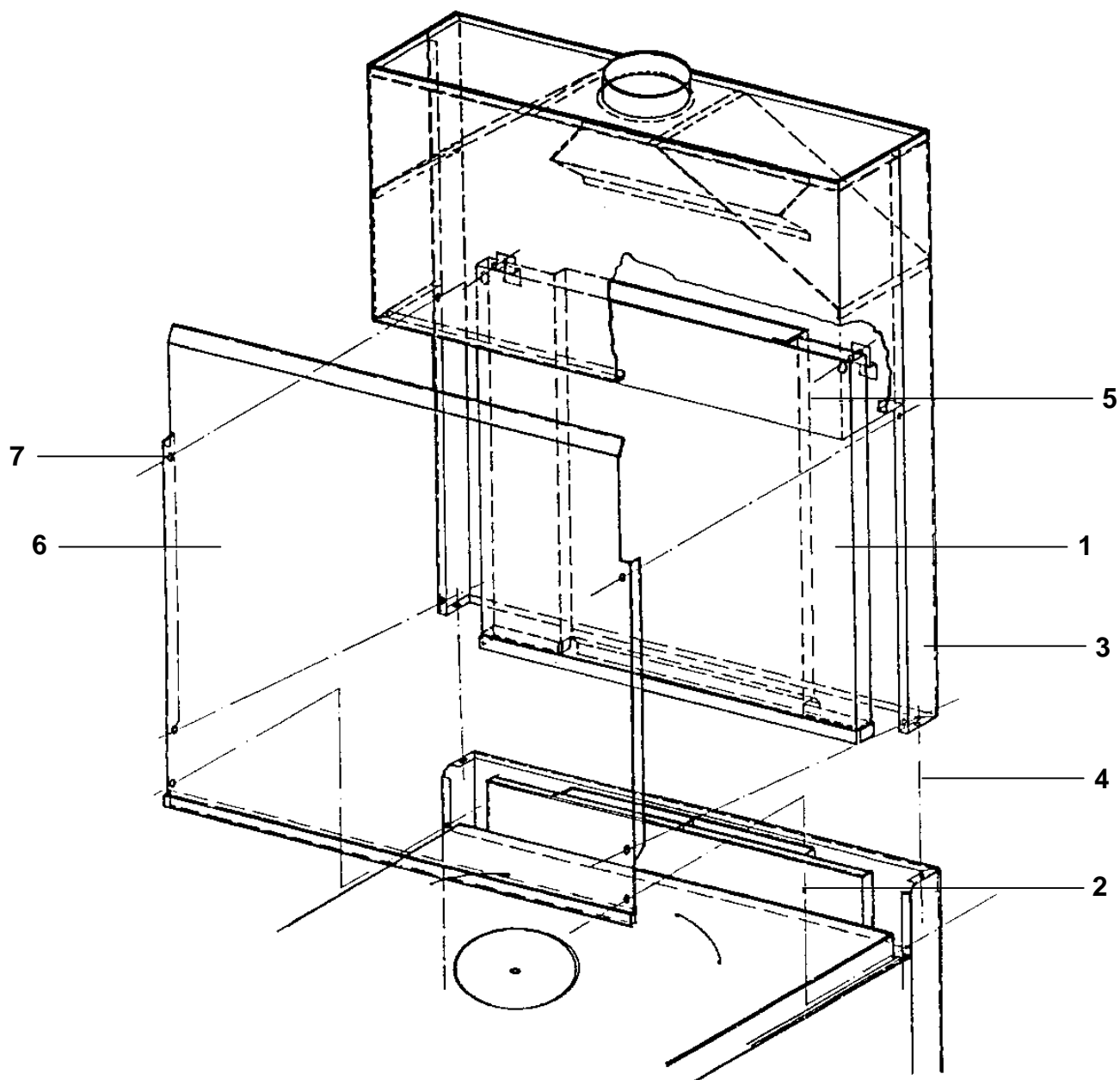


ABB. 10



**ABB. 11**

**FORCIERTE
ABLEITUNG**

HINWEIS: Der Windschutz wird auf Anfrage geliefert.

