

Aufstellungs- Bedienungs
und Wartungsanleitung

GASHERDE

ADN 644 · ADN 645

ADN 600 · ADN 601

ADN 602 · ADN 603



EIGENSCHAFTEN

Geliefert durch:

Datum:

Kundendienst:



FAX

E-Mail

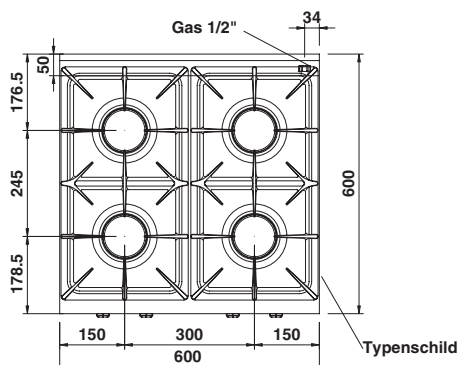
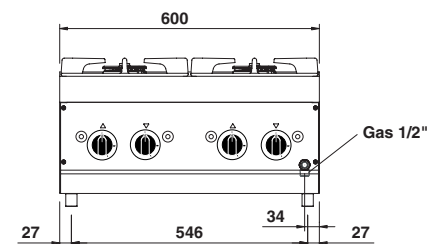
INHALTSVERZEICHNIS

1 Schematische Darstellung	4	6 Betriebsanleitung	12
2 Eigenschaften der Geräte	6	6.1 Sicherheitshinweise für Bedienung, Reinigung und Reparatur	12
3 Technische Daten	6	6.2 Inbetriebsetzung	12
4 Hinweise für die Aufstellungsarbeiten	8	6.2.1 Anzünden und Außerbetriebsetzung einer offenen Feuerstätte ohne Pilot	12
4.1 Sicherheitshinweise	8	6.3 Ein- und Ausschalten des Elektrobackofens GN 1/1	12
4.2 Aufbau, Armaturen und Sicherheitsvorrichtungen der Geräte	8	6.4 Außerbetriebsetzung bei Störfällen	12
4.2.1 Kochfeld	8	6.4.1 Verhalten im Störfall	12
4.2.2 Backofen	8	6.4.2 Verhalten im Maßnahmen bei längerer Unterbrechung des Betriebs	12
Elektro-Ausführung GN 1/1 mit Umluft	8	6.5 Pflege des Gerätes und Zeitabstände für die Wartung	12
4.3 Montage	8	6.6 Empfehlungen für die Behandlung von Großküchengeräten aus "rostfreiem Edelstahl"	13
4.3.1 Installationsort	8	6.6.1 Wissenswertes über "rostfreien Edelstahl"	13
4.3.2 Gesetzliche Richtlinien, Bestimmungen und technische Normen	8	6.6.2 Hinweise und Tipps für die Wartung der Geräte aus "rost- freiem Edelstahl"	13
4.3.3 Installation	8	6.6.3 Richtlinie RAEE	14
4.3.4 Gasanschluss	8	7 Anhang: Schaltpläne	15
4.3.5 Rauchabzug	9		
4.3.6 Elektroanschluss	9		
4.3.7 Potentialausgleich	9		
5 Vorbereitung für den Betrieb	9		
5.1 Vorbereitung und Inbetriebsetzung	9		
5.1.1 Inbetriebsetzung	9		
5.1.2 Überprüfen der Leistung	9		
5.1.3 Überprüfen des Anschlussdrucks	9		
5.1.4 Kontrolle der Leistung mit der Volumen-Methode	9		
5.1.5 Überprüfen der Leistung bei Betrieb mit Flüssiggas	9		
5.1.6 Funktionskontrolle	9		
5.1.7 Aufklärung des Betreibers	10		
5.1.8 Umstellung und Anpassung	10		
5.1.9 Ersetzen der Düsen offene Feuerstätten	10		
5.1.10 Einstellen einer geringeren Leistung	10		
5.2 Wartung	11		
5.3 Ersetzen der Komponenten	11		
5.3.1 Gashahn offene Feuerstätten	11		
5.3.2 Hauptbrenner offene Feuerstätten	11		
5.3.3 Thermoelement offene Feuerstätten	11		
5.3.4 Glühkerze offene Feuerstätten	11		
5.3.5 Heizwiderstand Elektrobackofen GN 1/1	11		
5.3.6 Ventilator Elektrobackofen GN 1/1	11		

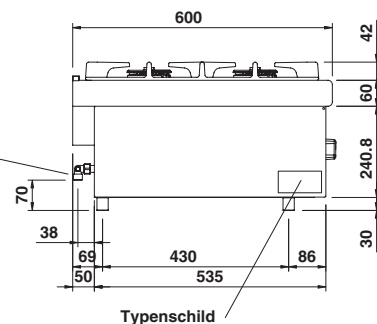
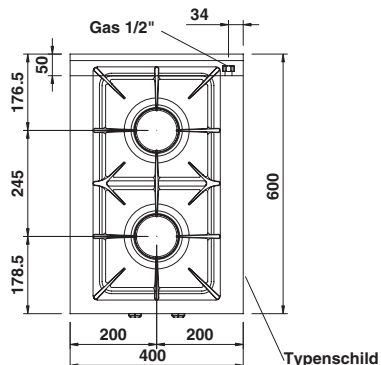
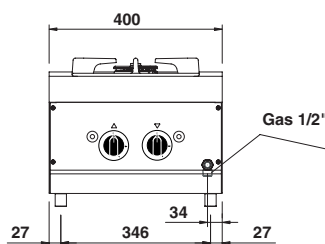


1 - SCHEMATISCHE DARSTELLUNG

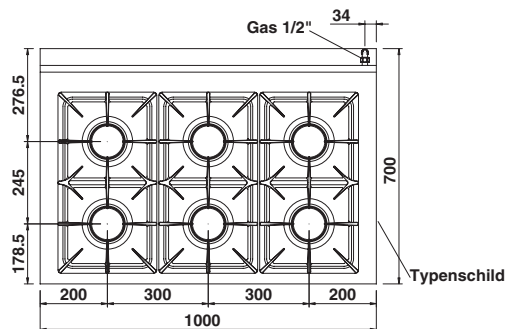
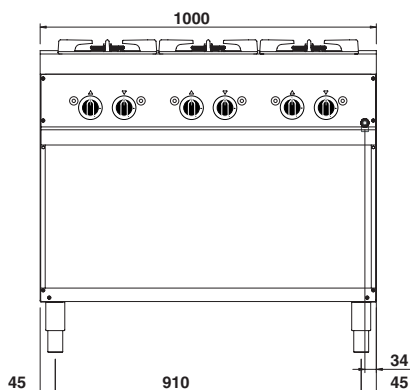
ADN 645



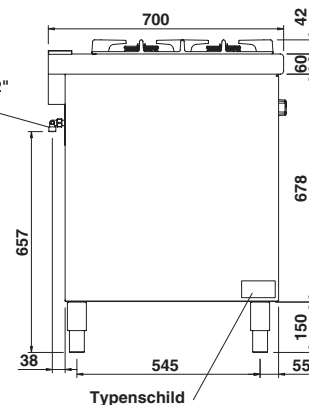
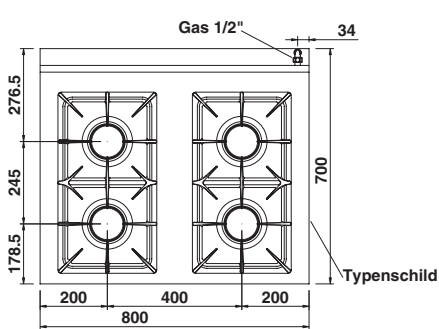
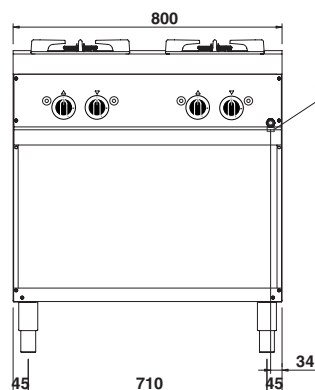
ADN 644



ADN 601

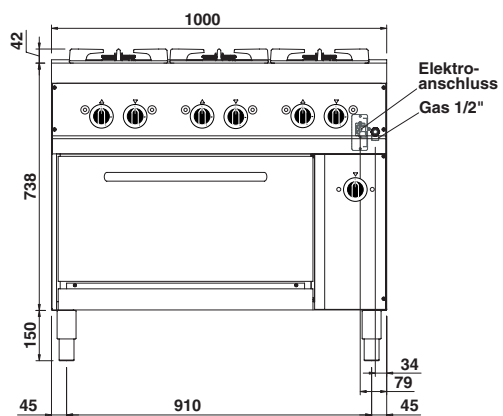


ADN 600

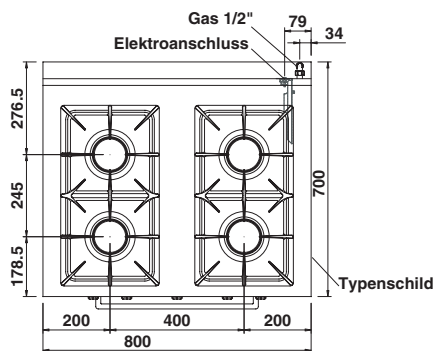
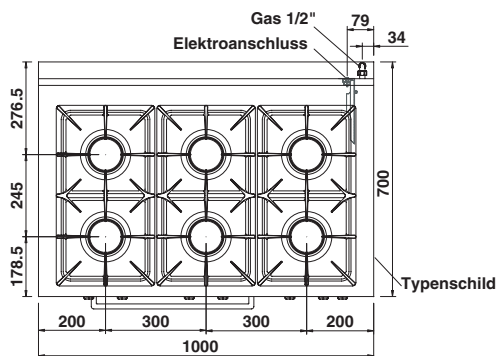
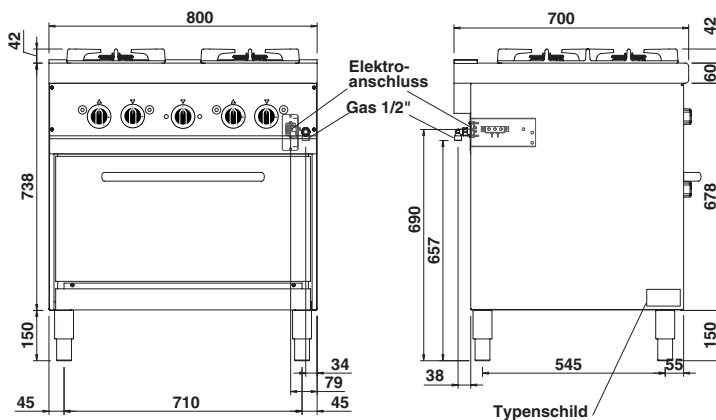


1 - SCHEMATISCHE DARSTELLUNG

ADN 603



ADN 602




2 - EIGENSCHAFTEN DER GERÄTE

Diese Geräte sind für den professionellen Einsatz konzipiert. Installation, Reparaturen und Gebrauch müssen von Fachpersonal ausgeführt werden.

Die vorliegenden Anweisungen für die Inbetriebsetzung gelten für unsere Gasherde, die für die Kategorie in der Tabelle 1 auf Seite 7 vorgesehen sind. Das Schild mit den Geräteeigenschaften befindet sich auf dem Gerät, siehe schematische Darstellung. Gerät nur für beaufsichtigten Betrieb.

CAT/KAT	GAS/GAZ	G30	G31	G20	G25												
I12H3B/P	P mbar	30	30	20	-	SE	<input type="checkbox"/>	FI	<input type="checkbox"/>	DK	<input type="checkbox"/>	CZ	<input type="checkbox"/>	SK	<input type="checkbox"/>	SI	<input type="checkbox"/>
I12H3+	P mbar	30	37	20	-	IT	<input type="checkbox"/>	CH	<input type="checkbox"/>	PT	<input type="checkbox"/>						
I12H3+	P mbar	28	37	20	-	ES	<input type="checkbox"/>	IE	<input type="checkbox"/>	GB	<input type="checkbox"/>	GR					
I12L3B/P	P mbar	30	30	-	25	NL	<input type="checkbox"/>										
I12ELL3B/P	P mbar	50	50	20	20	DE	<input type="checkbox"/>										
I12E+3+	P mbar	28	37	20	25	FR	<input type="checkbox"/>	BE	<input type="checkbox"/>								
I12H3B/P	P mbar	50	50	20	-	AT	<input type="checkbox"/>	CH	<input type="checkbox"/>								
I2E	P mbar	-	-	20	-	LU	<input type="checkbox"/>										
I12H3B/P	P mbar	30	30	-	-	EE	<input type="checkbox"/>	LV	<input type="checkbox"/>	LT	<input type="checkbox"/>						
I12H3+	P mbar	28	37	20	-	EE	<input type="checkbox"/>	LV	<input type="checkbox"/>	LT	<input type="checkbox"/>						
I3B/P	P mbar	30	30	-	-	NO	<input type="checkbox"/>	MT	<input type="checkbox"/>	CY	<input type="checkbox"/>	IS	<input type="checkbox"/>	HU	<input type="checkbox"/>		
I3+	P mbar	28	37	-	-	CY	<input type="checkbox"/>										
Predisposto a gas - Gas preset - Prevu pour gaz: Eingestellt für Gas - Preparado para gas - Geschickt voor:																	
VAC	kW		Hz			MADE IN ITALY											
DAS GERÄT MUß ENTSPRECHEND DEN GELTENDEN NORMEN ANGESCHLOSSEN UND IN EINEM GUT BELÜFTETEM RAUM AUFGESTELLT WERDEN. DAS BEDIENUNGSHANDBUCH IST VOR DEN INSTALLATION UND DEM GEBRAUCH DES GERÄTES DURCHZULESEN. DAS GERÄT MUß VON QUALIFIZIERTEM FACHPERSONAL INSTALLIERT WERDEN.						G30/G31		50/50 mbar									
						G20/G25		20/20 mbar									

3 - TECHNISCHE DATEN

Modelle	Beschreibung	Maße in mm. (BxTxM)	N. 
ADN 644	Gas-Herd 2 brenner	400 x 600 x 270	51BS3545
ADN 645	Gas-Herd 4 brenner	600 x 600 x 270	51BS3545
ADN 600	Gas-Herd 4 brenner - Offener unterbau	800 x 700 x 900	51BS3546
ADN 602	Gas-Herd 4 brenner - Elektrobackrohr GN 1/1 Multifunktion	800 x 700 x 900	51BS3546
ADN 601	Gas-Herd 6 brenner - Offener unterbau	1000 x 700 x 900	51BS3546
ADN 603	Gas-Herd 6 brenner - Elektrobackrohr GN 1/1 Multifunktion	1000 x 700 x 900	51BS3546

3 - TECHNISCHE DATEN

TABELLE 1

Modelle		C		Ø 100		
Kategorie		I12ELL3B/PA				
Bautyp		A				
Verbrennungsluft		m³/h		7		
Nennheizwert		kW		3.7		
Mindestheizwert		kW		0.85		
Gesamtheizwert (Gas)		Stunde Verbrauch				
		G20 m³/h	G25 m³/h	G30/G31 kg/h		
ADN 644	7.4 kW	0,86	0,84	0,58	● ●	
ADN 645 • ADN 600 • ADN 602	14.8 kW	1,73	1,68	1,16	● ● ● ●	
ADN 601 • ADN 603	22.2 kW	2,59	2,53	1,74	● ● ● ● ● ●	
Anschlussdruck						
Methangas 2E und LL		G20/G25	20/20 mbar			
Flüssiggas 3+		G30/G31	50/50 mbar			
Anschlusswerte Gas						
Methangas LL		(HuB = 8.57 kWh/m³) in m³/h			0.431	
Methangas 2E		(HuB = 9.45 kWh/m³) in m³/h			0.370	
Flüssiggas 3+		(HuB = 12.87 kWh/kg) in kg/h			0.272	
Düsen Ø 1/100 mm						
Haupt- brenner	LL G25	Nennheizwert			160	
		Mindestheizwert			Einstellbar	
	2E G20	Nennheizwert			145	
		Mindestheizwert			Einstellbar	
	3B/P G30/G31	Nennheizwert			85	
		Mindestheizwert			40	
Anzahl Pilotbrennerdüsen						
		G20/G25		-		
		G30/G31		-		
Primärluft Abstand "A" mm						
		Methangas 2E und LL		-		
		Flüssiggas 3B/P		-		
Elektrische Daten		Leistung Elektrobackofen:		Nennspannung:		
		GN 1/1 - 2.5 kW		230V 50 Hz		
				Anschlusskabel Querschnitt:		
				3 x 1.5 mm²		

4 - HINWEISE FÜR DIE INBETRIEBSETZUNG

4.1 Sicherheitshinweise

- Gasinstallation und -anschluss dürfen nur durch einen vom örtlichen Gasversorgungsunternehmen zugelassenen Installateur erfolgen. Die gesetzlich anerkannten Vorschriften (Deutschland VDE, Österreich ÖVE, Schweiz SEV etc.) sowie die Bedingungen des örtlichen Gasversorgungsunternehmens für den Gasanschluss müssen genauestens eingehalten werden.
- Bauseitig ist eine allpolig wirksame Trenneinrichtung mit mindestens 3 mm Kontaktöffnung vorzusehen z.B. Sicherungslasttrenner, durch die bei Reparatur- und Installationsarbeiten das Gerät vom Stromnetz getrennt werden muss. Weiterhin muss ein hochempfindlicher Fehlerstromschutzschalter installiert werden, der einen zuverlässigen Schutz vor direktem oder indirektem Kontakt mit unter Spannung stehenden Teilen und vor Erdschlussströmen gewährleistet (die maximal von den Normen zugelassene Stromdispersion beträgt 1 mA/kW).
- Die Installationswand kann mit Hilfe eines speziellen Anschlusspunktes an ein Potentialausgleichsystem angeschlossen werden. Anschluss muss gemäß der Vorschriften VDE 0100 T 410 erfolgen.
- Bitte, elektrische Schema beachten! Daten von technischem Datenblatt mit diesen der Gebrauchsanweisung vergleichen. Elektrische Anschluß prüfen.
- Leitungen nicht knicken, quetschen oder an scharfen Kanten beschädigen.
- Leitungen so verlegen, dass kein Kontakt mit heißen Teilen entstehen kann.
- Der Netzanschluss muss mindestens mit einer Anschlussleitung vom Typ NYM oder H07RN-F erfolgen.
- Die voll ummantelte Anschlussleitung muss durch die am Gerät angebrachte Kabelschelle oder -klemme in das Gerät eingeführt werden.
- Die Auslegung von raumlufttechnischen Anlagen ist nur von entsprechenden Fachleuten durchzuführen.
- Bei Aufstellung des Gerätes in unmittelbarer Nähe einer Wand, von Trennwänden, Küchenmöbeln, dekorativen Verkleidungen usw. muss überprüft werden, dass diese aus nichtbrennbarem Material gefertigt sind. Andernfalls müssen sie mit feuerfestem, wärmeisolierendem Material verkleidet sein. Die Brandschutzvorschriften müssen sorgfältigst beachtet werden.

4.2 Aufbau, Ausstattung und Sicherheitsvorrichtungen des Geräts

Robuster Stahlrahmen mit 4 höhenverstellbaren Füßen.
Außenverkleidung aus Stahl.

4.2.1 Kochfeld

- Brenner mit stabilisierter Flamme.
- Gashähne mit Sicherheitsvorrichtung, die von hohem Durchfluss auf niedrigen eingestellt werden können.
- Thermoelektrische Sicherheitszündung.
- Gitter aus emailliertem Gusseisen.
- Der Körper der Brenner und Brennerschale Düsenräger aus Aluminium, die Flammenverteiler aus emailliertem Gusseisen.
- Kochmulde aus Chromnickelstahl 18/10.
- Knebel aus wärmehärtendem Material.

4.2.2 Backofen

Der Backraum ist aus rostfreiem Edelstahl gefertigt.
Blechkhalter aus verchromten Rundstahl.
Herausnehmbarer Backofenrost aus verchromten Rundstahl.
Die doppelwandige Tür ist wärmeisoliert und verfügt über einen iso-

lierten Griff und ein Scharnier mit ausgewuchteter Feder.
Der Backraum ist mit Felsenwolle wärmeisoliert.

Elektro-Ausführung GN 1/1 mit Umluft

Der Heizwiderstand befindet sich am Becken bei dem Ventil herum, und es ist von einer Schottwand geschützt. Die Einstellung der Temperatur zwischen 50°C und 300°C erfolgt mit Hilfe eines Thermostats in Verbindung mit einem Schalter.

Das Einschalten der Heizwiderstände wird von 2 Signalleuchte angezeigt.

4.3 Montage

4.3.1 Installationsort

Das Gerät sollte in einem gut belüfteten Raum installiert werden, wenn möglich unter einer Abzugshaube (siehe Arbeitsblatt DVGW G634).

Das Gerät kann allein oder zusammen mit ähnlichen Geräten aufgestellt werden.

Falls Wände aus brennbarem Material vorhanden sind, muss ein Mindestabstand von 150 mm seitlich und an der Rückwand eingehalten werden.

Falls diese Abstände nicht eingehalten werden können, müssen entsprechende Hitzeschutz-Maßnahmen ergriffen werden, wie z.B. Kacheln der Installationsoberflächen, Anbringen einer Schutzvorrichtung vor Wärmeabstrahlungen (siehe DVGW – TRGI).

Bevor das Gerät angeschlossen wird, muss an Hand seines Geräteschildes überprüft werden, ob es für die gewünschten Gasart geeignet und zugelassen ist.

Falls die Gasart auf dem Geräteschild nicht mit der Art des vorhandenen Gases übereinstimmt, lesen Sie bitten den Abschnitt 5.1.8 "Umstellung und Anpassung".

4.3.2 Gesetzliche Richtlinien, Bestimmungen und technische Normen

Bei der Inbetriebsetzung müssen folgende Normen befolgt werden:

- Einschlägige gesetzliche Vorschriften;
- Regional geltende Bauvorschriften und Erlasse zum Thema Verbrennung;
- Arbeitsblatt DVGW G600 (TRGI) "Technische Bestimmungen für über die Gasleitung versorgte Gasgeräte";
- Arbeitsblatt TRF "Technische Bestimmungen für Flüssiggas";
- Arbeitsblatt DVGW G634 "Installation von Gasverbrauchern im Bereich von Großküchen;
- Einschlägige Unfallverhütungsvorschriften;
- Maßnahmen des Gasversorgungsunternehmens;
- Bauvorschriften und örtlich geltende Brandschutzbestimmungen.

4.3.3 Installation

Bevor der Inbetriebsetzung, dem Gasanschluß, der Leistungsprüfung, der Anpassung oder Änderung des Gerätes setzen Sie sich in Verbindung mit der Gasversorgung-Gesellschaft.

4.3.4 Gasanschluss

Die Verbindung des R 1/2" Gasanschlusses des Gerätes mit der Gasleitung kann fest montiert oder durch den Einbau eines speziellen, zugelassenen Gashahnes DVGW abtrennbar sein.

Wenn biegsame Röhre verwendet werden, müssen sie gemäß DIN 3383, Teil 1 oder DIN 3384 aus rostfreiem Edelstahl bestehen.

Sobald der Gasanschluss erfolgt ist, muss mit einem speziellen Spray für die Kontrolle von unerwünschtem Gasaustritt überprüft werden, dass alles dicht ist.

4 - HINWEISE FÜR DIE INBETRIEBSETZUNG

4.3.5 Rauchabzug

Diese Herde sind vom Typ A, das bedeutet, dass ein Anschluss an eine Rauchabzugsanlage nicht erforderlich ist.

Was die Belüftung des Installationsorts betrifft, wird auf das erwähnte Arbeitsblatt DVGW G634 verwiesen.

4.3.6 Elektroanschluss

Bevor das Gerät an das Stromnetz angeschlossen wird, muss kontrolliert werden, ob:

- die Netzspannung den auf dem Geräteschild angegebenen Werten entspricht;
- die Erdung gewährleistet ist;
- das Anschlusskabel für die Stromentnahme des Gerätes geeignet ist (siehe Tabelle 1 auf Seite 7) und typgenehmigt. Das Kabel muss mindestens vom Typ H07 RN-F sein.


Der Schutzleiter muss so lang sein, dass er beim Versagen der Zugentlastung erst nach den stromführenden Adern des Anschlusskabels auf Zug beansprucht werden kann.

Außerdem muss vor dem Gerät eine Vorrichtung vorhanden sein, die über eine Kontaktöffnung von mindestens 3 mm verfügt und es ermöglicht, das Gerät allpolig abzuschalten.

Für diesen Zweck können zum Beispiel Sicherheitsschütze eingesetzt werden.

Der allpolige Schalter muss sich in der Nähe des Gerätes befinden und leicht zugänglich sein.

4.3.7 Potentialausgleich

Das Gerät ist an ein Potentialausgleichsystem anzuschließen. Die dafür vorgesehene Klemme befindet sich in der Nähe des Kabeleintritts und sie ist durch eine Platte mit dem entsprechenden Symbol gekennzeichnet .



Der Hersteller übernimmt keine Haftung bzw. Garantieverpflichtung für Schäden die auf Nichtbeachtung der Vorschriften oder unsachgemäße Installation zurückzuführen sind.

5 - VORBEREITUNG FÜR DEN BETRIEB

5.1 Vorbereitung und Inbetriebsetzung

Vor der Inbetriebsetzung müssen alle vorhandenen Schutzfolien entfernt werden.

Anschließend werden alle Arbeitsflächen und Außenteile sorgfältig mit warmem Wasser und Reinigungsmittel säubert, wobei ein feuchtes Tuch verwendet wird. Auf diese Weise werden eventuell noch vorhandene Reste an Rostschutzmitteln, wie sie in der Werkstatt angebracht werden, vollständig entfernt. Zum Abschluss wird alles mit einem sauberen Tuch trocken gerieben.

5.1.1 Inbetriebsetzung

Vor der Inbetriebsetzung muss überprüft werden, ob die Ausführung des Gerätes (Kategorie und Typ des eingestellten Gases) mit der Familie und der Gruppe der örtlich gelieferten Gasarten übereinstimmt.

Ist das nicht der Fall, muss zuerst eine Umstellung auf die Gasfamilie oder eine Anpassung an die Gruppe der verfügbaren Gasarten erfolgen (siehe auch den Abschnitt 5.1.8 "Umstellung und Anpassung").

Es wird empfohlen, für die Inbetriebnahme die Hinweise in der Gebrauchsanweisung zu befolgen.

5.1.2 Überprüfen der Leistung

Die Geräte müssen mit den für die Nennleistung vorgesehenen Düsen betrieben werden.

Die Leistung kann wie folgt sein:

- die auf dem Geräteschild angegebene Nennleistung;
- eine verringerte Leistung.

Die vorgesehenen Düsen sind der Tabelle 1.

Die Nennleistung erhält man auch durch Einhaltung des Versorgungsdrucks:

- von 42,5 mbar für Gas der 2. Familie (G20/Methan)
- von 57,5 mbar für Gas der 3. Familie (G30/Butan, G31/Propan)

Außerhalb der oben angegebenen Druckwerte darf das Gerät nicht in Betrieb gesetzt werden.

Soll eine verringerte Leistung eingestellt werden, müssen die in Tabelle 1 angegebenen Daten eingehalten werden.

Falls eine zusätzliche Kontrolle der Nennleistung gewünscht wird, kann dies mit Hilfe eines Gaszählers mit der sogenannten Volumen-Methode erfolgen. Im Normalfall reicht es aus, den korrekten Betrieb der Düsen zu überprüfen.

5.1.3 Überprüfen des Anschlussdrucks

Der Anschlussdruck muss mit einem Druckmessgerät für Flüssigkeiten gemessen werden (z.B. U-förmiges Rohr, Feinheit min. 0,1 mbar).

Entfernen Sie dazu die Halteschraube (pos. 10 Abb. 1) es Röhrchens der Versorgungsdruckmessöffnung und schließen Sie den Schlauch des Manometers an; nach erfolgter Messung muss die Schraube wieder angebracht werden und muss mit einem speziellen Spray für die Kontrolle von unerwünschtem Gasaustritt überprüft werden, dass alles dicht ist.

5.1.4 Kontrolle der Leistung mit der Volumen-Methode

Mit Hilfe eines Gaszählers und eines Chronometers kann das Volumen des an das Gerät abgegebenen Gases pro Zeiteinheit erfasst werden. Das richtige Volumen entspricht dem Wert „E“, der in Litern pro Stunde (l/h) oder Litern pro Minute (l/min) angegeben wird.

Er wird auf Grund folgender Formel berechnet:

$$E = \frac{\text{Leistung}}{\text{Betriebsheizwert}}$$

Er ist wichtig, dass die Leistungsmessung erfolgt, wenn sich das Gerät in Ruhestellung befindet.

Der dem Heizwert entsprechende Wert kann beim örtlichen Gasversorgungsunternehmen erfragt werden.

Die Nennleistung und die Mindestleistung in Bezug auf den Nenndruck können der Tabelle für die Einstellung des Gasdurchflusses (Tabelle 1) entnommen werden.

WARNUNG



Es ist keine Vorrichtung für die Voreinstellung der Nennleistung vorhanden.

5.1.5 Überprüfen der Leistung bei Betrieb mit Flüssiggas

Überprüfen, ob der verwendete Düsentyp mit den Angaben in Tabelle 1 übereinstimmt.

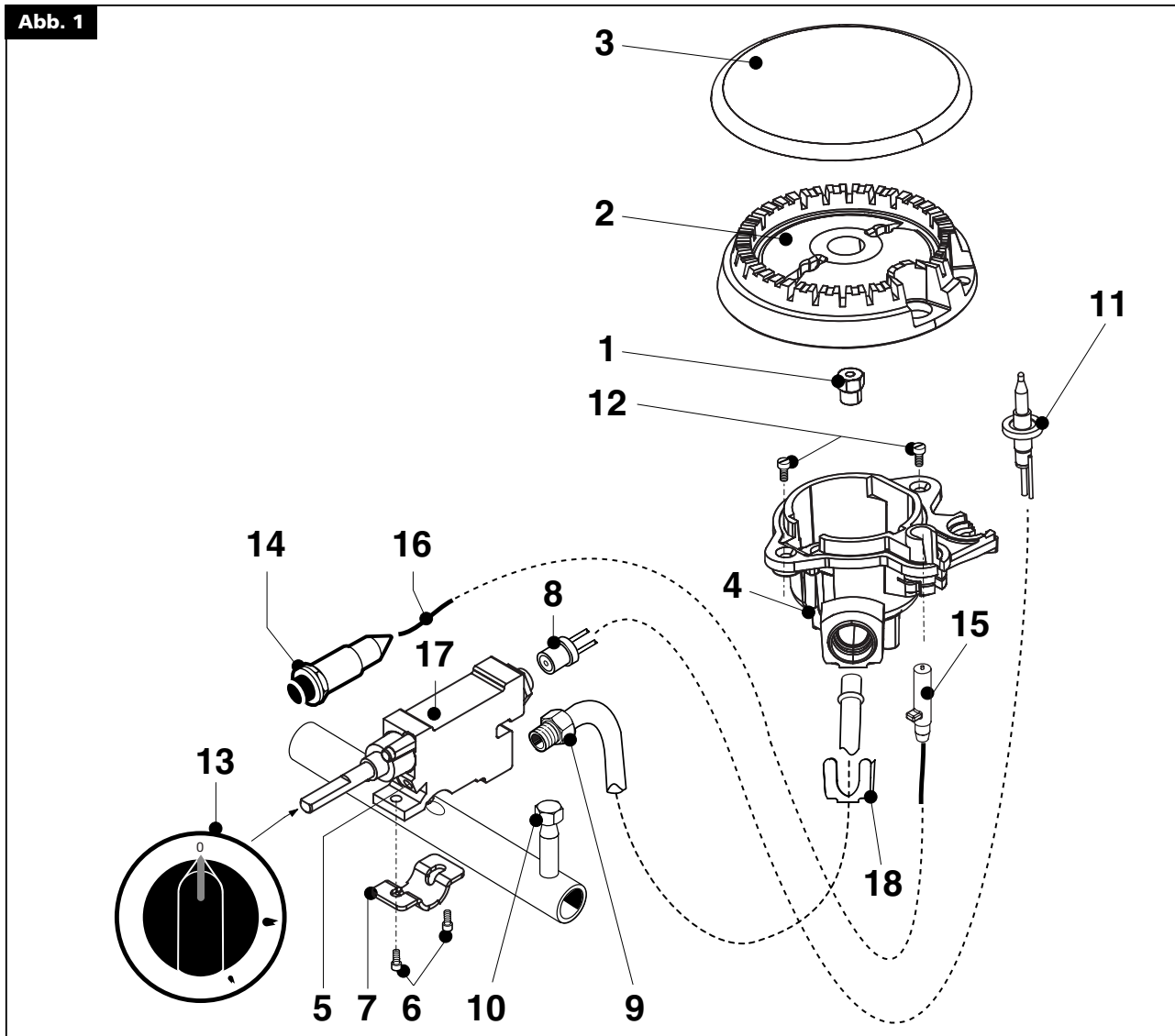
Kontrollieren Sie, ob der Ausgangsdruck des in der Anlage installierten Reduzierventils dem Abschnitt 5.1.2 "Überprüfen der Leistung" (auf dem Geräteschild oder auf Tabelle 1 überprüfen).

5.1.6 Funktionskontrolle

- Setzen Sie das Gerät entsprechend der Gebrauchsanweisung in

5 - VORBEREITUNG FÜR DEN BETRIEB

Abb. 1



Betrieb;

- Überprüfen Sie, dass am Gerät kein unerwünschter Gasaustritt besteht (siehe TRGI/TRF).
- Überprüfen Sie das Anzünden der Flamme und die regelmäßige Form der Flamme am Hauptbrenner auch bei verringerter Leistung.
- Es wird empfohlen, einen Wartungsvertrag abzuschließen.

5.1.7 Aufklärung des Betreibers

- Der Betreiber muss die nötigen Informationen für den Umgang mit dem Gerät erhalten, außerdem wird ihm die entsprechende Gebrauchsanweisung übergeben.
- Er muss davon in Kenntnis gesetzt werden, dass alle baulichen Veränderungen, Restaurierungen oder sonstige Änderungen am Gebäude, die die Versorgung mit Verbrennungsluft beeinflussen können, eine Wiederholung der Funktionskontrolle erforderlich machen.

5.1.8 Umstellung und Anpassung

Um von einem Gastyp auf einen anderen, zum Beispiel von Methan auf Flüssiggas, oder auf eine andere Gasgruppe umzustellen, müssen die entsprechenden Düsen für den Hauptbrenner verwendet werden, wie in der Tabelle 1 angegeben.

Die Düsen der Haupt- für die verschiedenen Gastypen befinden sich in einer im Lieferumfang des Gerätes enthaltenen Tüte und sind mit dem entsprechenden Durchmesser in Hundertstelmillimeter gekennzeichnet.

Falls die Düse nicht verfügbar wären, bitte, an der Hersteller mit Hinweis vom Modell des Gerätes und Matrikelnr. (anwesend im technischen Datenblatt) nachfragen. Am Ende der Änderung oder Anpassung müssen die Funktionen des Gerätes wie im Abschnitt 5.1.6 "Funktionskontrolle".

5.1.9 Ersetzen der Düsen offene Feuerstätten

Um die Düse (pos. 1 Abb. 1) zu ersetzen: den Rost, den Flammenverteiler (pos. 3 Abb. 1) und den Brennerkörper (pos. 2 Abb. 1) entfernen, dann die Düse losschrauben und mit einer für den Gastyp geeigneten ersetzen - siehe Tabelle 1; das Ganze umgekehrt wieder montieren. Nach dem Ersatz muss man mit einem speziellen Spray für die Kontrolle von unerwünschtem Gasaustritt überprüft werden, dass alles dicht ist.

5.1.10 Einstellen einer geringeren Leistung

Die Schraube für die Minimalleistung (pos. 5 Abb. 1) wird wie folgt eingestellt:

- bei Betrieb mit Flüssiggas muss sie bis zum Anschlag angezogen werden;
- bei Betrieb mit Methan muss auf der Grundlage der Tabelle des Gasdurchflusses der Wert in l/min in Bezug auf den Betriebsheizwert überprüft werden (Messung nach Volumen-Methode). Das Gerät gemäß der Anweisungen in Betrieb setzen. Den Knebel auf das Minimum stellen und mit der Schraube (pos. 5 Abb. 1), den Durchfluss regulieren (Drehung im Uhrzeigersinn = Verringerung des Durchflusses; gegen den Uhrzeigersinn = Erhöhung des Durchflusses).

5.2 Wartung

⚠ Achtung! Bevor Wartungs- oder Reparaturarbeiten durchgeführt werden, muss das Gerät vom Netz getrennt werden.

Folgende Wartungsarbeiten müssen mindestens einmal jährlich ausgeführt von qualifiziertem Fachpersonal werden mit Einigkeit:

- Funktionskontrolle der vorhandenen Einstellungs- und Sicherheitsvorrichtungen;
- Kontrolle des Brennverhaltens:
 - Zündverhalten,
 - Brennsicherheit;

Durchführen der Funktionskontrolle auf der Grundlage des Abschnittes 5.1.6 "Funktionskontrolle".

Falls eine Reinigung der Brenner der offenen Feuerstätten erforderlich werden sollte, ist wie folgt vorzugehen:

- Die Roste, die Flammenverteiler und die Brennerkörper entfernen;
- Die Teile mit Wasser und Reinigungsmittel und einem geeigneten Hilfsmittel säubern. Abspülen und abtrocknen.

Beim Zusammenbau darauf achten, dass alle Teile wieder an der richtigen Stelle sitzen.

5.3 Ersetzen der Komponenten

⚠ Diese Arbeiten dürfen nur von einem autorisierten Fachmann ausgeführt werden!

Um die folgenden Teile zu ersetzen, müssen zuerst die Knebel abgezogen, die Bedienungsblende entfernt (nachdem die Befestigungsschrauben entfernt wurden) und das Zündkabel herausgezogen werden.

5.3.1 Gashahn offene Feuerstätten

Das Anschlussstück der Gasleitung (pos. 9 Abb. 1) lösen, die Steckverbindung (pos. 8 Abb. 1) des Thermoelements herausziehen, die beiden Schrauben (pos. 6 Abb. 1) losschrauben, mit denen der Hahn mittels des Bügels (pos. 7 Abb. 1) an der Armatur befestigt ist, und das Teil (pos. 17 Abb. 1) ersetzen und umgekehrt wieder montieren, dabei die Dichtung beachten. Nachdem der Ersatz durchgeführt ist. Nach dem Ersatz muss man mit einem speziellen Spray für die Kontrolle von unerwünschtem Gasaustritt überprüft werden, dass alles dicht ist.

5.3.2 Hauptbrenner offene Feuerstätten

Die Feder (pos. 18 Abb. 1) der die Gasleitung blockiert ist, mit einem Schraubenzieher entfernen und aus dem Brennersitz herausziehen, die Schrauben (pos. 12 Abb. 1) losschrauben, mit denen der Düsenbecher (pos. 4 Abb. 1) befestigt ist, den Becher senken, das Thermoelement und die Kerze (pos. 11 und 15 Abb. 1) herausziehen, das Teil ersetzen und umgekehrt wieder montieren. Nachdem der Ersatz durchgeführt ist, muss der Einspritzer kontrolliert werden, siehe tabelle 1 und muss mit einem

speziellen Spray für die Kontrolle von unerwünschtem Gasaustritt überprüft werden, dass alles dicht ist.

5.3.3 Thermoelement offene Feuerstätten

Die Steckverbindung (pos. 8 Abb. 1) des Thermoelements am Gashahn herausziehen, die Schrauben (pos. 12 Abb. 1) losschrauben, mit denen der Düsenbecher (pos. 4 Abb. 1), befestigt ist, den Becher senken, das Thermoelement (pos. 11 Abb. 1) herausziehen, das Teil ersetzen und umgekehrt wieder montieren.

5.3.4 Glühkerze offene Feuerstätten

Das Kabel (pos. 16 Abb. 1) aus der Piezozündung herausziehen, die Schrauben (pos. 12 Abb. 1) losschrauben, mit denen der Düsenbecher (pos. 4 Abb. 1), ist, den Becher senken, die Glühkerze (pos. 15 Abb. 1) herausziehen, das Teil ersetzen und umgekehrt wieder montieren.

⚠ Nach allen Wartungs- oder Reparaturarbeiten die untere Blende und die Bedienungsblende wieder anbringen.

Nach durchgeführtem Ersetzen der Komponenten der Gasleitung muss erneut überprüft werden, dass alles dicht ist und ein einwandfreier Betrieb gewährleistet ist.

5.3.5 Heizwiderstand Elektrobackofen GN 1/1

Das Gerät vom Netz trennen!

Um den Heizwiderstand (pos. 6 Abb. 2), zu entfernen, die Rückwand abmontieren, die Schrauben, die den Heizwiderstand des Backofens halten, herausdrehen, anschließend die Heizwiderstand mit den dazugehörigen Kabeln nach vorne ziehen.

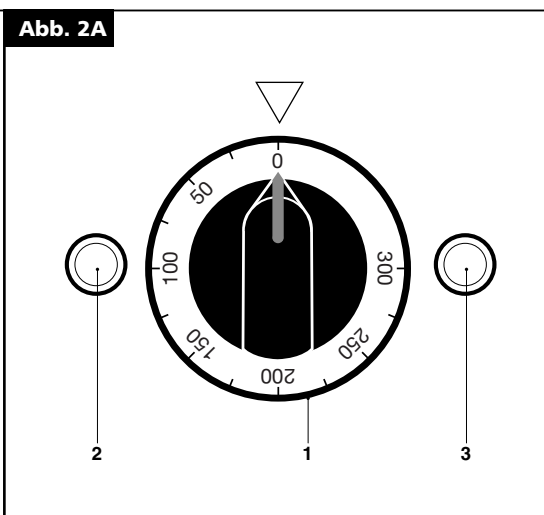
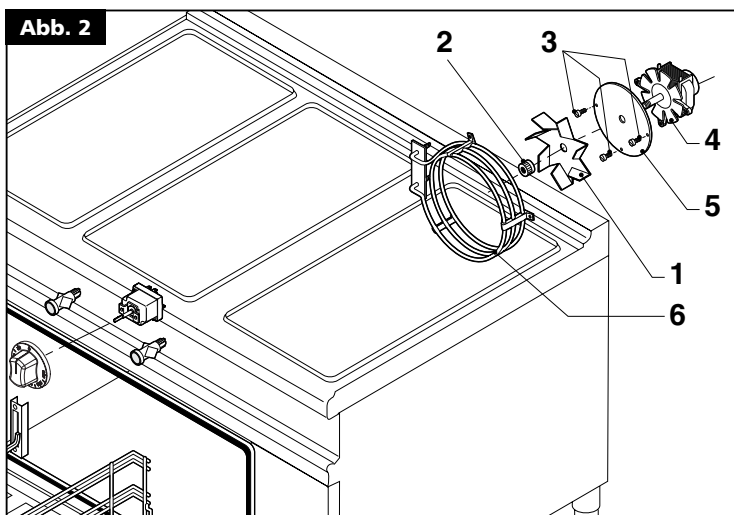
Die Kabel entfernen und den neuen Heizwiderstand in umgekehrter Reihenfolge einbauen.

5.3.6 Ventilator Elektrobackofen GN 1/1















Das Gerät vom Netz trennen!

Um den Ventilator zu ersetzen, die Rückwand abmontieren, indem die sichtbaren Schrauben losgeschraubt werden; die Elektrokabel vom Motorventilator abtrennen; vom Inneren der Kammer aus die Rückwand/Lüfterradabdeckung und das Lüfterrad (pos. 1 Abb. 2) entfernen, indem die Sperrmutter (pos. 2 Abb. 2 "NB. Das Gewinde der Mutter ist linksdrehend") losgeschraubt wird.


Die Bolzen (pos. 3 Abb. 2) halten, die den Motor (pos. 4 Abb. 2) im Ofen und von der Rückseite herausziehen. Umgekehrt wieder montieren und die Schutzisolierung (pos. 5 Abb. 2) und die Spannungsversorgung wieder korrekt anbringen.



6.1 Sicherheitshinweise für Bedienung, Reinigung und Reparatur


-  • Das Gerät dient zur gewerblichen Zubereitung von Speisen. Bedienung und Reinigung nur durch qualifiziertes Personal. Wartung und Reparatur darf nur durch qualifiziertes technisches Fachpersonal durchgeführt werden.
-  • Diese Hinweise sind den betroffenen Mitarbeitern im Rahmen der internen Vorschriften bekannt zu machen.
-  • Achtung! Gerät nur für beaufsichtigten Betrieb!
-  • Überhitzte Fette und Öle können sich selbst entzünden. Gerät nur unter ständiger Aufsicht betreiben. Brennendes Fett und Öl niemals mit Wasser löschen! Deckel auflegen, Kochstelle abschalten und Topf von der heißen Kochstelle ziehen.
-  • Die Kochstellen nicht ohne aufgestelltes Kochgut betreiben.
-  • Herd nicht überlasten. Töpfe sollen bei bestimmungsgemäßen Gebrauch nicht viel größer als Kochplatten sein.
-  • Geräte- oder Zubehörteile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen nach der Reinigung mit Putzmitteln gründlich mit Trinkwasser abgespült werden.
-  • Das Gerät nicht mit Wasser-, Dampfstrahl- oder Hochdruckreinigern abspritzen!
-  • Wenn die Umgebung mit Wasser-, Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger gesäubert wird, muss das Gerät vorher abgeschaltet werden!
-  • Gerät muss bei der Reinigung außer Betrieb sein.
-  • Keine brennbaren Flüssigkeiten zur Gerätereinigung verwenden.
-  • Reparaturen dürfen nur durch qualifiziertes Fachpersonal durchgeführt werden.
-  • Für Reparaturarbeiten muss das Gerät allpolig spannungsfrei gemacht werden (Bauseitige Trennvorrichtung z.B. Sicherungslasttrenner).
-  • Der arbeitsplatzbezogene Emissionswert des Schallpegels ist kleiner als 70 dB (A). Diese Angabe ist aufgrund gewisser nationaler Sicherheitsverordnungen erforderlich.

WARNUNG



-  **Achtung!** Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für Übersetzungs- und Druckfehler in dieser Gebrauchsanweisung ab. Er behält sich weiterhin das Recht vor, am Produkt Änderungen vorzunehmen, die er für notwendig oder sinnvoll erachtet, ohne dass dadurch dessen Eigenschaften wesentlich verändert werden. Der Hersteller lehnt jegliche Verantwortung ab, wenn die in dieser Gebrauchsanweisung enthaltenen Vorschriften nicht strengstens eingehalten werden.

6.2 Inbetriebsetzung

6.2.1 Anzünden und Außerbetriebsetzung einer offenen Feuerstätte ohne Pilot

Bedienungsknebel (pos. 13 Abb. 1) eindrücken und nach links bis zur Stellung  drehen.

Den Knebel gedrückt halten und gleichzeitig mehrmals die piezoelektrische Zündtaste (pos. 14 Abb. 1) betätigen bis die Flamme anspringt. Den Knebel zirka 15-20 Sekunden gedrückt halten; sollten falls die Flamme beim Loslassen erlischt, den Vorgang wiederholen.

Die Brennerleistung muss zwischen den Positionen maximale () und minimale () Abgabe durch auswählbare mittleren Niveaus eingestellt werden.

Bei Ausserbetriebnahme des Brenners im Regelfall, Bedienungsknebel nach rechts bis zur Stellung "0" drehen.

6.3 Ein- und Ausschalten des Elektrobackofens GN 1/1

Mit Knebel (pos. 1 Abb. 2A) Geräteschalter von "0" auf die gewünschte Position von 50°C bis 300°C drehen; die beiden Signalleuchten leuchten auf; die grüne Signalleuchte (pos. 2 Abb. 2A) zeigt an, dass das Gerät unter Spannung steht, die gelbe Signalleuchte (pos. 3 Abb. 2A) zeigt an, dass die Heizwiderstände in Betrieb sind. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, erlischt die gelbe Signalleuchte.

Um den Backofen auszustellen die Knebel auf die Position "0" drehen.

6.4 Außerbetriebsetzung bei Störfällen

6.4.1 Verhalten im Störfall

Im Fall von Defekt oder nicht ordnungsgemäßem Betrieb, die Feuerstellen und den Backofen ausschalten. Der Gashahn der Anlage muss zuge dreht und die Stromversorgung unterbrochen werden. Technischer Kundendienst anrufen.

6.4.2 Verhalten im Maßnahmen bei längerer Unterbrechung des Betriebs

Wenn das Gerät für längere Zeit nicht betrieben wird, muss es gründlich gereinigt werden gemäß Kapitel 6.5 "Pflege des Gerätes und Zeitabstände für die Wartung". Der Gashahn der Anlage muss zuge dreht und die Stromversorgung unterbrochen werden.

6.5 Pflege des Gerätes und Zeitabstände für die Wartung

-  **Achtung! Bei der Reinigung darf das Gerät weder mit einem direkten Wasserstrahl noch mit einem Hochdruckreiniger gewaschen werden!**

Die Reinigung darf nur bei kaltem Gerät erfolgen.

Eine tägliche sorgfältige Reinigung des Gerätes nach dem Ausstellen gewährleistet die einwandfreie Funktion und eine lange Lebensdauer. Die Komponenten aus rostfreiem Stahl sind mit einem in Wasser und Reinigungsmittel getränktem Tuch zu säubern; es dürfen keine aggressiven Reinigungsmittel oder Scheuermittel eingesetzt werden.

Es darf keine Stahlwolle verwendet werden, da sie die Bildung von Rost hervorrufen kann.

Aus dem gleichen Grund sollte auch der Kontakt mit eisenhaltigen Materialien vermieden werden. Bei der Reinigung kein Schleifpapier oder Papier mit Schmiermittel verwenden.

In besonderen Fällen kann ein Pulver aus Bimsstein eingesetzt werden.

Bei hartnäckiger Verschmutzung wird empfohlen, Kunststoffschwämme (z.B. Scotchbrite-Schwamm) zu verwenden.

Nach der Reinigung mit klarem Wasser nachspülen und mit einem Tuch abreiben.

Falls eine Reinigung des Hauptbrenners erforderlich wird, wie folgt vorgehen:

- Topfträger, Deckel, Kranz und Schale des Brenners entfernen;
- Die einzelnen Komponenten des Brenners unter Zuhilfenahme eines geeigneten Hilfswerkzeuges mit Wasser und Reinigungsmittel säubern, anschließend nachspülen und abtrocknen.
- Beim Zusammenbau darauf achten, dass die verschiedenen Teile richtig zusammengesetzt werden.

Alle Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von einem autorisierten Fachmann ausgeführt werden.

Das Gerät muss mindestens einmal jährlich überprüft werden; aus diesem Grund wird der Abschluss eines Wartungsvertrages empfohlen.

6.6 Empfehlungen für die Behandlung von Großküchengeräten aus "rostfreiem Edelstahl"

6.6.1 Wissenswertes über "rostfreien Edelstahl"

Großküchengeräte werden üblicherweise aus "rostfreien Edelstählen" mit folgenden Werkstoff-Nummern hergestellt:

- 1.4016 oder 1.4511 = magnetisierbare Chromstähle
- 1.4301, 1.4401 und 1.4571 = nicht magnetisierbare Chromnickelstähle

Chromstähle weisen günstige wärmetechnische Eigenschaften auf. Sie neigen weniger zum Verziehen bei Wärmeeinwirkung.

Chromnickelstähle dagegen haben allgemein günstige korrosionstechnische Eigenschaften.

Die Korrosionsbeständigkeit der rostfreien Stähle beruht auf einer Passivschicht, die an der Oberfläche bei Zutritt von Sauerstoff gebildet wird.

Der Sauerstoff der Luft reicht zur Bildung der Passivschicht bereits aus, so dass durch mechanische Einwirkung eingetretene Störungen oder Verletzungen der Passivschicht selbsttätig wieder behoben werden. Die Passivschicht bildet sich schneller aus bzw. neu, wenn der Stahl mit fließendem sauerstoffhaltigen Wasser in Berührung kommt.

Eine weitere Steigerung des Effektes wird durch oxidierend wirkende Säuren (Salpetersäure, Oxalsäure) erreicht. Diese Säuren werden angewendet, falls der Stahl chemisch stark beansprucht worden ist und deshalb seine Passivschicht weitgehend verloren hat.

Die Passivschicht kann durch reduzierend wirkende (sauerstoffverbrauchende) Mittel chemisch geschädigt oder gestört werden, wenn diese konzentriert oder bei hohen Temperaturen auf den Stahl treffen. Solche aggressiven Stoffe sind z.B.:

- salz- und schwefelhaltige Stoffe
- Chloride (Salze)
- Würzkonzentrate wie Senf, Essigessenz, Würztabletten, Kochsalzlösungen usw.

Weitere Schädigungen können entstehen durch:

- Fremdrost (z.B. von anderen Bauteilen, Werkzeugen oder Flugrost)
- Eisenteilchen (z.B. Schleifstaub)
- Berührung mit Nichteisenmetallen (Elementbildung)
- Mangel an Sauerstoff (z.B. kein Luftzutritt, sauerstoffarmes Wasser).

6.6.2 Hinweise und Tipps für die Wartung der Geräte aus "rostfreiem Edelstahl"

- Halten Sie die Oberfläche von Geräten aus "rostfreiem Stahl" immer sauber und für die Luft zugänglich. Gerätetür geöffnet halten, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist, damit ein guter Luftzutritt ermöglicht wird.
- Entfernen Sie Kalk- Fett-, Stärke- und Eiweißschichten regelmäßig durch Reinigen. Unter diesen Schichten kann durch fehlenden Luftzutritt Korrosion entstehen. Zur Reinigung dürfen keine bleichenden und chlorhaltigen Reinigungsmittel verwendet werden. Sind vom Hersteller zu dem zu reinigenden Gerät gesonderte Reinigungsempfehlungen angegeben, so sind die dort aufgeführten Reinigungsmittel und -methoden zu verwenden. Werden keine besonderen Reinigungsempfehlungen gegeben, sollten in jedem Fall chloridarme Reinigungsmittel verwendet werden. Entfernen Sie nach jeder Reinigung sämtliche Reinigungsmittelrückstände durch Spülen mit reichlich frischem Wasser und trocknen Sie anschließend die Oberfläche gut ab.
- Bringen Sie Teile aus nichtrostendem Stahl nicht länger als unbedingt erforderlich mit konzentrierten Säuren, Gewürzen, Salzen usw. in Berührung. Auch Säuredämpfe, die sich beim Fliesenreinigen bilden, fördern die Korrosion von "rostfreiem Edelstahl".
- Insbesondere bei Kesseln und Kombigeräten ist es ist nicht empfehlenswert, den Garraum ausschließlich mit stark salzhaltigem

Gargut zu beschicken.

Besser ist eine Beschickung mit unterschiedlichem Gargut, z.B. mit fetthaltigen Speisen oder säurehaltigem Gemüse.

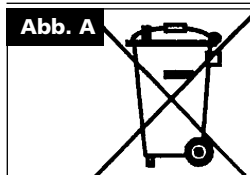
- Vermeiden Sie es, die Oberfläche des rostfreien Stahls zu verletzen, insbesondere mit anderen Metallen. Durch Fremdmetallreste bilden sich kleinste chemische Elemente, die Korrosion verursachen können. Auf jeden Fall sollte der Kontakt mit Eisen und Stahl vermieden werden, weil das zu Fremdrost führt. Kommt rostfreier Stahl mit Eisen (Stahlwolle, Späne aus Leitungen, eisenhaltiges Wasser) in Berührung, kann dies der Auslöser von Korrosion sein. Für die mechanische Reinigung wird daher empfohlen, nur Stahlwolle oder Bürsten mit Naturhaar-, Kunststoff- oder Stahlborsten zu verwenden. Stahlwolle und Bürsten aus Edelstahl führen durch Abrieb zu Fremdrost.. Frische Roststellen können Sie mit mild wirkenden Scheuermitteln oder feinem Schleifpapier beseitigen. Stärkere Roststellen lassen sich mit warmer 2 - 3 %iger Oxalsäurelösung wegwaschen. Wenn diese Reinigungsmittel versagen, ist eine Behandlung mit 10 %iger Salpetersäure erforderlich.



Achtung! Dies darf nur von technisch geschultem Personal unter Einhaltung der bestehenden Vorschriften durchgeführt werden!

6.6.3 Richtlinie 2002/96/EC (RAEE):

Verbraucherinformationen



Diese Informationen richten sich ausschließlich an die Besitzer von Geräten, die das Symbol (Abb. A) auf dem Aufkleber mit den technischen Daten aufweisen, der auf dem Produkt selbst angebracht ist (Typenschild).

Dieses Symbol zeigt an, dass das Produkt nach den geltenden Bestimmungen als elektrisches oder elektronisches Gerät nach der EU-Richtlinie 2002/96 (RAEE) anzusehen ist und daher am Ende seines Lebenszyklus vom Hausmüll getrennt entsorgt werden muss; es muss daher speziellen Sammelstellen für elektrische und elektronische Geräte zugeführt werden oder beim Kauf eines neuen gleichwertigen Gerätes an den Händler zurückgegeben werden.

Der Benutzer haftet für die ordnungsgemäße Entsorgung des Gerätes am Ende seines Lebenszyklus und anderenfalls können die gesetzlich vorgesehenen Strafen verhängt werden.

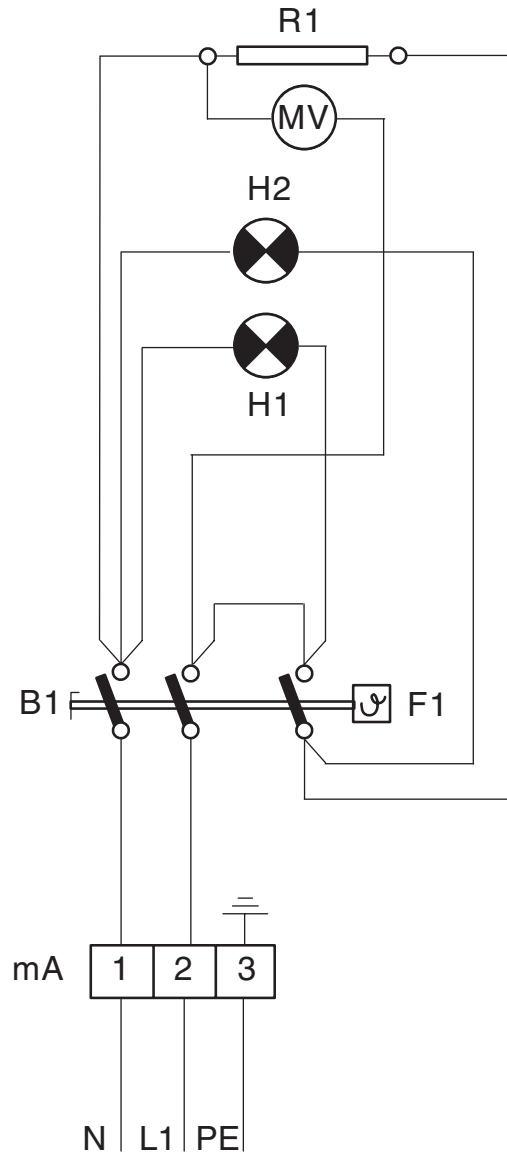
Die angemessene getrennte Entsorgung für die anschließende Zerlegung für das Recycling, die Aufbereitung und die umweltverträgliche Entsorgung hilft, negative Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit zu vermeiden und begünstigt das Recycling der Baustoffe des Produkts.

Wenden Sie sich für detaillierte Informationen zu den verfügbaren Entsorgungssystemen an die lokalen Sammelstellen oder an das Geschäft, in dem das Produkt gekauft wurde.

Der Hersteller und die Importeure erfüllen ihre Pflicht zum Recycling, zur Aufbereitung sowie zur umweltverträglichen Entsorgung sowohl direkt, als auch durch Beteiligung an einem kollektiven System.

ANMERKUNGEN

ADN 602 • ADN 603



- mA** Klemmleiste
 - B1** Umschalter
 - R1** Heizwiderstand 2500 W
 - F1** Thermostat
 - H1** Grüne Signalleuchte
 - H2** Gelbe Signalleuchte
 - MV** Motorventilator
- Gesamtleistung: 2.5 kW

WARNUNG:

DIE HERSTELLERFIRMA LEHNT JEDLICHE
UNGENAUIGKEITEN IN DER VORLIEGENDEN
BROSCHÜRE DURCH ÜBERTRAGUNGS- ODER
DRUCKFEHLER AB.

SIE BEHÄLT SICH AUSSERDEM DAS RECHT VOR, AM
PRODUKT ÄNDERUNGEN VORZUNEHMEN, DIE SIE FÜR
PASSEND ODER NOTWENDIG HÄLT, OHNE DADURCH
SEINE WESENTLICHEN EIGENSCHAFTEN ZU VERÄNDERN

**DIE HERSTELLERFIRMA LEHNT JEDLICHE
VERANTWORTUNG AB, WENN DIE IN DIESER
BETRIEBSANWEISUNG ENTHALTENEN VORSCHRIFTEN
NICHT STRENGSTENS EINGEHALTEN WERDEN.**