

Aufstellungs- Bedienungs
und Wartungsanleitung

GASHERDE MIT PILOT

ADN 606 · ADN 607

ADN 608 · ADN 610

ADN 609 · ADN 611

ADN 631



EIGENSCHAFTEN

Geliefert durch:

Datum:

Kundendienst:



FAX

E-Mail

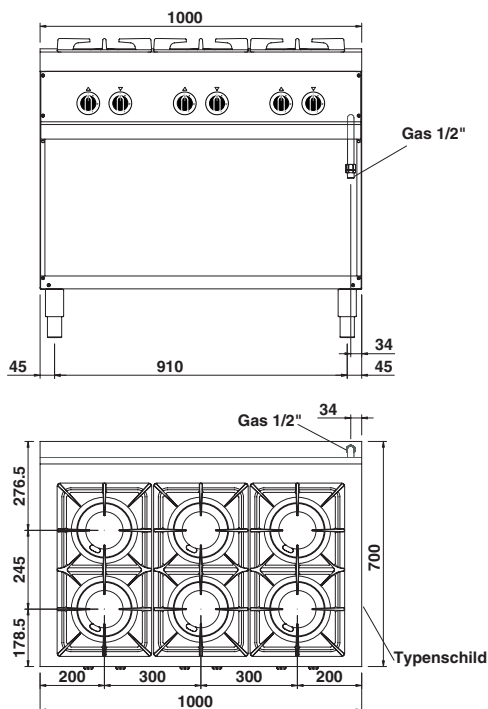
INHALTSVERZEICHNIS

1 Schematische Darstellung	4	6 Betriebsanleitung	15
2 Eigenschaften der Geräte	7	6.1 Sicherheitshinweise für Bedienung, Reinigung und Reparatur	15
3 Technische Daten	7	6.2 Inbetriebsetzung	15
4 Hinweise für die Aufstellungsarbeiten	9	6.2.1 Anzünden und Außerbetriebsetzung einer offenen Feuerstätte mit Pilot	15
4.1 Sicherheitshinweise	9	6.3 Ein- und Ausschalten des Elektrobackofens GN 2/1	15
4.2 Aufbau, Armaturen und Sicherheitsvorrichtungen der Geräte	9	6.4 Ein- und Ausschalten des Elektrobackofens GN 1/1	15
4.2.1 Kochfeld	9	6.5 Ein- und Ausschalten des Gasbackofens GN 2/1	16
4.2.2 Backofen	9	6.5.1 Anzünden der Pilotflamme Gasbackofen GN 2/1	16
Gas-Ausführung GN 2/1	9	6.5.2 Anzünden des Hauptbrenners und Einstellen der Temperatur Gasbackofen GN 2/1	16
Elektro-Ausführung GN 2/1	9	6.6 Ein- und Ausschalten Glühplatten	16
Elektro-Ausführung GN 1/1 mit Umluft	9	6.7 Außerbetriebsetzung bei Störfällen	16
4.3 Montage	9	6.7.1 Verhalten im Störfall	16
4.3.1 Installationsort	9	6.7.2 Verhalten im Maßnahmen bei längerer Unterbrechung des Betriebs	16
4.3.2 Gesetzliche Richtlinien, Bestimmungen und technische Normen	9	6.8 Pflege des Gerätes und Zeitabstände für die Wartung	16
4.3.3 Installation	10	6.9 Empfehlungen für die Behandlung von Großküchengeräten aus "rostfreiem Edelstahl"	17
4.3.4 Gasanschluss	10	6.9.1 Wissenswertes über "rostfreien Edelstahl"	17
4.3.5 Rauchabzug	10	6.9.2 Hinweise und Tipps für die Wartung der Geräte aus "rostfreiem Edelstahl"	17
4.3.6 Elektroanschluss	10	6.9.3 Richtlinie RAEE	17
4.3.7 Potentialausgleich	10		
5 Vorbereitung für den Betrieb	10	7 Anhang: Schaltpläne	18-19
5.1 Vorbereitung und Inbetriebsetzung	10		
5.1.1 Inbetriebsetzung	10		
5.1.2 Überprüfen der Leistung	10		
5.1.3 Überprüfen des Anschlussdrucks	10		
5.1.4 Kontrolle der Leistung mit der Volumen-Methode	10		
5.1.5 Überprüfen der Leistung bei Betrieb mit Flüssiggas	12		
5.1.6 Funktionskontrolle	12		
5.1.7 Kontrolle der Pilotflamme	12		
5.1.8 Kontrolle der Primärluft	12		
5.1.9 Aufklärung des Betreibers	12		
5.1.10 Umstellung und Anpassung	12		
5.1.11 Ersetzen der Düsen offene Feuerstätten	12		
5.1.12 Ersetzen der Pilotdüsen offene Feuerstätten	12		
5.1.13 Einstellen einer geringeren Leistung	12		
5.1.14 Ersetzen der Düsen Glühplatten	12		
5.1.15 Ersetzen der Düse beim Gasbackofen GN 2/1	13		
5.1.16 Ersetzen der Pilotdüse beim Gasbackofen GN 2/1	13		
5.2 Wartung	13		
5.3 Ersetzen der Komponenten	14		
5.3.1 Gashahn offene Feuerstätten	14		
5.3.2 Thermoelement offene Feuerstätten	14		
5.3.3 Gasklappe Gasbackofen GN 2/1	14		
5.3.4 Glühkerze Gasbackofen GN 2/1	14		
5.3.5 Thermoelement Gasbackofen GN 2/1	14		
5.3.6 Hauptbrenner Gasbackofen GN 2/1	14		
5.3.7 Gashahn Glühplatten	14		
5.3.8 Glühkerze Glühplatten	14		
5.3.9 Thermoelement Glühplatten	14		
5.3.10 Heizwiderstände Elektrobackofen GN 2/1	14		
5.3.11 Heizwiderstände Elektrobackofen GN 1/1	14		
5.3.12 Ventilator Elektrobackofen GN 1/1	14		

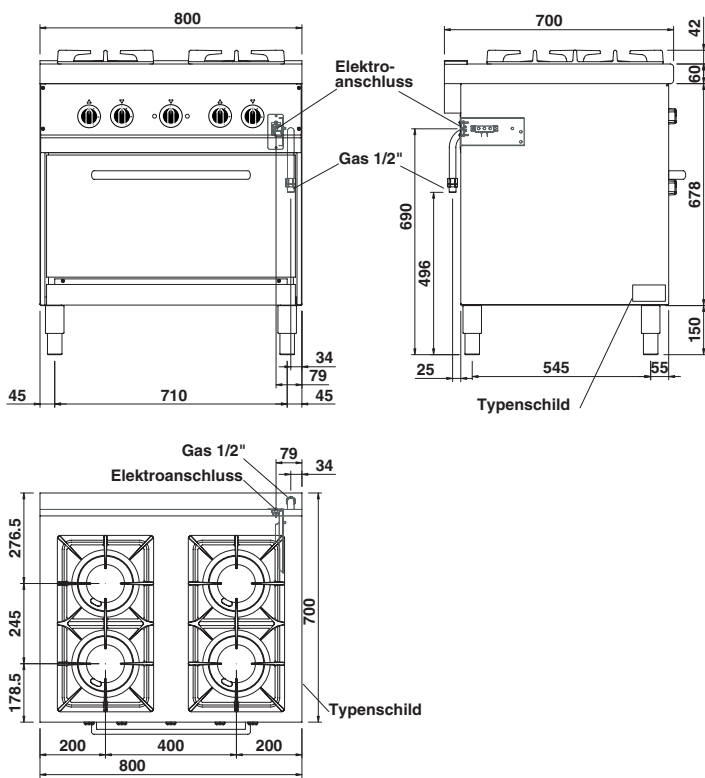
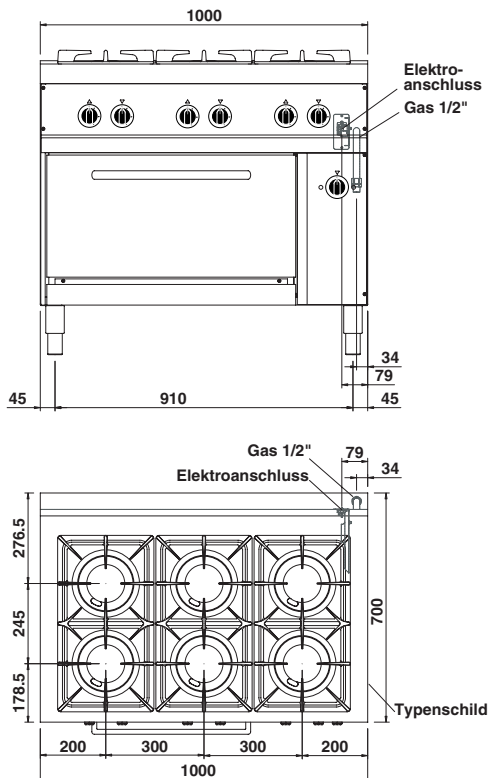
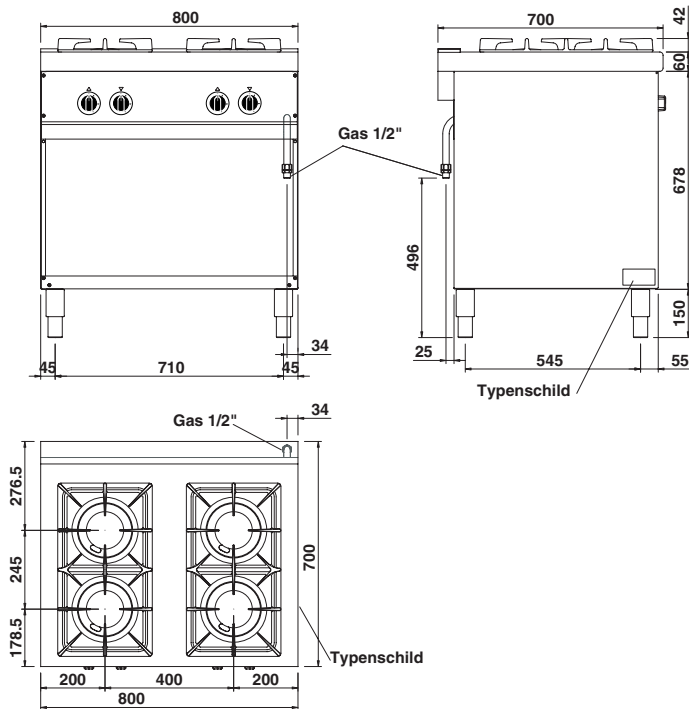


1 - SCHEMATISCHE DARSTELLUNG

ADN 607

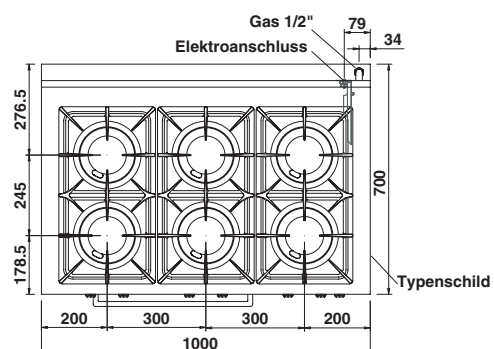
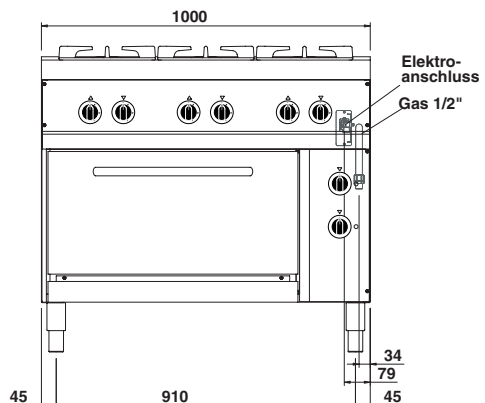


ADN 606

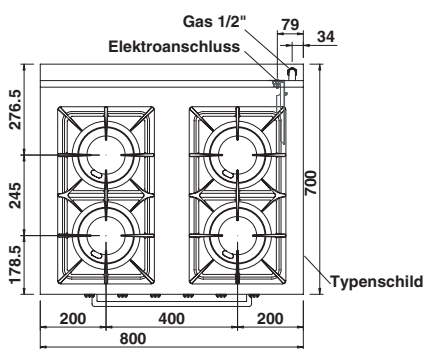
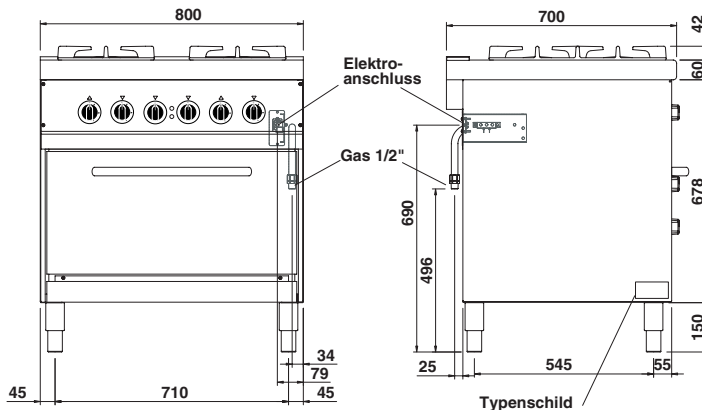


1 - SCHEMATISCHE DARSTELLUNG

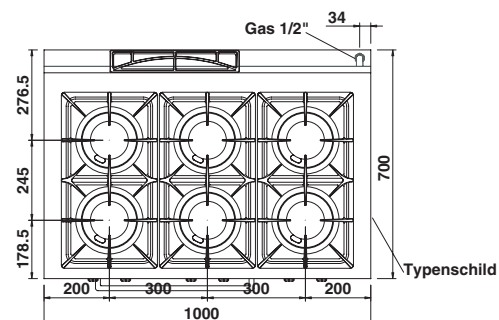
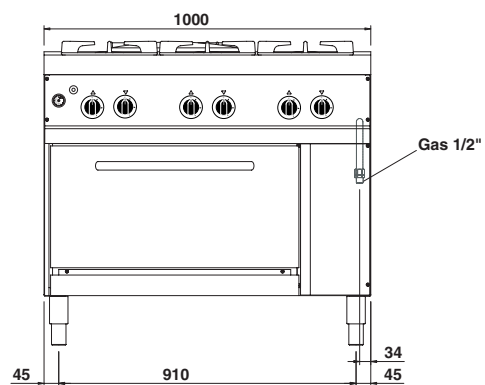
ADN 611



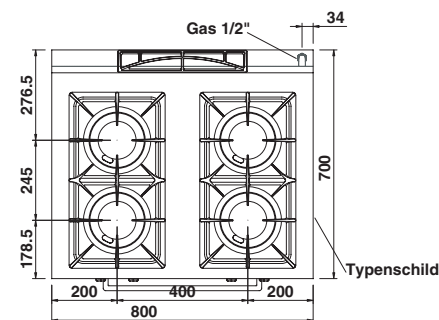
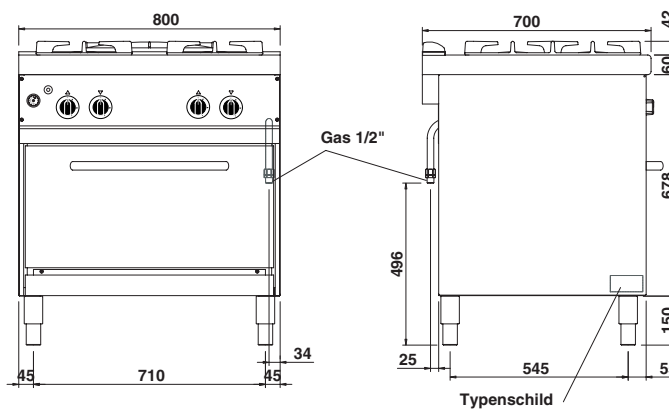
ADN 609



ADN 610

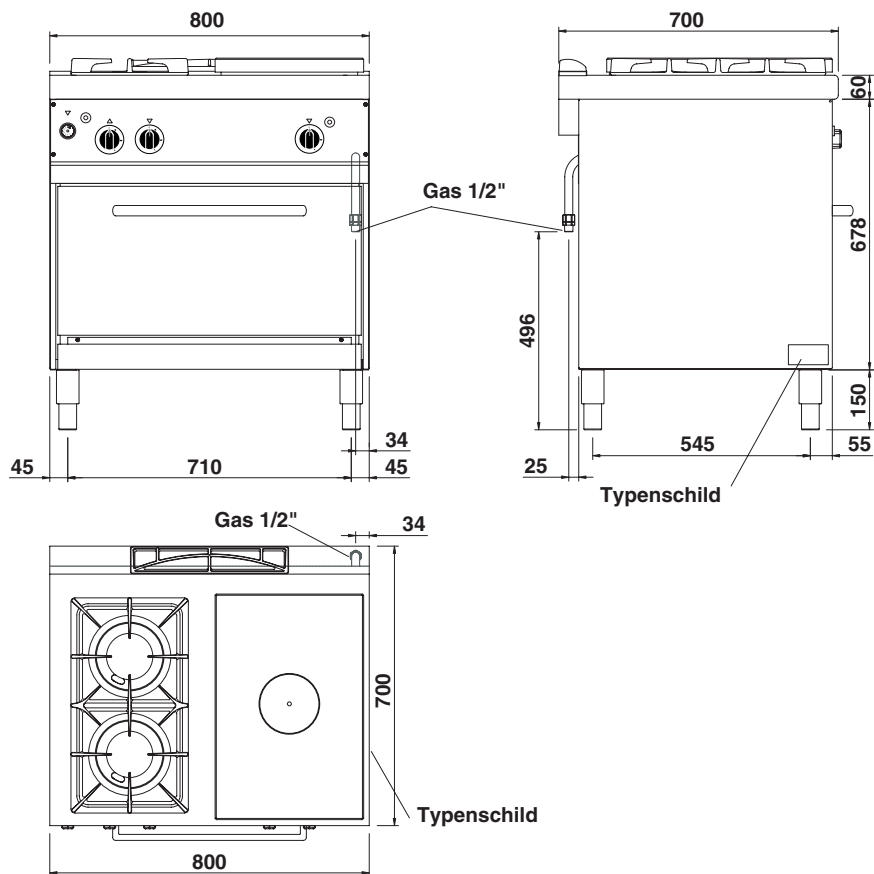


ADN 608



1 - SCHEMATISCHE DARSTELLUNG

ADN 631



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 8 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							
II2H3B/P	P mbar	30	30	20	-	SE	FI	DK	CZ	SK	SI	
II2H3+	P mbar	30	37	20	-	IT	CH	PT				
II2H3+	P mbar	28	37	20	-	ES	IE	GB	GR			
II2L3B/P	P mbar	30	30	-	25	NL						
II2ELL3B/P	P mbar	50	50	20	20	DE						
TIPO/TYPE	II2E+3+	P mbar	28	37	20	25	FR	BE				
MOD.	II2H3B/P	P mbar	50	50	20	-	AT	CH				
ART.	I2E	P mbar	-	-	20	-	LU					
CE N.	II2H3B/P	P mbar	30	30	-	-	EE	LW	LT			
N.	II2H3+	P mbar	28	37	20	-	EE	LW	LT			
Σ Qn kW	I3B/P	P mbar	30	30	-	-	NO	MT	CY	IS	HU	
MOD.	I3+	P mbar	28	37	-	-	CY					
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. CE
ADN 606	Gas-Herd 4 Brenner mit Versuchsflamme - Offener unterbau	800 x 700 x 900	51BS3547
ADN 607	Gas-Herd 6 Brenner mit Versuchsflamme - Offener unterbau	1000 x 700 x 900	51BS3547
ADN 608	Gas-Herd 4 Brenner mit Versuchsflamme - Gasbackofen GN 2/1	800 x 700 x 900	51BS3547
ADN 610	Gas-Herd 6 Brenner mit Versuchsflamme - Gasbackofen GN 2/1	1000 x 700 x 900	51BS3547
ADN 609	Gas-Herd 4 Brenner mit Versuchsflamme - Elektrobackofen GN 2/1	800 x 700 x 900	51BS3547
ADN 611	Gas-Herd 6 Brenner mit Versuchsflamme - Elektrobackofen GN 2/1	1000 x 700 x 900	51BS3547
	Gas-Herd 4 Brenner mit Versuchsflamme - Elektrobackrohr GN 1/1 Multifunktion	800 x 700 x 900	51BS3547
	Gas-Herd 6 Brenner mit Versuchsflamme - Elektrobackrohr GN 1/1 Multifunktion	1000 x 700 x 900	51BS3547
ADN 631	Gas-Herd 2 Brenner mit Versuchsflamme - Glühplatten - Gasbackofen GN 2/1	800 x 700 x 900	
	Gas-Herd 4 Misch-brenner mit Versuchsflamme - Offener unterbau	800 x 700 x 900	51BS3547
	Gas-Herd 6 Misch-brenner mit Versuchsflamme - Offener unterbau	1000 x 700 x 900	51BS3547
	Gas-Herd 4 Misch-brenner mit Versuchsflamme - Gasbackofen GN 2/1	800 x 700 x 900	51BS3547
	Gas-Herd 6 Misch-brenner mit Versuchsflamme - Gasbackofen GN 2/1	1000 x 700 x 900	51BS3547
	Gas-Herd 4 Misch-brenner mit Versuchsflamme - Elektrobackofen GN 2/1	800 x 700 x 900	51BS3547
	Gas-Herd 6 Misch-brenner mit Versuchsflamme - Elektrobackofen GN 2/1	1000 x 700 x 900	51BS3547
	Gas-Herd 4 Misch-brenner mit Versuchsflamme - Elektrobackrohr GN 1/1 Multif.	800 x 700 x 900	51BS3547
	Gas-Herd 6 Misch-brenner mit Versuchsflamme - Elektrobackrohr GN 1/1 Multif.	1000 x 700 x 900	51BS3547

3 - TECHNISCHE DATEN

TABELLE 1

Modelle	B Ø 100	C Ø 120	Gasbackofen GN 2/1	Glüh platten					
Kategorie	II2ELL3B/PA								
Bautyp	A								
Verbrennungsluft	m³/h	8	12	16	12				
Nennheizwert	kW	4.0	6.0	6.5	6.0				
Mindestheizwert	kW	1.2	1.8	-	1.8				
Gesamtheizwert (Gas)	Stunde Verbrauch								
		G20 m³/h	G25 m³/h	G30/G31 kg/h					
ADN 606 • ADN 609	24.8 kW	2,89	2,82	1,94		••••			
ADN 607 • ADN 611	37.2 kW	4,34	4,23	2,91		••••••			
ADN 608	31.5 kW	3,68	3,58	2,46		••••	•		
ADN 610	43.9 kW	5,12	5,00	3,44		••••••	•		
ADN 631	25.1 kW	2,93	2,86	1,96		••	•	•	
	20.8 kW			1,63	••	••			
	31.2 kW			2,44	•••	•••			
	27.5 kW			2,15	••	••	•		
	37.9 kW			2,97	•••	•••	•		
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	0.467	0.700	0.862	0.700				
Methangas 2E	(HuB = 9.45 kWh/m³) in m³/h	0.455	0.635	0.741	0.635				
Flüssiggas 3+	(HuB = 12.87 kWh/kg) in kg/h	0.313	0.470	0.552	0.470				
Düsen Ø 1/100 mm									
Haupt- brenner	LL G25	Nennheizwert	160	200	230	200			
		Mindestheizwert	Einstellbar	Einstellbar	-	Einstellbar			
	2E G20	Nennheizwert	145	185	198	185			
		Mindestheizwert	Einstellbar	Einstellbar	-	Einstellbar			
	3B/P G30/G31	Nennheizwert	85	105	115	105			
		Mindestheizwert	40	75	-	75			
Anzahl Pilotbrennerdüsen									
	G20/G25	27	27	35	27				
	G30/G31	19	19	20	19				
Primärluft Abstand "A" mm									
	Methangas 2E und LL	7	9	Offen	9				
	Flüssiggas 3B/P	Offen	Offen	Offen	Offen				
Elektrische Daten	Leistung Elektrobackofen:		Nennspannung:		Anschlusskabel Querschnitt:				
	GN 2/1 - 5.9 kW		400V 3N - 50 Hz / 230V 3 - 50 Hz		5 x 2.5 mm² / 4 x 2.5 mm²				
	GN 1/1 - 2.5 kW		230V 50 Hz		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 Potentialausgleichssystem 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 Brandschutz- Vorschriften 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.
- Pilotflamme.
- Gashähne mit Sicherheitsvorrichtung, die von hohem Durchfluss auf niedrigen eingestellt werden können.
- Thermoelektrische Sicherheitszündung.
- Gitter aus emailliertem Gusseisen.
- Der Körper der Brenner, Brennerschale Düsenträger und die Flammenverteiler aus Vernickelte Gusseisen.
- Kochmulde aus Chromnickelstahl 18/10.
- Knebel aus wärmehärtendem Material.
- Platten aus Gusseisen.

4.2.2 Backofen

Der Backraum ist aus rostfreiem Edelstahl gefertigt.
Blechkörper 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.

Gas-Ausführung GN 2/1

Die Rohrbrenner aus Edelstahl sind sehr widerstandsfähig gegen thermische und mechanische Belastungen.

Die Versorgung mit Gas erfolgt über ein Sicherheitsventil mit Thermostat. Die Einstellung der Temperatur zwischen 150°C und 300°C erfolgt mit Hilfe eines Thermostatventils.

Der Hauptbrenner wird von einem Pilotbrenner mit Sicherheitsthermoelement.

Das Anzünden des Pilotbrenners erfolgt piezoelektrisch.

Die untere Platte des Ofens aus Gusseisen mit Verstärkungsrippen besteht aus zwei Teilen um die Entnahme zu vereinfachen.

Der Rauchsammler ist aus Aluminiumblech, das Schutzgitter ist aus emailliertem Gusseisen.

Elektro-Ausführung GN 2/1

Die Heizwiderstände befinden sich an der Decke (Oberhitze) und unter der unteren Platte (Unterhitze).

Die Einstellung der Temperatur zwischen 50°C und 300°C erfolgt mit Hilfe eines Thermostats in Verbindung mit einem dreipoligen Schalter.

Die oberen und unteren Heizwiderstände können zusammen oder einzeln eingeschaltet werden.

Das Einschalten der Heizwiderstände wird von 2 Signalleuchte angezeigt.

Die oberen Heizwiderstände sind sichtbar (Grill), die unteren sind unter einer Platte aus Edelstahl verborgen.

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 bitte den Abschnitt 5.1.10 "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;

4 - HINWEISE FÜR DIE INBETRIEBSETZUNG

- 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 Gasversorgungs- Gesellschaft.

4.3.4 Gasanschluss

Für den Gasanschluss wird ein gerades 3/4" Anschlussstück komplett mit Dichtung mitgeliefert, das an den Einlass der Gasarmatur des Geräts montiert werden muss. Der Netzanschluss kann fest oder abtrennbar sein, wenn ein dazu bestimmter, typpenehmigter Hahn eingebaut wird.

Wenn biegsame Rohre 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.

4.3.5 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 8) und typpenehmigt. 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 Potentialausgleichssystem 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 5.1.10 "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 ,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. 22 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.

5 - VORBEREITUNG FÜR DEN BETRIEB

Abb. 1

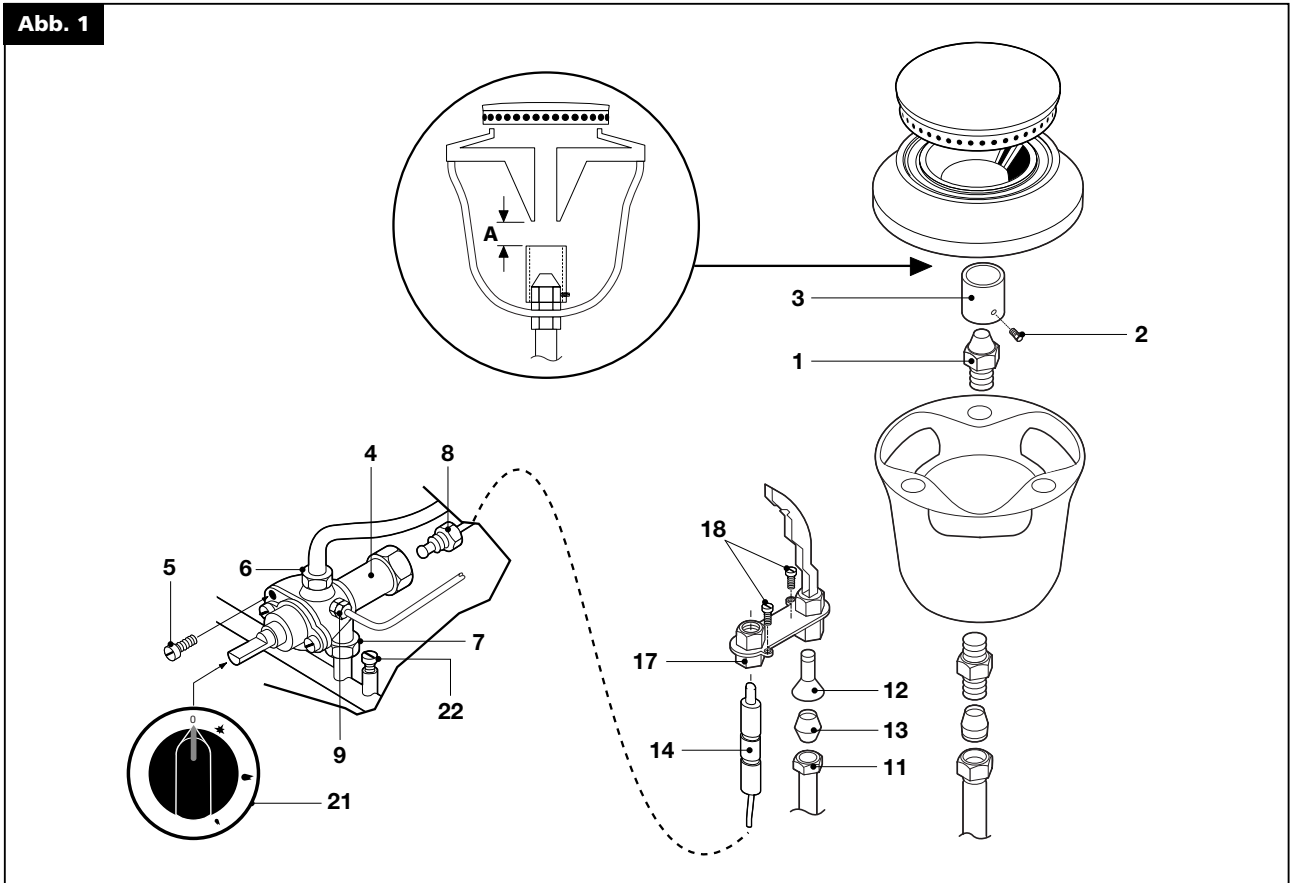
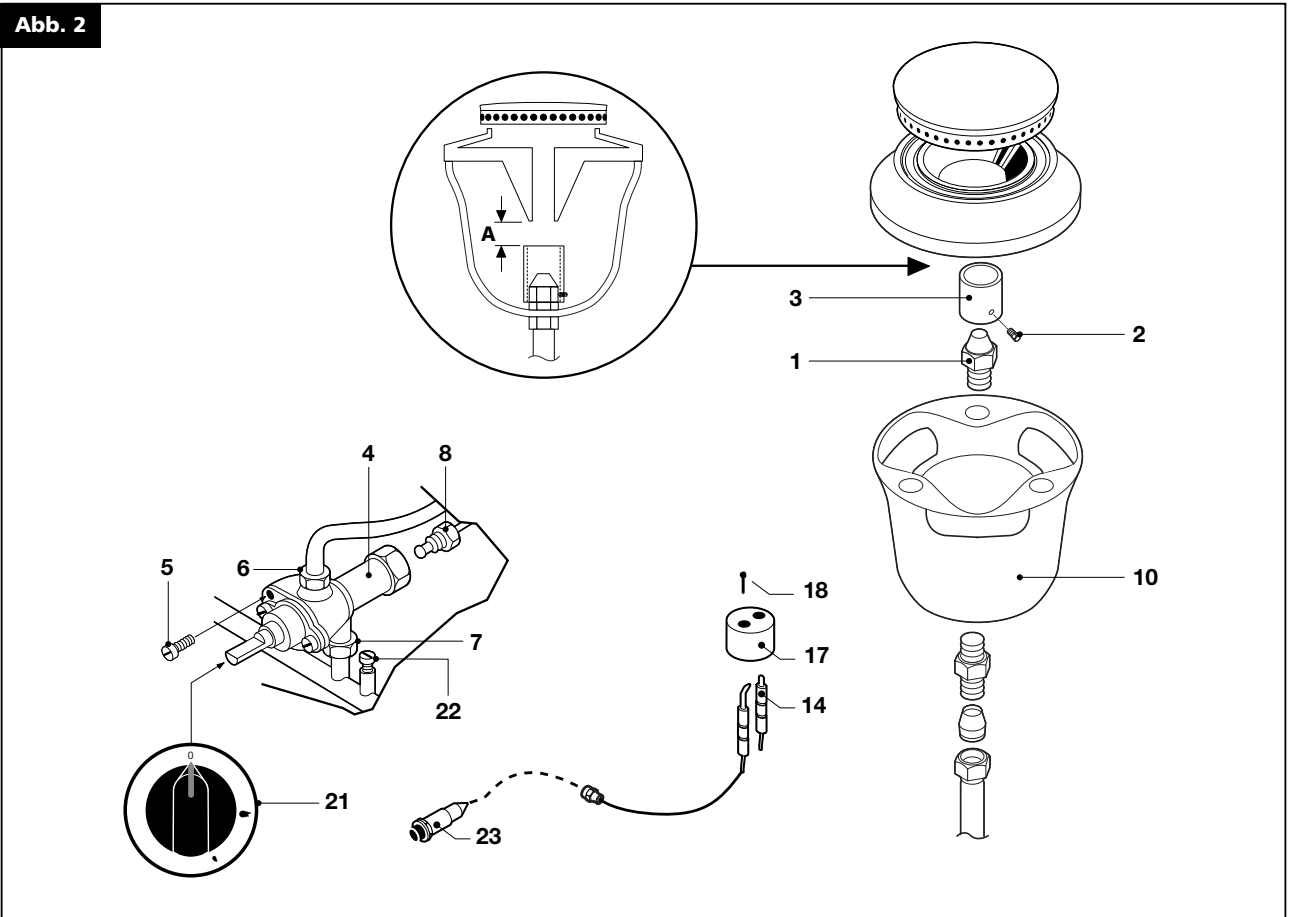


Abb. 2



5 - VORBEREITUNG FÜR DEN BETRIEB

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 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 Kontrolle der Pilotflamme

Wenn die Pilotflamme korrekt eingestellt ist, umgibt sie das Thermoelement und bietet ein perfektes Bild; andernfalls, den Gasdruck kontrollieren und ob der Einspritzer sauber ist und den für das vorhandene Gas korrekten Durchmesser hat, siehe Tabelle 1.

5.1.8 Kontrolle der Primärluft

Die Primärluft kann sowohl für den Backofen als auch für die offenen Feuerstätten eingestellt werden.

Die Luftvolumenleistung ist korrekt eingestellt, wenn ein ausreichender Schutz vor dem Anheben der Flamme bei kaltem Brenner oder einem Rückschlag der Flamme bei heißem Brenner besteht.

5.1.9 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.

5.1.10 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- und Pilotbrenner 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 verfü-

bar 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".

5.1.11 Ersetzen der Düsen offene Feuerstätten

Um die Düse (pos. 1 Abb. 1) zu ersetzen: den Rost, den Flammenverteiler und den Brennerkörper entfernen.

Dann die Schraube (pos. 2 Abb. 1) losschrauben, die zur Befestigung der Hauptluftbuchse (pos. 3 Abb. 1) dient, die Luftregelung verschieben, indem sie festgeschraubt wird, damit man Zugriff auf die Düse erhält, mit einer neuen, für den Gastyp geeigneten ersetzen, siehe Tabelle 1, das Ganze umgekehrt wieder montieren.

Sobald die geeignete Düse montiert wurde, den Abstand der Primärluft einstellen "A" (Abb. 1) siehe Tabelle 1, und die Buchse mit der entsprechenden Schraube befestigen.

Nach dem Ersatz muss man mit einem speziellen Spray für die Kontrolle von unerwünschtem Gasaustritt überprüft werden, dass alles dicht ist.

5.1.12 Ersetzen der Pilotdüsen offene Feuerstätten

Um die Pilotdüse (pos. 12 Abb. 1) zu ersetzen: den Rost, den Flammenverteiler und den Brennerkörper entfernen.

Die Schrauben (pos. 18 Abb. 1) losschrauben, mit denen die Steuervorrichtung am Einspritzerbecher befestigt ist; die Steuervorrichtung in eine bequeme Stellung heben, damit die Mutter (pos. 11 Abb. 1), losgeschraubt werden kann; die Mutter zusammen mit der Leitung und dem zweifachen Kegel (pos. 13 Abb. 1) senken, die Düse herausziehen und mit einer neuen, 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.

5.1.13 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).

5.1.14 Ersetzen der Düsen Glühplatten

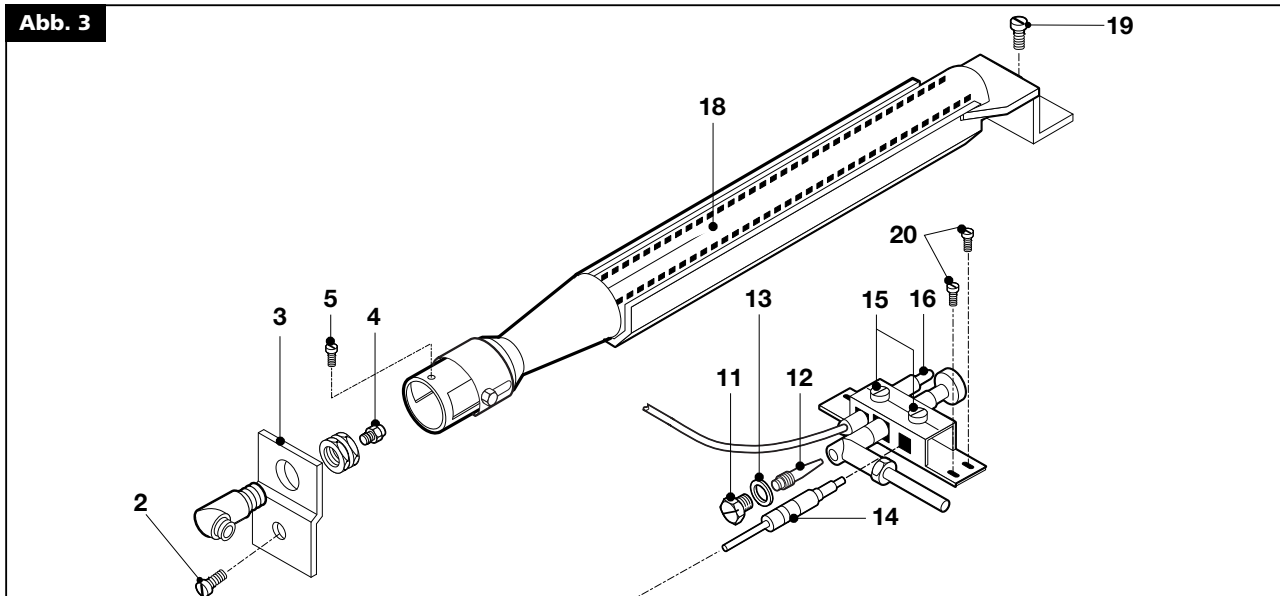
Um die Düse (pos. 1 Abb. 2) zu ersetzen: die Platte, den Flammenverteiler und den Brennerkörper entfernen.

Dann die Schraube (pos. 2 Abb. 2) losschrauben, die zur Befestigung der Hauptluftbuchse (pos. 3 Abb. 2) dient, die Luftregelung verschieben, indem sie festgeschraubt wird, damit man Zugriff auf die Düse erhält, mit einer neuen, für den Gastyp geeigneten ersetzen, siehe Tabelle 1, das Ganze umgekehrt wieder montieren.

Sobald die geeignete Düse montiert wurde, den Abstand der Primärluft einstellen "A" (Abb. 2) siehe Tabelle 1, und die Buchse mit der entsprechenden Schraube befestigen.

Nach dem Ersatz muss man mit einem speziellen Spray für die Kontrolle von unerwünschtem Gasaustritt überprüft werden, dass alles dicht ist.

Abb. 3



5.1.15 Ersetzen der Düse beim Gasbackofen GN 2/1

Die vordere/nieder Blende wie oben beschrieben entfernen. Die Befestigungsschraube des Bügels (pos. 2 Abb. 3) des Düsenträger (pos. 3 Abb. 3) losschrauben, die Schraube (pos. 5 Abb. 3) losschrauben und den Düsenträger aus dem Sitz herausnehmen. Nun hat man leicht Zugang zur Düse (pos. 4 Abb. 3) einer neuen, für den Gastyp geeigneten ersetzen, siehe Tabelle 1, das Ganze umgekehrt wieder montieren.

Nachdem die Düse montiert ist, den Abstand der Hauptluft regulieren, siehe Tabelle 1.

Nach dem Ersatz muss man mit einem speziellen Spray für die Kontrolle von unerwünschtem Gasaustritt überprüft werden, dass alles dicht ist.

5.1.16 Ersetzen der Pilotdüse beim Gasbackofen GN 2/1

Die vordere/nieder Blende wie oben beschrieben entfernen.

Den Stopfen (pos. 11 Abb. 3) entfernen und die Düse (pos. 12 Abb. 3) mit einem Schraubenzieher losschrauben, mit einer neuen, für den Gastyp geeigneten ersetzen, siehe Tabelle 1, das Ganze umgekehrt wieder montieren.

Am Ende den Stopfen (pos. 11 Abb. 3) und die entsprechende Dichtung (pos. 13 Abb. 3) wieder montieren.

Nach dem Ersatz muss man mit einem speziellen Spray für die Kontrolle von unerwünschtem Gasaustritt überprüft werden, dass alles dicht ist.

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.

Falls eine Reinigung der Brenner des Backofens (pos. 18 Abb. 3) erforderlich werden sollte, ist wie folgt vorzugehen:

- Die untere Platte entfernen, wie vorher beschrieben. Die Befestigungsschraube des Bügels (pos. 2 Abb. 3) des Düsenträger (pos. 3 Abb. 3) losschrauben, die Befestigungsschraube des Brenners am Düsenträger (pos. 5 Abb. 3) losschrauben und den Düsenstock aus dem Sitz herausnehmen;
- Die Befestigungsschraube (pos. 19 Abb. 3) des Brenners herausdrehen und entfernen;
- Unter Zuhilfenahme eines spitzen Gegenstands von geeigneter Größe sorgfältig alle Öffnungen des Brenners säubern;
- Überprüfen, dass der Rauchabzug frei ist;
- Alles in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammenbauen.

Nach dem Ersatz muss man mit einem speziellen Spray für die Kontrolle von unerwünschtem Gasaustritt überprüft werden, dass alles dicht ist.

5.3 Ersetzen der Komponenten

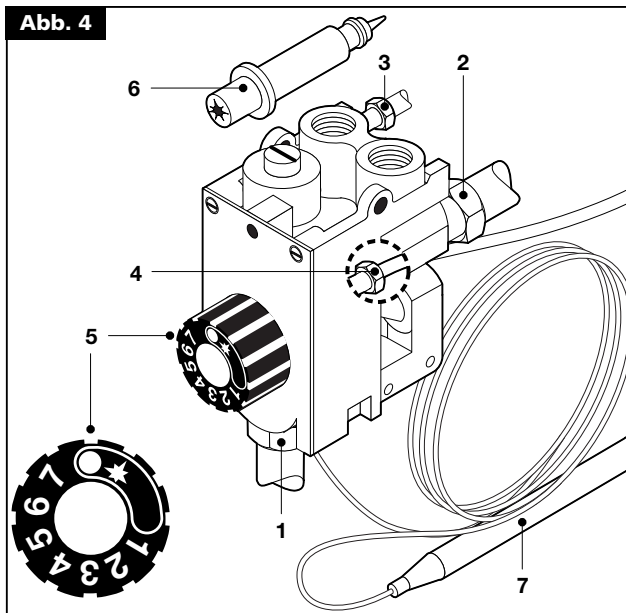


Diese Arbeiten dürfen nur von einem autorisierten Fachmann ausgeführt werden!

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 Gasleitungen (pos. 6 und 9 Abb. 1) und des Thermoelements (pos. 8 Abb. 1) lockern, das Anschlussstück (pos. 7 Abb. 1), mit dem der Hahn an der Armatur befestigt ist, lockern und ersetzen (Pos. 4, Abb. 1) und umgekehrt wieder montieren. Nach dem Ersatz muss man mit einem speziellen Spray für die Kontrolle von unerwünschtem Gasaustritt überprüft werden, dass alles dicht ist.



5.3.2 Thermoelement offene Feuerstätten

Die Mutter (pos. 8 Abb. 1) für die Befestigung des Thermoelements auf dem Klappe und jene auf dem Brenner (pos. 17 Abb. 1) und das Teil (pos. 14 Abb. 1) ersetzen und umgekehrt wieder montieren.

5.3.3 Gasklappe Gasbackofen GN 2/1

Die Verbindungsstücke (pos. 1,2,3 und 4 Abb. 4) lockern, die für den Anschluss an das Gashahn und das Thermoelement dienen, die Kapillare des Thermostats aus ihrer Halterung im Backraum herausziehen und ein neues Teil einbauen und umgekehrt wieder montieren. Nach dem Ersatz muss man mit einem speziellen Spray für die Kontrolle von unerwünschtem Gasaustritt überprüft werden, dass alles dicht ist.

5.3.4 Glühkerze Gasbackofen GN 2/1

Die Befestigungsschrauben herausdrehen und die untere Blende entfernen, das Zündkabel herausziehen und die Schrauben (pos. 15 Abb. 3) herausdrehen, die Schrauben (pos. 20 Abb. 3) losschrauben, mit denen die Steuervorrichtung an der Halterung befestigt ist, die Steuervorrichtung in eine bequeme Stellung senken und ein neues Teil (pos. 16 Abb. 3) einbauen und umgekehrt wieder montieren.

5.3.5 Thermoelement Gasbackofen GN 2/1

Die Schrauben (pos. 15 Abb. 3) und die Befestigungsmutter (pos. 4 Abb. 4) des Thermoelements am Ventil losschrauben und ein neues Teil (pos. 14 Abb. 3) einbauen und umgekehrt wieder montieren.

5.3.6 Hauptbrenner Gasbackofen GN 2/1

Die vordere/untere Platte entfernen, indem die sichtbaren Befestigungsschrauben losgeschraubt werden. Die Befestigungsschraube des Bügels (pos. 2 Abb. 3) des Düsenträger (pos. 3 Abb. 3) losschrauben, die Schraube (pos. 5 Abb. 3) losschrauben und den Düsenträger aus dem Sitz herausnehmen; die hintere Befestigungsschraube (pos. 19 Abb. 3) des Brenners losschrauben, ein neues Teil einbauen und umgekehrt wieder montieren. Nach dem Ersatz muss man mit einem speziellen Spray für die Kontrolle von unerwünschtem Gasaustritt überprüft werden, dass alles dicht ist.

5.3.7 Gashahn Glühplatten

Das Anschlussstück der Gasleitungen (pos. 6 Abb. 2) und des Thermoelements (pos. 8 Abb. 2), lockern, das Anschlussstück (pos. 7 Abb. 2) mit dem der Hahn an der Armatur befestigt ist, lockern und ersetzen. Nach dem Ersatz muss man mit einem speziellen Spray für die Kontrolle von unerwünschtem Gasaustritt überprüft werden, dass alles dicht ist.

5.3.8 Glühkerze Glühplatten

Die Platte, den Flammenverteiler und den Brennerkörper entfernen, die Schrauben (pos. 18 Abb. 2) losschrauben, den Halter (pos. 17 Abb. 2) heben, Feder von oben mit Hilfe eines spitzen Werkzeug herausziehen; anschliessend Glühkerze von unten herausziehen, Zündkabel abziehen und neue Kerze einbauen.

5.3.9 Thermoelement Glühplatten

Die Mutter (pos. 8 Abb. 2) für die Befestigung des Thermoelements auf dem Klappe and die Schrauben (pos. 18 Abb. 2) auf den Halter (pos. 17 Abb. 2) und das Teil (pos. 14 Abb. 2) 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.

5.3.10 Heizwiderstände Elektrobackofen GN 2/1

Das Gerät vom Netz trennen!

Der untere Heizwiderstand (pos. 1 Abb. 5) befindet sich unter der unteren Platte. Der obere Heizwiderstand (pos. 2 Abb. 5) befindet sich an der Decke des Backraums.

Um die Heizwiderstände zu entfernen, müssen die Schrauben, mit denen sie an der entsprechenden Flansch befestigt sind, herausgedreht werden, anschließend werden die Heizwiderstände mit den dazugehörigen Kabeln nach vorne gezogen.

Die Kabel mit Hilfe eines Schraubendrehers entfernen und den neuen Heizwiderstand in umgekehrter Reihenfolge einbauen.

5.3.11 Heizwiderstand Elektrobackofen GN 1/1

Das Gerät vom Netz trennen!

Um den Heizwiderstand (pos. 6 Abb. 6), 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.
















5.3.12 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. 6) entfernen, indem die Sperrmutter (pos. 2 Abb. 6 "NB. Das Gewinde der Mutter ist linksdrehend") losgeschraubt wird.

Die Bolzen (pos. 3 Abb. 6) halten, die den Motor (pos. 4 Abb. 6) im Ofen und von der Rückseite herausziehen. Umgekehrt wieder montieren und die Schutzisolierung (pos. 5 Abb. 6) 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 streng-



stens eingehalten werden.


6.2 Inbetriebsetzung

6.2.1 Anzünden und Außerbetriebsetzung einer offenen Feuerstätte mit Pilot

Den Knebel des gewünschten Brenners nach links (pos. 21 Abb. 1) bis zur Position  drehen. Bis zum Anschlag drücken und mit einem Streichholz oder anderen geeigneten Mitteln den Pilotbrenner anzünden.

Den Knebel 15-20 Sekunden gedrückt halten. Falls die Pilotflamme beim Loslassen erlischt, den Vorgang wiederholen.

Anschließend den Knebel in die Maximum- oder Minimum-Position bringen, um den Hauptbrenner anzuzünden. Die Brennerleistung muss zwischen den Positionen maximale () und minimale () Abgabe durch auswählbare mittleren Niveaus eingestellt werden.

Um den Brenner auszustellen, den Knebel nach rechts bis auf Position  drehen, auf diese Weise erlischt der Hauptbrenner.

Um die Pilotflamme zu löschen, den Knebel bis auf die Position "0" drehen.

6.3 Ein- und Ausschalten des Elektrobackofens GN 21

Durch Drehen des Wählers (pos. 1 Abb. 5A), nach rechts oder links die Backart und Ober- und/oder Unterhitze einstellen.

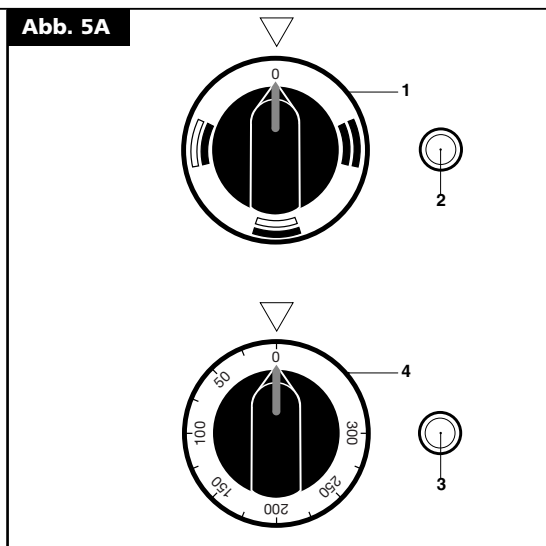
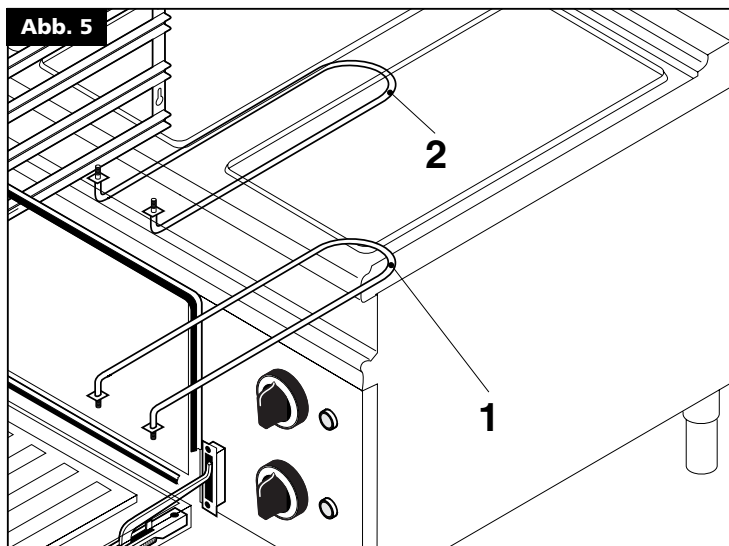
Mit Knebel (pos. 4 Abb. 5A) Geräteschalter von "0" auf die gewünschte Position von 50°C bis 300°C drehen; die beiden Signalleuchte leuchten auf; die grüne Signalleuchte (pos. 2 Abb. 5A) zeigt an, dass das Gerät unter Spannung steht, die gelbe Signalleuchte (pos. 3 Abb. 5A) zeigt an, dass die Heizwiderstände in Betrieb sind. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, erlischt die gelbe Signalleuchte.

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

6.4 Ein- und Ausschalten des Elektrobackofens GN 11

Mit Knebel (pos. 1 Abb. 6A) Geräteschalter von "0" auf die gewünschte Position von 50°C bis 300°C drehen; die beiden Signalleuchte leuchten auf; die grüne Signalleuchte (pos. 2 Abb. 6A) zeigt an, dass das Gerät unter Spannung steht, die gelbe Signalleuchte (pos. 3 Abb. 6A) 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.



6.5 Ein- und Ausschalten des Gasbackofens GN 2/1

6.5.1 Anzünden der Pilotflamme Gasbackofen GN 2/1

Den Knebel (pos. 5 Abb. 4) drücken und nach links bis auf Position drehen. Den Knebel gedrückt halten und gleichzeitig mehrmals die piezoelektrische Zündtaste (pos. 6 Abb. 4) betätigen, bis die Pilotflamme anspringt. Das Anzünden der Pilotflamme kann durch eine entsprechende Öffnung in der unteren Platte des Backraums beobachtet werden (bei geöffneter Tür). Den Knebel zirka 15-20 Sekunden gedrückt halten. Falls die Pilotflamme beim Loslassen erlischt, den Vorgang wiederholen.

6.5.2 Anzünden des Hauptbrenners und Einstellen der Temperatur Gasbackofen GN 2/1

Um den Hauptbrenner anzuzünden den Knebel noch weiter nach links bis auf die gewünschte Temperatur drehen. Der Thermostat ist in Positionen von 1 bis 7 unterteilt. Die ungefähren Temperaturwerte für jede Position sind wie folgt:

Position	1	2	3	4	5	6	7
Grad °C	160	175	195	220	240	265	290

Um den Hauptbrenner auszustellen den Knebel bis auf Position , bringen, nur die Pilotflamme brennt weiter.

Um alles auszustellen den Knebel auf die Position "0" bringen; auf dieser Position erlischt auch die Pilotflamme.

6.6 Ein- und Ausschalten Glühplatten

Bedienungsknebel (pos. 21 Abb. 2) eindrücken und nach links bis zur Stellung drehen.

Den Knebel gedrückt halten und gleichzeitig mehrmals die piezoelektrische Zündtaste (pos. 23 Abb. 2) 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.

6.7 Außerbetriebsetzung bei Störfällen

6.7.1 Verhalten im Störfall

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

6.7.2 Verhalten im Maßnahmen bei längerer Unterbrechung des Betriebs

Wenn das Gerät für längere Zeit nicht betrieben wird, muss es gründlich gereinigt werden gemäß Kapitel 6.8 "Pflege des Gerätes und Zeitabstände für die Wartung". Der Gashahn der Anlage muss zugedreht und die Stromversorgung unterbrochen werden.

6.8 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 kalten 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.

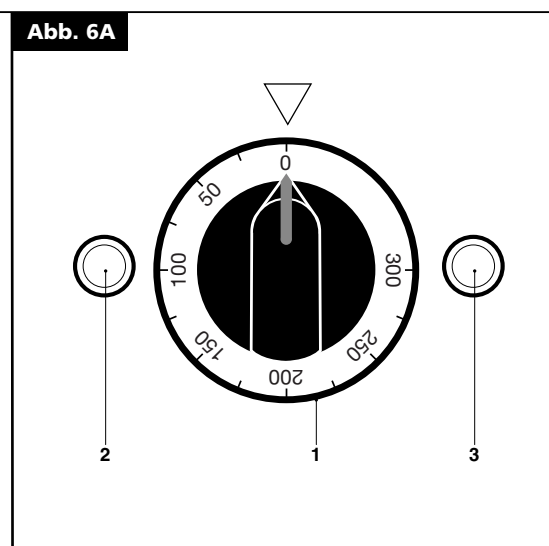
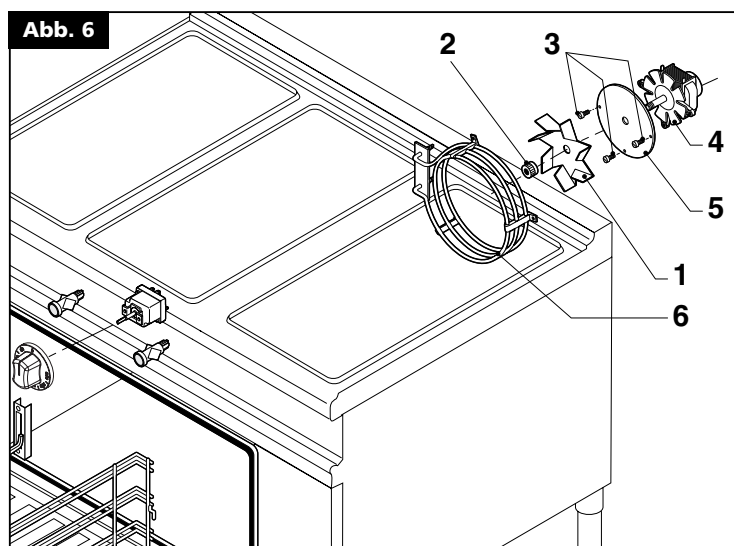
In besonderen Fällen kann ein Pulver aus Bimsstein eingesetzt werden.

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.

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

6.9.1 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:

- Fremdstoff (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).

6.9.2 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.

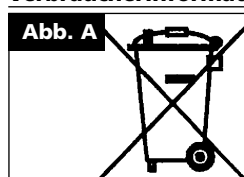
- Bringen Sie Teile aus nichtrostendem Stahl nicht länger als unbedingt erforderlich mit konzentrierten Säuren, Gewürzen, Salzen usw. in Berührung. Auch Säuredämpfe, die sich beim Fliesenreinigen bilden, fördern die Korrosion von "rostfreiem Edelstahl".
- Insbesondere bei Kesseln und Kombigeräten ist es 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 Fremdstoff 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 Fremdstoff. 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!

6.9.3 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).

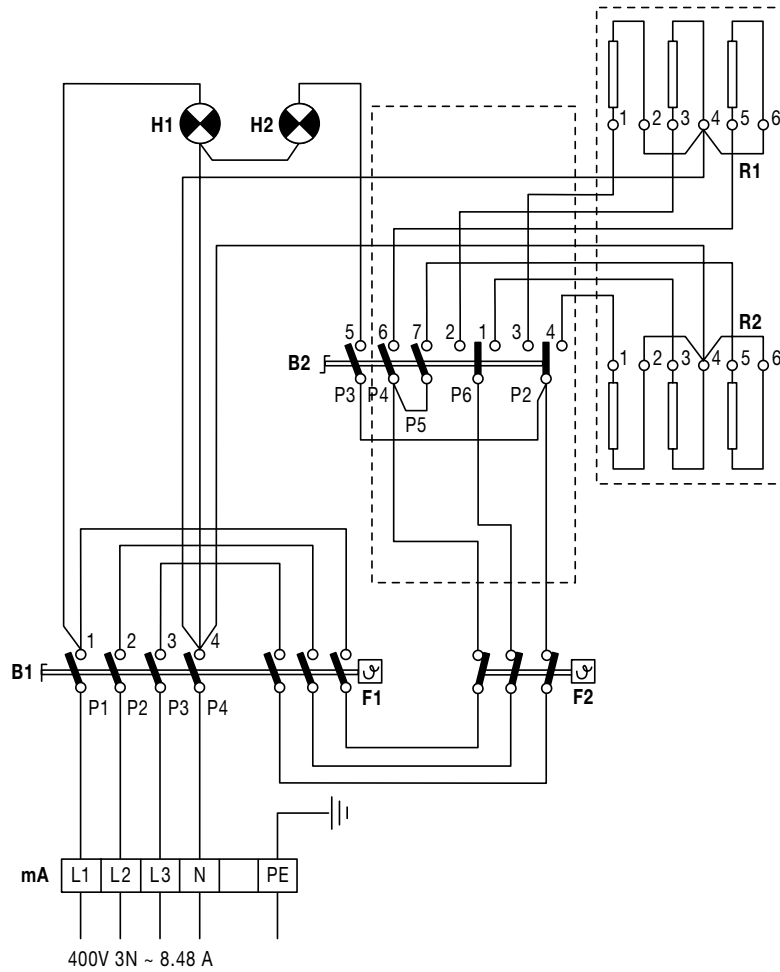
Dieses Symbol zeigt an, dass das Produkt nach den geltenden Bestimmungen als elektrisches oder elektronisches Gerät nach der EU-Richtlinie 2002/96 (RAEE) anzusehen ist und daher am Ende seines Lebenszyklusses vom Hausmüll getrennt entsorgt werden muss; es muss daher speziellen Sammelstellen für elektrische 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 Lebenszyklusses 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.

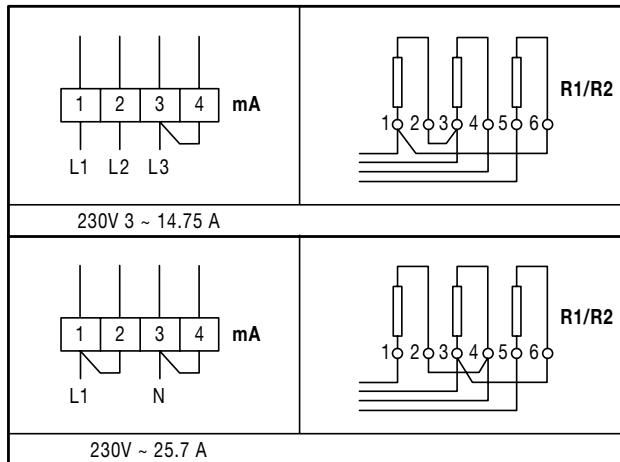
Der Hersteller und die Importeure erfüllen ihre Pflicht zum Recycling, zur Aufbereitung sowie zur umweltverträglichen Entsorgung sowohl direkt, als auch durch Beteiligung an einem kollektiven System.

7 - ANHANG: SCHALTPLÄNE

ADN 609 • ADN 611

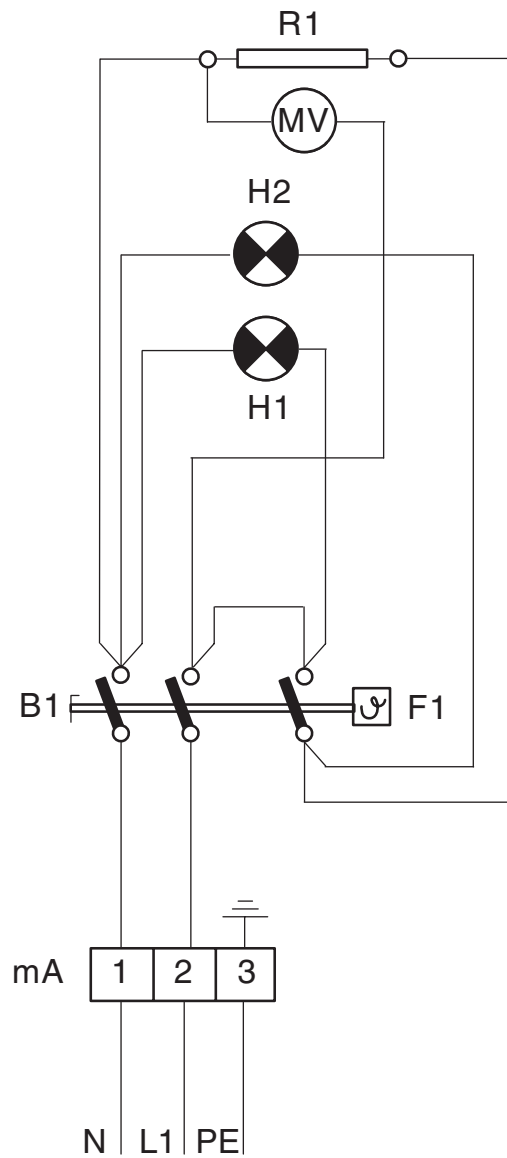


3	●	●	●	●	●	●	●
2	●	●		●		●	
1	●		●		●		●
0							
B2	5	6	7	2	1	3	4
	P3	P4	P5	P6	P2		



- mA** Klemmleiste
- B1** Schalter
- B2** Umschalter
- F1** Thermostat
- F2** Sicherheitsthermostat
- R1-2** Heizwiderstand 980 W
- H1** Grüne Signalleuchte
- H2** Gelbe Signalleuchte
- Gesamtleistung: 5.9 kW

7 - ANHANG: SCHALTPLÄNE



- 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.**