

Aufstellungs- Bedienungs
und Wartungsanleitung

GASHERDE MIT PILOT

ADN 612

ADN 613



EIGENSCHAFTEN

Geliefert durch:

Datum:

Kundendienst:



FAX

E-Mail

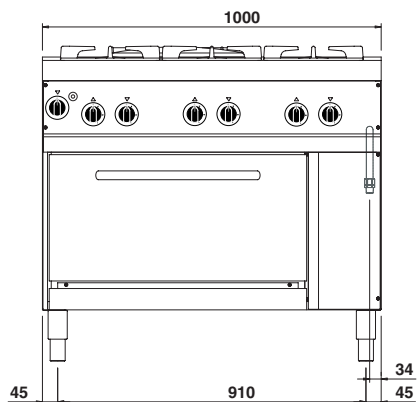
INHALTSVERZEICHNIS

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

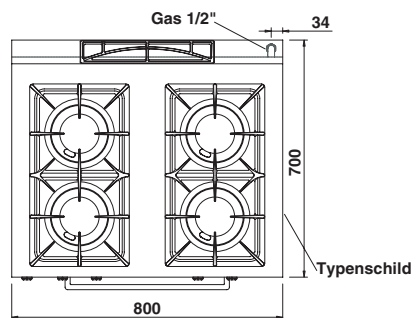
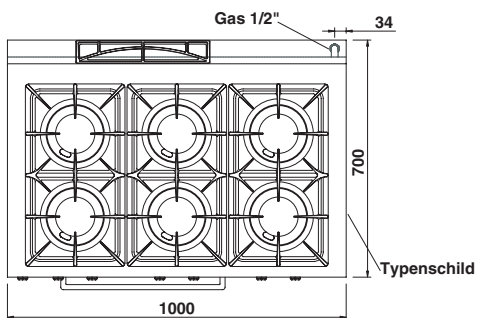
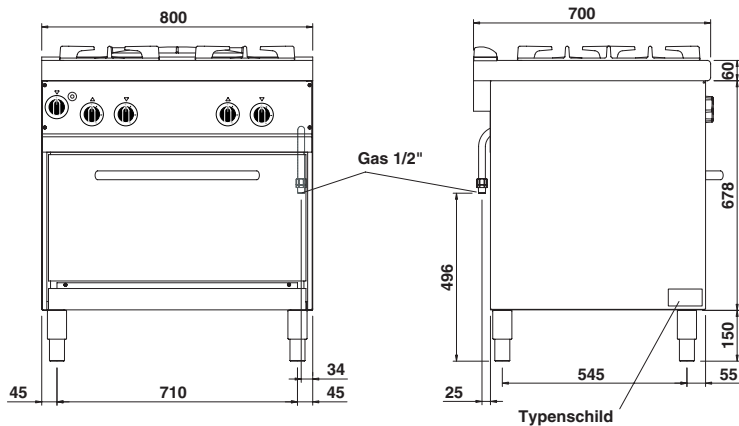


1 - SCHEMATISCHE DARSTELLUNG

ADN 613



ADN 612



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 6 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	<input type="checkbox"/>
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	<input type="checkbox"/>
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 612	Gas-Herd 4 brenner mit Versuchsflamme - Gasbackofen GN 1/1	800 x 700 x 900	51BS3547
ADN 613	Gas-Herd 6 brenner mit Versuchsflamme - Gasbackofen GN 1/1	1000 x 700 x 900	51BS3547
	Gas-Herd 4 Misch-brenner mit Versuchsflamme - Gasbackofen GN 1/1	800 x 700 x 900	51BS3547
	Gas-Herd 6 Misch-brenner mit Versuchsflamme - Gasbackofen GN 1/1	1000 x 700 x 900	51BS3547

3 - TECHNISCHE DATEN

TABELLE 1

Modelle		B Ø 100	C Ø 120	Gasbackofen GN 1/1	
Kategorie	II2ELL3B/PA				
Bautyp	A				
Verbrennungsluft	m ³ /h	8	12	7.5	
Nennheizwert	kW	4.0	6.0	3.6	
Mindestheizwert	kW	1.2	1.8	0.95	
Gesamtheizwert (Gas)	Consumo orario				
		G20 m ³ /h	G25 m ³ /h	G30/G31 kg/h	
ADN 612	28.4 kW	3,31	3,23	2,22	••••••••••
ADN 613	40.8 kW	4,76	4,64	3,19	••••••••••
	24.4 kW	2,85	2,78	1,91	••••••••••
	34.8 kW	4,06	3,96	2,72	••••••••••
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/m ³) in m ³ /h	0.467	0.700	0.442	
Methangas 2E	(HuB = 9.45 kWh/m ³) in m ³ /h	0.455	0.635	0.381	
Flüssiggas 3+	(HuB = 12.87 kWh/kg) in kg/h	0.313	0.470	0.284	
Düsen Ø 1/100 mm					
Haupt- brenner	LL G25	Nennheizwert	160	200	160
		Mindestheizwert	Einstellbar	Einstellbar	-
	2E G20	Nennheizwert	145	185	145
		Mindestheizwert	Einstellbar	Einstellbar	Einstellbar
	3B/P G30/31	Nennheizwert	85	105	80
		Mindestheizwert	40	75	50
Anzahl Pilotbrennerdüsen					
	G20/G25	27	27	-	
	G30/G31	19	19	-	
Primärluft Abstand "A" mm					
	Methangas 2E und LL	7	9	Offen	
	Flüssiggas 3B/P	Offen	Offen	Offen	

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 genau 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.

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 isolierten Griff und ein Scharnier mit ausgewuchteter Feder.

Der Backraum ist mit Felsenwolle wärmeisoliert.

Gas-Ausführung GN 1/1

Die Rohrbrenner aus Edelstahl sind sehr widerstandsfähig gegen thermische und mechanische Belastungen. Die Einstellung der Temperatur zwischen 100°C und 300°C erfolgt mit Hilfe eines Thermostat.

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;
- 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

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, typgenehmigter 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.

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.

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 Hundertstelmmillimeter 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".

5.1.11 Ersetzen der Düsen offene Feuerstätten

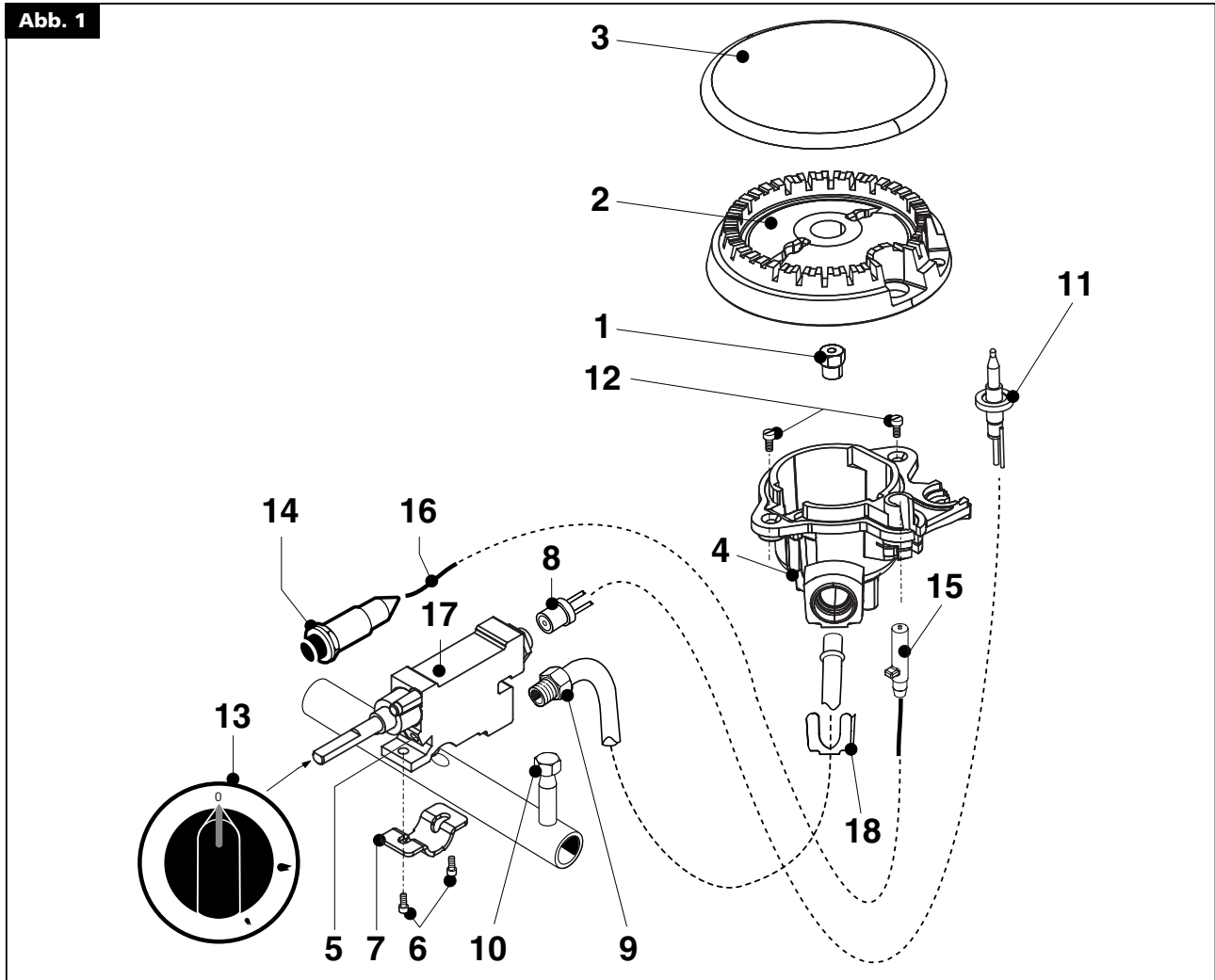
Um die Düse (pos. 1 Abb. 1) zu ersetzen: den Rost, den Flammenverteiler und den Brennerkörper entfernen.

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

5 - VORBEREITUNG FÜR DEN BETRIEB

Abb. 1



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 Düse beim Gasbackofen GN 1/1

Die vordere/niedere Blende wie oben beschrieben entfernen. Die Befestigungsschraube des Bügels (pos. 2 Abb. 2) des Düsenträger (pos. 3 Abb. 2) losschrauben, die Schraube (pos. 5 Abb. 2) losschrauben und den Düsenträger aus dem Sitz herausnehmen, poi svitare e sostituire l'ugello con uno idoneo al tipo di gas, vedi tabella 1, rimontando il tutto nella sequenza inversa. Nach dem Ersatz muss man mit einem speziellen Spray für die Kontrolle von unerwünschtem Gasaustritt überprüft werden, dass alles dicht ist.

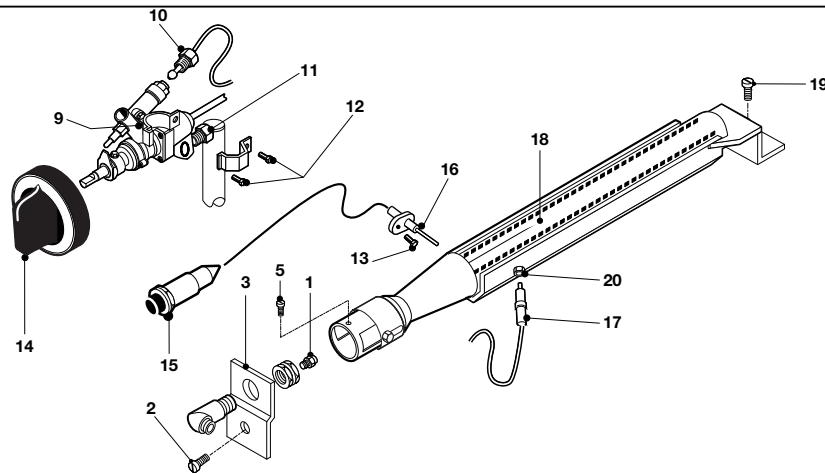
5.1.15 Einstellen einer geringeren Leistung Ofen

Den Drehgriff und die Blende entfernen und dann die Schraube (pos. 9 Abb. 2) um zwei oder drei Umdrehungen drehen.

Den Brenner für zumindest zehn Minuten mit auf  stehendem Drehgriff angezündet lassen; sodann den Griff auf  stellen und die Schraube (pos. 9 Abb. 2) so lange zuschrauben, bis eine kleine, aber deshalb nichtsdestoweniger stabile und gleichförmige Flamme gegeben ist (die Flamme muß auch auf ihrem Minimum das Thermoelement erhitzen).

5 - VORBEREITUNG FÜR DEN BETRIEB

Abb. 2



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. 2) erforderlich werden sollte, ist wie folgt vorzugehen:

- Die untere Platte entfernen, wie vorher beschrieben. Die Befestigungsschraube des Bügels (pos. 2 Abb. 2) des Düsensträger (pos. 3 Abb. 2) losschrauben, die Befestigungsschraube des Brenners am Düsensträger (pos. 5 Abb. 2) losschrauben und den Düsenstock aus dem Sitz herausnehmen;
- Die Befestigungsschraube (pos. 19 Abb. 2) 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.

5.3.2 Thermoelement offene Feuerstätten

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

5.3.3 Gashahn Gasbackofen GN 1/1

Die Verbindungsstücke (pos. 10 und 11 Abb. 2) lockern, die für den Anschluss an das Gashahn und das Thermoelement dienen, die Schrauben (pos. 12 Abb. 2) losschrauben, 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 1/1

Die Befestigungsschrauben herausdrehen und die untere Blende entfernen, das Zündkabel herausziehen und die Schrauben (pos. 13 Abb. 2) und ein neues Teil (pos. 16 Abb. 2) einbauen und umgekehrt wieder montieren.

5.3.5 Thermoelement Gasbackofen GN 1/1

Die Befestigungsmutter (pos. 20 Abb. 2) und die Befestigungsmutter (pos. 10 Abb. 2) des Thermoelements am Ventil losschrauben und ein neues Teil (pos. 17 Abb. 2) einbauen und umgekehrt wieder montieren.















5.3.6 Hauptbrenner Gasbackofen GN 1/1

Die vordere/untere Platte entfernen, indem die sichtbaren Befestigungsschrauben losgeschraubt werden. Die Befestigungsschraube des Bügels (pos. 2 Abb. 2) des Düsensträger (pos. 3 Abb. 2) losschrauben, die Schraube (pos. 5 Abb. 2) losschrauben und den Düsensträger aus dem Sitz herausnehmen; die hintere Befestigungsschraube (pos. 19 Abb. 2) 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.


⚠ 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.

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 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 Gasbackofens GN 1/1

Drücken und nach links bis auf Position 7 den Knebel (pos. 14 Abb. 2). Den Knebel gedrückt halten und gleichzeitig mehrmals die piezoelektrische Zündtaste (pos. 15 Abb. 2) betätigen, bis die Flamme anspringt. Das Anzünden der Flamme 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 Flamme beim Loslassen erlischt, den Vorgang wiederholen.

Die ungefähren Temperaturwerte für jede Position sind wie folgt:

Position		2	3	4	5	6	7	
Grad °C	100	150	180	210	240	260	280	300

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

6.6 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".

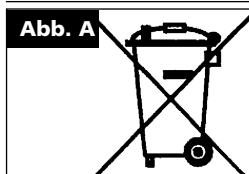
- Insbesondere bei Kesseln und Kombigeräten ist es ist nicht empfehlenswert, den Garraum ausschließlich mit stark salzhaltigem Gargut zu beschicken. Besser ist eine Beschickung mit unterschiedlichem Gargut, z.B. mit fetthaltigen Speisen oder säurehaltigem Gemüse.
- Vermeiden Sie es, die Oberfläche des 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

ANMERKUNGEN

WARNING:

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.**