

Aufstellungs- Bedienungs
und Wartungsanleitung

GAS-NUDELKOCHER

CT74GPC

EIGENSCHAFTEN

Geliefert durch:

Datum:

Kundendienst:



FAX

E-Mail

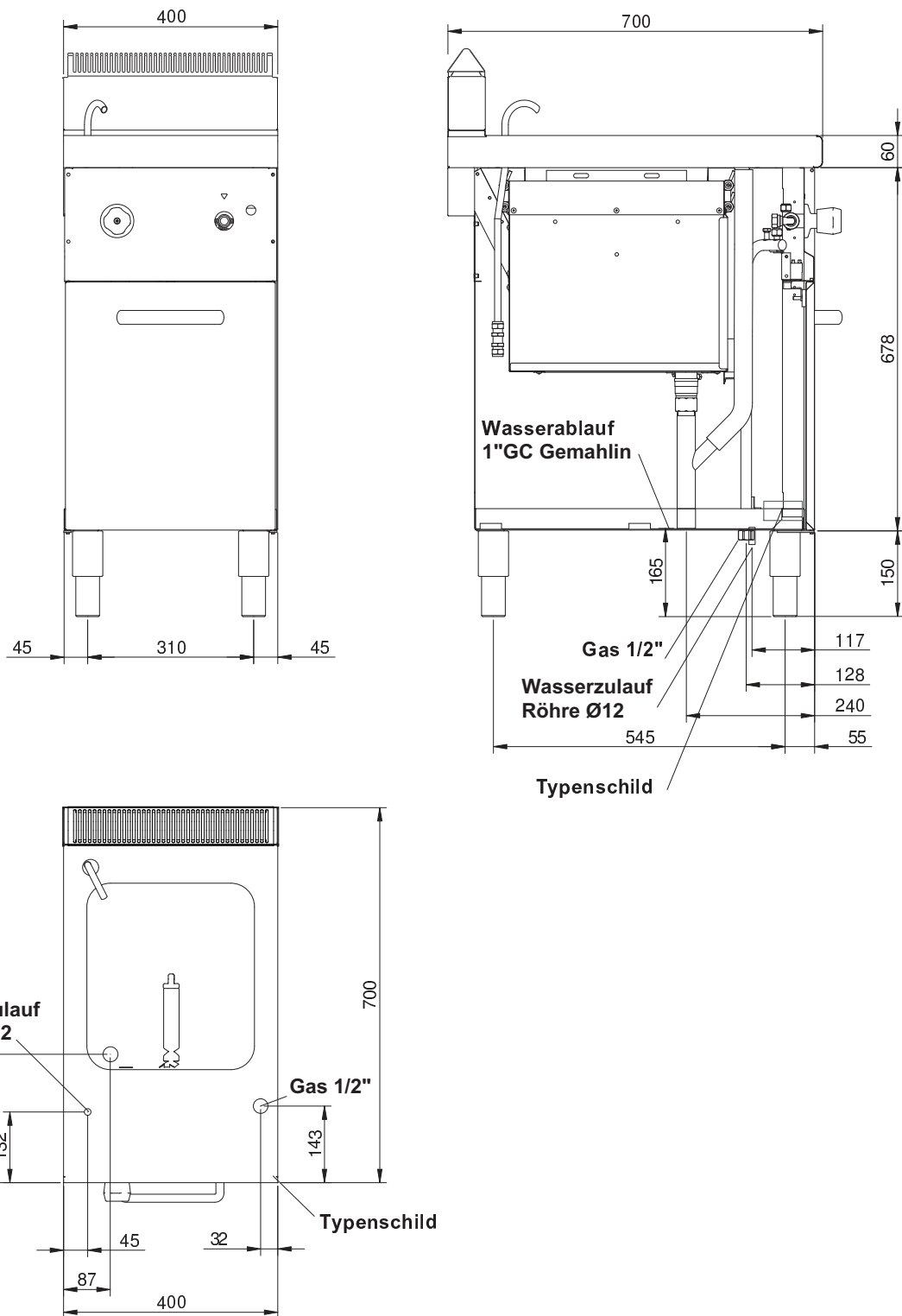
INHALTSVERZEICHNIS

1 Schematische Darstellung	4
2 Eigenschaften der Geräte	5
3 Technische Daten	5
4 Hinweise für die Aufstellungsarbeiten	6
4.1 Sicherheitshinweise	6
4.2 Aufbau, Armaturen und Sicherheitsvorrichtungen der Geräte	6
4.3 Montage	6
4.3.1 Installationsort	6
4.3.2 Gesetzliche Richtlinien, Bestimmungen und technische Normen	6
4.3.3 Installation	6
4.3.4 Gasanschluss	6
4.3.5 Wasseranschluss	6
4.3.6 Potentialausgleich	6
5 Vorbereitung für den Betrieb	7
5.1 Vorbereitung und Inbetriebsetzung	7
5.1.1 Inbetriebsetzung	7
5.1.2 Überprüfen der Leistung	7
5.1.3 Überprüfen des Anschlussdrucks	7
5.1.4 Kontrolle der Leistung mit der Volumen-Methode	7
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 Brenner	9
5.1.12 Ersetzen der Pilotdüsen Brenner	9
5.1.13 Einstellen einer geringeren Leistung	9
5.2 Wartung	9
5.3 Ersetzen der Komponenten	9
5.3.1 Gashahn	9
5.3.2 Thermoelement	9
5.3.3 Elektrode	9
5.3.4 Brenner	9
5.3.5 Sicherheits-Thermostat	9
6 Betriebsanleitung	10
6.1 Sicherheitshinweise für Bedienung, Reinigung und Reparatur	10
6.2 Inbetriebsetzung	10
6.2.1 Anzünden der Pilotbrenner	10
6.2.2 Anzünden der Hauptbrenner und Einstellen der Temperatur	10
6.3 Reinigung und Pflege	10
6.4 Außerbetriebsetzung bei Störfällen	10
6.4.1 Verhalten im Störfall	10
6.4.2 Verhalten im Maßnahmen bei längerer Unterbrechung des Betriebs	10
6.5 Pflege des Gerätes und Zeitabstände für die Wartung	10
6.6 Empfehlungen für die Behandlung von Großküchengeräten aus "rostfreiem Edelstahl"	11
6.6.1 Wissenswertes über "rostfreien Edelstahl"	11
6.6.2 Hinweise und Tipps für die Wartung der Geräte aus "rostfreiem Edelstahl"	11
6.6.3 Richtlinie RAEE	11



1 - SCHEMATISCHE DARSTELLUNG

CT74GPC



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 Gas-Nudelkocher, die für die Kategorie in der Tabelle 1 auf Seite 5 vorgesehen sind. Das Schild mit den Geräteeigenschaften befindet sich auf dem Gerät, siehe schematische Darstellung. Gerät nur für beaufsichtigten Betrieb.

	CAT/KAT	GAS/GAZ	G30	G31	G20	G25						
	I12H3B/P	P mbar	30	30	20	-	SE <input type="checkbox"/>	FI <input type="checkbox"/>	DK <input type="checkbox"/>	CZ <input type="checkbox"/>	SK <input type="checkbox"/>	SI <input type="checkbox"/>
	I12H3+	P mbar	30	37	20	-	IT <input type="checkbox"/>	CH <input type="checkbox"/>	PT <input type="checkbox"/>			
	I12H3+	P mbar	28	37	20	-	ES <input type="checkbox"/>	IE <input type="checkbox"/>	GB <input type="checkbox"/>	GR <input type="checkbox"/>		
	I12L3B/P	P mbar	30	30	-	25	NL <input type="checkbox"/>					
	I12ELL3B/P	P mbar	50	50	20	20	DE <input type="checkbox"/>					
	I12E+3+	P mbar	28	37	20	25	FR <input type="checkbox"/>	BE <input type="checkbox"/>				
	I12H3B/P	P mbar	50	50	20	-	AT <input type="checkbox"/>	CH <input type="checkbox"/>				
	I2E	P mbar	-	-	20	-	LU <input type="checkbox"/>					
	I12H3B/P	P mbar	30	30	-	-	EE <input type="checkbox"/>	LV <input type="checkbox"/>	LT <input type="checkbox"/>			
	I12H3+	P mbar	28	37	20	-	EE <input type="checkbox"/>	LV <input type="checkbox"/>	LT <input type="checkbox"/>			
	I3B/P	P mbar	30	30	-	-	NO <input type="checkbox"/>	MT <input type="checkbox"/>	CY <input type="checkbox"/>	IS <input type="checkbox"/>	HU <input type="checkbox"/>	
	I3+	P mbar	28	37	-	-	CY <input type="checkbox"/>					
Predisposto a gas - Gas preset - Prevu pour gaz: Eingestellt für Gas - Preparado para gas - Geschuckt voor:												
V AC			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 DEM 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° Beckens	Inhalt	N. CE
CT74GPC	Gas-Nudelkocher	400 x 700 x 900	1	26 l	51BS3549

TABELLE 1

Modelle		CT74GPC	
Kategorie	I12ELL3B/PA		
Bautyp	A		
Verbrennungsluft	m³/h	18	
Nennheizwert	kW	9.0	
Mindestheizwert	kW	3.8	
Gesamtheizwert (Gas)			
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	1.050	
Methangas 2E	(HuB = 9.45 kWh/m³) in m³/h	0.952	
Flüssiggas 3+	(HuB = 12.87 kWh/kg) in kg/h	0.704	
Düsen Ø 1/100 mm			
Hauptbrenner	LL G25	Nennheizwert	250
		Mindestheizwert	Einstellbar
	2E G20	Nennheizwert	230
		Mindestheizwert	Einstellbar
	3B/P G30/G31	Nennheizwert	135
		Mindestheizwert	100
Anzahl Pilotbrennerdüsen			
	G20/G25	Einstellbar	
	G30/G31	20	
Primärluft Abstand "A" mm			
	Methangas 2E und LL	22	
	Flüssiggas 3B/P	20	

4 - HINWEISE FÜR DIE INBETRIEBSETZUNG

4.1 Sicherheitshinweise

- Installation, Umrüstungen und Wartung des Geräts dürfen ausschließlich von autorisierten Installateuren unter Beachtung der einschlägigen Sicherheitsvorschriften ausgeführt werden. Bei Mißachtung dieser Vorgaben übernimmt der Hersteller keinerlei Haftung.
- Die Auslegung von raumluftechnischen Anlagen ist nur von entsprechenden Fachleuten durchzuführen.
- Bei Aufstellung des Gerätes in unmittelbarer Nähe einer Wand, von Trennwänden, Küchenmöbeln, dekorativen Verkleidungen usw. muss überprüft werden, dass diese aus nichtbrennbarem Material gefertigt sind. Andernfalls müssen sie mit feuerfestem, wärmeisolierendem Material verkleidet sein. Die Brandschutzvorschriften müssen sorgfältigst beachtet werden.

4.2 Aufbau, Ausstattung und Sicherheitsvorrichtungen des Geräts

Robuster Stahlrahmen mit 4 höhenverstellbaren Füßen.

Außenverkleidung aus Stahl.

Die Wasserbeheizung erfolgt durch einen Rohrbrenner aus Edelstahl rostfrei, thermische oder mechanische Heizwiderstände.

Brennkammer und Abgasschacht sind aus veraluminisiertem Stahlblech.

4.3 Montage

4.3.1 Installationsort

Gerätetyp A1. Um unzulässige Konzentrationen gesundheitsschädlicher Substanzen am Aufstellungsort zu vermeiden, muss es gemäß den geltenden nationalen und lokalen Bestimmungen und Vorschriften in ausreichend belüfteten Räumen installiert werden.

Um den für die Verbrennung erforderlichen Luftstrom zu gewährleisten, muss das Gerät gemäß den nationalen und lokalen Vorschriften und Bestimmungen in ausreichend belüfteten Räumen installiert werden.

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

Der Gasanschluss kann gemäß den geltenden nationalen und lokalen Vorschriften und Bestimmungen mit einem durchgehenden Edelstahl-Wandschlauch mit einer maximalen Länge von 1,5 Metern vorgenommen werden. Diese Schläuche dürfen keine mit Gegenständen überfüllten Räume durchdringen und dürfen nicht mit beweglichen Teilen wie Schubladen in Berührung kommen.


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 Wasseranschluss

Das Gerät muss gemäß der Richtlinie EN 1717 und den geltenden nationalen und lokalen Bestimmungen installiert werden.

Das Zufuhrrohr besitzt einen Durchmesser von 12mm.

4.3.6 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 gekennzeichnete .



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 dem ersten Inbetriebsetzung empfehlen wir das Gerät sorgfältig zu reinigen, insbesondere das Becken (siehe Kapitel 6.3 "Reinigung und Pflege").

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

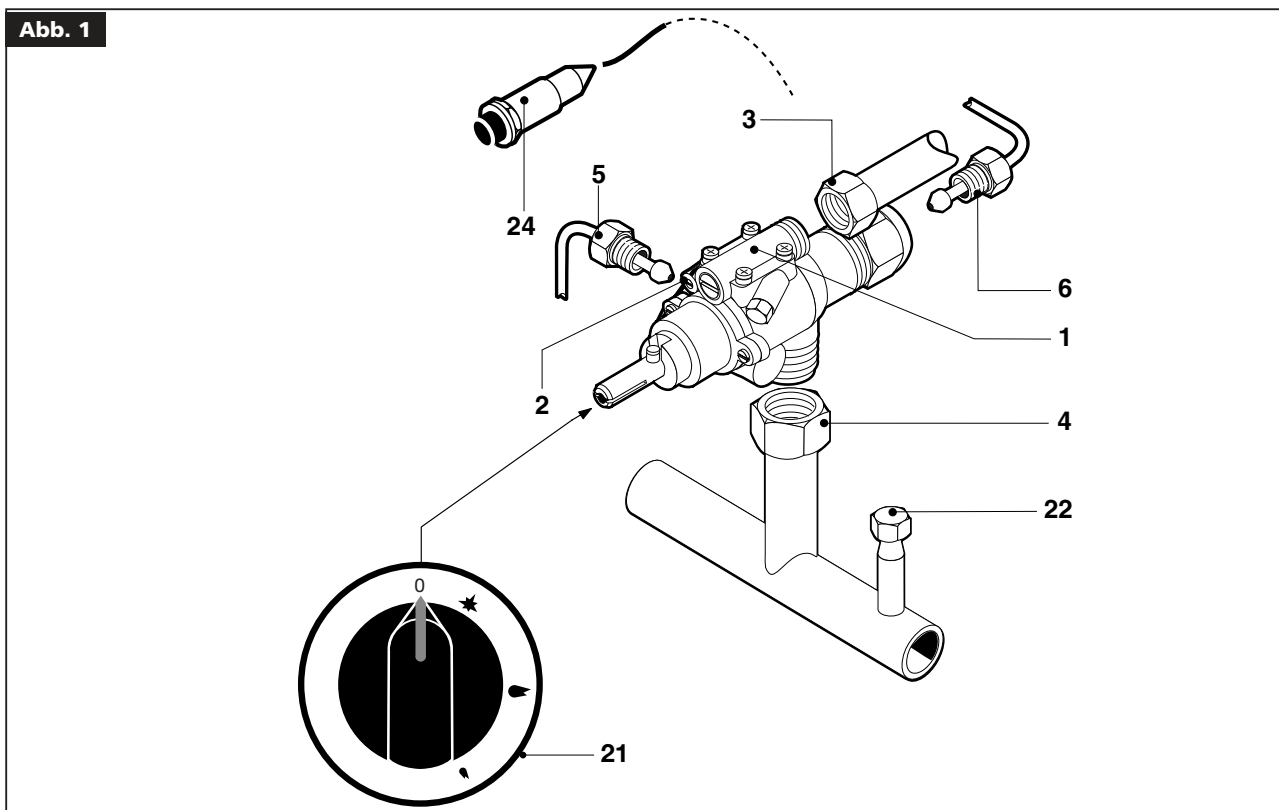
Mit Hilfe eines Gaszählers und eines Chronometers kann das Volumen des an das Gerät abgegebenen Gases pro Zeiteinheit erfasst werden. Das richtige Volumen entspricht dem Wert „E“, der in Litern pro Stunde (l/h) oder Litern pro Minute (l/min) angegeben wird.

Er wird auf Grund folgender Formel berechnet:

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

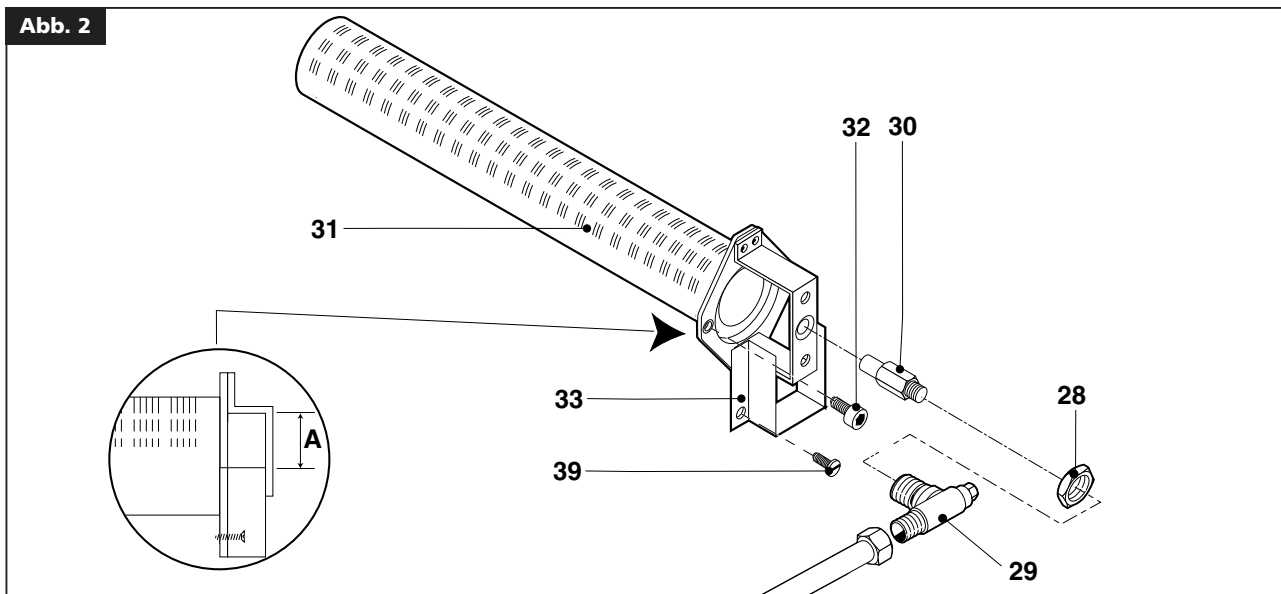
Er ist wichtig, dass die Leistungsmessung erfolgt, wenn sich das Gerät in Ruhestellung befindet.

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



5 - VORBEREITUNG FÜR DEN BETRIEB

Abb. 2



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 der Brenner eingestellt werden. Abstand "A" (Abb. 2) siehe Tabelle 1.

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

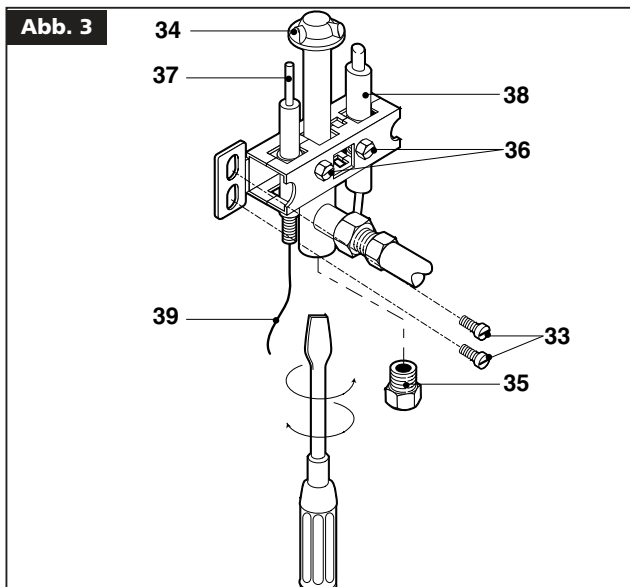
- Der Betreiber muss die nötigen Informationen für den Umgang mit dem Gerät erhalten, außerdem wird ihm die entsprechende Gebrauchsanweisung übergeben.
- Er muss davon in Kenntnis gesetzt werden, dass alle baulichen Veränderungen, Restaurierungen oder sonstige Änderungen am Gebäude, die die Versorgung 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 verfügbar wäre, bitte, an der Hersteller mit Hinweis vom Modell des Gerätes und Matrikelnr. (anwesend im technischen Datenblatt) nachfragen. m Ende der Änderung oder Anpassung müssen die Funktionen des Gerätes wie im Abschnitt 5.1.6 "Funktionskontrolle".

Abb. 3



5 - VORBEREITUNG FÜR DEN BETRIEB

5.1.11 Ersetzen der Düsen Brenner

Um die Düse (pos. 30 Abb. 2) auszutauschen, die Luken öffnen. Mittels eines 12er Schraubenschlüssel lösen Sie die Düsen von der Düsenhalterung (pos. 29 Abb. 2) und sie gegen eine neue auswechseln, die für die Art des Gases geeignet ist, siehe Tabelle 1, alles in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammensetzen. Falls notwendig die Luftregulierung (pos. 33 Abb. 2) abmontieren, indem Sie die Schrauben (pos. 39 Abb. 2), lösen, dadurch wird das Auswechseln erleichtert.

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.

5.1.12 Ersetzen der Pilotdüsen Brenner

Um die Pilotdüse (pos. 34 Abb. 3) auszutauschen, die Luken öffnen. Die Mutter (pos. 35 Abb. 3) mit einem passenden Schraubenzieher losschrauben und sie gegen eine neue auswechseln, die für die Art des Gases geeignet ist, siehe Tabelle 1.

Die Mutter wieder festschrauben und dabei Acht geben, dass auch die Dichtung eingesetzt ist.

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

5.1.12 Einstellen einer geringeren Leistung

Die Schraube für die Minimalleistung (pos. 2 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. 2 Abb. 1), den Durchfluss regulieren (Drehung im Uhrzeigersinn = Verringerung des Durchflusses; gegen den Uhrzeigersinn = Erhöhung des Durchflusses).

5.2 Wartung



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

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

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

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

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

Die Verbindungsstücke für Gas (pos. 3,4 und 5 Abb. 1) und für das

Thermoelement lösen (pos. 6 Abb. 1) und das Teil ersetzen (pos. 1 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

Die Mutter (pos. 6 Abb. 1) zur Befestigung des Thermoelements am Hahn losschrauben, die Schrauben (pos. 36 Abb. 3) lösen und das Teil ersetzen (pos. 38 Abb. 3) und umgekehrt wieder montieren. Um den Vorgang zu vereinfachen (und alle die, die den Pilotbrenner betreffen), kann man die Schrauben (pos. 33 Abb. 3) entfernen und den Pilotbrenner in eine mühelosere Position bringen.

5.3.3 Elektrode

Das Kabel (pos. 39 Abb. 3) aus der Elektrode herausziehen, die zwei Schrauben (pos. 36 Abb. 3) auf dem Pilotbrenner losschrauben und die Elektrode (pos. 37 Abb. 3) auswechseln. Um den Vorgang zu vereinfachen (und alle die, die den Pilotbrenner betreffen), kann man die Schrauben (pos. 33 Abb. 3) entfernen und den Pilotbrenner in eine mühelosere Position bringen.

5.3.4 Brenner

Die Luftregulierung (pos. 33 Abb. 2) entfernen, indem Sie die Schrauben (pos. 39 Abb. 2) losschrauben, die Mutter, die den Düsenhalter (pos. 28 Abb. 2) befestigt, losschrauben und sie aus dem Brenner herausnehmen, die Schrauben (pos. 32 Abb. 2) lösen, die den Brenner am Verbrennungsraum befestigen, den Brenner (pos. 31 Abb. 2) absenken, um ihn vom hinteren Zentrierzapfen zu befreien, herausziehen und das Teil ersetzen 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.

5.3.5 Sicherheits-Thermostat

Um die Sicherheits-Thermostat auszutauschen, deren Temperaturfühler im Becken geschützt liegt, muß man den Instrumentenbrett entfernen, dann die Tür entfernen, beim die untere Scharnier sowie auch die Schrauben auf dem Armaturen Brett zu lösen.

Die Mutter und die Dichtungscheiben, die den Temperaturfühlerschutz blockieren und im Zentrum des Becken unten den Ebene stehen, ausbauen.

Der Temperaturfühlerschutz ziehen vom Becken heraus, dann zieht man den Temperaturfühler vom Schraubloch, das auf das Becken um den Schutz zu blockieren steht (Das rote Hohetemperaturwiderstandsilikon das ausser den Becken und auf die Öse für das Gehäuse vom Temperaturfühler steht) dann schrauben den Sicherheits-Thermostat aus dem Gehäuse beim die entsprechende Mutter, die unten den Halter vom Armaturen Brett steht.

Ersetzen Sie dann den Thermostat durch der selben Tätigkeiten aber entgegengesetzt. Es ist wichtig, dass der Temperaturfühler in der o.g.Öse steht sonst könnte es von der Mutter, die den Schutz fixiert, gedrückt. Der Temperaturfühler sollt dann den Becken lang gestreckt werden und unten den Schutz, er muß nicht außer gehen und muß keinen gedrückten Falten haben.

Man muß sicher sein, daß der Temperaturfühler in der richtigen Position sei, unten den Schutz gedrückt und für die ganze Länge am Boden des Becken klebend.














Nachdem der Temperaturfühlerschutz fixiert wird, muß man das Silikon noch an die Öse auflegen, dann die nötige Zeit für die Silikonverhärtung warten und der Armaturen Brett sowie auch die Tür wieder einbauen.




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.
-  • 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

-  **Vor der ersten Inbetriebnahme ist das Becken einem mit lauwarmen Wasser und Reinigungsmittel eingeweichten Lappen sorgfältig zu putzen um das werkseitig angebrachte Rostschutzmittel gründlich zu entfernen, dann mit einem sauberen Tuch abzuwischen.**



Überprüfen das der Wasserauslass geschlossen ist.
Das Becken bis zur Füllmarke mit Wasser auffüllen.


6.2.1 Anzünden der Pilotbrenner

Bedienungsknebel (pos. 21 Abb. 1) eindrücken und nach links bis zur Stellung  drehen.

Den Knebel gedrückt halten und gleichzeitig mehrmals die piezoelektrische Zündtaste (pos. 24 Abb. 1) betätigen bis die Pilotflammen anspringt, die Pilotflammen ist durch die Öffnung an der Verbrennungskammer sichtbar. Den Knebel zirka 15-20 Sekunden gedrückt halten; sollten falls die Flamme beim Loslassen erlischt, den Vorgang wiederholen.

6.2.2 Anzünden der Hauptbrenner und Einstellen der Temperatur

Um den Hauptbrenner anzuzünden nachdem Sie den Pilotbrenner angezündet haben, 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.

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

6.3 Reinigung und Pflege

- Das Gerät darf bei der Reinigung von außen weder mit einem direkten Wasserstrahl noch mit einem Hochdruckreiniger abgespritzt werden!
- Reinigung nur bei abgekühltem Gerät vornehmen.
- Die Oberfläche sollte mit klarem Wasser und einem Lappen nachgespült werden, so dass Spülmittelreste beseitigt werden.
- Jeden Abend nach Betriebsende muss das Gerät sorgfältig gereinigt werden.
- Die Oberfläche und alle Edelstahlteile mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel reinigen. Auf keinen Fall grobe oder korrosive Reinigungsmittel verwenden, dadurch könnten Edelstahlteile beschädigt werden.
- Das Gerät sorgfältig abtrocknen.
- Die tägliche Reinigung des Gerätes gewährleistet die einwandfreie Funktion und eine lange Lebensdauer.

6.4 Außerbetriebsetzung bei Störfällen

6.4.1 Verhalten im Störfall

Im Fall von Defekt oder nicht ordnungsgemäßem Betrieb, der Gashahn der Anlage muss zuge dreht 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

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:

- Fremdstoffe (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.

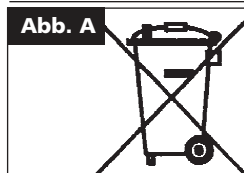
Entfernen Sie nach jeder Reinigung sämtliche Reinigungsmittelrückstände durch Spülen mit reichlich frischem Wasser und trocknen Sie anschließend die Oberfläche gut ab.

- 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 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!

6.6.3 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.

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.**