

GASBEHEIZTE KONVEKTIONSÖFEN

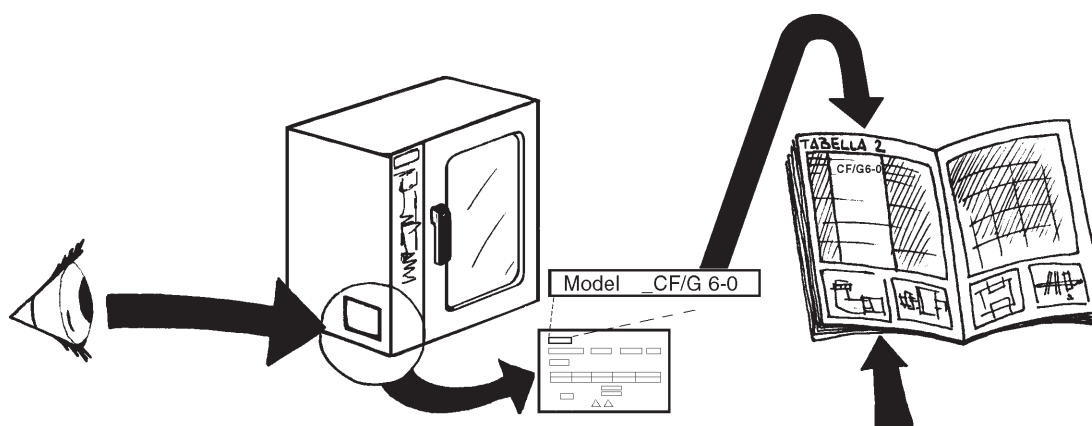
INSTALLATIONS- UND BEDIENUNGSANWEISUNGEN (für Deutschland)

INHALTSVERZEICHNIS

Seite

-	Konformitätserklärung	2
-	Installationspläne	3
-	Kennzeichnung Ihres Geräts	43
I.	ALLGEMEINE EIGENSCHAFTEN	44
1.	Beschreibung des Geräts	44
2.	Hauptbestandteile (Explosionszeichnungen)	44
-	Tabelle 1: Technische Daten	46
3.	Allgemeine Hinweise	47
4.	Ökologie und Umwelt	48
II.	INSTALLATIONSANWEISUNGEN	49
1.	Installationsort	49
2.	Aufstellung	49
3.	Abzug der Verbrennungsgase	50
-	Pläne der Abzugsanlage für Verbrennungsgase	50
4.	Elektroanschluß	52
5.	Wasseranschluß	52
6.	Gasanschluß	53
7.	Anpassung an eine andere Gasart	54
8.	Sicherheitsvorrichtungen	54
9.	Funktionsprüfung	54
10.	Wartung	54
-	Tabelle 2: Düsen und Einstellungen / Gasarten	55
11.	Störungen und deren Behebung	56
12.	Position der Hauptbestandteile	56
III.	ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER	57
1.	Beschreibung der Bedientafel	57
-	Gebrauch des Ofens	58
2.	Inbetriebnahme	58
3.	Garmethoden	58
4.	Ausschalten bei Betriebsstörungen	59
5.	Reinigung und Wartung	59
-	ABBILDUNGEN DER BEDIENTAFELN	205

Kennzeichnung Ihres Geräts



I. ALLGEMEINE EIGENSCHAFTEN

1. BESCHREIBUNG DES GERÄTS

Das vorliegende Heft bezieht sich auf verschiedene Gerätemodelle.

Weitere Angaben zu Ihrem Modell können der Tabelle 1 "Technische Daten" entnommen werden.

Das Gerät hat folgende Eigenschaften:

- Temperaturanzeige auf Thermometer.
- Thermostatfühler zur Feststellung der Temperatur im Kern des Produkts (Kerntemperaturfühler) (nur bei bestimmten Modellen).
- Beleuchtung der Garzelle.
- Doppelglastür: mehr Komfort in der Küche und niedrige Oberflächentemperaturen. (Außer das Modell 6 GN 1/1)

2. HAUPTBESTANDTEILE

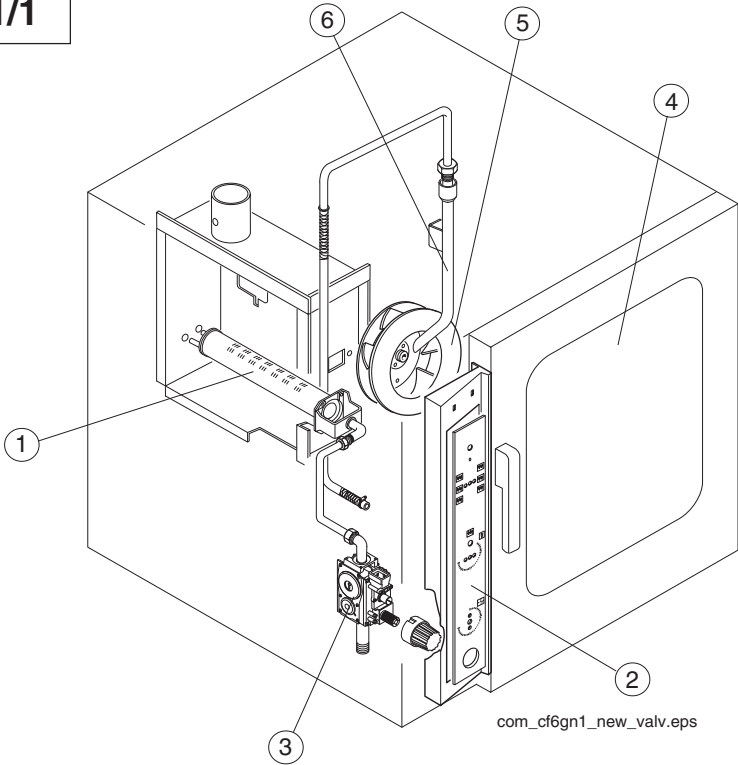
Die gestrichelten Bauteile sind in folgenden Modellen nicht vorhanden:

10 GN 1/1 und 20 GN 1/1.

LEGENDE:

- 1 Brenner für Garzelle (Konvektor)
- 2 Armaturenbrett
- 3 Gasventil
- 4 Tür mit aufklappbarem Innenglas
- 5 Lüfter für Garzelle
- 6 Wassersprüher

6 GN 1/1



com_cf6gn1_new_valv.eps

1

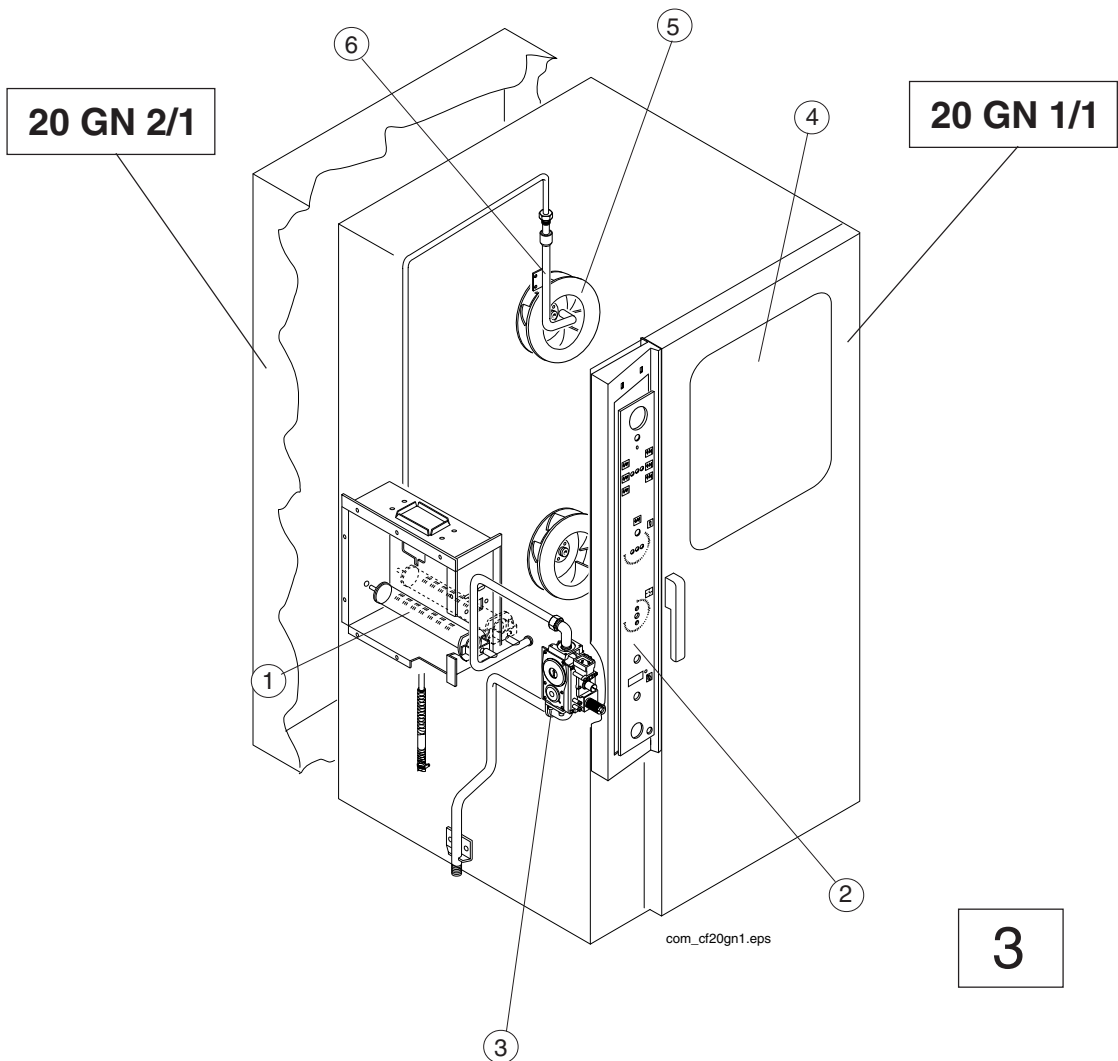
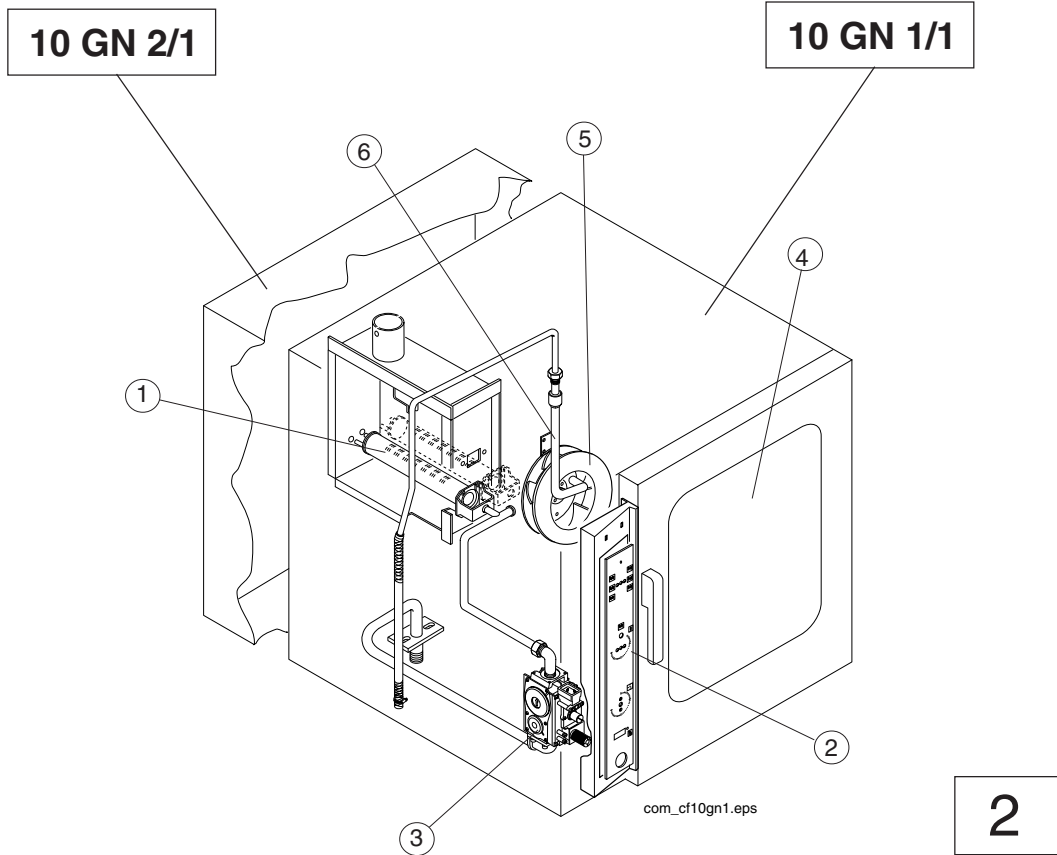


TABELLE 1: TECHNISCHE DATEN

ABBILDUNGEN	1	2		3	
Anz. ROSTE	6 GN 1/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
Model *	_CF/G 6-0	_CF/G 101/1	_CF/G 102/1	_CF/G 201/1	_CF/G 202/1
VERSORGUNGS- SPANNUNG (VOLT)	220...230	220...230	220...230	220...230	220...230
FREQUENZ (Hz)	50 ° 60	50 ° 60	50 ° 60	50 ° 60	50
El. Leistungs- aufnahme (Kw)	0,35	0,35	0,5	0,5	1
Querschnitt Versorg.-kabel (mm)	3x1.5	3x1.5	3x1.5	3x1.5	3x1.5
Gasanschluß ISO 7/1 Durchm.	1/2" M	1/2" M	1/2" M	1/2" M	1/2" M
Nenn-Heizleistung (Kw)	8,5	18,5	25	35	50
Gaskategorie	II 2ELL3B/P	II 2ELL3B/P	II 2ELL3B/P	II 2ELL3B/P	II 2ELL3B/P
Bauart	A1	B11	B11	B11/B21	B11 / B21
Abbildung Rauchabzugsanlage	Fig. 4	Fig. 5-6	Fig. 5-6	Fig. 7-8	Fig. 7-8
Druck Methangas- anschluß G20 - (mbar)	20	20	20	20	20
Druck Methangas- anschluß G25 - (mbar)	20	20	20	20	20
Druck Flüssig- gasanschluß G30/G31 (mbar)	50	50	50	50	50
Verbrauch (Kg/h) Flüssiggas G30 **	0,67	1,46	1,97	2,76	3,94
Verbrauch (m3/h) Methangas G20 **	0,9	1,96	2,65	3,7	5,29
Verbrauch (m3/h) Methangas G25 **	1,05	2,28	3,08	4,31	6,15
max. Beschickung (Kg)	30	50	100	100	180

° Sonderausgabe

Informationen zu den Geräuschemissionen: Die Funktionsbauteile der genannten Geräte weisen eine Geräuschemission von nicht über 70 dB (A) auf.

* Die Modellbezeichnung Ihres Geräts ist im Feld **Model** auf dem Schild "Technische Daten" angegeben, das sich unten an der linken Seitenwand befindet.

** Der Gasverbrauch wurde unter Berücksichtigung der folgenden Bedingungen berechnet:

- Temperatur 15°C;
- Luftdruck 1013.25 mbar;
- Untere Heizleistung :
Flüssiggas G30(Hi=45.65 MJoule/kg)
Methan G20(Hi=34.02 MJoule/m3)
Methan G25 (Hi=29.25 MJoule/m3)

3. ALLGEMEINE HINWEISE

Zur Kennzeichnung und zum unmittelbaren Verständnis der verschiedenen Gefahren werden im Handbuch die folgenden Symbole verwendet:



ACHTUNG!
GEFAHR FÜR DIE GESUNDHEIT UND SICHERHEIT DES ARBEITSPERSONALS.



ACHTUNG!
STROMSCHLAGGEFAHR –GEFÄHRLICHE ELEKTRISCHE SPANNUNG.

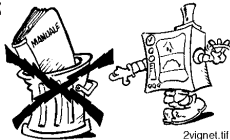


ACHTUNG!
GEFAHR VON MASCHINENSCHÄDEN.

- Bevor die Installation und Inbetriebnahme des Geräts vorgenommen wird, muß die vorliegende Anweisung aufmerksam gelesen werden, da sie wichtige Hinweise zur Sicherheit bei Installation, Gebrauch und Wartung bietet



- Das Anweisungsheft sorgfältig verwahren, damit es von den verschiedenen Benutzern jeweils nachgeschlagen werden kann, bzw. für den Fall des Weiterverk



Achtung: die Installation des Geräts, Wartungsarbeiten jeglicher Art und die eventuelle Umstellung auf eine andere Gasart dürfen ausschließlich durch qualifiziertes und vom Hersteller zugelassenes Fachpersonal ausgeführt werden.

- Das Gerät ist für Gemeinschaftsküchen bestimmt und wurde für das Kochen von Speisen entwickelt. Jeder andere Gebrauch gilt als bestimmungsfremd.
Das Gerät darf nur durch entsprechend ausgebildetes Personal betrieben werden.
- Dieses Gerät darf nicht durch Personen (Kinder eingeschlossen) benutzt werden, die körperlich behindert, in ihrer Wahrnehmungsfähigkeit oder ihren geistigen Kräften eingeschränkt sind oder denen Erfahrung und Kenntnisse fehlen, außer wenn sie durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person überwacht oder in den Gebrauch des Gerätes eingewiesen werden
- Im Fall von Defekten oder Funktionsstörungen muß das Gerät abgeschaltet werden.
- **Zwecks eventueller Reparatur wenden Sie sich bitte ausschließlich an eine vom Hersteller zugelassene Kundendienststelle und verlangen Sie die Verwendung von Originalersatzteilen.**
Die Nichteinhaltung obiger Angaben kann die Sicherheit des Geräts beeinträchtigen und führt zum Verfall jeglichen Garantieanspruchs.
- Bei heißem Ofen ist die Tür mit Vorsicht zu öffnen. Auf die

Verbrennungsgefahr muß geachtet werden.

- Salzen Sie die Speisen nicht direkt in der Garkammer (siehe dazu Kapitel "**Benutzungsanweisungen**").
Bei wiederholtem Garen stark salzhaltiger Speisen (z.B. Meeresfrüchte), die Garkammer am Ende des Arbeitstags mit reichlich Wasser reinigen.
- Das Gerät nicht mit direktem Wasserstrahl reinigen.



- Zur Reinigung der Stahlflächen keine chlorhaltigen Produkte (Chlorbleiche, Salzsäure usw.) verwenden, auch nicht in verdünntem Zustand.
- Keine korrosionsfördernden Substanzen (z.B. Salzsäure) zur Reinigung des Bodens unter dem Gerät verwenden.
- Weitere Einzelheiten sind dem Kapitel "**Reinigung und Wartung**" zu entnehmen.

3.1 PERSÖNLICHE SCHUTZAUSRÜSTUNG

Die folgende Tabelle gibt einen Überblick über die Persönliche Schutzausrüstung (PSA), die während der verschiedenen Lebensphasen der Maschine zu verwenden sind.

Phase	Schutzkleidung tragen	Sicherheitsschuhe tragen	Augenschutz tragen	Augenschutz tragen	Gehörschutz tragen	Atmenschutz tragen	Kopfschutz tragen
Transport		X					
Handling		X					
Auspacken		X					
Montage		X					
Normaler Maschinegebrauch	X	X	X (*)				
Einstellungen		X					
Normale Reinigung		X	X				
Außerordentliche Reinigung		X	X				
Wartung		X					
Demontage		X					
Verschrottung		X					

Legende:

- X PSA VORGEGEHEN
- PSA BEREITHALTEN ODER BEI BEDARF ZU TRAGEN
- PSA NICHT VORGEGEHEN

(*) Die Handschuhe für den normalen Gebrauch müssen hitzebeständig sein, um die Hände beim Herausziehen des heißen Blechs aus dem Gerät zu schützen.

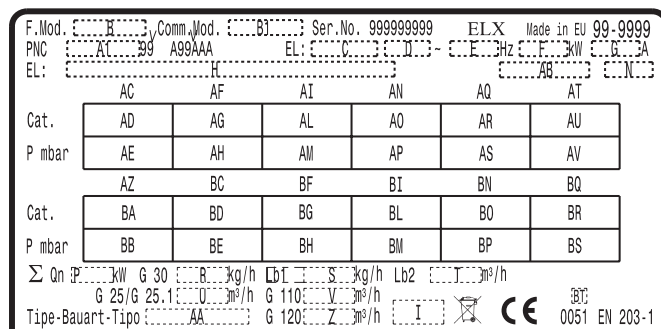
Die Nichtbenutzung der persönlichen Schutzausrüstung kann das Fachpersonal, die Techniker und das Bedienpersonal chemischer Gefährdung und eventuellen Gesundheitsschäden aussetzen.

3.2 RESTRISIKEN

Restrisiken, die bei der Entwicklung nicht vollständig vermieden oder durch geeignete Schutzvorrichtungen beseitigt werden konnten, werden auf der Maschine gekennzeichnet. Zur Information des Kunden werden im Folgenden die verbleibenden Restrisiken der Maschine aufgeführt: diese Verhaltensweisen sind unzulässig und damit streng verboten.

RESTRISIKEN	BESCHREIBUNG DER RESTGEFÄHRDUNG
Rutsch- oder Sturzgefahr	Der Bediener kann aufgrund von Wasser oder Schmutz auf dem Boden ausrutschen.
Verbrennung	Der Bediener kann absichtlich oder unabsichtlich einige Innenteile der Maschine oder das noch nicht abgekühlte Geschirr am Maschinenausgang ohne Handschuhe anfassen.
Stromschlaggefahrgefährliche	Berührung von stromführenden elektrischen Bauteilen während der Wartung, ohne die Stromversorgung abgeschaltet zu haben. Der Bediener führt (mit einem Elektrowerkzeug oder ohne Unterbrechung der Stromversorgung der Maschine) auf nassem Fußboden liegend Eingriffe aus.
Sturzgefahr	Der Bediener nimmt an dem Oberteil der Maschine Reparaturen vor und benutzt dazu ungeeignete Hilfsmittel (wie z. B.: Sprossenleitern oder er klettert auf die Maschine).
Kippgefahr von Lasten	Während der Maschinenwartung oder der Handhabung der verpackten Maschine durch Verwendung ungeeigneter Hubmittel oder falsche Lastverteilung Während des Transports voller Bleche.
Chemische Gefährdung	Berührung von Chemikalien (z. B.: Spül-, Klarspülmittel, Kesselsteinentferner usw.), ohne die erforderlichen Sicherheitsmaßnahmen zu befolgen. Immer die Anweisungen auf den Sicherheitsmerkblättern und den Etiketts der verwendeten Produkte beachten.

3.3 TYPENSCHILD UND TECHNISCHE DATEN



Bedeutung der Felder des Typenschildes:

- F.Mod. Herstellerbezeichnung des Produktes
- Comm. Model Handelsbezeichnung
- Ser. Nr. Seriennummer
- ELX Hersteller: Electrolux Professional spa
Viale Treviso, 15
33170 Pordenone (Italy)
- Made in EU Herstellungsort
- 99-9999 Monat-Jahr der Herstellung
- PNC: Produktionscode
- EL: [C] Versorgungsspannung, [D] Phase
- HZ Netzfrequenz
- kW Maximale Leistungsaufnahme
- A Stromaufnahme
- EL: [H] Elektrische Vorrüstung
- Cat Gasart
- P mbar Gasdruck
- “Qn Gasleistung
- G30-Lb1-...G120... Verbrauch der verschiedenen Gasarten
- Tipe-Bauart-tipo Bauart (Abgasführung)
- [I] Schutzklasse
- CE CE-Kennzeichnung
- 0051 EN 203-1 Bezugsnormen

4. ÖKOLOGIE UND UMWELT

4.1. Verpackung

- Alle zur Verpackung verwendeten Materialien sind umweltverträglich. Sie können gefahrlos aufbewahrt oder in einer entsprechenden Müllverbrennungsanlage entsorgt werden. Die Verpackungsteile aus Kunststoff, die einem Recycling zugeführt werden können, sind folgendermaßen gekennzeichnet:



Polyäthylen: äußerer Schutz der Verpackung, Beutel mit Betriebsanleitung bzw. Gasdüsen.



Polypropylen: obere Paneele der Verpackung, Umreifungsbänder



Polystyrolschaum: Eckenschutz

4.2. Gebrauch

- Unsere Geräte werden so ausgelegt und durch Labortests optimiert, daß sehr hohe Leistungen und Ergebnisse erzielt werden. Zur Reduzierung des Energieverbrauchs (Strom, Gas und Wasser) sollte ein längerer Leerbetrieb des Geräts bzw. ein Betrieb unter ungünstigen Bedingungen für die Leistung des Geräts (z.B. geöffnete Tür) vermieden werden. Darüber hinaus sollte das Gerät, soweit dies möglich ist, unmittelbar vor dem Gebrauch vorgeheizt werden.


4.3. Reinigung

- Um die Abgabe von umweltverschmutzenden Substanzen zu reduzieren, empfiehlt sich die Reinigung des Geräts (außen und bei Bedarf auch innen) mit Produkten, die zu über 90% biologisch abbaubar sind.

4.4. Entsorgung

- Wenn das Produkt abgerüstet wird, darf es nicht ohne entsprechende Entsorgung weggeworfen werden.

- Unsere Geräte sind zu über 90% aus Metallen (Edelstahl, Eisen, Aluminium, verzinktes Blech usw.) gefertigt, welche in den traditionellen Rückgewinnungsanlagen und unter Einhaltung der im jeweiligen Land geltenden einschlägigen Vorschriften dem Recycling zugeführt werden können.
- Im Rahmen der Entsorgung ist das Gerät durch Entfernen des Stromkabels unbrauchbar zu machen und alle Elemente zum Verschluss von Hohlräumen (soweit diese vorhanden sind) zu entfernen, um zu vermeiden, daß Personen dort eingeschlossen werden könnten.

- Das Symbol  am Gerät besagt, dass dieses Gerät nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf, sondern gemäß geltenden Bestimmungen so entsorgt werden muss, dass dadurch keine Gefährdungen für die Umwelt und die Gesundheit von Personen auftreten können. Wenn Sie zur Entsorgung dieses Gerätes weitere Informationen benötigen, sollten Sie sich mit einem Vertriebs-/Kundendienstvertreter bzw. Händler dieses Produktes oder mit ihrem örtlichen Müllentsorgungsdienst in Verbindung setzen.

II. INSTALLATIONSANWEISUNGEN



Achtung: Zur Durchführung der in diesem Kapitel beschriebenen Arbeiten müssen die Außenwände des Ofens entfernt werden.

Da einige Einstellungen bei eingeschaltetem Ofen vorgenommen werden müssen, ist höchste Aufmerksamkeit auf die spannungsführenden Teile zu verwenden.



Achtung: Die Wartungsarbeiten im oberen Gerätebereich erfordern den Gebrauch einer Sicherheitsleiter mit Rückenschutz.

1. INSTALLATIONSORT

- Das Gerät nur in gut belüfteten Räumen aufstellen.

1.1. GELTENDE NORMEN

- Zu diesem Zweck verweisen wir auf die gültigen einschlägigen Rechtsverordnungen (siehe DVGW-Arbeitsblatt G 634)

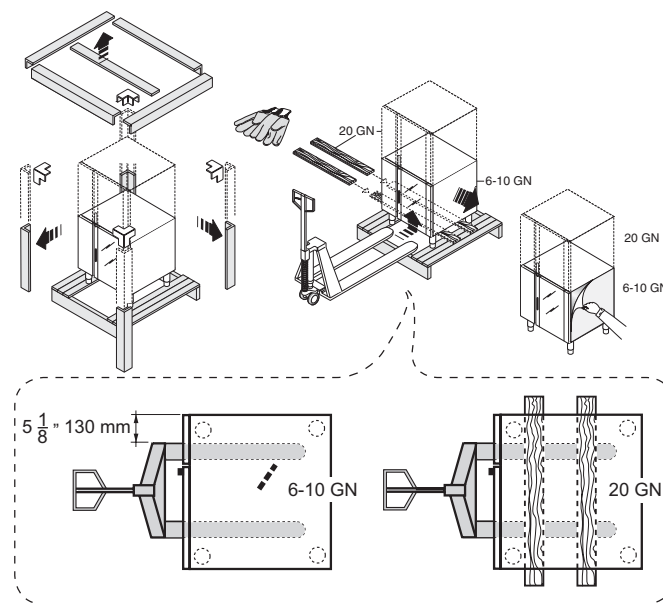
RECHTSVERORDNUNGEN, TECHNISCHE REGELN UND RICHTLINIEN

- Bauordnungen der Länder
- Feuerungsverordnungen der Länder
- Bauaufsichtliche Richtlinien über die brandschutztechnischen Anforderungen an Lüftungsanlagen
- DVGW-Arbeitsblatt G 600 (TRGI) "Technische Regeln für Gasinstallationen"
- TRF "Technische Regeln Flüssiggas"
- DVGW-Arbeitsblatt G 634 "Installation von Großküchen-Gasgebrauchseinrichtungen"
- Unfallverhütungsvorschrift VGB 77
- Sicherheitsregeln für Küchen ZH 1/37
- DIN 18 160 Teil 1 "Hausschornsteine"
- Richtlinie "Raumluftechnische Anlagen für Küchen" VDI 2052
- Richtlinien für die Verwendung von Flüssiggas ZH 1/455
- Einschlägige VDE-Vorschriften
- Bestimmungen der Energieversorgungsunternehmen (GVU/ EVU)
- Vorschriften der Trinkwasserversorgung

2. AUFSTELLUNG

- Das Gerät aus der Verpackung nehmen, langsam den Schutzfilm von den Außenwänden abziehen und dabei darauf achten, daß keine Klebstoffreste zurückbleiben. Sollte dies dagegen der Fall sein, können sie mit einem geeigneten Lösungsmittel entfernt werden.

Schutzhandschuhe anziehen und die Verpackung entfernen. Das Gerät mit einem Gabelstapler anheben, das Untergestell entfernen und das Gerät an seinem Bestimmungsort aufstellen. Die Schutzhülle entfernen und das Verpackungsmaterial gemäß den einschlägigen Normen des Landes, in dem das Gerät benutzt wird, umweltgerecht entsorgen.



- Zur Entsorgung der Verpackung, siehe vorstehenden Abschnitt "Ökologie und Umwelt".
- Den notwendigen Platzbedarf und die Anschlußmaße entnehmen Sie bitte den Installationsplänen auf den ersten Seiten dieses Anweisungshefts.

- Die linke Seitenwand des Geräts muß mindestens **50 cm** von anderen Flächen entfernt sein, um Wartungseingriffe zu ermöglichen, während die rechte Seitenwand **10 cm** von eventuellen brennbaren Flächen entfernt sein muß.
- Das Gerät aufstellen und die Höhe der Arbeitsfläche mit Hilfe der verstellbaren FüÙe anpassen.
- Das Gerät ist nicht für den Einbau geeignet.

3. ABZUG DER VERBRENNUNGSGASE

3.1. VORBEMERKUNG

Die gasbeheizten Konvektions- / Dampföfen werden aufgrund der angewandten Verbrennungstechnologie nach "**Bauart**" klassifiziert. Für jede Bauart ist in den Normen eine spezifische Anlage zum Abzug der Verbrennungsgase vorgesehen. Bevor die Abzugsanlage installiert wird, ist daher folgendes notwendig:

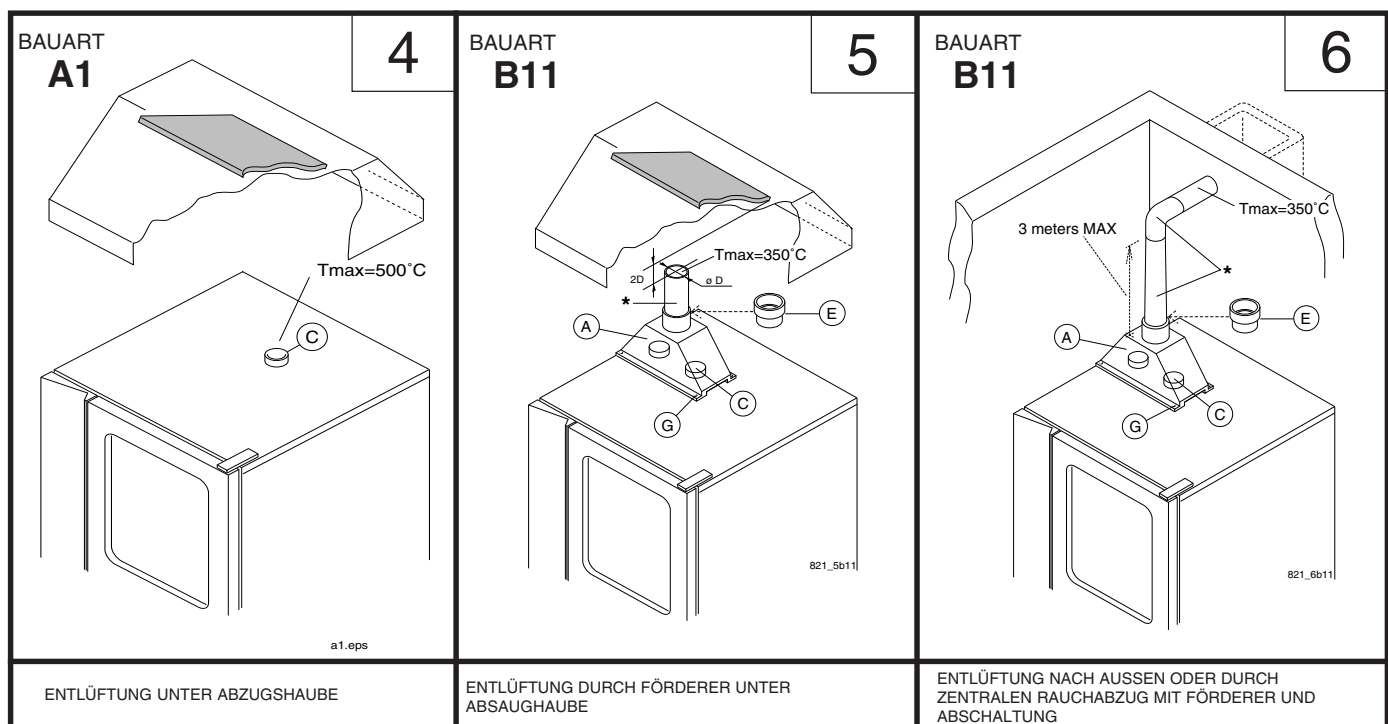
- Ermittlung der "**Bauart**" Ihres Modells in **Tabelle Nr°1** (technische Daten) oder auf dem Typenschild des Geräts;
- Aus den nachfolgend aufgeführten Plänen einen für die Bauart auswählen, je nach der Art, in der die Verbrennungsgase am Installationsort abgeführt werden sollen (z.B. Entlüftung unter der Abzugshaube, nach außen oder über einen zentralen Rauchabzug)

3.2. MONTAGE DER ZUBEHÖRTEILE

Die Montage der Zubehörteile kann anhand der nachstehenden Abbildungen und der zugehörigen Legende leicht durchgeführt werden. Die Bohrungen für die Befestigungsschrauben des Zubehörs "**A**" haben **3.5 mm** Durchmesser und müssen vor Ort an den Stellen ausgeführt werden, an denen der Ofendeckel bereits angekört ist.

3.3. HINWEISE ZUR ABZUGSANLAGE FÜR VERBRENNUNGSGASE

Vor der Installation muß aufgrund der Angaben der geltenden Norm geprüft werden, daß das von der Abzugsanlage abgesaugte



Volumen größer ist, als das der vom Gerät erzeugten Verbrennungsgase (siehe Punkt 1.1).

Werden die Verbrennungsgase unter einer Absaughaube entlüftet, so muß der Abstand (in der Abbildung angegeben) zwischen dem oberen Ende des Entlüftungsrohrs und der untersten Stelle der Filter der Absaughaube eingehalten werden. Dieser Abstand bestimmt sich aufgrund des Durchmessers "D" des Entlüftungsrohrs.

Bei Entlüftung nach außen oder in einen zentralen Rauchabzug (Abb. "6" und "7"), dürfen die Entlüftungsleitungen insgesamt **NICHT** über 3 Meter lang sein, dürfen **KEINE** Verengerungen des Durchmessers aufweisen und müssen regelmäßig überprüft und eventuell gereinigt werden.



Achtung: Prüfen Sie das Material, aus dem eventuelle Verlängerungen und die Filter der Absaughaube bestehen, da die Verbrennungsgase besonders hohe Temperaturen erreichen (in der Abbildung angegeben). Darüber hinaus ist es wichtig, daß der Zustand der Filter regelmäßig kontrolliert werden, da diese bei übermäßiger Sättigung mit Fett und Schmutz die Funktionstüchtigkeit der Absauganlage beeinträchtigen und Feuer fangen können.

Hinweis zum Modell 20 GN 1/1 - 20 GN 2/1: Das Typenschild dieses Geräts führt beide möglichen Bauarten auf (B11 oder B21). Nach Installation der Abzugsanlage muß auf diesem Typenschild die Bauart **ausgestrichen** werden, die nicht realisiert wurde, so daß nur die Bauart der tatsächlich erfolgten Installation verbleibt.

LEGENDE:

- | | |
|--|--|
| A: Förderer (separat verpackt); | G: Befestigungsschrauben (mitgeliefert); |
| C: Abzug Verbrennungsgase des Zellenkonvektors; | H: Abzugs-Schalter (beim Hersteller anfordern) |
| E: Adapterring für handelsübliche Leitungen (beim Hersteller anfordern) | *: Handelsübliche Verlängerungsrohre (nicht mitgeliefert) |

BAUART B11	7	BAUART B21	8
<p style="text-align: right; font-size: small;">821_7b11</p>	<p style="text-align: right; font-size: small;">821_8b21</p>		
ENTLÜFTUNG NACH AUSSEN ODER IN ZENTRALEN RAUCHABZUG MIT FÖRDERER		DIREKTENTLÜFTUNG OHNE FÖRDERER UNTER ABSAUGHAUBE	

4. ELEKTROANSCHLUSS

- **Der Anschluß an das Stromversorgungsnetz muß aufgrund der einschlägigen Vorschriften erfolgen.**
- Vor Durchführung des Anschlusses muß sichergestellt werden, daß die Spannung und die Frequenz mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
- **Den Elektroanschluß gemäß dem beiliegenden Schaltplan ausführen und dabei die auf dem Schild neben der Anschlußklemmleiste angegebene Position der Phasenleiter (L) und des Nulleiters (N) einhalten.**
- Das Gerät muß dauerhaft an das Versorgungsnetz angeschlossen werden. Der Anschluß muß durch ein Kabel Typ H05 RN-F erfolgen. Das Netzkabel ist innerhalb eines Metall- oder starren Kunststoffrohrs zu verlegen. Wird der Anschluß mit Hilfe eines bereits vorhandenen Leiters vorgenommen, so darf das Installationsrohr nicht in das Innere des Geräts hineinragen. Darüber hinaus muß sorgfältig darauf geachtet werden, daß das Rohr keine scharfen Kanten aufweist.
- Dem Gerät vorgeschaltet ist ein Schutzschalter ausreichender Leistung zu installieren, mit einer Kontaktweite von mindestens 3 mm und einer 16 A-Sicherung Typ T (träge). Dieser Schalter muß in das permanente Stromnetz des Gebäudes eingegliedert werden und ist in nächster Nähe des Geräts anzubringen.
- Dem Gerät vorgeschaltet muss eine für Wartungseingriffe in Aus-Stellung verriegelbare Vorrichtung (verriegelbarer Stecker, verriegelbarer Schalter o. Ä.) installiert werden.
- Das Gerät muß an die Erdleitung des Stromnetzes angeschlossen werden. Zu diesem Zweck umfaßt die Anschlußklemmleiste eine mit dem Symbol \perp gekennzeichnete Klemme, an welche die Netzen den anzuschließen sind. Darüber hinaus ist das Gerät an ein Äquipotentialsystem anzuschließen. Dieser Anschluß erfolgt mit Hilfe der mit ∇ bezeichneten Befestigungsschraube, die sich außen neben der Einführung des Netzkabels befindet. Der Äquipotentialdraht muß einen Querschnitt von mindestens 10 mm² aufweisen.

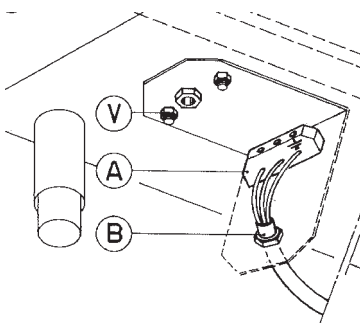
4.1 INSTALLATION DES VERSORGUNGSKABELS

(Abb. "9")

Zum Anschluß des Versorgungskabels an das Gerät ist wie folgt vorzugehen :

- Die beiden Schrauben "V" zur Befestigung der Klemmleistentafel auf der linken Vorderseite des Geräts lösen.
- Das Versorgungskabel in die Öffnung der Kabeltülle "B" einführen.
- Das Kabel an die Klemmleiste "A" anschließen, wie im beiliegenden Schaltplan gezeigt, und mit der zugehörigen Kabeltülle befestigen.
- **Die Tafel wieder schließen und mit den Schrauben befestigen.**

Der Hersteller verweigert jegliche Haftung, falls die Unfallverhütungsvorschriften nicht eingehalten werden.



9

5. WASSERANSCHLUSS

(Siehe Installationspläne am Anfang dieses Anweisungsheftes)

Das Wassereinflußrohr "C" ist mit einem mechanischen Filter und einem Absperrhahn an das spezifische Wasserleitungsnetz anzuschließen.

Vor der Installation des Filters empfiehlt es sich, eine gewisse Menge Wasser durchfließen zu lassen, um die Leitung von eventuellen Festkörperpartikeln zu reinigen.

Der Wassereinfluß ist mit Trinkwasser mit einem **Druckwert** zwischen 150-250 kPa (1,5-2,5 bar) zu speisen.

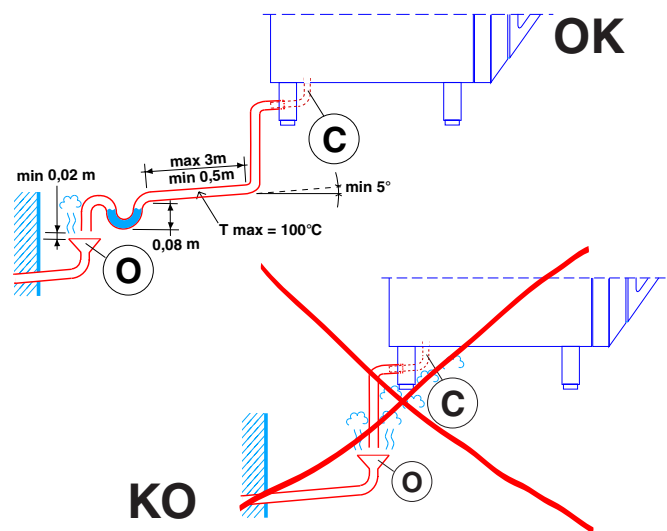
5.2 WASSERABFLUSSANLAGE

Den Abfaßstutzen "C" an eine Leitung **gleichen Durchmessers** anschließen, die **zwischen 0,5 und 3 Metern** lang und bis **mindestens 100°C** temperaturbeständig sein muß. Diese Leitung muß das Wasser zwingend über einen Syphon (Höhe 80 mm) in einen freien Auslauf "O" (Air-Break) oder ein Gitter im Boden ablassen (siehe Abb. 12b), um zu verhindern, daß ein eventueller Rücklauf aus der Kanalisation in die Leitungen innerhalb des Ofens oder der Garzelle gelangen kann.

Verengerungen an flexiblen Leitungen und Knicke an metallischen Leitungen müssen auf der gesamten Länge der Abflußleitung vermieden werden. Darüber hinaus müssen waagrechte Leitungsteile vermieden werden, um das Anstauen von Wasser zu verhindern (minimale Neigung 5%).



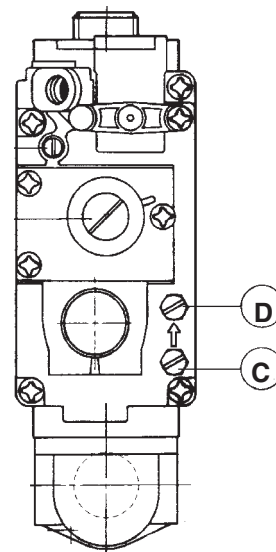
Achtung: Die Abluftanlage muß so installiert werden, daß eventuell vom "Air-Break" austretende Dämpfe nicht in die Belüftungsöffnungen am Boden des Geräts gelangen können.



6. GASANSCHLUSS

6.1. HINWEISE

- Wenden Sie sich vor der Installation an das Gasversorgungsunternehmen.
- Den notwendigen Platzbedarf und die Anschlußmaße entnehmen Sie bitte den technischen Daten und Abbildungen auf den ersten Seiten dieser Anweisung.
- Vor dem Anschluß an die Gasleitung ist die Abdeckkappe des sich am Gerät befindlichen Gasanschlusses zu entfernen.
- Das Gerät an seinen Standort stellen und eventuell die Höhe der Arbeitsfläche durch Fest- oder Lockerschrauben der einstellbaren FüÙe regulieren.
- Den Schutzfilm von den Seitenwänden entfernen und darauf achten, daß Klebemittelrückstände vermieden werden. Eventuelle Klebemittelrückstände sind mit einem geeigneten Lösungsmittel zu entfernen.
- Vor dem Gerät muß ein leicht zugänglicher Absperrhahn angebracht werden.
- Das Gerät ist gemäß den gültigen Vorschriften an die Gasleitungen anzuschließen : DVGW - Arbeitsblatt G634.
- Nach durchgeführter Installation sind sämtliche Verbindungsstellen mit einem nicht korrodierenden Lecksuchspray einzusprühen, um sie auf eventuelle Undichtheiten zu überprüfen.
- Beim Anschluß ist zu überprüfen, ob das Gerät für die vorhandene Gasart eingestellt ist. Sollte dies nicht der Fall sein, verweisen wir auf den Abschnitt "Umstellung oder Anpassung auf/an andere Gasarten".
- Abgesehen von der Installation, darf jede Wartungsarbeit (Gas, Strom) nur vom Gasversorgungsunternehmen oder von einem konzessionierten Installateur durchgeführt werden.
- Nach einem eventuellen Anschluß an eine andere Gasart muß grundsätzlich eine Funktionsprüfung vorgenommen werden (siehe dazu Abschnitt Nr. 8 "Funktionsprüfung").



6 GN 1/1
10 GN 1/1 - 2/1
20 GN 1/1 - 2/1

10a

6.2. NENN-HEIZLEISTUNG

Die Daten bezüglich der **Nennheizleistung** sind der **Tabelle Nr. 1 "Technische Daten"** zu entnehmen.

Diese ist bedingt durch den Gasanschlußdruck und den Durchmesser der Brennerdüsen.

Die Nennheizleistung muß sowohl bei der Neuinstallations als auch nach Anpassung an eine andere Gasart bzw. nach Wartungsarbeiten jeglicher Art kontrolliert werden (vom Vertrags-Installateur oder durch das Gasversorgungsunternehmen).

Jede Veränderung der Nennheizleistung ist untersagt.

6.3. KONTROLLE DES GASANSCHLUSSDRUCKS

(Abb. "10a")

Der Anschlußdruck wird vor dem Gasventil bei in Betrieb befindlichem Gerät (eventuell nach Anpassung an eine andere Gasart) mit Hilfe eines **Manometers mit Mindestauflösung von 0,1 mbar** gemessen, wobei wie folgend vorzugehen ist:

- 1) Das Armaturenbrett öffnen und den Dichtstopfen "C" des Druckanschlusses entfernen, dann das Manometerrohr anschließen.
- 2) Prüfen, daß der so ermittelte Druck innerhalb der in nachstehender Tabelle angegebenen Werte liegt:

GASART

DRUCK MBAR

	Nenndruck	Min.	Max.
Methangas G20	20	18	25
Flüssiggas G30/G31	50	42,5	57,5

Bei abweichenden Werten kann das Gerät nicht betrieben werden.

Das Gasversorgungsunternehmen muß davon informiert werden;

- 3) Nach dem Messen des Anschlußdrucks, den Garzyklus abbrechen und den Gasabsperhahn wieder schließen.
- 4) Das Manometer abnehmen und den Dichtstopfen "C" sorgfältig wieder einschrauben;
- 5) Das Gerät wieder verschließen.

7. ANPASSUNG AN EINE ANDERE GASART



Achtung: Das Gerät ist fabrikseitig für eine bestimmte **Gasart** ausgelegt, wie aus den Aufklebern auf dem Gerät selbst und auf der Verpackung hervorgeht. Zur eventuellen Anpassung an eine andere Gasart müssen die nachfolgenden Anweisungen sorgfältig befolgt werden. Dazu sind die Düsen zu verwenden, die in dem der Maschine mitgelieferten Beutel enthalten sind.

7.1 ZUGANG ZU DEN BAUTEILEN

(Siehe Abb. "11a", "11b" auf den folgenden Seiten)

7.2. AUSTAUSCH DER HAUPTBRENNERDÜSE

(Abb.11a)

Um die Düsen des Hauptbrenners freizulegen, die linke Seitenverkleidung abnehmen.

- Die Schraube "A" lockern und die Düse "C" ausschrauben.
- Die Düse und den Belüfter entfernen.
- Die Düse "C" mit der für die gewünschte Gasart ersetzen (s. TABELLE 2 auf den folgenden Seiten).
- Der in Hundertstelmillimetern angegebene Düsendurchmesser ist auf dem Gehäuse derselben eingepreßt (z.B. Düse $\varnothing 3.5$ mm; Prägung: 350)
- Die Düse "C" in den Belüfter "B" einführen und die beiden zusammengefügte Bauteile in ihre Position zurückbringen, dann die Düse fest einschrauben

7.3. EINSTELLUNG DER PRIMÄRLUFT FÜR DEN HAUPTBRENNER (Abb. 11a)

Die Primärluft ist dann korrekt eingestellt, wenn die Flamme bei kaltem Brenner nicht abschaltet und bei warmen Brenner keine Flammenrückschläge auftreten.

Die Einstellung wie folgt vornehmen:

- Die Schraube "A" lockern und den Belüfter "B" im Abstand "C" (s. TABELLE 2 auf den folgenden Seiten) positionieren.
- Die Schraube "A" wieder festschrauben.

7.4. ERSETZEN DER HAUPTBRENNERDÜSE

(Abb.11b)

- Die Zündkerze "C" abmontieren.
- Den Befestigungsanschluß "A" der Hauptleitung ausschrauben.
- Die Düse "B" herausnehmen und mit der für die verwendete Gasart ersetzen (s. TABELLE 2 auf den folgenden Seiten).
- Die Kennnummer der Düse ist auf dem Gehäuse derselben eingepreßt.
- Die Hauptleitung mit dem Anschlußstück "A" wieder anschließen.
- Die Zündkerze "C" wieder einmontieren.
- Das Gassperrventil ist nicht mit der Einregulierungsschraube für minimalen Leistungswert ausgerüstet, deshalb sind die möglichen Betriebsfunktionen des Brenners ON/OFF.



Achtung:
Nach Ausführung der Umstellungsarbeiten die Außenwände des Ofens wieder anbringen.

7.5 HINWEISSCHILD GASEINSTELLUNG

Nach der Umstellung auf eine andere Gasart den der verwendeten Gasart entsprechenden Aufkleber gut sichtbar außen am Ofen anbringen. Der entsprechende Aufkleber ist unter denen im mitgelieferten Beutel auszuwählen.

8. SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

Das Gerät ist mit folgenden Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet:

- **Schmelzsicherungen** (siehe Elektroschaltplan) hinter dem Bedienfeld.

Bei Ersatz den Deckel aufschrauben und das beschädigte Teil durch ein neues mit derselben Leistung ersetzen; dieser Wert ist auf dem daneben angebrachten Typenschild angegeben.

- **Sicherheitsthermostat der Zelle** mit manueller Rückstellung, angebracht hinter dem Bedienfeld. Bei Auslösung des Sicherheitsthermostats wird die Stromzufuhr zur Konvektionserhitzung unterbrochen.

Die Rückstellung darf nur von Fachpersonal, und erst nachdem die Ursachen für die Unterbrechung beseitigt wurden, vorgenommen werden.

- **Wärmeschutzschalter im Lüftermotor**, der bei Überhitzung desselben an der Schmelzsicherung F1 ausgelöst wird (siehe Elektroschaltplan) und den Betrieb des Geräts unterbricht.

Die Rückstellung darf nur von Fachpersonal, und erst nachdem die Ursachen für die Unterbrechung beseitigt wurden, vorgenommen werden; die Schmelzsicherung F1 ist durch eine gleichwertige zu ersetzen.

Bei Ersatz das Instrumentenbrett öffnen, den Deckel aufschrauben und das beschädigte Teil durch ein neues mit derselben Leistung ersetzen; dieser Wert ist auf dem daneben angebrachten Typenschild angegeben.

9. FUNKTIONSPRÜFUNG

- Das Gerät entsprechend den Angaben des Kapitels "Benutzungsanweisungen" in Betrieb setzen;

- Die Dichtheit der Gasanlage des Geräts überprüfen;

- Die Funktionstüchtigkeit der Abzugsanlage für Verbrennungsgase kontrollieren;

- Das Zünden der Brenner und die Gleichmäßigkeit der Flamme überprüfen. Soweit erforderlich, dazu die linke Seitenwand abnehmen und durch die entsprechenden Sichtfenster sehen.

- Dem Benutzer die Funktion des Geräts sowie die normalen Instandhaltungs- und Reinigungsarbeiten anhand des Anweisungsheftes erläutern.



Achtung:

- Während des Betriebs muß auf die heißen Bereiche der äußeren Oberflächen geachtet werden.

- Die Abzugsöffnungen an der Oberseite des Geräts dürfen nicht durch Gegenstände verschlossen werden.

10. WARTUNG

Die Bauteile, die der Wartung bedürfen sind nach dem Öffnen der Bedienblende, der linken Seitenwand oder der Rückwand zugänglich.

Tabelle 2: Düsen und Einstellungen / Gasarten

ABBILDUNG		11a-11b									
Anz. ROSTE		6 GN 1/1		10 GN 1/1		10 GN 2/1		20 GN 1/1		20 GN 2/1	
MODEL		_CF/G 6-0		_CF/G 10 1/1		_CF/G 10 2/1		_CF/G 20 1/1		_CF/G 20 2/1	
DÜSENDATEN		Ø	#	Ø	#	Ø	#	Ø	#	Ø	#
Düse Hauptbrenner Abschnitt 7.2	G30/ G31 Flüssiggas	1,3	130	1,9	190	1,55	155	1,8	180	2,2	220
	G20 Methan	2,25	225	3,3	330	2,75	275	3,2	320	4,1	410
	G25 Methan	2,45	245	3,6	360	3	300	3,55	355	4,5	450
Düse Leitbrenner Abschnitt 7.4	G30/ G31 * Flüssiggas	n°24		n°24		n°24		n°24		n°24	
	G20 ** Methan	n°25		n°25		n°25		n°25		n°25	
	G25 ** Methan	n°25		n°25		n°25		n°25		n°25	
Einst. Belüftung Hauptbrenner Mass "H" (mm) Abb. unter Absatz 7.3	G30/ G31 Flüssiggas	34		24		32		33		26	
	G20 Methan	35		34		34		34		27,5	
	G25 Methan	35		34		34		34		27,5	

* = 1foro

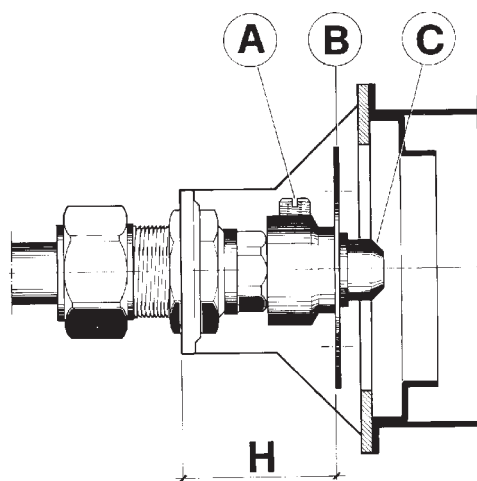
** = 2 fori

Ø = Durchmesser (mm)

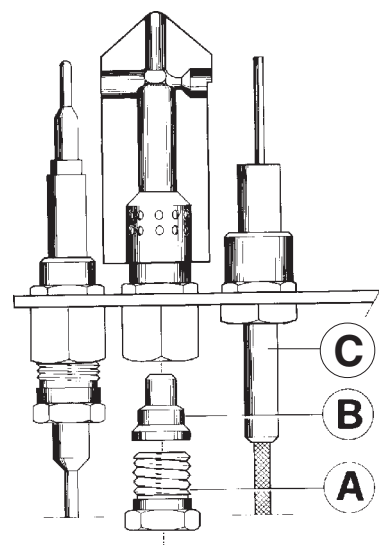
= Prägung

HAUPTBRENNER

In der Tabelle auf das Maß H achten



11a

ZÜNDBRENNER

11b

11. EINIGE BETRIEBSSTÖRUNGEN UND DEREN URSACHE

Auch bei vorschriftsmäßigem Gebrauch des Gerätes können Betriebsstörungen auftreten.

Der Zündbrenner spricht nicht an.

Mögliche Ursachen:

- Zündkerze nicht korrekt befestigt oder angeschlossen
- Elektrozündung oder Kabel der Zündkerze beschädigt
- Gasdruck unzureichend
- Zünddüse verstopft
- Gasventil defekt

Der Zündbrenner erlischt nach Loslassen des Gasbetätigungsknopfes

Mögliche Ursachen:

- Thermoelement wird vom Zündbrenner unzureichend geheizt oder ist defekt
- Druckabfall am Gasventil
- Gasventil defekt
- Sicherheitsthermostat(e) hat(haben) angesprochen.

Der Brenner spricht trotz eingeschaltetem Zündbrenner nicht an

Mögliche Ursachen:

- Druckabfall in den Gasleitungen
- Düse verstopft
- Gasventil defekt
- Zündöffnungen des Brenners verstopft
- Thermoschutz des Motors hat angesprochen
- Timer defekt
- Mikroschalter der Ofentür defekt oder nicht vollständig geschlossene Ofentür
- Betriebsthermostat oder Kugel defekt.

Die Temperatureinstellung des Ofens ist nicht möglich

Mögliche Ursachen:

- Betriebsthermostat defekt
- Gasventil defekt.

12. POSITIONIERUNG DER HAUPTBAUTEILE

(Eingriffe jeglicher Art im Inneren des Geräts dürfen ausschließlich durch einen vom Hersteller zugelassenen Installateur vorgenommen werden)

- Nach Abnehmen der Schaltpaneel und der linken Seitenwand des Geräts sind folgende Bauteile zugänglich:
 - Wasser-Magnetventil
 - Sicherheits- und Betriebsthermostate
 Zum Ersetzen der Sicherheitsthermostatkugel folgendermaßen vorgehen:
 - Befestigungsschrauben aus der Abdeckung des Geräterückteils nehmen
 - Verbrennungsgasabzug (falls vorhanden) entfernen
 - Abdeckung links hinten anheben
 - Sicherheitsthermostatkugel ersetzen und dabei sicherstellen, daß die Kugel in der ursprünglichen Position sitzt.
- Ausbaumöglichkeit des Haupt- und des Zündbrenners nach Entfernen der Befestigungsschrauben. Ersetzen der Düsen des Haupt- und des Zündbrenners und Einstellung der Primärluft.

Anmerkung:

Beim Öffnen der Bedientafel werden sämtliche Gas- und Elektrobauteile freigelegt, einschließlich der Versorgungsklemmleiste (Zugang auch von außen durch den Geräteboden möglich) und der Sicherung.

Zum Ersetzen des Gas-Magnetventils Anschluß des Zündbrenners und des Thermoelements unterbrechen, sowie den Anschluß des Gasein- und austritts.

- Nach Entfernen der Rückwand und anschließend der Absaugwand und des Lüfters wird der Elektromotor freigelegt.

III. BENUTZUNGSANWEISUNG

Bevor das Gerät in Betrieb gesetzt wird, muß das vorliegende Anweisungsheft aufmerksam gelesen werden. Die hier enthaltenen Angaben stellen wichtige Informationen für den korrekten und optimalen Betrieb des Ofens dar. Sollten Sie weitere Angaben zu den Eigenschaften und Leistungen benötigen, wenden Sie sich bitte an den Vertragshändler.

- Stellen oder legen Sie keine Töpfe oder Küchengeräte auf den Ofen, um die Rauch- und Dampfzugsöffnungen nicht zu verschließen.
- Lassen Sie alle 6 Monate von einem Fachmann den Zustand der Brenner, die Gleichmäßigkeit der Flamme und die Funktionstüchtigkeit der zugehörigen Bauteile überprüfen.
- Das Gerät sollte regelmäßig (mindestens einmal pro Jahr) vollständig überholt werden. Zu diesem Zweck empfiehlt sich der Abschluß eines Wartungsvertrags.
- Einige Modelle sind mit einem Kerntemperaturfühler zur Ermittlung der Temperatur im Kern des Produkts ausgestattet. Dieser Kerntemperaturfühler ist ein Präzisionsbauteil. Stöße, gewaltsames Einführen und Ziehen am flexiblen Kabel (besonders bei Verwendung fahrbarer Geräte) sind unbedingt zu vermeiden. **Die Garantie umfaßt nicht den Austausch von Kerntemperaturfühlern, die durch unsachgemäßen Einsatz beschädigt wurden.**
- Während der Garzyklen mit Feuchtigkeit sollte eine Temperatur von 200-210°C nicht überschritten werden. Höhere Werte können die Wirksamkeit der Zellendichtung beeinträchtigen.
- Beim Einführen der Speisen in die Garkammer sollte zwischen den einzelnen Behältern ein Abstand von mindestens 40 mm eingehalten werden, um eine bessere Umwälzung der Heißluft zu ermöglichen.

Der Ofen gestattet Betriebstemperaturen zwischen 30 - 300°C.

- **Vermeiden, Speisen in der Garkammer zu salzen, vor allem bei Zyklen mit Feuchtigkeitzufuhr.**
- **Es ist strikt untersagt, während des Betriebs entflammare Flüssigkeiten wie z.B. stark alkoholhaltige Getränke in die Garkammer einzuführen.**

1. BESCHREIBUNG DER BEDIENTAFEL

1.1. VORBEMERKUNG

Um das Verständnis der Ofenfunktionen zu erleichtern, legen Sie das Faltblatt der Bedientafel Ihres Ofenmodells offen bereit, das Sie unter den letzten Seiten dieses Handbuchs finden. Nachfolgend sind alle Funktionen beschrieben, die bei den verschiedenen Modellen dieser Reihe vorhanden sind.

Bestimmte Funktionen sind an allen Modellen vorhanden, andere nur bei einigen davon.

1.2 BEDIENTAFEL

(s. Abb. letzte Seite)

- | | | |
|-----------|---|---|
| P | - | Kontrollöffnung Zündflamme |
| A | - | grüne Kontrolleuchte "unter Spannung" |
| B | - | orangefarbene Kontrolleuchte "Thermostat in Betrieb" |
| C | - | Anwählschalter "Garmethoden" mit folgenden Einstellungsmöglichkeiten |
| | | 1 - Erwärmen mit niedriger Feuchtigkeit |
| | | 2 - Erwärmen mit mittlerer-niedriger Feuchtigkeit |
| | | 3 - Erwärmen mit mittlerer Feuchtigkeit |
| | | 4 - Erwärmen mit mittlerer-hoher Feuchtigkeit |
| | | 5 - Erwärmen mit hoher Feuchtigkeit |
| | | 6 - Belüften ohne Erwärmen |
| | | 7 - Erwärmen ohne Feuchtigkeit |
| D | - | Thermostat, Einstellung: 30-300°C |
| E | - | Timer, Einstellung 0 - 120 min."∞" |
| F | - | Einschalter des Garzyklus mit Kerntemperaturfühler (entaktiviert den Timer, falls eingestellt, und zeigt die Temperatur des Temperaturfühlers auf "G1" an. |
| G | - | Drehgriff zur Einstellung der Kerntemperatur des Produkts, von 50-99°C. |
| G1 | - | Anzeige: <ul style="list-style-type: none"> • zeigt den eingestellten Temperaturwert an. • zeigt den Temperaturwert des Kerntemperaturfühlers während dem Garzyklus an. |
| T | - | Thermometer (falls vorgesehen) |

Anmerkung: Die unter "K" (Abb.3, falls vorhanden) dargestellten Bauteile beziehen sich auf die Garfunktionen mit Kerntemperaturfühler.

GEBRAUCH DES OFENS


2. INBETRIEBNAHME

(s. Abb. letzte Seite)

Vorbedingung

Vor der Inbetriebnahme des Geräts den Hauptschalter der Stromeinlage einschalten und den Absperrhahn für Wasser und Gas öffnen.

2.1 EINSCHALTEN

- Knopf des Wählschalters "C" auf "7" drehen; das Aufleuchten der grünen Lampe "A" zeigt an, daß das Gerät unter Spannung steht.
- Gasknopf "S" eindrücken und auf "★" (Einschalten des Zündbrenners) drehen. Sekundenlang eindrücken, bis die Flamme zündet, und dann loslassen. Bei den Modellen **6GN1/1** Drehknopf "S" und gleichzeitig die Zündtaste "AP" bis zum Zünden der Flamme eindrücken. Durch die Kontrollöffnung "P" sicherstellen, daß Anzündung erfolgt ist, andernfalls Vorgang wiederholen.
- Gasknopf "S" auf  (Voreinstellung Brennerbetrieb) drehen
- Knopf des Wählschalters "C" auf gewünschte Garmethode drehen (s. Abschnitt 1.2)
- Gartemperatur am Drehknopf des Thermostats "D" einstellen
- Garzeit am Drehknopf des Zeitschalters "E" einstellen
Das Aufleuchten der Kontrolllampe "B" zeigt an, daß die Heizfunktion gestartet ist
- Nach abgeschlossenem Garzyklus tritt das Läutwerk für ca. 1 Minute in Funktion.

Anmerkung:

Vor einem Garzyklus mit Feuchtigkeitzufuhr wird empfohlen, die Garkammer auf ca. 100°C im Zyklus "Garen ohne Feuchtigkeit" vorzuheizen.

2.2 ABSCHALTEN

- Knopf "C" auf "0" drehen, die Kontrolleuchte "A" ist aus
- Zündflamme durch Drehen des Knopfes "S" auf "●" ausschalten.
- Gas- und Wasserhähne schließen
- Den dem Gerät vorgeschalteten Automatschalter auslösen.

3. GARMETHODEN

(s. Abb. letzte Seite)

Gerät unter Spannung setzen, grüne Led "A" leuchtet auf.

3.1 ZYKLUS "DAUERGAREN"

Zum Einstellen des Dauergarzyklus nur den Drehknopf des Zeitschalters "E" auf "∞" drehen, nachdem der Drehknopf "D" auf den gewünschten Temperaturwert gestellt wurde.

3.2 "GARZYKLUS MIT FEUCHTIGKEIT"

Sicherstellen, daß der Wasserhahn geöffnet ist. Sollte es während dem Garen erforderlich sein, die Feuchtigkeit in der Garkammer zu erhöhen, folgendermaßen vorgehen:

- Wählschalter "C" auf die gewünschte Garmethode in Entsprechung einer der folgenden Funktionsebenen drehen:

- 1 – Garen mit geringer Feuchtigkeit
- 2 – Garen mit mittlerer-niedriger Feuchtigkeit
- 3 – Garen mit mittlerer Feuchtigkeit
- 4 – Garen mit mittlerer-hoher Feuchtigkeit
- 5 – Garen mit hoher Feuchtigkeit

- Temperatur- und Zeitwerte oder Temperatur im Kern des Produktes entsprechend der Garphase einstellen.

3.3 "GARZYKLUS OHNE FEUCHTIGKEIT"

Zum Trockengaren, d.h. zum Garen ohne Feuchtigkeit genügt es:

- den Drehknopf "C" (Abb.3) auf "7" zu drehen und Thermostat sowie Zeitschalter je nach Garmethode einzustellen.

3.4 SCHNELLABKÜHLUNG DER GARKAMMER

Zur Schnellabkühlung der Ofenkammer nach einem Garzyklus folgendermaßen vorgehen:

- Ofentür öffnen, Wählschalter "C" auf "6" drehen.

Die Betriebszeit des Lüfters wird vom Bediener gesteuert.

3.5 VERWENDUNG DES KERNTEMPORATURFÜHLERS

Der Temperaturfühler (falls vorhanden) wird zur Kontrolle der Temperatur im Kern des Produkts, die von einem Kerntemperaturfühler gemessen wird, eingesetzt und ist in den Garzyklen 1,2,3,4,5 und 7 verwendbar.



Achtung: der Kerntemperaturfühler ist ein Präzisionsbauteil. Stöße, gewaltsames Einführen und Ziehen an dem flexiblen Kabel (besonders bei Einsatz fahrbarer Geräte) müssen unbedingt vermieden werden. Die Garantieleistungen umfassen nicht den Austausch von Kerntemperaturfühlern, die durch unsachgemäßen Gebrauch beschädigt wurden.

- Inbetriebnahme des Geräts nach den Anleitungen im Abschnitt 2.1 vorbereiten.
- Den Fühler aus seiner Halterung nehmen und ohne übermäßige Kraftanwendung in das Produkt einführen. Dabei sicherstellen, daß sich die Spitze (empfindlicher Teil) in der Nähe des Kern des Produkts befindet.
- Ofentür schließen
- Schalter "F" des Garzyklus mit Kerntemperaturfühler aktivieren (dadurch wird die ggf. eingeschaltete Timerfunktion ausgeschlossen).

- Drehknopf "G" drehen, bis auf "G1" der gewünschte Temperaturwert angezeigt wird. Der Garzyklus beginnt, auf der Anzeige "G1" wird der steigende Temperaturwert im Produktkern dargestellt. Der Zyklus bleibt so lange aktiv, bis die abgelesene nicht der eingestellten Temperatur entspricht; dieser letzte Wert läßt sich übrigens auch während des Betriebs modifizieren.
- Nach abgeschlossenem Garzyklus tritt das Lätwerk für ca. 1 Minute in Funktion.

4. ABSCHALTEN BEI BETRIEBSTÖRUNGEN

Tritt eine Betriebsstörung ein, ist das Gerät abzuschalten:

- Den dem Gerät vorgeschalteten Automatikschalter der Stromversorgung auslösen und Wasser- und Gashähne schließen.
- Sich an eine Technische Kundendienststelle, die über ausgebildetes und vom Hersteller zugelassenes Fachpersonal verfügt, wenden.

5. REINIGUNG UND WARTUNG

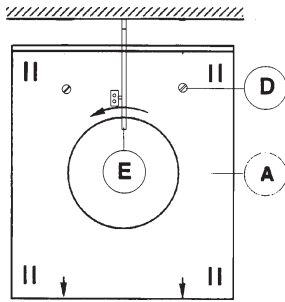
- Den dem Gerät vorgeschalteten Automatikschalter der Stromversorgung auslösen und Wasser- und Gashähne schließen.
- Am Ende jedes Arbeitstags die Zelle des Ofens mit geeigneten Produkten reinigen. Dabei die Empfehlungen des Herstellers beachten.
- Das Gerät nicht mit direktem Wasserstrahl reinigen.
- Für die Reinigung keine chlorhaltigen Produkte (Bleichmittel, Salzsäure usw.) verwenden, auch nicht in verdünntem Zustand.
- Zur Reinigung des Bodens unter dem Gerät keine korrosionsfördernden Mittel (z.B. Salzsäure) verwenden.

WARTUNGS-, KONTROLL- UND REINIGUNGSARBEITEN	HÄUFIGKEIT
Normale Reinigung	Täglich
Allgemeine Reinigung der Maschine und des umgebenden Bereichs	
Mechanische Schutzvorrichtungen	Monatlich
Zustandskontrolle , Überprüfung auf Verformungen, lockere oder fehlende Teile .	
Bedienelemente und Maschinenstruktur	Jährlich
Controllo della parte meccanica, che non vi siano rotture o deformazioni, serraggio delle viti. Verifica della leggibilità e stato di conservazione delle scritte, degli adesivi e dei simboli ed eventualmente ripristinarli.	
Elektrisches Anschlusskabel und Steckdose	Jährlich
Zustandskontrolle des Anschlusskabels (ggf. ersetzen) und der Steckdose.	

Um das Reinigen der Garkammer zu erleichtern, die Führungen für fahrbare Strukturen am Boden der Garkammer (soweit vorhanden), die seitlichen Luftdüsen der Topfhalterungen und die Absaugwand entfernen

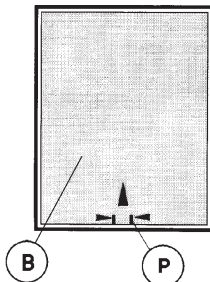
- Der Ausbau der **Luftdüsen** aus der Garkammer ist wie folgt vorzunehmen:
 - Das Element anheben und drehen, so daß die beiden vorderen Halterungssprossen ausgerastet werden. Dann die Befestigungsnasen aus den Schlitzen der Absaugwand ausklinken und das Teil entnehmen. Zum Wiedereinbau ist in umgekehrter Reihenfolge vorzugehen.

- Der Ausbau der **Absaugwand "A"** (Abb.12) aus der Garkammer ist wie folgt vorzunehmen:
 - nach Entfernen der beiden seitlichen Düsen die beiden Schrauben "D" losschrauben und, falls erforderlich, den Feuchtigkeitsgenerator "E" durch Lockern der entsprechenden Befestigungsschrauben nach unten fahren.
 - Die Absaugwand anheben und aus den unteren Stiften der Kammer lösen;
 Hinweis: Die zwei Pfeile auf der Absaugwand zeigen die Lage der Bohrungen für die unteren Stifte an.
 Zum Wiedereinbau des Teils in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.



12

- Den eventuell vorhandenen **Fettfilter "B"** mindestens alle drei Garzyklen reinigen.
 Sollte diese Anweisung nicht eingehalten werden, verliert der Filter seine Wirkungskraft und führt zu Störungen beim Garen. Um die Reinigung dieses Filters zu erleichtern, kann der Rost ausgebaut werden, indem der elastische Rundstift "P"- am Filterrahmen herausgenommen wird. Zur Entnahme des Rundstiftes müssen zunächst dessen beide Enden zusammengedrückt werden, wie in der Abbildung gezeigt. Danach kann er aus der Rahmenfassung herausgenommen werden.
 Beim Reinigen der Filternetze ist vorsichtig zu arbeiten, da die Ränder unregelmäßig sind. Verwenden Sie daher geeignete Schutzhandschuhe.



13

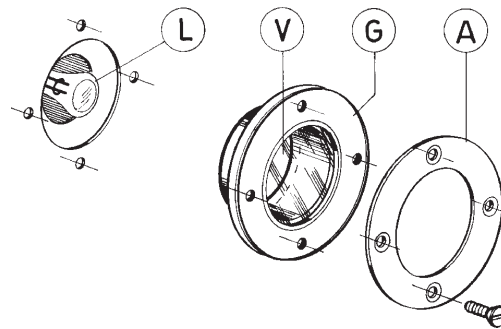
Reinigung des Ablassrohrs der Garkammer

Das Ablassrohr über den Ablass der Garkammer regelmäßig reinigen.

- Die Edelstahlteile täglich mit lauwarmem Seifenwasser reinigen, gründlich mit sauberem Wasser abspülen und sorgfältig trocknen.
- Zur Reinigung der Edelstahlteile keinesfalls Metallwolle, Bürsten oder Schaber aus Normalstahl verwenden, da zurückbleibende Eisenreste Rostbildung bewirken können.
- Sollte das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht verwendet werden:
 - Stromversorgung unterbrechen und die Wasser- und Gashähne schließen;
 - Alle Stahlflächen energisch mit einem in wenig Vaselineöl getränkten Lappen abreiben, um einen Schutzfilm zu bilden;
 - Den Raum regelmäßig lüften.

Austausch der Lampe für die Zellenbeleuchtung (Abb."14")
 Sollte die Lampe der Garzelle durchgebrannt sein, ist diese wie folgt auszutauschen:

- Die Stromversorgung des Geräts abschalten.
- Die vier Schrauben lösen, mit denen der Gewinding "A" der Lampenfassung befestigt ist und das Glas "V" zusammen mit der Dichtung "G" entfernen.
- Die Halogenlampe "L" entnehmen und gegen eine Lampe mit gleichen Eigenschaften austauschen (12V - 20W - 300°C).
 Verwenden Sie dabei ein sauberes Stück Papier oder einen Lappen, um den direkten Kontakt mit den Fingern zu vermeiden.
- Das Schutzglas mit richtig montierter Dichtung wieder in die Aufnahme einsetzen und den Gewinding mit den 4 Schrauben befestigen, nachdem die Dichtung mit für Nahrungsmittel geeignetem Silikonfett geschmiert wurde.



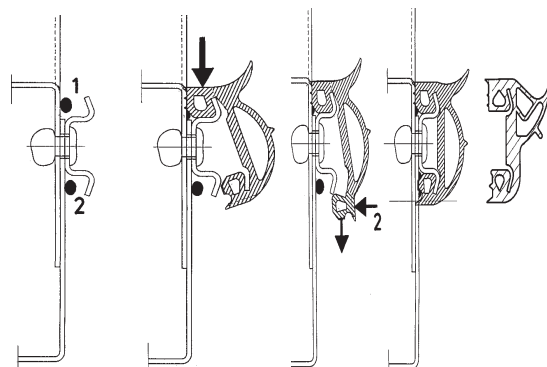
14

Austausch der Türdichtung

(Abb. "15")
Hinweis: Die Dichtung der Ofentür unterliegt der Alterung und verschleißt mit der Zeit. Sie sollte deshalb ausgetauscht werden, sobald Verhärtungen oder Bruchstellen festzustellen sind.

Zum Austausch der Dichtung ist wie folgt vorzugehen:

- Die Dichtung aus ihrer Aufnahme herausnehmen und diese von eventuellen Silikonresten befreien.
- Etwa Silikonversiegelung an den Stellen "1" und "2" auf den Halterahmen der Dichtung geben.
- Die neue Dichtung montieren. Dazu ist zunächst das innere Profil "1" unter den entsprechenden Rand des Befestigungsrahmens einzuführen. Beginnen Sie dabei an den Ecken.
- Das äußere Profil "2" der Dichtung mit Hilfe eines Hakenwerkzeugs in die entsprechende Aufnahme einsetzen.



15