Automatischer Nudelkocher mit Korbheber

GGPC*

DE Installations- und Betriebsanleitung

59589G000- 2019.02

Vorwort

Die Installations-, Bedienungs- und Wartungsanleitung (im Folgenden als Handbuch bezeichnet) enthält sämtliche Informationen, die der Anwender für einen vorschriftsgemäßen und sicheren Gebrauch der Maschine (bzw. des “Geräts“) benötigt.

Die folgende Beschreibung soll keine langwierige Aufzählung von Hinweisen und Warnungen sein, sondern eine Reihe von hilfreichen Anweisungen liefern, um die Geräteleistung in jeder Hinsicht zu optimieren und um Bedienfehler zu vermeiden, die zu Personen-, Tier- und Sachschäden führen können.

Es ist sehr wichtig, dass alle Personen, die mit Transport, Installation, Inbetriebnahme, Gebrauch, Wartung, Reparatur und Entsorgung des Geräts betraut sind, diese Anleitung zunächst aufmerksam lesen, um falsche Bedienungsschritte oder Fehler zu vermeiden, durch die das Gerät beschädigt werden kann oder die eine Unfallgefahr für die Personen darstellen können. Der Benutzer muss regelmäßig über die einschlägigen Sicherheitsvorschriften informiert werden. Es ist weiterhin wichtig, das für den Umgang mit dem Gerät autorisierte Personal in den Gebrauch und die Wartung des Geräts einzuweisen und über technische Weiterentwicklungen zu informieren.

Die Anleitung muss dem Personal stets zur Verfügung stehen und daher am Arbeitsplatz an einem leicht zugänglichen Ort sorgfältig aufbewahrt werden, damit sie bei Bedarf jederzeit zu Rate gezogen werden kann.

Falls nach der Lektüre dieser Anleitung noch Zweifel oder Unsicherheit hinsichtlich des Gerätegebrauchs bestehen sollten, wenden Sie sich bitte an den Hersteller oder die autorisierte Kundendienststelle. Dort hilft man Ihnen gerne, das Gerät optimal zu nutzen. Bei der Gerätebenutzung sind immer die einschlägigen Bestimmungen hinsichtlich Sicherheit, Arbeitshygiene und Umweltschutz einzuhalten. Es ist daher Aufgabe des Benutzers, dafür zu sorgen, dass das Gerät immer unter optimalen Sicherheitsbedingungen sowohl für Personen wie auch für Tiere und Sachen eingesetzt wird.

WICHTIGE HINWEISE

- Der Hersteller lehnt jegliche Haftung für sämtliche unter Missachtung der in der Anleitung aufgeführten Anweisungen durchgeführten Vorgänge ab.
- Der Hersteller behält sich vor, die in der vorliegenden Veröffentlichung genannten Geräte ohne Vorankündigung zu ändern.
- Die Vervielfältigung der vorliegenden Anleitung ist auch auszugsweise untersagt.
- Diese Anleitung ist auch im elektronischen Format erhältlich:
  - Kontaktieren Sie bitte Ihren Händler oder zuständigen Kundendienst.
  - Laden Sie die neueste und aktuellste Anleitung von der Website herunter.
- Die Anleitung stets in Gerätenähe an einem leicht zugänglichen Ort aufbewahren. Das Bedien- und Wartungspersonal des Geräts muss die Anleitung jederzeit problemlos zu Rate ziehen können.

Inhalt

A WARNUNG UND SICHERHEITSHINWEISE 5
A.1 Allgemeine Hinweise 5
A.2 Persönliche Schutzausrüstung 6
A.3 Allgemeine Sicherheit 6
A.4 Allgemeine Sicherheitsvorschriften 7
A.5 In der Nähe des Geräts anzubringende Sicherheitshinweise 9
A.6 Transport, Handling und Lagerung 9
A.7 Installation und Montage 10
A.8 Stromanschluss 10
A.9 Wasseranschluss 11
A.10 Platzbedarf um das Gerät 11
A.11 AUFSTELLUNG 11
A.12 Unsachgemässe Verwendung oder Bedienfehler 12
A.13 Reinigung und Wartung des Geräts 12
A.14 Entsorgung des Geräts 13
B TECHNISCHE DATEN 14
B.1 Position des Typenschilds 14
B.2 Kenndaten des Geräts und des Herstellers 14
B.3 Technische Daten des Gasgeräts 15
B.4 Technische Daten zu Elektrogeräten 15
B.5 Technische Daten zu Elektrogeräten 15
C ALLGEMEINE INFORMATIONEN 15
C.1 Einleitung 15
C.2 Zulässiger Gerätegebrauch und Einschränkungen 15
C.3 Abnahmeprüfung 16
C.4 Urheberrechte 16
C.5 Aufbewahrung der Anleitung 16
C.6 Zielgruppe der Anleitung 16
C.7 Definitionen 16
C.8 Haftung 16
D NORMALER GERÄTEGEBRAUCH 17
D.1 Eigenschaften des geschulten Bedienpersonals des Geräts 17
D.2 Eigenschaften des Wartungspersonals 17
D.3 Bedienpersonal des Geräts 17
E INSTALLATION UND MONTAGE 17
E.1 Einleitung 17
E.2 Vom Kunden durchzuführende Vorbereitungen 17
E.3 Entsorgen der Verpackung 17
E.4 Anschluss von Gas, Strom, Wasser und sonstigen Medien (falls vorhanden, je nach Gerät u./o. Modell) 17
E.5 Gasanschluss 17
E.5.1 Einleitung 17
E.5.2 Rauchabführung 18
E.5.3 Vor dem Anschliessen 18
E.5.4 Anschluss (je nach Gerät und/oder Modell) 18
E.5.5 Gasdruckregler 18
E.5.6 Umstellen auf eine andere Gasart 18
E.6 Vorschriften für Gasgeräte 18
E.6.1 Prüfung des Anschlussdrucks 18
E.6.2 Primärluftkontrolle 19
E.6.3 Austauschen der Hauptbrennerdüse 19
E.6.4 Austauschen der Zündbrennerdüse 19
E.7 Vor dem Abschluss der Installationsarbeiten 19
E.8 Stromanschluss 19
E.9 Zugang zum Schaltkasten 19
E.10 Netzkabel 19
E.11 Erdung und Potenzialausgleich 20
E.12 Wasseranschluss 20
E.12.1 Ablauf 20
F ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER 20
F.1 Gebrauch des Nudelkochers 20
F.1.1 Wassereinlauf 20
F.2 Gasmodelle – Gebrauch 21
F.2.1 Einschalten 21
F.2.2 Erste Inbetriebnahme 21
F.2.3 Garen 22
F.2.4 Not-Aus 22
F.2.5 Ausschalten 22
F.2.6 Ausschalten im Störfall 22
F.2.7 Am Ende des Arbeitstages 22
F.3 Elektromodelle – Gebrauch 22
F.3.1 Erste Inbetriebnahme 22
F.3.2 Garen 22

F.3.3 Not-Aus 23
F.3.4 Ausschalten 23
F.3.5 Ausschalten im Störfall 23
F.3.6 Am Ende des Arbeitstages 23
F.4 Dampfbeheizte Modelle – Gebrauch 23
F.4.1 Einschalten 23
F.4.2 Garen 23
F.4.3 Not-Aus 24
F.4.4 Ausschalten 24
F.4.5 Ausschalten im Störfall 24
F.4.6 Am Ende des Arbeitstages 24
G REINIGUNG UND WARTUNG DES GERÄTS 24
G.1 Informationen zur Wartung 24
G.2 Reinigung des Geräts und des Zubehörs 24
G.3 Außenteile 24
G.4 Innenteile (einmal jährlich) 25
G.5 Sonstige Oberflächen 25
G.6 Beckenreinigung (täglich) 25
G.7 Kalkablagerungen 25
G.8 Längere Außerbetriebnahme 25
G.9 Gasbeheizte Modelle — Kurzanleitung zur Fehlersuche 26
G.10 Dampfbeheizte Modelle — Kurzanleitung zur Fehlersuche 26
G.11 Anweisungen für den Austausch der Bauteile 26
G.12 Reparaturen und außerordentliche Wartung 27
G.13 Wartungsintervalle 27
G.14 Kontakt für Wartung (nur für Australien) 28
H ENTSORGUNG DES GERÄTS 29
H.1 Entsorgung 29
H.2 Zerlegen des Geräts 29
I BEILIEGENDE DOKUMENTATION 29

A WARNUNG UND SICHERHEITSHINWEISE

A.1 Allgemeine Hinweise

Für einen sicheren Gebrauch des Geräts und ein korrektes Verständnis der Anleitung ist eine gute Kenntnis der in dem Dokument verwendeten Begriffe und Symbole erforderlich. Zur Kennzeichnung und zum unmittelbaren Verständnis der verschiedenen Gefahren werden in der Anleitung die folgenden Symbole verwendet:

WARNUNG
Gefahr für die Gesundheit und Sicherheit des Arbeitspersonals.

WARNUNG
Stromschlaggefahr - gefährliche Spannung.

VORSICHT
Risiko von Schäden am Gerät oder Spülgut.

WICHTIGE HINWEISE
Wichtige Anweisungen oder Informationen zum Produkt

Lesen Sie die Anweisungen vor dem Gebrauch des Geräts durch.

Informationen und Erklärungen

- Dieses Gerät ist für die kommerzielle Nutzung und für Großküchen geeignet, aber nicht für die ununterbrochene Massenproduktion von Lebensmitteln. Jeder andere Gebrauch gilt als unsachgemäß.
- Ausschließlich Fachpersonal ist für die Arbeit mit dem Gerät autorisiert.
- Dieses Gerät darf nicht von Minderjährigen oder anderen Personen benutzt werden, deren physische, sensorische oder geistige Fähigkeiten eingeschränkt sind oder denen die nötige Erfahrung und die Kenntnisse zum Gebrauch des Geräts fehlen.
  - Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
  - Halten Sie alle Verpackungsmaterialien und Reinigungsmittel von Kindern fern.
  - Reinigungs- und Pflegearbeiten am Gerät sollten von Kindern, wenn überhaupt, nur unter Aufsicht durchgeführt werden.
- Bewahren Sie keine explosiven Stoffe wie Druckbehälter mit brennbaren Treibgasen in diesem Gerät oder in dessen Nähe auf.
- Die “CE“-Kennzeichnung der Maschine nicht entfernen, ändern oder unlesbar machen.
- Geben Sie bei allen Rückfragen beim Hersteller immer die Kenndaten auf dem Typenschild (“CE“-Kennzeichnung) an (zum Beispiel bei Ersatzteilbestellungen usw.).
- Bei Verschrottung der Maschine muss die “CE“-Kennzeichnung vernichtet werden.

A.2 Persönliche Schutzausrüstung

Tabelle mit Überblick über die Persönliche Schutzausrüstung (PSA), die während der Lebensdauer des Geräts in verschiedenen Phasen zu verwenden ist.

Phase	Schutzkleidung	Sicherheitsschuhe	Schutzhandschuhe	Augenschutz	Kopfschutz
Transport	—	●	○	—	○
Handling	—	●	○	—	—
Entfernen der Verpackung	—	●	○	—	—
Einbau	—	●	○	—	—
Normaler Gerätegebrauch	●	●	●[1]	—	—
Einstellungen	○	●	—	—	—
Normale Reinigung	○	●	○	○	—
Außerordentliche Reinigung	○	●	○	○	—
Wartung	○	●	○	—	—
Demontage	○	●	○	○	—
Entsorgung	○	●	○	○	—
Legende					
●	**PSA VORGESEHEN**				
○	**PSA BEREITHALTEN ODER BEI BEDARF ZU TRAGEN**				
—	**PSA NICHT VORGESEHEN**				

1. Die Handschuhe müssen für normalen Gerätegebrauch hitzebeständig sein und die Hände bei Kontakt mit heißen Lebensmitteln oder heißen Geräteteilen und beim Herausnehmen heißer Teile aus dem Gerät schützen. Bei Nichtbenutzung der persönlichen Schutzausrüstung können das Fachpersonal, geschulte Mitarbeiter und das Bedienpersonal (bei manchen Modellen) chemischer Gefährdung und eventuellen Gesundheitsschäden ausgesetzt sein.

A.3 Allgemeine Sicherheit

- Die Geräte sind mit elektrischen und/oder mechanischen Sicherheitsvorrichtungen ausgerüstet, die dem Schutz der Arbeiter und der Geräte dienen.
- Es ist in jedem Fall untersagt, das Gerät ohne Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen in Betrieb zu setzen oder dieselben zu verändern oder zu umgehen.
- Die mit dem Gerät gelieferten Teile dürfen auf keinen Fall verändert werden.
- Einige Abbildungen der Anleitung zeigen das Gerät oder Teile davon ohne oder mit abgenommenen Schutzvorrichtungen. Dies dient nur zum besseren Verständnis des Textes. Es ist in jedem Fall untersagt, das Gerät ohne oder mit deaktivierten Schutzvorrichtungen zu betreiben.

- Es ist verboten, die am Gerät angebrachten Sicherheitsschilder, Gefahrensymbole und Gebotszeichen zu entfernen, zu ändern oder unlesbar zu machen.
- Beim Luftaustausch sind die notwendige Menge Luft für die Verbrennung von 2 m³/h pro kW Gas sowie das “Wohlergehen“ des Küchenpersonals zu berücksichtigen.
- Bei unzureichender Belüftung besteht Erstickungsgefahr. Blockieren Sie nicht das Belüftungssystem des Raums, in dem das Gerät aufgestellt wurde. Blockieren Sie nicht die Belüftungsöffnungen oder Lüftungskanäle dieses oder anderer Geräte.
- Bringen Sie die Notfallnummern an einem sichtbaren Ort an.
- Der A-bewertete Emissionsschalldruckpegel beträgt max. 70 dB(A).
- Bei Fehlfunktionen oder Störungen ist das Gerät abzuschalten.
- Verwenden Sie keine chlorhaltigen Produkte, auch nicht in verdünnter Form (wie Natronbleichlauge, Chlorwasserstoff oder Salzsäure usw.), um das Gerät oder den Boden unter dem Gerät zu reinigen.
- Verwenden Sie zum Reinigen der Stahlteile keine metallenen Gegenstände (Drahtbürsten oder Scheuerschwämme wie Scotch Brite-Schwämme).
- Vermeiden Sie, dass die Kunststoffteile mit Öl oder Fett in Kontakt kommen. Lassen Sie auf dem Gerät keine Krusten aus Schmutz, Fett, Speiseresten oder anderem entstehen.
- Reinigen Sie das Gerät weder mit Sprühwasser noch mit Wasserstrahlen oder Dampf.
- Verwenden oder lagern Sie kein Benzin, keine entzündlichen Flüssigkeiten oder Gegenstände und keine Flüssigkeiten, die verdampfen könnten, in der Nähe dieses oder anderer Küchengeräte.
- Versprühen Sie keine Aerosole in der Nähe dieses Geräts, während es in Betrieb ist.
- Prüfen Sie auf keinen Fall mit offener Flamme auf Dichtigkeit.

A.4 Allgemeine Sicherheitsvorschriften

Schutzvorrichtungen des Geräts

- Das Gerät ist mit folgenden Schutzverkleidungen ausgestattet:

  fest eingebaute Schutzverkleidungen (z. B. Gehäuse, Abdeckungen, Seitenverkleidungen usw.), die am Gerät und/oder Rahmen mit Schrauben oder Schnellverschlüssen befestigt sind und nur mit Werkzeugen geöffnet oder entfernt werden können. Benutzer dürfen diese Vorrichtungen nicht entfernen oder eigenmächtig ändern. Der Hersteller lehnt jede Haftung für Schäden ab, die durch eigenmächtige Änderungen oder die Umgehung der Sicherheitsvorrichtungen verursacht sind.

Gebrauchs- und Wartungsanweisungen

- Beim Gerätegebrauch bestehen vor allem Gefährdungen mechanischer, elektrischer oder thermischer Natur. Die Gefährdungen sind soweit wie möglich beseitigt worden:
  - direkt durch geeignete Lösungen im Design des Geräts.
  - indirekt durch Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen.
- Bei Wartungsarbeiten, die grundsätzlich von Fachpersonal ausgeführt werden müssen, bestehen verschiedene Restgefahren, die nicht beseitigt werden konnten und durch die Anwendung spezifischer Sicherheits- und Schutzmaßnahmen neutralisiert werden müssen.
- Es ist verboten, an sich bewegenden Geräteteilen Kontrollen, Reinigungs-, Reparatur- und Wartungsarbeiten vorzunehmen. Das Verbot muss allen Arbeitern durch deutlich sichtbare Hinweisschilder zur Kenntnis gebracht werden.
- Für den effizienten und störungsfreien Gerätebetrieb muss das Gerät regelmäßig entsprechend den Anweisungen der vorliegenden Anleitung gewartet werden.

- Achten Sie darauf, regelmäßig die Funktionstüchtigkeit der Sicherheitsvorrichtungen und die Isolierung der elektrischen Leitungen zu überprüfen, die bei Beschädigung zu ersetzen sind.
- Reparaturen und außerordentliche Wartungsarbeiten müssen von geschulten, autorisierten Fachleuten ausgeführt werden, die mit persönlicher Schutzausrüstung und geeigneten Geräten, Werkzeugen und Hilfsmitteln ausgestattet sind.
- Es ist in jedem Fall untersagt, das Gerät ohne Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen in Betrieb zu setzen oder dieselben zu verändern oder zu umgehen.
- Ziehen Sie vor allen Eingriffen am Gerät immer die Betriebsanleitung zu Rate, die die korrekten Verfahren angibt und wichtige Sicherheitshinweise enthält.

Restrisiken

- Restrisiken, die bei der Entwicklung nicht vollständig vermieden oder durch geeignete Schutzvorrichtungen beseitigt werden konnten, sind auf dem Gerät gekennzeichnet. Die vorliegende Anleitung informiert die Bediener über die vorhandenen Restrisiken und führt die zu verwendende persönliche Schutzausrüstung ausführlich an. Lassen Sie bei der Installation des Geräts ausreichend Freiräume, um die Risiken möglichst gering zu halten.

  Zur Aufrechterhaltung dieser Bedingungen muss der Bereich um das Gerät:
  – immer frei von Hindernissen (wie Leitern, Werkzeugen, Behältern, Kartons usw.) sein
  – sauber und trocken sein;
  – gut beleuchtet sein

  Zur Information des Kunden werden im Folgenden die verbleibenden Restrisiken des Geräts aufgeführt: Diese Situationen sind unzulässig und unbedingt zu vermeiden.

Restrisiken	**Beschreibung der Gefährdung**
Rutsch- oder Sturzgefahr	Der Bediener kann aufgrund von Wasser oder Schmutz auf dem Boden ausrutschen.
Verbrennung/Abschürfungen (z. B. Heizelemente)	Der Bediener kann absichtlich oder unabsichtlich einige Innenteile des Geräts ohne Schutzhandschuhe anfassen.
Stromschlag	Berührung von stromführenden elektrischen Bauteilen während der Wartung, ohne die Stromversorgung abgeschaltet zu haben
Plötzliches Schließen von Deckel/Tür/Ofentür (falls je nach Gerätetyp vorhanden)	Das Bedienpersonal könnte plötzlich und absichtlich den Deckel, die Tür bzw. die Ofentür (falls je nach Gerätetyp vorhanden) schließen.
Kippgefahr von Lasten	Beim Versetzen des Geräts oder der verpackten Geräte mithilfe ungeeigneter Hubmittel oder bei falscher Lastverteilung

Mechanische Sicherheitsmerkmale, Gefahren

- Das Gerät weist keine scharfkantigen Oberflächen oder hervorstehenden Elemente auf. Die Schutzvorrichtungen für die beweglichen oder Strom führenden Teile sind mit Schrauben am Gerätegehäuse befestigt, um einen versehentlichen Zugriff zu verhindern.

VORSICHT

Bei Auftreten einer größeren Störung (zum Beispiel: Kurzschluss, von Klemmenleiste gelöste Kabel, Motorausfall, Abnutzung der Kabelisolierungen, Gasgeruch infolge eines etwaigen Lecks usw.) muss der Bediener des Geräts:
das Gerät sofort abschalten und von der Strom-, Gas- und Wasserversorgung trennen.

A.5 In der Nähe des Geräts anzubringende Sicherheitshinweise

Verbot	Bedeutung
	Es ist untersagt, die Sicherheitseinrichtungen zu entfernen
	Verbot, Brände mit Wasser zu löschen (auf Elektrobauteilen)
	Den Bereich um das Gerät sauber und frei von brennbaren Materialien halten. Keine entzündlichen Materialien in der Nähe des Geräts aufbewahren.
	Das Gerät an einem gut belüfteten Ort installieren, um das Entstehen gefährlicher Mischungen unverbrannter Gase am Aufstellungsort zu vermeiden.

Gefahr	Bedeutung
	Achtung, heiße Oberfläche
	Stromschlaggefahr (auf Elektrobauteilen mit Spannungsangabe angebracht)
	Quetschgefahr

Außerbetriebnahme

- Machen Sie vor der Außerbetriebnahme das Gerät unbrauchbar, indem Sie die Netzkabel abtrennen.

A.6 Transport, Handling und Lagerung

- Aufgrund der Geräteabmessungen ist es möglich, die Geräte beim Transport, Handling und Einlagern übereinander zu stapeln, sofern die Angaben auf dem Aufkleber auf der Verpackung beachtet werden.

- Halten Sie sich während des Be- und Entladens nicht unter schwebenden Lasten auf. Unbefugten ist der Zugang zum Arbeitsbereich untersagt.
- Das Gerätegewicht allein reicht nicht aus, um das Gerät im Gleichgewicht zu halten.
- Es ist verboten, das Gerät an den abnehmbaren oder an nicht ausreichend haltbaren Teilen wie Schutzabdeckungen, Kabelführungen, pneumatischen Bauteilen usw. anzuheben.
- Während des Transports darf das Gerät weder geschoben noch gezogen werden, um ein Umkippen zu vermeiden.
- Das Personal, das für den Transport, das Handling und die Lagerung des Geräts zuständig ist, muss in den Gebrauch von Hubmitteln und die Verwendung der für die auszuführende Arbeit geeigneten persönlichen Schutzausrüstung (z. B. Schutzkleidung, Sicherheitsschuhe, Schutzhandschuhe und Schutzhelme) hinreichend geschult und eingewiesen sein.
- Vor dem Entfernen der Transportsicherungen ist sicherzustellen, dass die Stabilität der Geräteteile nicht von den Transportsicherungen abhängt und dass die Ladung beim Entfernen der Transportsicherungen nicht vom Fahrzeug herunterfällt. Stellen Sie vor dem Entladen der Geräteteile sicher, dass alle Transportsicherungen entfernt worden sind.
- Die Aufstellung, die Montage und der Abbau des Geräts dürfen nur von Fachkräften ausgeführt werden.

A.7 Installation und Montage

- Die genannten Tätigkeiten müssen gemäß den geltenden Sicherheitsvorschriften, und zwar sowohl hinsichtlich der verwendeten Hilfsmittel als auch hinsichtlich der Durchführung, von Fachleuten (siehe D.1 *Eigenschaften des geschulten Bedienpersonals des Geräts*) ausgeführt werden.
- Der Stecker, falls vorhanden, muss auch nach der Aufstellung des Geräts am Installationsort zugänglich sein.
- Vor der Durchführung von Reinigungsarbeiten das Gerät immer von der Stromversorgung trennen.

A.8 Stromanschluss

Vor dem Anschluss überprüfen, ob Netzspannung und -frequenz mit den Daten auf dem Typenschild übereinstimmen.

- Alle Arbeiten an der elektrischen Anlage dürfen ausschließlich von Fachkräften ausgeführt werden.
- Der Anschluss an die Stromversorgung muss entsprechend den im Anwenderland geltenden Richtlinien und Vorschriften ausgeführt werden. Einen entsprechend bemessenen, schnell ansprechenden, allpoligen Fehlerstrom-Leitungsschutzschalter mit manuellem Reset einbauen, dessen Kontaktabstand ein vollständiges Trennen vom Stromnetz gemäß Überspannungskategorie III gewährleistet.
- Ein eventuell beschädigtes Netzkabel darf zur Vermeidung von ernsthaften Risiken nur vom Service & Support-Kundendienst oder einer Fachkraft ausgewechselt werden.
- Vergewissern Sie sich, dass zwischen dem Netzkabel des Geräts und dem Stromnetz ein Schutzschalter installiert ist. Die Werte für maximale Kontaktöffnung und Leckstrom müssen den geltenden Sicherheitsvorschriften entsprechen.
- Achten Sie darauf, das Gerät mit Systemen mit Strom zu versorgen, die gegen Überspannung geschützt sind. Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für Schäden aufgrund von Unregelmäßigkeiten, die auf das elektrische Versorgungssystem zurückzuführen sind.

A.9 Wasseranschluss

(je nach Gerät und/oder Modell)

Das Gerät muss gemäß den im Einsatzland geltenden einschlägigen Vorschriften (und gemäß EN1717 in Italien) an das Wasserleitungsnetz angeschlossen werden.

- Das Gerät muss an eine Trinkwasserleitung mit einem Druck von 1,5 - 3 bar 150 – 300 kPa angeschlossen werden.

WARNUNG
Bei Nichteinhaltung der **Sicherheitsvorschriften** übernimmt der Hersteller keinerlei Haftung.

HINWEIS!
Nur für Australien: Das Gerät muss gemäß den Standards AS / NZS 3500.1 und AS / NZS 3500.2 installiert werden.

A.10 Platzbedarf um das Gerät

- Um das Gerät ist ausreichend Platz (für Reparaturen, Wartung usw.) zu lassen.
- Die Breite ist zu erhöhen, falls die Durchgänge für die Durchfahrt anderer Geräte und/ oder Mittel benutzt werden oder als Fluchtwege für den Arbeitsplatz dienen.

A.11 AUFSTELLUNG

- Bei der Installation des Geräts sämtliche für diesen Arbeitsgang vorgesehenen Sicherheitsmaßnahmen treffen, einschließlich der Vorkehrungen zur Brandverhütung.
- Das Gerät vorsichtig handhaben, um Beschädigungen desselben oder Gefährdungen von Personen zu vermeiden. Für das Handling und die Aufstellung eine Palette benutzen.
- Aus dem Installationsplan gehen die Geräteabmessungen und die Position der Anschlüsse (Gas, Strom, Wasser) hervor. Vor Ort kontrollieren, dass alle erforderlichen Anschlüsse verfügbar und einsatzbereit sind.
- Halten Sie korrosive Stoffe (Chlor usw.) aus dem Bereich fern, in dem das Gerät aufgestellt ist. Falls dies nicht gewährleistet werden kann, muss die gesamte Edelstahloberfläche mit einem mit Vaselinöl benetzten Tuch abgerieben werden, um einen Schutzfilm aus Vaselinöl aufzutragen. Der Hersteller haftet nicht für Korrosion aufgrund äußerer Einflüsse.
- Das Gerät kann ausschließlich einzeln oder gemeinsam mit anderen Geräten derselben Produktlinie installiert werden.
- Die Geräte sind nicht zum Einbau vorgesehen. Halten Sie bei der Aufstellung seitlich vom Gerät einen Abstand von mindestens 100 mm und dahinter von 100 mm ein oder lassen Sie mindestens ausreichend Platz für spätere Service- oder Wartungsarbeiten.
- Flächen, bei denen der oben genannte Abstand zum Gerät nicht eingehalten wird, sind von diesem auf geeignete Weise zu isolieren.
- Stellen Sie das Gerät in einem Abstand von mindestens 100 mm von Wänden aus brennbarem Material auf. Es dürfen keine entzündlichen Materialien oder Flüssigkeiten in der Nähe des Geräts aufbewahrt oder benutzt werden.
- Nach der Aufstellung die Nivellierung des Geräts überprüfen und ggf. korrigieren. Eine falsche Nivellierung kann den Betrieb des Geräts beeinträchtigen.
- Schutzhandschuhe anziehen und die Verpackung wie folgt entfernen:
  – Entfernen Sie die Schutzfolie und achten Sie darauf, die Geräteoberflächen nicht mit der eventuell verwendeten Schere oder mit Klingen zu zerkratzen.

  - Nehmen Sie die obere Abdeckung (Karton), die Schutzecken aus Polystyrol und die vertikalen Schutzvorrichtungen ab.
  - Bei Geräten mit Edelstahlgehäuse die Schutzfolie sehr langsam abziehen, ohne sie zu zerreißen, um zu vermeiden, dass Klebstoffreste zurückbleiben.
  - Eventuelle Klebstoffreste sind ggf. mit einem nicht korrosiven Lösungsmittel zu entfernen, die betreffende Stelle danach abspülen und sorgfältig abtrocknen.
  - Geben Sie Paraffinöl auf ein Tuch und reiben Sie alle Edelstahlflächen kraftvoll damit ab, sodass sich ein Schutzfilm bildet.
- Permanenter elektrischer Anschluss: Die Vorrichtung muss in Aus-Stellung verriegelbar und auch nach der Aufstellung des Geräts am Installationsort zugänglich sein.

A.12 Unsachgemässe Verwendung oder Bedienfehler

Als Bedienfehler ist jeder Gerätegebrauch anzusehen, der von den Anweisungen in der vorliegenden Anleitung abweicht. Während des Gerätebetriebs ist die Ausführung anderer Arbeiten oder Tätigkeiten unzulässig, da diese die Sicherheit der Bediener gefährden und Geräteschäden verursachen können. Als vernünftigerweise vorhersehbare Bedienfehler sind anzusehen:

- Unterlassen der regelmäßigen Wartung, Reinigung und Kontrolle des Geräts;
- Änderungen am Aufbau oder der Funktionslogik;
- Änderungen an den Schutzverkleidungen oder Sicherheitsvorrichtungen;
- Nichtbenutzung der persönlichen Schutzausrüstung durch Bediener, Fachkräfte und Wartungspersonal;
- Benutzung ungeeigneter Hilfsmittel (z. B. Verwendung von ungeeigneten Ausrüstungen, Leitern);
- die Lagerung von brennbarem, feuergefährlichem oder anderem Material in Gerätenähe, das für die Benützung des Gerätes keine Verwendung hat und für die Arbeit nicht benötigt wird;
- falsche Installation des Geräts;
- Einführen von Gegenständen oder Dingen in das Gerät, die mit der Nutzung nicht kompatibel sind und zu Geräte- oder Personenschäden führen oder die Umwelt schädigen können;
- auf das Gerät steigen;
- Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisungen zum Gerät;
- sonstige Verhaltensweisen, die zu Risiken führen, die vom Hersteller nicht beseitigt werden können.

Alle oben angeführten Verhaltensweisen sind untersagt!

A.13 Reinigung und Wartung des Geräts

- Vor der Durchführung von Reinigungs- oder Wartungsarbeiten jeder Art das Gerät von der elektrischen Stromversorgung trennen und gegebenenfalls den Netzstecker behutsam ziehen.
- Während der Wartungsarbeiten müssen das Netzkabel und der Stecker für den Techniker, der die Arbeit ausführt, immer sichtbar sein.
- Das Gerät nicht mit nassen Händen und/oder Füßen oder barfuß berühren.
- Es ist untersagt, die Sicherheitsvorrichtungen zu entfernen.
- Für Eingriffe an hohen Geräteteilen muss eine Sicherheitsleiter mit geeigneter Schutzvorrichtung verwendet werden (je nach Gerätetyp).

- Geeignete persönliche Schutzausrüstung verwenden (Schutzhandschuhe). Unter “A.2 *Persönliche Schutzausrüstung*“ finden Sie Informationen zu geeigneter persönlicher Schutzausrüstung.

Routinewartung

- Vor der Reinigung das Gerät von der Stromversorgung trennen.
- Das Gerät nicht mit Wasserstrahlen reinigen.

Vorsichtsmaßnahmen bei längeren Wartungsabständen

- Wartungs- und Kontrollarbeiten am Gerät und seine Überholung dürfen nur von geschulten Fachkräften oder Mitarbeitern des Service & Support-Kundendienstes ausgeführt werden, die mit angemessener persönlicher Schutzausrüstung (Sicherheitsschuhen und Handschuhen) und geeigneten Werkzeugen und Hilfsmitteln ausgestattet sind.
- Alle Arbeiten an elektrischen Geräten dürfen ausschließlich von einem Elektrotechniker oder vom Service & Support-Kundendienst ausgeführt werden.
- Vor der Durchführung von Wartungsarbeiten müssen stets zuerst die Bedingungen für die Gerätesicherheit erfüllt werden.
- Die Zuständigkeiten für die verschiedenen ordentlichen und außerordentlichen Wartungseingriffe beachten. Die Missachtung der Warnhinweise kann zur Gefährdung des Personals führen.

Vorbeugende Wartung

- Vorbeugende Wartung reduziert Ausfallzeiten und sorgt für einen möglichst effizienten Gerätebetrieb. Der Service & Support-Kundendienst kann Sie dazu beraten, welcher Wartungsplan je nach Nutzungshäufigkeit und Alter der Geräte am besten geeignet ist.

Reparaturen und außerordentliche Wartung

- Reparaturen und außerordentliche Wartung müssen von geschulten Fachkräften durchgeführt werden. Wenn Arbeiten von Technikern durchgeführt werden, die nicht vom Hersteller autorisiert sind, haftet der Hersteller nicht für darauf zurückzuführende Betriebsstörungen oder Schäden und die Originalherstellergarantie erlischt.

Ersatzteile und Zubehör

- Verwenden Sie ausschließlich Originalzubehör und/oder Originalersatzteile. Bei Verwendung von Nicht-Originalersatzteilen oder Nicht-Originalzubehör erlischt die Originalherstellergarantie und das Gerät entspricht unter Umständen nicht mehr den einschlägigen Sicherheitsnormen.

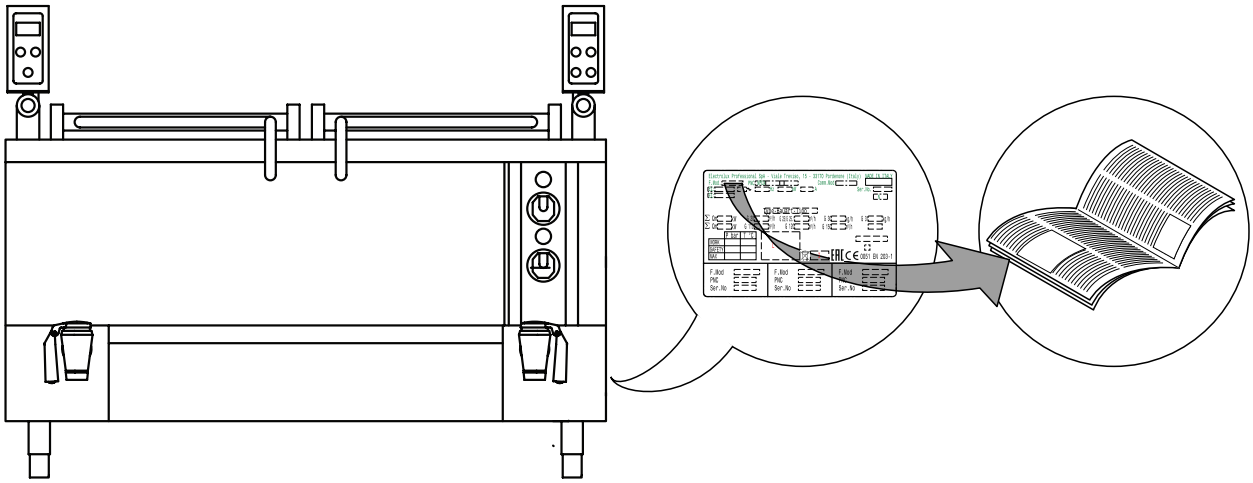
A.14 Entsorgung des Geräts

- Die Demontagearbeiten müssen durch Fachpersonal durchgeführt werden.
- Alle Arbeiten an der elektrischen Anlage dürfen ausschließlich von Fachkräften an der spannungslosen Anlage ausgeführt werden.
- Das Gerät vor der Entsorgung durch Entfernen des Stromkabels und jeglicher Schließvorrichtung unbrauchbar machen, um zu verhindern, dass jemand im Geräteinnern eingeschlossen werden kann.

B TECHNISCHE DATEN

B.1 Position des Typenschilds

WICHTIGE HINWEISE
Diese Bedienungsanleitung gilt für verschiedene Geräte. Die Kenndaten sind auf dem Typenschild unten rechts am Gerät angegeben (siehe die folgende Abbildung).

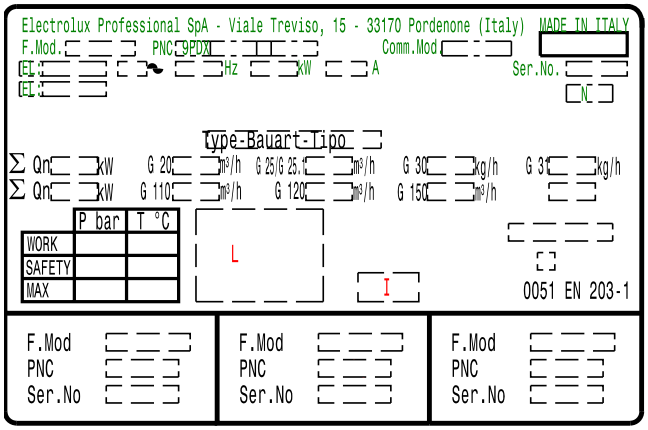


WICHTIGE HINWEISE
Bei der Installation des Gerätes sicherstellen, dass die elektrischen Anschlusswerte mit den Daten auf dem Typenschild übereinstimmen.

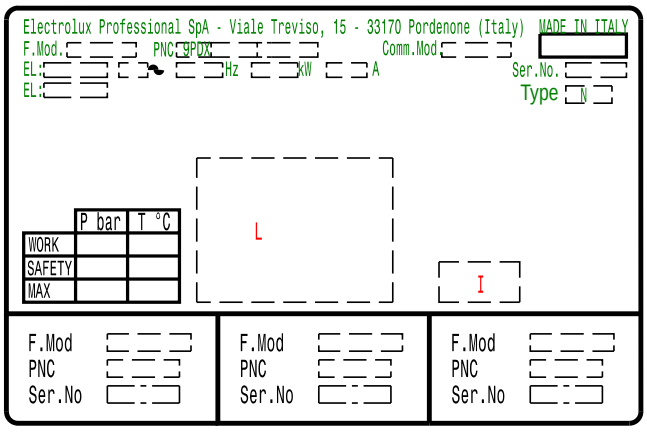
B.2 Kenndaten des Geräts und des Herstellers

Die Abbildung zeigt ein Beispiel des an der Maschine angebrachten Typenschilds:

GASGERÄTE



ELEKTROGERÄTE



Das Typenschild enthält die Kenndaten und die technischen Daten des Geräts. Im Folgenden wird die Bedeutung der verschiedenen aufgeführten Daten erläutert:

F.Mod.	Herstellerbezeichnung des Produktes
Comm.Model	Handelsbezeichnung
PNC	Produktionscode
Ser.Nr.	Seriennummer
Type	Bauart
El	Anschlussspannung + Phase
Hz	Netzfrequenz
kW	Maximale Leistungsaufnahme
A	Stromaufnahme
Power unit El.	Leistung
I	Schutz gegen Staub und Wasser
CE	CE-Kennzeichnung
AB	Zertifizierungsnummer Gassicherheit
N	Zertifizierungsgruppe
0051	Benannte Stelle
EN 203–1	EU-Norm
L	IMQ-/GS-Logo
Cat	Gasart

Pmbar	Gasdruck
Electrolux Professional SpA Viale Treviso 15 33170 Pordenone Italy	Hersteller

B.3 Technische Daten des Gasgeräts

Technische Daten		MODELLE	
		CR40G 1600 mm	CR42G 1600 mm
Beckenvolumen	l	400	200+200
Anschlussspannung	V	230	
Phasen	Anz.	1+N	
Frequenz	Hz	50	
Leistungsaufnahme	kW	0,5	
Netzkabelquerschnitt[1]	mm^2	5 x 1	
BSP-Anschluss ISO 7/1	⌀	1 1/4″	
Brenner	Anz.	2	
Leistung d. Gasbrenners MAX / MIN	kW	30 + 30	

1. Empf. Mindestwert.

B.4 Technische Daten zu Elektrogeräten

Technische Daten		MODELLE	
		CR40E 1600 mm	CR42E 1600 mm
Beckenvolumen	l	200+200	
Anschlussspannung	V	400	
Phasen	Anz.	3+N	
Frequenz	Hz	50	
Netzkabelquerschnitt[1]	mm^2	5 x 6	
Elektrische Leistungsaufnahme	kW	15 + 15	

1. Empf. Mindestwert.

B.5 Technische Daten zu Elektrogeräten

Technische Daten		MODELLE	
		CR40V 1600 mm	CR42V 1600 mm
Beckenvolumen	l	400	200+200
Anschlussspannung	V	230	
Phasen	Anz.	1+N	
Frequenz	Hz	50	
Netzkabelquerschnitt[1]	mm^2	5 x 1	
Elektrische Leistungsaufnahme	kW	0,5	
Dampfanschluss	⌀	1 1/4″	
Kondensatablaufanschluss	⌀	1/2″	
Dampfverbrauch ca.	kg/h	120	
Wasseranschluss	⌀	3/4″	
Maximaler Dampfdruck	bar	0,45	

1. Empf. Mindestwert.

C ALLGEMEINE INFORMATIONEN

WARNUNG
Siehe "*WARNUNG und Sicherheitshinweise*"

C.1 Einleitung

Nachstehend folgen einige Informationen über den zulässigen Gebrauch und die Abnahmeprüfung des Geräts, die Beschreibung der verwendeten Symbole (die die Warnhinweise kennzeichnen und zu ihrem unmittelbaren Verständnis beitragen), Erklärungen der in der Anleitung verwendeten Begriffe sowie eine Reihe nützlicher Informationen für den Benutzer des Geräts.

C.2 Zulässiger Gerätegebrauch und Einschränkungen

Dieses Gerät wurde für das Garen von Speisen entwickelt. Es ist für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Dieses Gerät darf nicht von Minderjährigen und/oder anderen Personen benutzt werden, deren physische, sensorische oder geistige Fähigkeiten eingeschränkt

sind oder denen die nötige Erfahrung und die Kenntnisse zum Gebrauch des Geräts fehlen.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Pflegearbeiten am Gerät sollten von Kindern, wenn überhaupt, nur unter Aufsicht durchgeführt werden.

VORSICHT

Das Gerät ist nicht für die Installation im Freien und/oder in Räumen geeignet, die Witterungseinflüssen ausgesetzt sind (Regen, direkte Sonneneinstrahlung usw.).

C.3 Abnahmeprüfung

Unsere Geräte sind auf hohe Leistung und Effizienz ausgelegt und wurden in Labortests dementsprechend optimiert.

Die bestandenen Tests (Sichtkontrolle, elektrische/Gas-Abnahmeprüfung und Funktionsprüfung) werden durch die jeweiligen Anlagen garantiert und bescheinigt.

C.4 Urheberrechte

Die vorliegende Anleitung ist ausschließlich als Unterlage für den Bediener bestimmt und darf nur mit der Genehmigung von Electrolux Professional SpA an Dritte weitergegeben werden.

C.5 Aufbewahrung der Anleitung

Die Anleitung muss unversehrt während der gesamten Lebenszeit des Geräts bis zu dessen Entsorgung aufbewahrt werden. Bei Abtretung, Verkauf, Vermietung, Gebrauchsgewährung oder Leasing des Geräts muss die Anleitung dasselbe immer begleiten.

C.6 Zielgruppe der Anleitung

Die Anleitung richtet sich an:

- das für Transport und Handling zuständige Personal;
- das für die Installation und Inbetriebnahme zuständige Personal;
- den Arbeitgeber der Maschinenbenutzer und den Sicherheitsbeauftragten am Arbeitsplatz;
- Bediener des Geräts im normalen Betrieb;
- Fachkräfte – den Service & Support-Kundendienst (siehe Wartungshandbuch).

C.7 Definitionen

Im Folgenden werden die wichtigsten Begriffe dieser Anleitung erklärt. Lesen Sie bitte diesen Abschnitt zum besseren Verständnis der Anleitung aufmerksam durch.

Bediener	Person, die mit der Installation, Einstellung, Bedienung, Wartung, Reinigung, Reparatur und dem Transport des Geräts betraut ist.
Hersteller	Electrolux Professional SpA oder jede von Electrolux Professional SpA zugelassene Kundendienststelle.
Bediener des Geräts	Person, die für die übertragenen Aufgaben ausgebildet und geschult und über die mit dem normalen Gerätegebrauch verbundenen Risiken informiert ist.
Service & Support-Kundendienst oder Fachkräfte	Vom Hersteller ausgebildete/geschulte Fachkraft, die aufgrund ihrer beruflichen Ausbildung, Erfahrung, ihrer spezifischen Schulung und Kenntnisse der Unfallverhütungsvorschriften in der Lage ist, die an dem Gerät auszuführenden Eingriffe zu bewerten und alle damit verbundenen Risiken zu erkennen und zu vermeiden. Ihre beruflichen Kenntnisse schließen Mechanik, Elektrotechnik und Elektronik ein.
Gefahr	Gefahrenquelle möglicher Verletzungen oder Gesundheitsschäden.
Gefährliche Situation	Alle Situationen, in denen das Personal einer oder mehreren Gefahren ausgesetzt ist.
Risiko	Kombination wahrscheinlicher und möglicher ernsthafter Verletzungen oder Gesundheitsschäden in einer gefährlichen Situation.
Schutzvorrichtungen	Sicherheitsmaßnahmen, die in der Anwendung spezifischer technischer Mittel (Schutzverkleidungen und Sicherheitsvorrichtungen) zum Schutz des Personals vor Gefahren bestehen.
Schutzverkleidung	Eine spezifische Gerätekomponente, die mithilfe einer physischen Barriere den Bediener schützt.
Sicherheitsvorrichtung	Eine (von der Schutzverkleidung verschiedene) Vorrichtung, die die Gefährdungen beseitigt oder reduziert; sie kann einzeln oder in Verbindung mit einer Schutzverkleidung eingesetzt werden.
Kunde	Person, die das Gerät erworben hat und/oder betreibt und benutzt (z. B. Firma, Unternehmer, Unternehmen).
Stromschlag	Versehentlich auf den menschlichen Körper übertragene elektrische Ladung.

C.8 Haftung

Der Hersteller haftet nicht für Schäden und Betriebsstörungen, die verursacht werden durch:

- Missachtung der Anweisungen dieser Anleitung;
- Unsachgemäß ausgeführte Reparaturen und Verwendung von Ersatzteilen, die nicht im Ersatzteilkatalog aufgeführt sind (der Einbau und die Verwendung von Nicht-Originalersatzteilen oder Nicht-Originalzubehör können den Gerätebetrieb beeinträchtigen und führen zum Erlöschen der Originalherstellergarantie);
- durch andere Personen als Fachkräfte durchgeführte Arbeiten;
- ungenehmigte Änderungen oder Eingriffe
- fehlende, mangelnde oder unzureichende Wartung;
- Unsachgemäßen Gerätegebrauch;
- Außergewöhnliche unvorhersehbare Umstände;
- Benutzung des Geräts durch ungeschultes und nicht ausgebildetes Personal;
- Nichtbeachtung der im Einsatzland des Geräts geltenden Vorschriften hinsichtlich der Sicherheit, Hygiene und Gesundheit am Arbeitsplatz.

Weiterhin wird jede Haftung für Schäden abgelehnt, die durch Umrüstungen und eigenmächtige Änderungen seitens des Benutzers oder des Kunden verursacht sind.

Die Verantwortung für die Auswahl der geeigneten persönlichen Schutzausrüstung für das Personal liegt beim Arbeitgeber oder beim Sicherheitsbeauftragten am Arbeitsplatz oder beim Kundendiensttechniker entsprechend den gültigen Bestimmungen im Einsatzland des Geräts.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Druck- oder Übersetzungsfehler in dieser Anleitung.

Eventuelle Zusätze und Nachträge zur Installations-, Bedienungs- und Wartungsanleitung, die der Kunde vom Hersteller erhält, bilden einen wesentlichen Bestandteil der Anleitung und müssen zusammen mit derselben aufbewahrt werden.

D NORMALER GERÄTEGEBRAUCH

WARNUNG
Siehe "*WARNUNG und Sicherheitshinweise*"

D.1 Eigenschaften des geschulten Bedienpersonals des Geräts

Der Kunde muss dafür sorgen, dass das Bedienpersonal auf geeignete Weise geschult wird, über die erforderlichen Kenntnisse für die Ausübung der übertragenen Aufgaben verfügt und die notwendigen Maßnahmen für die eigene Sicherheit und die Sicherheit anderer Personen ergreift.

Der Kunde muss sich vergewissern, dass das eigene Personal die erteilten Anweisungen verstanden hat, insbesondere die Anweisungen hinsichtlich der Sicherheit und Hygiene am Arbeitsplatz während des Gerätebetriebs.

D.2 Eigenschaften des Wartungspersonals

Es liegt beim Kunden, sicherzustellen, dass die Personen, die mit den verschiedenen Aufgaben betraut sind, über die folgenden Voraussetzungen verfügen:

- dass sie die Anleitung gelesen und verstanden haben;
- dass sie ausreichend informiert und für ihre Aufgaben geschult sind, um dieselben in voller Sicherheit ausüben zu können;
- dass sie alle spezifischen Informationen für den korrekten Gerätegebrauch erhalten haben.

D.3 Bedienpersonal des Geräts

Muss folgende Mindestvoraussetzungen erfüllen:

- Technische Kenntnisse und spezifische Erfahrung in der Gerätebedienung;
- Ausreichende Allgemeinbildung und technische Kenntnisse, um die Anleitung zu lesen, den Inhalt zu verstehen und die Zeichnungen, Sicherheitszeichen und Piktogramme korrekt zu interpretieren;
- Ausreichende Kenntnisse für die sichere Ausführung der in der Anleitung aufgeführten Eingriffe seines Aufgabenbereichs;
- Kenntnis der Hygiene- und Unfallverhütungsvorschriften.

Bei Auftreten einer größeren Störung (zum Beispiel: Kurzschluss, Lösen von Kabeln auf der Klemmenleiste, Motorausfall, Abnutzung der Kabelisolierungen usw.) muss der Bediener des Geräts:

- das Gerät sofort abschalten und von der Strom-, Gas- und Wasserversorgung trennen.

E INSTALLATION UND MONTAGE

WARNUNG
Siehe "*WARNUNG und Sicherheitshinweise*"

E.1 Einleitung

Zur Gewährleistung des korrekten Betriebs des Geräts und seines Gebrauchs unter sicheren Bedingungen müssen folgende Anweisungen dieses Abschnitts gewissenhaft befolgt werden.

VORSICHT
Vor dem Transport des Geräts sicherstellen, dass die Hubleistung des verwendeten Hubmittels dem Gewicht des Geräts angemessen ist.

E.2 Vom Kunden durchzuführende Vorbereitungen

Folgende Aufgaben und Vorbereitungen obliegen dem Kunden:

- Vorrüstung eines hochempfindlichen thermomagnetischen Schutzschalters mit manueller Rückstellung.
- In Aus-Stellung verriegelbare Vorrichtung für den Anschluss an das Stromnetz.
- Überprüfung der Ebenheit des Gerätestandorts.
- Jedem einzelnen Gerät muss ein schnellschließendes Absperrventil vorgeschaltet werden (je nach Modell). Installieren Sie das Ventil an einer gut zugänglichen Stelle.
- Schlagen Sie Informationen zum elektrischen Anschluss im Abschnitt E.8 *Stromanschluss* nach.

E.3 Entsorgen der Verpackung

Bei der Entsorgung der Verpackung die geltenden Vorschriften des Landes beachten, in dem das Gerät verwendet wird. Die für die Verpackung verwendeten Materialien sind umweltfreundlich.

Sie können gefahrlos gelagert, wiederverwertet oder in Müllverbrennungsanlagen verbrannt werden. Die Kunststoffteile, die wiederverwertet werden können, sind auf folgende Weise gekennzeichnet:

PE	**Polyethylen** • Folien-Umverpackung • Beutel mit Anleitungen
PP	**Polypropylen** • Verpackungsbänder
PS	**PS-Hartschaum** • Schutzecken

Die Holz- und Kartonteile können gemäß den geltenden Vorschriften im Einsatzland des Geräts entsorgt werden.

E.4 Anschluss von Gas, Strom, Wasser und sonstigen Medien (falls vorhanden, je nach Gerät u./o. Modell)

- Sämtliche Installations- und Wartungsarbeiten am Energieversorgungssystem (Gas, Strom, Wasser u./o. Dampf, falls vorhanden) müssen vom Energieversorgungsunternehmen oder von einem autorisierten Installationsfachbetrieb ausgeführt werden.
- Die Art des gekauften Geräts anhand der Daten auf dem Typenschild feststellen.
- Auf den Installationsplänen die Art und die Anordnung der für dieses Gerät vorgesehenen Verbrauchereingänge überprüfen.

E.5 Gasanschluss

E.5.1 Einleitung

VORSICHT
Dieses Gerät ist für den Betrieb mit G20-Gas mit 20 mbar vorgerüstet und zugelassen.

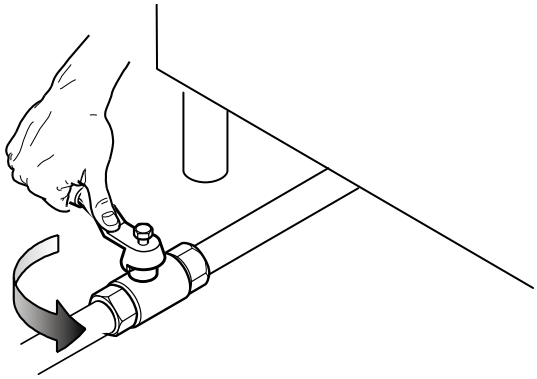
Für die Umstellung auf eine andere Gasart siehe die Anweisungen im Abschnitt E.5.6 *Umstellen auf eine andere Gasart* in diesem Kapitel.

E.5.2 Rauchabführung

- Geräte des Typs “A1“ müssen unter einer Abzugshaube aufgestellt werden, um den Abzug von Kochdünsten und Rauch zu gewährleisten.

E.5.3 Vor dem Anschliessen

1. Überprüfen Sie, ob das Gerät für den Betrieb mit der am Installationsort vorhandenen Gasart vorgerüstet ist.
   Sollte dies nicht der Fall sein, befolgen Sie die Anweisungen im Abschnitt E.5.6 *Umstellen auf eine andere Gasart* in diesem Kapitel.
2. Jedem einzelnen Gerät muss ein schnellschließender/s Absperrhahn/-ventil vorgeschaltet werden.
3. Das Absperrventil an einer gut zugänglichen Stelle installieren.



4. Reinigen Sie die Anschlussleitungen von Staub, Schmutz und Fremdkörpern, die die Gaszufuhr behindern könnten.
   Die Gasversorgungsleitung muss einen ausreichenden Gasdurchsatz für den einwandfreien Betrieb aller ans Gasnetz angeschlossenen Geräte gewährleisten.
   Eine unzureichende Gasversorgung beeinträchtigt den Betrieb der angeschlossenen Geräte.

WICHTIGE HINWEISE
Eine falsche Nivellierung kann die Verbrennung beeinflussen und den Betrieb des Geräts beeinträchtigen.

E.5.4 Anschluss (je nach Gerät und/oder Modell)

1. Auf dem Installationsdiagramm ist die Position des Gasanschlusses an der Geräteunterseite angegeben.
2. Falls vorhanden, vor dem Anschluss an die Gasleitung die Plastikschutzkappe von der Gasarmatur des Geräts entfernen.

Nach erfolgter Installation die Dichtigkeit der Verbindungsstellen mit Seifenwasserlösung nachweisen.

E.5.5 Gasdruckregler

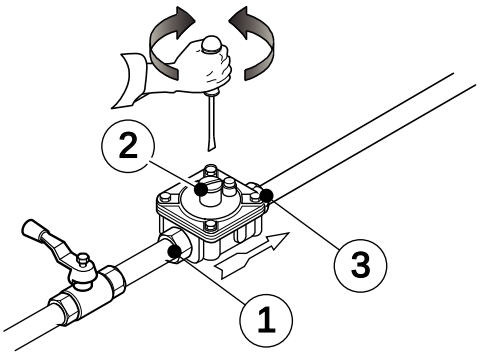
Die Gasversorgungsleitung muss einen ausreichenden Querschnitt aufweisen, um den für den einwandfreien Betrieb aller ans Netz angeschlossener Geräte notwendigen Gasdurchsatz zu gewährleisten.

Falls der Gasdruck den angegebenen Wert übersteigt oder (aufgrund von Schwankungen) schwer regelbar ist, muss vor dem Gerät und in leicht zugänglicher Position ein Gasdruckregler (Bestellnr. des Zubehörteils 927225) installiert werden.

Der Druckregler sollte nach Möglichkeit horizontal eingebaut werden, um einen korrekten Ausgangsdruck zu gewährleisten.

1	Gasanschluss bauseitig
2	Druckregler
3	Gasanschluss Geräteseite

Der Pfeil auf dem Regler gibt die Gasströmungsrichtung an.



E.5.6 Umstellen auf eine andere Gasart

Düsentabelle “B“ (siehe Anhang) gibt den Düsentyp an, durch den die vom Hersteller installierten Düsen ersetzt werden können (die Nummer ist auf dem Düsenkörper eingraviert).

Führen Sie nach der Installation unbedingt alle folgenden Prüfungen durch:

1. Brennerdüse(n) ordnungsgemäß ausgetauscht
2. Korrekte Einstellung Primärluft zu Brenner(n)
3. Zündbrennerdüse(n) ordnungsgemäß ausgetauscht
4. Schraube(n) für kleinste Flamme ordnungsgemäß ausgetauscht
5. Korrekte Einstellung Zündbrenner, sofern notwendig
6. Korrekte Einstellung Anschlussdruck (siehe Tabelle zu technischen Daten/Düsen)
7. Aufkleber (mitgeliefert) mit Angabe des verwendeten Gastyps angebracht

E.6 Vorschriften für Gasgeräte

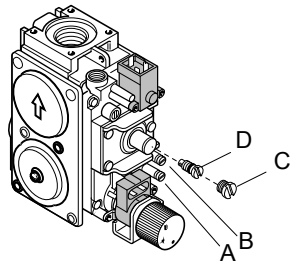


ABB. 1

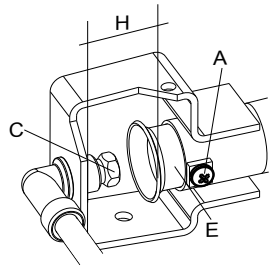


ABB. 2

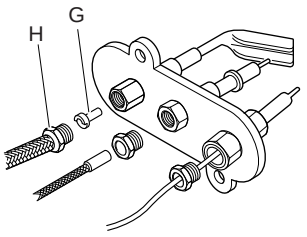


ABB. 3

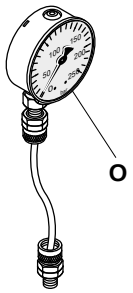


ABB. 4

E.6.1 Prüfung des Anschlussdrucks

1. Anhand des Typenschilds überprüfen, ob das Gerät für die vorhandene Gasart geeignet ist (bei Nichteignung siehe die Anweisungen im Abschnitt E.5.6 *Umstellen auf eine andere Gasart* in diesem Kapitel).
   Der Anschlussdruck wird bei laufendem Gerät mit einem Manometer (mind. 0,1 mbar) gemessen.
2. Die Bedienknöpfe und die Bedienblende abnehmen.
3. Entfernen Sie die Dichtschraube vom Druckanschluss “B“ (siehe ABB. 1).
4. Schließen Sie das Manometer “O“ an den Druckanschluss an (siehe ABB. 4).

5. Vergleichen Sie den auf dem Manometer angezeigten Wert mit dem in Tabelle “B“ angegebenen Wert (siehe Anhang).
   Liegt der auf dem Manometer angezeigte Druckwert außerhalb des in Tabelle “B“ (siehe Anhang) angegebenen Wertebereichs, darf das Gerät nicht eingeschaltet werden.
   Wenden Sie sich an das Gasversorgungsunternehmen.

E.6.2 Primärluftkontrolle

Die Primärluft ist korrekt eingestellt, wenn sich die Flamme bei kaltem Brenner nicht ablöst und es bei heißem Brenner nicht zu einem Flammenrückschlag kommt.

1. Gasbrenner-Inspektionsverschluss (untere Frontblende des Geräts).
2. Die Schraube “A“ ausdrehen (siehe ABB. 2).
3. Den Luftring “E“ auf den Abstand “H“ gemäß Tabelle “B“ (siehe Anhang) einstellen.
4. Drehen Sie die Schraube “A“ wieder fest.
5. Versiegeln Sie sie mit Lack.

E.6.3 Austauschen der Hauptbrennerdüse

1. Gasbrenner-Inspektionsverschluss (untere Frontblende des Geräts).
2. Die Düse “C“ ausdrehen.
3. Die Düse “C“ durch eine für die Gasart passende Düse ersetzen; siehe diesbezüglich die Angaben in Tabelle “B“ (siehe Anhang).
   Der Düsendurchmesser ist in hundertstel Millimetern auf dem Düsenkörper angegeben.
4. Die Düse “C“ wieder bis zum Anschlag einschrauben.

E.6.4 Austauschen der Zündbrennerdüse

1. Gasbrenner-Inspektionsverschluss (untere Frontblende des Geräts).
2. Die Schraubverbindung “H“ ausdrehen (siehe ABB. 3).
3. Die Düse “G“ durch eine für die Gasart passende Düse ersetzen (siehe Tabelle “B“, Anhang).
   Die Kennziffer der Düse ist auf dem Düsenkörper angegeben.
4. Die Schraubverbindung “H“ wieder festdrehen.

E.7 Vor dem Abschluss der Installationsarbeiten

- Alle Anschlüsse mit einer Seifenwasserlösung auf eventuelle Gaslecks prüfen.
- Gasleckagen NICHT mit offenen Flammen suchen.
- Alle Brenner einzeln und zusammen einschalten, um die Funktionstüchtigkeit der Gasventile, der Ringe und der Zündung zu kontrollieren.
- Den Flammenregler für jeden Brenner und alle Brenner zusammen auf die niedrigste Leistungsstufe stellen.
- Der Installateur muss nach Abschluss der Arbeiten dem Benutzer den korrekten Gebrauch des Geräts erklären.

Sollte das Gerät nach der Überprüfung nicht korrekt funktionieren, den lokalen Service & Support-Kundendienst verständigen.

E.8 Stromanschluss

WARNUNG
Alle Arbeiten an der elektrischen Anlage dürfen ausschließlich von Fachkräften ausgeführt werden.

Vor dem Anschluss muss Folgendes sichergestellt werden:

- Netzspannung und -frequenz müssen mit den Daten auf dem Typenschild des Geräts übereinstimmen.
- Eine effiziente Erdung muss gegeben sein.
- Die Stromversorgung ist installiert, auf die effektive Stromaufnahme des Geräts ausgelegt und entsprechend den im Anwenderland geltenden Richtlinien und Vorschriften ausgeführt.
- Zwischen Anschlusskabel und Stromnetz ist ein thermisch-magnetischer Schutzschalter installiert. Dieser ist entsprechend der auf dem Typenschild angegebenen Stromstärke bemessen; der Kontaktabstand gewährleistet unter Überspannungsbedingungen eine vollständige Trennung gemäß Kategorie III und er erfüllt die einschlägigen technischen Vorschriften.
  Für die richtige Bemessung des Schalters die auf dem Typenschild des Geräts angegebene Stromaufnahme berücksichtigen.

E.9 Zugang zum Schaltkasten

So erhalten Sie Zugang zum Schaltkasten (alle Modelle):

HINWEIS!
Der Schaltkasten ist an der Vorderseite des Geräts angeordnet.

- Den Ablasshahn abnehmen.
- Die Frontverkleidung abnehmen, dazu die Schrauben unter dem Gerät lösen.
- Den Deckel vom Schaltkasten abnehmen (die 4 Befestigungsschrauben lösen).

Dann:

Gas- und dampfbeheizte Geräte

- Das Kabel an die Klemmen mit den Bezeichnungen L1-LN-⏚ anschließen und mit der Kabelschelle fixieren.

Elektrische Geräte

- Das Kabel an die Klemmen mit den Bezeichnungen L1-L2-L3–N-⏚ anschließen und mit der Kabelschelle fixieren.

Das evtl. vorhandene Kabel entfernen und dadurch die Klemmen L1-N- freigeben.⏚

WICHTIGE HINWEISE
Bei Nichteinhaltung der Sicherheitsvorschriften übernimmt der Hersteller keinerlei Haftung.

Nach dem Kabelanschluss nachweisen, dass die Versorgungsspannung bei laufendem Gerät nicht mehr als ±10 % von der Nennspannung abweicht.

Bei der Installation muss eine Vorrichtung eingebaut werden, die für Wartungsarbeiten in “Offenstellung“ blockiert werden kann.

HINWEIS!
Für den Zugang zum Sicherheitsthermostat die untere Rückwand des Geräts abnehmen.

E.10 Netzkabel

Sofern nicht anders angegeben, werden unsere Geräte ohne Netzkabel ausgeliefert.

Der Installateur muss ein flexibles Kabel, das mindestens Kabeltyp H07RN-F mit Gummiisolierung entspricht, verwenden.

Das am Gerät außen vorbei laufende Kabel muss mit einem Metall- oder Hartplastikrohr geschützt werden.

WARNUNG
Ein eventuell beschädigtes Netzkabel darf zur Vermeidung von ernsthaften Risiken nur vom Kundendienst oder einer Fachkraft ausgewechselt werden.

WARNUNG

Der Hersteller haftet nicht für Verletzungen oder Schäden, die durch Nichtbeachtung der oben genannten Vorschriften oder der im Anwenderland geltenden Sicherheitsvorschriften für Elektroinstallationen entstehen.

E.11 Erdung und Potenzialausgleich

Das Gerät an einen Erdungsleiter anschließen und danach mittels der Schraube unter dem Rahmen rechts vorne in einen Potenzialausgleich einbinden.

Die Schraube ist mit dem Symbol ⏚ gekennzeichnet.

E.12 Wasseranschluss

VORSICHT

Das Gerät muss entsprechend der gesetzlichen Vorschriften im Anwenderland (sowie EN 1717 — nur für Italien) an die Trinkwasserversorgung angeschlossen werden.

Das Gerät muss mit Trinkwasser mit einem Druck von 1,5 - 3 bar versorgt werden.

WICHTIGE HINWEISE

Liegt der Wasserdruck über dem angegebenen Wert, muss zur Vermeidung von Schäden am Gerät ein Druckminderer eingebaut werden.

Für eine korrekte Installation muss die Wasserzulaufleitung mit einem mechanischen Filter und einem Absperrhahn an das Versorgungsnetz angeschlossen werden.

Vor dem Anschluss des Filters eine gewisse Wassermenge fließen lassen, um die Leitung von eventuellen Ablagerungen zu reinigen.

E.12.1 Ablauf

Der Wasserablauf muss mit einem bis mindestens 100 °C wärmebeständigen Anschlussrohr hergestellt werden. Der beim Ablassen von Wasser entstehende Dampf darf nicht mit dem Gerät in Berührung kommen.

F ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER

F.1 Gebrauch des Nudelkochers

Allgemeine Vorsichtsmaßnahmen

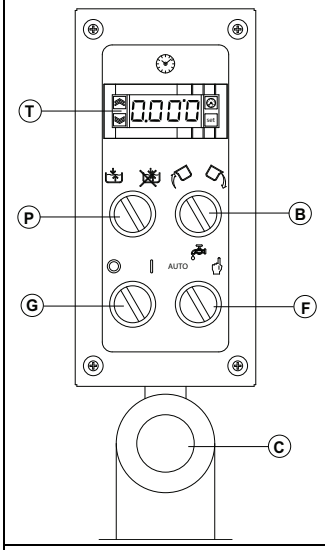
- Das Gerät ist auf gewerbliche Zwecke ausgelegt und muss von hierfür geschultem Personal benutzt werden.
- Das Vorheizen nach Möglichkeit nur unmittelbar vor dem Gebrauch vornehmen.
- Das Gerät darf ausschließlich für den Zweck benutzt werden, für den es konzipiert wurde: das Kochen von Lebensmitteln wie Nudeln, Reis und ähnlichen Produkten in Wasser.

  Ein anderer als der angegebene Gebrauch ist unsachgemäß.
- Das Gerät darf nicht als Fritteuse verwendet werden.
- Das Becken mindestens bis zur Markierung füllen.
- Das Gerät nicht ohne Wasser benutzen.
- Vor der ersten Inbetriebnahme das Becken und die Körbe wie folgt von den industriellen Schutzfetten reinigen:
  - Das Becken mit Wasser und normalem Spülmittel füllen.
  - Einige Minuten lang kochen lassen.
  - Das Becken mithilfe des Hahns entleeren.
  - Sorgfältig mit sauberem Wasser ausspülen.

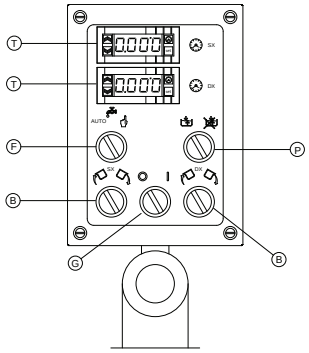
F.1.1 Wassereinlauf

Zuerst prüfen, ob der Beckenablasshahn geschlossen ist, dann den Wasserhahn öffnen.

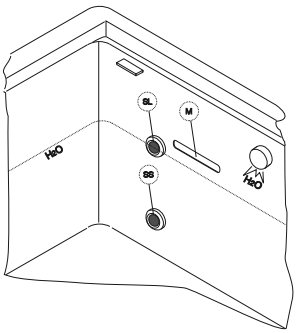
Den elektrischen Schalter vorn am Gerät einschalten.



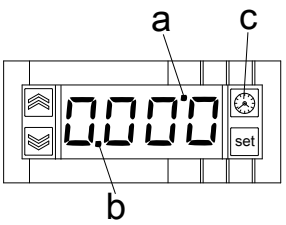
Bedienfeld des Nudelkochers mit einem Korb — Abb. 6



Bedienfeld des Nudelkochers mit zwei Körben — Abb. 7



Innen liegendes Becken — Abb. 8



Timer-Display — Abb. 9

- Drehen Sie Schalter “G“ (leuchtet grün) am Bedienfeld in die Stellung “I“ (siehe Abb. 6 und Abb. 7).
- Drehen Sie Wahlschalter “F“ in die Stellung “Auto“, um das Wassereinfüllen und die automatische Füllstandsregelung zu aktivieren. Diese stoppt selbsttätig den Wasserzufluss,

sobald der Höchstfüllstand für das Nudelkochen erreicht ist (siehe “SL“, Abb. 8).

- Alternativ dazu können Sie Wahlschalter “F“ in die Stellung “Man“ drehen und den Füllstand von Hand regulieren (siehe Abb. 6 und Abb. 7).

HINWEIS!
Wählen Sie als Bezugspunkt für den Füllstand eine Höhe zwischen der Einbauposition des Sicherheitssensors “SS“ und des Normalfüllstand-Sensors “SL“ im Becken (siehe Abb. 8).

Sobald der gewünschte Füllstand erreicht ist, drehen Sie den Wahlschalter wieder in die Mittelstellung.

- Wenn die automatische Füllstandsregelung aktiviert ist, kann das Becken auch durch Betätigen von Drehknopf “P“ mit Wasser gefüllt werden. Auf diese Weise ist ein ausgeglichener Mindest-Wasserdurchfluss gewährleistet, der eine Schaumbildung beim Kochen verhindert (siehe Abb. 6 und Abb. 7).
- Die Überlaufleitung “M“ reguliert den Höchstfüllstand des Beckens und beseitigt den Kochschaum (siehe Abb. 8).

HINWEIS!
Das an der Überlaufleitung austretende Wasser bzw. der Dampf dürfen nicht in Kontakt mit dem Gerät kommen.

HINWEIS!
Die Verwendung des langsamen Wassereinfüllens (Drehknopf “P“) garantiert bei einem ununterbrochenen Gebrauch des Geräts ein konstantes Nachfüllen des verdampften oder vom Gargut aufgenommenen Wassers.

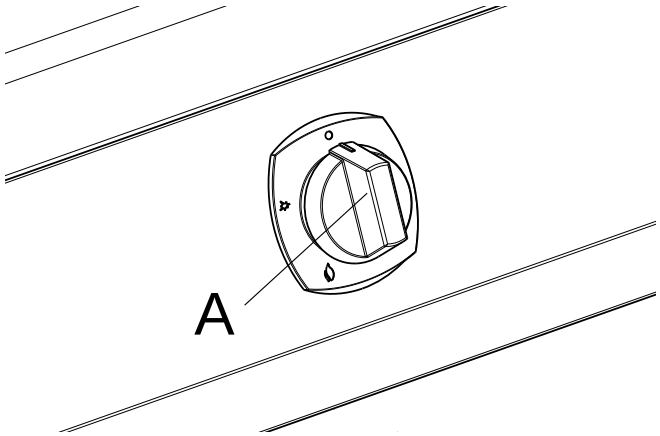
WARNUNG

Achten Sie stets darauf, dass der Wasserstand im Becken vorschriftsgemäß ist, und korrigieren Sie den Füllstand bei Bedarf auf die vorgeschriebene Höhe (eine Markierung zeigt den Mindestfüllstand für das Kochen). Falls der Wasserstand deutlich unter der Mindesthöhe liegt, schaltet sich die Heizfunktion zum Kochen nicht ein oder aus.

F.2 Gasmodelle – Gebrauch

Der Bedienknopf “A“ verfügt über folgende Positionen:

●	Position “Aus“
✷	Position “Zündung Zündbrenner“
🔥	Position “Max“



F.2.1 Einschalten

- Drücken und drehen Sie Drehknopf “A“, um den “Zündbrenner zu zünden“.
- Drücken Sie Drehknopf “A“ ganz hinein, um die elektrische Zündvorrichtung zu betätigen und die Zündbrennerflamme zu zünden.
- Lassen Sie Drehknopf “A“ nach ca. 20 Sekunden los. Die Zündbrennerflamme muss danach weiterbrennen, andernfalls wiederholen Sie den Vorgang.

VORSICHT

Normalerweise lässt sich das Gerät ohne Wasserfüllung nicht einschalten. Die Sicherheitsvorrichtung schaltet die Heizung nur ein, wenn der Wasserfüllstand im Becken über dem Sensorfühler “SS“ liegt (siehe Abb. 8).

HINWEIS!

Falls der Mindestfüllstands-Sensor kurzgeschlossen (defekt) ist, kann das Gerät trotzdem eingeschaltet werden. Nach ca. 20-minütigem Betrieb ohne ausreichende Wasserfüllung löst jedoch das Sicherheitsthermostat aus und unterbricht den Gaszustrom zum Brenner (die Zündbrennerflamme brennt weiter). Das manuelle Reset muss von einem qualifizierten Servicetechniker am Klixon Übertemperaturschalter vorgenommen werden, der an der Außenseite des Beckens im Gerät angebracht ist (siehe E.9 *Zugang zum Schaltkasten*).

- Den Bedienknopf “A“ auf “max“ drehen.

WARNUNG

Falls das Gerät wegen mangelhafter Kontrolle oder einer sonstigen Fehlbedienung entweder ohne Wasserfüllung oder mit einem Füllstand unterhalb des Minimums betrieben wird, löst der Sicherheitstemperaturbegrenzer aus und unterbricht die Gasversorgung des Brenners. Ein Betrieb ohne Wasserfüllung oder bei zu niedrigem Füllstand kann Schäden am Becken verursachen.

F.2.2 Erste Inbetriebnahme

Becken und Körbe des Geräts müssen vor dem ersten Kochen gewissenhaft von Industriefetten gereinigt werden. Dazu wie folgt vorgehen:

- Das Becken mit Wasser und normalem Spülmittel füllen.

- Einige Minuten lang kochen lassen.
- Das Becken mithilfe des Hahns entleeren.
- Sorgfältig mit sauberem Wasser ausspülen.

F.2.3 Garen

Sobald das Wasser im Becken den Siedepunkt erreicht hat:

- Das Salz in den Kochkorb geben.

HINWEIS!
Um korrosive Ablagerungen am Boden des Beckens zu verhindern, sicherstellen, dass raffiniertes Salz verwendet wird. Falls dies nicht möglich ist, das Salz vorher in einem separaten Behälter in Wasser auflösen.

"SET" drücken und eine Kochzeit am Timer "T" einstellen (siehe Abb. 6, Abb. 7 und Abb. 9).

- Mit Wahlschalter "B" den Korb vollständig aus dem Wasser herausheben.
- Das zu kochende Gargut in den Korb geben.
- Wahlschalter "B" nach rechts gedreht halten (Symbol „Eingetauchter Korb"), bis der Korb bzw. die Körbe (je nach Gerät u./o. Modell) in der komplett eingetauchten Position stillstehen.

Taste "c" an Timer "T" drücken, um den eingestellten Kochzyklus zu starten. Der Punkt "B" blinkt während der gesamten Kochzeit (siehe Abb. 9).

Während des Kochens kann man den sich bildenden Schaum durch den Überlauf entfernen, indem man konstant eine geringe Wassermenge in das Becken zufließen lässt, die über Wahlschalter "P" reguliert wird (siehe Abb. 6, Abb. 7).

Sobald der Timer abgelaufen ist, leuchtet der Punkt "A" anhaltend und der Korb wird automatisch in die "Abtropfstellung" angehoben, in der er mit der Unterseite über dem Wasserspiegel im Becken steht (siehe Abb. 9).

Um nach dieser Phase das Gargut in den Wagen neben dem Gerät zu entladen, Wahlschalter "B" nach links drehen und gedreht halten, bis der Kippvorgang abgeschlossen ist (siehe Abb. 6 und Abb. 7).

Vor dem darauffolgenden Kochzyklus zuerst Wahlschalter "F" betätigen und den Wasserstand im Becken wiederherstellen. Dann das zu kochende Gargut in den Korb geben, diesen durch Drehen von Wahlschalter "B" in das Becken eintauchen und erneut die START/STOPP-Taste des Kochzyklus drücken.

VORSICHT
Beim Kochen die Deckel geöffnet halten, um irreparable Schäden am Gerät zu verhindern, die beim automatischen Herausheben der Körbe am Ende des Kochzyklus entstehen können.

VORSICHT
Nach dem Kochen wird der Deckel durch den Aufwärtsdruck des Korbs geöffnet, falls er geschlossen ist. Daher sollte der Deckel vorher angehoben werden und nicht auf dem Gerät aufliegen.

F.2.4 Not-Aus

Unter allen Bedienfeldern ist ein roter **Not-Aus-Pilztaster "C"** angeordnet. Das Drücken dieses Tasters setzt den Gerätebetrieb verzögerungslos still. Die Abschaltung bleibt auch nach dem Drücken des Tasters erhalten. **Das Reset** erfolgt durch **aktives Drehen des Tasters** in der auf dem Ring angegebene Richtung. Dieser Vorgang schaltet das Gerät nicht wieder ein, sondern nur betriebsbereit. Die Wiedereinschaltung erfolgt durch Drücken der Starttaste des Kochzyklus "P" (siehe Abb. 6 und Abb. 7).

F.2.5 Ausschalten

- Um den Hauptbrenner auszuschalten, Drehknopf "A" in die Stellung "Zündbrenner zünden " drehen.
- Zum Ausschalten der Zündflamme den Bedienknopf "A" etwas eindrücken und auf "Aus" drehen.
- Die Wahlschalter "F" und "G" auf "0" stellen (siehe Abb. 6, Abb. 7).

F.2.6 Ausschalten im Störfall

Im Fall einer Störung das Gerät wie folgt ausschalten:

- Den Hauptschalter in der Anschlussleitung des Geräts auf AUS schalten und die Absperrhähne von Wasser- und Gasversorgung zudrehen.
- Den vom Hersteller autorisierten Kundendienst kontaktieren, der über geschultes Fachpersonal verfügt.

F.2.7 Am Ende des Arbeitstages

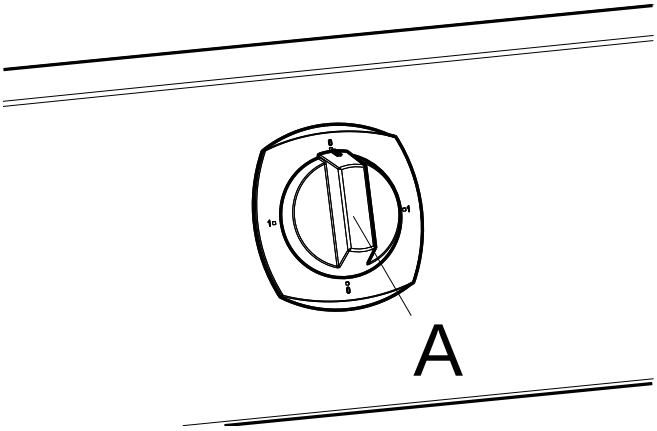
- Sicherstellen, dass alle Brenner und die Stromversorgung ausgeschaltet sind.
- Um die Möglichkeit korrosiver Ablagerungen im Becken zu mindern, den Kochwasserbehälter am Ablasshahn entleeren.
- Becken und Korb vor allem im Bereich um die Füllstandsensoren "SL" und "SS" von allen Gargutresten säubern (siehe Abb. 8).

Hauptgashahn und Wasserhahn der Versorgungsleitungen des Geräts zudrehen.

WICHTIGE HINWEISE
Die oben genannten Arbeitsschritte dürfen erst ausgeführt werden, nachdem das Gerät ausreichend abgekühlt ist. Wird das Wasser aus dem erhitzten Gerät abgelassen, kann das Becken aufgrund der thermischen Trägheit Schaden nehmen. Um die Reinigungsarbeiten zu beschleunigen, Kaltwasser in das Becken zufließen lassen, während das Ablassventil geöffnet ist: Dadurch wird das Gerät schnell heruntergekühlt.

F.3 Elektromodelle – Gebrauch

Mit Drehknopf "A" des Schalters die Wasserheizung im Becken einschalten.



F.3.1 Erste Inbetriebnahme

Becken und Körbe des Geräts müssen vor dem ersten Kochen gewissenhaft von Industriefetten gereinigt werden. Dazu wie folgt vorgehen:

- Das Becken mit Wasser und normalem Spülmittel füllen.
- Einige Minuten lang kochen lassen.
- Das Becken mithilfe des Hahns entleeren.
- Sorgfältig mit sauberem Wasser ausspülen.

F.3.2 Garen

Sobald das Wasser im Becken den Siedepunkt erreicht hat:

- Das Salz in den Kochkorb geben.

HINWEIS!
Um korrosive Ablagerungen am Boden des Beckens zu verhindern, sicherstellen, dass raffiniertes Salz verwendet wird. Falls dies nicht möglich ist, das Salz vorher in einem separaten Behälter in Wasser auflösen.

"SET" drücken und eine Kochzeit am Timer "T" einstellen (siehe Abb. 6, Abb. 7 und Abb. 9).

- Mit Wahlschalter "B" den Korb vollständig aus dem Wasser herausheben.
- Das zu kochende Gargut in den Korb geben.
- Wahlschalter "B" nach rechts gedreht halten (Symbol „Eingetauchter Korb"), bis der Korb bzw. die Körbe (je nach Gerät u./o. Modell) in der komplett eingetauchten Position stillstehen.

Taste "c" an Timer "T" drücken, um den eingestellten Kochzyklus zu starten. Der Punkt "B" blinkt während der gesamten Kochzeit (siehe Abb. 9).

.

Während des Kochens kann man den sich bildenden Schaum durch den Überlauf entfernen, indem man konstant eine geringe Wassermenge in das Becken zufließen lässt, die über Wahlschalter "P" reguliert wird (siehe Abb. 6, Abb. 7).

Sobald der Timer abgelaufen ist, leuchtet der Punkt "A" anhaltend und der Korb wird automatisch in die "Abtropfstellung" angehoben, in der er mit der Unterseite über dem Wasserspiegel im Becken steht (siehe Abb. 9).

Um nach dieser Phase das Gargut in den Wagen neben dem Gerät zu entladen, Wahlschalter "B" nach links drehen und gedreht halten, bis der Kippvorgang abgeschlossen ist (siehe Abb. 6 und Abb. 7).

Vor dem darauffolgenden Kochzyklus zuerst Wahlschalter "F" betätigen und den Wasserstand im Becken wiederherstellen. Dann das zu kochende Gargut in den Korb geben, diesen durch Drehen von Wahlschalter "B" in das Becken eintauchen und erneut die START/STOPP-Taste des Kochzyklus drücken.

VORSICHT
Beim Kochen die Deckel geöffnet halten, um irreparable Schäden am Gerät zu verhindern, die beim automatischen Herausheben der Körbe am Ende des Kochzyklus entstehen können.

VORSICHT
Nach dem Kochen wird der Deckel durch den Aufwärtsdruck des Korbs geöffnet, falls er geschlossen ist. Daher sollte der Deckel vorher angehoben werden und nicht auf dem Gerät aufliegen.

F.3.3 Not-Aus

Unter allen Bedienfeldern ist ein roter **Not-Aus-Pilztaster "C"** angeordnet. Das Drücken dieses Tasters setzt den Gerätebetrieb verzögerungslos still. Die Abschaltung bleibt auch nach dem Drücken des Tasters erhalten. **Das Reset** erfolgt durch **aktives Drehen des Tasters** in der auf dem Ring angegebene Richtung. Dieser Vorgang schaltet das Gerät nicht wieder ein, sondern nur betriebsbereit. Die Wiedereinschaltung erfolgt durch Drücken der Starttaste des Kochzyklus "P" (siehe Abb. 6 und Abb. 7).

F.3.4 Ausschalten

- Um den Hauptbrenner auszuschalten, Drehknopf "A" in die Stellung "Zündbrenner zünden " drehen.
- Zum Ausschalten der Zündflamme den Bedienknopf "A" etwas eindrücken und auf "Aus" drehen.
- Die Wahlschalter "F" und "G" auf "0" stellen (siehe Abb. 6, Abb. 7).

F.3.5 Ausschalten im Störfall

Im Fall einer Störung das Gerät wie folgt ausschalten:

- Den Hauptschalter in der Anschlussleitung des Geräts auf AUS schalten und die Absperrhähne von Wasser- und Gasversorgung zudrehen.
- Den vom Hersteller autorisierten Kundendienst kontaktieren, der über geschultes Fachpersonal verfügt.

F.3.6 Am Ende des Arbeitstages

- Sicherstellen, dass alle Brenner und die Stromversorgung ausgeschaltet sind.
- Um die Möglichkeit korrosiver Ablagerungen im Becken zu mindern, den Kochwasserbehälter am Ablasshahn entleeren.
- Becken und Korb vor allem im Bereich um die Füllstandsensoren "SL" und "SS" von allen Gargutresten säubern (siehe Abb. 8).

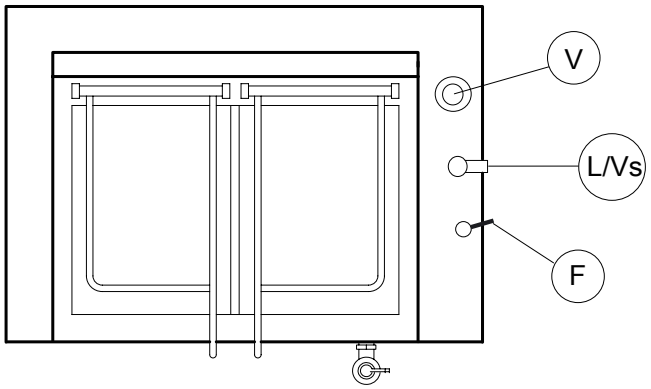
Hauptgashahn und Wasserhahn der Versorgungsleitungen des Geräts zudrehen.

WICHTIGE HINWEISE
Die oben genannten Arbeitsschritte dürfen erst ausgeführt werden, nachdem das Gerät ausreichend abgekühlt ist. Wird das Wasser aus dem erhitzten Gerät abgelassen, kann das Becken aufgrund der thermischen Trägheit Schaden nehmen. Um die Reinigungsarbeiten zu beschleunigen, Kaltwasser in das Becken zufließen lassen, während das Ablassventil geöffnet ist: Dadurch wird das Gerät schnell heruntergekühlt.

F.4 Dampfbeheizte Modelle – Gebrauch

Alle Bedienelemente sind über der Arbeitsplatte des Geräts angeordnet:

F	Drehknopf des Dampfventils
L	Manometer
V	Sicherheitsventil
Vs	Druckentlastungsventil



F.4.1 Einschalten

Das Dampfventil mit Bedienhebel "F" öffnen.

Der Dampfdruck im Doppelboden wird von Manometer "L" angezeigt.

F.4.2 Garen

Sobald das Wasser im Becken den Siedepunkt erreicht hat:

- Das Salz in den Kochkorb geben.

HINWEIS!
Um korrosive Ablagerungen am Boden des Beckens zu verhindern, sicherstellen, dass raffiniertes Salz verwendet wird. Falls dies nicht möglich ist, das Salz vorher in einem separaten Behälter in Wasser auflösen.

- Zur Kochzeit-Einstellung die Taste "PRG" des Timers "T" drücken und dann mit der NachOben- oder NachUnten-

Pfeiltaste die Kochzeit wählen (siehe Abb. 6, Abb. 7 und Abb. 9).
- Mit Wahlschalter “A“ den Korb vollständig aus dem Wasser herausheben.
- Das zu kochende Gargut in den Korb geben.
- Wahlschalter “A“ nach rechts gedreht halten, bis der Korb vollständig eingetaucht ist.
- Die “START/STOP“-Taste des Timers “T“ drücken, um den gewünschten Kochzyklus zu starten. Der Leuchtpunkt des Timers “T“ blinkt während der gesamten Kochzeit (siehe Abb. 9).

  Während des Kochens kann man den sich bildenden Schaum durch den Überlauf entfernen, indem man konstant eine geringe Wassermenge in das Becken zufließen lässt, die über Wahlschalter “P“ reguliert wird (siehe Abb. 6, Abb. 7).

Wahlschalter “P“ der Nachfüllautomatik darf nur während des Kochvorgangs eingeschaltet sein.

- Sobald der Timer abgelaufen ist, wird der Korb automatisch in die “ABTROPFSTELLUNG“ über den Wasserspiegel im Becken angehoben (siehe Abb. 9).
- Um nach dieser Phase das Gargut in den Wagen neben dem Gerät zu entladen, Wahlschalter “A“ nach links drehen und gedreht halten, bis der Kippvorgang abgeschlossen ist (siehe Abb. 6 und Abb. 7).

VORSICHT
Nach dem Kochen wird der Deckel durch den Aufwärtsdruck des Korbs geöffnet, falls er geschlossen ist. Daher sollte der Deckel vorher angehoben werden und nicht auf dem Gerät aufliegen.

Vor dem darauffolgenden Kochzyklus zuerst Wahlschalter “F“ (siehe Abb. 6, Abb. 7) betätigen und den Wasserstand im Becken wiederherstellen. Dann das zu kochende Gargut in den Korb geben, diesen durch Drehen von Wahlschalter “A“ in das Becken eintauchen und erneut die START/STOPP-Taste des Timers “T“ drücken.

VORSICHT
Beim Kochen die Deckel geöffnet halten, um irreparable Schäden am Gerät zu verhindern, die beim automatischen Herausheben der Körbe am Ende des Kochzyklus entstehen können.

F.4.3 Not-Aus

Unter allen Bedienfeldern ist ein roter **Not-Aus-Pilztaster “C“** angeordnet. Das Drücken dieses Tasters setzt den Gerätebetrieb verzögerungslos still. Die Abschaltung bleibt auch nach dem Drücken des Tasters erhalten. **Das Reset** erfolgt durch **aktives Drehen des Tasters** in der auf dem Ring angegebene Richtung. Dieser Vorgang schaltet das Gerät nicht wieder ein, sondern nur betriebsbereit. Die Wiedereinschaltung erfolgt durch Drücken der Starttaste des Kochzyklus “P“ (siehe Abb. 6 und Abb. 7).

F.4.4 Ausschalten

- Die Wahlschalter “F“ und “G“ in Stellung “0“ drehen.
- Wasserhahn “H“ zudrehen.
- Das Dampfventil zudrehen.

F.4.5 Ausschalten im Störfall

Im Fall einer technischen Störung schalten Sie das Gerät wie folgt aus:

- Den Hauptschalter im Stromkreis vor dem Gerät ausschalten und den Wasserhahn zudrehen.
- Den vom Hersteller autorisierten Kundendienst kontaktieren, der über geschultes Fachpersonal verfügt.

F.4.6 Am Ende des Arbeitstages

- Sicherstellen, dass die Stromversorgung ausgeschaltet ist.
- Um korrosive Ablagerungen im Becken zu verhindern, den Wasserablasshebel “S“ betätigen und das Wasser aus dem Becken ablassen.
- Becken und Korb vor allem im Bereich um die Füllstandsensoren “SL“ und “SS“ von allen Gargutresten säubern (siehe Abb. 8).

Den Haupthahn der Wasserleitung zudrehen, an die das Gerät angeschlossen ist.

WICHTIGE HINWEISE
Die oben genannten Arbeitsschritte dürfen erst ausgeführt werden, nachdem das Gerät ausreichend abgekühlt ist. Wird das Wasser aus dem erhitzten Gerät abgelassen, kann das Becken aufgrund der thermischen Trägheit Schaden nehmen. Um die Reinigungsarbeiten zu beschleunigen, Kaltwasser in das Becken zufließen lassen, während das Ablassventil geöffnet ist: Dadurch wird das Gerät schnell heruntergekühlt.

G REINIGUNG UND WARTUNG DES GERÄTS

WARNUNG
Siehe “*WARNUNG und Sicherheitshinweise*“.

G.1 Informationen zur Wartung

Die normalen Wartungsarbeiten können auch von ungeschulten Kräften unter Befolgung der nachstehenden Anweisungen ausgeführt werden.

HINWEIS!
Der Hersteller lehnt jegliche Haftung für sämtliche Eingriffe an dem Gerät ab, die unter Missachtung der in der Anleitung aufgeführten Anweisungen durchgeführt werden.

WICHTIGE HINWEISE
Reinigungsprodukte gewissenhaft auswählen und anwenden, um die Gerätefunktionen und die Gerätesicherheit nicht zu beeinträchtigen.

G.2 Reinigung des Geräts und des Zubehörs

Vor der Anwendung sind die Innenteile und das Zubehör mit lauwarmem Wasser und neutraler Seife oder mit Produkten zu reinigen, die zu mehr als 90 % biologisch abbaubar sind (um die Einleitung von Schadstoffen in die Umwelt zu minimieren); anschließend nachspülen und sorgfältig trocken reiben.

WICHTIGE HINWEISE
Keine Reinigungsmittel auf Lösungsbasis (z. B. Trichloräthylen) oder Scheuerpulver verwenden.

G.3 Außenteile

SATINIERTE STAHLOBERFLÄCHEN (täglich)

- Sämtliche Stahloberflächen reinigen: Frischer Schmutz kann leicht und mühelos entfernt werden.
- Entfernen Sie Schmutz, Fett und Speisereste von den ausgekühlten Stahloberflächen. Verwenden Sie dazu Seifenwasser mit oder ohne zusätzliches Reinigungsmittel und einen Tuch oder Schwamm.

  Alle gereinigten Oberflächen anschließend sorgfältig trokken reiben.
- Bei Schmutz-, Fett- oder Speiseresteverkrustungen mit einem Tuch oder Schwamm gemäß der Richtung der Satinierung reiben und diesen oft ausspülen:

  Kreisförmiges Reiben und die auf dem Tuch bzw. Schwamm verbleibenden Schmutzreste könnten die Stahlsatinierung beschädigen.

- Eisengegenstände könnten den Stahl zerkratzen oder beschädigen: Zerkratzte Oberflächen verschmutzen leichter und sind stärker korrosionsgefährdet.
- Gegebenenfalls muss die Satinierung wieder hergestellt werden.

HITZEGESCHWÄRZTE OBERFLÄCHEN (wenn nötig)

- Auf Oberflächen, die hohen Temperaturen ausgesetzt sind, können sich dunkle Flecken bilden.

  Diese stellen keinen Schaden dar und können gemäß den Anweisungen des vorangegangenen Abschnitts entfernt werden.

G.4 Innenteile (einmal jährlich)

WICHTIGE HINWEISE
Diese Arbeitsgänge dürfen ausschließlich von Fachkräften vorgenommen werden.

- Den Zustand der innen liegenden Komponenten überprüfen.
- Alle Schmutzablagerungen aus dem Gerät entfernen.
- Das Wasserablass-System überprüfen und reinigen.
- Nach dem ersten Monat in Gebrauch empfiehlt es sich, die Hebevorrichtung (Schraube und Mutter) zu reinigen und wieder zu fetten, um eventuelle Rückstände zu entfernen.

  Danach das Hebesystem mindestens einmal jährlich oder nach Bedarf schmieren.

WICHTIGE HINWEISE
Unter bestimmten Umständen (z. B. intensive Nutzung des Geräts, salzhaltige Umgebungen usw.) wird empfohlen, die o. a. Reinigungsarbeiten häufiger vorzunehmen.

G.5 Sonstige Oberflächen

OBERFLÄCHEN AUS WEICHSTAHL ODER GUSSEISEN (täglich)

- Schmutz mit einem feuchten Tuch oder bei Verkrustungen mit dem in der Liste angegebenen Zubehör (im Lieferumfang enthalten oder Sonderzubehör) entfernen.
- Das Gerät nach der Reinigung einschalten, damit die Oberfläche rasch trocknet.
- Die Oberfläche zum Schutz mit einer dünnen Schicht Speiseöl einfetten.

Das in der Liste angegebene Zubehör (im Lieferumfang enthalten oder Sonderzubehör) verwenden, um Speisereste oder -verkrustungen zu entfernen.

BEHEIZTE BECKEN/BEHÄLTER (täglich)

- Die Becken und Behältnisse des Geräts mit kochendem Wasser reinigen, dem bei Bedarf Natron (Entfettung) zugesetzt ist.
- Das in der Liste angegebene Zubehör (im Lieferumfang enthalten oder Sonderzubehör) verwenden, um Speisereste oder -verkrustungen zu entfernen.

WARNUNG
Bei Elektrogeräten muss das Eindringen von Wasser in die Elektrokomponenten unbedingt vermieden werden: Eindringendes Wasser kann Kurzschlüsse und Stromverluste verursachen und das Ansprechen der Schutzvorrichtungen des Geräts bewirken.

G.6 Beckenreinigung (täglich)

WARNUNG
Führen Sie diese Arbeit nur nach dem Abkühlen des Geräts aus (die Restwärme der Heizung kann auch nach dem Abschalten das entleerte Becken beschädigen).
Sollte dies nicht möglich sein, lassen Sie beim Ablaufen des Kochwassers gleichzeitig Kaltwasser in das Becken laufen.

WARNUNG
Verwenden Sie keine Stahlwolle, Metallgegenstände und/oder chloridhaltige Produkte. Andernfalls könnte die Edelstahloberfläche beschädigt werden.

- Die gesamte Wasserfüllung aus dem Becken abfließen lassen.
- Entfernen Sie nach dem Abkühlen des Geräts etwaige Speisereste, Schmutz, Fett, andere Kochrückstände und Stärke aus Becken und Körben. Verwenden Sie dazu Wasser und Spülmittel mit oder ohne zusätzliches Reinigungsmittel und ein Tuch oder einen Schwamm.
- Spülen Sie Becken und Körbe sorgfältig mit Wasser aus, damit keine Spül- und Reinigungsmittelrückstände zurückbleiben.
- **Trocknen Sie Becken und Körbe sorgfältig, damit keine Feuchtigkeit zurückbleibt.**

G.7 Kalkablagerungen

Stahloberflächen (wenn nötig)

- Sämtliche Ablagerungen (Kalkspuren und Wasserflecken) mit natürlichen Reinigungsmitteln (z. B. Essig) oder entsprechenden chemischen Mitteln von den Edelstahloberflächen entfernen.

Boiler oder Zwischenraum (alle 3-4 Monate)

- Die Wasserspeicher- und Heizvorrichtungen (z. B.: Zwischenräume bei indirekten Kesseln) mit reinem Essig oder einer Lösung aus einem chemischen Reiniger (1/3) und Wasser (2/3) füllen, um den Kalk zu entfernen.

Essig

- Etwa 5 Minuten erhitzen.
- Essig mindestens 20 Minuten wirken lassen.
- Mit reichlich entmineralisiertem Wasser nachspülen.

Chemischer Reiniger

- Etwa 3 Minuten erhitzen.
- Die Lösung mindestens 10 Minuten wirken lassen.
- Mit reichlich entmineralisiertem Wasser nachspülen.

G.8 Längere Außerbetriebnahme

Ergreifen Sie bei einer längeren Außerbetriebnahme des Geräts die folgenden Vorsichtsmaßnahmen:

- Schließen Sie die dem Gerät vorgeschalteten Hauptventile oder -schalter.
- Geben Sie Paraffinöl auf ein Tuch und reiben Sie alle Edelstahlflächen kraftvoll damit ab, sodass sich ein Schutzfilm bildet.

- Lüften Sie die Räume regelmäßig.
- Kontrollieren Sie das Gerät vor einer neuerlichen Verwendung.
- Bei Elektrogeräten: Schalten Sie das Gerät ein und lassen Sie es bei niedrigster Temperatur mindestens 45 Minuten lang eingeschaltet. So kann Feuchtigkeit von den Heizelementen verdunsten, ohne dass die Elemente beschädigt werden.

G.9 Gasbeheizte Modelle — Kurzanleitung zur Fehlersuche

In einigen Fällen ist es möglich, auftretende Betriebsstörungen schnell und einfach zu beheben. Es folgt eine Liste möglicher Fehler mit den jeweiligen Lösungen:

Betriebsstörung	Mögliche Ursachen:
Der Zündbrenner brennt nicht.	• Füllstandsensor “SS“ ist nicht mit Wasser bedeckt (siehe Abb. 8). • Die Zündelektrode ist undicht. • Die Zündelektrode oder das Elektrodenkabel ist schadhaft. • Druck in den Gasleitungen unzureichend. • Zündbrennerdüse zugesetzt. • Gasabsperrventil defekt. • Wasserstandsregler defekt.
Der Zündbrenner erlischt nach Loslassen des Drehknopfs der Zündung.	• Unzureichende Erhitzung des Thermoelements durch den Zündbrenner. • Thermoelement defekt. • Der Drehknopf des Gasventils wird nicht lang genug gedrückt. • Gasdruck am Ventil zu gering. • Schmutz in der Gaszuleitung des Zündbrenners. • Gasventil defekt.
Der Zündbrenner brennt, doch der Hauptbrenner zündet nicht.	• Druckabfall in der Gasleitung. • Düse zugesetzt oder Gasventil defekt. • Gasaustrittsöffnungen des Brenners verschmutzt. • Wasserstandsregler defekt. • Gasventil defekt.
Der Korb stoppt nicht in der Abtropfposition.	• Parameter “T2“ am Timer “T“ überprüfen, er muss auf 13 Sekunden eingestellt sein (siehe Abb. 6, Abb. 7).
Der automatische Wasserstandsregler unterbricht bei Erreichen von Füllstand “SL“ nicht den Wasserzulauf (siehe Abb. 8).	• Vorsichtig den Sensorfühler “SL“ reinigen und alle Kesselsteinablagerungen entfernen. • Prüfen, ob der Wasserstandsregler intakt ist.
Das Gerät lässt sich nicht einschalten.	• Prüfen, ob der Hauptschalter vorschriftsgemäß funktioniert. • Prüfen, ob die Schutzeinrichtung bei leerem Becken die Hauptstromversorgung trennt. • Prüfen, ob aus Versehen der rote Not-Halt-Pilzschalter gedrückt wurde.

G.10 Dampfbeheizte Modelle — Kurzanleitung zur Fehlersuche

In einigen Fällen ist es möglich, auftretende Betriebsstörungen schnell und einfach zu beheben. Es folgt eine Liste möglicher Fehler mit den jeweiligen Lösungen:

Betriebsstörung	Mögliche Ursachen:
Der Korb stoppt nicht in der Abtropfposition.	• Parameter “T2“ am Timer “T“ überprüfen, er muss auf 13 Sekunden eingestellt sein (siehe Abb. 6, Abb. 7).

G.11 Anweisungen für den Austausch der Bauteile

(ausschließlich durch einen Fachmann vorzunehmen)

Sonstige Komponenten

- Für einen Zugriff auf die Sensoren des Wasserstandreglers “SL“ und “SS“ (siehe Abb. 8) die Seitenwände abnehmen.
- Der Wasserstandsregler ist im Schaltkasten angeordnet.
- Wasserfüll-Magnetventil des Beckens, von der rechten hinteren Seite aus zugänglich.

⚠ WARNUNG

Beim Ablassen des Wassers aus dem Becken können der Hahn und die Flüssigkeit auf ca. 100 °C erhitzt sein. Unbedingt Schutzhandschuhe tragen und die notwendigen Sicherheitsmaßnahmen ergreifen.

G.12 Reparaturen und außerordentliche Wartung

HINWEIS!
Reparaturen und außerordentliche Wartungsarbeiten müssen von geschulten, autorisierten Fachleuten ausgeführt werden, die bei Bedarf ein Servicehandbuch beim Hersteller anfordern können.

G.13 Wartungsintervalle

Sämtliche Teile, die einer Wartung bedürfen, sind von der Gerätevorder- oder -rückseite zugänglich.

Die Inspektions- und Wartungsintervalle hängen von den tatsächlichen Betriebsbedingungen des Geräts und von den Umgebungsbedingungen (Staub, Feuchtigkeit usw.) ab. Es ist daher nicht möglich, genaue Zeiten für die Wartungsintervalle zu geben.

Es ist jedoch ratsam, zur Vermeidung von Betriebsunterbrechungen das Gerät sorgfältig und regelmäßig zu warten.

Wartungs- und Kontrollarbeiten am Gerät und seine Überholung dürfen nur von geschulten Technikern oder Mitarbeitern des Service & Support-Kundendienstes ausgeführt werden, die mit angemessener persönlicher Schutzausrüstung (Sicherheitsschuhen und Handschuhen) und geeigneten Werkzeugen und Hilfsmitteln ausgestattet sind.

Alle Arbeiten an elektrischen Geräten dürfen ausschließlich von einem Elektrofachmann oder vom Service & Support-Kundendienst ausgeführt werden.

Zur Gewährleistung einer konstant hohen Geräteleistung sollten die Überprüfungen mit der in der Tabelle angegebenen Häufigkeit ausgeführt werden:

Wartungs-, Inspektions-, Kontroll- und Reinigungsarbeiten	**Häufigkeit**	**Zuständigkeit**
Routinereinigung • Allgemeine Reinigung des Geräts und des Umgebungsbereichs.	Täglich	Bediener
Mechanische Schutzvorrichtungen • Zustandskontrolle, Überprüfung auf Verformungen, lockere oder fehlende Teile.	Jährlich	Kundendienst
• Kontrolle Überprüfen des mechanischen Teils auf Beschädigungen oder Verformungen, Anzugsmoment der Schrauben: Überprüfung von Lesbarkeit und Zustand der Aufschriften, Aufkleber und Piktogramme und eventuelle Wiederherstellung.	Jährlich	Kundendienst
Tragkonstruktion des Geräts • Anzugsmoment der Hauptverschraubungen (Schrauben, Befestigungssysteme usw.) des Geräts.	Jährlich	Kundendienst
• Sicherheitsschilder Überprüfung der Lesbarkeit und des Zustands der Sicherheitsschilder.	Jährlich	Kundendienst
• Elektrische Bedienblende Kontrolle der in der Bedienblende verbauten elektrischen Bauteile. Kontrolle der Kabel zwischen der elektrischen Bedienblende und den Geräteelementen.	Jährlich	Kundendienst
• Elektrisches Anschlusskabel und Steckdose Zustandskontrolle des Anschlusskabels (ggf. ersetzen) und der Steckdose.	Jährlich	Kundendienst
• Außerordentliche Wartung des Geräts Alle Gasbauteile überprüfen (falls vorhanden).	Jährlich	Kundendienst
Generalüberholung des Geräts • Kontrolle aller Bauteile, der elektrischen Anlage und Leitungen, Überprüfung auf Korrosion, ...	Alle 10 Jahre[1]	Kundendienst

1. Das Gerät wurde für eine Lebensdauer von ca. 10 Jahren geplant und gebaut. Nach Ablauf dieser Zeit (ab Inbetriebnahme des Geräts) ist eine Generalüberholung des Geräts fällig. Einige Beispiele für auszuführende Kontrollen sind nachstehend angeführt.

- Überprüfung auf oxidierte Teile oder Elektrokomponenten; bei Bedarf ersetzen und den Anfangszustand wiederherstellen;
- Überprüfung der Struktur und insbesondere der Schweißnähte;
- Überprüfung und Austausch der Bolzen und/oder Schrauben und Überprüfung auf eventuelle gelockerte Teile;
- Kontrolle der elektrischen und elektronischen Anlage;
- Überprüfungen und Funktionskontrollen der Sicherheitsvorrichtungen;
- Zustandskontrolle der vorhandenen Schutzvorrichtungen.

HINWEIS!
Es wird außerdem empfohlen, mit dem Service & Support-Kundendienst einen Vertrag für vorbeugende regelmäßige Wartungsarbeiten abzuschließen.

Demontage

- Alle Demontagearbeiten müssen bei abgeschaltetem und kaltem und von der elektrischen Versorgung getrenntem Gerät ausgeführt werden.
- Alle Arbeiten an der elektrischen Anlage dürfen ausschließlich von Elektrikern an der spannungslosen Anlage ausgeführt werden.
- Zur Ausführung dieser Arbeiten ist das Tragen von Schutzkleidung, Sicherheitsschuhen und Schutzhandschuhen vorgeschrieben.
- Bei den Demontagearbeiten und dem Transport der verschiedenen Teile ist eine minimale Bodenhöhe einzuhalten.

G.14 Kontakt für Wartung (nur für Australien)

Wenden Sie sich bei Fragen zum Kundendienst und zu Ersatzteilen bitte an:

- Electrolux - Tom Stoddart Pty Ltd — 39 Forest Way, Karawatha QLD 4117 — Tel. 1-300-307-289
- Zanussi - Procook Australia Pty Ltd — 23 Rothesay Street, Kenmore, Queensland 4069 — Tel. 07-3868-4964
- Diamond - Semak Food Service Equipment — 18, 87–91 Hallam South Road, Hallam VIC 3803 — Tel. 03-9796 -4583

H ENTSORGUNG DES GERÄTS

WARNUNG
Siehe "*WARNUNG und Sicherheitshinweise*"

H.1 Entsorgung

Am Ende seiner Lebensdauer ist das Gerät umweltgerecht zu entsorgen. Die Türen müssen vor der Entsorgung des Gerätes abgebaut werden.

Eine Zwischenlagerung von Sondermüll ist bis zur endgültigen Entsorgung und/oder dauerhaften Lagerung zulässig. Auf jeden Fall müssen die im Verwendungsland diesbezüglich geltenden Gesetze eingehalten werden.

H.2 Zerlegen des Geräts

Vor der Entsorgung des Geräts muss sein Zustand sorgfältig überprüft und bewertet werden, ob tragende Teile während der Demontage nachgeben oder brechen könnten.

Bei der Entsorgung der Geräteteile müssen diese je nach ihrer Zusammensetzung sortenrein getrennt werden (z. B. Metalle, Öle, Fette, Kunststoff, Gummi usw.).

In verschiedenen Ländern gelten unterschiedliche Gesetze, daher sind die gesetzlichen und behördlichen Vorschriften des Landes zu beachten, in dem die Entsorgung erfolgt.

Im Allgemeinen ist das Gerät an spezialisierten Sammel- und Entsorgungsstellen abzugeben.

Bei der Demontage des Geräts die Bestandteile je nach ihrer chemischen Zusammensetzung zusammenfassen, wobei darauf zu achten ist, dass sich im Kompressor Schmieröl und Kältemittel befinden, die aufgefangen und wiederverwertet werden können, und dass es sich bei den Bestandteilen des Kühlbereichs um Sondermüll handelt.

Das Symbol auf dem Gerät weist darauf hin, dass dieses nicht als Hausmüll behandelt werden darf, sondern zum Schutz der Umwelt und Gesundheit entsprechend den gesetzlichen Bestimmungen entsorgt werden muss. Wenden Sie sich für weitere Informationen zum Recycling des Produkts an die lokale Vertretung oder den Fachhändler des Geräts, an den Service & Support-Kundendienst oder die lokale für die Abfallentsorgung zuständige Behörde.

HINWEIS!
Bei der Entsorgung des Geräts müssen alle Kennzeichnungen, die vorliegende Anleitung und sonstige Gerätedokumente vernichtet werden.

I BEILIEGENDE DOKUMENTATION

- Prüfberichte.
- Elektrischer Schaltplan.
- Installationsplan.

CE

Electrolux Professional SPA
Viale Treviso 15
33170 Pordenone
www.electrolux-professional.com