



## BESONDERE ANLEITUNGEN

### ACHTUNG!

Die Abbildungen, auf die in den Kapiteln **“ALLGEMEINE HINWEISE”**, **“ANLEITUNGEN FÜR GAS-MODELLE”** und **“ANLEITUNGEN FÜR ELEKTRO-MODELLE”** Bezug genommen wird, sind auf den ersten Seiten dieses Handbuchs abgedruckt.

### GERÄTSBESCHREIBUNG

#### Aufbau der Mehrgasherde sowie Ausrüstung und Sicherheitseinrichtungen

Das robuste Rahmengestell aus veraluminisiertem bzw. lackiertem Stahl ist mit 4 höhenverstellbaren Füße versehen. Die Aussenverkleidung ist ganz aus Chromnickelstahl 18/10.

### GASKOCHPLATTE

Eine vollzündgesicherte Gasarmatur ermöglicht das Einstellen der Wärmebelastung von Gross- bis zur Kleinstellung. Zur Ausrüstung gehört auch eine thermoelektrische Züandsicherung (Thermoelement). Jede einzelne Kochstelle ist mit einer piezoelektrischen Zündung versehen. Die Topfträger sind aus emailliertem Guss. Die Brenner bestehen aus Messing, Gusseisen und Aluminium.

### BACKOFEN

Der Garraum ist aus rostfreiem Edelstahl sowie die zur Reinigung herausnehmbaren Einschubfahrungen. Die wärmeisolierte doppelwandige Backofentür hat einen isolierten Türgriff und ist durch ein Federgelenk ausbalanciert. Die Isolierung des Garraumes und der Backofentür erfolgt mittels Glaswolle.

#### Gasbeheizte Ausführung

Der röhrenförmige Backofenbrenner aus Stahl ist gegen mechanische und thermische Beanspruchungen widerstandsfähig. Die Gaszufuhr erfolgt durch eine vollzündgesicherte Gasarmatur mit Temperaturregler. Der Hauptbrenner ist mit einer thermoelektrischen Züandsicherung (Thermoelement) ausgestattet. Die Einstellung der Temperatur im Backofen im Bereich von 160°C bis 300°C erfolgt durch einen Temperaturregler. Der Ofenboden besteht aus Edelstahl. Der Abgasschacht ist aus veraluminisiertem Stahlblech.

#### Elektrische Ausführung FE

Die Heizkörper befinden sich in der Garraumdecke (Oberhitze) und unter der Bodenplatte (Unterhitze). Die Temperatureinstellung im Bereich von 50 °C bis 300°C erfolgt durch einen Temperaturregler in Verbindung mit einem dreipoligen Walschalter. Ober- und Unterhitze sind separat, einzeln oder gleichzeitig zu betreiben (Grill und Umluft).

#### Elektrische Ausführung FE1 und FE2 (Heissluft)

Der Motor befindet sich an der Rückseite des Backofens in der Mitte des runden Widerstands. Die Temperatureinstellung im Bereich von 50 °C bis 300°C erfolgt durch einen Temperaturregler in Verbindung mit einem zweipoligen Walschalter. Signallampen ermöglichen das Anzeigen des Betriebszustandes, wenn das Gerät unter Spannung steht. Der Backofenboden ist aus emailliertem Stahl. Beim Herd mit elektrischen Backofen entfällt die Abgasführung.

### GLÜHPLATTE

Besonders starke Struktur mit zentralem Stopfen. Brenner aus rostfreiem Stahl (TP 40) und Gusseisen (TP 80). Der Sicherheitsgashahn ermöglicht die Regelung der Wärmeleistung von Klein- bis Großstellung. Ein Zündbrenner überwacht die Zündung der Hauptbrenner.

### AUFSTELLUNG

#### Aufstellungsort

Das Gerät sollte in einem gut belüfteten Raum aufgestellt werden, wenn möglich unter einer Abzugshaube (siehe DVGW-Arbeitsblatt G634).

Das Gerät kann freistehend oder mit nebenstehenden Geräten aufgestellt werden.

Ein Mindestabstand von 150 mm für die Seitenwände und 150 mm für die Rückwand zu eventuellen Wänden aus brennbarem Material ist einzuhalten. Werden diese Abstände unterschritten, so sind entsprechende Wärmeschutzmassnahmen zu treffen, wie z.B. verfliesen der Anstellflächen. Anbringung eines Strahlungsschutzes (siehe DVGW- TRGI).

**Bei einem FGP Gasbackofen muss die Abstellfläche aus absolut wärmeresistentem und nicht entzündbarem Material bestehen.**

Bevor das Gerät angeschlossen wird, ist auf dem technischen Typenschild festzustellen, ob das Gerät für die vorhandene Gasart eingerichtet und zugelassen ist. Falls die auf dem Typenschild angegebene Gasart mit der vorhandenen Gasart nicht übereinstimmt, verweisen wir auf Abschnitt **“Umstellung und Anpassung”**.

#### Gesetzliche Vorschriften, technische Regeln und Richtlinien

Bei der Aufstellung sind folgende Vorschriften zu beachten:



- DVGW-Arbeitsblatt G600 (TRGI) "Technische Regeln für Gasinstallationen";
- TRF "Vorschriften zu beachten";
- Einschlägige Rechtsverordnungen;
- Landesbauordnungen und Feuerungsverordnungen Technische Regeln für Flüssiggas";
- DVGW-Arbeitsblatt G634 "Installation von Grossküchen-Gasverbrauchseinrichtungen";
- Einschlägige Unfallverhütungsvorschriften;
- Bestimmungen des Gasversorgungsunternehmens (GVU);
- Einschlägige VDE-Bestimmungen.

## INSTALLATION

Die Montage, die Installation und die Wartung dürfen nur durch ein beim Gasversorgungsunternehmen eingetragenes Installationsunternehmen entsprechend den geltenden Normen ausgeführt werden. Vorab ist die Stellungnahme des GVU's sowie des EVU's einzuholen.

### Installationsarbeiten

Eine ebene Ausrichtung ist durch die höhenverstellbaren Füße möglich.

### Gasanschluss

Die Verbindung des Gasanschlusstutzens von 3/8" Gc am Gerät kann fest oder lösbar erfolgen unter Zwischenschaltung einer DVGW-anerkannten Gasanschlußarmatur. Kommen Schlauchleitungen zur Anwendung, so müssen diese aus nichtrostenden Stählen nach DIN 3383 Teil 1 oder DIN 3384 bestehen. Nach Fertigstellung des Gasanschlusses ist eine Dichtheitsprüfung unter Verwendung von Lecksuchspray vorzunehmen.

### Rauchabzug

Die Geräte müssen in für den Abzug der durch die Verbrennung entstehenden Produkte geeigneten Räumen aufgestellt werden, und die Verbrennung selbst muß ebenfalls den Installationsvorschriften.

Unsere Geräte werden wie folgt definiert (siehe Tabelle 2 der technischen Daten):

### Gasgeräte des Typs "A"

- Die nicht für den Anschluß an einen Abzugskanal für die Verbrennungsprodukte vorgesehen sind.
- Solche Geräte lassen die Abgase in spezielle Abzugshauben oder ähnliche Vorrichtungen ab, die mit einem sicher wirkenden Kamin verbunden sind oder direkt nach außen führen.
- Falls diese fehlen, kann ein direkt nach außen gehender Luftabsauger verwendet werden, der den erforderlichen Mindestdurchsatz bietet, siehe Tabelle 2.

### Elektroanschluß

Bevor das Gerät an das Stromnetz angeschlossen wird, ist folgendes zu überprüfen:

- Die Spannung des Stromversorgungsnetzes muß mit den Werten des Typenschildes übereinstimmen.
- Der Schutzleiteranschluß ist auf seine Wirksamkeit zu

überprüfen.

- Die Anschlußleitung muß grundsätzlich der Nennaufnahme des Gerätes entsprechen.

Außerdem muß dem Gerät eine allpolig wirksame Trenneinrichtung mit mindestens 3 mm Kontaktöffnungsweite vorgeschaltet sein. Hierzu können z.B. auch die erforderlichen Sicherungsautomaten dienen. Der allpolige Schalter sollte sich in der Nähe des Gerätes befinden und gut zugänglich sein. Die Geräteleitung muß typgeprüft sein und einen dem Gerät entsprechenden Querschnitt aufweisen.

Die zu verwendende Anschlußleitung muß mindestens vom Typ H07 RN-F sein.

**Das gelbe-grüne Erdungskabel muss nicht unterbrochen werden.**

### Potentialausgleich

Das Gerät ist in einem Potentialausgleichssystem einzubeziehen. Hierzu befindet sich eine Anschlußklemme an der Geräterückwand im Bereich der Leitungseinführung. Diese ist mit dem Hinweis "Potentialausgleich" gekennzeichnet.



## BETRIEBSBEREITSTELLUNG

### Vorbereitung und Inbetriebnahme

Vor der Inbetriebnahme sind alle vorhandenen Schutzfolien zu entfernen. Ferner ist die Griddle- bzw. Grillplatte mit einem in lauwarmes Wasser und Reinigungsmittel getauchten Lappen sorgfältig zu reinigen, anschliessend mit einem sauberen Tuch abtrocknen.

### Inbetriebnahme

Vor der Inbetriebnahme ist zu prüfen, ob die Geräteausführung (Kategorie und eingestellte Gasart) mit der örtlich vorhandenen Gasfamilie und Gasgruppe übereinstimmt. Falls nicht, ist zunächst eine Umstellung auf die vorhandene Gasfamilie oder Anpassung an die vorhandene Gasgruppe (siehe Abschnitt "Umstellung und Anpassung") vorzunehmen. Achtung: um den einwandfreien Betrieb der Brenner zu garantieren, müssen die DK-Brenner (Dreikronenbrenner) und die entsprechenden Deckel genau positioniert sein, siehe Abb. 1.1

Positionen wie in der Abb. 1.2 sind zu vermeiden.

### Überprüfung der Wärmebelastung

Die Geräte sind mit den Düsen für die Nennwärmebelastung zu betreiben; eine zusätzliche Voreinstellmöglichkeit für die Nennwärmebelastung ist nicht vorhanden. Die Wärmebelastung kann sein:

- Die Nennwärmebelastung, die auf dem Geräteschild angegeben ist;
- reduziert

Diese Düsen sind in der Tabelle Brenner zu finden. Der Gasversorgungsdruck muss innerhalb der folgenden Bereiche liegen:



- 15 bis 22,5 mbar bei Gasen der 2. Familie; (Methan)
- 42,5 bis 57,5 mbar bei Gasen der 3. Familie (Butan-Propan).

Ausserhalb der vorgenannten Druckbereiche darf keine Inbetriebnahme der Geräte erfolgen. Wird eine zusätzliche Kontrolle der Nennwärmebelastung gewünscht, so kann diese über einen Gaszähler durch die sogenannte "volumetrische Methode" erfolgen. In der Regel reicht zur Kontrolle eine Überprüfung des richtigen Düseneinsatzes.

### Prüfen des Anschlussdruckes (Abb. 2)

Der Anschlussdruck ist mit einem Flüssigkeits-Druckmessgerät (Auflösung mind. 0,1 mbar) zu messen. Dichtschaube (F) des Anschlußdruckmeßstutzen entfernen und den Manometer anschliessen. Nach erfolgter Messung ist der Anschlußdruckmeßstutzen zu verschliessen.

**WICHTIG:** Der Gasdruck muss bei allen angeschlossenen, gasbetriebenen Ausstattungen überprüft werden.

### Leistungskontrolle nach der volumetrischen Methode

Mit Hilfe eines Gaszählers und eines Zeitmessers kann der Gasverbrauch der Einheit zeitlich gemessen werden.

Dieser Wert wird dann mit dem auf diese Weise errechneten Wert E konfrontiert

$$E = \frac{\text{Brennerleistung}}{\text{Gasheizkraft}}$$

Die Brennerleistungen, Nennwert und reduziert, die mit dem Wert des Nenndrucks berechnet werden, können der Tabelle 1 entnommen werden. Der Wert der Gasheizkraft kann bei der örtlichen Gasanstalt erfragt werden.

### Betriebsprüfung

Prüfen, ob die verwendeten Düsen mit denen der Tabelle Brenner übereinstimmen. Prüfen, ob der verwendete Druckminderer eine Auslegung hat, die über der Summe des Verbrauchs aller angeschlossenen Geräte liegt. Kontrollieren, ob die Leitung der Gaszufuhr geeignet ist.

### Kontrolle der Zündflamme

Bei ordnungsgemässer Einstellung muß die Zündflamme das Thermosteuelement umschliessen. Falls nicht, an der Zündflamme die Einstellschraube nachstellen. Die Primärlufteinstellung erfolgt mittels dem gezackten Ring.

### Kontrolle der Primärluft

Die Brenner der Backöfen sind wie die Platte (Grillplatte) mit einer Regelung der Primärluft ausgestattet.

In der Tabelle Brenner ist das Maß H für die Einstellung angegeben.

### Funktionskontrolle

- Gerät entsprechend Bedienungsanweisung in Betrieb nehmen.
- Dichtheitsprüfung an den Garohren durchführen;
- Auch das Minimum der Brennerflamme prüfen.

### Einweisung des Betreibers

Benutzer anhand der Bedienungsanweisung mit dem Gerät vertraut machen und die Bedienungsanweisung übergeben. Hinweisen, daß bauliche Änderungen, welche die Verbrennungsluftversorgung beeinträchtigen, einer erneuten Funktionskontrolle bedürfen.

### Umstellung und Anpassung

Für die Umstellung auf eine andere Gasart, z.B. von Erdgas auf Flüssiggas, ist der Einsatz der richtigen Düsen für den Brenner gemäss der Tabelle Brenner erforderlich. Die Düsen für die verschiedenen Gasarten sind in einem mitgelieferten Beutel enthalten und sind in Hunderstel mm gekennzeichnet. Nach erfolgter Umstellung bzw. Anpassung ist eine Funktionskontrolle nach Abschnitt "Funktionskontrolle" durchzuführen.

## OFFENE KOCHSTELLEN

### Auswechseln der Brennerdüsen

#### (offene kochstellen Abb. 2)

Zum Auswechseln der Düse (1): Topfträger, Brennerdeckel, Brennerkörper und Kochmulde abnehmen. Düse (1) auswechseln (siehe Tabelle Brenner).

### Einstellen der Kleinstellwärmebelastung

#### (offene kochstellen)

Die Schraube der Kleinstellung wird wie folgt reguliert:

- Bei Betrieb mit Flüssiggas ist die Kleinstellschraube (2) ganz gegen Anschlag zu drehen.
- Bei Betrieb mit Erdgas, das Gerät in Betrieb setzen. Bedienungsknebel in Kleinstellung bringen und Kleinstellwärmebelastung mit der Stellschraube (2) einstellen (Rechtsdrehung = Gasdurchfluß-verminderung; Linksdrehung = Gasdurchflußerhöhung).

### Einstellung der Zünddüse

#### (offene Kochstellen- Abb. 2)

Das Gitter und die Mulde der Platte entfernen; den Verschluß (3) abnehmen und die Düse (5) mit einem Schraubenzieher einstellen.

Die Düse ist richtig eingestellt, wenn die Flamme das Thermosteuelement einfaßt. Bei Betrieb mit Flüssiggas muss die Einstellschraube ganz aufgedreht werden. Den Verschluß (3) und die dazu gehörige Dichtung (4) wieder anbringen.

### Kontrolle der Primärluft

Nachdem die Düse wie oben beschrieben ausgetauscht wurde, prüfen, ob das Maß H (Abb. 2) der Primärlufteinstellung den Daten der Brenntabelle entspricht.

## GASBACKOFEN TYP FG1

### Austausch der Brennerdüse

#### (Gasbackofen Typ FG1 Abb. 3)

Um zum Backofenbrenner zu gelangen, die untere Sohle abnehmen (im Backraum). Die Schraube D ausschrauben und den Brenner nach vorne herausziehen, wobei



darauf geachtet wird, dass das am Brenner befestigte Thermoelement nicht beschädigt wird. Die Einspritzdüse C mit dem geeigneten Schlüssel ausschrauben und durch die für die Gasart vorgesehene ersetzen. Um den Brenner wieder zu montieren, die gleichen Schritte in entgegengesetzter Reihenfolge durchführen.

### **Kontrolle der Primärluft**

Bevor der Brenner erneut montiert wird, sicherstellen, ob das Maß H der Schelle E für die Luftregelung den Angaben der Brenntabelle entspricht.

### **Einstellen der Kleinstellwärmelast (offene Kochstellen Abb. 3)**

In Abhängigkeit der Tabelle "Technische Daten" Kleinstellschraube (N) wie folgt einstellen:

- Bei Betrieb mit Flüssiggas ist die Kleinstellschraube ganz gegen Anschlag zu drehen.
- Bei Betrieb mit Erdgas H bzw:
  - 1- Den Drehschalter des dazugehörigen Hahns ausfindig machen.
  - 2- Den Brenner zünden und auf kleinste Flamme stellen.
  - 3- Die Durchflussleistung auf kleinster Flamme über die Schraube N einstellen. Die Durchflussleistung wird durch Einschrauben erhöht und durch Ausschrauben verringert.
  - 4- Hat man die Flamme eingestellt, die sich für die Kleinstellung eignen könnte, überprüfen, ob sie der Mindestmenge in der Brenntabelle entspricht.
  - 5- Sollte die Leistung unter dem Wert der Tabelle liegen, die Reglerschraube noch etwas ausschrauben und die Kontrolle wiederholen.
  - 6- Sollte die Leistung über dem Wert der Tabelle liegen, die Reglerschraube noch etwas einschrauben und die Kontrolle wiederholen.

## **GAS-BACKOFEN SERIE FG UND TUTTOFORNO T**

### **Austausch der Brennerdüse (Gasbackofen Typ FG Abb. 4.1)**

Die untere Platte entfernen. Schraube (2) zur Befestigung der Luftregulierungshülse lösen und Hülse in das Venturirohr hineinschieben; nun ist die Düse leicht zugänglich.

Nach Auswechseln der Düse entsprechend der vorhandenen Gasart (siehe Tabelle "Technische Daten"), alles wieder einbauen. Nach erfolgreichem Tausch ist das Maß "H" wieder einzustellen (siehe Brenntabelle).

### **Austausch der Brennerdüse (Tuttoforno T Abb. 4.2)**

Den Boden im Backraum herausnehmen.

Beim FGP auch den Flammenverteiler entfernen.

Die Reglerschraube 1 der Primärluft ausschrauben und abnehmen, dann die Düse wechseln.

Nach Auswechseln der Düse entsprechend der vorhandenen Gasart (siehe Tabelle "Technische Daten"), alles wieder einbauen. Nach erfolgreichem Tausch ist das Maß "H" wieder einzustellen (siehe Brenntabelle).

### **Einstellung der Zündflammenbrennerdüse (Gasbeheizter Backofen Abb. 4.1 und 4.2)**

Untere Blende der Gerätefrontseite durch Lösen der Befestigungsschrauben abnehmen. (Abb. 4.1)

Den Boden herausnehmen (Abb. 4.2)

Verschlußkappe (11) abnehmen. (Abb. 4.3)

Mit einem Schraubenzieher die interne Einstellschraube entsprechend der vorhandenen Gasart einstellen.

Nach der Einstellung Verschlußkappe (11) mit zugehöriger Dichtung wieder aufschrauben.

Bei Betrieb mit Flüssiggas ist die interne Schraube ganz gegen Anschlag zu drehen.

### **Einstellen der Kleinstellwärmelast (offene Kochstellen Abb. 5)**

In Abhängigkeit der Tabelle "Technische Daten" Kleinstellschraube (36) einstellen:

- Bei Betrieb mit Flüssiggas ist die Kleinstellschraube ganz gegen Anschlag zu drehen.
- Bei Betrieb mit Erdgas H bzw:
  - 1- Den Drehschalter des dazugehörigen Hahns ausfindig machen.
  - 2- Den Brenner zünden und auf kleinste Flamme stellen.
  - 3- Die Durchflussleistung auf kleinster Flamme über die Schraube N einstellen. Die Durchflussleistung wird durch Einschrauben erhöht und durch Ausschrauben verringert.
  - 4- Hat man die Flamme eingestellt, die sich für die Kleinstellung eignen könnte, überprüfen, ob sie der Mindestmenge in der Brenntabelle entspricht.
  - 5- Sollte die Leistung unter dem Wert der Tabelle liegen, die Reglerschraube noch etwas ausschrauben und die Kontrolle wiederholen.
  - 6- Sollte die Leistung über dem Wert der Tabelle liegen, die Reglerschraube noch etwas einschrauben und die Kontrolle wiederholen.

## **GLÜHPLATTE**

Auswechseln der Brennerdüsen Glühplatte TP40 (Abb.7). Zum Austausch der Düse (1): die Bedienblende durch Herausdrehen der Schrauben an der unteren und oberen Kante entfernen.

Die Luftregelung durch Herausdrehen der Schraube (3) abnehmen.

Die Düse (1) austauschen (siehe Brenntabelle)

### **Auswechseln der Brennerdüsen Glühplatte TP 80 (Abb.9)**

Entfernen Sie die Kochplatte vollständig. Lösen Sie die beiden Befestigungsschrauben der Isolierplatte am Boden des Verbrennungsraumes. Entfernen Sie die Befestigungsschraube der Luftregelung und nehmen Sie diese ab. Wechseln Sie nun die Düse aus (siehe Tabellen Brenner). Bringen Sie die Luftregelung wieder an und positionieren Sie die Isolierplatte.

### **Regelung der Mindesteinstellung (Glühplatte Abb. 2)**

Die Schraube der Kleinstellung (2) wird nach Entfernung der Bedienblende eingestellt:

- im Betrieb mit Flüssiggas muss sie bis zum Anschlag gedreht werden;
- im Betrieb mit Methangas:
  - 1- Den Drehschalter des dazugehörigen Hahns ausfindig



- machen.
- 2- Den Brenner zünden und auf sie kleinste Flamme einstellen.
  - 3- Die Durchflussmenge der Kleinstellung über die Schraube 2 einstellen. Die Durchflussmenge wird durch Aufschrauben erhöht und durch Einschrauben verringert.
  - 4- Hat man die Flamme eingestellt, die sich für die Kleinstellung eignen könnte, überprüfen, ob sie der Mindestmenge in der Brenntabelle entspricht.
  - 5- Sollte die Leistung unter dem Tabellenwert liegen, die Reglerschraube noch weiter aufschrauben und die Kontrolle wiederholen.
  - 6- Sollte die Leistung über dem Tabellenwert liegen, die Reglerschraube noch weiter einschrauben und die Kontrolle wiederholen.

#### **Austausch der Zündbrennerdüse Glühplatte (Abb. 7)**

Der Zündbrenner funktioniert mit fixer Düse und fixer Luft.

Um zum Zündbrenner zu gelangen, die Bedienblende wie oben beschrieben entfernen und eventuell auch den mittleren Stopfen abnehmen.

Die Düse (B) laut Brenntabelle mit einer geeigneten Düse auswechseln.

#### **Kontrolle der Primärluft des Hauptbrenners**

Nachdem die Düse wie oben beschrieben ausgetauscht wurde, prüfen, ob das Maß H (Abb.7) der Primärlufteinstellung mit den Daten der Brenntabelle übereinstimmt. Um die Stellung der Schelle (2) einzustellen, die Schraube ausdrehen und sie verschieben.

### **SICHERHEITSSYSTEME DES GERÄTS**

#### **Sicherheitsventil**

Ein Ventil mit Thermoelement ermöglicht die Unterbrechung des Gasflusses zum Hauptbrenner, falls die Zündflamme erlischt.

Um den Betrieb wieder herzustellen, müssen die Arbeitsschritte für die Zündung der Zündvorrichtung wiederholt werden.

#### **Sicherheitsthermostat (nur Backöfen)**

Unterbricht den Gasfluss im Falle gravierender Störungen. Mit manueller Wiedereinschaltung. Zur Inbetriebnahme muss die Mutter "A" (Abb. 10) gelöst werden. Im Falle eines Einschaltens bitte den Kundendienst verständigen.

## **WARTUNG**

#### **Achtung!**

#### **Vor jeder Wartungsarbeit oder Reparatur die Gas- und Stromzufuhr zum Gerät unterbrechen.**

Folgende Wartungsarbeiten sind mindestens einmal im Jahr durchzuführen:

- Funktion der vorhandenen Regelungen und Sicherheitseinrichtungen kontrollieren;
- Kontrolle des Brennverhaltens:
  - Zündverhalten;

- Brennsicherheit;
- Durchführung der Funktionskontrolle nach Abschnitt "Funktionskontrolle";

Sollte eine Reinigung der Hauptbrenner der offenen Kochstellen erforderlich sein, wie folgt vorgehen:

Topfträger, Brennerdeckel und Brennerkörper abnehmen. Brenner Teile mit Wasser und Reinigungsmittel sowie geeignetem Werkzeug reinigen, nachspülen und abtrocknen. Beim Wiedereinbauen ist darauf zu achten, dass die verschiedenen Teile ordnungsgemäss in die richtige Position aufgesetzt werden.

#### **HINWEIS**

**Nach erfolgtem Austausch von gasführenden Teilen ist eine Dichtheitsprüfung und Funktionsprüfung vorzunehmen.**

### **AUSTAUSCH DER KOMPONENTEN (ERSATZTEILE)**

**AUSSCHLIESSLICH VOM HERSTELLER GELIEFERTER ORIGINALERSATZTEILE VERWENDEN.**

**Der Austausch der Teile muss von befugtem Personal durchgeführt werden!**

Um folgende Teile auszutauschen, müssen zuerst alle Drehschalter und die Bedienblende (nachdem die Befestigungsschrauben gelockert wurden) und alle anderen betroffenen Blenden abgenommen werden. Die Abbildungen dieser Anleitung beachten.

#### **Sicherheitshahn für offene Kochstellen und Glühplatten - (Abb. 2)**

Den Anschluss der Gasleitung und des Thermoelements lockern, den Befestigungsanschluss des Hahns an der Rampe lockern und das Teil austauschen.

#### **Thermoelement (offene Kochstellen und Glühplatten)**

Die Befestigungsmutter des Thermoelements am Hahn und die an den Brennern ausschrauben und das Teil austauschen.

#### **Gasthermostat Backofen (Abb. 3)**

Die Muttern der Gasleitungen und des Thermoelements lockern, die Thermostat Kugel von denen im Innern der Backkammer befindlichen Stützfeder abziehen und den neuen Hahn einsetzen.

#### **Hauptbrenner (gasbeheizter Backofen - Abb. 3)**

Befestigungsschraube (D) des Hauptbrenners lösen und Brenner in umgekehrter Reihenfolge einbauen.

#### **Thermoelement für den Backofen**

Die Ofensohle entfernen, die sich auf dem Hahn und auf dem Brenner befindliche Mutter abschrauben und das Thermoelement auswechseln.

#### **Heizkörper (elektroheizter Backofen)**

Gerät vom Netz trennen! Der Widerstand des Heissluftbackofens FE1 befindet sich hinter der Rückwand des Backraums. Das Heizelement des Lüfterrades befindet



sich hinter dem rückwärtigen Luftleitblech. Um die Heizkörper auszubauen, Schrauben zur Befestigung der zugehörigen Flansche lösen und Heizkörper mit seinen Leitern nach vorne ziehen. Die Leiterverbindungen mit einem Schraubenzieher abtrennen und mit neuem Heizkörper in umgekehrter Reihenfolge wieder einbauen.

## BEDIENUNGSANWEISUNG

### INBETRIEBNAHME

#### Zündung und Ausschaltung des Brenners einer offenen Kochstelle mit Zündflamme (Abb. 2)

Bedienungsknebel (21) bis zur Zündflammenstellung drehen.

Mit einem Streichholz oder einem anderen geeigneten Mittel den Zündflammenbrenner anzünden. Knopf gedrückt halten bis sich das Thermoelement erwärmt und die Zündflamme brennt. Bedienungsknebel dann in Gross- oder Kleinstellung drehen, so dass sich der Hauptbrenner der Kochstelle zündet. Zur Ausschaltung des Brenners, Bedienungsknebel nach rechts bis zur Zündflammenstellung drehen, so dass sich der Hauptbrenner abstellt. Zur Ausschaltung der Zündflamme, Bedienungsknebel auf die Stellung ● drehen.

Die Flamme kann wie folgt eingestellt werden:

auf Höchstleistung  (große Flamme)

auf Mindestleistung  (kleine Flamme)

#### Ein- und Ausschalten der Glühplatte

Bedienungsknebel (21) drücken und bis zur Zündflammenstellung drehen, gleichzeitig die mit dem Symbol  gekennzeichnete Taste drücken. Bedienungsknebel gedrückt halten bis sich das Thermoelement erwärmt und die Zündflamme brennt. Bedienungsknebel dann in Gross- oder Kleinstellung drehen, so dass sich der Hauptbrenner der Kochstelle zündet. Zur Ausschaltung des Brenners, Bedienungsknebel nach rechts bis zur Zündflammenstellung drehen, so dass sich der Hauptbrenner abstellt. Zur Ausschaltung der Zündflamme, Bedienungsknebel auf die Stellung ● drehen.

#### Ein- und Ausschalten des gasbetriebenen Backofens ohne Zünder (Backofen FG1) (Abb. 3)

Zünden: die Backofentür öffnen, den Drehschalter eindrücken und auf Position 7 drehen. Den Drehschalter weiter eindrücken und der Backofensohle auf Position M ein Streichholz nähern.

Den Drehgriff für ca. weitere 20" nach der Zündung gedrückt halten; dies ermöglicht es der Sicherheitsvorrichtung, funktionstüchtig zu werden. Nun den Thermostat entsprechend der gewünschten Garung auf die geeignete Temperatur einstellen.

#### Ein- und Ausschalten des Gasbackofens mit Zünder - (Backofen FG und Tuttoforno) (Abb. 5)

Einschaltung: die Backofentür öffnen, Bedienungsknebel drücken und auf die Stellung \* drehen oder bei

gedrücktem Piezozünder, mit einem Streichholz anzünden.

Diese Operation hat durch die sich auf der Ofensohle befindliche Öffnung zu geschehen. Den Drehgriff für ca. weitere 20" nach der Zündung gedrückt halten; dies ermöglicht es der Sicherheitsvorrichtung, funktionstüchtig zu werden. Sodann die je nach Backanforderungen geeignetste Thermostatstellung wählen und dabei berücksichtigen, daß die jeweiligen Stellungen des Drehgriffs folgenden Temperaturen entsprechen:

Backöfen FG1	Stellung	Grad °C
Backöfen FG		
Backöfen T		160



2

3

4

5

6

7



170

185

200

215

235

260

300

Backöfen FGP	Stellung	Grad °C
	1	60
	2	100
	3	140
	4	180
	5	220
	6	260
	7	300

1

2

3

4

5

6

7

60

100

140

180

220

260

300

### INBETRIEBNAHME DER ELEKTROBACKÖFEN

#### Ein- und ausschalten des elektrobackofens typ FE (Abb. 6)

Durch Rechts bzw. Linksdrehung des Wahlschalters (23) wird die Ober-und/oder Unterhitze je nach gewünschtem Garvorgang eingestellt. In einer dieser Stellungen leuchtet die grüne Signallampe (25 = Gerät unter Spannung). Die Heizung (24) wird in Betrieb genommen. Die Signallampe (26) leuchtet bei eingeschalteter Heizung und geht wieder aus, sobald die eingestellte Temperatur erreicht wird. Um den Backrohr zu machen, drehen Sie den Thermostat auf Position ● und den Wahlschalter auf Position ○.

#### Ein- und ausschalten des elektrobackofens typ FE1 und FE2 (Abb. 8)

Bei dieser Art von Backofen erfolgt das Aufheizen an der Rückwand des Backraums. Er ist jedoch mit einem Gebläse ausgestattet, das die heiße Luft gleichmäßig im Backraum verteilt. Die Heizung (24) wird in Betrieb genommen. Die Signallampe (26) leuchtet bei eingeschalteter Heizung und geht wieder aus, sobald die

eingestellte Temperatur erreicht wird. Zum Ausschalten des Backofens Bedienungsknebel wieder auf Ausstellung  bringen. Auf der ersten Stellung des Drehschalters wird nur das Gebläse zum Auskühlen-Enteisen eingeschaltet.

## AUSSERBETRIEBNAHME

### Ausserbetriebnahme im Störfall

Bei Schaden die Gas- und Stromversorgung zum Gerät unterbrechen.

### Verhalten bei Störfällen und Massnahmen bei längerer Betriebsunterbrechung

Falls das Gerät für längere Zeit nicht verwendet wird, ist es gründlich zu reinigen, der bauseitige Gasabsperrhahn zu schliessen und eventuelle Stromzufuhr unterbrechen. Im Falle einer Betriebsstörung oder ungleichmässigen Betriebes, ist der bauseitige Gasabsperrhahn zu schliessen. Bei Störungen ist der Kundendienst zu benachrichtigen.

## FLEGE DES GERÄTES

### ACHTUNG!

- Das Gerät vor der Reinigung ausschalten und abkühlen lassen.
- Bei Geräten mit Stromversorgung zur Unterbrechung der Stromzufuhr den Trennschalter betätigen

Die tägliche, gründliche Reinigung des Gerätes

gewährleistet einen einwandfreien Betrieb und lange Haltbarkeit. Die Stahloberflächen müssen mit einem flüssigen Geschirrspülmittel, das in heissem Wasser verdünnt wurde, und einem weichen Tuch gereinigt werden; **für hartnäckigeren Schmutz Äthylalkohol, Azeton oder andere nicht halogenierte Lösungsmittel benutzen; keine scheuernden Pulverreiniger oder korrosive Substanzen wie Chlorwasserstoff / Salzsäure oder Schwefelsäure verwenden.**

Der Gebrauch von Säuren kann die Funktion und die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen. Keine Bürsten, Scheuerkissen oder Schleifblätter aus anderen Metallen oder Legierungen benutzen, sie könnten Rostflecken durch Verunreinigung verursachen. Aus dem gleichen Grund ist die Berührung mit Gegenständen aus Eisen zu vermeiden. Vorsicht bei Kissen oder Bürsten aus Edelstahl, auch wenn sie die Oberflächen nicht verunreinigen, können sie schädigende Kratzer hinterlassen. Bei stärkerer Verschmutzung auf keinen Fall Sand- oder Schmirgelpapier benutzen; wir schlagen als Alternative synthetische Schwämme (z.B. Scotchbrite) vor.

**Auch Silberputzmittel dürfen nicht verwendet werden, außerdem ist auf die Dämpfe von Chlorwasserstoff oder Schwefelsäure zu achten, die beispielsweise beim feuchten Aufwischen der Fußböden entstehen.**

Um das Gerät nicht zu beschädigen, keinen direkten Wasserstrahl darauf richten. Nach der Reinigung gründlich mit klarem Wasser nachspülen und sorgfältig mit einem Tuch trocken reiben.

DE



**Abb. A**

### WEEE-Richtlinie 2012/19/EU: Informationen für die Benutzer

Diese Informationen richten sich ausschließlich an die Besitzer von Geräten mit dem auf Abb. A angegebenen Symbol auf dem Aufkleber mit den technischen Daten, der sich am Gerät befindet (Aufkleber mit Seriennummer):

Dieses Symbol weist darauf hin, dass das Gerät nach Vorgabe der geltenden Gesetze als Elektro- oder Elektronikgerät klassifiziert ist und unter die WEEE-Richtlinie 2012/19/EU fällt. Das bedeutet, dass diese Altgeräte nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden dürfen, sondern kostenlos bei einer Sammelstelle für Elektro- und Elektronikaltgeräte oder beim Kauf eines vergleichbaren Neugeräts beim Elektromarkt abgegeben werden müssen.

Der Benutzer ist für die Abgabe der Altgeräte bei den dafür vorgesehenen Sammelstellen oder Elektromärkten verantwortlich. Zuwiderhandlungen werden mit den vom geltenden Abfallgesetz vorgesehenen Strafen belegt.

Das ordnungsgemäße Sammeln von Altgeräten für die Wiederverwendung, das Recycling und eine umweltgerechte Entsorgung dient der Vermeidung negativer Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit und unterstützt die Wiederverwertung der Materialien, aus denen die Altgeräte bestehen.

Nähere Informationen über die Entsorgung von Elektro- und Elektronikaltgeräten erhalten Sie bei Ihrer lokalen Sammelstelle für Sondermüll oder im Geschäft, in dem Sie das Gerät gekauft haben.

Hersteller und Importeure kommen ihrer Verantwortung für das Recycling, die Wiederverwertung und die umweltgerechte Entsorgung der Geräte durch eine direkte Rücknahme von Altgeräten oder die Beteiligung an einem kollektiven Sammelsystem nach.



### GARANTIEZERTIFIKAT

FIRMA: \_\_\_\_\_

STRASSE: \_\_\_\_\_

PLZ: \_\_\_\_\_ ORT: \_\_\_\_\_

LANDKREIS: \_\_\_\_\_ INSTALLATIONSdatum: \_\_\_\_\_

**MODELL** \_\_\_\_\_

**TEILENUMMER** \_\_\_\_\_

### WARNUNG

Der Hersteller übernimmt keinerlei Verantwortung für eventuelle, in diesem Handbuch enthaltene Unrichtigkeiten, die auf Schreib- oder Druckfehler zurückzuführen sind. Weiterhin behält er sich das Recht vor, am Erzeugnis alle von ihm für sinnvoll oder notwendig befundenen Änderungen vorzunehmen, sofern diese die wesentlichen Eigenschaften des Erzeugnisses nicht beeinträchtigen. Der Hersteller übernimmt keinerlei Verantwortung, falls die in diesem Handbuch enthaltenen Vorschriften nicht strengstens befolgt werden.

Außerdem haftet der Hersteller nicht für direkte oder indirekte Schäden, die aus der fehlerhaften Installation, der Manipulation, einer falschen oder unzureichenden Wartung oder dem unsachgemäßen Gebrauch entstehen.