ZANUSSI PROFESSIONAL

by NordCap®

Bedienungsanweisung

Gasherd **GH7 / 6FLGBS**

[Artikel-Nr.: 406372005]

2020-06

59589GK00- 2020.06

Inhalt

A WARN- UND SICHERHEITSHINWEISE 4
B GARANTIE 12
C TECHNISCHE DATEN 14
D TRANSPORT, HANDHABUNG UND LAGERUNG 14
E INSTALLATION UND MONTAGE 14
F PRODUKTBESCHREIBUNG 15
G GEBRAUCH DER KOCHMULDE 16
H PFLEGE DES HERDS 17
I STÖRUNGSBEHEBUNG 18

Wichtiger Hinweis

Diese Kurzanleitung enthält die grundlegenden Anweisungen zum Installieren und Verwenden des Geräts.

Die ausführlichen Installations- und Bedienungsanleitungen finden Sie auf der Electrolux Website.

Suchen Sie den QR-Code auf der ersten Seite dieser Anleitung:

- Vergewissern Sie sich, dass Sie die App zum Lesen von QR-Codes auf Ihrem Mobilgerät installiert haben und das Gerät mit dem Internet verbunden ist.
- Scannen Sie den QR-Code ein.
- Schlagen Sie in den gewünschten Dokumenten nach.

Die aktuelle Fassung des Handbuchs auf dem neuesten Stand finden Sie auf der Website:

https://professional.electrolux.com/

In den ausführlichen Installations- und Bedienungsanleitungen auf der Website finden Sie:

- Installationspläne
- Warn- und Sicherheitshinweise
- Allgemeine Hinweise
- Transport, Handhabung und Lagerung
- Technische Daten
- Installation und Montage
- Beschreibung der Produkts
- Einrichten des Geräts
- Betrieb
- Reinigung und Wartung des Geräts
- Entsorgung des Geräts
- Weitere Informationen

A WARN- 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 eine gewerbliche Nutzung in Großküchen wie zum Beispiel in Restaurants, Kantinen, Krankenhäusern und lebensmittelverarbeitenden Betrieben wie Bäckereien, Metzgereien usw. bestimmt. Es eignet sich nicht für eine kontinuierliche Massenproduktion von Nahrungsmitteln. Jeder sonstige Gebrauch ist 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	—	●	○	—	○
Handhabung	—	●	○	—	—
Entfernen der Verpackung	—	●	○	—	—
Installation	—	●	●[1]	—	—
Normaler Gebrauch	●	●	●[2]	—	—
Einstellungen	○	●	—	—	—
Normale Reinigung	○	●	●[1–3]	○	—
Außerordentliche Reinigung	○	●	●[1–3]	○	—
Wartung	○	●	○	—	—
Demontage	○	●	○	○	—
Entsorgung	○	●	○	○	—
Legende					
●	**PSA VORGESEHEN**				
○	**PSA BEREITHALTEN ODER BEI BEDARF ZU TRAGEN**				
—	**PSA NICHT VORGESEHEN**				

1. Für diese Arbeitsschritte sind schnittfeste Schutzhandschuhe erforderlich. Bei Nichtbenutzung der persönlichen Schutzausrüstung kann für die Bedienpersonen, das Fachpersonal oder sonstige Mitarbeiter (je nach Modell) eine Gesundheitsgefährdung bestehen.
2. Bei diesen Arbeitsschritten müssen Sie hitzebeständige Handschuhe tragen, um die Hände vor einem Kontakt mit stark erhitzten Lebensmitteln oder Komponenten des Geräts u./o. beim Entfernen heißer Komponenten zu schützen. Bei Nichtbenutzung der persönlichen Schutzausrüstung kann für die Bedienpersonen, das Fachpersonal oder sonstige Mitarbeiter (je nach Modell) eine chemischen Gefährdung mit eventuellen gesundheitlichen Folgen bestehen.
3. Bei diesen Arbeitsschritten müssen Sie Schutzhandschuhe tragen, die für einen Kontakt mit Wasser und den verwendeten chemischen Substanzen geeignet sind (siehe die Angaben zur erforderlichen PSA im Sicherheitsdatenblatt der verwendeten Substanzen). Bei Nichtbenutzung der persönlichen Schutzausrüstung kann für die Bedienpersonen, das Fachpersonal oder sonstige Mitarbeiter (je nach Modell) eine chemischen Gefährdung mit eventuellen gesundheitlichen Folgen bestehen.

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.
- Kein Wasser auf das Gerät sprühen und zur Reinigung keinen Wasserstrahl oder Hochdruckreiniger verwenden.
- 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.
- Das Gerät an einem gut belüfteten Ort installieren, damit stets ein ausreichender Luftaustausch pro Stunde gewährleistet ist. Sicherstellen, dass die Lüftungsanlage unabhängig von ihrer Ausführung während der gesamten Betriebsdauer des Geräts eingeschaltet ist und mit Nennleistung läuft.

A.4 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.5 Installation und Montage

- Die folgenden Arbeitsschritte müssen von Fachpersonal ausgeführt werden, das dazu die einschlägigen Sicherheitsvorschriften bezüglich verwendeter Ausrüstung und Arbeitsabläufen einhält.
- 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.6 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.7 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 zu 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.

⚠ **WARNUNG**
Die Lüftungsöffnungen im Gerätegehäuse vollkommen frei halten.

A.8 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.9 In der Nähe des Geräts anzubringende Sicherheitshinweise

Verbot	Bedeutung
	Keine Sicherheitseinrichtungen entfernen.
	Brände (der elektrischen Komponenten) nicht mit Wasser löschen.
	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
	Vorsicht, heiße Oberflächen
	Stromschlaggefahr (auf Elektrobauteilen mit Spannungsangabe angebracht)

Außerbetriebnahme

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

A.10 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.11 Reinigung und Wartung des Geräts

- Das Gerät vor Reinigungs- oder Wartungseingriffen immer erst von der Stromversorgung trennen. Dazu vorsichtig den Stecker aus der Steckdose abziehen und alle Wasser- bzw. Ölbehälter sowie die Fettauffangwanne (falls vorhanden) entleeren.
- 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 Hochdruckreiniger 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

- Damit jederzeit das volle Sicherheits- und Leistungsniveau Ihrer Geräte gewährleistet ist, sollten Sie die Geräte alle 12 Monate vom autorisierten Electrolux Kundendienst

entsprechend den Anweisungen der Electrolux Servicehandbücher warten lassen. Weitere Auskünfte erhalten Sie bei Ihrem Electrolux Kundendienstzentrum.

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.12 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 GARANTIE

B.1 Gewährleistungsbedingungen und Haftungsausschlüsse

Falls der Kauf dieses Geräts eine Garantieabdeckung beinhaltet, wird die Garantie entsprechend den gesetzlichen Bestimmungen des Anwenderlandes geleistet. Die Garantieübernahme ist mit dem installierten Gerät verknüpft, das für seinen bestimmungsgemäßen Zweck und entsprechend den Anweisungen in der zugehörigen technischen Dokumentation verwendet wird.

Die Garantie gilt, wenn der Kunde ausschließlich Originalersatzteile verwendet und das Gerät entsprechend den Anweisungen der Betriebs- und Wartungshandbücher von Electrolux Professional instandgehalten hat, die als gedruckte Handbücher oder im elektronischen Format bereitgestellt werden.

Electrolux Professional empfiehlt, ausschließlich von Electrolux Professional genehmigte Reinigungs-, Spül- und Entkalkungsmittel zu verwenden, um optimale Ergebnisse zu erzielen und das Gerät langfristig in einem perfekten Betriebszustand zu erhalten.

Von der Electrolux Professional Garantie ausgeschlossen sind:

- Fahrten zur Lieferung und Abholung des Geräts.
- Installation.
- Einweisung in Gebrauch und Bedienung.
- Auswechslung (u./o. Lieferung) von Verschleißteilen, außer bei Material- oder Fertigungsmängeln, die innerhalb von einer (1) Woche nach Schadenseintritt gemeldet werden.
- Änderung der externen Verkabelung.
- Nachbesserung nicht autorisierter Reparaturen sowie aller sonstigen Schäden, technischen Defekte und Störungen, die durch folgende Umstände verursacht wurden:
  - unzureichende u./o. anormale Kapazität der elektrischen Anlagen (Stromstärke, Spannung, Frequenz, einschließlich Spannungsspitzen u./o. Stromausfälle).
  - unzureichende oder unterbrochene Wasser-, Dampf-, Luft- oder Gasversorgung (einschließlich Verunreinigungen u./o. sonstige Abweichungen von den technischen Anforderungen des jeweiligen Geräts).
  - Komponenten der Gas- und Wasserinstallation sowie Hilfsmittel oder Verbrauchsmaterialien zur Reinigung, die nicht vom Hersteller genehmigt wurden.
  - Fahrlässigkeit, Fehlgebrauch, missbräuchliche Anwendung u./o. Nichteinhaltung der Bedienungs- und Pflegeanweisungen in den entsprechenden technischen Unterlagen des Geräts durch den Kunden.
  - unsachgemäße oder mangelhafte Installation, Reparatur oder Wartung (einschließlich Umrüstungen, Änderungen und Reparaturen durch Dritte, die nicht entsprechend autorisiert wurden) sowie Änderungen der Sicherheitssysteme.
  - Die Verwendung von Nicht-Originalkomponenten (z. B.: Verbrauchsmaterialien, Verschleißteile oder Ersatzteile).
  - Umgebungsbedingungen, die eine thermische (z. B. Überhitzen/Gefrieren) oder chemische Beanspruchung (z. B. Korrosion/Oxidation) bewirken.
  - Fremdkörper, die in das Gerät gelegt oder daran angeschlossen werden.
  - Unfälle oder höhere Gewalt.
  - Transport und Handhabung, einschließlich Kratzern, Kerben, Abspanungen u./o. sonstiger Schäden am Oberflächenfinish des Geräts, außer diese Schäden resultieren aus Material- oder Fertigungsmängeln und werden - sofern nicht anderslautend vereinbart - innerhalb von einer (1) Woche nach Lieferung gemeldet.
- Die Original-Seriennummern des Geräts wurden entfernt, geändert oder sind nicht mehr feststellbar.
- Auswechslung von Glühbirnen, Filtern und sonstigen Verbrauchsmaterialien.
- sämtliche Zusatzausrüstungen und Software, die nicht von Electrolux Professional freigegeben oder spezifiziert wurden.

Die Garantie umfasst keine planmäßigen Wartungseingriffe (einschließlich der dafür erforderlichen Teile) oder die Lieferung von Reinigungsmitteln, ausgenommen, dies wurde vor

Ort ausdrücklich vereinbart und unterliegt den örtlichen Bestimmungen.

Auf der Electrolux Professional Website finden Sie die Liste der autorisierten Kundenservice-Partner.

C TECHNISCHE DATEN

Weitere Informationen über die technischen Daten der Geräte enthält die ausführliche Installations- und Gebrauchsanleitung auf der Website.

D TRANSPORT, HANDHABUNG UND LAGERUNG

WARNUNG
Siehe "*Warn- und Sicherheitshinweise*".

D.1 Handling

Für das Entladen und die Lagerung des Geräts eine geeignete Stelle mit ebenem Fußboden auswählen.

D.2 Auspacken der Maschine

WICHTIGE HINWEISE
Das Gerät sofort auf eventuelle Transportschäden überprüfen.
Die Verpackung vor und nach dem Abladen kontrollieren.

1. Die Verpackung entfernen.
   Seien Sie beim Auspacken und Handling des Geräts vorsichtig, damit Sie nirgends anstoßen.
2. Bewahren Sie die gesamte der Verpackung beiliegende Dokumentation auf.

Hinweis

- Der Spediteur trägt die Haftung für die Sicherheit der Ware während des Transports und der Übergabe.
- Reklamieren Sie offensichtliche und versteckte Mängel beim Spediteur.
- Vermerken Sie eventuelle Schäden oder fehlende Ware bei der Übergabe auf dem Lieferschein.
- Der Fahrer muss den Lieferschein unterzeichnen: Der Spediteur kann die Reklamation zurückweisen, wenn der Lieferschein nicht unterzeichnet worden ist (der Spediteur kann Ihnen das notwendige Formular zur Verfügung stellen).
- Fordern Sie den Spediteur auf, die Ware innerhalb von 15 Tagen nach der Lieferung hinsichtlich versteckter Schäden oder fehlender Teile zu überprüfen, die sich erst nach dem Auspacken zeigen.

D.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.

D.4 Lagerung

Das Gerät und/oder seine Teile müssen gegen Feuchtigkeit geschützt in einem trockenen, vibrationsfreien Raum mit einer nicht aggressiven Atmosphäre und einer Temperatur zwischen 5°C / 41°F und 50°C / 122°F gelagert werden.

Der Lagerraum muss über eine horizontale ebene Auflagefläche verfügen, um Verformungen des Geräts oder Beschädigungen der Stützfüße zu vermeiden.

VORSICHT
Die mit dem Gerät gelieferten Teile dürfen nicht verändert werden. Eventuell verloren gegangene oder defekte Teile müssen durch Originalteile ersetzt werden.

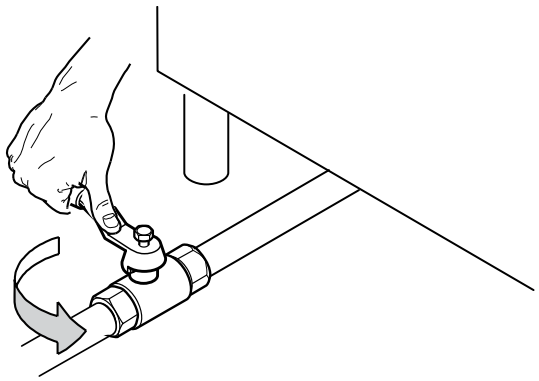
E INSTALLATION UND MONTAGE

WARNUNG
Siehe "*Warn- und Sicherheitshinweise*".

E.1 Gasanschluss

Vor dem Anschluss des Geräts an die Gasleitung

1. Entfernen Sie die Kunststoff-Schutzkappe (falls vorhanden) vom Gasverteiler.
2. Jedem einzelnen Gerät muss ein schnellschließender/s Absperrhahn/-ventil vorgeschaltet werden.
3. Installieren Sie den Hahn bzw. das Ventil an einer gut zugänglichen Stelle.



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.

Weitere Informationen zu Gasanschlüssen und den einschlägigen Vorschriften enthält die ausführliche Installations- und Gebrauchsanleitung und deren Anhang auf der Website.

E.2 Stromanschluss

Vor dem Anschluss des Geräts an die Stromversorgung

1. Vergewissern Sie sich, dass Netzspannung und -frequenz mit den Daten auf dem Typenschild übereinstimmen.
2. Schließen Sie das Gerät mit einem fest installierten Kabel vom Typ H07 RN-F an.
3. Das Netzkabel in einem Metall- oder Hartkunststoffrohr ohne scharfe Kanten verlegen.
4. Installieren Sie einen schnell ansprechenden Fehlerstromschutzschalter mit manuellem Reset, dessen Kontaktspalt unter Überspannungsbedingungen eine vollständige Trennung gemäß Kategorie III gewährleistet.
   Diesen Schalter in der elektrische Anlagen des Gebäudes in unmittelbarer Nähe des Gerät installieren.
5. 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.
6. Im Leitungsabschnitt vor dem Gerät eine Vorrichtung (elektrisch verriegelten Stecker, abschließbaren Schalter oder Ähnliches) installieren, die für Wartungseingriffe in Ausschaltstellung verriegelt werden kann.
7. Das Gerät an ein effizientes Erdungssystem anschließen.
   Zu diesem Zweck hat die Anschlussklemmenleiste eine Klemme mit dem Symbol ⏚ für den Anschluss des Erdungskabels.
8. Das Gerät in ein Potenzialausgleichssystem einbinden.
   Diesen Anschluss über den Gewindestift mit der Kennzeichnung ⏚ an der Außenseite neben der Netzkabeldurchführung vornehmen.

Weitere Informationen über die Installation des Netzanschlusskabels finden Sie in der ausführlichen Installations- und Gebrauchsanleitung auf der Website.

F PRODUKTBESCHREIBUNG

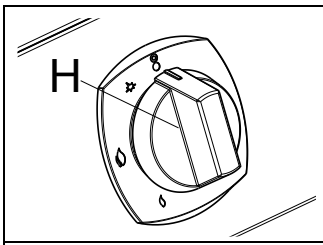
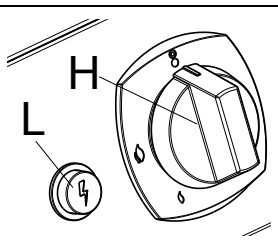
F.1 Einleitung

- Das Gerät ist auf gewerbliche Zwecke ausgelegt und muss von hierfür geschultem Personal benutzt werden.
- Das Gerät nicht über längere Zeit in leerem Zustand und nicht unter Bedingungen verwenden, die den optimalen Betrieb beeinträchtigen.
  Das Gerät nach Möglichkeit vor dem Gebrauch vorheizen.
- Dieses Gerät wurde für das Kochen von Speisen entwickelt. Ein anderer als der angegebene Gebrauch ist unsachgemäß.

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

F.2 Geräteübersicht

Gasmodelle

	
Kochmulde — Abb. 1	Kochmulde mit Zündeinrichtung ohne Zündbrennerflamme — Abb. 2

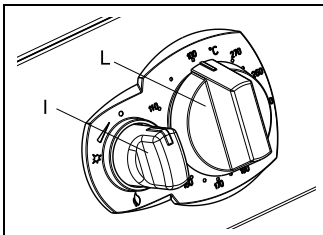
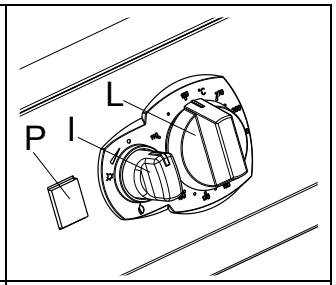
Der Gasventil-Drehschalter “H“ der einzelnen Brenner ist durch folgende Symbole gekennzeichnet (siehe Abb. 1 bzw. Abb. 2):

●	“Aus“
✸	“Zündung Zündbrenner“
🔥	“Größte Flamme“
•	“Kleinste Flamme“

Die Zündtaste “L“ (falls vorhanden) hat das folgende Symbol (siehe Abb. 2):

ϟ	“Einschalten“

Gasmodelle

	
Backofen — Abb. 3	Umluftofen — Abb. 4

Der Thermostatventil-Drehschalter “I“ hat folgende Symbole (siehe Abb. 3 bzw. Abb. 4):

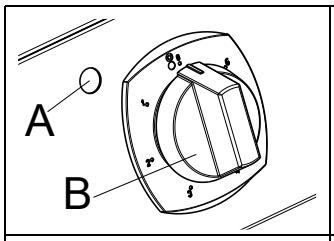
●	“Aus“
✸	“Zündung Zündbrenner“
🔥	“Ein“

Mit dem Temperaturwahl-Drehknopf “L“ wählen Sie die gewünschte Temperatur in folgenden Stellungen (siehe Abb. 3 bzw. Abb. 4):

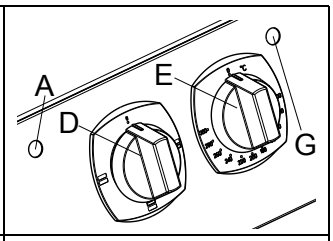
100:	“Mindesttemperatur“
110...250:	“Mittlere Temperaturen mit Stellungen zwischen 110°C und 250°C“
270:	“Höchsttemperatur“

Mit der Taste “P“ wird der Umluftofen eingeschaltet.

Elektromodelle



Kochmulde — Abb. 5



Backofen — Abb. 6

Die grüne Leuchte “A“ zeigt an, dass die betreffende Bratplatte eingeschaltet ist.

Die gelbe Leuchte “G“ zeigt an, dass die Heizelemente eingeschaltet sind.

Der Drehschalter “B“ der elektrischen Bratplatten hat folgende Stellungen (siehe Abb. 5):

0:	“Aus“
1...5:	“Mittlere Leistung mit Stellungen zwischen 1 und 5“
6:	“Max. Leistungsstufe“

Der Ofen-Wahlschalter “D“ hat folgende Symbole (siehe Abb. 6):

O	“Aus“
1	“Gerät eingeschaltet“
	“Ober- und Unterhitze“
	“Oberhitze“
	“Unterhitze“

Der Temperatur-Drehknopf “E“ hat folgende Symbole (siehe Abb. 6.

100:	“Mindesttemperatur“
120.-..28-0:	“Mittlere Temperatur mit Leistungsstufen zwischen 120 und 180“
300:	“Höchsttemperatur“

Weitere Informationen über das Gerät finden Sie in der ausführlichen Installations- und Gebrauchsanleitung auf der Website.

G GEBRAUCH DER KOCHMULDE

G.1 Gasmodelle — Einschalten

Kochmulde

SieheAbb. 1

1. Den Bedienknopf “H“ drücken und in die Position ✸ drehen.
2. Den Bedienknopf bis zum Anschlag drücken und gleichzeitig zum Entzünden eine Flamme an den Zündbrenner halten.
   Den Knopf ca. 20 Sekunden gedrückt halten. Nach dem Loslassen darf die Zündflamme nicht ausgehen. Andernfalls wiederholen Sie den Vorgang.
3. Zur Zündung des Hauptbrenners den Bedienknopf von Position ✸ auf Position 🔥 drehen.
4. Zur Einstellung der kleinsten Flamme den Bedienknopf von Position 🔥 auf Position • drehen.

Kochmulde mit Zündeinrichtung ohne Zündbrennerflamme

SieheAbb. 2

1. Den Bedienknopf “H“ drücken und in die Position 🔥 drehen. Den Bedienknopf bis zum Anschlag drücken und gleichzeitig den Zündknopf “L“ drücken. Den Knopf ca. 10 Sekunden gedrückt halten. Nach dem Loslassen darf die Flamme nicht ausgehen. Andernfalls müssen die Zündkerzen auf Restfeuchtigkeit überprüft und bei Bedarf getrocknet werden; anschließend den Vorgang wiederholen. Verwenden Sie bei erneutem Auftreten des Problems ein Feuerzeug.
2. Zur Einstellung der kleinsten Flammen den Bedienknopf von 🔥 auf • drehen.

Backofen

SieheAbb. 3

1. Den Bedienknopf “I“ leicht drücken und gleichzeitig etwas gegen den Uhrzeigersinn drehen, um ihn zu entsperren.
2. Danach den Bedienknopf ganz eindrücken und in die Position ✸ drehen.
   Ein Ticken zeigt die Funkenzündung an.
3. Den Bedienknopf “I“ weiterhin gedrückt halten und in die Position 🔥 drehen.
4. In dieser Position ca. 15-20 Sekunden halten, damit das Gas zum Zündbrenner strömen und sich anschließend das Thermoelement erhitzen kann.
5. Anschließend mit dem Bedienknopf “L“ die gewünschte Temperatur einstellen.

Umluftofen

SieheAbb. 4

HINWEIS!
Drücken Sie die Taste “P“, um das Gebläse des Ofens einzuschalten.

1. Den Bedienknopf “I“ leicht drücken und gleichzeitig etwas gegen den Uhrzeigersinn drehen, um ihn zu entsperren.
2. Danach den Bedienknopf ganz eindrücken und in die Position ✸ drehen.
   Ein Ticken zeigt die Funkenzündung an.
3. Den Bedienknopf “I“ weiterhin gedrückt halten und in die Position 🔥 drehen.
4. In dieser Position ca. 15-20 Sekunden halten, damit das Gas zum Zündbrenner strömen und sich anschließend das Thermoelement erhitzen kann.
5. Anschließend mit dem Bedienknopf “L“ die gewünschte Temperatur einstellen.

Weitere Informationen über das Einschalten des Gasgeräts finden Sie in der ausführlichen Installations- und Gebrauchsanleitung auf der Website.

G.2 Elektromodelle — Einschalten

Kochmulde

SieheAbb. 5.

1. Schalten Sie den dem Gerät vorgeschalteten Hauptschalter ein.
2. Drehen Sie den Drehschalter “B“ der gewünschten Bratplatte in eine der sechs am Bedienfeld markierten Stellungen. Beachten Sie dabei, dass Stellung “1“ der niedrigsten Leistung und Stellung “6“ der höchsten Leistung entspricht. Das Leuchten der grünen Anzeige “A“ zeigt an, dass die zugehörige Bratplatte eingeschaltet ist.
3. Zum Einstellen der Leistung der Platten die Bedienknöpfe anfangs auf die Position “6“ stellen; nach Erreichen der max. Gar- oder Siedetemperatur den Bedienknopf auf eine niedrigere Stufe drehen.

Backofen

SieheAbb. 6

1. Drehen Sie den Bedienknopf “D“ für die Heizelemente auf die gewünschte Einstellung.
2. Das Aufleuchten der grünen Kontrolllampe “A“ zeigt an, dass das Gerät eingeschaltet ist.
3. Drehen Sie den Temperaturregler “E“ auf die gewünschte Gartemperatur (zwischen 100 °C und 300 °C).
4. Das Aufleuchten der gelben Kontrolllampe “G“ zeigt an, dass die Heizelemente eingeschaltet sind. Sie erlischt, sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist.

Weitere Informationen über das Einschalten des elektrischen Geräts finden Sie in der ausführlichen Installations- und Gebrauchsanleitung auf der Website.

G.3 Gasmodelle — Ausschalten

Kochmulde

SieheAbb. 1

1. Den Bedienknopf “H“ von Position 🔥 oder 💧 auf Position ✸ drehen.
2. Zum Ausschalten des Zündbrenners den Bedienknopf leicht eindrücken und auf Position ● drehen.

Kochmulde mit Zündeinrichtung ohne Zündbrennerflamme

SieheAbb. 2

1. Den Bedienknopf “H“ aus Position 🔥 oder 💧 auf Position ● drehen.

Backofen

SieheAbb. 3

1. Den Bedienknopf “I“ auf Position ✸ drehen.
2. Zum Ausschalten des Zündbrenners den Bedienknopf “I“ auf Position ● drehen.

Umluftofen

SieheAbb. 4

1. Den Bedienknopf “I“ auf Position ✸ drehen.
2. Zum Ausschalten des Zündbrenners den Bedienknopf “I“ auf Position ● drehen.

Weitere Informationen über das Ausschalten des Gasgeräts finden Sie in der ausführlichen Installations- und Gebrauchsanleitung auf der Website.

G.4 Elektromodelle — Ausschalten

Kochmulde

SieheAbb. 5

1. Die Bedienknöpfe auf “0“ drehen.

Backofen

SieheAbb. 6

1. Drehen Sie die Bedienknöpfe in die Stellung “AUS“ O. Schalten Sie das Gerät mit dem Schalter vorn am Gerät aus.

Weitere Informationen über das Ausschalten des Geräts finden Sie in der ausführlichen Installations- und Gebrauchsanleitung auf der Website.

H PFLEGE DES HERDS

WARNUNG
Siehe “*Warn- und Sicherheitshinweise*“.

H.1 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.

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

H.2 Reinigen des Geräts

H.2.1 Außenteile

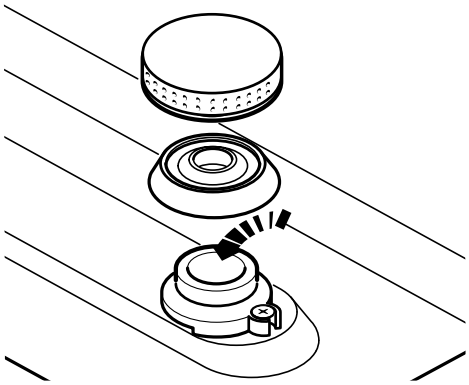
Satinierte Edelstahloberflächen (täglich)

- 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 trocken reiben.
- Bei Schmutz-, Fett- oder Speiseresteverkrustungen ein Tuch oder einen Schwamm in Richtung der Satinierung reiben und 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 der Schliff wieder hergestellt werden.

Durch Hitze geschwärzte Oberflächen (bei Bedarf)

- 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.

WICHTIGE HINWEISE
An Gasgeräten darauf achten, dass die Venturi-Leitungen nicht innen verschmutzen.
Andernfalls können die Düsen verstopfen, sodass die Flamme nicht mehr ordnungsgemäß brennt.



Elektrische Gusseisenplatten

- Die Platten mit einem feuchten Tuch reinigen und danach einige Minuten einschalten, um sie schnell zu trocknen; anschließend einen dünnen Film Speiseöl auftragen.

- Auf KEINEN Fall dürfen kalte Flüssigkeiten auf die heißen Platten geschüttet werden.

WICHTIGE HINWEISE
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.

H.2.2 Innenteile (alle 6 Monate)

- Überprüfen Sie den Zustand der internen Bauteile.
- Entfernen Sie eventuelle Schmutzablagerungen aus dem Geräteinneren.
- Überprüfen und reinigen Sie das Ablaufsystem.

WICHTIGE HINWEISE
Diese Arbeitsgänge dürfen ausschließlich von Fachkräften vorgenommen werden.

I STÖRUNGSBEHEBUNG

I.1 Betriebsstörungen und Ursachen

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 der Kochmulde zündet nicht.	• Der Druck in den Gasleitungen ist unzureichend. • Die Düse ist verstopft. • Gasventil defekt
Der Zündbrenner des Backofens zündet nicht.	• Der Zünder ist nicht korrekt befestigt oder falsch angeschlossen. • Die Piezo-Zündung oder das Zündkabel ist beschädigt. • Der Druck in den Gasleitungen ist unzureichend. • Die Düse ist verstopft. • Das Gasventil ist defekt.
Der Zündbrenner erlischt nach Loslassen des Bedienknopfs für die Zündung.	• Unzureichende Erhitzung des Thermoelements durch den Zündbrenner. • Das Thermoelement ist defekt. • Der Bedienknopf des Gasventils wird nicht lang genug gedrückt. • Ungenügender Gasdruck am Ventil. • Das Gasventil ist defekt.
Der Zündbrenner ist noch eingeschaltet, aber der Hauptbrenner zündet nicht.	• In der Gasleitung ist es zu einem Druckverlust gekommen. • Die Düse ist verstopft oder das Gasventil ist defekt. • Die Gasaustrittsöffnungen des Brenners sind verstopft.
Die Temperatureinstellung für den Backofen ist nicht möglich.	• Der Thermostatfühler ist defekt. • Das Gasventil ist defekt. • Der Elektrothermostat ist defekt. • Der elektrische Sicherheitsthermostat hat angesprochen.
Der Brenner der Kochstellen zündet nicht (Version mit Zündkerzen ohne Zündbrenner).	• Sicherstellen, dass keine Metallfolien zum Schutz der Behälter angebracht worden sind. • Die Zündkerzen auf Restfeuchtigkeit überprüfen.
Der Zündbrenner der Kochmulde zündet nicht.	• Der Druck in den Gasleitungen ist unzureichend. • Die Düse ist verstopft. • Gasventil defekt

Finanzen / Service
28307 Bremen
Thalenhorststraße 15
Tel. +49 421 48557-0
Fax +49 421 488650
bremen@nordcap.de

Vertrieb Ost
12681 Berlin
Wolfener Straße 32/34, Haus K
Tel. +49 30 936684-0
Fax +49 30 936684-44
berlin@nordcap.de

Vertrieb West
40699 Erkrath
Max-Planck-Straße 30
Tel. +49 211 540054-0
Fax +49 211 540054-54
erkrath@nordcap.de

Vertrieb Nord
21079 Hamburg
Großmoorbogen 5
Tel. +49 40 766183-0
Fax +49 40 770799
hamburg@nordcap.de

Vertrieb Süd
55218 Ingelheim
Hermann-Bopp-Straße 4
Tel. +49 6132 7101-0
Fax +49 6132 7101-20
ingelheim@nordcap.de

www.nordcap.de