

Gasherde Gasherd mit Backofen

LPG4920...LPG6940...LPG694F...LPG694E...
LPG696F... LPG4820D... LPG6840D

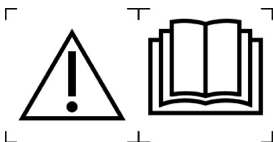


1317433
1317463



1315563

DEUTSCH: Installations-, Benutzungs- und Wartungshandbuch





Index

1. INSTALLATION	5
1.1 Allgemeine Hinweise und Sicherheitshinweise.....	5
1.2 Aufstellung	9
1.3 Elektrischer Anschluss	10
1.4 Sicherheitshinweise zur Installation	11
1.5 Rauchgasabzug	12
1.6 Gasanschluss	12
1.7 Umstellung auf eine andere Gasart	14
2. ALLGEMEINE GEBRAUCHSANLEITUNG	15
2.1. Inbetriebnahme.....	15
2.2. Einstellung	16
3. ANWENDUNG DES ELEKTROOFENS	17
3.1. Erste Zündung des Ofens	17
3.2. Kochvorgang	17
3.3. Steuerknöpfe	18
3.4. Symbolik Knopf der Wahlschalters Ofen	18
3.5. Sicherheitsthermostat	18
3.6. Kontrollleuchte	19
4. VERWENDUNG DES GASOFENS	19
4.1. Erste Inbetriebnahme des Ofens.....	19
4.2. Sicherheitsthermostat	22
4.3. Austausch der Düsen	22
5. WARTUNG UND REINIGUNG	24
5.1. Innere Reinigung	24
5.2. Austausch der Ofenleuchte	24
5.3. Kit Kalte Tür	25
5.4. Reinigung der Ofentür	25
5.5. Knöpfe	25
5.6. Reparaturarbeiten an elektrischen Komponenten	25
6. PROBLEMI E SOLUZIONI	26
7. ENTSORGUNG DES GERÄTS	27



Sehr geehrte Kunden,

wir möchten uns für das Vertrauen bedanken, das durch den Kauf eines unserer Produkte in uns gesetzt wurde.

Dieser Ofen ist Teil einer Elektrogeräteserie, die für die Gastronomie entwickelt wurde. Diese Öfen haben ein angenehmes modernes Design, sind leicht zu bedienen, ergonomisch und verfügen über eine Kontrolle der Backzeit.

Es besteht für die Backöfen eine Garantie von 12 Monaten mit Beginn des Rechnungsdatums für eventuelle Fabrikationsfehler. Die Garantie umfasst die normale Funktion des Ofens. Ausgeschlossen von ihr sind Verschleißmaterial (Glühbirnen, Dichtungen etc.) und Schäden, die verursacht wurden während Installation, Wartung, Reparatur und Entkalkung sowie durch falsche Reinigung, unsachgemäßem Gebrauch und Manipulation.

1. INSTALLATION

1.1 Allgemeine Hinweise und Sicherheitshinweise

- Lesen Sie die vorliegende Anleitung vor der Installation und Inbetriebnahme der Geräte sorgfältig durch, da die beigefügte Dokumentation wichtige Informationen zur Sicherheit während der Installation, Nutzung und Wartung derselben enthält.
- Bewahren Sie das Dokument an einem leicht zugänglichen Ort auf, damit sich jeder Bediener schnell und einfach informieren kann.
- Sollte das Gerät den Ort wechseln, muss das Handbuch immer mitgeführt werden. Falls nötig, kann eine neue Kopie beim autorisiertem Verkaufsunternehmen oder direkt bei der Herstellerfirma angefordert werden.
- Versichern Sie sich nach Entfernen der Verpackung, dass das Gerät unversehrt ist und keine Transportschäden aufweist. Ein beschädigtes Gerät darf unter keinen Umständen installiert oder in Betrieb genommen werden. Im Zweifel kontaktieren Sie sofort den technischen Kundendienst oder den Händler Ihres Vertrauens.
- Das Verpackungsmaterial muss, da es potentiell gefährlich ist, von Kindern oder Tieren ferngehalten und korrekt gemäß den örtlichen Vorschriften entsorgt werden.
- Prüfen Sie vor der Installation des Geräts, dass die Anlagen mit den geltenden Vorschriften des Landes, in dem sie verwendet werden und den Angaben des Typenschildes übereinstimmen.
- Eine Installation oder Wartung, die sich von der im Handbuch angegebenen unterscheidet, kann Schäden, Verletzungen oder tödliche Unfälle verursachen.
- Die Installation, außerordentliche Wartung und Reparaturarbeiten

des Geräts dürfen ausschließlich von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden, das die Anweisungen der Herstellerfirma befolgt.

- Während der Montage des Geräts ist in der Nähe des Arbeitsbereichs der Durchgang oder der Aufenthalt von Personal, das nicht für die Installation zuständig ist, nicht erlaubt.
- Das Gerät wurde für das Zubereiten von Lebensmitteln in geschlossenen Räumen entwickelt und darf ausschließlich dafür verwendet werden: Jeder andere Gebrauch ist somit unsachgemäß und gefährlich und muss daher vermieden werden.
- Das Gerät darf nur von Personal verwendet werden, das entsprechend für seinen Gebrauch geschult wurde. Um die Unfallgefahr oder Gefahr von Schäden am Gerät zu vermeiden, ist es außerdem wichtig, dass das Personal

regelmäßig präzise Anweisungen zu den Sicherheitsvorkehrungen erhält.

- Das Gerät darf nicht von Personen mit beeinträchtigten körperlichen und geistigen Fähigkeiten bzw. eingeschränkter Wahrnehmung, oder mit unzureichender Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, außer der Bedingung ihrer Beaufsichtigung oder Anleitung hinsichtlich der sicheren Handhabung des Geräts.
- Das Gerät muss in einen entsprechend belüfteten Raum gestellt werden, damit eine übermäßige Ansammlung von gesundheitsschädlichen Substanzen in der Luft vermieden wird.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherstellen zu können, dass sie nicht mit dem Gerät spielen oder es in Betrieb nehmen.
- Während des Betriebs muss auf die heißen Zonen

der Oberfläche des Geräts geachtet werden, deren Temperatur auf über 60 °C steigen kann.

- Es ist der Gebrauch von Gehörschutz von Seiten des Benutzers nicht notwendig, da der Schalldruckpegel des Ofens unter 70 dB(A) liegt.
- Bei Störungen oder schlechter Funktionsweise, muss das Gerät ausgeschaltet werden. Wenden Sie sich für eventuelle Reparaturen ausschließlich an von der Herstellerfirma autorisierte Kundendienstzentren und verwenden Sie nur Original-Ersatzteile.
- Trennen Sie vor jeglichem Eingriff der Installation oder Wartung das Gerät von der Stromversorgung ab.
- **E i n g r i f f e** , Beeinträchtigungen oder Änderungen, die nicht ausdrücklich genehmigt wurden und die das Angeführte des vorliegenden Handbuchs nicht beachten, haben den Verfall der Garantie zur Folge.
- Platzieren Sie keine anderen Wärmequellen wie z.B. Frittiergeräte oder Kochplatten in der Nähe des Ofens.
- Es dürfen keine entzündlichen Substanzen in der Nähe des Geräts gelagert oder verwendet werden.
- Bei längerem Nichtverwenden des Geräts muss die Stromversorgung unterbrochen werden.
- Kontrollierenm Sie, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, ob alle Verpackungsteile entfernt wurden und diese entsprechend der geltenden Vorschriften entsorgt wurden.
- Jede notwendige Änderung an der Installation der Apparatur muss von autorisiertem Fachpersonal genehmigt und durchgeführt werden.
- Jede elektrische Reparatur ist durch hoch

-
- qualifiziertes Personal durchzuführen.
- Achtung! Im Falle einer Beschädigung der Stromkabel, ist es nicht möglich, das Gerät zu verwenden.
 - Das Gerät ist nur für einen professionellen Einsatz bestimmt.
 - Änderungen an der Verkabelung der Apparatur sind dabei nicht zugelassen.
 - Bei Missachtung der v o r h e r g e h e n d e n Warnhinweise kann die Sicherheit des Geräts als auch Ihre beeinträchtigt werden.
 - Wenn die Garkammer heiß ist, beim Öffnen der Tür vorsichtig sein. **VERBRENNUNGSGEFAHR !!**
 - Das Herausnehmen der Backformen oder der Gitter aus dem heißen Ofen muss mit geeigneten hitzebeständigen Handschuhen zum Schutz der Hände vorgenommen werden.
 - Verwenden Sie während den Vorgängen der Reinigung der Garkammer geeignete Schutzbrillen und Handschuhe.
 - **ACHTUNG:** Der Boden in der Nähe des Geräts könnte rutschig sein.
 - Das Typenschild liefert wichtige technische Informationen: Sie sind unerlässlich im Falle von Anfrage auf Eingriff für eine Wartung oder eine Reparatur der Apparatur; man empfiehlt daher, es nicht zu entfernen, zu beschädigen oder zu ändern.
 - Die Apparatur entspricht den grundlegenden Anforderungen der Maschinenrichtlinie 2006/42/EG.
 - Das Gerät entspricht den grundlegenden Vorgaben der Richtlinie zur Elektromagnetischen Verträglichkeit 2014/30/EG.
 - Das Gerät entspricht der grundlegenden Vorgabe der Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EG.

1.2 Aufstellung

Die Geräte wurden für den Betrieb in geschlossenen Räumen entwickelt, können nicht im Freien benutzt und dürfen den Witterungsverhältnissen nicht ausgesetzt werden.

Der für die Installation des Ofens bestimmte Raum muss einen festen, ebene und waagrechten Boden haben, der geeignet ist, sicher die Summe aus Gewicht des Ofens, seiner Unterlage und das Ladegewicht bei maximaler Beladung zu tragen.

Das Gerät muss bis zu dem Ort, an dem es eingebaut wird, auf der mitgelieferten Holzpalette transportiert werden, und der Transport muss unter Einhaltung aller Maßnahmen, um ein Umkippen des Geräts zu verhindern, erfolgen.

Das Gerät muss mit einem Mindestabstand von 100 mm zur Seitenwand und 50 mm zur Rückwand (**Abb.1**) eingebaut werden.

Alle Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und können somit gefahrlos aufbewahrt oder gemäß der geltenden Gesetzgebung entsorgt werden.

Das Gerät aus der Verpackung entfernen und seine Unversehrtheit überprüfen. Anschließend ist es an seinem Verwendungsort anzubringen.

Es ist mit der Nivellierung sowie der Höheneinstellung fortzufahren, indem auf die Nivellierfüße, wie in **Abb. 2** eingewirkt wird.

Höhenunterschiede oder ein gewisses Gefälle können die Funktionsweise des Geräts negativ beeinflussen.

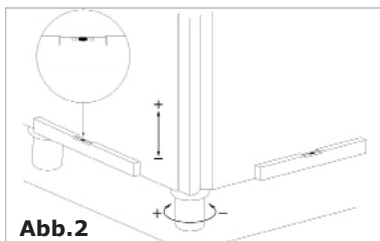


Abb.2

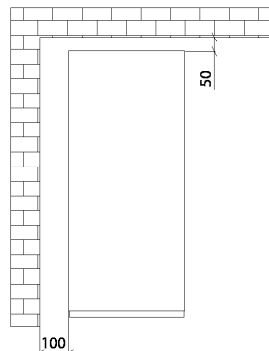


Abb.1

Falls das Gerät an einer Wand positioniert wird, muss letztere widerstandsfähig gegen Temperaturwerte von 80°C sein und, falls sie entflammbar ist, ist die Anwendung eines Wärmeisolators unerlässlich.

Von den Außenwänden des Geräts die Schutzfolie vorsichtig und langsam abziehen, damit keine Kleberreste zurückbleiben.

Kontrollieren Sie, dass die Öffnungen und Schlitze des Abzugs oder der Wärmeentsorgung auf keine Weise verstopft sind.

Das Gerät muss an einer Stelle installiert werden, an der ein zufälliger Kontakt mit Wasser ausgeschlossen werden kann.

Die Öffnungen und Schlitze des Abzugs oder der Wärmeentsorgung dürfen nicht verstopft sein und das Gerät unter eine Abzugshaube positionieren, deren Anlage den Normen entspricht.

Es ist angemessen, jährlich gemäß den spezifischen Vorschriften, eine regelmäßige Wartung der Öfen von Seiten eines zugelassenen Technikers ausführen zu lassen; bei dieser Gelegenheit werden alle Kontrollen bezüglich der Funktionsweise der elektrischen Komponenten (Schütze, Elektronik, Magnetventile, Heizelemente, Motoren, Kühlventilatoren, usw.) und die mechanischen Kontrollen bezüglich der Funktionalität der Türen, der Scharniere, der Schließmechanismen, der Dichtungen) durchgeführt.

1.3 Elektrischer Anschluss

Die elektrische Anlage muss, wie von der geltenden Gesetzgebung vorgeschrieben, mit einer entsprechend leistungsfähigen Erdung ausgestattet sein. Die Sicherheit des elektrischen Systems kann nur gewährleistet werden, wenn die elektrische Anlage den Normen entspricht.

Die Einstellungsbedingungen dieses Geräts sind auf dem Typenschild, das direkt auf der Rückseite oder auf dem Garantie-Zertifikat angebracht ist, angegeben. Die Installations- und Einstellungsvorgänge müssen mit extremer Vorsicht und von nach geltenden Normen qualifiziertem Personal durchgeführt werden.

Um das Gerät an die Stromversorgung direkt anschließen zu können, muss zwischen dem Gerät und dem Stromnetz eine Vorrichtung installiert sein, die der Belastung entsprechend eine Trennung vom Netz ermöglicht. Die Kontakte der Vorrichtung müssen entsprechend der Installationshinweise einen Mindestabstand einhalten, um unter den Bedingungen der **Überspannungskategorie III** eine vollständige Trennung zu ermöglichen. Diese Vorrichtung muss so installiert sein, dass sie jederzeit durch den Bediener bedient werden kann.

Den Hauptschalter, an den der Stecker des Versorgungskabels angeschlossen wird, auf die Position 0 (Null) stellen. Von Fachpersonal überprüfen lassen, dass der Querschnitt der Kabel der aufgenommenen Leistung des Geräts entspricht.

Das verwendete Netzkabel muss mindestens dem Typ H05 RN F entsprechen und über einen für das Gerät geeigneten Durchmesser verfügen.

Die Anschluss-Klemmleiste befindet sich im Inneren des Mulde, an der Oberseite.

Den Kabel durch die Kabelführung und die Kabelverschraubung führen, die

Leiter mit der entsprechenden Klemme der Klemmleiste verbinden und fixieren.

Die Erdung muss länger als die anderen Kabel sein, sodass sich die Erdung im Falle eines Bruchs der Kabelhalterung erst nach den Kabeln zur Spannungsversorgung löst.

Das Gerät muss Teil einer äquipotentialen Anlage sein, deren Leistungsfähigkeit entsprechend der geltenden Vorschriften überprüft werden muss.

Für den Anschluss gibt es eine Klemme, die am Rahmen befestigt und mit dem Symbol in Abb. 3 gekennzeichnet ist.



Abb.3

Elektrische Eigenschaften

Modell	Spannung V	Frequenz Hz	Anzahl der Platten	Max. Leistung Platten kW	Max. Nennleistung kW
LPG4920	1N 230V	50/60	2	2	9.5
LPG6940	1N 230V		4		19
LPG694F	1N 230V		4		1.4
LPG694E	1N 230V		4		2.2
LPG696F	1N 230V		6		1.4
LPG4820D	-	-	2		9.5
LPG6840D			4		19

Tab. 1

1.4 Sicherheitshinweise zur Installation

Wenn sich das Gerät in der Nähe anderer elektrischer Haushaltsgeräte befindet, ist aufzupassen, dass die elektrischen Kabel und die Rohre weit genug von den heißen Bestandteilen des Geräts entfernt sind.

Es ist sicherzustellen, dass es um das Gerät herum eine ausreichende Luftzirkulation gibt.

Die Installation des Produkts in der Nähe brennbarer Materialien ist zu vermeiden.

1.5 Rauchgasabzug

Die Maschine sollte immer unter einer Abzugshaube installiert werden.

Für eine korrekte Installation müssen Sie sicherstellen, dass die folgenden Richtlinien befolgt werden:

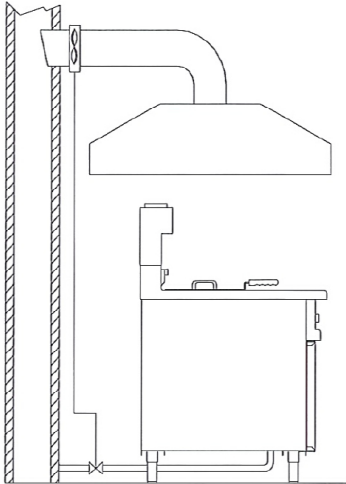


Abb. 4

- das Ansaugvolumen muss über dem Volumen der erzeugten Rauchgase liegen (siehe dazu geltende Normen);
- die Gasversorgung muss direkt von diesem System überwacht und unterbrochen werden, sobald die Leistung unter den vorgeschriebenen Wert sinkt;
- die Wiederaufnahme der Gaszufuhr kann nur manuell erfolgen;
- das Endstück des Abzuges des Gerätes muss innerhalb der Grundeinzugsgrenze der Abzugshaube eingesetzt werden (**Abb.4**).

1.6 Gasanschluss

Über die Daten auf dem Typenschild (**Abb. 5**) kontrollieren, dass die Leistung des Druckminderers für die Versorgung der Apparatur ausreichend ist.

Stellen Sie sicher, dass die am Gerät angebrachten Düsen für die vorhandene Gasart geeignet sind.

Auf dem Typenschild, das seitlich am Ofen angebracht ist, kontrollieren, ob das Gerät für das beim Benutzer verfügbare Gas abgenommen wurde.

Sofern bei der Bestellung nicht anders angegeben, wird das Gerät im Rahmen der Herstellung auf die Funktionsweise mit Gas des Typs G20 und mit einem Druck von 20 mbar eingestellt.

				CAT		G30	G31	G20	G25	COUNTRY	
				II _{2H3+}	P mbar	28-30	37	20	/	IT-ES-IE-PT GB-GR-CH	
CE				II _{2H3B/P}	P mbar	30	30	20	/	IT-DE-FR-EE-NO LY-CZ-SK-GR-SE	
TYPE	A ₁	B ₁₁		II _{2E+3+}	P mbar	28-30	37	20	25	FR-BE	
MOD				II _{2H3B/P}	P mbar	50	50	20	/	AT-CH	
NR				II _{2ELL3B/P}	P mbar	50	50	20	20	DE	
				II _{2L3B/P}	P mbar	30	30	/	25	NL	
Σ Qn				II _{2E3+}	P mbar	28-30	37	20	/	LU	
G30	G20	G25		I _{3B/P}	P mbar	30	30	/	/	MT-IS-GR-CY	
				I ₃₊	P mbar	28-30	37	/	/	CY	
kg/h	m ³ /h	m ³ /h		I _{2E}	P mbar	/	/	20	/	PL	
PREDISPOSTO A GAS - PREVU AU GAZ PRESET FOR GAS - EINGESTELLT AUF GAS PREDISPUSTO A GAS - PREDISPOSTO A GAS										A	mbar
						kW	IP	EN 203-1	MADE IN ITALY		

Abb. 5

Das Anbringen eines Querschnittreduzierstücks zwischen Druckminderer und Gerät sollte vermieden werden. Um einen optimalen Betrieb des Ofens garantieren zu können, wird empfohlen vor dem Druckregler einen Gasfilter zu montieren.

Steuerung der Nennwärmeleistung:

Während der Neuinstallation sowie bei jedem Wartungsvorgang oder bei jeder Umstellung auf eine andere Gasart muss die **Nennwärmeleistung** gemessen werden. Diese Messung kann anhand des volumetrischen Verfahrens unter Zuhilfenahme eines Literzählers und eines Chronometers erfolgen. Nachdem der Versorgungsdruck und der Durchmesser der Einspritzdüsen des Brenner gemessen wurde, muss der stündliche Gasdurchsatz gemessen und die so erhaltene Zahl mit der in der Tabelle der technischen Daten unter dem Eintrag „Gasverbrauch“ angeführten Zahl verglichen werden. Eine Toleranz von bis zu $\pm 5\%$ des Nominalwertes ist zulässig.

GASARTEN	DRUCK IN mbar.		
	NOM	MIN	MAX
METHANGAS G20	20	18	25
LPG G30/31	28-30/37	25/25	35/45

Das Gerät muss mit einer der Gasarten gespeist werden, deren Eigenschaften und Druck in **Tabelle 2** angeführt sind.

Tab. 2

Das Gerät an ein Spezialrohr für Gas mit einem Innendurchmesser von mindestens 16 mm für Verbindungen mit G 1/2" sowie mit einem Innendurchmesser von mindestens 20 mm für Verbindungen mit G 3/4" anschließen. Das Verbindungsstück sollte aus Metall bestehen. Die Leitung kann aus einem Rohr oder einem Schlauch bestehen. Achten Sie darauf, dass der Metallschlauch, der als Verbindung zum Gaszulauf dient, nicht mit erhitzten Teilen in Berührung gerät und nicht verdreht wird. Die verwendeten Befestigungsklammern müssen den Installationsvorschriften entsprechen. Absperrhähne oder Schieberventile anbringen, deren Innendurchmesser nicht kleiner ist als jener der oben angegebenen Versorgungsleitung. Nach Anschluss an das Gasnetz muss sichergestellt werden, dass an den Verbindungstücken und den Dichtungen keine Leckagen bestehen. Verwenden Sie dafür Seifenlauge oder ein anderes schäumendes Produkt, das speziell zur Identifizierung von Leckagen entwickelt wurde.

VERWENDEN SIE NIEMALS OFFENES FEUER!

Druckregulierung des Gases:

Der Druck des Gases, mit dem das Gerät betrieben wird, muss auf der Höhe des Verschlussstopfens (**Abb. 6**) gemessen werden nachdem die Verschlusschraube abgenommen wurde.

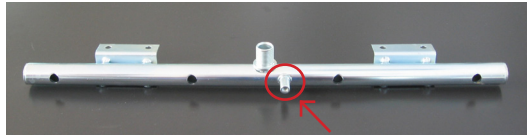


Abb. 6

Anhand eines Schlauchs wird an den Verschlussstopfen ein Messgerät (beispielsweise ein Flüssigkeitsmanometer mit einer Resolution von mindestens 0.1 mbar) angeschlossen und der Druck beim Eintritt in das eingeschaltete Gerät gemessen.

Wenn der gemessene Druck nicht innerhalb der in der Tabelle angegebenen unteren und oberen Begrenzung liegt, darf das Gerät nicht vollständig installiert werden.

Das Gerät ausschalten, das Manometer vom Gerät abschließen, die Verschlusschraube wieder anziehen und dabei nicht vergessen die Beilagscheibe wieder anzubringen. Anschließend das Gasversorgungsunternehmen kontaktieren, um den Netzdruck zu überprüfen. Zu diesem Zweck könnte das Anbringen eines Druckregulierers vor dem Gerät notwendig sein.

1.7 Umstellung auf eine andere Gasart

Falls es notwendig ist das Gerät mit einer Gasart zu versorgen, die von der Gasart, für die das Gerät ursprünglich gebaut wurde, abweicht, müssen die Düsen ausgetauscht werden.

Gehen Sie dabei wie folgt vor:

Austausch der Haupt-Brennerdüse:

- Die Roste, die über der Kochfläche angebracht sind, aufheben, die schwarz emaillierten Deckel sowie den Feuerschutz abnehmen, sodass die zentral an den Brennergehäusen verschraubten Düsen zu sehen sind.
- Die Düsen abschrauben und durch Düsen ersetzen, die gemäß den Angaben auf dem Typenschild der zuvorgewählten Gasart entsprechen. An den Düsen sind Markierungen in Hundertstelmmillimetern angeführt.

Nach Beenden der Umstellung oder Anpassung jedweder Gasart MUSS am Typenschild das entsprechende Schild angebracht werden, das im Lieferumfang der Düsen enthalten ist.

Einstellung der Kleinstflamme:

Den Drehregler und die Frontblende abnehmen.

Um die Kleinstflamme einzustellen muss an der Schraube (**Abb. 7**, Teil **1**) gedreht werden: Durch Lockern der Schraube wird die Flamme größer, durch Festziehen der Schraube wird die Flamme kleiner.

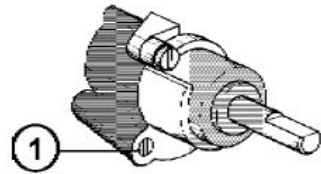


Abb. 7

Im Fall von LPG die Kleinstflamme ganz nach unten stellen. Es ist letztlich immer notwendig sicherzustellen, dass die Kleinstflamme auf der gesamten Oberfläche des Brenners stabil ist und während des Übergangs vom Minimum auf das Maximum nicht erlischt und die Düse dabei kein Feuer fängt.

Nachdem die Umstellung der Gasart fertiggestellt wurde, sollten Sie die Dichtheit der demontierten Teile anhand einer Seifenlösung oder mit angegebenen schaubildenden Substanzen überprüfen. Die Verwendung von offenem Feuer zur Feststellung von Gaslecks ist strengstens untersagt!

Bevor das Gerät an den Endnutzer übergeben wird, sind folgende Schritte notwendig:

- überprüfen, ob das Gerät korrekt funktioniert;
- dem Endnutzer die Gebrauchshinweise mitteilen.

2. ALLGEMEINE GEBRAUCHSANLEITUNG

2.1. Inbetriebnahme

Das Gerät ist nur für den Gebrauch bestimmt, für den es ausdrücklich hergestellt worden ist. Jeder anderweitige Gebrauch gilt als unangemessen.

Bevor das Gerät zum ersten Mal in Betrieb genommen wird, ist es erforderlich, das gesamte Verpackungsmaterial zu entfernen und eine gründliche Säuberung der Gitter von industriellen Fetten wie folgt vorzunehmen:

- Es ist zu kontrollieren, dass kein Objekt um das Gerät herum ein Hindernis für die zur Verbrennung notwendige Luftzufuhr darstellt und dass die Räumlichkeit ausreichend belüftet ist.
- Die Effizienz der Abzugsvorrichtungen der Kochdämpfe ist zu kontrollieren

Wir empfehlen Schutzhandschuhe mit *su'apparecchiatura* zu betreiben. Die Küche Armaturen Brett erscheint, wie in **Abb. 8**.

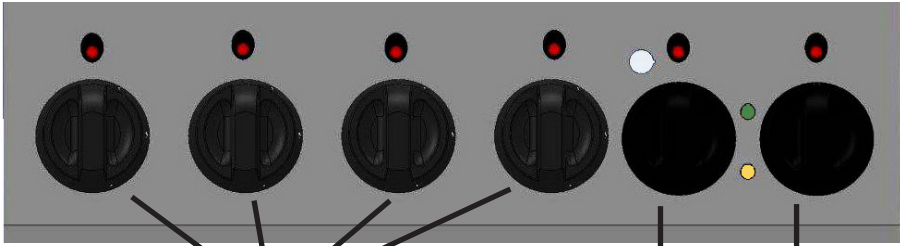


Abb. 8

Feuerknöpfe

Temperatur-
Knopf Ofen

Auswahl-
Knopf für das
Garen im Ofen

2.2. Einstellung

Die Bedienknöpfe der Brenner Hähne haben vier Betriebsstellungen. (**Abb. 9**):

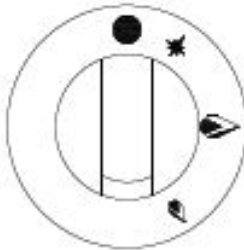


Abb. 9

-  Aus
-  Pilot
-  große Flamme
-  kleine Flamme

Zünden der Pilotflamme

Den Knopf drücken und gegen den Uhrzeigersinn bis zur Position „**Pilotflamme**“ drehen (**Abb. 10**).

Den Knopf gedrückt halten und gleichzeitig dem Brenner ein Streichholz nähern. Nachdem die Pilotflamme gezündet wurde, den Knopf etwa 20-30 Sekunden fest gedrückt halten, um das Thermoelement zu erhitzen. Lassen Sie den Knopf anschließend wieder aus. Den Knopf weiter gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis Sie das Symbol „**große Flamme**“ (**Abb. 9**) erreichen, um die maximale Leistung einzustellen, oder bis zum Symbol „**kleine Flamme**“, um die minimale Leistung einzustellen.

Ausschalten:

- **Hauptbrenner:** Den Knopf im Uhrzeigersinn drehen, bis Sie das Symbol „**Pilotflamme**“ erreichen; der Hauptbrenner wird ausgeschaltet, nur die Pilotflamme bleibt eingeschaltet.
- **Vollständig:** Um die Pilotflamme und den Hauptbrenner auszuschalten, den Knopf auf die Position „**Ausgeschaltet**“ drehen.

3. ANWENDUNG DES ELEKTROOFENS

3.1. Erste Zündung des Ofens

Die erste Zündung muss bei leerem Ofen erfolgen. Das Thermostat auf den maximalen Wert einstellen, indem der Wahlschalter auf das Symbol des belüfteten Multiplatten-Kochens gestellt wird.

Für circa 60 Minuten beheizen; während dieses Vorgangs ist die Umgebung zu belüften.

In den ersten Betriebsminuten könnte der Ofen unangenehme Dämpfe und Gerüche abgeben.

Dies liegt an der thermischen Erhitzung und den während der Bearbeitung verwendeten Fetten.

Nach Abschluss dieses Zyklus ist das Innere abkühlen zu lassen und mit warmem Wasser und sanftem Reiniger gründlich zu reinigen.

Während der Anwendung wird das Gerät sehr heiß. Es ist darauf zu achten, nicht die Heizelemente im Inneren des Ofens zu berühren.

3.2. Kochvorgang

Sämtliche Kochvorgänge sind bei geschlossener Tür auszuführen. Um die Gerichte aus dem Ofen zu nehmen, sind Schutzhandschuhe zu verwenden. Die Behälter müssen imstande sein, Temperaturen von mehr als 250°C standzuhalten.

Beim Dressing mit Öl oder Fetten ist vorsichtig zu sein, insbesondere, wenn sie sich auf dem Ofenboden ablagern, da sie sich bei erhöhten Temperaturen entzünden können.

Die seitlichen Rinnen im Inneren des Ofens **Abb. 10** bieten die Möglichkeit, die Höhe des Gitters einzustellen, wodurch eine erhöhte Temperatur auf der Ober- und Unterseite der Lebensmittel, je nach gewählter Position, möglich ist.

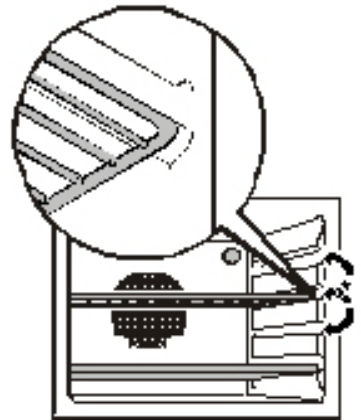





Abb.10

3.3. Steuerknöpfe

Der Elektroofen ist mit zwei Knöpfen ausgestattet:

- **der Wahlschalter** : Sie ermöglicht es Ihnen, die Art der Heizung am besten geeignet, um die Bedürfnisse des Kochens zu wählen;
- **der Thermostatknopf** : Sie ermöglicht die gewünschte Temperatur zu wählen. Der Thermostat, sobald die eingestellte Temperatur erreicht, wird es konstant zu halten während der gesamten Garzeit.

3.4. Symbolik Knopf der Wahlschalters Ofen

	<p>Traditioneller Kochgang Erfolgt durch den gleichzeitigen Betrieb mit höherem und niedrigerem Widerstand. Ermöglicht es, jede Art von Gericht zuzubereiten. Ideal für aufgegangene Torten, Pizzen, Braten und Aufläufe. Falls für den Kochgang von oben oder unten mehr Hitze erforderlich ist, ist die Höhe des Gitters einzustellen.</p>		<p>Endkochgang/Anrösten Der Betrieb des unteren Widerstands verleiht dem Kochgang eine abschließende Note und ist äußerst nützlich, um Gerichte aufzuwärmen. Empfiehlt sich für die Zubereitung von Keksen, Mürbeteigkuchen und Torten.</p>
	<p>Anrösten Abrufbar durch den Betrieb des oberen Widerstands und ermöglicht es, die Oberflächen der Lebensmittel im Ofen gold anzubraten. Bei der Zubereitung von Lasagne, Pasta-Aufläufen oder Gemüse werden optimale Ergebnisse erzielt.</p>		<p>Traditionaler Grill Durch den Betrieb des oberen zentralen Widerstands werden bei der Zubereitung von Fleisch mit mittlerer/geringer Dicke optimale Ergebnisse erzielt. Sehr nützlich zum Toasten von Brot.</p>
	<p>Intensiver Kochgang Der Betrieb des Lüfferrads in Verbindung mit der traditionellen Küche sorgt für schnelles und gleichmäßiges Garen auch von empfindlichen Speisen wie Kekse und Gebäck.</p>		<p>Belüfteter Grill Die kombinierte Betätigung des Grills und des Lüfferrads sorgt für eine gut verteilte Gärung. Auch sehr dickes Fleisch und äußerst umfangreiche Lebensmittel lassen sich perfekt grillen.</p>

Tab. 3

3.5. Sicherheitsthermostat

Um gefährliche Überhitzungen aufgrund von unsachgemäßem Gebrauch des Geräts oder eines Defekts der Komponenten zu vermeiden, ist der Ofen mit einem Sicherheitsthermostat ausgestattet, das im Fall eines unnormalen Betriebs die Stromversorgung trennt.

Die Rücksetzung des Thermostats erfolgt, je nach Senkung der Ofentemperatur, automatisch. Daher ist es im Falle eines Eingriffs des Thermostats durch unsachgemäßen Gebrauch des Ofens ausreichend, die Abkühlung des Ofens abzuwarten und die Ursache zu beseitigen, um das Thermostat erneut verwenden zu können; falls der Eingriff jedoch durch einen Komponentendefekt hervorgerufen wird, ist es notwendig, den technischen Service zu konsultieren.

3.6. Kontrollleuchte

Bezug nehmen auf die **Abb. 8**.

Die erste, grüne Spitze, die Masse unter `Gerätespannung anzeigt, die zweite, unten orange, zeigt es an, dass der Thermostat in Funktion ist zwischen und ein- und ausschaltet, je nachdem, ob der Ofen in der Temperatur oder weniger.

4. VERWENDUNG DES GASOFENS

4.1. Erste Inbetriebnahme des Ofens

Achtung!

Montieren Sie den Brenner des Ofens unter Einhaltung der Referenz-Einkerbungen am Brenner selbst sowie am Brennergehäuse (**Abb. 11**).

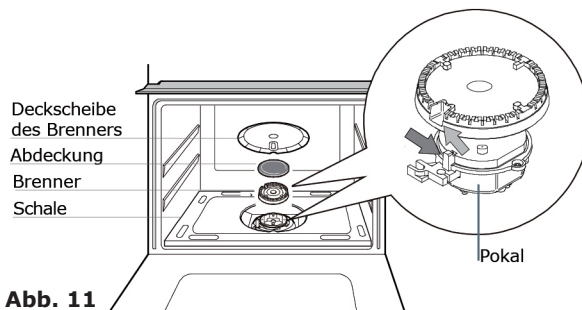


Abb. 11

Die erste Inbetriebnahme muss bei leerem Ofen erfolgen.

Während der ersten Minuten in denen der Ofen in Betrieb ist, könnten aus ihm Rauch oder unangenehme Gerüche austreten: Dies ist auf die thermische Erhitzung und die während der Herstellung eingesetzten Fette zurückzuführen.

Etwa 60 Minuten lang aufheizen; während dieses Vorganges die Umgebung durchlüften.

Nach Beenden des Aufheiz-Vorganges den Ofen abkühlen lassen und innen sorgfältig mit warmem Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel putzen, anschließend gründlich mit Wasser ausspülen und mit einem weichen Tuch trocknen.

ZÜNDEN

Öffnen Sie die Tür des Ofens, stellen Sie sicher, dass der Brenner an der richtigen Stelle positioniert ist, und nähern Sie die Flamme dem Loch **1** (**Abb. 13**) im Brennerdeckel. **Drücken Sie fest den Knopf für den Ofen** und drehen Sie ihn gleichzeitig gegen den Uhrzeigersinn, bis Sie die Position für die maximale Temperatur erreicht haben. **Lassen Sie den Knopf nach 5 Sekunden los.**

Sollte der Brenner nicht gezündet bleiben, **den Knopf für längere Zeit fest gedrückt halten**, sodass sich das Sicherheitsventil erhitzen kann.

Die Tür des Ofens muss so lange offen bleiben, bis der Brenner gezündet wurde. Überprüfen Sie zu diesem Zweck anhand desselben Lochs **1 (Abb. 13)** die Flamme.

Nachdem der Brenner gezündet wurde die Tür langsam schließen, um zu vermeiden, dass die Flamme erlischt. Anschließend den Knopf auf die gewünschte Temperatur einstellen.

ELEKTRISCHES ZÜNDEN DES OFENS (sofern vorgesehen)

Wenn der Ofen mit einer elektrischen Zündung ausgestattet ist, ist es unabdingbar die Tür des Ofens vollständig zu öffnen, um den Ofen zu zünden. Drücken Sie den Knopf des Thermostats des Ofens und drehen Sie es gegen den Uhrzeigersinn. Lassen Sie den Knopf nachdem der Ofen gezündet wurde wieder los. Die Tür anschließend langsam schließen.

Achtung! Wenn die Tür nicht zur Gänze geöffnet ist kann der Ofen nicht gezündet werden.

Nachdem die eingestellte Temperatur erreicht wurde, stellt das Thermostat den Brenner automatisch auf den Minimalwert ein, um die Temperatur im Ofeninneren konstant zu halten.

Sollte die Flamme während der Verwendung des Ofens aus Versehen erlöschen, wird die Gasversorgung nach etwa 40 Sekunden durch das Sicherheitsventil blockiert.

Achtung!

Wie in den Richtlinien vorgesehen, verhindert eine spezielle Vorrichtung die gleichzeitige Verwendung des Gasbrenners im Ofen und des elektrischen Widerstandes im Grill.

Beschreibung:

1 - Loch zur Zündung des Ofens (manuell)

2 - Leitbleche zur Verwendung des Grills

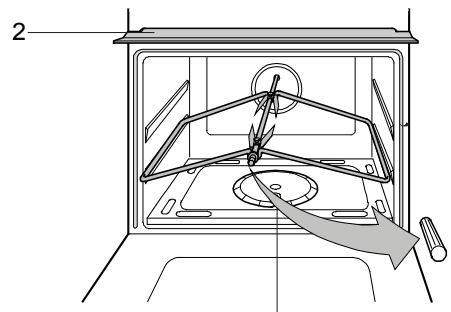


Abb. 12

FUNKTIONSWEISE

Alle Gararten müssen bei geschlossener Ofentür durchgeführt werden. Verwenden Sie beim Herausnehmen der Gerichte aus dem Ofen Sicherheitshandschuhe.

Die Gefäße, die Sie zum Zubereiten der Speisen verwenden, müssen bis zu 250° Hitzebeständig sein.

Vorsicht bei der Zubereitung mit Ölen oder Fetten, vor allem, wenn Sie am Boden des Ofens positioniert werden, da sie sich aufgrund der hohen Temperaturen entzünden können.

BRATSPIESS

Wenn Sie Gerichte am Bratspieß zubereiten möchten, müssen Sie die Griffe (**Abb. 12**) herausnehmen; setzen Sie anschließend das Gestell sowie den Spieß in den Ofen ein. Achten Sie dabei darauf, dass Sie die Spitze korrekt in den Motor des Bratspießes einsetzen. Das Leitblech zum Schutz der Knöpfe einsetzen (**Abb. 12, Teil 2**) und den Garvorgang ausführen. Dabei die Tür des Ofens auf der ersten Stufe offen lassen.

Dieser Garvorgang wird nicht durch das Thermostat geregelt. Aus diesem Grund muss er vom Bediener selbst aufmerksam überwacht werden. Der Bediener muss dabei berücksichtigen, dass sich die zugänglichen Teile durch die Verwendung des Grills erhitzen können. Halten Sie Kinder vom Ofen fern.

Achtung!

Die Brenner dürfen auf keinen Fall ohne Roste verwendet werden. Während der Ofen in Betrieb ist, ist es unbedingt notwendig, zusätzlich zum bereits am Gerät installierten Feuerschutz weitere Feuerschutzvorrichtungen zu verwenden, damit den Brennern kein erheblicher Schaden zugefügt wird.

BEDEUTUNG DER SYMBOLE AN DEN KNÖPFEN

Auswahl-Knopf



Einschalten der Lampe im Ofen



Einschalten der Widerstände am Grill und der Lampe im Ofen



Einschalten der Widerstände am Grill, des Bratspieß-Motors und der Lampe im Ofen

Abb. 13

Thermostat-Knopf

Er dient dazu, den Ofen einzuschalten und die für den Garvorgang gewünschte Temperatur zu wählen.

KONTROLLEUCHE

Die Geräte sind mit zwei Kontrollleuchten (**Abb. 8**) ausgestattet.

Die obere Kontrollleuchte, die grün leuchtet, zeigt an, dass das Gerät mit Spannung versorgt ist, die untere Kontrollleuchte, die orange leuchtet, zeigt an, wann das Thermostat in Betrieb ist. Sie schaltet sich in Abhängigkeit von der Ofentemperatur ein und aus.

4.2. Sicherheitsthermostat

Alle Modelle mit Ofen sind mit einem Sicherheitsthermostat ausgestattet, dessen Zweck die Vermeidung gefährlicher Überhitzungen ist, die durch eine falsche Verwendung des Geräts oder durch einen Defekt der Bauteile verursacht werden können. Das Thermostat muss manuell wiederhergestellt werden. Dies erfolgt durch einen dafür qualifizierten Techniker.

4.3. Austausch der Düsen

Um die Düsen des Ofens auszutauschen, müssen die Roste abgenommen, der Deckel gelöst und der Brenner sowie der Feuerschutz entfernt werden.

Im Anschluss daran die Düse, die ausgetauscht werden muss, abschrauben und lösen; die Position der Düse ist auf den **Abb. 14** und **15** zu sehen.



Abb.14

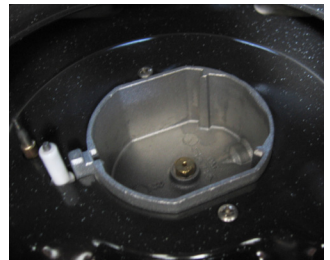


Abb. 15

Technische Eigenschaften

Modell	Leistung GAS KW	Leistung KW	Gewicht	Brenner
LPG4920	9.5		30	1x3.5kW-1.6kW
LPG4920D	6.5		20	1x3.5kW-1.6kW
LPG6940	19		28	2x3.5kW-2x6kW
LPG6940D	11		21	2x3.5kW-2x6kW
LPG694F	19	1.4	70	2x3.5kW-2x6kW-1x2.3kW
LPG694E	19	2.2	70	2x3.5kW-2x6kW-1x2.2kW (EL)
LPG696F	28.5	1.4	100	3x3.5kW-3x6kW-1x2.3kW

Tab. 4

Tabelle der Düsen

	Gasart	Druck (mbar)	Düse	Ventilatoröffnung (mm)
Brenner 3,5 kW	G20	20	140	6
	G31	28-30/37	92	8
	G31	50	80	8
Brenner 6 kW	G20	20	185	4
	G31	28-30/37	120	15
	G31	50	105	15

Tab. 5

Tabelle der Düsen des OFENS

Gasart	G30	G30	G20	G25
Druck (mbar)	29	50	20	25
Düse	80	70	109	114

Tab. 6

5. WARTUNG UND REINIGUNG

Trennen Sie vor jeglichem Eingriff der Reinigung oder Wartung die Apparatur von der Stromversorgung ab.

Am Ende eines Arbeitstages muss das Gerät gereinigt werden, sowohl aus hygienischen Gründen als auch um Funktionsstörungen zu vermeiden.

Das Gerät darf niemals mit einem Wasserstrahl oder Hochdruck gereinigt werden. Außerdem dürfen für die Reinigung des Apparats weder mit Stahlwolle, Stahlbürsten oder Stahlspachtel verwendet werden. Eventuell ist die Möglichkeit gegeben rostfreie Stahlwolle zu Hilfe zu nehmen.

Warten, bis die Garkammer abgekühlt ist.

Die Speisereste von Hand entfernen und die herausnehmbaren Teile in die Geschirrspülmaschine legen.

Für die Reinigung der Garkammer darf nur lauwarmes Seifenwasser verwendet werden. Danach müssen alle betroffenen Oberflächen gut mit Wasser abgespült werden, wobei sorgfältig darauf geachtet werden muss, dass keine Seifenrückstände mehr vorhanden sind.

Die äußeren Teile des Ofens dürfen nur mit feuchten Lappen und ohne ätzende Reinigungsmittel gereinigt werden.

5.1. Innere Reinigung

Die emaillierten Teile mit lauwarmem Wasser und einem Reiniger unter Zuhilfenahme eines weichen Schwamms abwaschen. Keine Stahlwolle oder scheuernde Mittel verwenden, um die Beschichtung nicht zu ruinieren. Gut abspülen und mit einem weichen Tuch abtrocknen.

Falls nach dem Kochgang Lebensmittelrückstände vorhanden sind, empfiehlt es sich, den Ofen zu reinigen, um zu vermeiden, dass sie beim nächsten Kochgang verbrennen und die Reinigung erschweren.

5.2. Austausch der Ofenleuchte

Es ist sicherzustellen, dass das Gerät ausgeschaltet ist und dass der Stecker herausgezogen ist, bevor die Leuchte ausgetauscht wird, um elektrische Schläge zu verhindern.

Den Glasschutz abschrauben **Abb. 16**.

Die Leuchte entfernen, indem sie abgeschraubt und mit einer Leuchte mit ähnlichen Eigenschaften ersetzt wird. Den Schutz wieder anschrauben.

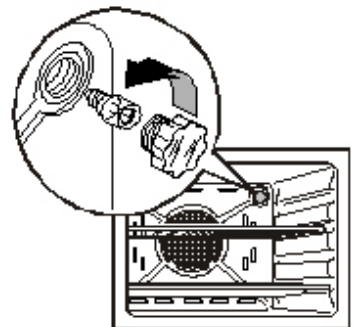


Abb.16

Eigenschaften der Leuchte

Versorgung	230V
Nenn	15W
Anschluss Art	E 14
Resistent gegen Temperaturen	300°C

5.3. Kit Kalte Tür

Es ist eine zusätzliche Schutzvorrichtung erhältlich, um die Temperatur der Ofentür zu senken. Diese Vorrichtung ist bei Anwesenheit kleiner Kinder anzubringen.

Die Anbringung der Vorrichtung ist durch qualifiziertes Personal durchzuführen. Bei der Bestellung ist der Artikel und die Seriennummer des Geräts anzugeben, die im Garantie-Zertifikat angegeben ist, und es ist beim nächsten Service-Center anzufordern.

5.4. Reinigung der Ofentür

Für eine gründliche Reinigung der Innenseite der Glastür empfiehlt es sich, die Innenscheibe abzumontieren **Abb. 17**;

Die Tür ist komplett zu öffnen und die zwei Schrauben, die die Glasscheibe befestigen, sind abzuschrauben. Die Scheiben sind nur mit warmem Wasser und einem weichen Tuch zu reinigen.

Nach der Reinigung sind sie wieder anzubringen.

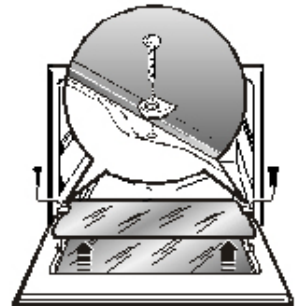


Abb.17

5.5. Knöpfe

Die Knöpfe der Kochebene werden nur in wirklich erforderlichen Fällen und nicht zur bloßen Reinigung entfernt; in jedem Fall ist dieser Vorgang mit extremer Vorsicht durchzuführen. Dabei ist zu beachten, die Knöpfe wieder korrekt in ihre Halterungen einzufügen, um eventuelle Betriebsstörungen zu vermeiden.

5.6. Reparaturarbeiten an elektrischen Komponenten

Bevor der technische Kundendienst angerufen wird, ist zu kontrollieren, dass:

- der Stecker richtig in die Steckdose eingefügt ist.
- Der Hauptschalter des Zimmers eingefügt ist.

Nach Abschluss dieser Kontrollen sind gegebenenfalls die Reparaturarbeiten durch qualifiziertes Personal durchzuführen. Hierfür ist die Liste der technischen Service-Centern einzusehen.

Achtung! Im Falle einer Beschädigung der Stromkabel, ist es nicht möglich, das Gerät zu verwenden.

Vor einer Demontagearbeit ist der Stecker aus der Steckdose zu ziehen.

ERSATZ DES VERSORGUNGSKABELS

Das Versorgungskabel muss H05RR-F sein, einen Querschnitt von 3 x 1mm² haben (siehe Typenschild); es ist auf folgende Weise zu ersetzen:

- die Klemmleiste öffnen **Abb. 18**;
- die Leiter in die entsprechenden Klemmen einfügen: N - L - Erde;
- Das Kabel mit der vorgesehenen Kabelklemme befestigen;
- Die Klemmleiste wieder schließen, indem ein Druck auf den Deckel ausgeübt wird, bis dieser einrastet, oder die Klemmleiste, je nach Modell, mit der Schraube schließen.

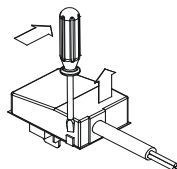


Abb.18

6. PROBLEMI E SOLUZIONI

Die Kontrollleuchten schalten sich nicht ein	Der korrekte Anschluss des Geräts an das Stromnetz ist zu prüfen. Die korrekte Einstellung der Kochknöpfe ist zu kontrollieren. Den Sicherungsschalter der elektrischen Anlage prüfen. Falls der Defekt weiterhin besteht, ist ein Service-Center zu kontaktieren.
Die Kontrollleuchte des Thermostats schaltet sich nicht ein	Den Knopf des Wahlschalters drehen und ihn auf eine Funktion einstellen. Den Knopf des Thermostats drehen und ihn auf eine Temperatur einstellen. Falls der Defekt weiterhin besteht, ist ein Service-Center zu kontaktieren.
Die Innenleuchte des Ofens funktioniert nicht	Kontrollieren, dass das elektrische Versorgungskabel an das Netz angeschlossen ist. Die Ofenleuchte mit einer Leuchte mit ähnlichen Eigenschaften austauschen und dabei die Angaben des Abschnitts "Wartung und Reinigung" befolgen. Falls der Defekt weiterhin besteht, ist ein Service-Center zu kontaktieren.
Feuchtigkeit im Inneren des Ofens	Es ist zu vermeiden, Lebensmittel nach dem Kochen im Ofen zu lassen.
Feuchtigkeit im Inneren des Ofens während des Kochgangs	Die Temperatur ist während des Kochgangs um 15/20°C zu erhöhen.
Rauch, der aus dem Ofen austritt	Es ist zu kontrollieren, dass die Wände und der Boden des Ofens gereinigt sind. Eventuelle Lebensmittelmrückstände erzeugen Rauch und Gerüche. Die Reinigung ist nach jedem Kochgang durchzuführen. Falls der Defekt weiterhin besteht, ist ein Service-Center zu kontaktieren.
Zu lange Kochzeiten	Es ist zu prüfen, dass die eingestellte Temperatur den Eigenschaften des zu kochenden Produkts entspricht. Falls der Defekt weiterhin besteht, ist ein Service-Center zu kontaktieren.

7. ENTSORGUNG DES GERÄTS

Das Gerät muss am Ende seiner Betriebslebensdauer verpflichtend gemäß den gesetzlichen Vorschriften entsorgt werden.

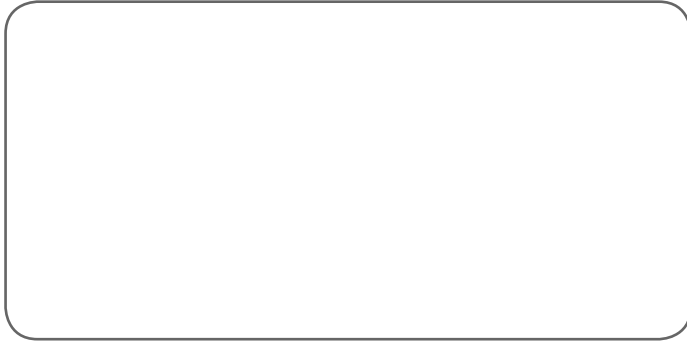
Das Symbol von **Abb. 19** gibt an, dass am Ende seiner Betriebslebensdauer das Gerät gemäß den Anweisungen der Richtlinie des europäischen Parlaments 2012/19/EU des 04/06/2012 entsorgt werden.



Abb. 19

Informationen über die Entsorgung in Ländern der europäischen Gemeinschaft

Die gemeinschaftliche Richtlinie über Geräte VDI wurde in jedem Land unterschiedlich interpretiert; wir empfehlen daher, wenn man dieses Gerät zu entsorgen wünscht, mit den örtlichen Behörden oder dem Händler Kontakt aufzunehmen, um die korrekte Methode der Entsorgung zu erfahren.



DIE HERSTELLERFIRMA LEHNT JEDE HAFTUNG FÜR SCHÄDEN AB, DIE DURCH EINE FALSCHER INSTALLATION, ÄNDERUNGEN AM GERÄT, UNKORREKTE NUTZUNG, SCHLECHTE WARTUNG ODER NICHTBEACHTUNG DER GELTENDEN VORSCHRIFTEN UND UNERFAHRENHEIT VERURSACHT WORDEN SIND.

DAS HERSTELLERUNTERNEHMEN BEHÄLT SICH DAS RECHT VOR, ÄNDERUNGEN AM PRODUKT VORZUNEHMEN, DIE ES FÜR NOTWENDIG ODER NÜTZLICH HÄLT.