Bedienungsanleitung



2026-11-17

Lavagrill drop-in Gas 38x52 230 V / 1N
CWD-75G

www.rmgastro.com

INHALTSVERZEICHNIS

1. KONFORMITÄTSERKLÄRUNG 3
2. TECHNISCHE DATEN 3
3. GASARTEN, FÜR DIE DAS PRODUKT GEEIGNET IST 3
4. PLATZIERUNG DES GASGERÄTS 4
5. SICHERHEITSMASSNAHMEN IM HINBLICK AUF DEN BRANDSCHUTZ 4
6. INSTALLATION 5
7. ÜBERPRÜFUNG DER WÄRMELEISTUNG 5
8. ANSCHLUSS DES GASANSCHLUSSSCHLAUCHES 5
9. ANSCHLUSS AN FLÜSSIGGAS 5
10. ÜBERPRÜFUNG DER GERÄTEEINSTELLUNG FÜR DEN GASTYP 6
11. ANWEISUNGEN FÜR DEN GEBRAUCH 10
12. REINIGUNG UND WARTUNG 11

1. KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Verordnung des Gesundheitsministeriums 38/2001 Slg. Verordnung 1907/2006/EC - REACH Regulation, 1935/2004/EC – Food contact regulation.

Die Produkte erfüllen die Anforderungen des §26 des Gesetzes Nr. 258/2000 in der jeweils gültigen Fassung. Die Produkte erfüllen die Anforderungen der RoHS-Richtlinie 2015/863/EU, 10/2011, 517/2014, 2015/1094, 2015/1095.

Achtung: Der Hersteller lehnt jegliche Haftung für direkte oder indirekte Schäden ab, die durch unsachgemäße Installation, falsche Eingriffe oder Modifikationen, unzureichende Wartung, unsachgemäße Verwendung oder durch andere Ursachen entstehen, die in den Verkaufsbedingungen aufgeführt sind. Dieses Gerät ist ausschließlich für den professionellen Gebrauch bestimmt und darf nur von qualifizierten Personen bedient werden. Teile, die nach der Einstellung vom Hersteller oder einem beauftragten Fachmann gesichert wurden, dürfen vom Benutzer nicht verändert werden.

2. TECHNISCHE DATEN

Das Etikett mit den technischen Daten befindet sich auf der Seiten- oder Rückseite des Geräts. Bitte lesen Sie vor der Installation den Schaltplan und alle folgenden Informationen im beigefügten Handbuch.

Netzbreite [MM]	Nettentiefe [MM]	Nettohöhe [MM]	Nettogewicht / kg]	Power Electric [KW]
500	330	330	51.00	0.010

Wird geladen	Gasleistungsaufnahme [KW]	Grobtiefe [MM]	Tiefe des internen Teils [MM]	Bruttohöhe [MM]
230 V / 1N - 50 Hz	9.000	770	520	540

Bruttovolumen [M3]	Nettovolumen [M3]	Bruttogewicht [kg]	Bruttobreite [MM]	Breite des internen Teils [MM]
0.262	0.116	61.00	630	330

Die maximale und reduzierte Nennwärmeleistung in kW bezieht sich auf den Hi-Wert des verwendeten Gases. Bei Anschluss des Produkts an LPG muss die Gasflasche in ausreichend belüfteten Räumen aufgestellt werden.

3. GASARTEN, FÜR DIE DAS PRODUKT GEEIGNET IST

Ausführung	Kategorie des Produkts	Anschlussdruck (mbar)	Verwendetes Gas	Zielmärkte
A1	I2E	20	G20	DE, NL, PL, RO
A1	I2ELL	20, 20	G20, G25	DE
A1	I2E+	20/25	G20/G25	BE, FR
A1	I2H	20	G20	AT, BG, CH, CZ, DK, HR, EE, ES, FI, GB, GR, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR, LU, CY, FR
A1	I3B/P	30	G30	BG, CY, CZ, DK, GB, HR, EE, FI, FR, GR, HU, IT, LT, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR
A1	I3B/P	50	G30	AT, DE, CZ, CH, FR, SK
A1	I3P	37	G31	BE, CH, CZ, ES, GB, GR, IE, RO, SI, SK, FR, NL, PT, HR, IT, LT, PL, TR
A1	I3+	28-30/37	G30/G31	BE, CH, CY, CZ, EE, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI, SK, TR
A1	II2E3B/P	20, 50	G20, G30	DE, PL, RO

Ausführung	Kategorie des Produkts	Anschlussdruck (mbar)	Verwendetes Gas	Zielmärkte
A1	II2ELL3B/P	20, 20, 50	G20, G25, G30	DE
A1	II2E+3+	20/25, 28-30/37	G20/G25, G30/G31	BE, FR
A1	II2H3B/P	20, 30	G20, G30	BG, CZ, GB, DK, HR, EE, FI, GR, IT, LT, LV, NO, RO, SE, SI, SK, TR, CY, FR
A1	II2H3B/P	20, 50	G20, G30	AT, CH, CZ, FR, SK
A1	II2H3P	20, 37	G20, G31	CH, CZ, ES, GB, GR, IE, RO, SI, SK
A1	II2H3+	20, 28-30/37	G20, G30/G31	CH, CY, CZ, EE, ES, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SK, SI, TR

4. PLATZIERUNG DES GASGERÄTS

Für die ordnungsgemäße Funktion und Platzierung des Geräts müssen die folgenden Richtlinien gemäß den Normen TPG G 704 01, ČSN 127040 und ČSN 127010 eingehalten werden. Packen Sie das Gerät aus und prüfen Sie, ob es während des Transports beschädigt wurde. Platzieren Sie das Gerät auf einer waagerechten Fläche (maximale Unebenheit bis zu 2°). Kleine Unebenheiten können mit den verstellbaren Füßen ausgeglichen werden. Wenn das Gerät so aufgestellt wird, dass es mit Möbelwänden in Kontakt kommt, müssen diese Temperaturen von bis zu 60 °C standhalten. Die Installation, Einstellung und Inbetriebnahme müssen von einer qualifizierten Person durchgeführt werden, die für solche Arbeiten autorisiert ist, und dies gemäß den geltenden Normen. Das Gerät kann entweder einzeln oder in Serie mit Geräten unserer Produktion installiert werden. Es ist erforderlich, einen Mindestabstand von 10 cm zu brennbaren Materialien einzuhalten. In diesem Fall müssen entsprechende Maßnahmen getroffen werden, um eine thermische Isolierung der brennbaren Teile sicherzustellen. Das Gerät darf nur auf einer nicht brennbaren Oberfläche oder an einer nicht brennbaren Wand installiert werden. **Der minimale Luftdurchsatz aus dem Außenbereich für Geräte der Ausführung A muss je nach Gerätemodell im Bereich von 5–20 m³/h liegen. Die spezifischen Anforderungen richten sich nach den Installationsvorschriften des jeweiligen Ziellandes. Vom Hersteller oder seinem Vertreter gesicherte Teile des Geräts dürfen von der Person, die die Installation durchführt, nicht verändert werden. Das Gerät muss in einer gut belüfteten Umgebung installiert werden.**

5. SICHERHEITSMASSNAHMEN IM HINBLICK AUF DEN BRANDSCHUTZ

- Die Bedienung des Geräts darf nur von erwachsenen Personen durchgeführt werden.
- Das Gerät darf sicher und gemäß den geltenden Normen des jeweiligen Marktes verwendet werden.

Brandschutz in Bereichen mit besonderem Risiko oder Gefährdung

Schutz vor Hitzeeinwirkung

- Das Gerät muss so aufgestellt oder befestigt werden, dass es stabil auf einer nicht brennbaren Unterlage steht oder hängt.

In einem Abstand von weniger als der Sicherheitsdistanz dürfen keine Gegenstände aus brennbaren Materialien in der Nähe des Geräts platziert werden. (Der Mindestabstand zwischen dem Gerät und brennbaren Materialien beträgt 10 cm.)

Tabelle: Brennbarkeitsstufe von Baumaterialien gemäß ihrer Klassifizierung

Brennbarkeitsstufe	Baumaterialien
A – nicht brennbar	Granit, Sandstein, Beton, Ziegel, Keramikfliesen, Putz
B – schwer entflammbar	Akumin, Heraklit, Lihnos, Itaver
C1 – schwer brennbar	Laubholz, Sperrholz, Hartpapier, Resopal
C2 – mittel brennbar	Spanplatten, Solodur, Korkplatten, Gummi, Bodenbeläge
C3 – leicht brennbar	Faserplatten, Polystyrol, Polyurethan, PVC

- Die obige Tabelle enthält Informationen zur Brennbarkeitsstufe von gängigen Baumaterialien. Geräte müssen sicher installiert werden. Bei der Installation sind außerdem die entsprechenden Planungs-, Sicherheits- und Hygienevorschriften zu beachten:
- Brandschutz von lokalen Geräten und Wärmequellen
- Brandschutz in Bereichen mit besonderem Risiko oder Gefährdung
- Schutz vor Hitzeeinwirkung

6. INSTALLATION

Wichtig: Der Hersteller übernimmt keinerlei Garantie für Mängel, die durch unsachgemäße Verwendung, Nichtbeachtung der in der beigefügten Bedienungsanleitung enthaltenen Anweisungen oder unsachgemäßen Umgang mit den Geräten entstehen. Die Installation, Anpassung und Reparatur von Geräten für Großküchen sowie deren Demontage aufgrund möglicher Beschädigungen der Gaszufuhr dürfen ausschließlich im Rahmen eines Wartungsvertrags durchgeführt werden. Ein solcher Vertrag kann mit einem autorisierten Händler abgeschlossen werden, wobei technische Vorschriften, Normen sowie Vorschriften für die Installation, die Stromversorgung, den Gasanschluss und die Arbeitssicherheit einzuhalten sind. Technische Anweisungen zur Installation und Einstellung sind AUSSCHLIESSLICH für spezialisierte Techniker bestimmt. Die folgenden Anweisungen richten sich an den für die Installation qualifizierten Techniker, damit alle Vorgänge so korrekt wie möglich und gemäß den geltenden Normen ausgeführt werden können. Alle Arbeiten im Zusammenhang mit der Einstellung usw. müssen ausschließlich bei vom Netz getrennten Geräten durchgeführt werden. Sollte es notwendig sein, das Gerät unter Spannung zu halten, ist äußerste Vorsicht geboten. Der Typ des Geräts für die Abzugsinstallation ist auf dem Typenschild angegeben und entspricht Geräten des Typs A1.

7. ÜBERPRÜFUNG DER WÄRMELEISTUNG

Die Geräte müssen überprüft werden, um ihre Wärmeleistung zu verifizieren: Die Wärmeleistung ist auf dem Typenschild angegeben oder in dieser Anleitung zu finden. Es muss zuerst überprüft werden, ob das Gerät für den gleichen Gastyp hergestellt wurde, der verwendet wird, und ob die Angabe auf dem Typenschild mit dem zu verwendenden Gastyp übereinstimmt. Für die Umrüstung auf eine andere Gasart muss überprüft werden, ob der angegebene Gastyp dem entspricht, der in diesem Handbuch empfohlen wird. Der Druck wird mit einem Manometer mit der erforderlichen Empfindlichkeit gemessen. Das Manometer wird an der entsprechenden Stelle angeschlossen. Dafür muss die Schraube mit der luftdichten Dichtung abgeschraubt und das Manometer angeschlossen werden. Nach Abschluss der Messung ist die Schraube wieder festzuschrauben und ihre Dichtheit zu überprüfen.

8. ANSCHLUSS DES GASANSCHLUSSSCHLAUCHES

Der Gasanschluss muss mit einem Rohr von maximal 1,5 Metern Länge aus verzinktem Stahl, Kupfer oder einem flexiblen Stahlschlauch gemäß den geltenden Normen des jeweiligen Landes erfolgen. Jedes Gerät muss über einen Absperrhahn am Anschluss verfügen, um die Gaszufuhr einfach unterbrechen zu können. Nach der Installation des Geräts muss überprüft werden, ob Gaslecks vorhanden sind. Verwenden Sie niemals offenes Feuer, um Gaslecks zu überprüfen. Für die Kontrolle von Gaslecks müssen korrosionsfreie Materialien wie z. B. Seifenlauge verwendet werden. Die Geräte wurden vom Hersteller sorgfältig geprüft, und Angaben zu Gasart, Druck und Gerätetyp finden sich auf dem Typenschild. LPG-Flaschen müssen mit einem Druckregler ausgestattet sein, der den auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Gasüberdrücken und den geltenden Vorschriften des Bestimmungslandes entspricht.

9. ANSCHLUSS AN FLÜSSIGGAS

Der Anschluss des Geräts an die Gasleitung muss mit einem Stahl- oder Kupferschlauch erfolgen, der den geltenden nationalen Anforderungen entspricht. Dieser muss regelmäßig überprüft und bei Bedarf ausgetauscht werden. Jedes Gerät muss mit einem Absperrhahn und einem Schnellverschluss ausgestattet sein. Der Schnellverschluss muss frei zugänglich und in Reichweite des Geräts sein. Nach Abschluss der Installation ist zu prüfen, ob Gaslecks vorliegen. Für die Überprüfung verwenden wir Seifenlauge oder

Lecksuchsprays. Korrosive Stoffe dürfen nicht verwendet werden! Alle unsere Geräte werden sorgfältig überprüft. Angaben zur Gasart, zum Druck und zur entsprechenden Kategorie sind auf dem Typenschild des Geräts angegeben. Anschluss an Flüssiggas: Der Druck für den Anschluss an Flüssiggas muss 28 oder 30 mbar für Propan/Butan und 37 mbar für Propan betragen. Es ist notwendig, das Typenschild zu prüfen, den Druck zu messen und die Parameter der installierten Düse mit den vom Hersteller geforderten Parametern der Düse abzugleichen. Liegt der Druck unter 25 mbar oder über 37 mbar, DARF DAS GERÄT NICHT ANGESCHLOSSEN WERDEN. Anschluss an Erdgas: Der Druck für den Anschluss an Methan muss 18 oder 20 mbar betragen. Es ist notwendig, das Typenschild zu prüfen, den Druck zu messen und die Parameter der installierten Düse mit den vom Hersteller geforderten Parametern der Düse abzugleichen. Liegt der Druck unter 15 mbar oder über 22,5 mbar, DARF DAS GERÄT NICHT ANGESCHLOSSEN WERDEN.

10. ÜBERPRÜFUNG DER GERÄTEEINSTELLUNG FÜR DEN GASTYP

Unsere Geräte sind für Erdgas zertifiziert und eingestellt (siehe Typenschild). Eine Umrüstung oder Anpassung auf einen anderen Gastyp darf ausschließlich von einem autorisierten Techniker durchgeführt werden. Die Düsen für verschiedene Gastypen befinden sich in einem Beutel, der dem Gerät beiliegt, und sind in Hundertsteln von Millimetern gekennzeichnet (siehe Tabelle der technischen Daten).

Modelle	Abmessungen (cm)	Gasanschluss ISO 7-1	Spannung	Max. Leistung (kW)	Kabelgröße (mm2)
CWD-75G	50x70x33h	R 1/2GM	230V~ 50/60 Hz	9	3 x 1 mm^2
CWD-79G	90x70x33h	R 1/2GM	230V~ 50/60 Hz	18	3 x 1 mm^2

Strom-/Gasanschlüsse:

Das Gerät wird ohne Netzkabel geliefert. Der Installateur muss das Gerät in Übereinstimmung mit den geltenden Sicherheitsvorschriften entsprechend der Nennleistung des Geräts anschließen.

Hinweis

Unsere Senkkästen sind als Halbfertigprodukte zu betrachten. Es liegt in der Verantwortung des Installateurs, das fertige Produkt in Übereinstimmung mit den Installations- und Montagevorschriften zu vervollständigen und zu sichern. die Installation, Inbetriebnahme und Wartung des Geräts muss von qualifiziertem Personal gemäß den geltenden Vorschriften durchgeführt werden. Alle für die Installation erforderlichen Arbeiten müssen gemäß den geltenden Vorschriften ausgeführt werden. Der Hersteller übernimmt keine Haftung bei Mängeln, die auf eine unsachgemäße oder unprofessionelle Installation zurückzuführen sind.

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Hinweis

Gemäß den internationalen Vorschriften muss beim Anschluss des Geräts ein automatisches Getriebe verwendet werden. vor dem Gerät muss eine Vorrichtung installiert werden, mit der das Gerät vollständig vom Netz getrennt werden kann.

Diese Vorrichtung muss ein Kontaktloch mit einem Durchmesser von mindestens 3 mm haben.

Die Anschlussklemme befindet sich hinter der Rückwand. Gehen Sie bei der Installation des Netzkabels wie folgt vor:

- Entfernen Sie die Rückwand.

- Ziehen Sie das neue Anschlusskabel durch die Kabelverschraubung, schließen Sie die Drähte an die entsprechende Klemme der Klemmleiste an und befestigen Sie sie fest.

- Sichern Sie das Kabel mit der Kabelverschraubung und bauen Sie das Paneel wieder ein. Das Erdungskabel muss länger als die Stromkabel sein, damit es sich bei einem Bruch der Kabelverschraubung nach den Stromkabeln abtrennen lässt.

Hinweis

Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild des Geräts überein-

stimmt und dass das Netz eine gute Leitfähigkeit gegen Erde/Erde aufweist. Achten Sie beim Einstecken der Kabel darauf, dass sie den normalen Arbeitsablauf und die normalen Reinigungsvorgänge des Geräts nicht beeinträchtigen. Vergewissern Sie sich auch, dass das Netzkabel niemals überdehnt wurde und nicht mit Wärmequellen in Berührung gekommen ist.

Das Gerät muss an ein Potentialausgleichssystem angeschlossen werden. Die Anschlussschraube befindet sich auf der Rückseite des Geräts und ist mit einem gelben Symbol über dem Gerät gekennzeichnet.

Warnung

Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch eine unsachgemäße, nicht dieser Anleitung entsprechende Installation entstehen.

GASANSCHLUSS

Der Gasanschluss (siehe Installationszeichnung) muss mit Stahl- oder Kupferrohren oder Stahlschläuchen gemäß den geltenden nationalen Normen ausgeführt werden. Alle Geräte müssen mit einem Gasabsperrventil und einem Schnellschlussventil ausgestattet sein. Nach Abschluss der Installation muss sichergestellt werden, dass kein Gas aus der Armatur austritt; dazu dürfen keine offenen Flammen verwendet werden, sondern es müssen Substanzen verwendet werden, die keine Korrosion verursachen, wie z. B. Seifenwasserlösungen oder Lecksuchgeräte. Alle unsere Geräte werden einer eingehenden Prüfung unterzogen: die Gasart, der Betriebsdruck und die entsprechende Kategorie sind auf dem Typenschild angegeben (siehe Anhang).

Hinweis

Das Herstellungsjahr des Geräts ist auf dem Typenschild unter "N" angegeben. Die ersten 2 Ziffern geben das Herstellungsjahr an.

HEIZLEISTUNGSREGELUNG

Die Geräte müssen auf ihre korrekte Heizleistung überprüft werden:

Die Heizleistung ist auf dem Typenschild des Geräts angegeben;

- Vergewissern Sie sich zunächst, dass das Gerät auf die von Ihnen verwendete Gasart eingestellt ist, und vergewissern Sie sich dann, dass das Typenschild mit dieser Gasart übereinstimmt. Um das Gerät auf eine andere Gasart einzustellen, vergewissern Sie sich, dass die betreffende Gasart mit den Angaben in dieser Bedienungsanleitung übereinstimmt.

Warnung

Der Druck wird mit einem montierten Manometer (Mindestauflösung 0,1 mbar) gemessen.

Entfernen Sie die M6-Sicherungsschraube und setzen Sie das Manometerrohr ein.

Die Prüfung muss mit allen Brennern des Geräts und mit allen Geräten in der gleichen Leitung durchgeführt werden.

Nach der Messung setzen Sie die Schraube wieder ein, ziehen sie fest an und überprüfen die Dichtung.

Flüssiggasanschluss G30 / G31

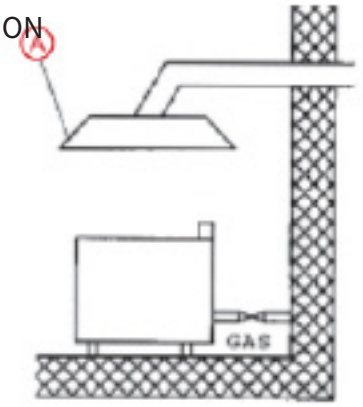
Der Anschlussdruck für Flüssiggas beträgt 30 mbar für Butan und 37 mbar für Propan. Prüfen Sie das Typenschild, messen Sie den Druck und vergewissern Sie sich, dass die Beschreibung der installierten Düse mit den Angaben des Herstellers übereinstimmt.

Gasanschluss H G20

Der Anschlussdruck für Methan beträgt 20 mbar. Kontrollieren Sie das Typenschild, messen Sie den Druck und überprüfen Sie, ob die Beschreibung der installierten Düse mit den Angaben des Herstellers übereinstimmt.

ANWEISUNGEN FÜR DIE RAUCHGASABSAUGUNG DES GERÄTS

NATÜRLICHE ABSTRAK-TION

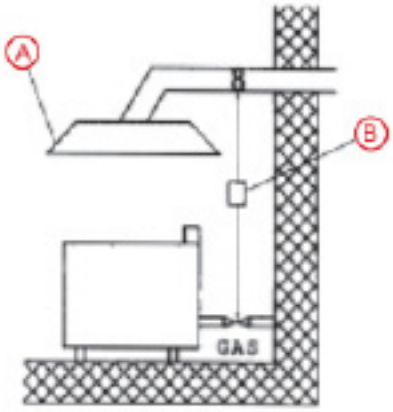


Die Entlüftung der Haube erfolgt über eine separate

des Schornsteinkörpers. Der Abzug der Rauchgase wird gewährleistet durch

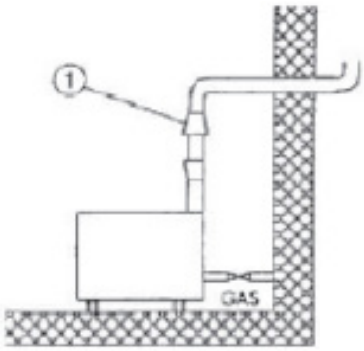
naturzugschornstein

ZWANGSREFLEXION



Die Abzugshaube wird ohne natürliche Absaugung entlüftet. Die Abgase werden mit Hilfe eines Ventilators abgesaugt (Zwangsabsaugung). In diesem Fall ist es erforderlich, einen Anschluss an die Gasversorgung vorzusehen, um die Gaszufuhr bei einem Ausfall des Lüftungsgeräts abzuschalten.

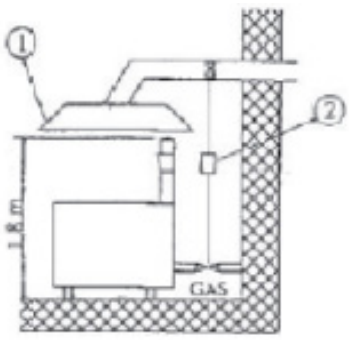
Natürliches Abschleppen



Anschluss an einen effizienten Schornstein mit natürlichem Zug durch eine luftdichte Verbindung mit direkter Ableitung der Rauchgase ins Freie.

1 Winddichter Schornstein

Erzwungenes Abschleppen



Die Gaszufuhr zum Gerät muss durch ein Zwangszugsystem geregelt werden und muss unterbrochen werden, wenn der Durchfluss unter die in Abschnitt 4.3 der Norm uni-cig 8723 angegebenen Werte fällt. Die Gaszufuhr zum Gerät darf nur manuell möglich sein, wenn sich die Installation unter einem Abzug befindet, die Endleitungder Endpunkt der Abgasleitung des Geräts muss mindestens 1,8 m von der Gerätehalterung im Außenbereich entfernt sein. Die Mündung des Abgasrohrs muss sich innerhalb der Begrenzung der Abzugshaube selbst befinden.

1 Abzugshaube; 2 Servosystem

Wasseranschluss und Entwässerung

Um die Temperatur auf dem Kochfeld zu begrenzen, empfehlen wir, den Drop-in an die Wasserversorgung anzuschließen. Es ist auch ratsam, ein Absperrventil vor dem Gerät zu installieren. Die Abwasserleitung muss an einen geeigneten, gesetzeskonformen Abfluss angeschlossen werden. Es wird empfohlen, die Rohrleitungen so anzuschließen, dass keine Engpässe oder Siphons entstehen. Da das Wasser im freien Fall abfließt, muss die Höhe des Abflusses unbedingt niedriger sein als die Austrittsstelle aus der Leitung.

Das Wasserabflussrohr führt auch das Speisefett ab. Wenn der Abfluss nicht angeschlossen ist, muss dies vom Installateur erledigt werden, der den Fettabfluss in einen Auffangbehälter leitet.

Start:

Das Gerät muss vor dem Gebrauch gründlich gereinigt werden (siehe Abschnitt "Reinigung und Pflege"). Überprüfen Sie das Wasser, den Anschluss des Geräts und die Inbetriebnahme gemäß den nachstehenden Anweisungen.

Vorsicht: nur unter Aufsicht.

Wasseranschluss

Prüfen Sie, ob der Hebel des Ablasshahns in der geschlossenen Stellung ist.

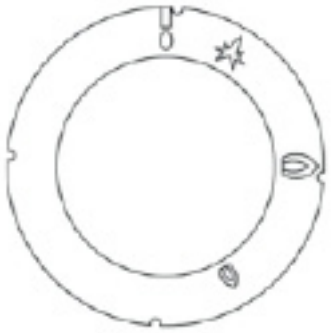
Achtung

Halten Sie den Rauchgasfilter sauber.

Tabelle der technischen Daten der CWDG-Brenner

	12,68 KWH/KG G30 BUTAN 30 mbar	**12,87 KWH/KG G31 PROPAN 37 mbar**	**9.45 KWH/M3ST. G20 METHAN H 20 mbar**
Brennerinjektor 1/100 mm	150	150	220
Minimale Einstellung 1/100 mm	70	70	einstellbar
Zündbrenner 1/100 mm	30	30	51
Verbrauch	kg/h 0,710	kg/h 0,699	m^3 st./h 0,952
Primärluft h = mm	17	17	17

11. ANWEISUNGEN FÜR DEN GEBRAUCH



Drehen Sie den Gashebel in die Position ★ und halten Sie ihn niedergedrückt. Drücken Sie gleichzeitig die Taste ϟ piezzo el. die Flamme wird automatisch gezündet.

Hinweis

Die Flamme kann erlöschen; in diesem Fall muss der Vorgang wiederholt werden.

- Drehen Sie den Drehknopf auf die Position "große Flamme", um den Brenner auf maximale Leistung zu stellen
- Drehen Sie den Knopf auf die Position "kleine Flamme", um den Brenner auf die kleinste Stufe zu stellen

Ausschalten des Hauptbrenners

Drehen Sie den Drehknopf auf ★. Der Brenner schaltet sich aus und nur die Zündflamme bleibt an.

Ausschalten des Geräts

Drücken Sie den Drehknopf und drehen Sie ihn in die Position "0". Dieser Regler sperrt die Gaszufuhr zu beiden Hauptbrennern und dem Zündbrenner.

Einblicke und Ratschläge

Bei Geräten mit zwei Kochzonen können Sie für jede Zone unterschiedliche Temperaturen einstellen oder nur eine Hälfte nutzen.

REINIGUNG

Hinweis

Es ist verboten, brennbare Flüssigkeiten zur Reinigung des Geräts zu verwenden.

Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung vom Stromnetz. Stahlteile können mit warmem Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel gewaschen werden:

Spülen Sie sie gründlich aus, um alle Spuren von Reinigungsmitteln zu entfernen, und trocknen Sie sie dann mit einem trockenen Tuch ab.

Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel. Emaillierte Teile müssen mit Seifenwasser gewaschen werden.

Bei Geräten, die einen Backofen enthalten, wird die Reinigung durch das Entfernen des Stützgitters erleichtert. Eine gründliche tägliche Reinigung verhindert Defekte und die Ansammlung von Fett- und/oder Speiseresten. Der für die Herstellung von Profigeräten verwendete Stahl ist ein bewährtes und geprüftes Material von höchster Qualität.

Ihre Eigenschaften machen sie zu idealen Materialien für den Einsatz in der Lebensmittelindustrie.

Daher müssen bei der Verwendung von Geräten aus Edelstahl die folgenden Richtlinien beachtet werden:

- Oberflächen aus nichtrostendem Stahl müssen stets sauber gehalten werden, und auch der Luftkontakt muss gewährleistet sein. Sauerstoffmangel unter Schichten von Zunder, Stärke, Eiweiß oder anderen Ablagerungen bedeutet, dass die Oberflächen unter Korrosion leiden können

- Verwenden Sie keine salz- oder schwefelsäurehaltigen Produkte zur Entfernung von Kalkablagerungen. Geeignete Produkte sind im Handel erhältlich, es kann aber auch eine verdünnte Essigsäurelösung verwendet werden. - Für die Reinigung von NICHT-REAL-Geräten ist es ratsam, speziell für diesen Zweck vorgesehene Reinigungsmittel zu verwenden.

Für die "kleine Reinigung" kann auch eine milde Waschlösung verwendet werden

- Waschen Sie das Gerät nicht mit einem Wasserstrahl (unter Druck)

- Vermeiden Sie die Verwendung von Reinigungsmitteln, die Scheuerpulver oder Bleichmittel jeglicher Art enthalten

- Abschließbare Geräte aus rostfreiem Stahl müssen bei Nichtbenutzung unbedeckt bleiben, damit die Luft an die inneren Metallflächen gelangen kann

- Edelstahl darf nicht über längere Zeit mit konzentrierten Säuren oder aromatisierten Stoffen wie Salzlösungen, Senf, Gewürzmischungen und dergleichen in Berührung kommen. Bei bestimmten Temperaturen und Konzentrationen können diese Stoffe die Passivschicht angreifen. Die Kontaktflächen müssen daher sofort mit sauberem Wasser abgespült und anschließend getrocknet werden.

- Töpfe aus Edelstahl sollten nicht ausschließlich zum Kochen von Speisen in Salzwasser (Nudeln, Reis, Kartoffeln usw.) verwendet werden.

Von Zeit zu Zeit müssen diese Töpfe auch zum Kochen von fetthaltigen Speisen oder Gemüse verwendet werden. Dies hilft, Schäden durch Korrosion zu vermeiden.

- Nach dem Garen von Lebensmitteln in Salzwasser die Schalen mit frischem Wasser abspülen, da das Salzwasser beim Garen zurückbleibt und sich Schichten aus hochkonzentrierter Salzlösung bilden, die Lochfraß verursachen können

- Jede sekundäre Korrosion muss sofort entfernt werden.

- Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände, die die Edelstahlteile zerkratzen oder beschädigen könnten.

12. REINIGUNG UND WARTUNG

Es wird empfohlen, das Gerät mindestens einmal im Jahr von einem Fachkundendienst überprüfen zu lassen. Alle Eingriffe am Gerät dürfen nur von einer qualifizierten Person durchgeführt werden, die für solche Arbeiten autorisiert ist. **ACHTUNG!** Das Gerät darf nicht mit direktem oder Hochdruckwasser gereinigt werden. Reinigen Sie das Gerät täglich. Eine tägliche Wartung verlängert die Lebensdauer und Effizienz des Geräts. Schalten Sie immer die Hauptstromzufuhr des Geräts aus. Reinigen Sie die Edelstahlteile mit einem feuchten Tuch und einem Reinigungsmittel ohne grobe Partikel und wischen Sie sie trocken. Verwenden Sie keine abrasiven oder korrosiven Reinigungsmittel. Achtung! Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, müssen alle Schutzfolien von den Oberflächen entfernt werden. Anschließend reinigen Sie das Gerät gründlich mit Wasser und einem Geschirrspülmittel und wischen es mit einem feuchten Tuch ab. **HINWEIS** Die Garantie deckt keine Verbrauchsteile ab, die dem normalen Verschleiß unterliegen (Gummidichtungen,

Glühlampen, Glas- und Kunststoffteile usw.). Ebenso gilt die Garantie nicht, wenn das Gerät nicht gemäß der Anleitung – durch einen autorisierten Techniker nach entsprechenden Normen – installiert wurde oder unsachgemäß behandelt wurde (Eingriffe in die interne Technik usw.) oder von ungeschultem Personal und entgegen der Bedienungsanleitung betrieben wurde. Die Garantie deckt auch keine Schäden ab, die durch Naturgewalten oder äußere Einwirkungen verursacht wurden. **Zweimal jährlich ist eine Kontrolle durch den Kundendienst erforderlich. Geben Sie Transportverpackungen und Geräte nach Ablauf ihrer Lebensdauer gemäß den Vorschriften zur Abfallentsorgung und zur Entsorgung von gefährlichem Abfall ab.**