



Thermische Geräte Serie 900 Elektro-Herd

Artikel-Nr. 141012 (90PCVP/E801)

Handbuch

ELEKTROHERDE

900 Reihe

TYP: 9PC/E400, 9PC/E800, 9PCV/E400, 9PC/E800, 9PCF/E800

Benutzer Handbuch



S/N:

Gültig von: 17. 10. 2007

Rev.: 1.1

Lieber Kunde,

Wir gratulieren Ihnen zur Wahl eines Baron-Gerätes für Ihren Gastronomiebetrieb. Es handelt sich in der Tat um eine ausgezeichnete Wahl und von unserer Seite aus tun wir unser Bestes, um uns zu vergewissern, dass Sie, wie Tausende anderer Personen auf der ganzen Welt, zu einem zufriedenen Baron-Kunden werden.

Wir bitten Sie das Handbuch aufmerksam durchzulesen. Dadurch wird Ihnen ermöglicht, zahlreiche korrekte, sichere und wirksame Arbeitsmethodologien zu erlernen, um aus der Nutzung Ihres neuen Gerätes den größtmöglichen Vorteil zu ziehen. Dank der in diesem Handbuch enthaltenen Anweisungen und Anregungen können Sie schnell und problemlos mit der Nutzung des Gerätes beginnen und werden schon nach kurzer Zeit feststellen, wie angenehm der Gebrauch eines Baron-Produktes ist.

Das Unternehmen behält sich das Recht vor, technische Änderungen vorzunehmen.

Alle wichtigen, technischen Angaben sind auf dem am Gerät angebrachten Typenschild angegeben. Falls der Kundendienst oder technische Unterstützung benötigt wird, teilen Sie uns bitte die entsprechende Seriennummer mit. Auf diese Art wird es uns erleichtert, Ihnen einen angemessenen technischen Kundendienst zu gewährleisten. Außerdem empfehlen wir Ihnen auf den unteren Zeilen die Adresse der nächstgelegenen Baron-Kundendienststelle anzugeben.

Baron TEAM

Baron KUNDENDIENST:.....

KONTAKTPERSON:.....

1. Allgemeines	1
1.1 Im Handbuch verwendete Symbole	1
1.2 Am Gerät angebrachte Symbole	2
1.3 Überprüfung der Übereinstimmung zwischen Gerät und Handbuch	2
2. Sicherheit	3
2.1 Sicherer Gebrauch des Gerätes	3
2.2 Sicherheitsanweisungen bei Funktionsstörungen	3
2.3 Entsorgung des Gerätes	3
3. Funktionsbeschreibung	4
3.1 Verwendung des Gerätes	4
3.1.1 Verbotene Verwendung	4
3.2 Konstruktion	4
3.3 Funktionsprinzip	4
3.3.1 Bedienschalter und Kontrollleuchten	5
4. Betriebsanweisungen	6
4.1 Vor der Inbetriebnahme des Gerätes	6
4.1.1 Betriebsvorbereitungen	6
4.2 Gebrauch des Gerätes	6
4.2.1 Einschalten	6
4.2.2 Garen	7
4.2.3 Ausschalten	7
4.2.4 Einschalten des Elektroofens	8
4.2.5 Einschalten des Wärmeschrankes	9
4.2.6 Vorheizen	9
4.3 Nach dem Gebrauch	10
4.3.1 Reinigung	10
4.3.2 Normale Reinigung	10
4.3.3 Regelmäßige Wartung	11
5. Installation	12
5.1 Allgemeines	12
5.2 Lagerung	12
5.3 Auspacken des Gerätes	12
5.4 Entsorgung von Verpackungsmaterialien	12
5.5 Installation	13
5.6 Elektroanschluss	14

5.6.1 Anschluss des Stromkabels an die Klemmleiste des Gerätes	15
5.6.2 Anschluss des Stromkabels des Ofens an die Klemmleiste des Gerätes	17
5.7 Äquipotentialklemme	19
5.8 Klimatisierung	19
5.9 Schulung des Personals	20
5.10 Typenschild	20
6. Fehlersuche	21
7. Technische Spezifikationen	23

1. Allgemeines

Die im vorliegenden Handbuch enthaltenen Anweisungen gründlich durchlesen, da sie wichtige Informationen enthalten, um das Gerät korrekt, sachgemäß und sicher installieren, gebrauchen und warten zu können.

Das vorliegende Handbuch an einem sicheren Ort aufbewahren, um die eventuelle Bezugnahme seitens anderer Benutzer zu ermöglichen.

Das Gerät muss gemäß den vom Hersteller gelieferten Anweisungen und unter Einhaltung der lokalen Vorschriften installiert werden. Das Gerät darf nur von Fachpersonal an die Stromversorgung angeschlossen werden.

Das für die Bedienung des Gerätes zuständige Personal muss eine spezifische Ausbildung über den Betrieb desselben erhalten.

Das Gerät bei Ausfall oder Funktionsstörungen abschalten. Die im vorliegenden Handbuch verlangten, regelmäßigen Funktionsprüfungen müssen den Anweisungen gemäß ausgeführt werden. Die Wartung des Gerätes von technisch qualifiziertem und vom Hersteller autorisiertem Personal, das Originalersatzteile verwendet, ausführen lassen.

Durch die Nichtbeachtung des oben aufgeführten wird die Sicherheit des Gerätes aufs Spiel gesetzt.

1.1 Im Handbuch verwendete Symbole



Dieses Symbol informiert über eine Situation, in der ein unmittelbares Sicherheitsrisiko bevorstehen könnte. Die angegebenen Informationen sind bindend, um Personenschäden zu vermeiden.



Dieses Symbol informiert über die richtige Art zu reagieren, um schlechte Ergebnisse, Schäden am Gerät oder Gefahrensituationen zu vermeiden.



Dieses Symbol informiert über Vorschläge und Maßnahmen, die dabei helfen die bestmögliche Leistung des Gerätes zu erzielen.



Dieses Symbol weist auf eine Funktion hin, die bezüglich der Selbstprüfung berücksichtigt werden muss.

1.2 Am Gerät angebrachte Symbole



Dieses auf einem Teil angebrachte Symbol gibt an, dass sich hinter demselben Teil elektrische Anschlussklemmen befinden. Dieses Teil darf daher nur von qualifiziertem Personal demontiert werden.

1.3 Überprüfung der Übereinstimmung zwischen Gerät und Handbuch

Die Seriennummer des Gerätes ist auf dem Typenschild angegeben. Bei Abhandenkommen der Handbücher kann man sie beim Hersteller oder beim lokalen Verteiler bestellen. Bei der Bestellung neuer Handbücher ist es wesentlich, die auf dem Typenschild angegebene Seriennummer anzugeben.

2. Sicherheit

2.1 Sicherer Gebrauch des Gerätes



Da dieses Gerät ausschließlich für den professionellen Gebrauch entworfen wurde, darf es nur vom zuständigen Personal benutzt werden.

Das Gerät niemals ohne Aufsicht eingeschaltet lassen!

Es vermeiden, das heiße Gerät zu bewegen!



BEI ÖLBRAND, NIEMALS WASSER VERWENDEN, UM IHN ZU LÖSCHEN.

2.2 Sicherheitsanweisungen bei Funktionsstörungen

Bei Ölbrand, das Feuer mit einem Feuerlöscher oder mit einer Löschdecke ersticken.

Das Gerät bei Defekten oder Störungen elektrisch abklemmen. Den Kundendienst rufen.

Das Gerät, durch Betätigen des Netzschalters, im Notfall elektrisch abklemmen.

2.3 Entsorgung des Gerätes

Das Gerät ist aus recyclingfähigen Rohstoffen hergestellt und enthält keine Gefahren- oder Giftstoffe. Bei der Entsorgung des Gerätes sind die am jeweiligen Aufstellungsort gültigen Bestimmungen sorgfältig zu beachten. Die verschiedenen Materialien müssen nach Sorten getrennt und den spezifischen Sammelstellen zugeführt werden. Für die Einhaltung der Umweltschutzvorschriften sorgen.

3. Funktionsbeschreibung

3.1 Verwendung des Gerätes

Der vorgesehene Gebrauch des Elektroherdes besteht im Kochen der Produkte die in, auf den Platten abgestellten, Töpfen oder Pfannen untergebracht sind.

3.1.1 Verbotene Verwendung

Der Elektroherd wurde nicht zum direkten Kochen auf den Platten, wie z. B. eine Gridleplatte, entworfen.

3.2 Konstruktion

Tragwerk aus Edelstahl auf 4 höhenverstellbaren Füßen. Außenverkleidung und Fläche sind komplett aus Edelstahl hergestellt (AISI 304).

3.3 Funktionsprinzip

Die Widerstände unter den Platten heizen ihre Oberflächen bis auf die gewünschte Temperatur.

Beim Garen der Speisen ist die Energieeinsparung von der Qualität der Kessel und insbesondere ihres Bodens abhängig.

Vor allem sollte der Kessel einen Durchmesser aufweisen, der etwas größer als der der Kochplatte ist, und er muss für das Kochen auf elektrischen Kochplatten geeignet sein.

3.3.1 Bedienschalter und Kontrollleuchten

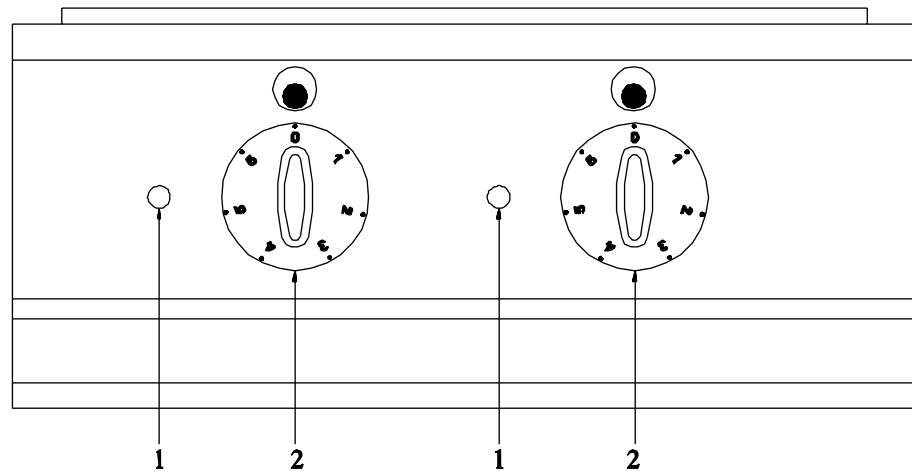


Abb. 1

1. Betriebsleuchte (Anzeige Platte in Betrieb)
2. Knauf des Umschalters

Beim Drehen des Knaufs in die gewünschte Position leuchtet die Kontrollleuchte auf und die Erwärmung der Kochplatte beginnt. Diese Erwärmung erfolgt durch Konduktionsswärme, die von elektrischen Platte aus Guss erzeugt wird. Die Temperatur der Platten kann mit einem Umschalter mit 6 Positionen eingestellt werden.

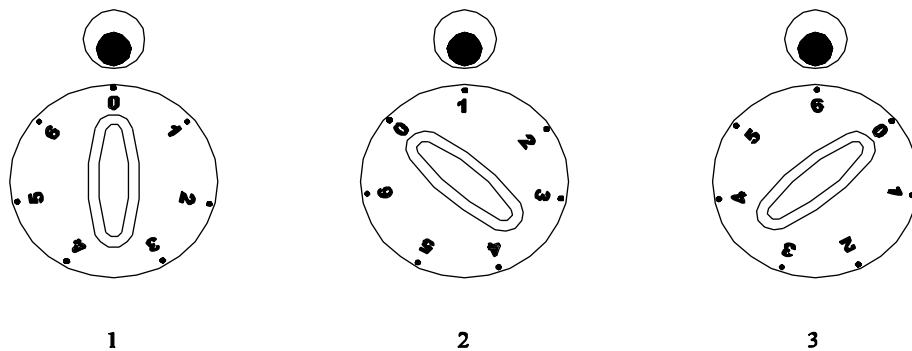


Abb. 2

1. Stellung AUS
2. Min. Temperatur
3. Max. Temperatur

4. Betriebsanweisungen

4.1 Vor der Inbetriebnahme des Gerätes

4.1.1 Betriebsvorbereitungen

Sämtliche Verpackungsmaterialien und die selbst klebenden Folien sehr vorsichtig vom Herd entfernen. Die Schutzfolie aus Kunststoff von den Wänden entfernen und darauf achten, auf der Stahlfläche keine Klebstoffreste zu lassen; wenn nötig, mit nicht entzündbarem Lösungsmittel die Klebstoffreste entfernen.

Vor dem ersten Kochvorgang empfiehlt es sich das Gerät, vor allem die Kochplatten, sorgfältig zu reinigen.

Für die Reinigung der Teile aus Edelstahl muss man sich vergewissern, dass das verwendete Reinigungsmittel keine Schleifmittel enthält und für Stahloberflächen geeignet ist.

Nachdem das Gerät gereinigt wurde, dasselbe mit klarem Wasser abspülen und mit einem Tuch trocknen.

Vor der ersten Inbetriebnahme der Kochplatten, ist es erforderlich, dieselben für zirka 4 Minuten bei höchster Temperatur ohne Topf zu erhitzen. Während dieser Anfangsphase verhärtet sich die Schutzverkleidung und erlangt die maximale Widerstandsfähigkeit.



Das Gerät für die Reinigung niemals unter einen Wasserstrahl halten!

4.2 Gebrauch des Gerätes

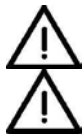
4.2.1 Einschalten

Das Gerät durch Betätigen des außen angebrachten Sicherheitsschalters einschalten.

Indem der Drehknopf auf die gewünschte Stellung gedreht wird, schaltet sich die Kontrollleuchte ein und die Beheizung der Platte beginnt. Diese Beheizung erfolgt durch Wärme, die durch Leitung verbreitet und von elektrischen Kochplatten aus Gusseisen erzeugt wird.

4.2.2 Garen

1. Die Gartemperatur mit Hilfe des Temperaturschalters auswählen.
2. Während des Garvorgangs der Speisen hängt die Energieersparnis von der Qualität der Töpfe, und besonders von ihrem Boden, ab.
3. Der Topf sollte einen Durchmesser haben, der etwas größer als derjenige der Platte ist und für den Gebrauch mit elektrischen Platten geeignet sein.
4. Während des Garens stets den Deckel verwenden.
5. Zum Erreichen der Gartemperatur, die höchste Temperatur einstellen um sie anschließend um soviel herunterzustellen, dass sie für den weiteren Kochvorgang ausreicht.



Das Gerät niemals ohne Aufsicht eingeschaltet lassen!

Im täglichen Gebrauch nur vollständig trockene Töpfe verwenden. Keine feuchten Behälter oder Gegenstände, die Kondenswasser, wie z. B. Deckel, aufweisen auf der Kochplatte abstellen!

4.2.3 Ausschalten

Den Elektroherd ausschalten, indem das Thermostat bis zur Position "0" gedreht wird. Jetzt schaltet sich auch die grüne Kontrolllampe aus.



Die Kochplatten könnten noch heiß sein!

4.2.4 Einschalten des Elektroofens

Die Richtung der Erwärmung mit dem Knauf wählen, der mit Pos. 3 auf Abb. 3 gekennzeichnet ist. Die Leitungskontrollleuchte (Pos. 2) leuchtet auf. Die Temperatur der Garkammer durch Drehen des Knaufs des Regelthermostats des Ofens nach rechts einstellen (Pos. 4), die Widerstände treten in Betrieb und die Netzleuchte (Pos. 2) sowie die Betriebsleuchte des Ofens (Pos. 1) leuchten auf. Die Betriebsleuchte geht beim Erreichen der eingestellten Temperatur aus. Die Temperatur des Ofen kann zwischen 60 °C (Pos. 4b auf Abb. 3) und 300 °C (Pos. 4c auf Abb. 3) mit Zwischenwerten eingestellt werden.

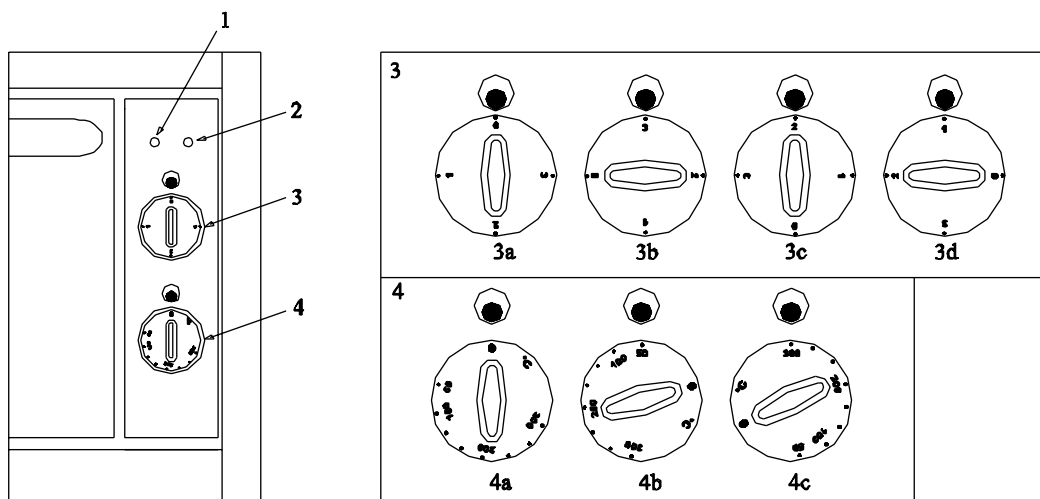


Abb. 3

1. Betriebsleuchte Elektroofen
2. Leitungskontrollleuchte
3. Knauf Heizrichtung
4. Knauf Thermostat Elektroofen
- 3a. Position Heizung „AUS“
- 3b. Heizrichtung beider Widerstände (oben und unten)
- 3c. Heizrichtung unterer Widerstand
- 3d. Heizrichtung oberer Widerstand
- 4a. Position „AUS“
- 4b. Position 60 °C (min. Temperatur)
- 4c. Position 300 °C (max. Temperatur)

4.2.5 Einschalten des Wärmeschranks

Die gewünschte Temperatur mit dem Drehknopf des Wärmeschranks (Pos. 7 in) wählen. Die Heizkörper setzen sich in Betrieb und die Betriebsleuchte (Pos. 27 in) schaltet sich ein. Diese Kontrollleuchte erlischt bei Erreichen der eingestellten Temperatur. Die Temperatur des Wärmeschranks kann zwischen 30°C und 90°C und auf Zwischenwerten ausgewählt werden.



Das Vorhandensein von unangenehmen Gerüchen bei der Ersteinschaltung ist vollkommen normal und auf eine Überhitzung der bei der Metallverarbeitung verwendeten Öle sowie auf die Isoliermaterialien zurückzuführen. Bei der Ersteinschaltung ist der Wärmeschränk, ohne Einschieben von Speisen in den Garraum, auf eine Temperatur von 90°C zu bringen, bis kein Geruch mehr wahrnehmbar ist.

4.2.6 Vorheizen

Durch das Vorheizen der Garräume wird optimales Garen ermöglicht. Sich, um dies auszuführen, davon überzeugen, dass die Tür geschlossen ist, die Temperatur im Garraum auf einen höheren Wert, der wenn möglich zirka 25-50°C höher als die Betriebstemperatur ist, einstellen. Unter der Berücksichtigung der Temperatursenkung im Garraum bei Öffnen der Tür ist es, bevor die Speisen eingeführt und die Gartemperatur eingestellt wird, angebracht zu warten, bis sich die eingestellte Temperatur stabilisiert (die Beheizungsleuchte erlischt). Für Nahrungsmittel, die zum Garen hohe Temperaturen vorsehen, sind während dem Vorheizen auch die Bleche bzw. die Roste in den Garraum einzuschieben.

4.3 Nach dem Gebrauch

4.3.1 Reinigung



Das Gerät vor Ausführen von Reinigungs- oder Wartungsarbeiten ausschalten und die Versorgungen hinter dem Gerät selbst unterbrechen.



Hauptursachen für die Beschädigung oder Korrosion von Edelstahl:

- Verwendung von Scheuermitteln oder sauren Reinigungsmitteln, vor allem auf Chlorbasis wie Chlorwasserstoffsäure oder Natriumhypochlorit (Chlorbleichlauge). Deshalb vor dem Erwerb eines Reinigungsmittels sicherstellen, dass es nicht zur Korrosion des Edelstahls führt;
- Ansammlung eisenhaltiger Ablagerungen (wie sie von in Wasser, das durch die Rohrleitungen fließt, gelöstem Rost, besonders nach längerem Stillstand, verursacht werden) weshalb diese Ansammlung zu vermeiden ist; keine Eisenwolle für die Beseitigung schwieriger Essensrückstände verwenden, lieber Kissen oder Spachtel aus Edelstahl oder aus weicheen Materialien, die aber nicht eisenhaltig sein dürfen, benutzen;
- Vernässung durch Stoffe mit säurehaltigen Bestandteilen, wie Essig, Zitronensaft, Saucen, Salz usw. Aus diesem Grund sind längere Berührungen dieser Stoffe mit den Stahlteilen des Gerätes zu vermeiden. Besonders schädlich für die Oberflächen ist die Verdampfung von Salzlösungen auf ihnen.

Eine sorgfältige, tägliche Reinigung (elektrischen Strom abschalten!) erhält den einwandfreien Zustand des Herdes und erhöht seine Lebensdauer.



Das Gerät für die Reinigung niemals unter einen Wasserstrahl halten!

4.3.2 Normale Reinigung

Das Gerät mit Wasser und Seife oder Reinigungsmitteln und einem feuchten Tuch reinigen und Scheuermittel oder saure Reinigungsmittel, wie oben angeführt, vermeiden. Diese Reinigungsmittel dürfen auch nicht für die Reinigung der in Gerätenähe gelegenen Fußböden benutzt werden, da sich auch die Dämpfe ablagern und die Stahloberflächen beschädigen können. Mit klarem Wasser spülen und abtrocknen; das Gerät nicht mit direkten Wasserstrahlen reinigen, um durch einen für das Gerät schädlichen Wassereintritt bedingte Schwierigkeiten zu verhindern.

Für die regelmäßige Reinigung ein feuchtes Tuch verwenden. Bei hartnäckigem Schmutz eine kleine Menge eines herkömmlichen Reinigungsmittels auf das Tuch geben. Zum Schluss eventuelle Rückstände des Reinigers von der Platte beseitigen und sie trocknen indem sie für einige Sekunden erwärmt wird. Nach Beendigung dieses Vorgangs eine dünne Schicht pflanzlichen Öls auftragen.

Kratzer und braune Flecken

Kratzer und braune Flecken können mit Edelstahl-Schleifkissen oder synthetischen Schleifschwämmen, die immer in Satinierrichtung zu benutzen sind, geglättet oder beseitigt werden.

Rost

Falls Rostflecken beseitigt werden müssen, ist es erforderlich, sich bezüglich eines geeigneten Waschmittels, an Hersteller industrieller Reinigungsmittel zu wenden. Zu diesem Zweck können auch Industrieprodukte für die Reinigung von kalkhaltigen Ablagerungen benutzt werden. Nach der Verwendung dieser Produkte und nach dem Spülen mit klarem Wasser, könnte sich ein alkalisches Reinigungsmittel als notwendig erweisen, um die auf der Oberfläche verbliebenden Säureverbindungen zu neutralisieren.



Um der Bildung von Roststellen oder durch die Verbrennung von Essensrückständen entstandenen, unangenehmen Gerüchen entgegenzuwirken muss man sich vor jedem Garvorgang davon überzeugen, dass die Kochplatten sorgfältig gereinigt wurden.

Stillstand

Falls das Gerät über einen bestimmten Zeitraum nicht benutzt werden sollte, oder bei Ausfällen, Störungen etc. desselben, ist es erforderlich den elektrischen Strom abzuschalten. Es muss, nachdem es gereinigt und getrocknet wurde, mit einer Schicht eines geeigneten Produktes (z. B. Vaselineöl-Spray oder ähnlichen Produkten) geschützt werden.

Im Störfall, sich an den technischen Kundendienst wenden.

4.3.3 Regelmäßige Wartung

Die folgende Wartungsarbeit muss mindestens einmal im Jahr vorgenommen werden:

Funktionsprüfung von Regelvorrichtungen.

Dem Installateur wird empfohlen, einen Wartungsvertrag vom Benutzer unterschreiben zu lassen, der mindestens eine Kontrolle im Jahr vorsieht.

Die mit dem technischen Kundendienst und der Wartung zusammenhängenden Handlungen dürfen nur von Fachpersonal ausgeführt werden.

5. Installation

5.1 Allgemeines



Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Personen-, oder Sachschäden, die auf Installationsfehler oder auf unsachgemäßen Gebrauch des Geräts zurückzuführen sind.

Überprüfen, dass das Gerät für die am Verwendungsort verfügbare Netzspannung eingestellt ist. Falls die verfügbare Spannung verschieden ist, darf das Gerät nicht installiert werden.

5.2 Lagerung

Wenn das Gerät bei Temperaturen unter 0°C im Lager gelagert wurde muss es, bevor es eingeschaltet wird, auf eine Temperatur von mindestens +10°C gebracht werden.

5.3 Auspacken des Gerätes

Vor der Installation des Herdes, sämtliche Verpackungsmaterialien entfernen. Einige Teile sind von einer selbst klebenden Folie umhüllt, die sorgfältig zu beseitigen ist. Eventuelle, an der Geräteoberfläche verbliebene Klebstoffreste mit dazu geeigneten, nicht brennbaren Mitteln entfernen. Die Benutzung von Scheuermitteln ist verboten.

5.4 Entsorgung von Verpackungsmaterialien

Bei der Verpackungsentsorgung sind die am jeweiligen Aufstellungsort gültigen Bestimmungen sorgfältig zu beachten. Die verschiedenen Materialien müssen nach Sorten getrennt und den spezifischen Sammelstellen zugeführt werden. Für die Einhaltung der Umweltschutzvorschriften sorgen.

5.5 Installation



Bevor jegliche Eingriffe am Gerät ausgeführt werden, muss der elektrische Strom abgeschaltet werden.



Falls der Herd in unmittelbarer Nähe anderer elektrischer Geräte installiert wird, muss sichergestellt werden, dass sie sich nicht gegenseitig stören. Auch die Stromversorgungen müssen voneinander unabhängig sein. Vor dem Einschalten eines beliebigen Heizkörpers muss man sich davon überzeugen, dass alle Teile der Verpackung und die eventuell vorhandene Schutzfolie entfernt worden sind.

Das Gerät mit Hilfe einer Waage nivellieren. Die Gerätehöhe lässt sich mit den verstellbaren Füßen einstellen (das Gerät ist von 860 mm bis 900 mm höhenverstellbar während bei den Tischgeräten kleinere Einstellungen vorgenommen werden können). Auf diese Weise bleibt das Gerät gut befestigt.

Dafür sorgen, dass bei der Arbeit alle Brandverhütungsvorschriften und Sicherheitsbestimmungen eingehalten werden.



Die Installation, die Wartung, der Gasanschluss (bei Gasgeräten), der Elektroanschluss und die Inbetriebnahme des Gerätes sollen von einem genehmigten Installateur durchgeführt werden. Die Sicherheitsvorschriften des Ortes, wo das Gerät installiert wird, sollen strengstens eingehalten werden.



Zur Information wird darauf hingewiesen, dass die Geräte, die in öffentlichen Lokalen installiert werden, folgende Erfordernisse erfüllen muss.

Die Geräteinstallation und -wartung sind gemäß den Vorschriften und gültigen Normen auszuführen, und zwar:

- Sicherheitsvorschriften gegen Brandgefahr und Panik in öffentlichen Lokalen;
- Die allgemein gültigen Vorschriften für alle Geräte:
- Heizung, Lüftung, Kühlung, Klimaanlage und Dampf- und Warmwassererzeugung für sanitäre Zwecke.
- Installation von Kochgeräten für das Gastgewerbe.
- Besondere Vorschriften für jede Art von öffentlichen Lokalen (Krankenhäuser, Kaufhäuser, usw.)



Wenn die Seitenwand bei der Installation des Gerätes an brennbare Wände (Holz oder ähnliches) oder an wärmeempfindliche Wände (Gipskarton oder ähnliches) gelehnt wird, müssen zweckmäßige Schutzvorrichtungen verwendet werden damit diese Wände nicht beschädigt werden. Daher eine Verkleidung anbringen, die sie vor Wärmeabstrahlung isoliert oder einen Abstand von mindestens 50 mm von der Seitenwand des Gerätes einhalten.



Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Personen-, oder Sachschäden, die auf Installationsfehler oder auf unsachgemäßen Gebrauch des Gerätes zurückzuführen sind.

5.6 Elektroanschluss



Anschluss des Netzkabels Y-Typ.

Das Netzkabel darf nur vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer Person, die über eine ähnliche Qualifikation verfügt, installiert oder ausgetauscht werden (die Lieferung des Gerätes kann mit oder ohne Netzkabel erfolgen).



Das Gerät darf nur, wenn es an die Erdung angeschlossen ist, funktionieren.

Die Erdungsanlage muss wirksam sein.

Die Geräte sind für einen Festanschluss vorgesehen.

Bevor das Gerät an das Stromnetz angeschlossen wird, muss folgendes überprüft werden: Die Spannung des Stromversorgungsnetzes muss die auf dem Typenschild angezeigten Werte aufweisen.

Das Netzkabel muss aus Gummi und von einer Qualität sein, die mindestens dem H07RN-F-Typ entspricht und bezüglich der auszuhaltenden Spitzenbelastung über Leitungen mit einem geeigneten Querschnitt verfügen (s. technische Daten).



Zum Installationszeitpunkt muss hinter dem Gerät ein wirksamer, allpoliger Unterbrecher mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm montiert werden. Zu diesem Zweck können automatische thermisch-magnetische Schutzschalter verwendet werden. Der allpolige Unterbrecher muss sich direkt neben dem Gerät befinden und leicht zu erreichen sein.

Es wird empfohlen einen, durch eine Schmelzsicherung integrierten, thermisch-magnetischen Schutzschalter, einzusetzen.

Das Gerätekabel darf nicht direkten Wärmequellen ausgesetzt werden.

5.6.1 Anschluss des Stromkabels an die Klemmleiste des Gerätes

Das Gerät wird mit Netzkabel geliefert. Das Kabel darf ausschließlich vom Hersteller, von seinem Kundendienst oder von Personal mit vergleichbarer Qualifikation ausgewechselt werden.

- den elektrischen Strom ausschalten;
- die Schalterblende (Pos. 3 auf Abb. 5) durch Lösen der Befestigungsschrauben (Pos. 1) ausbauen;

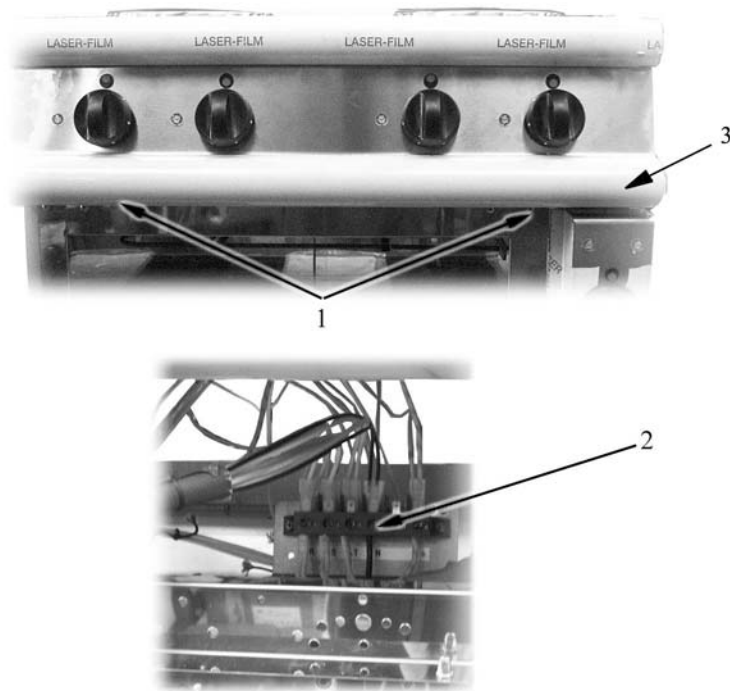
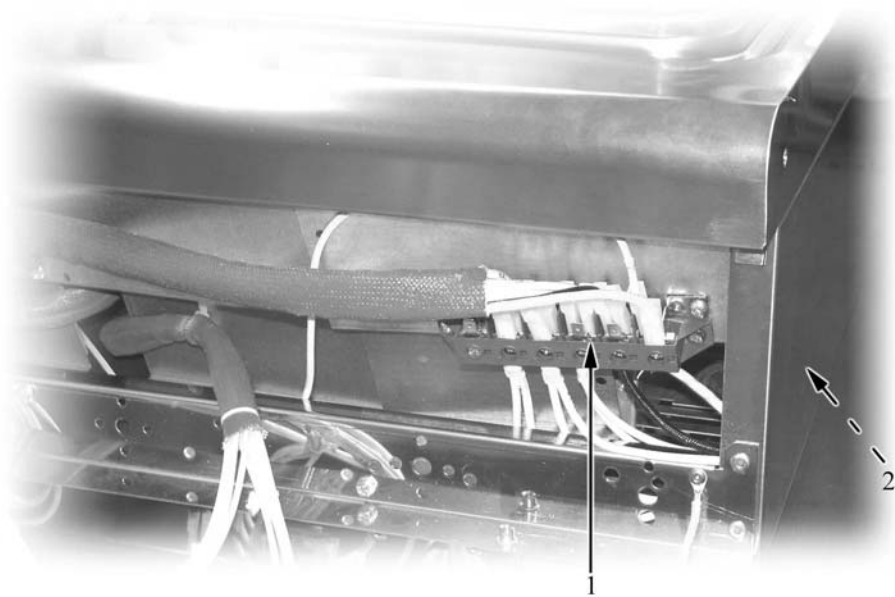


Abb. 5

1. Befestigungsschrauben
2. Position Klemmleiste
3. Frontblende

**Abb. 6**

1. Klemmleiste
2. Kabeldurchlass

Die Klemmleiste befindet sich in dem darunter befindlichen Bereich in der auf Abb. 6 dargestellten Position.

Das Stromkabel muss mit dem am Gerät montierten Kabeldurchlass (Pos. 2 auf Abb. 6) blockiert werden, um der Rissgefahr vorzubeugen.

Das Erdungskabel muss eine Länge aufweisen, so dass es eventuelle mechanische Spannungen erst nach den aktiven Leitern erleidet.

5.6.2 Anschluss des Stromkabels des Ofens an die Klemmleiste des Gerätes

Das Gerät wird mit Netzkabel geliefert. Das Kabel darf ausschließlich vom Hersteller, von seinem Kundendienst oder von Personal mit vergleichbarer Qualifikation ausgetauscht werden.

Um sich Zugang zur Klemmleiste zu verschaffen, wie folgt vorgehen:

- den elektrischen Strom ausschalten;
- die Schalterblende (Pos. 2 auf Abb. 7) durch Lösen der Befestigungsschrauben auf pos. 1 ausbauen.



Abb. 7

1. Befestigungsschrauben
2. Schalterblende



Abb. 8

1. Klemmleiste
2. Kabeldurchlass

Die Klemmleiste befindet sich in dem darunter befindlichen Bereich in der auf Abb. 8 dargestellten Position.

Das Stromkabel muss mit dem am Gerät montierten Kabeldurchlass (Pos. 2 auf Abb. 8) blockiert werden, um der Rissgefahr vorzubeugen.

Das Erdungskabel muss eine Länge aufweisen, so dass es eventuelle mechanische Spannungen erst nach den aktiven Leitern erleidet.

5.7 Äquipotentialklemme



Das Gerät muss an ein Äquipotentialsystem angeschlossen werden. Zu diesem Zweck befindet sich am Gerät unten rechts eine Anschlussklemme.

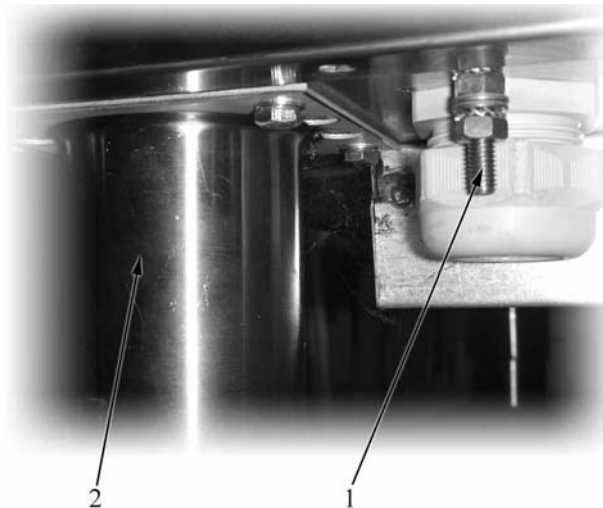


Abb. 8a

1. Äquipotentialklemme
2. Rechtes vorderes Füßchen

5.8 Klimatisierung

Das Gerät soll in einem gut belüftetem Raum installiert werden (wenn möglich unter einer Dunstabzugshaube) gemäß den geltenden Vorschriften.

5.9 Schulung des Personals

Das zuständige Personal unter Bezugnahme auf die Betriebsanleitung über die Verwendung des Gerätes sowie über die Funktionsweise desselben unterrichten und dem Personal die Betriebsanleitung aushändigen.

5.10 Typenschild

Das Typenschild mit den Angaben des entsprechenden Modells befindet sich in der in den Installations- und Anschlusszeichnungen angegebenen Position und enthält folgende Daten:

Hersteller:	
Modell:	(siehe Umschlagseite)
Seriennummer:	
Baujahr:	
Kategorie:	(siehe "Tabelle der technischen Daten")
Wärmeleistung:	(siehe "Tabelle 2: Technische Daten Brenner" weiter oben)
Verbrauch Erdgas:	(siehe "Tabelle 2: Technische Daten Brenner" weiter oben)
Verbrauch Flüssiggas:	(siehe "Tabelle 2: Technische Daten Brenner" weiter oben)
Versorgungsdruck:	
Naturgas: G20	(siehe "Tabelle 1: Gaskategorien und -drücke" weiter oben)
Flüssiggas (Butan/Propan): G30/G31	(siehe "Tabelle 1: Gaskategorien und -drücke" weiter oben)
Stadtgas: G110/G120	(siehe "Tabelle 1: Gaskategorien und -drücke" weiter oben)
Gasversorgung:	(siehe "Tabelle der technischen Daten")
Versorgungsspannung:	(siehe Schild auf Verpackung und auf Gerät)
Gerät voreingestellt für:	

6. Fehlersuche

Wenn das Gerät nicht funktionieren sollte, vor allem den Sicherungskasten überprüfen, um sicherzustellen, dass die Sicherungen (Überlastungsschutz) nicht durchgebrannt sind. Die Schutzvorrichtung gegen Überlastung von einem spezialisierten Techniker überprüfen lassen.



Der Benutzer kann keine Komponenten dieses Geräts warten. Die Wartungshandlungen sind von einem autorisierten Techniker vorzunehmen.

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG	
		FÜR DEN BENUTZER	FÜR DEN KUNDEN-DIENSTTECHNIKER
Kochfelder			
Keine Erwärmung der Platte:	Keine Stromversorgung;	Überprüfen, dass das Gerät elektrisch gespeist wird;	
	Widerstand der Platte unterbrochen;		Austauschen (siehe das entsprechende Kapitel).
	Umschalter beschädigt;		Austauschen (siehe das entsprechende Kapitel).

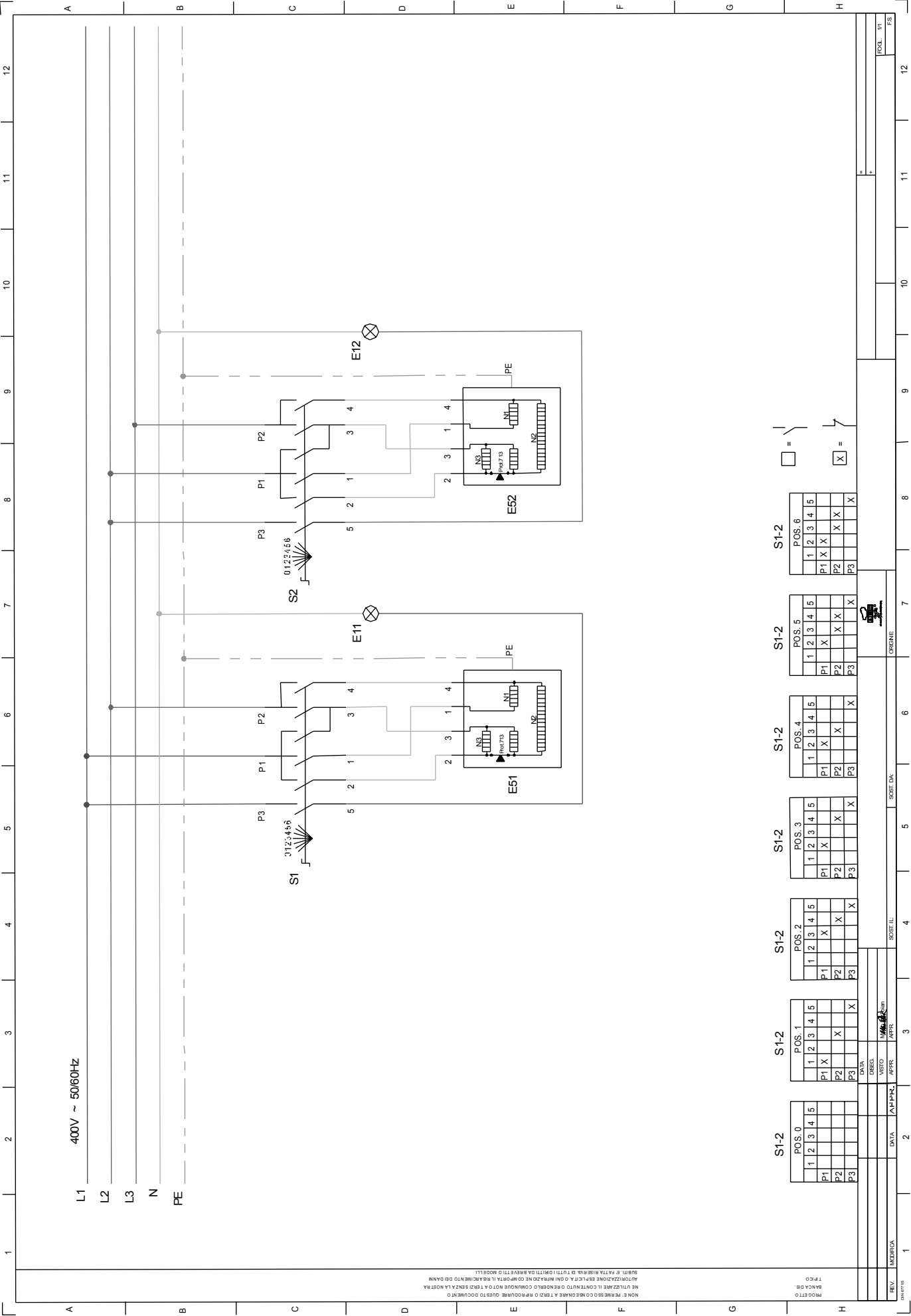
PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG	
		FÜR DEN BENUTZER	FÜR DEN KUNDEN-DIENSTTECHNIKER
OFEN			
Es wird eine Temperatur eingestellt, doch der Ofen schaltet sich nicht ein:	Keine Stromversorgung;	Überprüfen, dass das Gerät elektrisch gespeist wird;	
	Sicherheitsthermostat ausgelöst;		Das Thermostat zurückstellen (siehe das entsprechende Kapitel).
	Regelthermostat defekt;		Das Thermostat zurückstellen (siehe das entsprechende Kapitel).
Ungleichmäßige Garung (deutlicher Unterschied in der Färbung des Produkts):	Falsche bzw. ungeeignete Position des Wahlschalters für die Garungsart	Den Wahlschalter in Abhängigkeit von der gewünschten Garungsart so einstellen, dass die richtige Ober- und Unterhitze erzielt wird;	
	Unterschiedliche Stückgröße oder Dicke des Produkts;	Zur Erzielung einer gleichmäßigen Garung muss das Produkt gleichmäßig auf allen Blechen verteilt werden. Bei festen Lebensmitteln sollte die Stückgröße, die Sichte oder die Dicke möglichst gleichmäßig sein;	
	Roste nicht waagerecht;	Das Gerät mit einer Wasserwaage nivellieren und die Ebenheit der Roste mit den höhenverstellbaren Füßen einstellen: Dies ist für die Erzielung einer gleichmäßigen Garung von wesentlicher Bedeutung.	
	Einer der beiden Widerstände ist beschädigt;		Austauschen (siehe das entsprechende Kapitel).

7. Teknische Spezifikationen

Schaltpläne 50

Installations- und Anschlusszeichnungen 56

Tabelle der technischen Daten 61

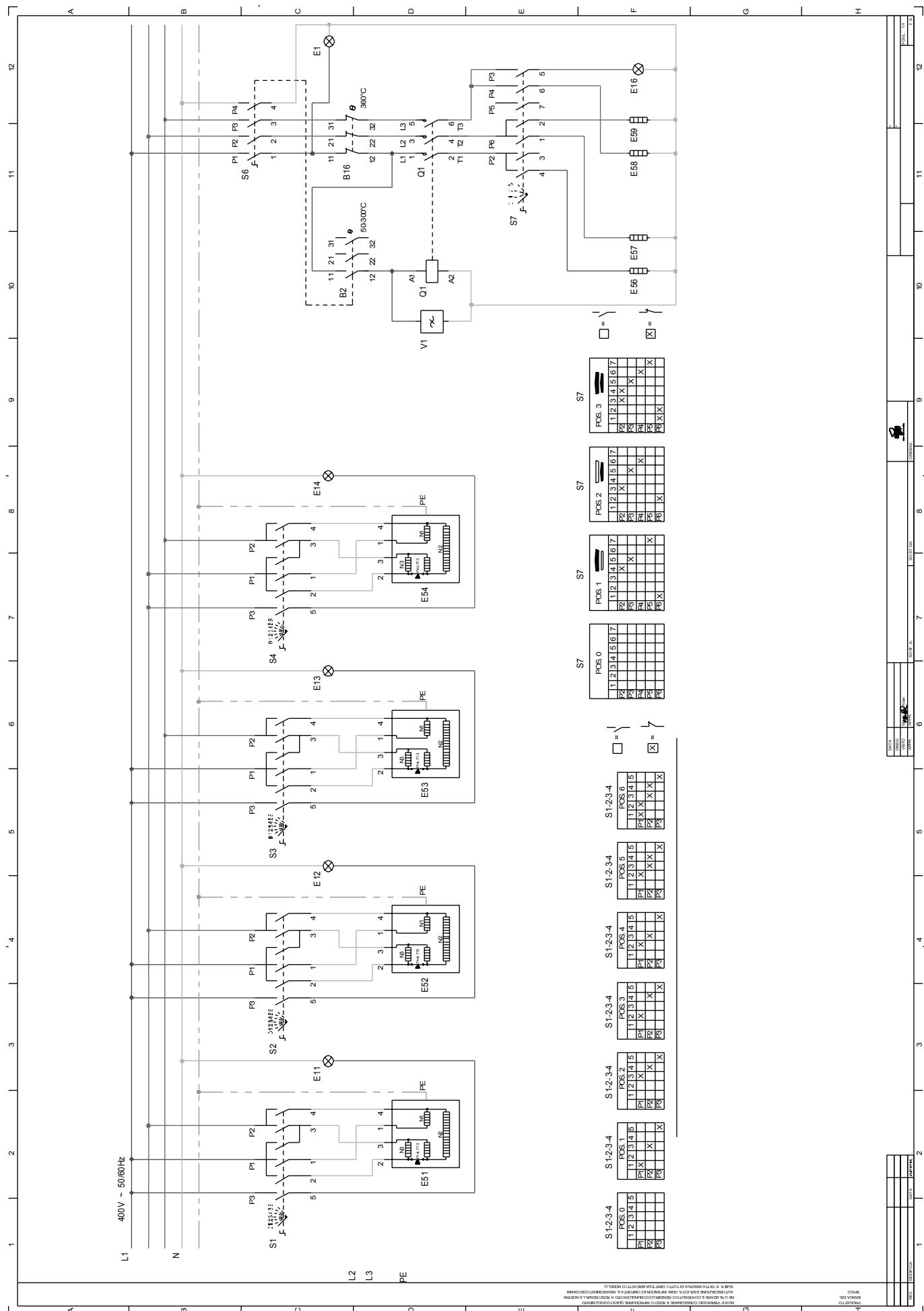


827SC0001: Elektrischer Schaltplan 9PC/E400, 9PCV/E400, 9PCVP/E400 - 3/N/PE 400V ~ 50/60 Hz

827LE0001: Schaltplan-Legende 827SC0001			
Kennzeichnung	Bestell-Nr.	Beschreibungen	Spezifikationen
E51 - 52	6A036530	Heizelement	4000W - 400V 300 x 300 mm
E11 - 12	826650050	Betriebskontrollleuchte	400V -150 °C
S1 - 2	826620080	Umschalter	7 Positionen

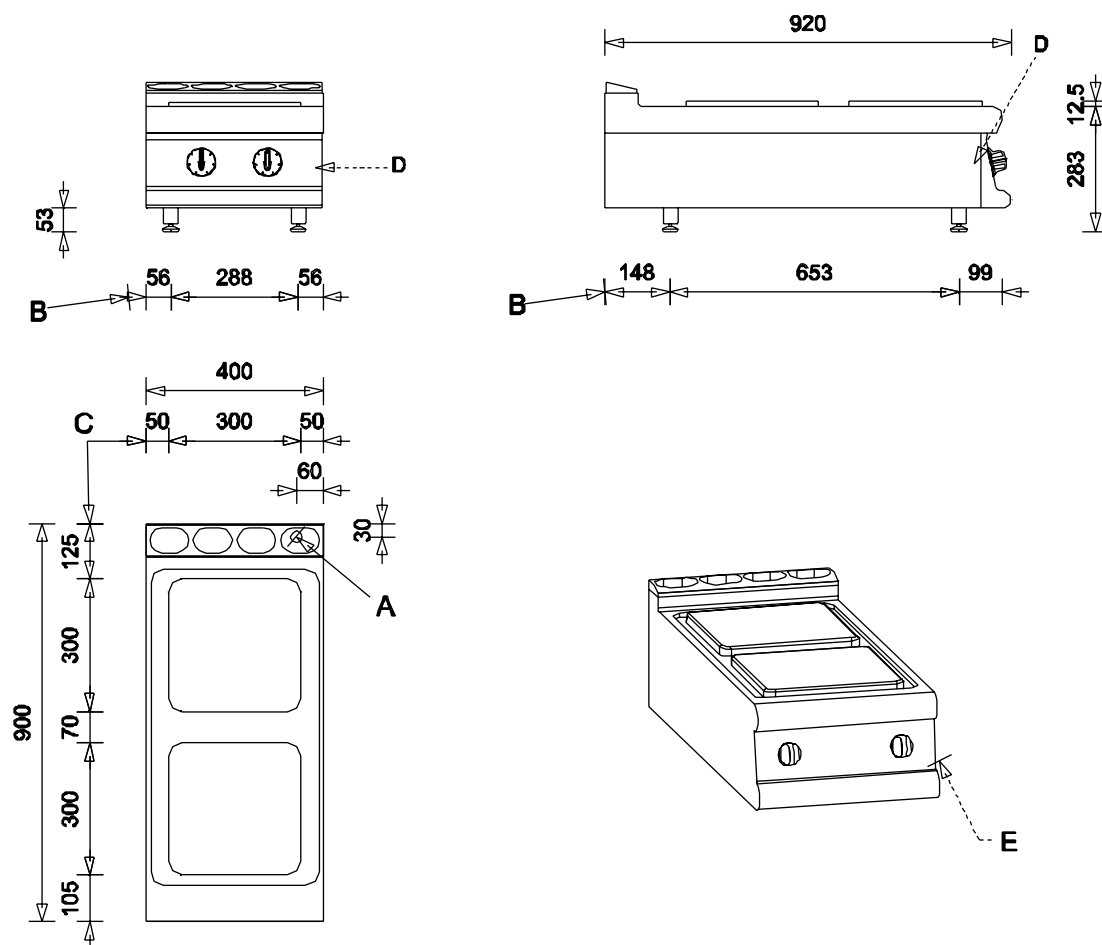


827LE0002 Schaltplan-Legende 827SC0002			
Kennzeichnung	Bestell-Nr.	Beschreibungen	Spezifikationen
E51 - 52 - 53 - 54	826620080	Heizelement	4000W - 400V 300 x 300 mm
E11 - 12 - 13 - 14	826650050	Betriebskontrollleuchte	400V -150 °C
S1 - 2 - 3 - 4	6A045500	Umschalter	7 Positionen



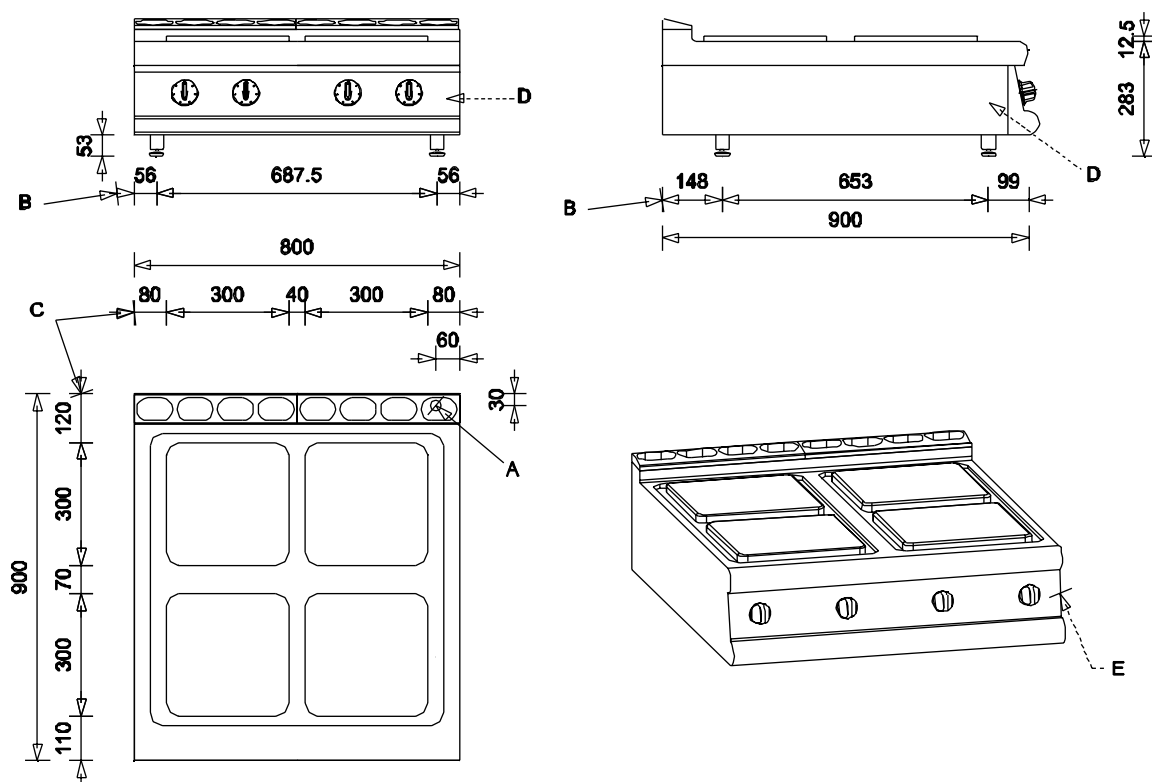
827LE0003: Schaltplan-Legende 827SC0003			
Kennzeichnung	Bestell-Nr.	Beschreibungen	Spezifikationen
E56-57-58-59	826620041	Heizelement	1.500W - 230V
B2	826630123	Steuerthermostat	50 - 300°C
B16	826630130	Sicherheitsthermostat	360 °C - 3F
E51 -52 -53 -54	826620080	Heizelement	4000W - 400V 300 x 300 mm
E1	826650050	Leitungskontrollleuchte	400V - 150 °C
E11 -12 -13 -14	826650050	Betriebskontrollleuchte	400V - 150 °C
E16	826650050	Betriebskontrollleuchte	400V - 150 °C
S1 -2 -3 -4	6A045500	Umschalter	7 Positionen
S6	6A046001	Umschalter	3F
Q1	6A046750	Kontaktgeber	230V- 20A
S7	6A046750	Umschalter	4 Positionen
V1	826630270	Netzfilter	500Vac

Installationszeichnung 9PC/E400



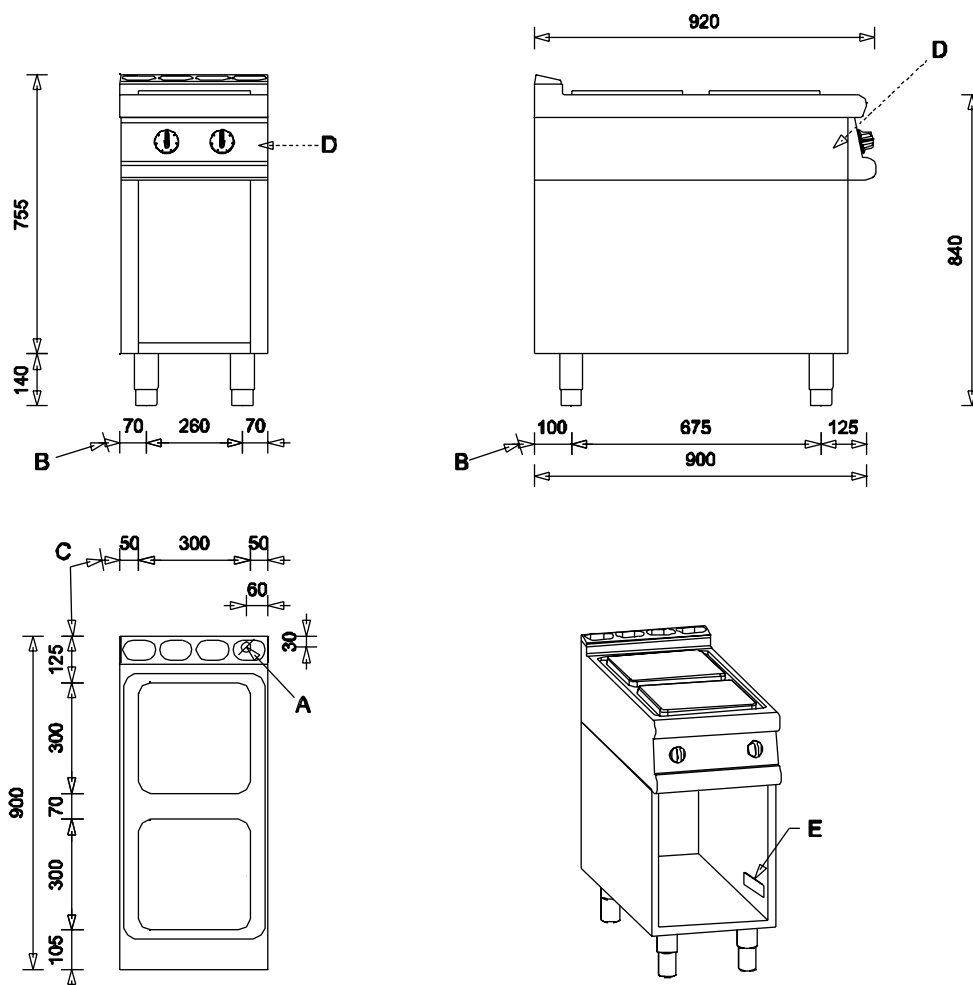
	Beschreibungen
A	Speisekabel
B	Rundfuß
C	Masse der platte
D	Kopplingsplint
E	Matrikelangaben

Installationszeichnung 9PC/E800



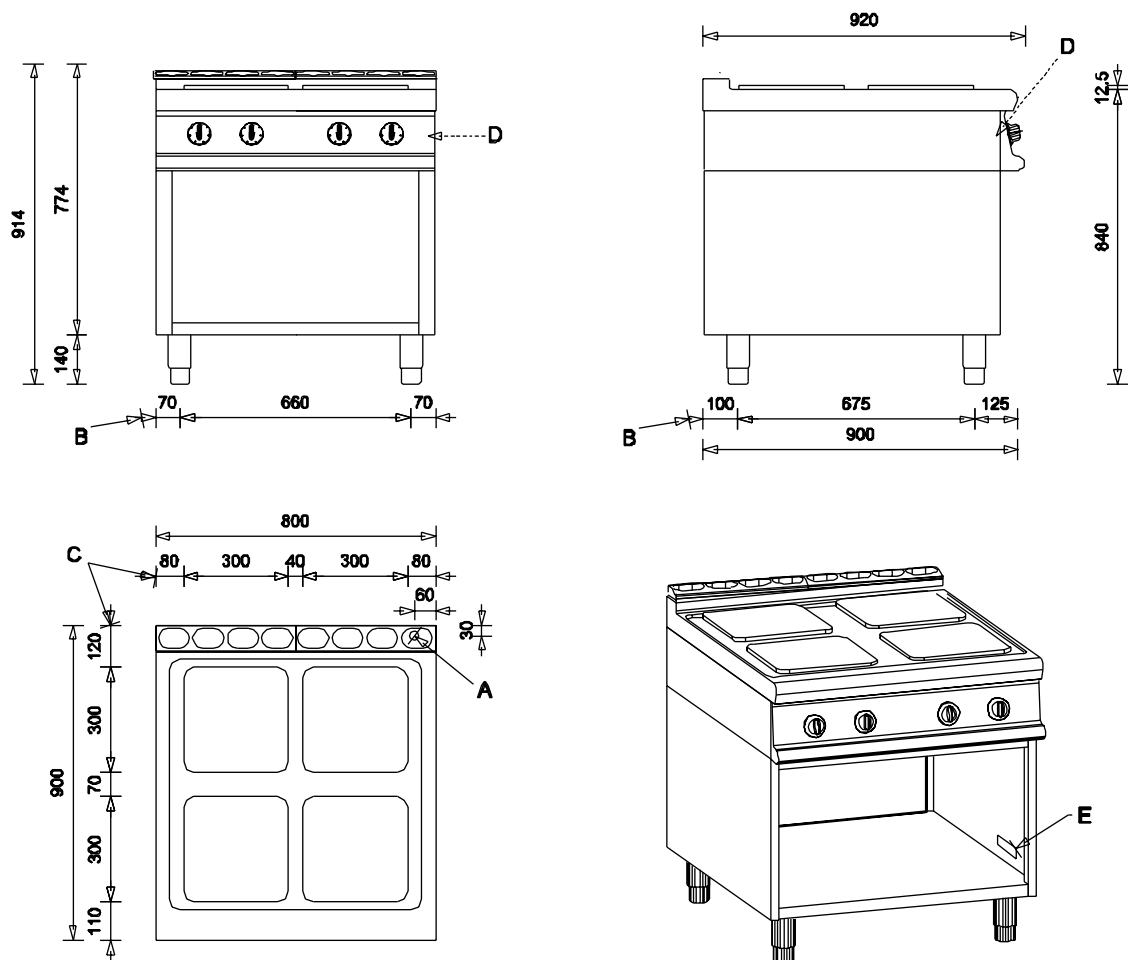
	Beschreibungen
A	Speisekabel
B	Rundfuß
C	Masse der platte
D	Kopplingsplint
E	Matrikelangaben

Installationszeichnung 9PCV/E400



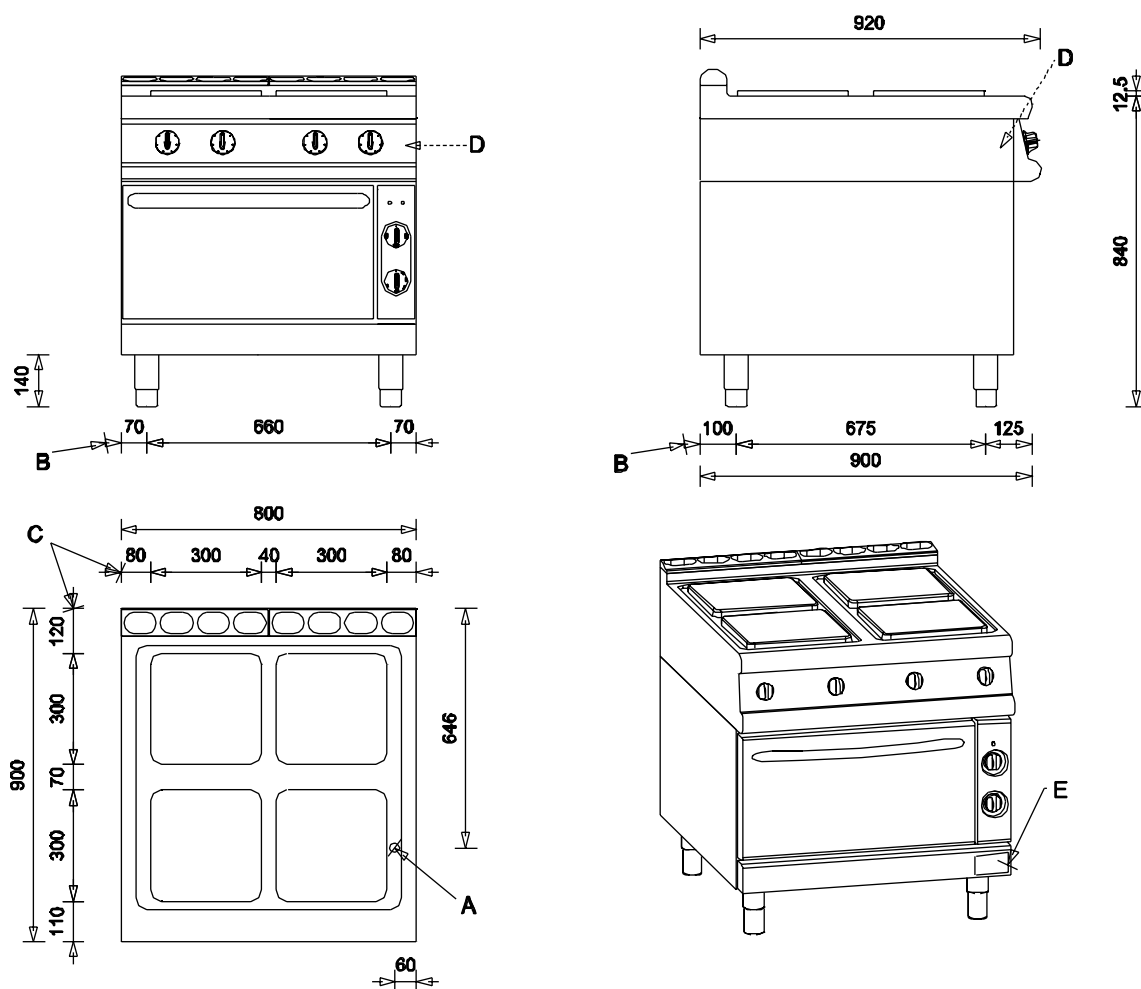
	Beschreibungen
A	Speisekabel
B	Rundfuß
C	Masse der platte
D	Kopplingsplint
E	Matrikelangaben

Installationszeichnung 9PCV/E800



	Beschreibungen
A	Speisekabel
B	Rundfuß
C	Masse der platte
D	Kopplingsplint
E	Matrikelangaben

Installationszeichnung 9PCF/E800



	Beschreibungen
A	Speisekabel
B	Rundfuß
C	Masse der platte
D	Kopplingsplint
E	Matrikelangaben

Teknische Spezifikationen

Ernennung	Typ	Spannung	Spezifikation
Inn. Abm. Back	800F		536 x 699 x 260 mm
Volumen verpackung	400V		0,54 m ³
Volumen verpackung	800V,800F		1,02 m ³
Volumen verpackung	400		0,26 m ³
Volumen verpackung	800		0,48 m ³
Gesamt Gewicht	400V		60 kg
Gesamt Gewicht	800V		88 kg
Gesamt Gewicht	800F		175 kg
Gesamt Gewicht	400		37 kg
Gesamt Gewicht	800		59 kg
Plattenanzahl und -leistung	400V,400		2 x 3,0 kW
Plattenanzahl und -leistung	800,800V,800F		4 x 3,0 kW
Leistung E-Ofen	800F		6 kW
Nennleistung	400,400V		6 kW
Nennleistung	800,800V		12 kW
Nennleistung	800F		18 kW
Maximalstrom	400,400V	A	13,05 A
Maximalstrom	800,800V	A	26,01 A
Maximalstrom	800F	A	39 A
Kleinster Leiterquerschnitt	400,400V	A	5 x 1,5 mm ²
Kleinster Leiterquerschnitt	800,800V	A	5 x 6 mm ²
Kleinster Leiterquerschnitt	800F	A	5 x 10 mm ²
Netzspannung		A	3/N/PE~400V 50 Hz
Netzspannung		H	3/N/PE~400V 50 Hz

400=9PC/E400, 800=9PC/E800, 400V=9PCV/E400, 800V=9PCV/E800, 800F=9PCF/E800

A=3/N/PE~400/230V 50Hz, H=3/PE~230V 50Hz, P=1/N/PE~220-240V 50Hz

