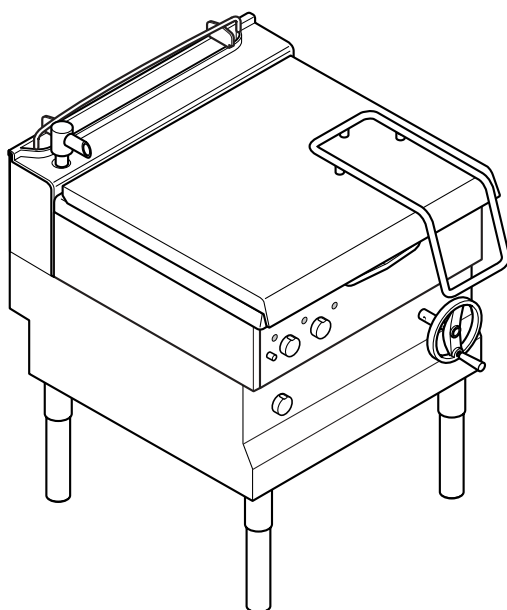


07/2008

Mod: E22/BM12C-N

Production code: 393149



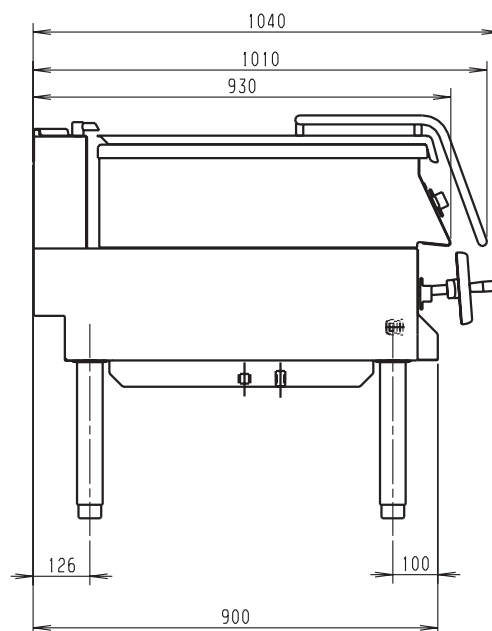
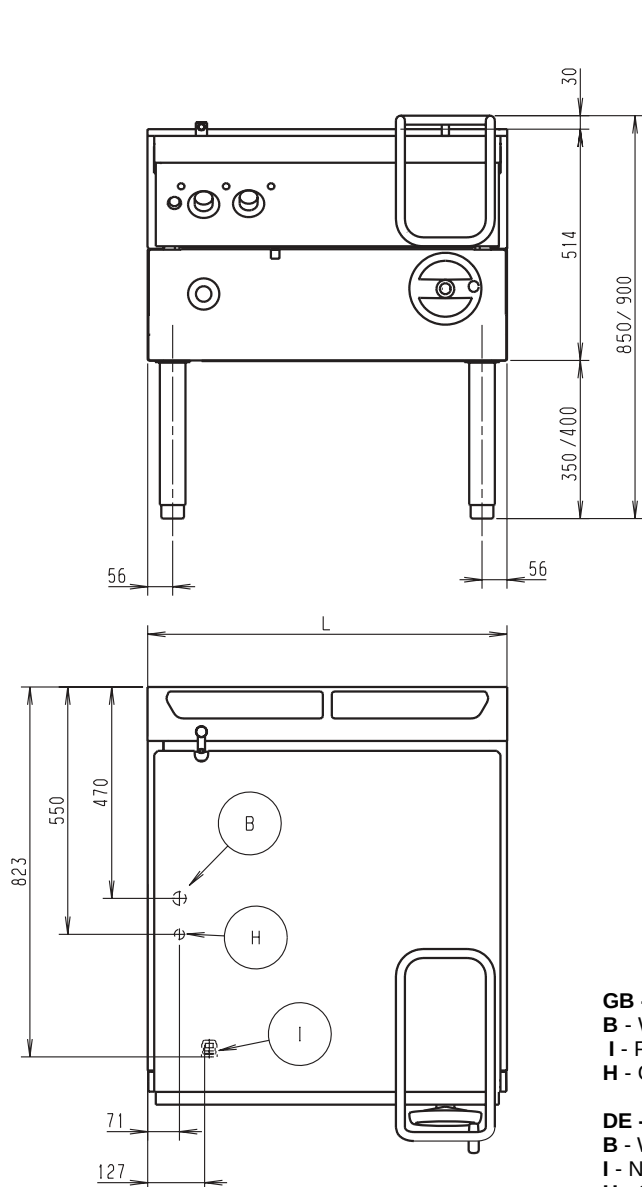


N900

- BRASIERE GAS ED ELETTRICHE INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE	Pag. 6
- GAS AND ELECTRIC BRAT PAN S INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE	Page 16
- GASBETRIEBENE UND ELEKTRISCHE KIPPBRATPFANNEN INSTALLATION, BEDIENUNG UND WARTUNG	Seite 26
- BRAISIÈRES À GAZ ET ÉLECTRIQUES INSTALLATION, UTILISATION ET ENTRETIEN	Page 37
- SARTENES DE GAS Y ELÉCTRICAS INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO	Pág. 48
- BRAADPANNEN GAS- EN ELEKTRISCHE MODELLEN INSTALLATIE, GEBRUIK EN ONDERHOUD	Pag. 58
- GASDRIVNA OCH ELEKTRISKA STEKBORD INSTALLATION, ANVÄNDNING OCH UNDERHÅLL	Sidan 69
- KIPSTEGERE TIL GAS OG EL INSTALLATION, BRUG OG VEDLIGEHODELSE	Pag. 79
- FRIGIDEIRAS A GÁS E ELÉTRICAS INSTALAÇÃO, USO E MANUTENÇÃO	Pág. 89
- ΤΗΓΑΝΙΑ-ΒΡΑΣΤΗΡΕΣ ΑΕΡΙΟΥ ΚΑΙ ΗΛΕΚΤΡΙΚΑ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ, ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ	Σελ. 99

DOC. NO. **595889400**
EDITION 3 04 07

**+BR/G2F; +BR/G2C; +BR/G3F; +BR/G3C; +BR/G2CJ; +BR/G3CJ;
+BR/G2FH; +BR/G2CH; +BR/G3FH; +BR/G3CH**



L	MODELLO/MODEL
800	*BR/G2
1000	*BR/G3

GB - IE

B - Water connection inlet
I - Power supply cable inlet
H - Gas connection inlet

DE - AT - CH

B - Wasseranschluß
I - Netzkabeleingang
H - Gasanschluß

FR - BE

B - Entrée eau
I - Entrée câble électrique
H - Entrée gaz

IT

B - Attacco alimentazione acqua
I - Entrata cavo elettrico
H - Attacco gas

ES

B - Conexión de agua
I - Ingreso cable eléctrico
H - Conexión de gas

NL - BE

B - Aansluiting watertoevoer
I - Ingang elektriciteitskabel
H - Gasaansluiting

SE

B - Vattentillslutning
I - Eltillslutning
H - Gasanslutning

DK

B - Tilslutning vandforsyning
I - Indgang el-ledning
H - Gastilslutning

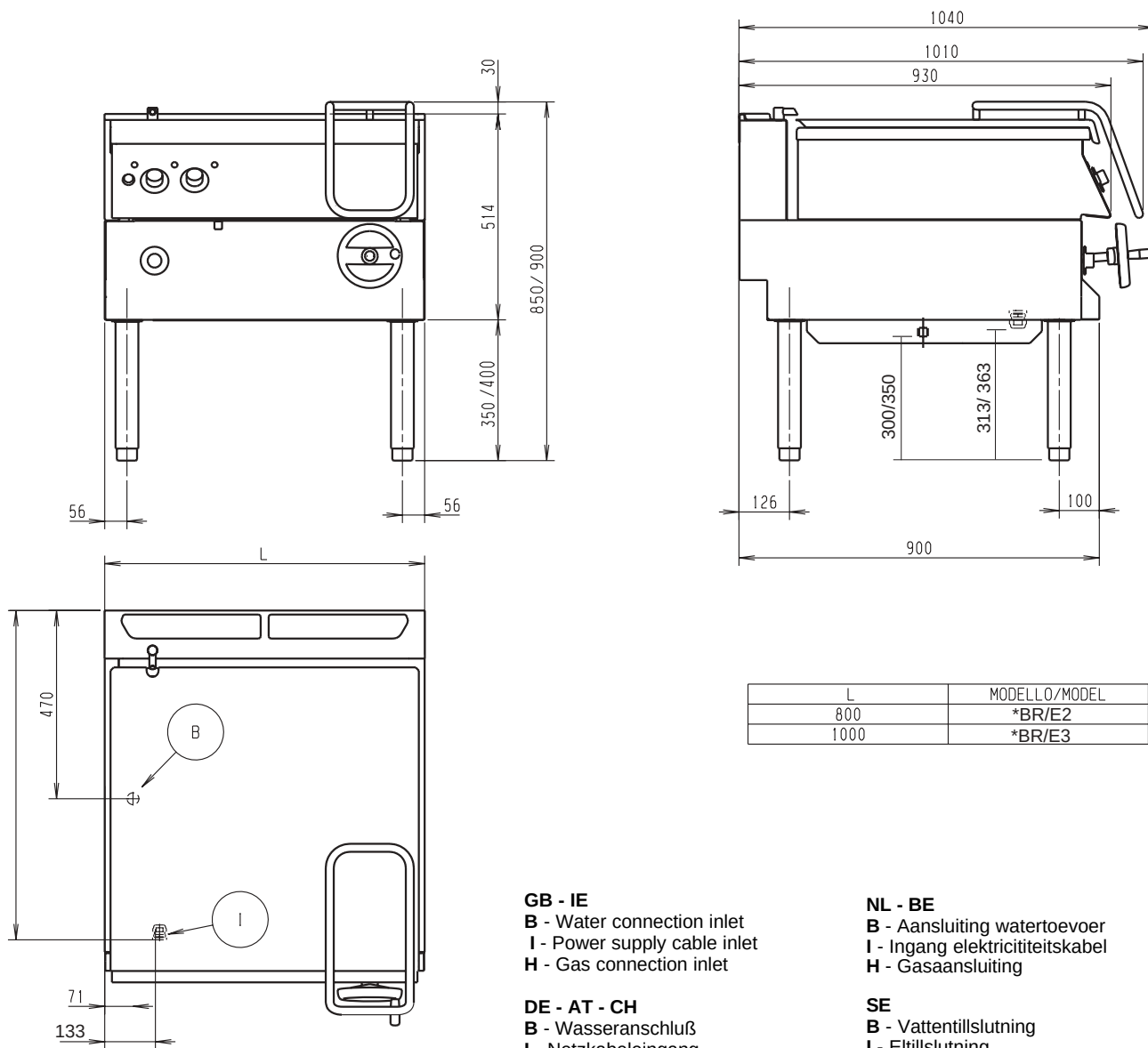
PT

B - Junção alimentação água
I - Entrada cabo eléctrico
H - Ligaçao gás

GR

B - Σύνδεση τροφοδοσίας νερού
I - Είσοδος ηλεκτρικού καλωδίου
H - Σύνδεση αερίου

+BR/E2F; +BR/E2C; +BR/E3F; +BR/E3C; +BR/E2FH; +BR/E2CH; +BR/E3FH; +BR/E3CH



L	MODELLO/MODEL
800	*BR/E2
1000	*BR/E3

GB - IE

B - Water connection inlet
I - Power supply cable inlet
H - Gas connection inlet

DE - AT - CH

B - Wasseranschluß
I - Netzkabeleingang
H - Gasanschluß

FR - BE

B - Entrée eau
I - Entrée câble électrique
H - Entrée gaz

IT

B - Attacco alimentazione acqua
I - Entrata cavo elettrico
H - Attacco gas

ES

B - Conexión de agua
I - Ingreso cable eléctrico
H - Conexión de gas

NL - BE

B - Aansluiting watertoevoer
I - Ingang elektriciteitskabel
H - Gasaansluiting

SE

B - Vattentillslutning
I - Eltillslutning
H - Gasanslutning

DK

B - Tilslutning vandforsyning
I - Indgang el-ledning
H - Gastilslutning

PT

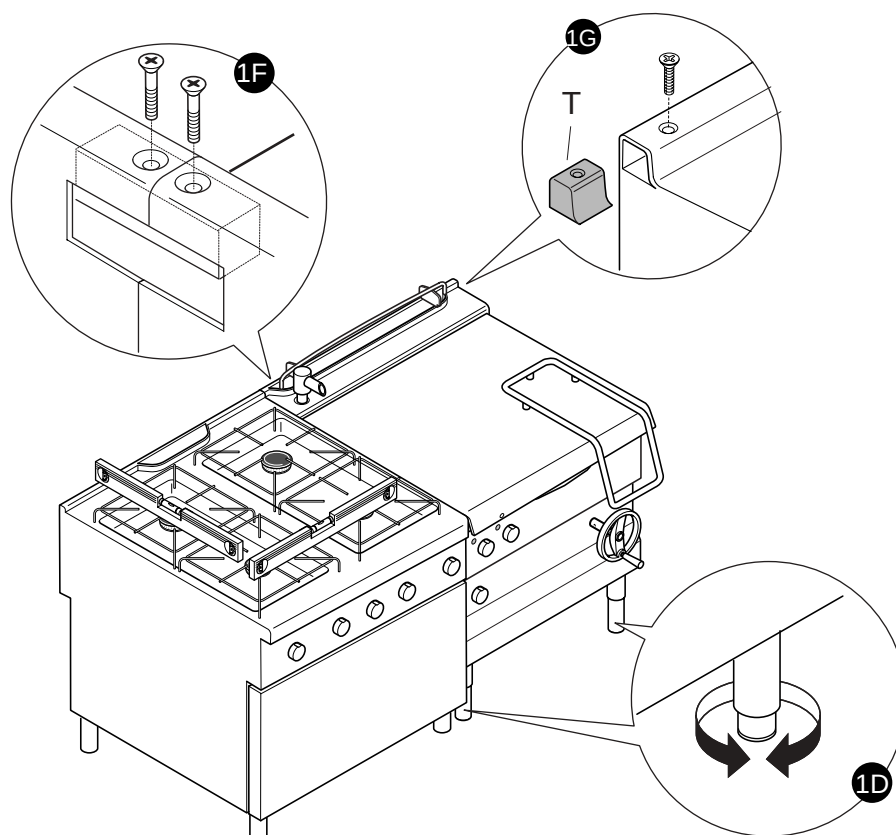
B - Junção alimentação água
I - Entrada cabo eléctrico
H - Ligaçao gás

GR

B - Σύνδεση τροφοδοσίας νερού
I - Είσοδος ηλεκτρικού καλωδίου
H - Σύνδεση αερίου

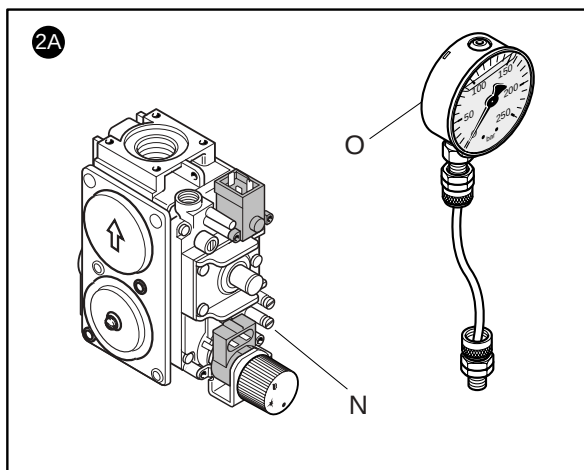
1.

UNIONE APPARECCHIATURE - COMBINING APPLIANCES - GERÄTEZUSAMMENSCHLUSS - UNION D'APPAREILS - UNIÓN DE VARIOS EQUIPOS - VERBINDING VAN APPARATEN - MONTERING AV FLERA APPARATER TILLSAMMANS - SAMLING AF APPARATER - UNIÃO DE APARELHOS - ΣΥΝΔΕΣΗ ΣΥΣΤΕΜΩΝ



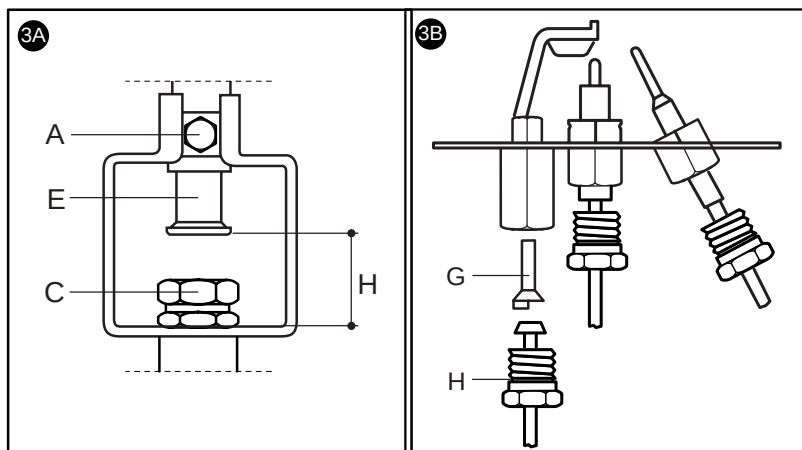
2.

PROSPETTO VALVOLE/RUBINETTI GAS - GAS VALVE/TAP FIGURE - GASSCHAUBILD GASVENTILE/-HÄHNE - FIGURE DES SOUPAPES/ROBINETS DE GAZ - FIGURA VÁLVULAS/LLAVES DE GAS - OVERZICHT GASVENTIEL/KRAAN - OVERSIGT OVER VENTILER/GASHANER - ÖVERSIKT ÖVER VENTILER / GASKRANAR - PROSPETO DAS VÁLVULAS/TORNEIRAS DO GÁS - ΣΧΕΔΙΟ ΒΑΛΒΙΔΩΝ/ΡΟΥΜΠΙΝΕΤΩΝ ΑΕΡΙΟΥ



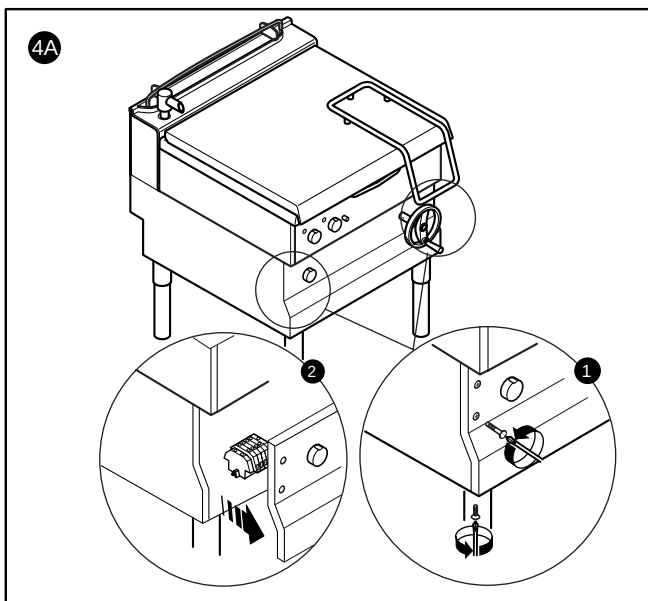
3.

PROSPETTO BRUCIATORI/PILOTI GAS - GAS BURNER/PILOTS FIGURE - SCHAUBILD HAUPTBRENNER/ZÜNDBRENNER - FIGURE DES BRÛLEURS/VEILLEUSES GAZ - FIGURA QUEMADORES/PILOTOS GAS - OVERZICHT BRANDERS/WAAKVLAMBRANDERS GAS - OVERSIGT OVER BRÆNDERE/TÆNDBLUS - ÖVERSIKT ÖVER GASBRÄNNARE/PILOTBRÄNNARE - PROSPETO DOS QUEIMADORES/PILOTOS DO GÁS - ΣΧΕΔΙΟ ΚΑΥΣΤΗΡΩΝ/ΠΙΛΟΤΩΝ ΑΕΡΙΟΥ



4.

PROSPETTO COLLEGAMENTI ELETTRICI - ELECTRICAL CONNECTIONS - AUFRISS ELEKTRISCHE ANSCHLÜSSE - FIGURE DES BRANCHEMENTS ÉLECTRIQUES - VISTA DE LAS CONEXIONES ELÉCTRICAS - OVERZICHT ELEKTRISCHE AANSLUITINGEN - ÖVERSIKT ÖVER ELEKTRISKA ANSLUTNINGAR - OVERSIGT OVER ELEKTRISKE TILSLUTNINGER - PROSPECTO DE LIGAÇÕES ELÉCTRICAS - ΣΧΕΔΙΟ ΗΛΕΚΤΡΙΚΩΝ ΣΥΝΔΕΣΕΩΝ



Inhaltsverzeichnis

II. ALLGEMEINES	29
1. HINWEISE	29
2. UMWELTSCHUTZ	29
2.1. Verpackung	29
2.2. Betrieb	29
2.3. Reinigung	29
2.4. Entsorgung	29
2.5. Funkentstörung	29
III. INSTALLATION	30
1. BEZUGSNORMEN	30
2. AUSPACKEN	30
3. AUFSTELLUNG	30
3.1. Allgemeines	30
3.2. Befestigung am Boden	30
3.3. Gerätezusammenschluss	30
3.4. Montage und Zusammenschluss der Tischgeräte auf Unterbau, Backofen, Trägern für Brücken- oder Überhanglösungen	30
3.5. Abdichtung der Fugen zwischen den Geräten	30
4. ABGASFÜHRUNG	30
4.1 Abgasführung für Geräte des Typs „A1“	30
5. ANSCHLÜSSE	30
5.1. Gasbetriebene Geräte	30
5.1.1. Vor dem Anschluss	30
5.1.2. Anschluss	31
5.1.3. Überprüfung des Anschlussdrucks	31
5.1.4. Druckregler	31
5.1.6. Primärluftkontrolle	31
5.1.6. Umstellung auf eine andere Gasart	31
5.1.6.1 Ersatz Düse des Hauptbrenners	31
5.1.6.2 Ersatz Düse des Zündbrenners	32
5.2. Elektrogeräte	32
5.2.1. Stromanschluss	32
5.2.2. Netzkabel	32
5.2.3. Schutzschalter	32
5.3. Erdung und Knoten für Potentialausgleich	32
6. ANSCHLUSS AN DAS WASSERNETZ	32
7. SICHERHEITSTHERMOSTAT	32
7.1. Auslösung	32
7.2. Rücksetzung	32
IV ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER	33
1. GEBRAUCH DER KIPPBRATPFANNE	33
1.1. Wassereinlauf	33
1.2. Gasgeräte	33
1.3. Elektrogeräte	34
1.4. Garvorgang	34
1.5. Beckenhub	34
V. REINIGUNG	35
1. AUSSENTEILE	35
2. SONSTIGE OBERFLÄCHEN	35
3. KALK	35
4. LÄNGERER STILLSTAND	35
5. INNENTEILE	35
VI. WARTUNG	36
1. WARTUNG	36
1.1 Betriebsstörungen und Abhilfe	36
1.2 Austausch einiger Komponenten	36
2. VERZEICHNIS DER KOMPONENTEN	36

IB. TECHNISCHE DATEN UND DÜSENTABELLEN

TABELLE A - Technische Daten Gasgeräte und Anschlussdrücke

MODELLE TECHNISCHE DATEN		+BR/G2x 800mm	+BR/G2xH 800mm	+BR/G3x 1000mm	+BR/G3xH 1000mm	+BR/G2CJ 800mm	+BR/G3CJ 1000mm
Fassungsvermögen Kippbratpfanne	Liter	80	80	100	100	80	100
Netzspannung	V	230	230	230	230	100	100
Elektr. Leistungsaufnahme	kW	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
Frequenz	Hz	50/60	50/60	50/60	50/60	60	60
Phasen	Anz.	1+N	1+N	1+N	1+N	1+N	1+N
Querschnitt Netzkabel	mm ²	1	1	1	1	1	1
Anschluss ISO 7/1	Ø	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"
Nennwärmeleistung	kW	20	20	24	24	20	24
Kategorie		II 2ELL 3B/P	II 2ELL 3B/P	II 2ELL 3B/P	II 2ELL 3B/P	II 2ELL 3B/P	II 2ELL 3B/P
Bautyp		A1	A1	A1	A1	A1	A1
Anschlussdruck Erdgas G20	mbar	20	20	20	20	20	20
Anschlussdruck Erdgas G25	mbar	20	20	20	20	20	20
Anschlussdruck Flüssiggas G30/G31	mbar	50	50	50	50	50	50
Gesamtgasverbrauch (berechnet mit unterer Wärmeleistung (Hi) bei 15°C und 1013mbar):							
- Erdgas G20 (Hi = 34,02 MJ/m ³)	m ³ /h	2,12	2,12	2,54	2,54	2,12	2,54
- Erdgas G25 (Hi = 29,25 MJ/m ³)	m ³ /h	2,46	2,46	2,95	2,95	2,46	2,95
- Flüssiggas G30 (Hi = 45,65 MJ/kg)	kg/h	1,58	1,58	1,89	1,89	1,58	1,89

TABELLE B – Brennerdüse, Zündbrenner und Ringöffnung

	GASART	Druck (mbar)	Düse MAX		Öffnung Luftring (mm)	Zündflamme (Anz.)
			mm	Einstanzung		
Kippbratpfanne 80 Liter	G20	20	3.50	350	14	27
	G25	20	3.80	380	14	27
	G30/G31	50	2.25	225	20	14
Kippbratpfanne 100 Liter	G20	20	3.80	380	16	27
	G25	20	4.20	420	14	27
	G30/G31	50	2.15	215	16	14

IB. TECHNISCHE DATEN UND DÜSENTABELLEN

TABELLE C - Technische Daten Elektrogeräte

MODELLE TECHNISCHE DATEN		+BR/E2x 800mm	+BR/E2xH 800mm	+BR/E3x 1000mm	+BR/E3xH 1000mm
Fassungsvermögen Kessel	Liter	80	80	100	100
Netzspannung	V	400	400	400	400
Frequenz	Hz	50/60	50/60	50/60	50/60
Phasen	Anz.	3+N	3+N	3+N	3+N
Nennw ärmeleistung	kW	15	15	19	19
Querschnitt Netzkabel	mm ²	2,5	2,5	4	4

II. ALLGEMEINES

1. HINWEISE

- Das vorliegende Handbuch vor der Inbetriebnahme sorgfältig durchlesen.
 - Das Handbuch für den Gebrauch nach der Installation aufbewahren.
 - Das vorliegende Handbuch bezieht sich auf verschiedene Geräte.
Den Kode des gekauften Gerätes feststellen, er befindet sich auf dem Schild unter der Bedienblende.
 - **BRANDGEFAHR - Den Bereich um das Gerät freihalten und von Brennstoffen reinigen.**
Keine entzündlichen Materialien in der Nähe dieses Gerätes aufbewahren.
 - **Das Gerät ausschließlich in belüfteten Räumen installieren.**
Eine unzureichende Belüftung führt zu Erstickung. Das Belüftungssystem des Raumes, in dem das Gerät installiert wird, nicht verdecken.
Die Belüftungs- oder Auslassöffnungen dieses oder anderer Geräte nicht verdecken.
 - **Die Notfallnummern an einem sichtbaren Ort anbringen.**
 - Die Installation, Wartung und Umstellung auf eine andere Gasart dürfen ausschließlich von qualifiziertem und vom Hersteller autorisiertem Personal durchgeführt werden. Für technische Serviceleistungen müssen die vom Hersteller autorisierten Kundendienststellen aufgesucht werden. Original-Ersatzteile verlangen.
 - Dieses Gerät wurde für das Kochen von Speisen entwickelt. Es ist für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Ein anderer als der angegebene Gebrauch **ist unsachgemäß.**
 - Das Personal, welches das Gerät verwendet, muss **geschult** werden.
Das Gerät muss während des Betriebes überwacht werden.
 - Im Schadensfall oder bei Störungen ist das Gerät abzuschalten.
 - Zur Reinigung des Geräts oder des Bodens unter dem Gerät keine chlorhaltigen Produkte (wie Natronbleichlauge, Chlorwasserstoff oder Salzsäure, usw.) verwenden, auch nicht in verdünnter Form.
Die Stahlteile nicht mit metallenen Gegenständen (Bürsten oder Schwämme der Art Scotch Brite) reinigen.
 - Vermeiden, dass die Kunststoffteile mit Öl oder Fett in Kontakt kommen.
 - Es dürfen keine Krusten aus Schmutz, Fett, Speiseresten oder anderem auf dem Gerät entstehen.
 - Das Gerät darf nicht mit Wasserstrahl gereinigt werden.
- Werden die o.a. Hinweise nicht befolgt, kann die Anwendungssicherheit des Gerätes beeinträchtigt werden.**
Die Nichtbeachtung der o.a. Hinweise bewirkt automatisch den Verfall der Garantie.

2. UMWELTSCHUTZ

2.1. VERPACKUNG

Die für die Verpackung verwendeten Materialien sind umweltfreundlich und können gefahrlos gelagert oder in einer speziellen Müllverbrennungsanlage verbrannt werden. Kunststoffteile, welche einer eventuellen Entsorgung durch Recycling unterliegen, sind wie folgt gekennzeichnet: .

PE Polyethylen:

äußere Verpackungsfolie, Schutzhülle der Anleitung, Schutzhülle der Gasdüsen.

pp Polypropylen:

obere Verpackungsplane, Verpackungsbänder.

PS Schaumpolystyrol:

Schutzecken.

2.2. BETRIEB

Unsere Geräte wurden für hohe Leistungen entwickelt. Zwecks Reduzierung des Strom-, Wasser- oder Gasverbrauchs das Gerät nicht ohne zu kochen in Betrieb nehmen und nicht unter Bedingungen verwenden, die den optimalen Betrieb beeinträchtigen (z.B. geöffnete Türen oder Deckel, usw.). Das Gerät nach Möglichkeit nur vor dem Gebrauch vorheizen.

2.3. REINIGUNG

Aus Umweltschutzgründen wird empfohlen, das Gerät (außen und, falls notwendig, innen) mit Produkten zu reinigen, die zu mehr als 90 % biologisch abbaubar sind (für weitere Informationen vgl. Kapitel V „REINIGUNG“).

2.4. ENTSORGUNG

Umweltgerecht entsorgen. Unsere Geräte werden zu mehr als 90% ihres Gewichts aus wiederverwertbaren Metallen (Edelstahl, Eisen, Aluminium, verzinktem Blech, Kupfer, usw.) hergestellt.

Das Gerät ist vor der Entsorgung unbrauchbar zu machen, indem das Stromkabel und jegliche Schließvorrichtung entfernt werden, um zu verhindern, dass jemand im Geräteinnern eingeschlossen werden kann.

2.5. FUNKENTSTÖRUNG

Dieses Gerät entspricht der Richtlinie 89/336/EWG zum Störschutz.

III. INSTALLATION

1. BEZUGSNORMEN

- Die Installation muss gemäß den geltenden Sicherheitsvorschriften von qualifiziertem Personal ausgeführt werden.

2. AUSPACKEN

Die Verpackung entfernen.

Die Schutzfolien vorsichtig von den Metalloberflächen abziehen.

Eventuelle Klebstoffreste mit einem geeigneten Lösungsmittel entfernen.

ACHTUNG! Das Gerät sofort auf eventuelle Transportschäden überprüfen.

- Die Verpackung vor und nach dem Abladen kontrollieren.
- Der Spediteur trägt die Haftung für die Sicherheit der Ware während des Transports und der Übergabe.
- Offensichtliche und versteckte Mängel beim Spediteur reklamieren. Eventuelle Schäden oder fehlende Ware bei der Übergabe auf dem Transportdokument vermerken.
- Das Transportdokument muss vom Fahrzeugführer unterzeichnet werden: Der Spediteur hat die Möglichkeit, die Reklamation zurückzuweisen, wenn das Transportdokument nicht unterzeichnet worden ist (der Spediteur kann das notwendige Formular zur Verfügung stellen).
- Den Spediteur innerhalb von 15 Tagen ab der Übergabe auffordern, die Ware hinsichtlich versteckter Schäden oder fehlender Teile zu überprüfen, die sich erst nach dem Auspacken zeigen.
- Die gesamte der Verpackung beiliegende Dokumentation aufbewahren.

3. AUFSTELLUNG

3.1. ALLGEMEINES

- Aus den Installationsplänen sind die Abmessungen der Geräte und die Positionen der Anschlüsse (Wasser - Gas - Stromkabel) ersichtlich.
- Die Geräte können einzeln oder verbunden mit anderen Geräten derselben Baureihe (siehe Abschn. 3.3) installiert werden.
- Die Geräte sind nicht zum Einbau vorgesehen.
- Einen Abstand von mindestens 10 cm zwischen dem Gerät und seitlichen oder hinteren Stellwänden einhalten.
- Einen ausreichenden Abstand zwischen dem Gerät und eventuellen Stellwänden aus brennbarem Material einhalten.
- Einen ausreichenden Abstand zwischen dem Gerät und eventuellen seitlichen Stellwänden einhalten, der in der Folge die Ausführung von Service- oder Wartungstätigkeiten zulässt.
- Die Oberflächen, die den oben genannten Abstand zum Gerät nicht einhalten, sind von diesem auf geeignete Weise zu isolieren.

3.2. BEFESTIGUNG AM BODEN

Einzeln installierte, ein halbes Modul breite Standgeräte müssen am Boden befestigt werden, andernfalls besteht Kippgefahr. Die Anweisungen sind dem entsprechenden Zubehör beigelegt.

3.3. GERÄTEZUSAMMENSCHLUSS

- (Abb. 1D) Die Geräte aneinanderstellen und durch Drehen der Stellfüße planeben ausrichten, bis die Oberflächen übereinstimmen.
- (Abb. 1F) An der Rückseite der Geräte in die Seitenaufnahmen der Rückwände das mitgelieferte Verbindungsplättchen einsetzen. Das Plättchen mit den beiden mitgelieferten Senkschrauben M5 befestigen.

HINWEIS: Bei Einzelgeräten oder bei Kopfgeräten einer Installation (bei denen das Verbindungsplättchen nicht verwendet wird) den mitgelieferten Verschlussstöpsel "T" (Abb. 1G) in die seitlichen Sitze der Rückwand einsetzen. Den Stöpsel mit der Blechschraube der Ausstattung festziehen.

3.4 MONTAGE UND ZUSAMMENSCHLUSS DER TISCHGERÄTE AUF UNTERBAU, BACKOFEN, TRÄGERN FÜR BRÜCKEN- ODER ÜBERHANGLÖSUNGEN

Die dem gewählten Produkt beigelegten Anweisungen befolgen.

3.5 ABDICHTUNG DER FUGEN ZWISCHEN DEN GERÄTEN

Die Packungshinweise der Dichtmasse (Sonderzubehör) beachten.

4. ABGASFÜHRUNG

4.1 ABGASFÜHRUNG FÜR GERÄTE DES TYPES „A1“

Die Geräte des Typs „A1“ unter einer Abzugshaube aufstellen, um den Abzug der Verbrennungsgase und Kochdämpfe zu gewährleisten.

5. ANSCHLÜSSE

Die Art des gekauften Gerätes anhand der Daten auf dem Typenschild feststellen.

Auf den Installationsplänen die Position der für dieses Gerät vorgesehenen Verbrauchereingänge überprüfen:

- GAS (ø1/2" M ISO 7/1)
- STROM
- WASSER

5.1. GASBETRIEBENE GERÄTE

HINWEIS! Dieses Gerät ist für den Betrieb mit Gas G20 20mbar vorgerüstet und zugelassen; für die Umstellung auf eine andere Gasart, vgl. die Anweisungen des Abschnitts 5.1.6 in diesem Kapitel.

5.1.1. VOR DEM ANSCHLUSS

- Jedem einzelnen Gerät muss ein schnellschließender/s Absperrhahn/-ventil vorgeschaltet werden. Den Hahn bzw. das Ventil in leicht zugänglicher Position installieren.
- Die Anschlussleitungen von Staub, Schmutz, Fremdkörpern reinigen, die die Gaszufuhr behindern könnten.

- Keine Anschlussleitungen verwenden, deren Durchmesser kleiner als der für das Gerät vorgesehene ist.
- Nach erfolgter Installation die Dichtigkeit der Verbindungsstellen mit Seifenwasserlösung nachweisen.
- Überprüfen, ob das Gerät für den Betrieb mit der am Installationsort vorhandenen Gasart vorgerüstet ist. Ist dies nicht der Fall, sind die Anweisungen des Abschnitts „Umstellung auf eine andere Gasart“ zu befolgen.
- Neben der Installation selbst dürfen auch alle sonstigen Wartungsarbeiten (Gas, Strom) ausschließlich durch das Versorgungsunternehmen oder einen autorisierten Installateur durchgeführt werden.

5.1.2. ANSCHLUSS

- Vor dem Anschluss an die Gasleitung muss der Plastikschutz vom Gasanschluss des Gerätes entfernt werden.
- Das Gerät ist für den Anschluss auf der unteren rechten Seite vorgerüstet; bei den Tischgeräten kann der Gasanschluss über den hinteren Anschluss erfolgen, nachdem der Metallverschluss abgeschraubt und auf dem vorderen Anschluss dicht eingeschraubt wurde.

5.1.3. ÜBERPRÜFUNG DES ANSCHLUSSDRUCKS

Anhand des Typenschilds überprüfen, ob das Gerät für die vorhandene Gasart geeignet ist (bei Nichteignung vgl. die Anweisungen des Abschnitts „Umstellung auf eine andere Gasart“). Der Anschlussdruck wird bei Gerät in Funktion mit einem Manometer (min. 0,1 mbar) gemessen.

- Die Bedienblende entfernen.
- Die Dichtschrube „N“ des Druckanschlusses entfernen und das Manometer „O“ (Abb. 2A) anschließen.
- Den auf dem Manometer angezeigten Wert mit den Vorgaben in Tab. vergleichen.

		Nenn.	Min.	Max.
Erdgas G20/G25	mbar	20	18	25
Flüssiggas G30/G31	mbar	50	42,5	57,5

- Liegt der auf dem Manometer angezeigte Druck außerhalb des in Tab. A angegebenen Wertebereichs, darf das Gerät nicht eingeschaltet werden. In diesem Fall ist das Gasversorgungsunternehmen zu befragen.

ACHTUNG! Beim Austausch des Ventils ist zu überprüfen, ob die Regelschraube des Austrittsdrucks „D“ (zugänglich nach Abdrehen der Schraube „C“, Abb. 2A) vollständig arretiert ist.

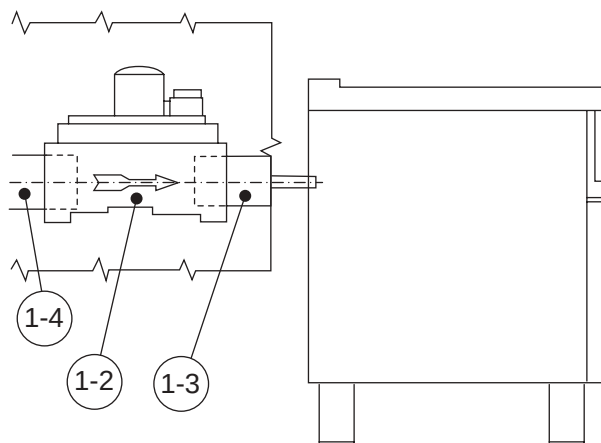
5.1.4 GASDRUCKREGLER

- Die Gasversorgungsleitung muss einen ausreichenden Querschnitt aufweisen, um den für den einwandfreien Betrieb aller ans Netz angeschlossener Geräte notwendigen Gasdurchsatz zu gewährleisten.
- Falls der Gasdruck dem angegebenen Wert nicht entspricht oder schwer einstellbar ist, muss vor dem Gerät und in leicht zugänglicher Position der Gasdruckregler (Kode 927225) installiert werden.

Für den Einbau des Reglers wie in der Abbildung gezeigt vorgehen:

- „1-3“ Gasanschluss Geräteseite;
- „1-2“ Druckregler;
- „1-4“ Gasanschluss Gasversorgungsseite.

Der Pfeil auf dem Regler gibt die Gasströmungsrichtung an. Der Druckregler sollte nach Möglichkeit horizontal eingebaut werden, um einen korrekten Ausgangsdruck zu gewährleisten.



HINWEIS! Diese Modelle sind für den Betrieb mit Erd- oder Propangas gebaut und zertifiziert. Bei Erdgas ist der Druckregler auf 8" w.c. (20mbar) eingestellt.

5.1.5. PRIMÄRLUFTKONTROLLE

Die Primärluft ist korrekt eingestellt, wenn sich die Flamme bei kaltem Brenner nicht ablöst und es bei heißem Brenner nicht zu einem Flammenrückschlag kommt.

- Die Schraube „A“ ausdrehen und den Luftring „E“ auf den Abstand „H“ gemäß Tab. B (Abb. 3A) einstellen.

5.1.6. UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART

Tabelle B „Technische Daten/Düsen“ gibt den Düsentyp an, durch den die vom Hersteller installierten Düsen ersetzt werden können (die Nummer ist auf dem Düsenkörper eingestanz).

Nach dem Ersatz muss folgende Kontrollliste vollständig durchgegangen werden:

Check	Ok
• Ersatz Düse/n Brenner	
• korrekte Einstellung Primärluft zu Brenner/n	
• Ersatz Düse/n Zündbrenner	
• Ersatz Schraube/n der Mindestregelung	
• korrekte Einstellung Zündbrenner, sofern notwendig	
• korrekte Einstellung Versorgungsdruck (siehe Tab. Technische Daten/Düsen)	
• Klebeschild (mitgeliefert) mit den Daten der neuen Gasart anbringen	

5.1.6.1 ERSATZ DÜSE DES HAUPTBRENNERS

- Die Düse „C“ ausschrauben und durch die für die Gasart passende Düse ersetzen (Tab. B, Abb. 3A), siehe diesbezüglich die Angaben in nachstehender Tabelle.
- Der Düsendurchmesser ist in Hundertstel-Millimetern auf dem Düsenkörper angegeben.
- Die Düse „C“ wieder bis zum Anschlag einschrauben.

5.1.6.2 ERSATZ DÜSE DES ZÜNDBRENNERS

- Die Schraubverbindung „H“ ausdrehen und die Düse „G“ durch die für die Gasart passende Düse ersetzen (Tab. B, Abb. 3B).
- Die Kennziffer der Düse ist auf dem Düsenkörper angegeben.
- Die Schraubverbindung „H“ wieder festdrehen.

5.2. ELEKTROGERÄTE

4.1.1. STROMANSCHLUSS (Abb. 4A)

HINWEIS! Vor dem Anschluss überprüfen, ob Spannung und Frequenz des Versorgungsnetzes mit den Daten auf dem Typenschild übereinstimmen.

- Für den Zugriff auf das Klemmenbrett „M“ die Befestigungsschrauben lösen und das Frontpaneel des Geräts abnehmen.
- Das Netzkabel gemäß dem beigelegten Schaltplan an das Klemmenbrett anschließen.
- Das Netzkabel mit der Kabelklemme befestigen.

HINWEIS! Der Hersteller lehnt bei Missachtung der Unfallverhütungsvorschriften jegliche Haftung ab.

5.2.2. NETZKABEL

Sofern nicht anders angegeben, werden unsere Geräte ohne Netzkabel ausgeliefert. Der Installateur muss ein flexibles Kabel, das den Mindestanforderungen des Kabeltyps H05RN-F mit Gummiisolierung entspricht, verwenden. Das am Gerät außen vorbei laufende Kabelstück muss mit einem Metall- oder Hartplastikrohr geschützt werden.

5.2.3. SCHUTZSCHALTER

Dem Gerät muss ein Schutzschalter vorgeschaltet werden. Der Abstand der Kontaktöffnungen und der Höchstwert des Leckstroms richten sich nach der geltenden Vorschrift.

5.3. ERDUNG UND KNOTEN FÜR POTENTIALAUSGLEICH

Das Gerät an eine Erdung anschließen und mit der Schraube unter dem Rahmen rechts vorne in einen Potentialausgleichsknoten einbinden. Die Schraube ist mit dem folgenden Symbol gekennzeichnet .

6. ANSCHLUSS AN DAS WASSERNETZ

Das Gerät muss mit Trinkwasser bei Druckwerten von 1,5 - 3 bar versorgt werden.

Achtung! Liegt der Wasserdruck über dem angegebenen Druckwert, muss zur Vermeidung von Schäden am Gerät ein Druckreduzierer eingebaut werden.

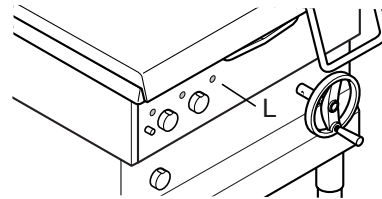
Für eine korrekte Installation muss die Wasserzulaufleitung mit einem mechanischen Filter und einem Absperrhahn an das Versorgungsnetz angeschlossen werden. Vor dem Anschluss des Filters eine gewisse Wassermenge ausfließen lassen, um die Leitung von eventuellen Ablagerungen zu reinigen.

7. SICHERHEITSTHERMOSTAT

Einige unserer Modelle sind mit einem Sicherheitsthermostat ausgestattet, der bei Überschreitung eines festgelegten Temperaturwerts automatisch anspricht und die Gasversorgung (Gasgeräte) bzw. die Stromversorgung (Elektrogeräte) unterbricht.

7.1.1. AUSLÖSUNG

Der Temperaturbegrenzer der Kippbratpfanne spricht bei unkorrekter Anwendung oder Betriebsstörung des Geräts an (Kontrolllampe „L“ auf der Bedienblende leuchtet). Sollte die Sicherheitsvorrichtung wiederholt ansprechen, einen Fachtechniker zu Rate ziehen.



7.1.2 RÜCKSETZUNG

Die Rücksetzung des Temperaturbegrenzers erfolgt automatisch beim Abkühlen des Geräts.

HINWEIS: Die Verstellung des Sicherheitsthermostaten führt zum Verfall der Garantie.

IV ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER

1. GEBRAUCH DER KIPPBRATPFANNE

Allgemeine Vorsichtsmaßnahmen

- Das Gerät ist für gewerbliche Zwecke ausgelegt und muss von hierfür geschultem Personal benutzt werden.
- Das Gerät darf ausschließlich für den Zweck benutzt werden, für den es eigens konzipiert wurde; zum Garen oder Zubereiten von Fleisch in Sauce oder Schmorbraten, von gedünsteten und gebratenen Speisen, Omeletts und allgemein zum Garen von Speisen in Sauce. Jeder andere Gebrauch gilt als unsachgemäß.
- Dieses Gerät darf nicht als Fritteuse verwendet werden, die Temperatur des Beckenbodens überschreitet 230°C, es besteht Brandgefahr durch Überhitzung des Öls.
- Das Gerät mit **Eisenboden** sollte nicht für die Zubereitung von Tomatensauce und Speisen mit „Säuregehalt“ zu verwenden.

Geräte mit Eisenboden:

Vor der ersten Inbetriebnahme muss das Becken gereinigt und folgendermaßen vorbehandelt werden:

- Die Bratpfanne auf Höchststufe einschalten und Wasser, Gemüse und Salz intensiv kochen lassen;
- Das Wasser verdampfen lassen und das noch feuchte Gemüse vom Boden der Bratpfanne mit einem Lappen entfernen.
- Einen Ölfilm (2mm) im Becken auftragen und auf kleinster Leistungsstufe bis zum Trocknen erhitzen.
- Die Bratpfanne sorgfältig säubern und trocken reiben.

Geräte mit Stahlboden:

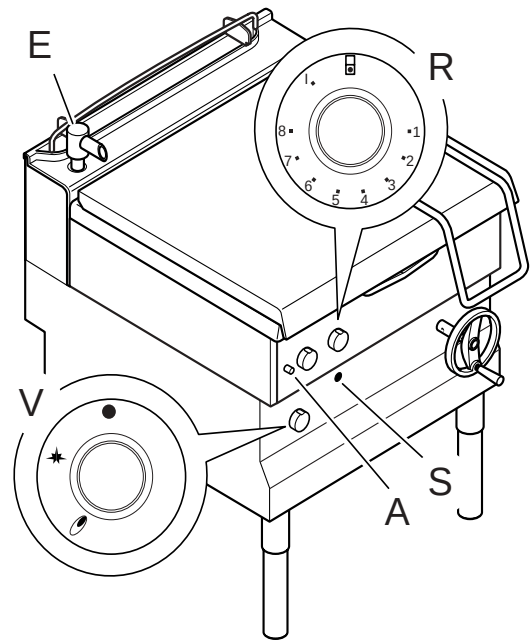
Vor der ersten Inbetriebnahme muss das Becken von industriellen Schutzfetten gereinigt werden:

- Das Becken mit Wasser und normalem Reinigungsmittel füllen und einige Minuten kochen lassen.
- Das Becken entleeren und sorgfältig mit sauberem Wasser ausspülen.

Achtung! Die Kippbratpfanne nicht leer in Betrieb nehmen oder unter Bedingungen verwenden, die den optimalen Betrieb beeinträchtigen, da sie hierdurch Schaden nehmen kann.

1.1 WASSEREINLAUF

- Den dem Gerät vorgeschalteten Schutzschalter einschalten und den Wasserzulaufhahn öffnen.
- Den Deckel der Kippbratpfanne öffnen.
- Zum Einfüllen von Wasser in das Becken den Schalter „A“ betätigen.
- Das Wasser tritt am Hahn „E“ aus.



1.2. GASBETRIEBENE GERÄTE

Der Bedienknopf des Brenners „V“ (auf dem Frontpanel) hat folgende 3 Positionen:

- Aus
- Zündung Zündbrenner
- Flamme

Einschalten

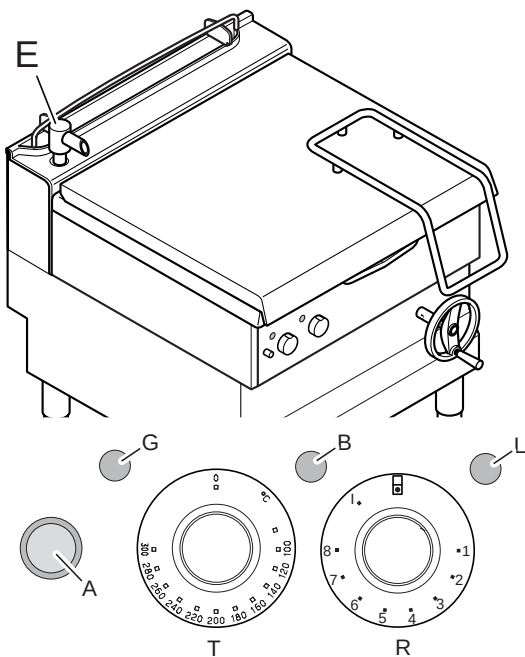
- Den Bedienknopf „V“ eindrücken und auf „Zündung Zündbrenner“ drehen.
- Den Bedienknopf ganz eindrücken, um den elektrischen Zünder einzuschalten und die Zündflamme zu zünden.
- Den Bedienknopf ein wenig loslassen, um die Zündung zu deaktivieren, und ca. 20 Sekunden leicht gedrückt halten; nach dem Loslassen darf die Zündflamme nicht erlöschen. Die erfolgte Zündung durch das Schauloch „S“ überprüfen; andernfalls den Vorgang wiederholen.
- Zur Zündung des Hauptbrenners den Bedienknopf von „Zündung Zündbrenner“ auf „Flamme“ drehen.

Achtung! Das Gasventil ist mit einer Sicherheitsvorrichtung ausgestattet, die nach einem versehentlichen Erlöschen des Zündbrenners dessen erneute Zündung für ca. 60 Sekunden sperrt. Das sich eventuell angesammelte Gas kann auf diese Weise abströmen und die Betriebssicherheit wird somit erhöht.

- Wenn der Bedienknopf auf „Flamme“ steht, wird die Zündung des Brenners durch den Leistungsregler „R“ und den Thermostat „T“ geregelt (siehe Abschn. 1.4).
- HINWEIS! Eine Sicherheitsvorrichtung verhindert die Zündung des Hauptbrenners, falls die Kippbratpfanne nicht vollständig abgesenkt ist.

Ausschalten

- Den Bedienknopf „V“ teilweise eindrücken und von „Flamme“ auf „Zündung Zündflamme“ drehen, wenn sie für späteren Gebrauch weiterbrennen soll.
- Zum Abschalten des Geräts den Knopf „V“ etwas eindrücken und auf „Aus“ drehen.



1.3. ELEKTROGERÄTE

Das Gerät anhand des Thermostats einschalten.
Das Aufleuchten der Kontrolllampe „G“ zeigt an, dass das Gerät unter Spannung steht.

HINWEIS! Eine Sicherheitsvorrichtung verhindert die Zündung des Hauptbrenners, falls die Kippbratpfanne nicht vollständig abgesenkt ist.

Ausschalten

Den Thermostat „T“ auf „0“ drehen. Die Kontrolllampe „G“ erlischt und zeigt an, dass das Gerät nicht mehr unter Spannung steht.

1.4. GARVORGANG (gültig für Gas- und Elektrogeräte)

- Das Gargut in die Pfanne geben.
 - Den Brenner zünden (nur gasbetriebene Geräte).
 - Am Thermostat die gewünschte Temperatur einstellen. Das Aufleuchten der Kontrolllampe „G“ zeigt an, dass das Gerät unter Spannung steht.
 - Den Leistungsregler „R“ in Funktion der Menge und Art des Garguts auf die gewünschte Leistungsstufe stellen. Er verfügt über folgende Betriebspositionen:
 - ☐ : Beckenheizung aus;
 - 1...5 : niedrige - mittlere Leistungsstufe;
 - 6...8 : mittlere - hohe Leistungsstufe;
 - I : max. Leistung;
- Hinweis!** Die Wahl einer anderen Leistungsstufe als „I“ bewirkt das Aus- und Wiedereinschalten der Beckenheizung, angezeigt durch das Aufleuchten und Erlöschen der gelben Kontrolllampe „B“. Hierdurch wird der Energieverbrauch reduziert, ohne den Garvorgang zu beeinträchtigen.
- Nach Beendigung des Garvorgangs den Thermostat „T“ und den Regler „R“ auf „Aus“ stellen und die Zündflamme ausschalten (nur gasbetriebene Geräte).

1.5 BECKENHUB

HINWEIS: Vor dem Beckenhub muss stets der Deckel angehoben werden.

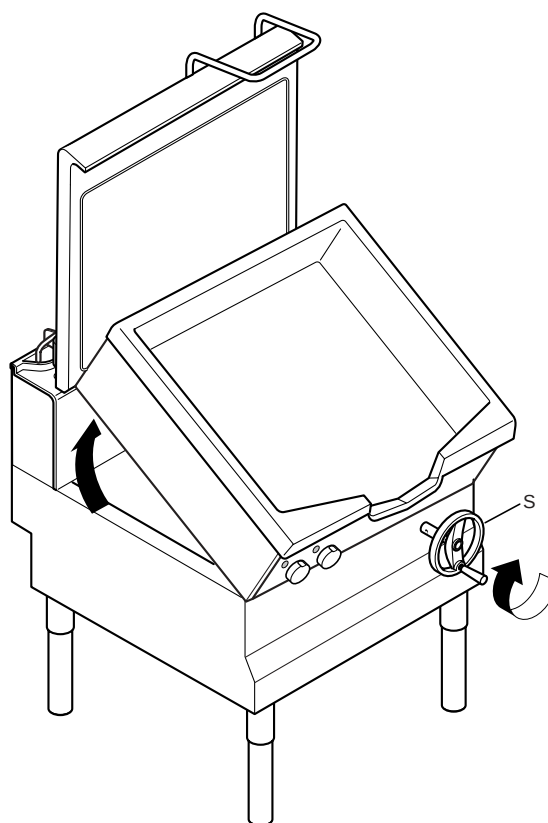
Von Hand

Von Hand wird das Becken mit dem Handrad „S“ angehoben und abgesenkt.

Automatisch

Der motorisierte Beckenhub wird mit der entsprechenden Taste betätigt.

Im Notfall besteht die Möglichkeit, das Becken mit der mitgelieferten Kurbel von Hand anzuheben bzw. abzusenken.



V REINIGUNG

ACHTUNG!

Vor der Durchführung von Reinigungsarbeiten jeder Art muss das Gerät von der Stromversorgung getrennt werden.

1. AUSSENTEILE

SATINIERTER STAHLBEREICHEN (täglich)

- Sämtliche Stahlbereiche reinigen: Frischer Schmutz kann leicht und mühelos entfernt werden.
- Schmutz, Fett und Speisereste von den ausgekühlten Stahlbereichen entfernen; hierzu Seifenwasser verwenden, mit oder ohne Reinigungsmittel, das mit einem Tuch oder Schwamm aufgetragen wird. Alle gereinigten Oberflächen anschließend sorgfältig trockenreiben.
- Bei Schmutz-, Fett- oder Speiseresteverkrustungen mit einem Tuch oder Schwamm gemäß der Richtung der Satinierung reiben und diesen oft ausspülen: Kreisförmiges Reiben und die auf dem Tuch bzw. Schwamm verbleibenden Schmutzreste könnten die Stahlsatinierung beschädigen.
- Eisengegenstände könnten den Stahl zerkratzen oder beschädigen: Zerkratzte Oberflächen verschmutzen leichter und sind stärker korrosionsgefährdet.
- Die Satinierung muss ggf. wieder hergestellt werden.

HITZEGESCHWÄRZTE OBERBEREICHEN (wenn nötig)

Auf Oberflächen, die hohen Temperaturen ausgesetzt sind, können dunkle Schatten entstehen. Diese stellen keinen Schaden dar und können gemäß den Anweisungen des vorangegangenen Abschnitts entfernt werden.

2. SONSTIGE OBERBEREICHEN

BEHEIZTE BECKEN/BEHÄLTER (täglich)

Die Becken oder Behälter der Geräte mit kochendem Wasser reinigen, dem Soda (Entfetter) zugesetzt werden kann. Das in der Liste angegebene Zubehör (im Lieferumfang enthalten oder Sonderzubehör) verwenden, um Speisereste oder -verkrustungen zu entfernen.

HINWEIS – Bei den Elektrogeräten muss das Eindringen von Wasser in die Elektrokomponenten unbedingt vermieden werden: Eindringendes Wasser kann Kurzschlüsse und Stromverluste verursachen und das Ansprechen der Schutzvorrichtungen des Gerätes bewirken.

OBERBEREICHEN AUS WEICH- ODER GUSSEISEN (täglich)

Schmutz mit einem feuchten Tuch oder bei Verkrustungen mit dem in der Liste angegebenen Zubehör (im Lieferumfang enthalten oder Sonderzubehör) entfernen. Das Gerät nach der Reinigung einschalten, um die Oberfläche rasch trocknen zu lassen und diese anschließend mit einer dünnen Schicht Speiseöl einfetten.

3. KALK

STAHLBEREICHEN (wenn nötig)

Durch Wasser verursachte Kalkablagerungen auf den Stahlbereichen (Flecken oder Schatten) mit geeigneten, natürlichen (z. B.: Essig) oder chemischen (z. B.: „STRIP-AWAY“ der Firma ECOLAB) Reinigern entfernen.

4. LÄNGERER STILLSTAND

Soll das Gerät für eine bestimmte Zeit stillstehen, sind folgende Vorkehrungen zu treffen:

- Die dem Gerät vorgeschalteten Haupthähne bzw. -schalter schließen.
- Alle Oberflächen aus Edelstahl energisch mit einem in Vaselineöl getränkten Tuch abreiben, um einen Schutzfilm aufzutragen.
- Die Räume regelmäßig lüften.
- Das Gerät muss vor einer neuerlichen Verwendung überprüft werden.
- Die Elektrogeräte müssen mindestens 45 Minuten lang auf der geringsten Leistungsstufe eingeschaltet werden, um eine zu rasche Verdampfung der angesammelten Feuchtigkeit zu vermeiden, was zu Beschädigung des Elements führen würde.

5. INNENTEILE

(alle 6 Monate)

HINWEIS! Diese Arbeitsgänge dürfen ausschließlich von spezialisierten Technikern vorgenommen werden.

- Den Zustand der Innenteile überprüfen.
- Eventuelle Schmutzablagerungen aus dem Geräteinneren entfernen.
- Das Ablaufsystem überprüfen und reinigen.

HINWEIS! Unter besonderen Umgebungsbedingungen (z.B.: intensive Verwendung des Gerätes, salzhaltige Umgebungen, usw.) wird empfohlen, die o. a. Reinigungsarbeiten häufiger vorzunehmen.

VI WARTUNG

1. WARTUNG

Es wird der Abschluss eines Wartungsvertrags empfohlen.

1.1. BETRIEBSSTÖRUNGEN UND ABHILFE

Selbst bei ordnungsgemäßem Gebrauch des Gerätes können Betriebsstörungen auftreten.

- Keine Zündung des Zündbrenners

Mögliche Ursachen:

- Die Kerze ist nicht korrekt befestigt oder falsch angeschlossen.
- Die Zündung oder das Kerzenkabel ist beschädigt.
- Der Druck in den Gasleitungen ist unzureichend.
- Die Düse ist verstopft.
- Das Gasventil ist defekt.

- Der Zündbrenner erlischt nach dem Loslassen des Bedienknopfes für Zündung

Mögliche Ursachen:

- Das Thermoelement ist nicht korrekt angeschlossen oder die Thermostatkabel sind abgetrennt.
- Unzureichende Erhitzung des Thermoelements durch den Zündbrenner.
- Der elektrische Sicherheitsthermostat hat angesprochen oder ist defekt.

- Der Zündbrenner ist noch eingeschaltet, aber der Hauptbrenner zündet nicht

Mögliche Ursachen:

- Der Druck in den Gasleitungen ist unzureichend.
- Die Düse ist verstopft.
- Das Gasventil ist defekt.
- Der Betriebsthermostat ist defekt.
- Die Thermostatkabel sind abgetrennt.

- Die Temperaturregelung ist nicht möglich

Mögliche Ursachen:

- Die Thermostatkugel ist defekt.
- Der Thermostat ist defekt.

1.2. ANLEITUNGEN FÜR DEN AUSTAUSCH VON KOMPONENTEN

(ausschließlich durch einen Fachtechniker vorzunehmen)

GASVENTIL

- Das Frontpaneel abnehmen.
- Die Leitungen von Zündbrenner und Thermoelement abdrehen.
- Das Ventil vom Stromnetz abtrennen.
- Die Anschlüsse von Gasein- und -austritt am Ventil ausdrehen.
- Die Komponente ersetzen und in entgegengesetzter Reihenfolge im Vergleich zur Demontage einbauen.

BAUGRUPPE ZÜNDBRENNER, THERMOELEMENT, ZÜNDKERZE

- Für den Ersatz der Kerze und des Thermoelements die entsprechenden Befestigungsschrauben lösen und die Komponenten herausziehen.
- Für den Ersatz des Zündbrenners die Gasleitung und die zwei Befestigungsschrauben abdrehen.
- Die Komponenten ersetzen und in entgegengesetzter Reihenfolge im Vergleich zur Demontage einbauen.

HAUPTBRENNER

- Der Hauptbrenner wird von der Geräteunterseite aus mit Becken in Normalstellung ausgetauscht.
- Die Bedienblende abnehmen.
- Die Befestigung des Düsenträgers am Brenner entfernen.
- Die Befestigungsschrauben des Zündbrenners am Boden abdrehen.
- Die Anschlüsse von Gasein- und -austritt am Ventil ausdrehen.
- Die Befestigungsschrauben des Gerätebodens abdrehen und die Brennerhalterung vom Becken abnehmen.
- Die Komponente ersetzen und in entgegengesetzter Reihenfolge im Vergleich zur Demontage einbauen.

LEISTUNGSREGLER UND BETRIEBSTHERMOSTAT

- Die Bedienblende entfernen und die Komponente austauschen.

SICHERHEITSTHERMOSTAT

- Bedienblende und Frontpaneel abnehmen und den Thermostat austauschen.

HINWEIS: Für den Zugriff auf beide Thermostatkugeln muss das Frontpaneel des Beckens abgenommen werden. Vorsichtig vorgehen und Kapillarröhrchen und Kugeln in ihre Aufnahmen einsetzen.

2. HAUPTKOMPONENTEN (Gasgeräte)

- Sicherheitsventil
Typ „SIT“, Mod. 820 NOVA, komplett mit Eingangsfilter
- Hauptbrenner
Typ „CELX“ aus verchromtem Eisen
- Zündbrenner
Typ „SIT“, Mod. 0.140
- Thermoelement
Typ „SIT“, Mod. 0.270 Gewinde M9x1
- Elektrozünder
Typ „ISPRA CONTROLS“, Mod. BF50...;
Typ „Mayer&Wonisch“, Mod.71/78...;
- Leistungsregler
Typ „EGO“, Mod. 50.170
- Thermostate:
 - Betriebsthermostat „EGO“ Mod. 55.10
 - Sicherheitsthermostat „EGO“ Mod. 55.34
- Getriebemotor
Typ „Panasonic“ Mod. M8IA20G4GE
- Dichtmasse
Dichtband des Typs PARALIQ PM 35 VLIES
Loctite 511