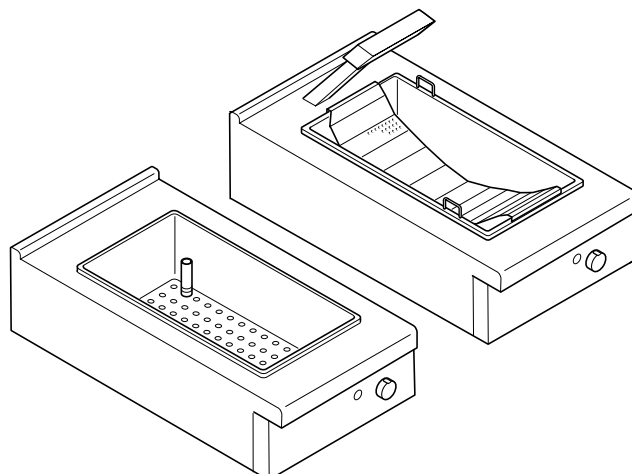


07/2008

Mod: E22/BM4T

Production code: 220263





- BAGNOMARIA E SCALDAPATATE
INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE

Pag. 6

- BAINE MARIE AND POTATO WARMER
INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE

Page 16

- BAINMARIE UND FRITTENWANNE
INSTALLATION, GEBRAUCH UND WARTUNG

Seite 26

- BAIN-MARIE ET CHAUFFE-POMMES DE TERRE
INSTALLATION, UTILISATION ET ENTRETIEN

Page 36

- BAÑO DE MARÍA Y CONSERVADOR DE PATATAS
INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO

Pág. 46

- BAIN-MARIE EN VERWARMDE FRITESBAK
INSTALLATIE, GEBRUIK EN ONDERHOUD

Pag. 56

- VATTENBAD OCH VÄRMERI FÖR POMMES FRITES
INSTALLATION, ANVÄNDNING OCH UNDERHÅLL

Sidan 66

- VANDBAD OG KARTOFFELVARMER
INSTALLATION, BRUG OG VEDLIGEHOLDELSE

Pag. 76

- BANHO-MARIA E ESTUFA PARA BATATAS FRITAS
INSTALAÇÃO, USO E MANUTENÇÃO

Pág. 86

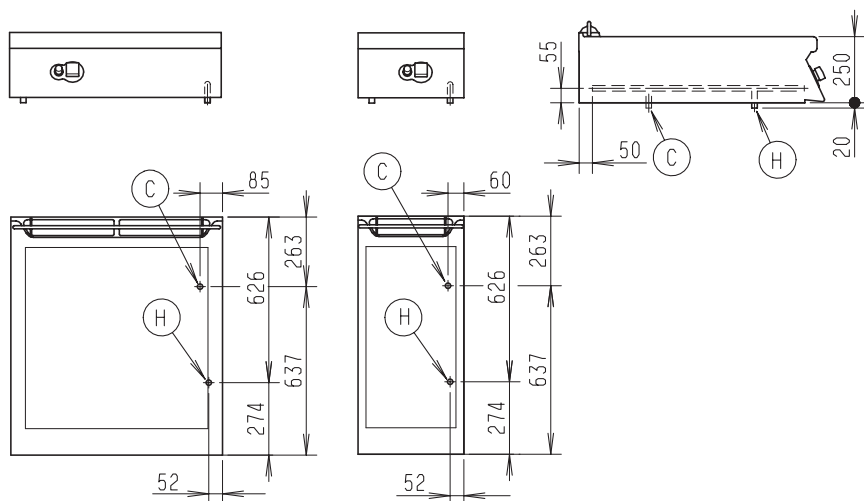
- ΜΠΕΝ ΜΑΡΙ ΚΑΙ ΓΕΦΥΡΑ ΘΕΡΜΑΝΣΗΣ
ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ, ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Σελ. 96

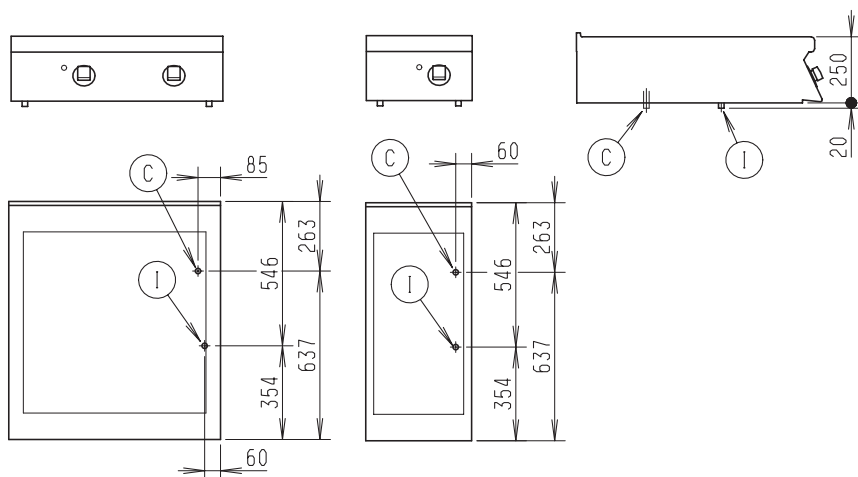
DOC. NO. **5958 891 00**
EDITION 1 03 03

IA. SCHEMA DI INSTALLAZIONE - I NSTALLATIONSPLAN-INSTALLATION DIAGRAMM - SCHEMAS CONCERNANT L'INSTALLATION - ESQUEMA PARA LA INSTALACION - I NSTALLATIESCHEMA- I NSTALLATIONSRIJNING - INSTALLATIONS DIAGRAM - ESQUEMAS DE INSTALAÇÃO - DIAGRAMMA EGKAATASTASHS

+B/G1; +B/G2



+B/E1; +B/E2



GB - IE

I - Power supply cable inlet (for electric version)
C - Water drain connection
H - Gas connection inlet

DE - AT - CH

I - Netzkabeleingang (für die elektrische Ausführung)
C - Wasserablaufanschluss
H - Gasanschluss

FR - BE

I - Entrée câble électrique (pour version électrique)
C - Ecoulement eau
H - Entrée gaz

IT

I - Entrata cavo elettrico (per versione elettrica)
C - Attacco scarico acqua vasca
H - Attacco gas

ES

I - Ingreso cable eléctrico (para versión eléctrica)
C - Conexión de descarga agua
H - Conexión de gas

NL - BE

I - Ingang elektriciteitskabel (voor elektrische versie)
C - Aansluiting waterafvoer
H - Gasaansluiting

SE

I - Eltillslutning (på elektrisk version)
C - Uttömning av vatten i behållaren
H - Gasanslutning

DK

I - Indgang el-ledning (el-version)
C - Tilslutning vandafløb kar
H - Gastilslutning

PT

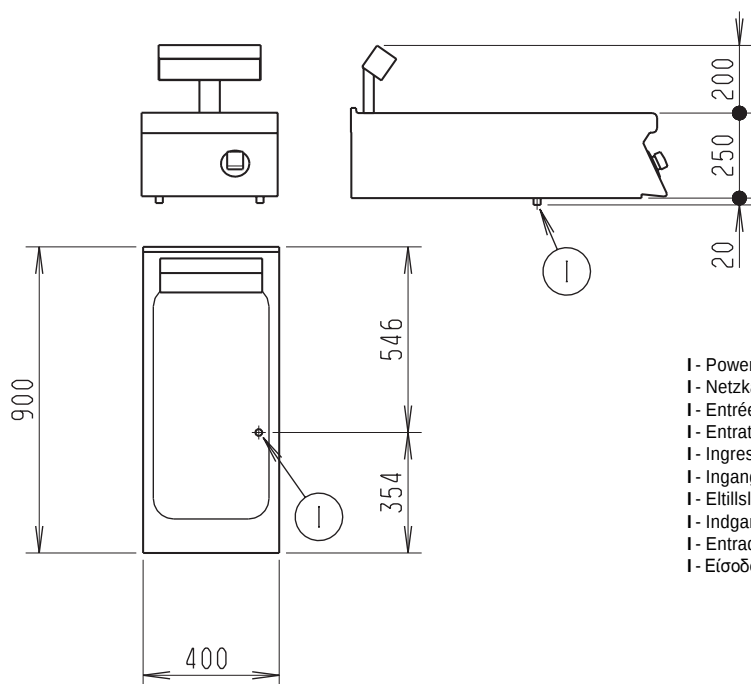
I - Entrada cabo eléctrico (para modelo eléctrico)
C - Junção descarga água pia
H - Ligaçao gás

GR

I - Είσοδος ηλεκτρικού καλωδίου (για ηλεκτρικό μοντέλο)
C - Σύνδεσμος αποχέτευσης νερού κάδου
H - Σύνδεσμος αερίου

IA. SCHEMA DI INSTALLAZIONE - I NSTALLATION DIAGRAM-INSTALLATIONSPLAN - SCHEMAS CONCERNANT L'INSTALLATION - ESQUEMA PARA LA INSTALACION - INSTALLATIESCHEMA - I NSTALLATIONSRIJNING - INSTALLATIONS DIAGRAM - ESQUEMAS DE INSTALAÇÃO
- ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ

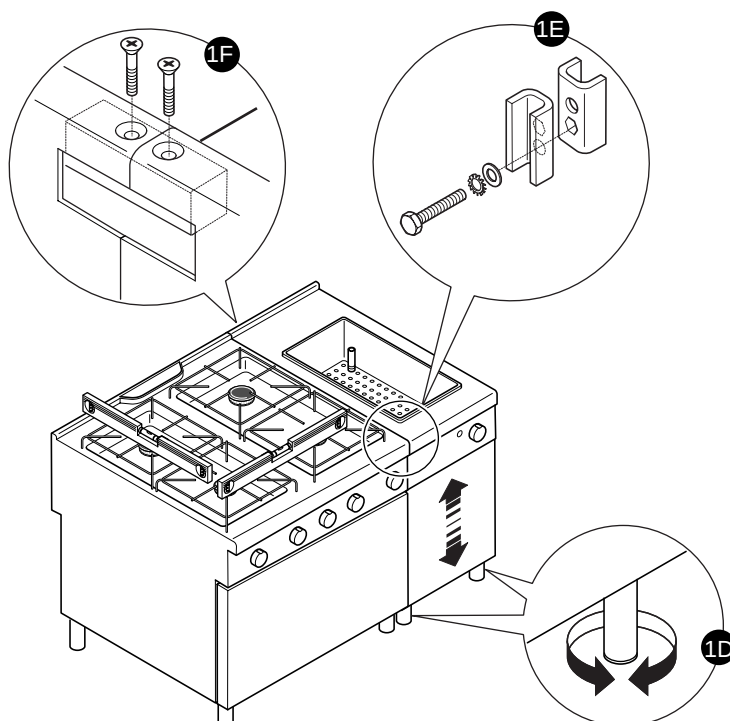
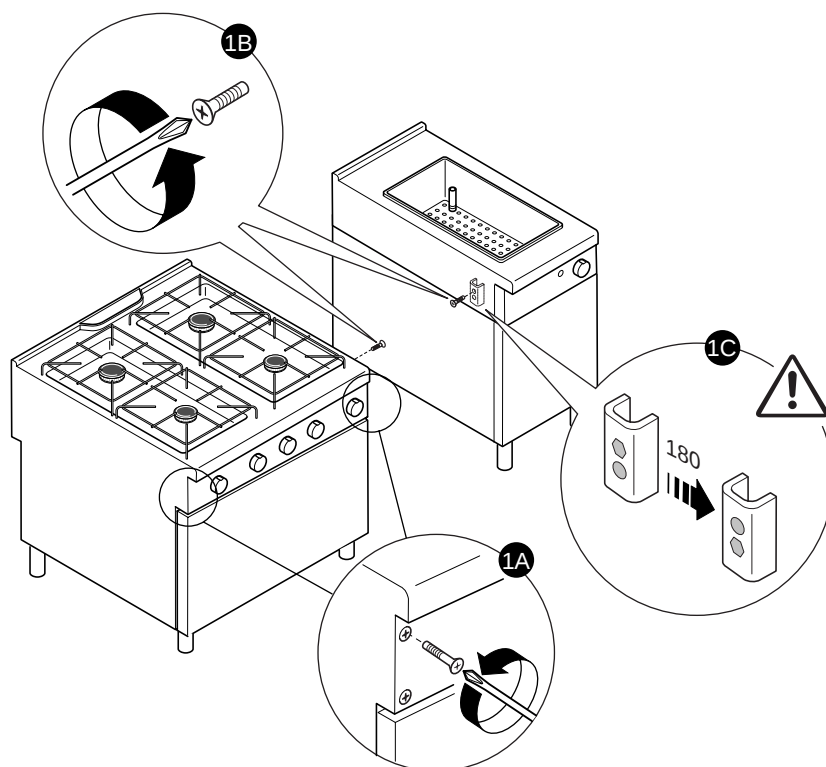
+W/E1



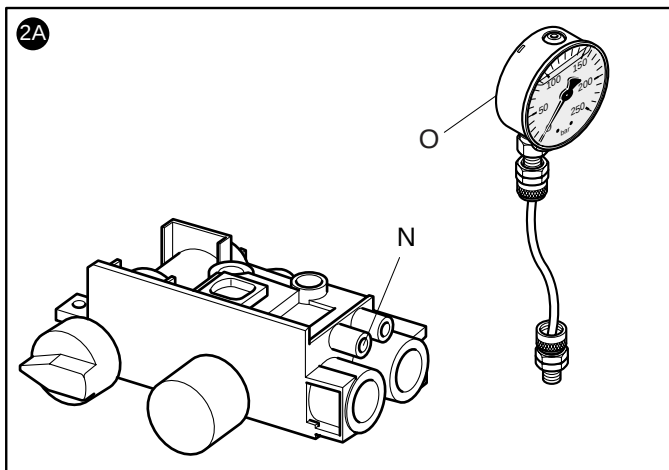
I - Power supply cable inlet
I - Netzkabeingang
I - Entrée câble électrique
I - Entrata cavo elettrico
I - Ingreso cable eléctrico
I - Ingang elektriciteitskabel
I - Eltilslutning
I - Indgang el-ledning
I - Entrada cabo eléctrico
I - Είσοδος ηλεκτρικού καλωδίου

GB - IE
DE - AT - CH
FR - BE
IT
ES
NL - BE
SE
DK
PT
GR

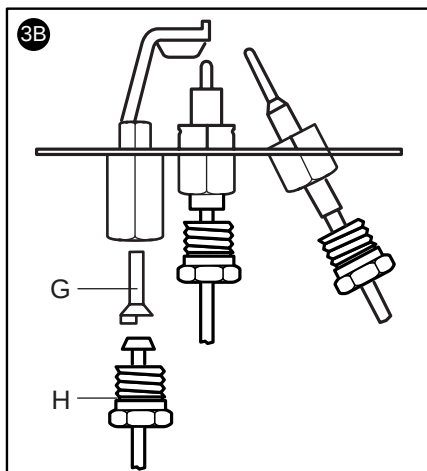
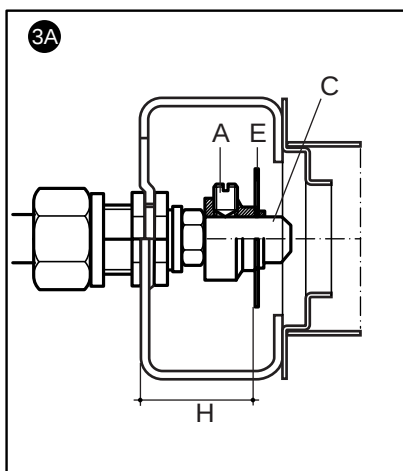
IB. UNIONE APPARECCHIATURE - COMBINING APPLIANCES - GERÄTEZUSAMMENSCHLUSS - UNION D'APPAREILS - UNIÓN DE VARIOS EQUIPOS - VERBINDING VAN APPARATEN MONTERING AV FLERA APPARATER TILLSAMMANS - SAMLING AF APPARATER - UNIÃO DE APARELHOS - ΣΥΝΔΕΣΗ ΣΥΣΚΕΥΩΝ



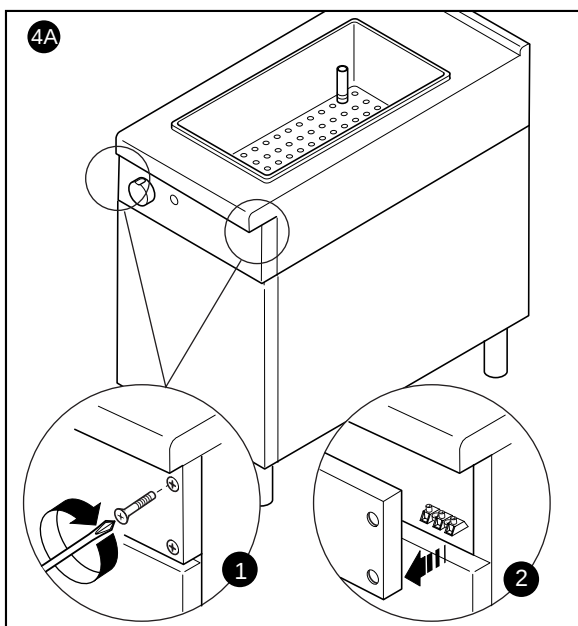
PROSPETTO VALVOLE/RUBINETTI GAS - FIGURE GAS VALVE/COCK FIGURE - PROSPEKT GASVENTILE/GASHÄHNE - FIGURE SOUPAPES/ROBINETS GAZ-FOLLETO VALVULAS/LLAVES GAS - OVERZICHT GASVENTIEL/KRAAN - ÖVERSIKT GASVENTILERI-/KRANAR - OVERSIGT GASVENTILER/HANER - ESQUEMA VALVULAS/TORNEIRAS GAS - κατάλο κανοτηρεζ1οδηγοί αερίου



PROSPETTO BRUCIATORI/PILOTI GAS - GAS BURNER/PILOT FIGURE PROSPEKT HAUPTBRENNER/ZÜNDBRENNER - FIGURE BRULEURS/VEILLEUSE GAZ-FOLLETO QUEMADORES/PILOTO GAS - OVERZICHT GASBRANDER/WAAKVLAMBRANDER - ÖVERSIKT BRÄNNARE/GAS PILOTER - OVERSIGT BRAENDERE/TYRERAENDERER - ESQUEMA QUEIMADOR/PILOTO GAS - κατάλο βαλβδίες1βάνες αερίου



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



Inhaltsverzeichnis

II. ALLGEMEINES	28
1. HINWEISE	28
2. UMWELTSCHUTZ	28
2.1. Verpackung	28
2.2. Betrieb	28
2.3. Reinigung	28
2.4. Entsorgung	28
2.5. Funkentstörung	28
III. INSTALLATION	29
1. BEZUGSNORMEN	29
2. AUSPACKEN	29
3. AUFSTELLUNG	29
3.1. Allgemeines	29
3.2. Befestigung am Boden	29
3.3. Gerätezusammenschluss	29
3.4. Montage und Zusammenschluss der Tischgeräte auf Unterbau, Backofen, Trägern für Brücken- oder Überhanglösungen	29
3.5. Abdichtung der Fugen zwischen den Geräten	29
4. ABGASFÜHRUNG	29
4.1 Abgasführung für Geräte des Typs „A1“	29
5. ANSCHLÜSSE	30
5.1. Gasbetriebene Geräte	30
5.1.1. Vor dem Anschluss	30
5.1.2. Anschluss	30
5.1.3. Überprüfung des Anschlussdrucks	30
5.1.4. Druckregler	30
5.1.5. 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	31
5.1.6.3 Ersatz Schraube der Mindestregelung	31
5.2. Elektrogeräte	31
5.2.1. Stromanschluss	31
5.2.2. Netzkabel	31
5.2.3. Schutzschalter	31
5.3. Erdung und Knoten für Potentialausgleich	31
6. SICHERHEITSTHERMOSTAT	31
6.1. Rücksetzung	31
IV ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER	32
1. GEBRAUCH DES BAIN-MARIE	32
1.1. Wassereinlauf	32
1.2. Gasgeräte	32
1.3. Elektrogeräte	32
1.4. Wasserablauf	32
2. GEBRAUCH DER FRITTENWANNE	33
V. REINIGUNG	34
1. AUSSENTEILE	34
2. SONSTIGE OBERFLÄCHEN	34
3. KALK	34
4. LÄNGERER STILLSTAND	34
5. INNENTEILE	34
VI. WARTUNG	35
1. WARTUNG	35
1.1 Betriebsstörungen und Abhilfe	35
1.2. Anleitungen für den Austausch von Komponenten	35
2. VERZEICHNIS DER KOMPONENTEN	35

IC. TECHNISCHE DATEN UND DÜSENTABELLEN

TABELLE A - Technische Daten Gasgeräte und Anschlussdrücke

MODELLE TECHNISCHE DATEN		+B/G1 1/2M	+B/G2 1M
Fassungsvermögen Becken	Liter max.	26	52
Anschluss ISO 7/1	Ø	1/2"	1/2"
Nennwärmeleistung	kW	3	6.2
Kategorie		II 2 ELL 3B/P	II 2 ELL 3B/P
Bautyp		A1	A1
Anschlussdruck Erdgas G20	mbar	20	20
Anschlussdruck Erdgas G25	mbar	20	20
Anschlussdruck Flüssiggas G30/G31	mbar	50	50
Gesamtgasverbrauch (berechnet mit unterer Wärmeleistung (Hi) bei 15°C und 1013mbar):			
- Erdgas G20 (Hi = 34,02 MJ/m³)	m³/h	0.32	0.66
- Gas G25 (Hi = 29.25 MJ/m³)	m³/h	0.37	0.79
- Flüssiggas G30 (Hi = 45,65 MJ/kg)	kg/h	0.24	0.49

TABELLE B – Brennerdüse , Zündbrenner und Ringöffnung

	GASART	Druck (mbar)		Düse MAX		Öffnung Luftring (mm)	Zündflamme (Anz.)
				mm	Einstanzung		
Brenner	G20	20	400mm	1.25	125	36 (*)	27
			800mm	1.85	185	34	
	G25	20	400mm	1.4	140	36	27
			800mm	2.05	205		
	G30/G31	50	400mm	0.75	75	36	14
			800mm	1.05	105	34	

(*)Ganz offen

(**)Ganz geschlossen

TABELLE C - Technische Daten Elektrogeräte

MODELLE TECHNISCHE DATEN		BAIN-MARIE		FRITTENWANNE
		+B/E1	+B/E2	+W/E1
Netzspannung	V	230	400	230
Phasen	Anz	1+N	3+N	1+N
Frequenz	Hz	50/60	50/60	50/60
Max. Nennleistung	kW	2.2	6.6	1
Querschnitt Netzkabel	mm²	1.5	1.5	1.5

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 industriellen 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.
Zum Reinigen der 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 Verpackungspaneele, 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 87/308/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. 1A) Die Bedienblenden der Geräte durch Ausdrehen der 4 Befestigungsschrauben abnehmen.
- (Abb. 1B) Von der Seitenwand jeder zu verbindenden Geräteseite die Befestigungsschraube entfernen, die der Bedienblende am nächsten ist.
- (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.
- (Abb. C) Eines der beiden im Innern der Geräte befindlichen Plättchen um 180° drehen.
- (Abb. E) Vom Innern der Bedienblende desselben Gerätes aus die beiden Geräte an der Vorderseite verbinden, indem eine Schraube TE M5x40 (mitgeliefert) in den gegenüberliegenden Einsatz geschraubt wird.

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 TYP „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.
- Vor dem Anschluss an die Gasleitung muss der Plastikschild 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.
- Jedem einzelnen Gerät muss ein schnellschließender und leicht zugänglicher Absperrhahn vorgeschaltet werden.
- 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

- Das Gerät ist für den Anschluss auf der unteren rechten Seite vorgerüstet.
- Den Plastikschild vom Gasanschluss des Gerätes entfernen und den Anschluss ausführen.
- Das Gerät ist mit einem zweiten Gasanschluss auf der Rückseite rechts ausgestattet. Soll dieser Anschluss verwendet werden, ist der Metallverschluss abzuschrauben, im unteren Eingang einzuschrauben und das Gerät an die Gasversorgung anzuschließen.

5.1.3. ÜBERPRÜFUNG DES ANSCHLUSSDRUCKS

Anhand des Typenschildes 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 Dichtschrabe „N“ des Druckanschlusses entfernen und das Manometer „O“ (Abb. 2A) anschließen.
- Den auf dem Manometer angezeigten Wert mit dem in der Tab. A angegebenen Wert vergleichen.
- Liegt der auf dem Manometer angezeigte Druckwert außerhalb des in Tab. A angegebenen Wertebereichs, darf das Gerät nicht eingeschaltet werden. In diesem Fall ist das Gasversorgungsunternehmen zu befragen.

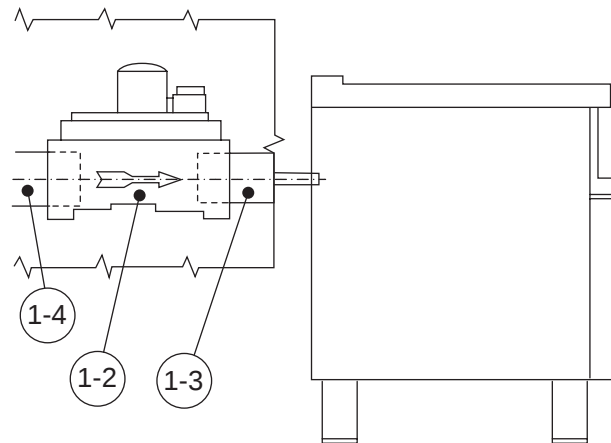
5.1.4 GASDRUCKREGLER

- 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 Lufring „E“ auf den Abstand „H“ gemäß Tab. A (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 eingestanzt).

Nach dem Ersatz muss folgende Kontrollliste vollständig durchgegangen werden:

Check	OK
- Ersetzung 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.

5.1.6.3 ERSATZ SCHRAUBE DER MINDESTREGELUNG

- Die Schraube der Mindestregelung „M“ aus dem Ventil ausdrehen und durch die für die Gasart passende Schraube ersetzen (bis zum Anschlag eindrehen (Tab. B, Abb. 2A).

5.2. ELEKTROGERÄTE

5.2.1. STROMANSCHLUSS (Abb. 4A-Tab. C).

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

- Für den Zugriff auf das Klemmenbrett die Befestigungsschrauben lösen und die Bedienblende des Geräts abnehmen (Abb. 4A 1-2).
- Das Netzkabel gemäß dem beigelegten Schaltplan an das Klemmenbrett anschließen.
- Das Netzkabel mit einer 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 .

8. SICHERHEITSTHERMOSTAT

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

8.1. RÜCKSETZUNG

- Warten, bis das Gerät ausreichend abgekühlt ist.
- Die rote Taste auf dem Sicherheitsthermostat drücken.

HINWEIS! Ist für die Rücksetzung der Ausbau einer Schutzvorrichtung (z. B.: Bedienblende) erforderlich, muss sie von einer Fachkraft vorgenommen werden. Die Verstellung des Sicherheitsthermostaten führt zum Verfall der Garantie.

IV ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER

1. GEBRAUCH DES BAIN-MARIE

Allgemeine Vorsichtsmaßnahmen

- Das Gerät ist für industrielle 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 indirekten Garen in Gefäßen und zum Warmhalten von Speisen im Wasserbad. Jeder andere Gebrauch gilt als unsachgemäß.
- Das Gerät nicht über längere Zeit ohne zu kochen in Betrieb nehmen und nicht unter Bedingungen verwenden, die den optimalen Betrieb beeinträchtigen. Das Gerät sollte nach Möglichkeit nur unmittelbar vor dem Gebrauch vorgeheizt werden.

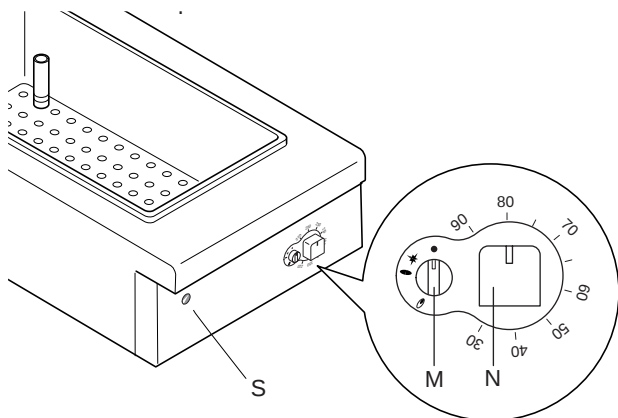
1.1. WASSEREINLAUF

Die Wanne bis zur Kerbe auf der Rückwand mit Wasser füllen. Das Überlaufrohr „F“ leitet überschüssiges Wasser ab.

Achtung!

Das Bain-Marie keinesfalls ohne Wasser in der Wanne (d.h. trocken) in Betrieb nehmen.

1.2. GASBETRIEBENE GERÄTE



Einschalten

Der Bedienknöpfe des Thermostatventils verfügen über folgende Stellungen:

Bedienknopf M:

- „Aus“
 - „Zündung Zündbrenner“
 - ★ „Zündbrenner eingeschaltet“
 - „Eingeschaltet“
- Den Bedienknopf „M“ von ● auf ★ drehen.
 - Den Bedienknopf „M“ bis zum Anschlag eindrücken und auf ● drehen, um den Zündbrenner zu zünden. Falls die Flamme nicht zündet, den Vorgang bis zur Zündung wiederholen.

Den Bedienknopf „M“ ca. 20 Sekunden gedrückt halten; nach dem Loslassen darf die Zündflamme nicht erlöschen. Im gegenteiligen Fall, den gesamten Zündvorgang wiederholen.

Achtung! Wird der Bedienknopf auf „Aus“ gedreht und der Zündbrenner erlischt, ist eine erneute Zündung erst nach 60 Sekunden möglich (Entsperrung des Knopfs).

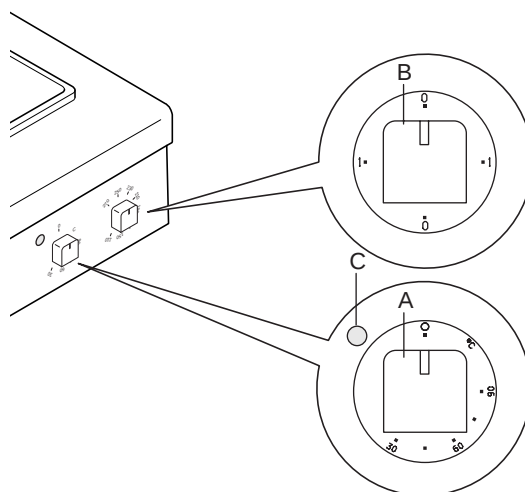
- Um den Hauptbrenner zu zünden, den Bedienknopf „M“ gegen den Uhrzeigersinn von ● auf ● drehen.
- Die gewünschte Temperatur wird mit dem Bedienknopf „N“ eingestellt.

HINWEIS! Im Notfall ist eine Zündung des Zündbrenners von Hand möglich. Hierzu eine Flamme durch die Öffnung „S“ an den Zündbrenner annähern. Gleichzeitig den Bedienknopf „M“ auf Stellung „Zündung Zündbrenner“ gedrückt halten.

Ausschalten

- Den Bedienknopf „M“ gegen den Uhrzeigersinn von ● auf ★ drehen.
- Anschließend den Knopf ganz eindrücken und auf ★ drehen; loslassen und auf ● stellen.

1.3. ELEKTROGERÄTE



Einschalten

- Den dem Gerät vorgeschalteten Schalter einschalten.
- Modelle 800mm: Den Bedienknopf „B“ auf „I“ drehen.
- Den Thermostatknopf „A“ auf die gewünschte Temperatur stellen.
- Das Aufleuchten der grünen Kontrolllampe „C“ zeigt an, dass das Gerät unter Spannung steht.

Ausschalten

Die Bedienknöpfe auf „0“ drehen.

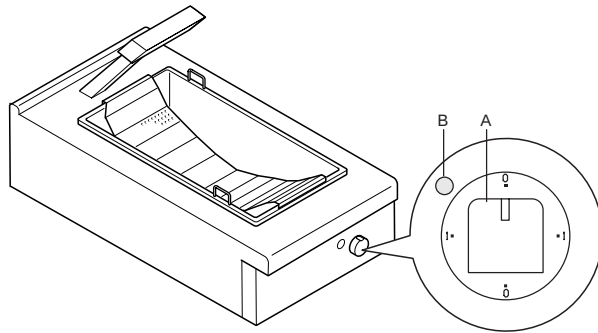
1.4. WASSERABLAUF

Nach dem Garvorgang das Wasser aus der Wanne ablassen. Die Überlaufleitung „F“ herausnehmen, um eventuelle korrosive Ablagerungen in der Wanne zu verhindern.

1. GEBRAUCH DER FRITTENWANNE

Allgemeine Vorsichtsmaßnahmen

- Das Gerät ist für industrielle 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 Warmhalten von frittierten Speisen. Jeder andere Gebrauch gilt als unsachgemäß.



Einschalten

- Den dem Gerät vorgeschalteten Schalter einschalten.
- Den Bedienknopf „A“ auf „1“ drehen. Das Aufleuchten der Kontrolllampe „B“ zeigt den Gerätebetrieb an. Die Beheizung erfolgt über eine IR-Lampe (Widerstand).

Ausschalten

- Den Bedienknopf „A“ auf „0“ drehen.
- Den dem Gerät vorgeschalteten Stromschalter ausschalten.

V REINIGUNG

ACHTUNG!

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

1. AUSSENTEILE

SATINIERTER STAHL OBERFLÄCHEN (täglich)

- Sämtliche Stahloberflächen reinigen: Frischer Schmutz kann leicht und mühelos entfernt werden.
- Schmutz, Fett und Speisereste von den ausgekühlten Stahloberflächen 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 OBERFLÄCHEN (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 OBERFLÄCHEN

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.

3. KALK

STAHL OBERFLÄCHEN (wenn nötig)

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

BOILER ODER KESSELMANTEL (mindestens einmal monatlich)

- Die Wasserspeicher- und Heizvorrichtungen (z. B.: Kesselmantel der Kochkessel mit indirekter Beheizung) mit reinem Essig oder der Lösung eines chemischen Reinigers (1/3) und Wasser (2/3) füllen, um den Kalk zu entfernen.

ESSIG

- Ca. 5 Minuten erhitzen.
- Essig mindestens 20 Minuten wirken lassen.
- Mit reichlich Wasser nachspülen.

CHEMISCHER REINIGER

- Ca. 3 Minuten erhitzen.
- Die Lösung mindestens 10 Minuten wirken lassen.
- Mit reichlich Wasser nachspülen.

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. Das Gerät regelmäßig einer vollständigen Prüfung unterziehen (mindestens einmal jährlich).

1.1 BETRIEBSSTÖRUNGEN UND ABHILFE (Bain-Marie)

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 Loslassen des Bedienknopfs für die Zündung.*

Mögliche Ursachen:

- Unzureichende Erhitzung des Thermoelements durch den Zündbrenner.
- Das Thermoelement ist defekt.
- Der Bedienknopf des Gasventils wird nicht lang genug gedrückt.
- Ungenügender Gasdruck am Ventil
- Das Gasventil ist defekt.

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

Mögliche Ursachen:

- Druckverlust in der Gasleitung.
- Die Düse ist verstopft oder das Gasventil ist defekt.
- Die Gasaustrittsöffnungen des Brenners sind verstopft.

1.2. ANLEITUNGEN FÜR DEN AUSTAUSCH VON KOMPONENTEN (ausschließlich durch einen Fachtechniker vorzunehmen)

- *GASVENTIL*

- Die Befestigungsschrauben ausdrehen und die Bedienblende abnehmen.
- Die Leitungen von Zündbrenner und Thermoelement abdrehen.
- Die Gaseintrittsleitung zum Ventil abdrehen.
- Die Komponenten 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*

- Den Gasanschluss vom Düsenträger abdrehen.
- Die Befestigungsschrauben ausdrehen und den Zündbrenner ausbauen.
- Die Befestigungsschrauben der Brennerblende ausdrehen und die Blende abnehmen.
- Die Befestigungsschrauben des Brenners ausdrehen.
- Die Komponenten ersetzen und in entgegengesetzter Reihenfolge im Vergleich zur Demontage einbauen.

2. VERZEICHNIS DER KOMPONENTEN (Gasbetriebenes Bain-Marie)

- Sicherheitsventil
Typ „Mertik“, Mod. GV 30T komplett mit Gaseintrittsfilter
- Zündbrenner
Typ „SIT“, Mod. 0.140
- Thermoelement
Typ „SIT“, Mod. 0.200 Gewinde M9x1.
- Hauptbrenner
Typ „Polidoro“, in AISI 430
- Dichtmasse
Dichtband Paraliqu PM 35 VLIES.
Loctite 511