



Bedienungsanleitung

Kippbratpfannen Gas

Typ	Art.-Nummer
BR80-98GF/I	90/80BRGI-L
BRM80-98GF/I	90/80BRGMI-L
BR120-912GF/I	90/120BRGI-L
BRM120-912GF/I	90/120BRGMI-L

MULTI Großküchen GmbH
Industriestr. 22
27356 Rotenburg / W.

BENUTZERANLEITUNG



BR-50-78G, BR-50-78GE, BRM-50-78G, BRM-50-78E

BR-80-98G, BR-80-98GE, BRM-80-98G, BRM-80-98GE

BR-120-912G, BR-120-912GE, BRM-120-912G, BRM-120-912GE

Erklärung über Einklang mit Normen

Der Hersteller erklärt, dass die Geräte im Einklang mit den EG Richtlinien 2009/142/ES (Regierungsverordnung 22/2003), Gesetz Nr. 22/1997 Sb und Nr. 258/2000 Sb über Gesundheitsschutz, Verordnung Nr. 38/2001 Sb. und den zuständigen Regierungsverordnungen sind. Die Installation muss unter Berücksichtigung der geltenden Vorschriften erfolgen.

Achtung, der Hersteller übernimmt keine Verantwortung im Falle von direkten und indirekten Beschädigungen, die durch schlechte Installation, unsachgemäßen Gebrauch, ungenügender Instandhaltung entstanden sind bzw. aus anderen Gründen wie in den Verkaufsbedingungen angegeben. Dieses Gerät ist ausschließlich für professionelle Benutzung bestimmt und muss von qualifizierten Personen bedient werden.

Das Gerät darf erst nach ordnungsgemäßer Installation durch das beauftragte Fachpersonal dem Benutzer übergeben werden.

Technische Angaben

Das Schild mit den technischen Angaben ist sichtbar an der Geräteseite angebracht. Vor Installation lesen Sie den elektrischen Schaltplan in der anliegenden Anleitung.

BR – 50-78

Type	Zündung	Bad kippen	Material von bad grund	Volumen (l)	Macht (kW)
BR-50-78G	feuerzeug	handbuch	Fe	50	14
BR-50-78GE	electric	handbuch	Fe	50	14
BR-50-78G/N	feuerzeug	handbuch	INOX	50	14
BR-50-78GE/N	electric	handbuch	INOX	50	14
BRM-50-78G	electric	electric	Fe	50	14
BRM-50-78G/N	electric	electric	INOX	50	14
Type	Bedarf/ Spannung	Durchmesser gasanschluss	Durchmesser wasseranschluss	Größe (cm)	Gewicht (kg)
BR-50-78G	-	G3/4	G1/2	80x70x90 v	133
BR-50-78GE	230/N/50	G3/4	G1/2	80x70x90 v	134
BR-50-78G/N	-	G3/4	G1/2	80x70x90 v	133
BR-50-78GE/N	230/N/50	G3/4	G1/2	80x70x90 v	134
BRM-50-78G	230/N/50	G3/4	G1/2	80x70x90 v	139
BRM-50-78G/N	230/N/50	G3/4	G1/2	80x70x90 v	139

BR 80-98

Typ	Zündung	Bad kippen	Material von bad grund	Volumen (l)	Macht (kW)
BR-80-98G	feuerzeug	handbuch	Fe	80	22
BR-80-98GE	electric	handbuch	Fe	80	22
BR-80-98G/N	feuerzeug	handbuch	INOX	80	22
BR-80-98GE/N	electric	handbuch	INOX	80	22
BRM-80-98G	electric	electric	Fe	80	22
BRM-80-98G/N	electric	electric	INOX	80	22
Typ	Bedarf/ Spannung	Durchmesser gasanschluss	Durchmesser wasseranschluss	Größe (cm)	Gewicht (kg)
BR-80-98G	-	G3/4	G1/2	80x90x90 v	155
BR-80-98GE	230/N/50	G3/4	G1/2	80x90x90 v	156
BR-80-98G/N	-	G3/4	G1/2	80x90x90 v	155
BR-80-98GE/N	230/N/50	G3/4	G1/2	80x90x90 v	156
BRM-80-98G	230/N/50	G3/4	G1/2	80x90x90 v	159
BRM-80-98G/N	230/N/50	G3/4	G1/2	80x90x90 v	159

BR 120-912

Typ	Zündung	Bad kippen	Material von bad grund	Volumen (l)	Macht (kW)
BR-120-912G	feuerzeug	handbuch	Fe	120	30
BR-120-912GE	electric	handbuch	Fe	120	30
BR-120-912G/N	feuerzeug	handbuch	INOX	120	30
BR-120-912GE/N	electric	handbuch	INOX	120	30
BRM-120-912G	electric	electric	Fe	120	30
BRM-120-912G/N	electric	electric	INOX	120	30
Typ	Bedarf/ Spannung	Durchmesser gasanschluss	Durchmesser wasseranschluss	Größe (cm))	Gewicht (kg)
BR-120-912G	-	G3/4	G1/2	120x90x90 v	203
BR-120-912GE	230/N/50	G3/4	G1/2	120x90x90 v	204
BR-120-912G/N	-	G3/4	G1/2	120x90x90 v	203
BR-120-912GE/N	230/N/50	G3/4	G1/2	120x90x90 v	204
BRM-120-912G	230/N/50	G3/4	G1/2	120x90x90 v	207
BRM-120-912G/N	230/N/50	G3/4	G1/2	120x90x90 v	207

Grundlegende Informationen zu den Kippfannen

Die Kippfannen sind mit Blick auf maximale Leistungen, Beständigkeit und Haltbarkeit für den anspruchsvollsten Betrieb und die Einfachheit der Bedienung gemeinsam mit einer einfachen Wartung konstruiert. Für die Herstellung werden Teile von hoher Qualität verwendet.

- Hohe Leistung
- Optimierte Flamme und Gasverbrauch
- Edelstahlwände der Wannen und massiver wärmeleitender Boden
- Massive Konstruktion
- Manuelles oder elektrisches Kippen
- Bei den Kippmodellen Wassereinlass direkt in die Wanne
- Ergonomische Formung der Bedienungselemente
- Optimierte Formung der Oberfläche für eine leichte Reinigung
- Einfache Bedienung

VERPACKUNGS- UND VORRICHTUNGSKONTROLLE

Die Vorrichtung verlässt unsere Lager in ordentlicher Verpackung mit entsprechenden Symbolen und Bezeichnungen. In der Verpackung befindet sich die entsprechende Bedienungsanleitung. Sollte die Verpackung schlechte Behandlung oder Anzeichen der Beschädigungen aufweisen, muss dieses sofort beim Transporteur reklamiert werden und zwar durch Erstellung und Unterzeichnung eines Schadensprotokolls.

Allgemeine Hinweise

Diese Anleitung muss aufmerksam durchgelesen werden, weil sie wichtige Hinweise über Sicherheit, Installation und Benutzung umfasst.

- Diese Anleitung ist nur für dieses Produkt oder Produktlinie bestimmt
- Diese Anleitung muss für künftige Benutzung aufbewahrt werden
- Vorsehen dass nicht Kinder mit dem Geräte hantieren.
- Nur geschultes Personal darf das Gerät bedienen
- Der Produkt darf nicht ohne Aufsicht eingeschaltet werden
- Bei Funktion darf der Abgaskamin nicht voll oder teilweise bedeckt werden
- Es ist empfohlen, eine Kontrolle des Gerätes durch den Fachservice minimal 2x jährlich durchzuführen

- Bei einer Reparatur oder Austausch dürfen nur Originalersatzteile vom Hersteller eingesetzt werden.
- Das Gerät darf nicht mit Wasserstrahl oder eine Druckdusche gereinigt werden
- Bei einer Störung oder einem schlechten Lauf des Gerätes sind sofort alle Zuleitungen (Wasser, Strom, Gas) abzuschliessen und einen autorisierten Service anzurufen
- Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck benutzt werden, eine andere Benutzung ist verboten und kann zur Unfallgefahr führen
- **Das Gerät darf keinesfalls als eine Friteuse oder deren Ersatz benutzt werden**
- Die strengste Einhaltung des Feuerschutzes muss gewährleistet sein
- Der Hersteller lehnt eine Produkthaftung ab, die durch falsche Installation, Nichteinhaltung von o.a.Hinweisen zu Störungen führen.

Installation

Wichtig:

Der Hersteller haftet für keine Mängel, die durch Nichteinhaltung von o.a. Hinweisen in der Anleitung bzw. durch unrichtige Benutzung und schlechte Handhabung entstanden sind.

Installation, Überarbeitung und Reparaturen der Grossküchengeräte, sowie deren Demontage aufgrund möglicher Beschädigung der Gaszuleitung, dürfen nur aufgrund eines Instandhaltungsvertrages durchgeführt werden. Dieser Vertrag kann mit einer autorisierten Servicefirma abgeschlossen werden, wobei die Normen und Vorschriften für die Installation, von Strom, Gas und Arbeitssicherheit eingehalten werden müssen.

Technische Instruktionen für die Installation und Einstellungen NUR für spezialisierte Techniker zur Benutzung.

Folgende Instruktionen gelten für die Installation durch einen qualifizierten Techniker: Alle Arbeitsgänge sind laut gültigen Normen und korrekt durchzuführen.

Alle mit Einstellung u.a. verbundenen Tätigkeiten an dem Gerät dürfen nur bei Abschalten des Strom- bzw. Gasnetzes durchgeführt werden. Wenn das Gerät unter Spannung sein muss, ist höchste Vorsicht zu beachten.

Unterbringung

Für die richtige Tätigkeit und Unterbringung des Geräts sind die nachstehenden Richtlinien gemäß den Normen TPG G 704 01, EN 127040 und EN 127010 einzuhalten.

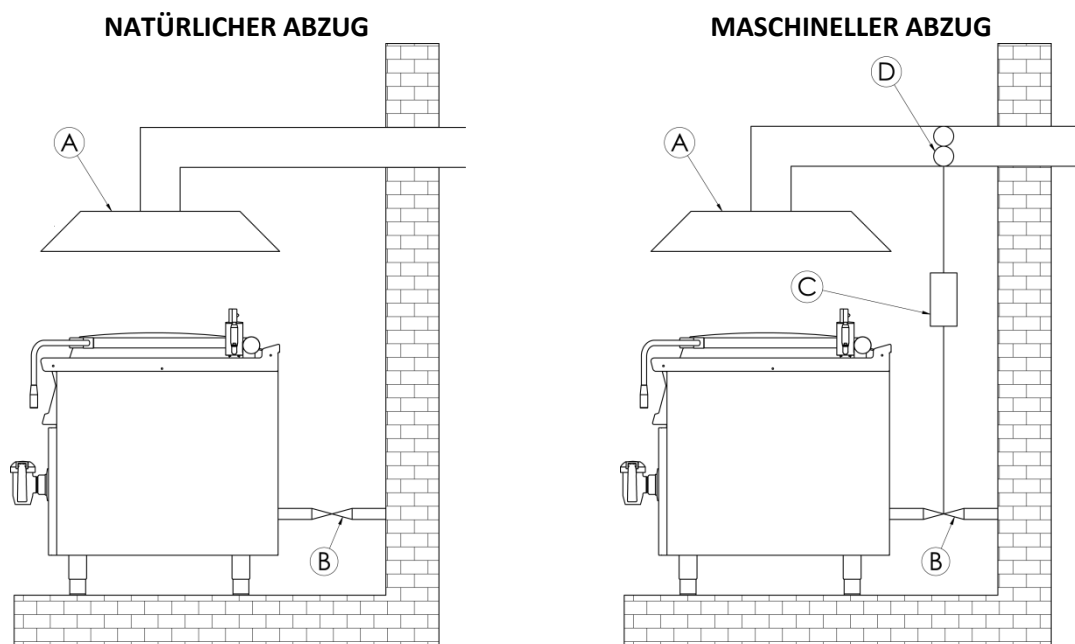
Packen Sie das Gerät aus und kontrollieren Sie, ob das Gerät nicht während des Transports beschädigt wurde. Platzieren Sie das Gerät auf einer waagerechten Fläche (maximale Unebenheit bis zu 2°). Geringfügige Unebenheiten können mit den verstellbaren Füßen ausgeglichen werden.

Wenn die Anlage so platziert wird, dass sie mit Möbelwänden in Kontakt sein wird, müssen diese gegen eine Temperatur von bis zu 60 °C beständig sein. Die Installation, das Einrichten und die Inbetriebnahme muss eine qualifizierte Person vornehmen, die zu diesen Handlungen berechtigt ist, und zwar gemäß den geltenden Vorschriften.

Das Gerät kann eigenständig oder in Serie mit Geräten unserer Produktion installiert werden. Es ist der Mindestabstand von 10 cm von brennbaren Materialien einzuhalten. In diesem Fall ist eine entsprechende Anpassung sicherzustellen, damit die Wärmeisolierung der brennbaren Teile sichergestellt wird.

Das Gerät ist lediglich auf einer nicht brennbaren Oberfläche oder an einer nicht brennbaren Wand zu installieren.

Ausführung des Abzugs Gerät vom Typ A (Abb. 8)



Die Dunstabzugshaube mündet in den Schornsteinkörper selbst ein (A). Den Rauchgasabzug stellt der natürliche Zug des Schornsteins sicher.

Die Einmündung der Dunstabzugshaube ist ohne natürlichen Abzug. Der Rauchgasabzug wird mit Hilfe eines Ventilators (D) (maschineller Abzug) sichergestellt. In diesem Fall ist es unerlässlich, eine Verbindung mit der Gaszufuhr (B) für das Abschalten der Gaszufuhr bei einem Ausfall sicherzustellen.

SICHERHEITSMASSNAHMEN HINSICHTLICH DES BRANDSCHUTZES NACH DER NORM EN 061008 ART. 12-2:

- Das Gerät können nur erwachsene Personen bedienen.
- Mindestdurchmesser des Gefäßbodens beträgt 120 mm, Höchstdurchmesser 210 mm.
- Der Gasverbraucher darf sicher in gewöhnlicher Umgebung nach der Norm EN 332000-3 benützt werden. Unter Umständen, die zur Gefahr vorübergehender Entstehung von brennbaren Gasen oder Dämpfen führen, bei Arbeiten, bei denen vorübergehende Feuer- oder Explosionsgefahr entstehen könnte (z.B. Linoleum-, PVC-Kleben usw.), muss das Gerät rechtzeitig vor Entstehung der Gefahr aus Betrieb abgeschaltet werden..
- Vor der Montage des Gerätes muss der Benutzer eine Genehmigung der Gaswerke zum Gasverbraucheranschluss an die Gasanschlussleitung haben.
- Den Gasverbraucheranschluss ans Gas darf nur ein Fachinstallationsbetrieb durchführen.
- Der Gasverbraucher ist so zu platzieren, damit er fest auf unbrennbarer Unterlage steht oder hängt. Diese Unterlage muss den Gasverbrauchergrundriss mindestens um 10 cm auf jeder Seite überragen. Auf den Gasverbraucher sowie in eine geringere Entfernung als der sichere Abstand von diesem dürfen keine Gegenstände aus brennbaren Stoffen gelegt werden (Mindestabstand des

Verbrauchers von brennbaren Stoffen 50 cm in Richtung der Hauptstrahlung und in sonstigen Richtungen 10 cm).

- Sicherheitsabstände von Stoffen einzelner Brennbarkeitsstufen sowie Informationen über Brennbarkeitsstufen gewöhnlicher Baustoffe — siehe Tabelle.

Tabelle:

Brennbarkeitsstufen von Baustoffen nach Brennbarkeitsstufen (EN 730823) von Stoffen und Produkten:

A -unbrennbare	Granit, Sandstein, Beton, Ziegelsteine, keramische Fliesen, Spezialputz
B -schwierigbrennbare	Akumin, Heraklit, Lihnos, Itaver
C1 - schwerbrennbare	Holz, Laubholz, Sperrholz, Sirkolit, gehärtetes Papier, Umakart
C2 -mittelbrennbare	Spanholzplatten, Solodur, Korkplatten, Gummi, Bodenbeläge
C3 -leichtbrennbare	Faserholzplatten, Polystyrol, Polyuretan, PVC

Die Verbraucher müssen auf sichere Weise installiert werden, und müssen mit einstellbaren Füßen zum Höhenausgleich und Ausgleich eventueller Unebenheiten ausgestattet sein.

Bei der Installation sind einschlägige Projekt-, Sicherheits- und Hygienevorschriften nach folgenden Normen zu respektieren:

- EN 06 1008 Brandsicherheit von lokalen Verbrauchern und Wärmequellen,
- EN 33 2000-3 Umgebung für Elektroanlagen,
- EN 1775 Gasversorgung - Gasleitungen in Gebäuden - Höchster Betriebsdruck ≤ 5 Bar - Betriebsanforderungen,
- § 10 des Gesetzes Nr.185/2001 GBI, über Abfälle

Anschluss des Gasanschlussschlauchs

Zunächst ist zu prüfen, ob das Gerät für denselben Gastyp hergestellt ist, der verwendet wird, und ob es folglich der Kennzeichnung auf dem Typenschild des Gases, das verwendet wird, entspricht.

Für einen Umbau des Kessels auf eine andere Gassorte ist zu kontrollieren, ob der Typ des gekennzeichneten Gases dem entspricht, der in diesem Handbuch empfohlen wird.

Der Anschluss des Geräts an die Gasverteilung ist mit einem Anschlussschlauch aus Stahl oder Kupfer vorzunehmen, der den geltenden nationalen Anforderungen entspricht. Dieser ist regelmäßig zu kontrollieren und je nach Bedarf auszutauschen. Jedes Gerät muss mit einem Absperrhahn und einem Schnellschlussventil ausgestattet sein. Das Schnellschlussventil muss frei zugänglich und in Reichweite der Anlage sein. Nach Abschluss der Installation ist zu kontrollieren, ob es nicht zu einer Leckage von Gas kommt. Für die Ermittlung einer Leckage verwenden wir Seifenwasser oder ein Prüfspray für die Ermittlung eventueller Leckagen.

Keine Korrosion verursachenden Stoffe verwenden! Alle unsere Geräte werden sorgfältig kontrolliert. Der Typ des Gases, der Druck und die Kennzeichnung der entsprechenden Kategorie sind auf dem Typenschild angegeben.

Anschluss an Flüssiggas:

Der Druck für den Anschluss an Flüssiggas muss 28 oder 30 mbar für Propan/Butan und 37 mbar für Propan sein. Es ist das Schild zu kontrollieren, der Druck zu messen und es sind die Parameter der installierten Düse mit den verlangten Parametern der Düse entsprechend den Anforderungen des Herstellers zu kontrollieren. Sofern der Druck niedriger als 25 mbar oder höher als 37 mbar ist, **DARF DAS GERÄT NICHT ANGESCHLOSSEN WERDEN.**

Anschluss an Erdgas:

Der Druck beim Anschluss an Methan muss 18 oder 20 mbar sein. Es ist das Schild zu kontrollieren, der Druck zu messen und es sind die Parameter der installierten Düse mit den verlangten Parametern der Düse entsprechend den Anforderungen des Herstellers zu kontrollieren. Sofern der Druck niedriger als 15 mbar oder höher als 22,5 mbar ist, **DARF DAS GERÄT NICHT ANGESCHLOSSEN WERDEN.**

Wasseranschluss

Der Wasseranschluss erfolgt mit Hilfe eines Schlauchs mit einem Gewinde G1/2. Der Anschluss erfolgt nach dem Abnehmen der vorderen Platte (Abb. 1). Die Wasserzufuhr ist mit einem eigenständigen Hahn zu besetzen, der frei zugänglich und in Reichweite der Anlage ist. Bestandteil der Anlage ist ein Rückschlagventil.

- Die Wasserhärte muss im Bereich von 0,5 - 5 ° französische Grade liegen. Oberhalb dieses Wertes ist ein Weichmacher zu verwenden.
- Der Wasserdruck muss im Bereich von 50 – 250 kPa liegen.
- Der Chlorgehalt im Wasser darf nicht höher als 10 ppm sein, andernfalls droht eine Beschädigung der Wannenoberfläche.
- Der Säuregehalt des Wassers muss über 7 pH liegen.
- Elektrische Leitfähigkeit: 50 – 2000 uS/cm (20 °C)
- Der Anschluss muss im Einklang mit EN 1717 sowie mit den geltenden nationalen Wasserwirtschaftsvorschriften stehen.

Maßnahmen für den Umbau und die Installation auf eine andere Gassorte

Unsere Geräte sind für Erdgas zertifiziert und reguliert (siehe Typenschild). Ein Umbau oder eine Anpassung auf einen anderen Gastyp hat lediglich durch einen berechtigten Techniker zu erfolgen. Die Düsen für die unterschiedlichen Gastypen finden sich in der der Pfanne beigelegten Tüte und sind in Hundertstel mm gekennzeichnet (Tabelle der technischen Daten der Brenner).

Austausch der Düse:

Für einen Austausch der Düse ist die vordere Platte abzumontieren, nach dem Lösen der Schraube M5 die Luftregelung (Abb. 3, Pos. 2) einzuschieben und mit dem Schlüssel 13 die ursprüngliche Düse (Abb. 3, Pos. 3) herauszuschrauben und die neue anzuschrauben. Danach ist die Luftregelung auf den neuen Wert (Abb. 3, Maß "A") einzustellen. Die Maße für das entsprechende Gas sind in der Tabelle der technischen Daten der Brenner angegeben.

Ferner ist die Düse des Pilotbrenners (Abb. 4, Pos. 5) auszutauschen. Mit dem Schlüssel 10 wird das Zuleitungsrohr zum Pilotbrenner abmontiert und herausgeschoben. Zwischen dem Ende des Rohrs und

dem Pilotbrenner ist die Düse untergebracht. **Nach ihrem Austausch und dem Zurückmontieren des Zuleitungsrohrs ist die Dichte der Verbindung zu kontrollieren.**

Einrichten des Drucks:

Der Druck wird mit einem Druckmesser mit der erforderlichen Empfindlichkeit gemessen. Der Druckmesser wird nach dem Abschrauben der Schraube mit dem luftdichten Abschluss an die entsprechende Stelle (Abb. 5, Pos. 8) angeschlossen. Die Stellschraube des Drucks ist nach der Demontage der Abdeckung (Abb. 5, Pos. 5) zugänglich. Der Druck wird auf den in der Tabelle der technischen Daten der Brenner (S. 10) angegebenen Wert eingestellt. Nach Abschluss der Messung ist die Schraube zurückzuschrauben und deren Dichte zu kontrollieren.

Wichtig:

Nachdem die Einrichtung des Geräts auf einen anderen Gastyp erfolgt ist, ist die Änderung des Gases auf dem Schild des Geräts zu kennzeichnen.

Inbetriebnahme und Kontrolle des Betriebs:

- nach dem Anschluss des Geräts an die Zufuhr ist das Gerät, die gesamte Installation und der Betrieb des Geräts zu überprüfen
- **insbesondere ist zu kontrollieren:**
 - kontrollieren, dass alle Anschlüsse entsprechend der beiliegenden Installationsanleitung erfolgten
 - kontrollieren, ob alle geltenden Normen und Sicherheitsvorschriften sowie die gesetzlichen Vorschriften und Richtlinien eingehalten und erfüllt wurden
 - die Geräte wegen einer Gasleckage kontrollieren
 - die Dichte der Wasserzufuhr kontrollieren
 - das Anzünden der Brenner kontrollieren
 - die Beständigkeit des Brennens der Flamme kontrollieren
 - Im Fall einer Änderung der Anlage auf eine andere Gassorte das Gasidentifikationsschild, das stets unter der Gaszufuhr (Abb. 1 G) angebracht ist, ändern.

Gebrauchsanweisung

Achtung! Bevor Sie beginnen, das Gerät zu verwenden, ist von der gesamten Oberfläche die Schutzfolie vom Edelstahlblech zu entfernen und dieses dann gründlich mit Geschirrspülwasser einschließlich der Wanne zu waschen und danach mit einem in reinem Wasser angefeuchteten Lappen abzureiben. Reiben Sie die Wanne mit einem Geschirrtuch trocken, bestreichen Sie den Boden der Wanne mit Tafelöl und nehmen Sie das Ausbrennen des Bodens bei einer Temperatur von 230 °C vor. Vor dem Kochen sind das Einbraten des Bodens und dessen Einziehen vorzunehmen. Optimal ist es, ca. 3 bis 5 Tage in der Pfanne zu braten und sie erst danach zum Kochen zu benutzen. Sofern die Pfanne chemisch gereinigt wurde, ist es günstig, vor dem Kochen erneut ca. 4 bis 6 Bratzyklen vorzunehmen. **Das Gerät darf unter keinen Umständen als Fritteuse oder deren Ersatz verwendet werden!**

Anzünden des Hauptbrenners:

Ausführung mit einem Piezozünder

Schieben Sie die Klappe links nach unten auf die vordere Platte und drehen Sie den Bedienknopf des Gasventils in die Position Zünden (Abb. 2, Pos. 3 und Abb. 6) und halten Sie ihn gedrückt. Drücken Sie mehrmals den Knopf des Piezozünder. Nach dem Anzünden des Brenners halten Sie den Knopf noch einige Sekunden (ca. 10 - 20 Sekunden) gedrückt, bis sich die Thermosicherung erhitzt, danach lassen Sie den Knopf los. Wenn die Flamme erlischt, wiederholen Sie das gesamte Vorgehen.

Ausführung mit einer elektrischen Zündung

Schieben Sie die Klappe links nach unten auf die vordere Tafel und drehen Sie den Bedienknopf des Gasventils in die Position Zünden (Abb. 2, Pos. 3 und Abb. 6) und halten Sie ihn gedrückt. Die Flamme zündet sich automatisch an. Nach dem Anzünden des Brenners halten Sie den Knopf noch einige Sekunden (ca. 10 - 20 Sekunden) gedrückt, bis sich die Thermosicherung erhitzt, danach lassen Sie den Knopf los. Wenn die Flamme erlischt, wiederholen Sie das gesamte Vorgehen.

Anzünden des Hauptbrenners und Regelung der Temperatur

Drehen Sie den Bedienknopf des Gasventils in die Position für das Anzünden des Hauptbrenners (Abb. 6) und stellen Sie auf dem Regelknopf des Arbeitsthermostats die gewünschte Temperatur ein. Es kommt zum Anzünden des Hauptbrenners.

Ausschalten des Hauptbrenners

Der Hauptbrenner kann entweder durch Einstellen des Regelknopfes des Arbeitsthermostats auf "0" oder durch Drehen des Bedienknopfes des Gasventils in die Position für das Anzünden ausgeschaltet werden. Der Hauptbrenner erlischt stets und lediglich der Pilotbrenner brennt weiter.

Ausschalten des gesamten Geräts

Stellen Sie den Bedienknopf des Gasventils in die Position aus. Es kommt zum Erlöschen aller Brenner.

Einlassen von Wasser in die Wanne

Öffnen Sie den Hahn für das Einlassen der Wanne und schließen Sie diesen nach dem Einlassen der benötigten Menge wieder. Lassen Sie das Wasser lediglich bei geöffnetem Wannendeckel ein.

Auslassen der Wannenfällung

Mit Hilfe des Bedienrads kippen Sie die Pfanne in die benötigte Position für ihr Auslassen. VORSICHT! Stellen Sie vor dem Auslassen der Wanne ein geeignetes Gefäß unter den Überlauf. Lassen Sie beim Umgang mit heißem Inhalt maximale Vorsicht walten. In der maximalen Position der Wanne kommt es zu ihrem vollständigen Auslassen. Führen Sie die Wanne nach ihrem Ausgießen in die Arbeitsposition zurück.

VORSICHT! Beim Heben der Wanne kommt es zum Erlöschen des Hauptbrenners und bei ihrem Herablassen erneut zu seinem Anzünden, nehmen Sie deshalb sämtliche Handhabung der Wanne bei ausgeschaltetem Brenner vor.

Kippsystem der Wanne

Beim manuellen Kippen der Wanne gehen Sie folgendermaßen vor:

- 1) **Stellen Sie unter die Stelle des Ausflusses ein ausreichend großes, temperaturbeständiges Gefäß.**
- 2) **Lassen Sie den Inhalt der Wanne nach dem Braten abkühlen.**
- 3) **Klappen Sie am Bedienungsrad den Betätigungsgriff heraus.**
- 4) **Beginnen Sie, das Rad nach rechts zu drehen, um die Wanne zu heben, und nach links, um die Wanne zu senken.**
- 5) **Führen Sie das Heben so flüssig wie möglich aus, damit die Wanne nicht in Schwingungen versetzt wird.**

Hinweise:

Gießen Sie Öl niemals bei Frittieretemperatur aus der Wanne aus. Lassen Sie beim Umgang mit der Wanne und ihrem Inhalt maximale Vorsicht walten, einige Bestandteile können auch nach dem Abkühlen des Inhalts heiß sein.

Beachten Sie beim motorbetriebenen Kippen die oben angeführten Hinweise und verwenden Sie diese Taste anstelle des Griffs, wobei der Pfeil nach oben das Kippen und der Pfeil nach unten die Rückkehr der Pfanne in die Grundposition bedeutet:



Reinigung

Achtung!

Die Einrichtung darf nicht durch Wasserstrahl oder Druckwasser gereinigt werden. Das Gerät muss man täglich reinigen, tägliche Reinigung verlängert die Lebensdauer des Gerätes sowie auch seine Wirksamkeit. Vor Reinigung ist das Gerät vom Strom abzuschalten, das Gerät soll auch von der Hauptzuleitung abgechaltet werden. Rostfreie Teile mit Waschlappen reinigen, anschließend mit geeigneten Spülmittel durchspülen und austrocknen. Keine Korrosions- und Abrasionsmittel benutzen.

Die Innenfläche des Tiegels mit einem gewöhnlichen Schwamm und handelsüblichen Spülmittel reinigen (keine Metallgegenstände). Eine dunkle schwache Schicht auf dem Tiegelboden nicht abschürfen, die bildet eine Schutzschicht. Nach Reinigung den Tiegelboden mit Öl einstreichen.

Nach Reinigung den Tiegel in die Ursprungslage positionieren mit geöffneten Deckel um eine gute Luftzirkulation zu gewährleisten.

Beim langfristigen Stillstand:

Wasser- und Stromzuleitung abschliessen

Den Tiegel reinigen und den Boden mit Öl konservieren

Instandhaltung und Garantiebedingungen

Bei langfristiger Benutzung ist für ein sicheres Arbeiten eine regelmässige Instandhaltung erforderlich. Wir empfehlen das Abschliessen eines Servicevertrages. Nur autorisierte Techniker können die Instandhaltung durchführen, wie die Vorschriften und Normen aus der Anleitung beeinhalteten. Empfehlenswert ist eine Kontrolle alle 6 Monate durchzuführen bzw. bei grosser Belastung alle 3 Monate. Durch preventive Kontrollen kann man eventuellen Mängeln vorbeugen und damit den Nutzeffekt erhöhen.

Achtung!

Die Garantie bezieht sich nicht auf alle Bestandteile, welche einer üblichen Abnutzung unterliegen (Gummidichtungen, Birnen, Glas- und Plastikteile usw.) Die Garantie bezieht sich auch nicht auf das Gerät, wo die Installation nicht im Einklang mit den Anweisungen durchgeführt wurde – von einem autorisierten Servicetechniker laut der entsprechenden Normen und falls mit dem Gerät unfachmännisch manipuliert wurde, oder von nicht geschulten Personen und in Widerspruch zu den Anweisungen bedient wurde, weiter bezieht sich die Garantie nicht auf Beschädigung von Natureinflüssen oder von anderen Aussenangriffen.

Hinweise für Störfall

Sofort die Strom- und Wasserzuleitung abschalten, einen Service anrufen und keinesfalls mit dem Gerät irgendwie manipulieren.

Der Hersteller nimmt keine Verantwortung für Verletzungen und Eigentumsschaden, die aufgrund der Nichteinhaltung von Sicherheitsvorschriften oder der Benutzung zum anderen als bestimmten Zweck entstanden sind.

Hinweise für Entsorgung:

Die Verpackung des Gerätes muss im Einklang mit Vorschriften ordnungsgemäss entsorgt werden. Das Gerät muss einer autorisierten Organisation, die mit dem Einsammeln von elektrischen Geräten beauftragt ist, übergeben werden.

Tabelle der technischen Daten Brennern

BR 50-78

	9,45 kWh/ m ³ G20 NATURAL GAS (20,25)mbar	8,12 kWh/ m ³ G25 NATURAL GAS (20,25)mbar	12,68 kWh/kg G30 BUTAN (30,36,50)mbar	12,87 kWh/kg G31 PROPAN 37mbar
Hauptbrenner durchmesser 1/100mm	310	370	215	215
Pilotbrenner durchmesser 1/100mm	51	51	30	30
der Überdruck an der Düse - volle Leistung (mbar)	12,2	9,1	8,44	19,9
Luftregelung Einstellung (mm)	20	20	15	15
Gasverbrauch	1,429 m ³ /h	1,643 m ³ /h	0,43 m ³ /h	0,557 m ³ /h

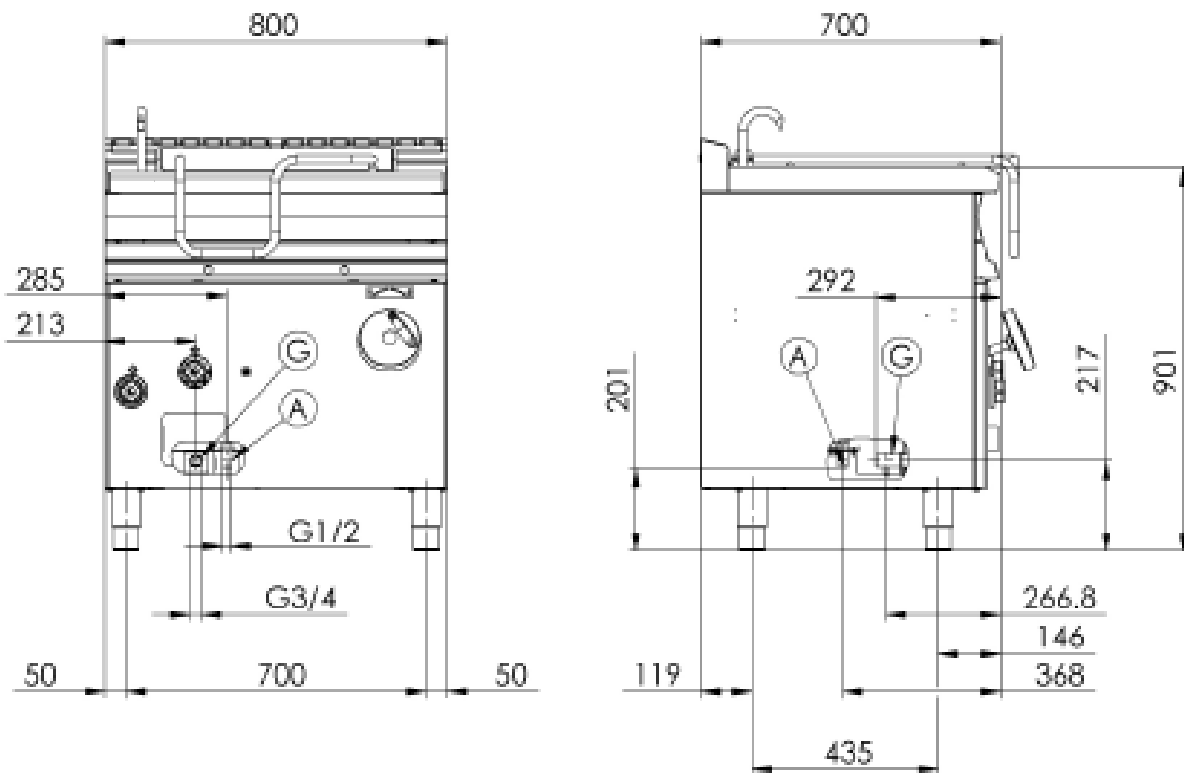
BR 80-98

	9,45 kWh/ m ³ G20 NATURAL GAS (20,25)mbar	8,12 kWh/ m ³ G25 NATURAL GAS (20,25)mbar	12,68 kWh/kg G30 BUTAN (30,36,50)mbar	12,87 kWh/kg G31 PROPAN 37mbar
Hauptbrenner durchmesser 1/100mm	370	430	250	250
Pilotbrenner durchmesser 1/100mm	51	51	30	30
der Überdruck an der Düse - volle Leistung (mbar)	16	12,5	18	29,18
Luftregelung Einstellung (mm)	20	15	15	15
Gasverbrauch	2,24 m ³ /h	2,51 m ³ /h	0,658 m ³ /h	0,977 m ³ /h

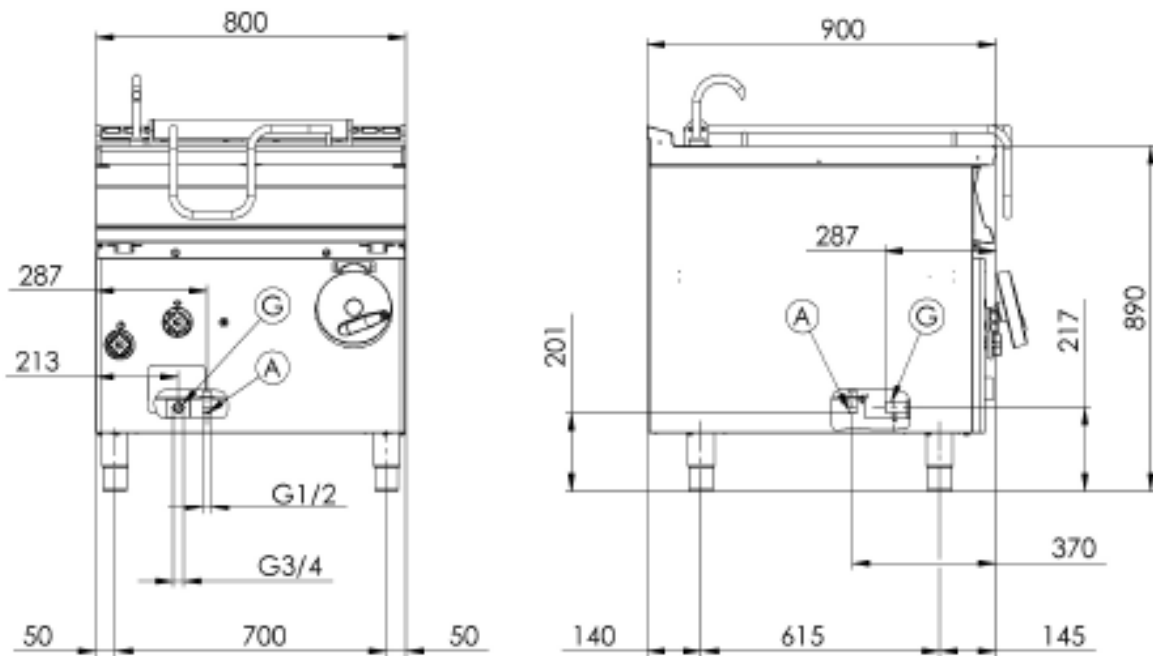
BR 120-912

	9,45 kWh/ m ³ G20 NATURAL GAS (20,25)mbar	8,12 kWh/ m ³ G25 NATURAL GAS (20,25)mbar	12,68 kWh/kg G30 BUTAN (30,36,50)mbar	12,87 kWh/kg G31 PROPAN 37mbar
Hauptbrenner durchmesser 1/100mm	440	500	300	300
Pilotbrenner durchmesser 1/100mm	51	51	30	30
der Überdruck an der Düse - volle Leistung (mbar)	16	16	15,98	15,98
Luftregelung Einstellung (mm)	15	15	20	20
Gasverbrauch	3,1 m ³ /h	3,4 m ³ /h	0,919 m ³ /h	0,919 m ³ /h

Massbilder mit anschlusspunkten BR 50 – 78 (Fig.1)



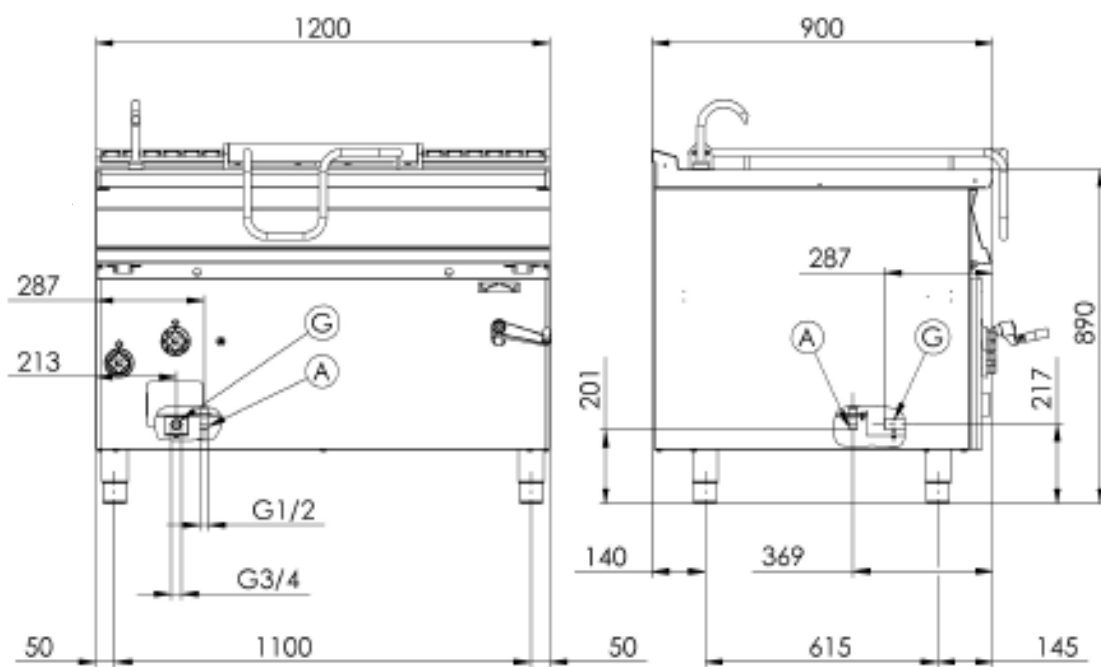
Massbilder mit anschlusspunkten BR 80 – 98 (Fig.1)



A – Kaltwasseranschluss

G – Gasanschluss

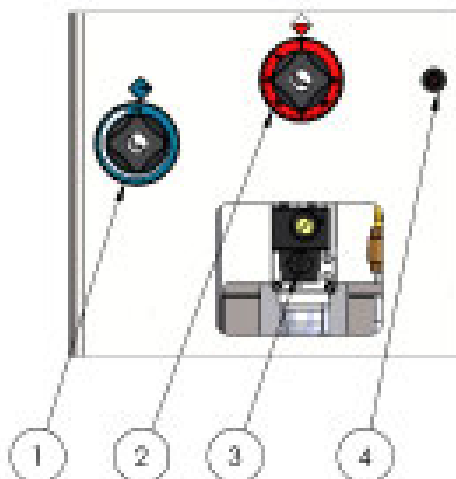
Massbilder mit anschlusspunkten BR 120 – 912 (Fig. 1a)



A – Kaltwasseranschluss

G – Gasanschluss

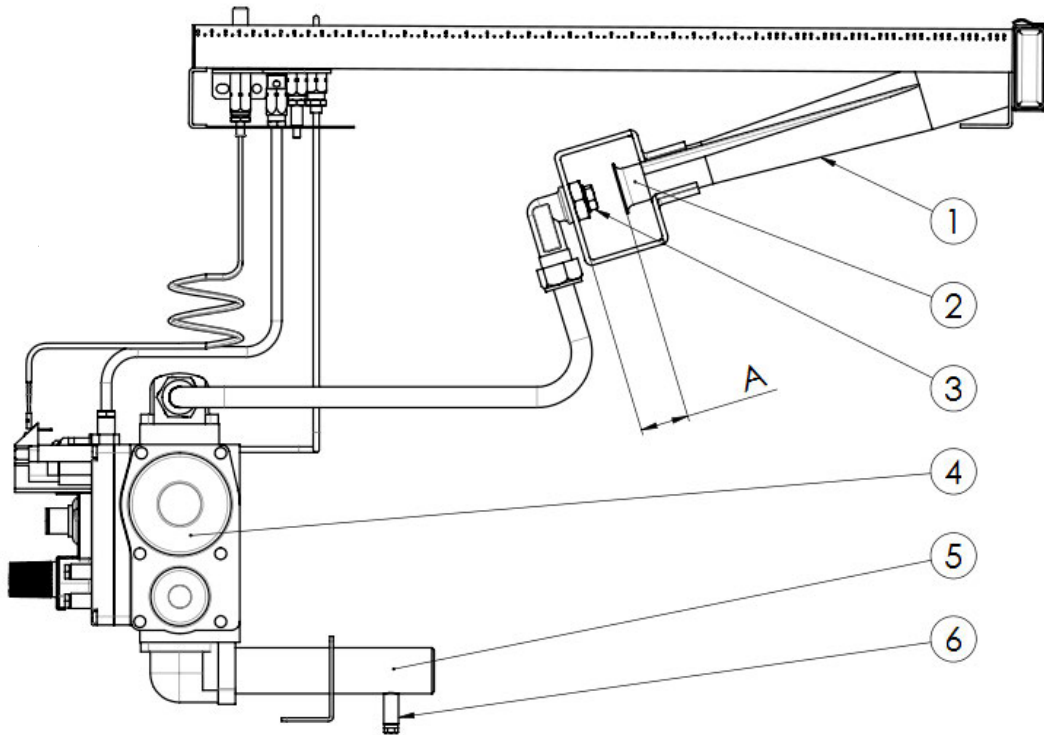
Regelung (Fig. 2)



1 – Wasserfüllung
2 – Thermostat drehknopf

3 – gasventil drehknopf
4 – Piezo FeuerzeugKnopf

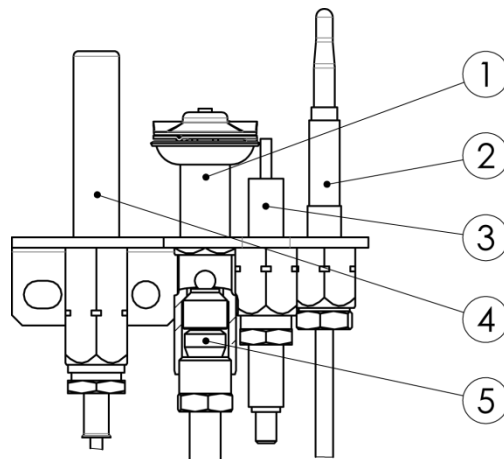
Gas valve, duese und brennern (Fig. 3)



- 1 – Hauptbrenner
- 2 – air control
- 3 – Düse

- 4 – Gasventil
- 5 – Gaseinlass
- 6 – gaseintrittsdruck checkpoint

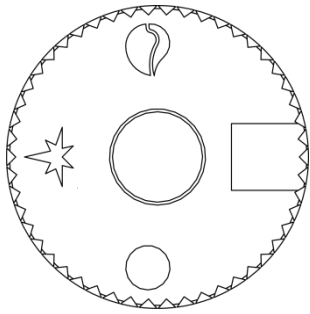
Pilotbrenner (Fig. 4)



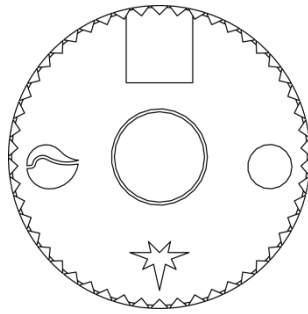
- 1 – pilotbrenner
- 2 – thermoelement
- 3 – Zündkerze

- 4 – thermo-akku
- 5 – pilotbrenner Düse

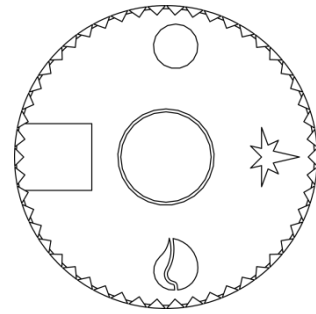
Positionen gasventil drehknopf (Fig. 6)



Ausgeschaltet Position

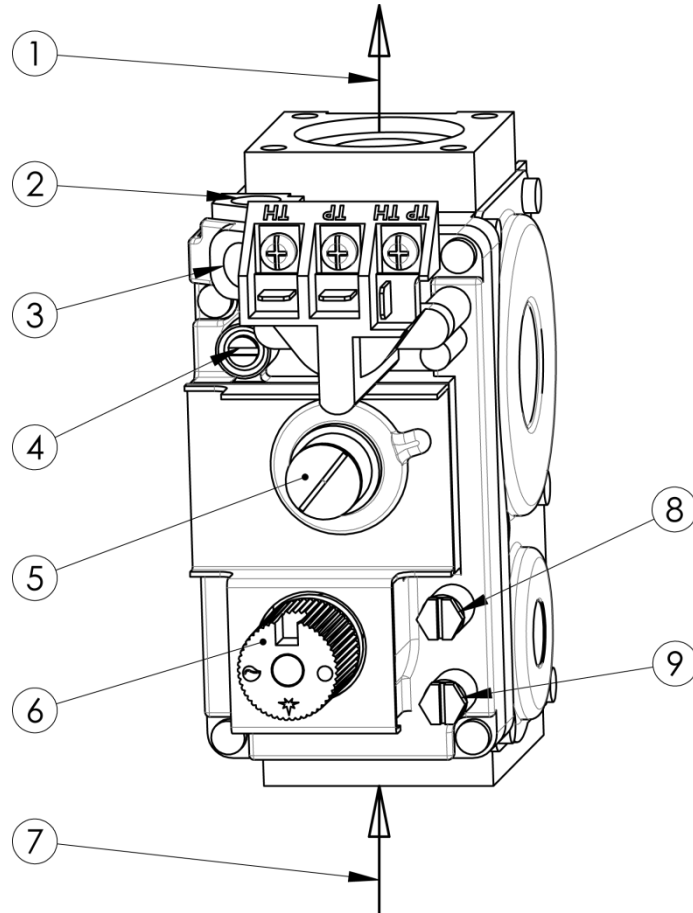


Zündstellung



Zündstellung für Hauptbrenner

Gasventil (Fig. 5)



1 – Ausgang Gas Hauptbrenner

2 – Gas-Ausgang einen Zündbrenner

3 – Thermoelement-Anschluss

4 – Stellschraube für den Zündbrenner
Macht

5 – Druckregler Anpassung Kappe des
Hauptbrenner

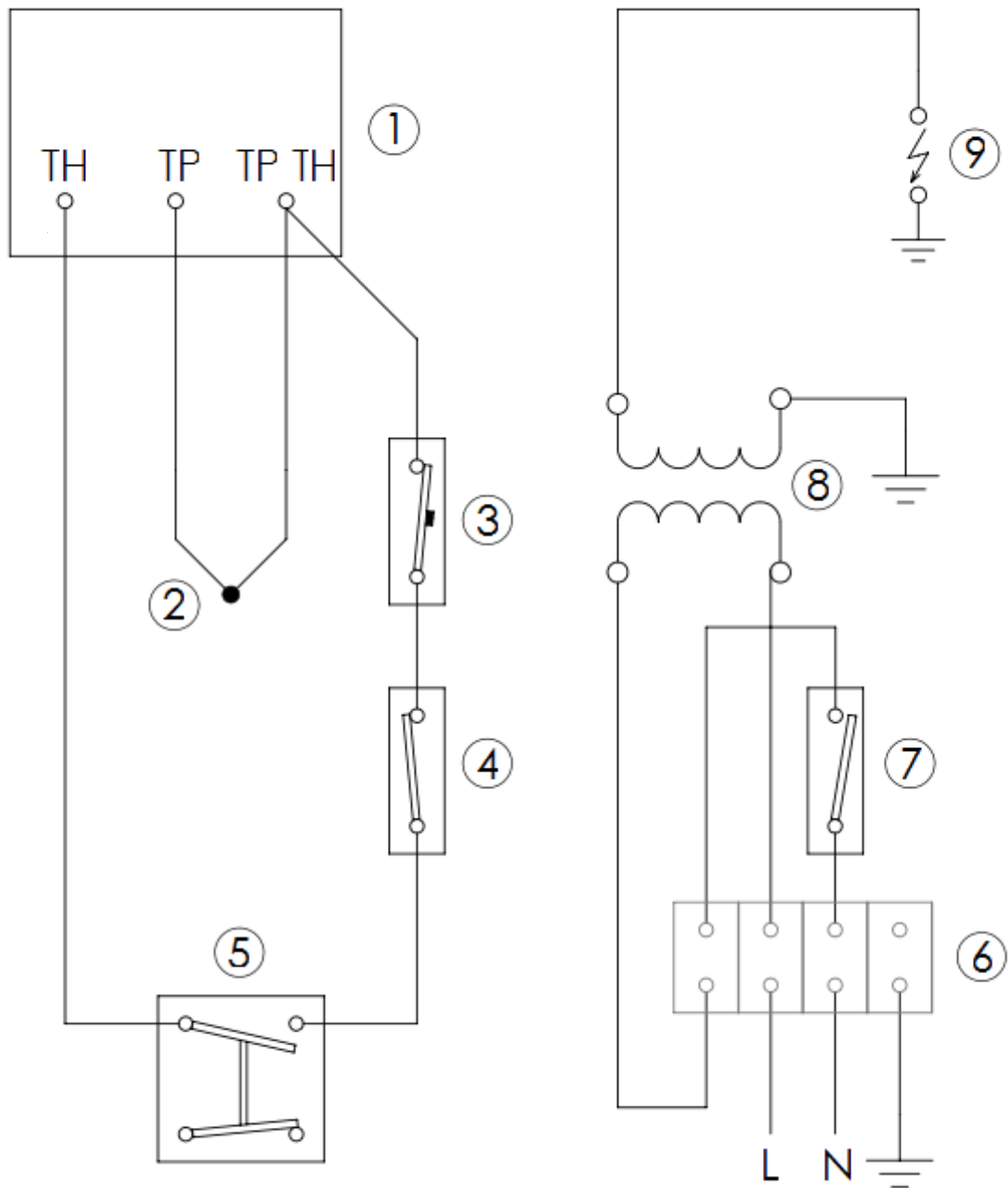
6 – control knob

7 – Gaseinlass

8 – Einlass Gasdruck Checkpoint

9 – Gasausgangsdruck Checkpoint

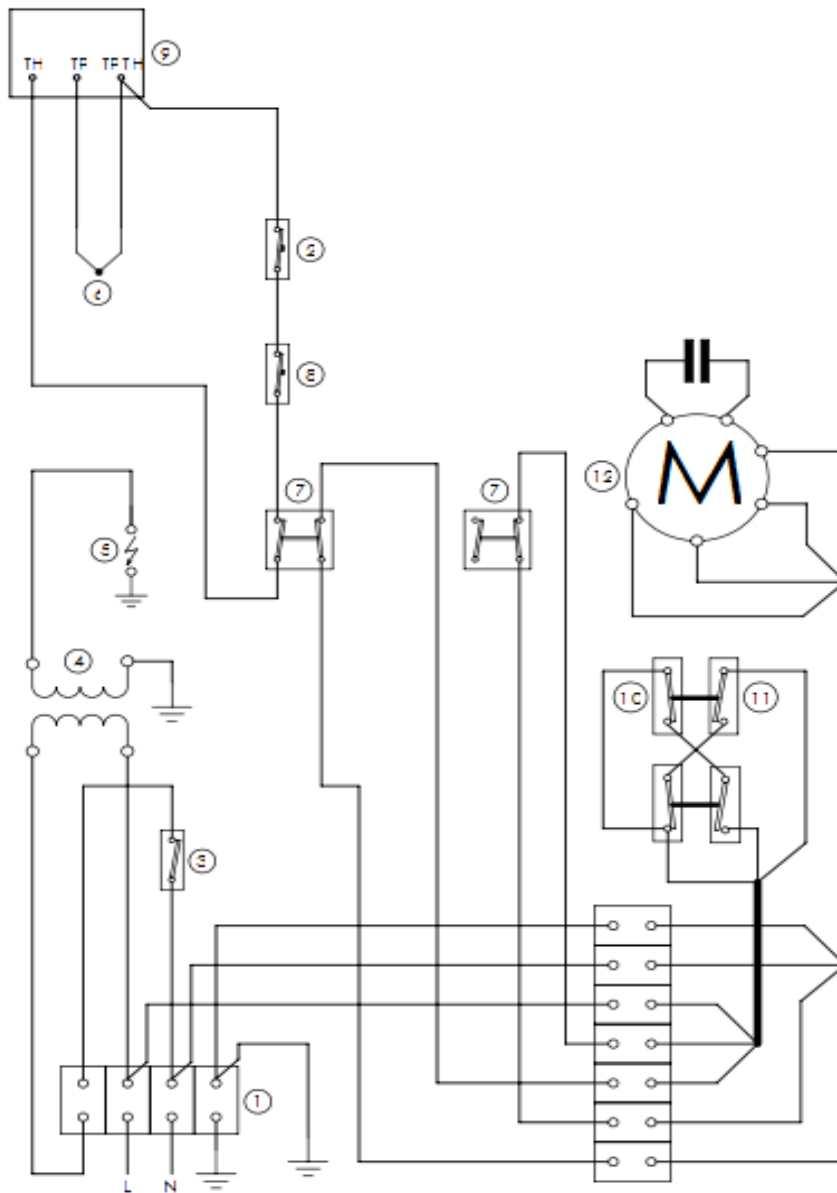
Schaltplan (Fig. 7)



- 1 – gasventil
- 2 – thermo akku
- 3 – sicherheits- thermostat
- 4 – arbeiten thermostat
- 5 – endschalter

- 6 – klemmbrett
- 7 – Zündschloss
- 8 – transformator
- 9 – Zündkerze

Shaltplan für die elektrische kippen



1 – klembrett
 2 – sicherheits Thermostat
 3 – auftragnehmer
 4 – transformator
 5 – Zündkerze
 6 – thermoelement

7 – endschalter
 8 - arbeiten Thermostat
 9 - drehknopf
 10 -NC einheit
 11 -Schaltneheit
 12- motor