

Gebrauchsanweisung

Paella-Gas-Brenner



A153160



A153140

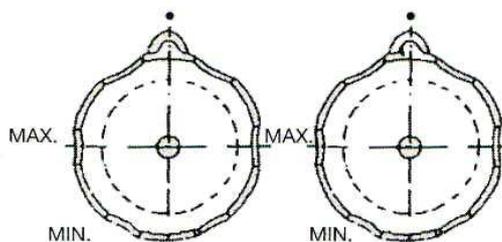
LESEN SIE DIESE ANWEISUNGEN BEVOR SIE DAS GERÄT IN BETRIEB NEHMEN!

GEBRAUCHS-UND INSTANDHALTUNGSANWEISUNGEN:

- Bei Verwendung muss das Gerät von jeglichen brennbaren Materialien entfernt gehalten werden.
- Während des Gebrauches nicht vom Platz bewegen.
- Nach Beendigung des Gebrauches den äußeren Sperrhebel am Gerät sowie den Reguliersperrhebel an der Gasflasche schließen.
- Den flexiblen Schlauch während der Installation und dem Gebrauch nicht biegen.

INBETRIEBNAHME:

- Den Reguliersperrhebel der Gasflasche öffnen.
- Den Bedienungshebel des Gasventils auf die Stellung „**MAX.**“ (Abb. unten) bringen und gleichzeitig Feuer an die jeweiligen Brenner bringen.



- Die Stabilität der Flamme prüfen.
- Den Hebel auf die gewünschte Position drehen.
- Nur Pfannen oder Töpfe verwenden, die in ihrer Größe dem Brenner angepasst sind. (Die Flammen müssen innerhalb der Basis der Pfannen bleiben).
- Ausschalten: Den Ventilhebel bis zur Position „●“ (AUS) drehen.

ALLGEMEINE ANLEITUNGEN

- Die Einstellbedingungen des Gerätes befinden sich auf dem Typenschild (an den Reglern).
- Das Gerät darf nicht an eine Entleerungsvorrichtung von Verbrennungsprodukten angeschlossen werden. Installation und Anschluss muss entsprechend den Installationsnormen erfolgen, die im jeweiligen Land gelten.

DAS GERÄT DARF LEDIGLICH IM FREIEN BENUTZT WERDEN!

VORSICHTSMASSNAHMEN:

IMMER VON KINDERN FERN HALTEN!

- 1) Nachdem es sich um ein Gerät handelt, dessen Benutzung eine ständige Überwachung voraussetzt, besteht laut Hersteller keine Notwendigkeit einer Sicherheitsvorrichtung.
- 2) Vor Verlassen der Fabrik wird das Gerät sowohl in Bezug auf Herstellung, Ausrüstung, Abdichtung und Funktion überprüft, so dass kein Risiko vorzusehen ist.
- 3) Falls eine Prüfung der Abdichtung der flexiblen Schläuche oder anderer Teile (nicht im Lieferumfang enthalten) vorgenommen wird, so führt man diese mit Seifenwasser durch, **niemals** mit Feuer.
- 4) Während des Anschlusses und der Inbetriebnahme des Gerätes ist Rauchen, Anzünden von Feuer oder das Vorhandensein von irgendwelchen Brennpunkten verboten.
- 5) Es besteht ausdrückliches Verbot für jegliche Personen, die nicht vom Hersteller ausdrücklich befähigt und befugt sind, Änderungen an den Geräten vorzunehmen.
- 6) Zugängliche Teile können heiß sein. Entsprechende Vorsicht im Umgang ist geboten.
- 7) Immer darauf achten, dass kein unkontrollierter Gasaustritt, z.B. unter starker Zugluft, erfolgen kann!

REINIGUNG, AUFBEWAHRUNG UND WARTUNG:

PFLEGE DER PAELLA PFANNEN :

Die **Paella Pfannen** sind aus poliertem Stahl. Vor erster Benutzung mit kochendem Wasser auswaschen und danach trocken reiben.

WICHTIG! Nach JEDER Benutzung mit Wasser reinigen, gründlich trocknen und abschließend mit Öl oder Fett einen Schutzfilm auftragen, um Bildung von Flugrost vorzubeugen.

REINIGUNG DES GAS-PAELLA-BRENNERS :

Die Wartung des Gerätes ist einfach und besteht lediglich aus dessen Reinigung in kaltem Zustand mittels einem feuchten Tuch mit Seifenwasser; danach klar wischen und trocknen (wobei zu beachten ist, dass kein Wasser in die Brenner kommt). Die Porzellanoberfläche erleichtert Ihnen die Reinigung. Jegliche Inspektion muss von Personal durchgeführt werden, das vom Hersteller qualifiziert und befugt wurde.

Bauliche Veränderung des Brenners ist nicht zulässig.

Externe Gasarmaturen (nicht im Lieferumfang):

Im Falle eines Gasaustrittes den Gassperrhebel außerhalb des Gerätes schließen, sowie den Sperrhebel der Gasflasche. Verwenden Sie Seifenwasser um die Austrittsstelle ausfindig zu machen, niemals mit einer offenen Flamme testen. Prüfen Sie den flexiblen Schlauch und dessen ggf. angesetztes Verfallsdatum.

TECHNISCHE DATEN

Länder	Kategorie	GATTUNG					
		ZWEITE				DRITTE	
		Gruppe H		Gruppen E, E+		Gruppen B/P und 3+	
		Gas	mbar	Gas	mbar	Gas	mbar
Spanien	II _{2H3+}	G20	18	--	-	G30+G31	28/37
Portugal	II _{2H3+}	G20	20	--	--	G30+G31	30/37
Frankreich	II _{2E+3+}	--	--	G20+G25	20/25	G30+G31	28/37
Italien	II _{2H3+}	G20	20	--	--	G30+G31	30/37
Deutschland	II _{2E3B/P}	--	--	G20+G25	20	G30+G31	50
Großbritannien	II _{2H3+}	G20	20	--	--	G30+G31	28/37
Belgien	I _{2E+*I3+}	--	--	G20+G25	20/25	G30+G31	28/37
Dänemark	II _{2E3B/P}	G20	20	--	--	G30+G31	30
Griechenland	II _{2H3+}	G20	20	--	--	G30+G31	28/37
Irland	II _{2H3+}	G20	20	--	--	G30+G31	28/37
Luxemburg	II _{2E+3+}	--	--	G20+G25	20/25	G30+G31	28/37
Norwegen	I _{3B/P}	--	--	--	--	G30+G31	28/37
Österreich	II _{2E3B/P}	G20	20	--	--	G30+G31	50
Schweden	II _{2E3B/P}	G20	20	--	--	G30+G31	30
Finnland	II _{2E3B/P}	G20	20	--	--	G30+G31	30

VERBRAUCH UND LEISTUNG DER HAUPTBRENNER

BRENNER	MODEL	Ø 610	Ø 495	Ø 365	Ø 295	Ø 244	Ø 155	Ø 120
NOMINELLER HEIZUNGS-VERBRAUCH	G-20/G-25 KW	7,03	6,62	4,90	5,03	-	3,98	3,55
	G-30/G31 (30 mbar) KW	8,26	7,40	6,56	5,55	6,29	4,49	3,79
	G-30 (50 mbar) KW	8,50	7,30	5,80	5,30	-	3,70	3,80
	G-31 (50 mbar) KW	7,70	6,50	5,10	4,50	-	3,20	3,30
NOMINELLER VERBRÄUCHE*	G-20 (Nm ³ / h)	0,67	0,63	0,47	0,48	-	0,39	0,37
	G-25 (Nm ³ / h)	0,78	0,74	0,54	0,56	-	0,46	0,43
	G-30 (Kg / h) 30 mbar	0,6	0,54	0,48	0,4	0,46	0,33	0,27
	G-31 (Kg / h) 30 mbar	0,59	0,53	0,47	0,4	0,45	0,32	0,27
	G-30 (Kg / h) 50 mbar	0,59	0,5	0,4	0,36	-	0,18	0,26
	G-31 (Kg / h) 50 mbar	0,58	0,49	0,4	0,35	-	0,18	0,26
MINDEST-HEIZUNGS-VERBRAUCH	G-20/G-25 KW	4,01	3,88	1,98	2,16	-	1,86	1,86
	G-30/G31 (30 mbar)KW	4,41	4,08	2,01	2,23	2,02	1,95	1,89
	G-30/G31 (50 mbar) KW	5,31	4,65	2,54	2,58	-	1,56	2,22

* Verbrauch bei Höchstleistung

CHARAKTERISTIKEN DER GERÄTE

	MODEL	B-640	B-530	B-400/ S-430	B-350/ S340	B-250	B-200
ANZAHL BRENNER	Ø 610 (Stück)	1	-	-	-	-	-
	Ø 365 (Stück)	1	-	1	-	-	-
	Ø 155 (Stück)	1	-	1	-	-	1
	Ø 495 (Stück)	-	1	-	-	-	-
	Ø 295 (Stück)	-	1	-	1	-	-
	Ø 120 (Stück)	-	1	-	1	-	-
	Ø 244 (Stück)	-	-	-	-	1	-
NOMINELLER HEIZUNGS- VERBAUCH	G20/G25 KW	15,91	15,20	8,88	8,58	-	3,98
	G30/G31 (30 mbar) KW	19,31	16,74	11,05	9,34	6,29	4,49
	G30 (50 mbar) KW	18,00	16,40	9,50	9,10	-	3,70
	G31 (50 mbar) KW	16,00	14,30	8,30	7,80	-	3,20
NOMINELLE VERBRÄUCHE*	G20 (Nm ³ / h)	1,53	1,49	0,86	0,85	-	0,4
	G25 (Nm ³ / h)	1,78	1,72	1	0,99	-	0,5
	G30 (Kg / h) 30 mbar	1,4	1,21	0,8	0,68	0,46	0,3
	G31 (Kg / h) 30 mbar	1,38	1,2	0,79	0,67	0,45	0,3
	G30 (Kg / h) 50 mbar	1,17	1,12	0,58	0,62	-	0,2
	G31 (Kg / h) 50 mbar	1,15	1,1	0,57	0,61	-	0,2

* Verbrauch bei Höchstleistung

GASANSCHLÜSSE:

**DIE GERÄTE SIND AUF DIE BEFEUERUNG MITTELS BUTANGAS / PROPAN AUSGELEGT !
BEACHTEN SIE SORGFÄLTIG DIE ANGABEN AUF DEM TYPENSCHILD DES BRENNERS !**

- Das Gerät ist für den Gasanschluss am 1/2 Gewinde gem. ISO 7-1, sowie am äußeren Ende zur Anbringung einer Dichtung vorbereitet.
- Der Gasanschluss kann mittels festem oder flexiblem Schlauch erfolgen. Im Falle von Anschluss mit festem Schlauch muss ein Gasperrschlüssel so nah wie möglich am Anschluss des Gerätes angebracht werden. Bei Verwendung von flexiblem Schlauch muss dieser vorschriftsmäßig und entsprechend homologiert sein.
- Vor Anschluss des Gerätes muss geprüft werden, dass keine offene Flamme in die Nähe kommt und dass alle Bedienungshebel des Gerätes ausgeschaltet sind. Das Gerät anschließen und mittels Seifenwasser prüfen, ob kein Gasaustritt besteht.

NIEMALS EINE OFFENE FLAMME DAZU VERWENDEN!

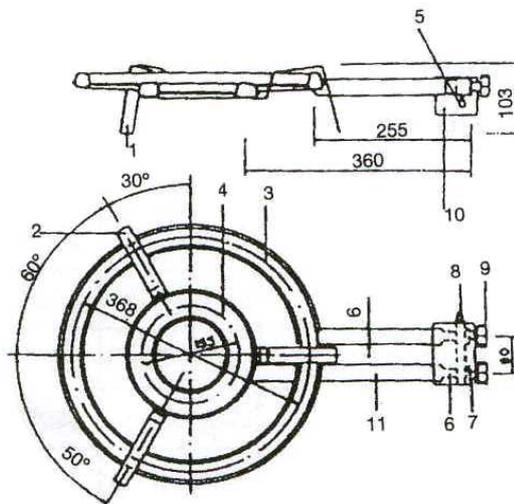
ANPASSUNG AN ANDERE GASARTEN:

Diese Anpassung kann nur vom Hersteller oder seitens von ihm qualifiziertem Personal vorgenommen werden. Es genügt dazu die Auswechslung des Injektors gem. nachfolgender Tabelle:

BRENNER	MODEL	Ø120	Ø155	Ø244	Ø295	Ø365	Ø405	Ø610
ØINJEKTOR1/100mm	G20(20mbar)	150	160	180	170	175	210	225
	G30(30mbar)	100	105	125	120	125	140	150
	G30(50mbar)	85	90	100	100	105	120	130
	G31(37mbar)	100	105	125	120	125	140	150

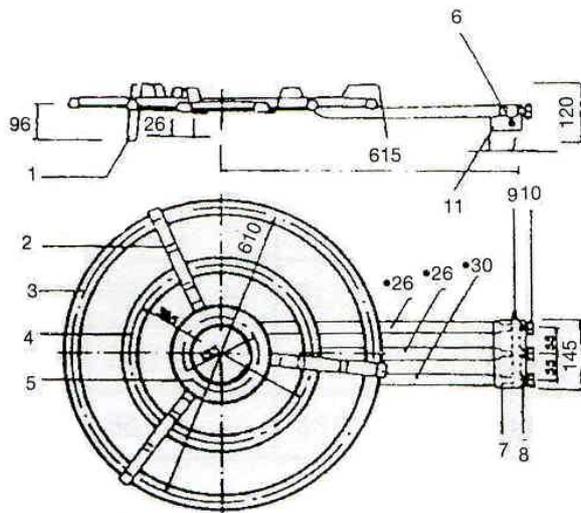
DIMENSIONEN UND HAUPTTEILE:

A153140 / B400



- | | | |
|------------------|-----------------------|----------------------|
| 1. Fuß | 5. Gasrampe | 9. Gaszufuhrregler |
| 2. Paella-Halter | 6. Venturi | 10. Gasventilschutz |
| 3. Brenner Ø 368 | 7. Gasventil | 11. Verbindungsrohre |
| 4. Brenner Ø 155 | 8. Anschlussmundstück | |

A153160/B640



- 1. Fuß
- 2. Paella-Halter
- 3. Brenner Ø 640
- 4. Brenner Ø 400
- 5. Brenner Ø 200

- 6. Gasrampe
- 7. Venturi
- 8. Gasventil
- 9. Anschlussmundstück
- 10. Gaszufuhrregler

- 11. Gasventilschutz
- 12. Verbindungsrohre

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Tel.: +49 (0) 5258 971-0 **Service-Hotline: 0180 5 971 197**
Fax: +49 (0) 5258 971-120 (14ct/Min. aus dem deutschen Festnetz)