

**GASBETRIEBENE KIPPBRATPFANNEN  
MOTORISIERTE GASBETRIEBENE  
KIPPBRATPFANNEN  
ELEKTRISCHE KIPPBRATPFANNEN  
MOTORISIERTE ELEKTRISCHE  
KIPPBRATPFANNEN  
  
SERIE 900 MASTER**

**296.600      296.670      296.680  
295.6001    295.6701    295.6801**

**INSTALLATION, BENUTZUNG  
UND WARTUNG**

## MISURE D'INGOMBRO

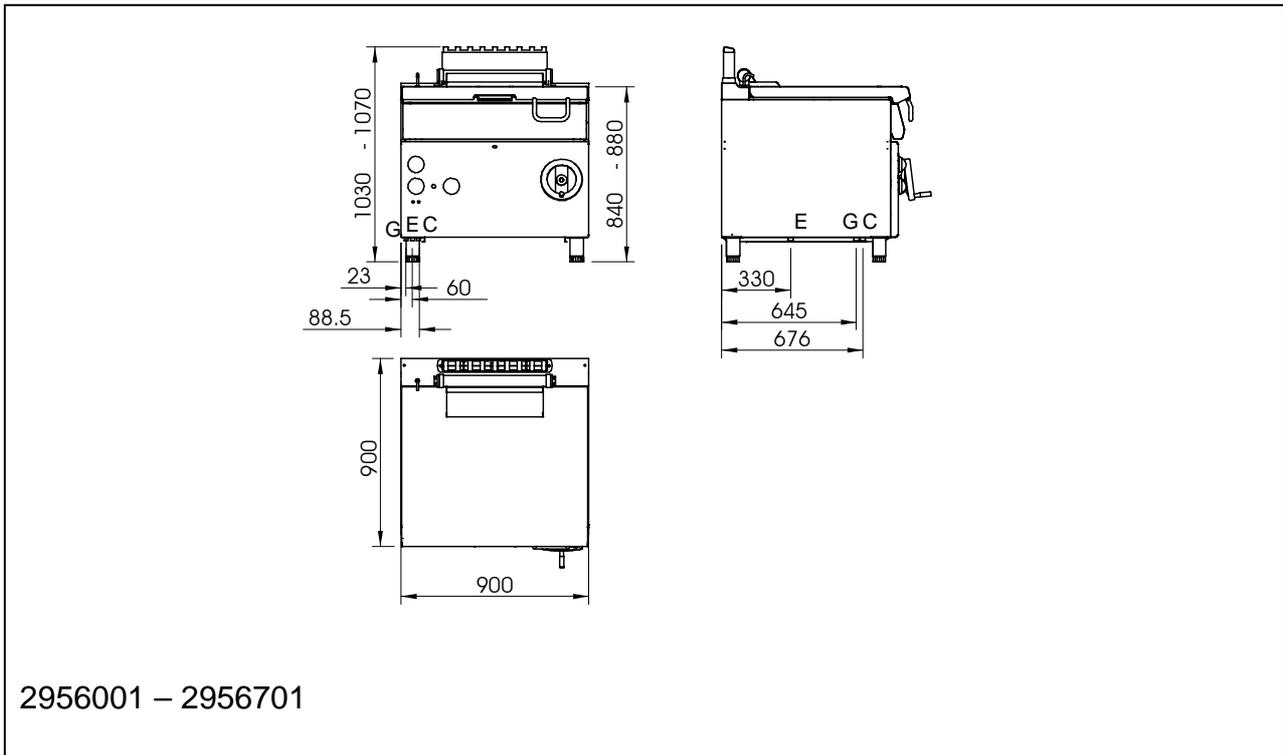


Fig. – Abb. 1: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmasse

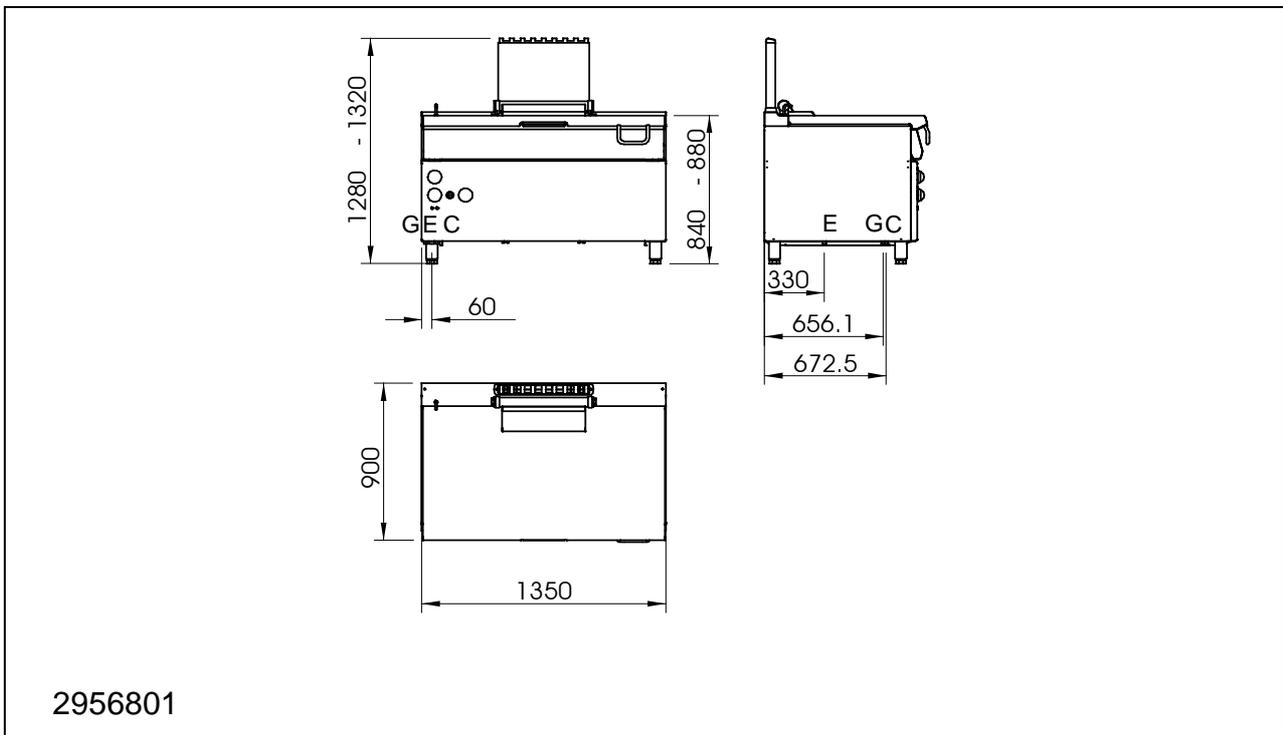


Fig. – Abb. 2: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmasse

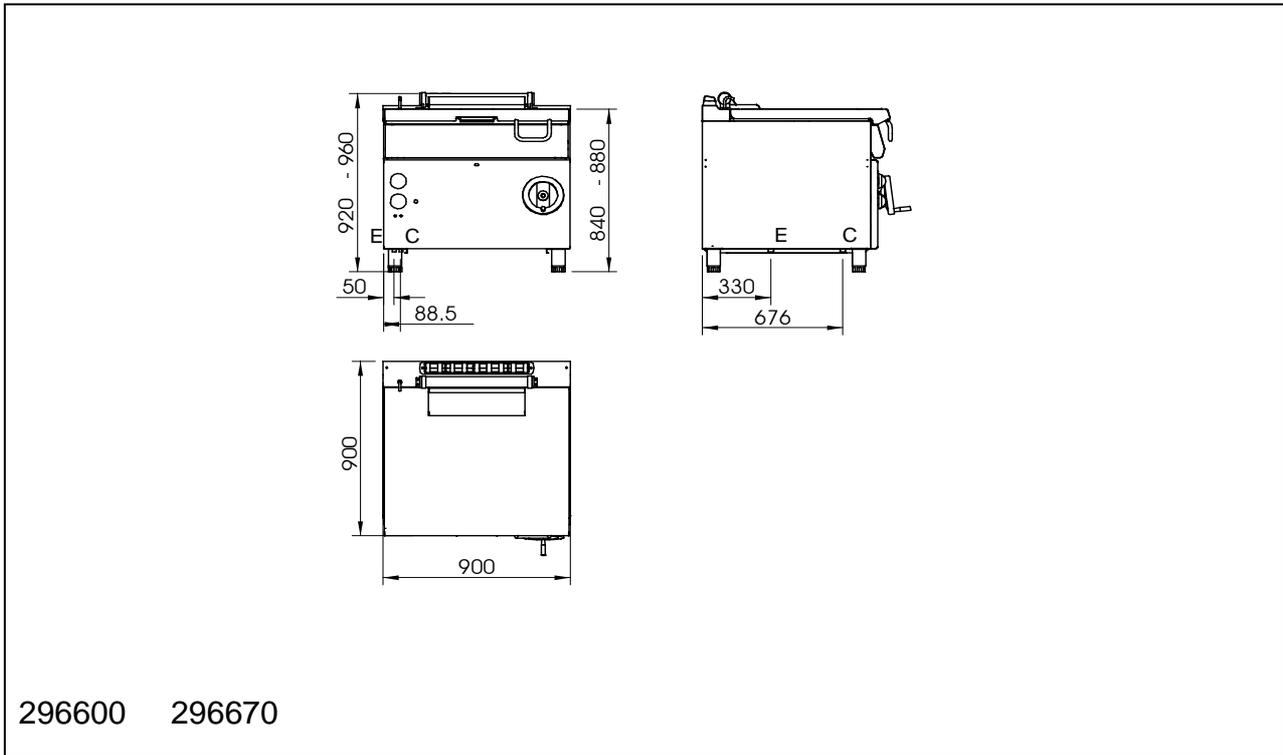


Fig. – Abb. 3: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmasse

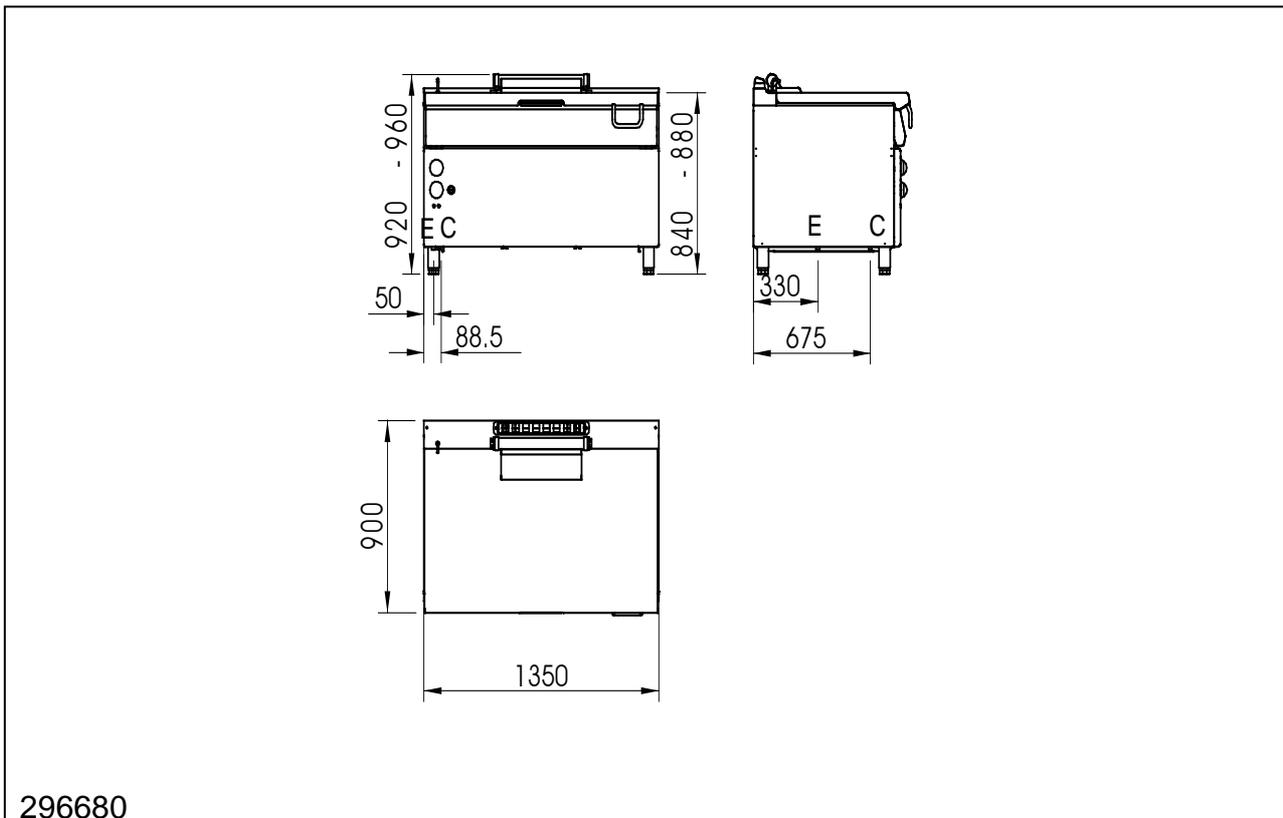


Fig. – Abb. 4: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmasse

	CAT/KAT	GAS/GAZ	G30	G31	G20	G25	G25.1	G110	G120	Made in E.U.							
	I <sub>2</sub> H	p mbar	-	-	20	-	-	-	-	-	LV	<input type="checkbox"/>					
	I <sub>3</sub> P	p mbar	-	37	-	-	-	-	-	-	IS	<input type="checkbox"/>					
	I <sub>3</sub> B/P	p mbar	28-30	28-30	-	-	-	-	-	-	CY	<input type="checkbox"/>	MT	<input type="checkbox"/>	HU	<input type="checkbox"/>	
	II <sub>2</sub> E+3P	p mbar	-	37	20	25	-	-	-	-	LU	<input type="checkbox"/>					
	II <sub>2</sub> E+3+	p mbar	28-30	37	20	25	-	-	-	-	FR	<input type="checkbox"/>	BE	<input type="checkbox"/>			
<b>CE</b> <b>xxxx</b> <b>Nr.</b>	II <sub>2</sub> H3+	p mbar	30	37	20	-	-	-	-	IT	<input type="checkbox"/>	PT	<input type="checkbox"/>	GR	<input type="checkbox"/>	GB	<input type="checkbox"/>
	II <sub>2</sub> H3+	p mbar	28	37	20	-	-	-	-	ES	<input type="checkbox"/>	IE	<input type="checkbox"/>	CH	<input type="checkbox"/>		
TIPO/TYPE <b>A</b>	II <sub>2</sub> E3P	p mbar	-	37	20	-	-	-	-	PL	<input type="checkbox"/>						
MOD.	II <sub>2</sub> ELL3B/P	p mbar	50	50	20	20	-	-	-	DE	<input type="checkbox"/>						
ART.	II <sub>2</sub> H3B/P	p mbar	50	50	20	-	-	-	-	AT	<input type="checkbox"/>	CH	<input type="checkbox"/>	CZ	<input type="checkbox"/>	SK	<input type="checkbox"/>
N°.	II <sub>2</sub> H3B/P	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	-	-	FI	<input type="checkbox"/>	LT	<input type="checkbox"/>	BG	<input type="checkbox"/>		
<b>kW</b> <b>B</b> <b>ΣQn</b> <b>m³/h</b> <b>C</b> <b>kg/h</b> <b>D</b>	II <sub>2</sub> H3B/P	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	-	-	NO	<input type="checkbox"/>	SK	<input type="checkbox"/>	RO	<input type="checkbox"/>		
	II <sub>2</sub> H3B/P	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	-	-	EE	<input type="checkbox"/>	SI	<input type="checkbox"/>	HR	<input type="checkbox"/>	TR	<input type="checkbox"/>
<b>kW</b> <b>E</b> <b>V ~</b> <b>F</b> <b>Hz</b> <b>G</b>	I <sub>3</sub> B/P	p mbar	50	50	-	-	-	-	-	HU	<input type="checkbox"/>						
	II <sub>2</sub> L3B/P	p mbar	30	30	-	25	-	-	-	NL	<input type="checkbox"/>						
	III <sub>1</sub> ab2H3B/P	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	8	8	SE	<input type="checkbox"/>						
	III <sub>1</sub> a2H3B/P	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	8	-	DK	<input type="checkbox"/>						
Predisposto a gas-Prévu pour gaz-Voreinstellung für Gas-Predisposto a gás-Voorzien van gas-Set for use with gas-Preparado para gas- Ment for å brukes med gass-Avsett för att användas med gas-Tarkoitettu käytettäväksi kaasulla-Forberedt til brug af gas-Προετοιμασμένο για λειτουργία με αέριο- Zařizení na plyn - Toimib gaasi põhjal - A berendezés gáz használatára előkészített – Sagatavota darbam ar gáz – Przystosobione na gas – Numatyta dumjos - Nastavený na plyn – Pripravljeno za plin										<b>G20 20mbar (H)</b>							

Fig. – Abb. 5: targhetta caratteristiche \ Plaques des caractéristiques \ data plate \ typenschild

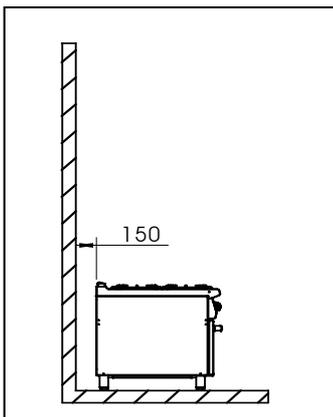


Fig. – Abb. 6: Installazione \ Lieu d'installation \ Place \ Installationsort

Fig. – Abb. 7: Simbolo equipotenziale \ Symbole equipotenziel \ Equipotenziale label \ Äquipotenzial Symbol

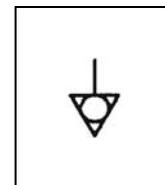
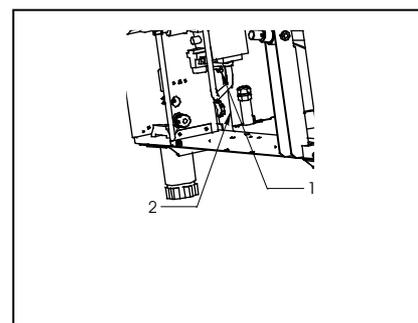


Fig. – Abb. 8: Verifica della tenuta e della pressione di alimentazione \ Contrôle de la tenue et de la pression d'alimentation \ Checking gas tightness and pressure \ Überprüfung der Dichtigkeit und des Versorgungsdrucks



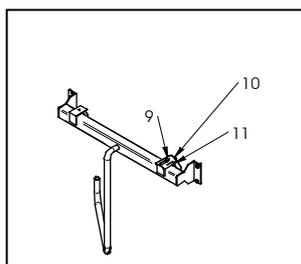
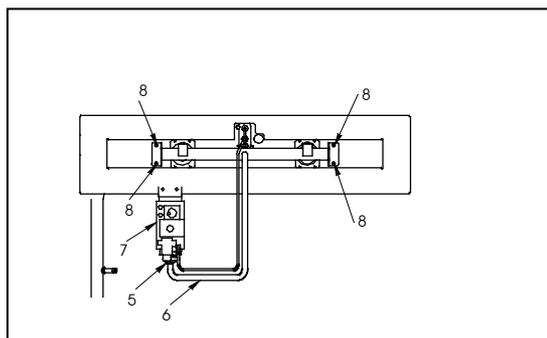
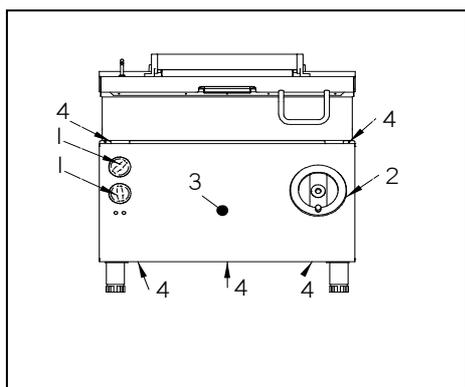


Fig. – Abb. 9, 10, 11 : Sostituzione ugello bruciatore \ Changement du gicleur du brûleur \ Substituting the burner nozzle \ Austausch der Hauptbrennerdüse

Fig. – Abb. 11 : Regolazione dell'aria primaria bruciatore \ Réglage de l'air primaire du brûleur \ Regulating the primary air of the burner \ Primärluftregelung des Hauptbrenners

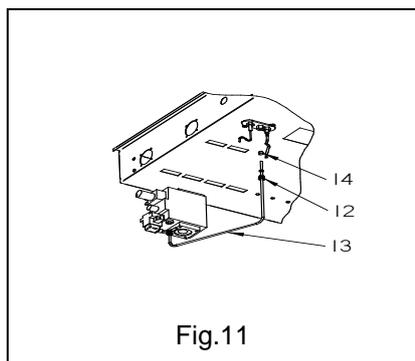


Fig. – Abb. 12 : Sostituzione dell'ugello bruciatore pilota \ Changement du gicleur du brûleur veilleuse \ Substituting the pilot burner nozzle \ Austausch der Zündbrennerdüse

Fig. – Abb. 13 : Istruzioni uso (versione a gas) \ Instructions d'utilisation (gaz versions) \ Instruction for use (gas version) \ Bedienungsanleitungen (gasgerät)

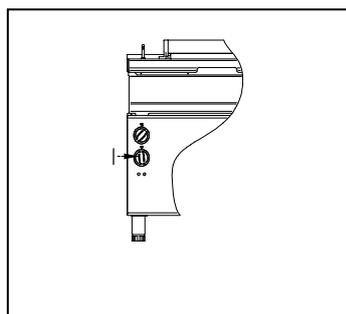
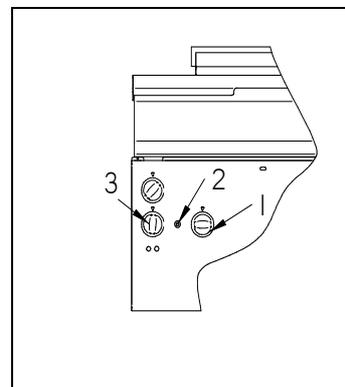
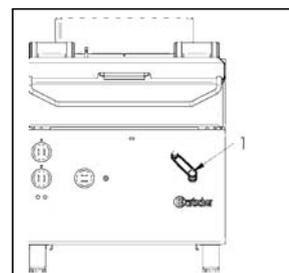


Fig. – Abb. 14 : Istruzioni uso (versione elettrico) \ Instructions d'utilisation (versions électriques) \ Instruction for use (electric version) \ Bedienungsanleitungen (Elektroausführungen)

Fig. – Abb. 15 : Istruzioni uso (ribaltamento manuale) \ Instructions d'utilisation (relevage manuel) \ Instruction for use (manual) \ Bedienungsanleitungen (handkurbel)



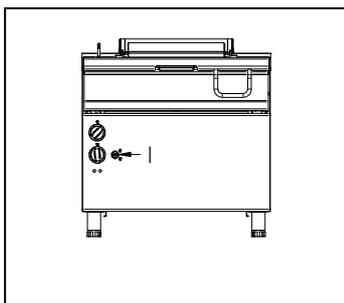


Fig. – Abb. 16 : Istruzioni uso (ribaltamento motorizzato) \ Instructions d'utilisation (relevage motorisé) \ Instruction for use (motorized) \ Bedienungsanleitungen (motorische Kippung)

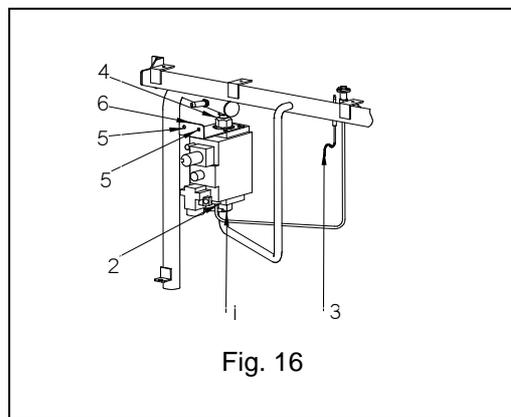


Fig. 16

Fig. – Abb. 17,18 : Sostituzione della valvola in sicurezza \ Changement du vanne de sécurité \ Substituting the safety valve \ Austausch der sicherheitsventil \

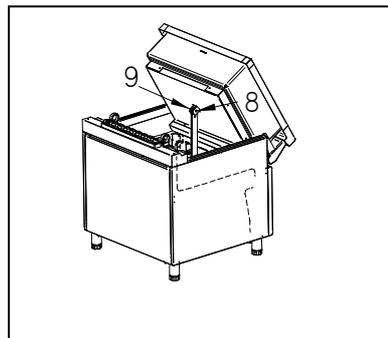
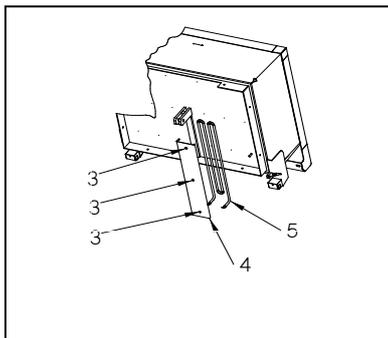
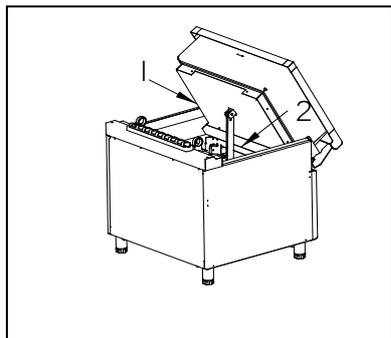
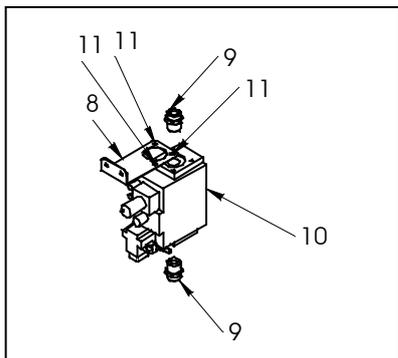


Fig. – Abb. 19,20,21 : Sostituzione delle resistenze \ Changement du résistances \ Substituting the heating element \ Austausch der panzerwiderstände

(Tabelle 1) TECHNISCHE MERKMALE (DE-AT-CH)

Modell	Beschreibung	Maße BxTxH [mm]	Maße der Pflanze BxTxH [mm]	Fass- ungsver- mögen Plan [Lit.]	Gas- leist. (B) [Kw]	Typ (A)	Verbrauch Flüssiggas (G30) (D) [Kg/h]	Verbrauch METHAN (G20) (C) m3/h]	Verbren- n- ungsluft [m3/h]	Gasanschluss	Elektr. Leis- t. (E) [Kw]	Spannung (F) [V]	Freq. (G) [Hz]	Kabel Typ H07 RN-F [mm2]
2956701	Manuelle Gas-Kippbratpfanne 1 Modul	900x900x900	800x620x170	86.5	19	A1	1.498	0.423	38	UNI-ISO 7/1 R ¾	0,0055	230 1	50	3x1
2956001	Motorisierte Gas-Kippbratpfanne 1 Modul	900x900x900	800x620x170	86.5	19	A1	1.498	0.635	38	UNI-ISO 7/1 R ¾	0,2555	230 1	50	3x1
2956801	Motorisierte Gas-Kippbratpfanne 1.5 Modul	1350x900x900	1250x620x170	132	28	A1	2.208	0.423	56	UNI-ISO 7/1 R ¾	0,2555	230 1	50	3x1
296670	Manuelle elektrische Kippbratpfanne 1 Modul	900x900x900	800x620x170	86.5							9	230 3 – 400 3N	50	4x4 – 5x2.5
296600	Motorisierte elektrische Kippbratpfanne 1 Modul	900x900x900	800x620x170	86.5							9.25	230 3 – 400 3N	50	4x4 – 5x2.5
296680	Motorisierte elektrische Kippbratpfanne 1.5 Modul	1350x900x900	1250x620x170	132							13.25	230 3 – 400 3N	50	4x4 – 5x2.5

(Tabelle 2) BRENNEREIGENSCHAFTEN (DE, AT, CH – KAT. II<sub>2</sub>ELL3B/P, II<sub>2</sub>H3B/P)

Gasart	Nenn- leistung [kW]	Verringert e Leistung [kW]	Durchmesser Hauptein- spritz- ventile [1/100 mm]	Durchmesser By-pass [1/100 mm]	Zündbrenner- Einspritzventi- le [N°]	Luftregelung “x” [mm]
<b>BRENNER KIPPBRATPFANNE 1 MODUL</b>						
Flüssiggase GPL (G30-G31)	19.00	-	95 x 4	-	30	Geschlossen
Erdgase (G20)	19.00	-	170 x 4	-	51	Geschlossen
Erdgase (G25)	19.00	-	190 x 4	-	51	Geschlossen
<b>BRENNER KIPPBRATPFANNE 1.5 MODUL</b>						
Flüssiggase GPL (G30-G31)	28.00	-	95 x 6	-	30	Geschlossen
Erdgase (G20)	28.00	-	170 x 6	-	51	Geschlossen
Erdgase (G25)	28.00	-	190 x 6	-	51	Geschlossen

## HINWEISE

### Allgemeines

- *Vor der Aufstellung, Benutzung und Wartung des Geräts sind die vorliegenden Anweisungen aufmerksam zu lesen.*
- *Die Aufstellung muss durch qualifiziertes Fachpersonal und gemäß den, im dafür vorgesehenen Handbuch angeführten Anweisungen des Herstellers durchgeführt werden.*
- *Das Gerät darf nur von eigens dafür ausgebildeten Personen und nur für jenen Gebrauch benutzt werden, für den es ausdrücklich vorgesehen wurde.*
- *Im Schadensfall oder bei mangelhaftem Betrieb ist das Gerät auszuschalten und eine autorisierte Kundendienststelle zu Rate zu ziehen.*
- *Es dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden; im gegenteiligen Fall wird keinerlei Haftung übernommen.*
- *Die Reinigung des Geräts darf nicht mit einem direkten Hochdruckwasserstrahl durchgeführt werden. Weiters dürfen die Öffnungen und Schlitz für das Ansaugen oder Ausstoßen von Luft, Rauch und Hitze nicht verstopft werden.*

**ACHTUNG! Die Herstellerfirma lehnt im Falle von Schäden, die auf fehlerhafte Installation, mutwillige Beschädigungen, unsachgemäße Benutzung, mangelhafte Wartung, den Einbau von nicht originalen Ersatzteilen, die Nichteinhaltung der örtlichen Vorschriften und die Nichtbeachtung des vorliegenden Handbuchs zurückzuführen sind, jegliche Verantwortung ab.**

### Für den Installateur

- *Dem Benutzer muss der Betrieb des Geräts erklärt und vorgeführt werden. Nachdem sichergestellt wurde, dass alle Fragen geklärt wurden, ist dem Benutzer die Bedienungsanleitung auszuhändigen.*
- *Der Benutzer ist darüber zu informieren, dass die Durchführung von baulichen Änderungen oder Renovierungen die für die Verbrennung notwendige Luftversorgung verändern kann, wodurch eine neuerliche Überprüfung der Betriebstüchtigkeit des Geräts erforderlich wird.*

## TECHNISCHE MERKMALE

Die in Folge angeführten Anweisungen für die Inbetriebnahme beziehen sich auf die Geräte mit Gas sowie die kombinierten Geräte, die zur Kategorie II<sub>2ELL3B/P</sub> , II<sub>2H3B/P</sub> gehören und einen Anschlussdruck von 50mbar bei Butan/Propan (G30- G31) und von 20mbar bei Erdgas (G20- G25) aufweisen. Das Typenschild (Abb. 5 – Seite 4) mit allen das Gerät betreffende Informationen befindet sich je nach Modell auf der Innenseite der rechten oder linken Seitenwand oder auf der Innenseite der Bedienblende.

Alle Geräte wurden gemäß den tieferstehend angeführten EU-Richtlinien geprüft:

- 2006/95/CE - Niederspannung (LVD)
- CEE 2004/108 - Elektromagnetische Kompatibilität (EMC)
- 90/396/CEE - Gasbetriebene Geräte
- 98/37/CE - Geräteregeungen

und die entsprechenden Bezugsvorschriften.

### **Konformitätserklärung**

Der Hersteller erklärt hiermit, dass die von ihm hergestellten Geräte den vorher erwähnten CEE-Richtlinien entsprechen und weist ausdrücklich darauf hin, dass die Installation insbesondere hinsichtlich der Rauchableitung und des Luftaustauschs nur unter Einhaltung der geltenden Vorschriften durchgeführt werden darf.

## **BESCHREIBUNG DER GERÄTE**

### **Gasbetriebene Kippbratpfanne**

Robuste Edelstahlstruktur auf vier Stellfüßen, durch die das Einstellen in der Höhe ermöglicht wird. Die Außenverkleidung besteht aus rostfreiem Chrom-Nickel-Stahl 18-10.

Jede Pfanne ist mit einem Thermostat-Sicherheitsgasventil ausgestattet, der die Temperatureinstellung in einem Hitzebereich zwischen 90°C und 300°C ermöglicht; die Sicherheit des Geräts wird durch ein Thermoelement gewährleistet, dessen Wirksamkeit durch die Flamme des Zündbrenners erreicht wird.

Die Pfanne ist zur Gänze aus Edelstahl hergestellt und verfügt je nach Version über ein manuelles oder motorisiertes Kippsystem. Das Aufheizen erfolgt durch röhrenförmige Brenner aus rostfreiem Edelstahl, die besonders für die ihnen zugeordneten hohen Temperaturen geeignet sind.

### **Elektrische Kippbratpfanne**

Robuste Edelstahlstruktur auf vier Stellfüßen, durch die das Einstellen in der Höhe ermöglicht wird. Die Außenverkleidung besteht aus rostfreiem Chrom-Nickel-Stahl 18-10.

Jede Pfanne ist mit einem Thermostat ausgestattet, der die Temperatureinstellung in einem Hitzebereich zwischen 90°C und 300°C ermöglicht; die Sicherheit des Geräts wird durch ein Sicherheitsthermostat mit manueller Rückstellung gewährleistet.

Die Pfanne ist zur Gänze aus Edelstahl hergestellt und verfügt je nach Version über ein manuelles oder motorisiertes Kippsystem. Das Aufheizen erfolgt durch Panzerwiderstände, die durch einen Thermostat in Betrieb gesetzt werden.

## **VORBEREITUNG DER INSTALLATION**

### **Installationsort (Abb. 6, seite 4)**

Es wird empfohlen, das Gerät in einem gut belüfteten Raum oder unter einer Abzugshaube zu installieren. Das Gerät kann einzeln oder Seite an Seite mit anderen Geräten aufgestellt werden. In beiden Fällen muss bei der Installation nahe einer Wand aus entflammbarem Material ein Mindestabstand von 150 mm zu den Seitenwänden und zur Rückwand eingehalten werden. (siehe Abbildung auf der Seite). Sollte die Einhaltung dieses Abstandes nicht möglich sein, müssen

Schutzvorrichtungen (z.B. Folien aus hitzebeständigem Material) angebracht werden, durch die eine innerhalb der vorgesehenen Sicherheitsgrenzen liegende Wandtemperatur gewährleistet wird.

## **Installation**

Die Installationsarbeiten, die eventuelle Umrüstung auf Gas oder auf von der Voreinstellung abweichende Stromspannungen, die Aufstellung der Anlage und der Geräte, die Belüftung, der Rauchabzug und die eventuellen Wartungen müssen gemäß den Anweisungen des Herstellers und unter Einhaltung der geltenden Vorschriften von Fachpersonal durchgeführt werden. Weiters sind die in Folge angeführten Bestimmungen zu beachten (**DE**):

- DVGW-Arbeitsblatt G600 TRGI (Technische Regeln für Gasinstallationen)
- TRF-Technische Regeln für Flüssiggas
- DVGW-Arbeitsblatt G634 Installation von Groß-küchen-Gebrauchseinrichtungen
- Einschlägige Unfallverhütungsvorschriften VGB 77
- Geltende VDE-Vorschriften
- Einschlägige Rechtsverordnungen wie Landes-bau ordnungen und Feuerungsverordnungen
- Bestimmungen des Gasversorgungsunterneh-mens (GVU)
- Bauaufsichtliche Richtlinien über die brandschutztechnischen Anforderungen an Lüftungs-anlagen
- Sicherheitsregeln für Küchen ZH 1/37
- DIN 18160 Teil 1 "Hausschornsteine"
- Richtlinie "Raumluftechnische Anlagen für Küchen"VDI 2052
- Richtlinien für die Verwendung von Flüssiggas ZH 1/455
- Vorschriften der Trinkwasserversorgung.

Für weitere Länder auf die örtlichen Richtlinien beachten:

- Vorschriften der Gasgesellschaft
- Örtliche Bauverordnungen und Feuerschutzvorschriften
- Geltende Unfallverhütungsgesetze
- Bestimmungen der Gasversorgungsstelle
- Elektrische Normen
- Die jeweils gültigen Brandverhütungsvorschriften

## **Rauchabzug**

Diese Geräte entsprechen dem Typ "A1" und benötigen daher für die Ableitung der Verbrennungsabgase keine direkte Verbindung mit einem Abzugsrohr. Diese Verbrennungsabgase müssen jedoch in dafür bestimmte Abzugshauben oder ähnliche Vorrichtungen, die mit einem leistungsfähigen Kamin oder mit einer Abzugsöffnung direkt ins Freie verbunden sind, abgeleitet werden. Bei Fehlen obiger Einrichtungen ist der Einsatz einer direkt mit dem Freien verbundenen Luftabsauganlage zulässig, deren Leistung nicht unter dem in Tabelle 1 angeführten Wert liegen darf. Dieser Wert ist um den notwendigen Luftaustausch für das Wohlbefinden der Arbeitnehmer gemäß den geltenden Vorschriften zu erhöhen. (Insgesamt ungefähr 35 m<sup>3</sup>/h pro kW installierte Gasleistung)

# INSTALLATION

## Vorarbeiten

Das Gerät aus der Verpackung nehmen, seine Unversehrtheit überprüfen und im Zweifelsfall vor der Benutzung des Geräts qualifiziertes Fachpersonal zu Rate ziehen. Nachdem der einwandfreie Zustand des Geräts festgestellt wurde, kann die Schutzverkleidung entfernt werden. Die Außenteile des Geräts mit lauwarmem Wasser und einem Reinigungsmittel sorgfältig von eventuellen Klebstoffrückständen befreien, anschließend alles mit einem weichen Tuch trockenreiben. Sollten immer noch Klebstoffspuren vorhanden sein, ein geeignetes Lösungsmittel (z.B. Azeton) verwenden. Auf gar keinem Fall dürfen Scheuermittel verwendet werden. Nach der Aufstellung des Geräts ist dieses mittels der Regulierfüße zu nivellieren.

## Gasanschluss

Vor dem Anschließen des Geräts muss überprüft werden, ob die zur Verfügung stehende Gasart mit jener für das Gerät vorgesehenen übereinstimmt und somit dessen Eignung sichergestellt werden. Sollten die beide Gasarten nicht übereinstimmen, ist wie im Abschnitt "Betrieb mit einer von der Voreinstellung abweichenden Gasart" vorzugehen. Der Anschluss an die am Boden des Geräts vorhandene Gewindemuffe mit einem Durchmesser von 3/4 Zoll kann unter Verwendung eines genormten Schnellanschlusses fest oder beweglich erfolgen. Falls biegsame Leitungen verwendet werden, müssen diese aus rostfreiem Edelstahl bestehen und den geltenden Vorschriften entsprechen. Alle Dichtungen der Gewindeanschlüsse müssen aus Materialien hergestellt sein, die für die Verwendung mit Gas zertifiziert wurden. Oberhalb eines jeden einzelnen Geräts muss in leicht erreichbarer Lage ein Sperrhahn montiert sein, durch den am Arbeitsende das Gas abgedreht werden kann. Nach durchgeführtem Anschluss ist dessen Dichtigkeit mit Hilfe eines Sprays zur Aufspürung von Gasaustritt zu überprüfen.

## Elektrischer Anschluss

Vor dem Anschließen des Geräts muss überprüft werden, ob die zur Verfügung stehende Spannung mit jener für das Gerät vorgesehenen übereinstimmt und somit deren Eignung sichergestellt werden. Sollten die Spannungen nicht übereinstimmen und ein Spannungswechsel erforderlich sein, muss der Anschluss wie im elektrischen Schema abgebildet verändert werden. Die Klemmleisten befinden sich hinter der Bedienblende der Auflageplatte, letztere wird durch das Lösen der zwei Befestigungsschrauben der Halterung und dem Herausziehen der Bedienblende mit der Klemmleiste zugänglich gemacht (in der Hand-Ausführung muß die Kurbel herausgezogen werden). Weiters ist die Wirksamkeit der Erdung zu überprüfen und sicherzustellen, dass die Erdleitung von der Anschluss-Seite her länger ist, als die anderen Leitungen. Das Anschlusskabel muss einen für die vom Gerät aufgenommene Spannung geeigneten Querschnitt aufweisen und mindestens dem Typ H05 RN-F entsprechen. **Gemäß den internationalen Bestimmungen muss oberhalb des Geräts eine allpolige Vorrichtung mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm installiert werden, die jedoch das GELB-GRÜNE Erdungskabel nicht unterbrechen darf.** Die Einrichtung muss in unmittelbarer Nähe des Geräts angebracht und

zugelassen sein, sowie über eine der Aufnahme des Geräts entsprechende Stromfestigkeit verfügen (siehe technische Merkmale).

Das Gerät muss weiters mit einem ÄQUIPOTENZIAL-System verbunden sein. Die Klemmleiste für den Anschluss befindet sich nahe der Öffnung für das Versorgungskabel und ist durch ein Etikett mit dem in Folge angeführten Symbol gekennzeichnet (Abb. 7 – Seite 4).

### **Anschluss an die Wasserversorgung**

Das Wasserzuflussrohr unter Einhaltung der geltenden gesetzlichen Bestimmungen mit der Wasserversorgung verbinden.

### **Überprüfung der Dichtigkeit und des Versorgungsdrucks (Abb. 8, Seite 4).**

Bevor mit der Überprüfung des Drucks begonnen werden kann, muss die Dichtigkeit der Gasanlage mit einem dafür vorgesehenen Spray bis zur Düse kontrolliert werden. Dadurch soll sichergestellt werden, dass das Gerät während des Transports keinen Schaden genommen hat. Anschließend den Eintrittsdruck mit einem Manometer - entweder aus "U"-förmigen Rohr oder elektronischer Art mit Mindestzerlegung 0,1 mbar - überprüfen. Um die Messung durchführen zu können, ist die Verschluss-Schraube (1) vom Druckanschluss (2) zu entfernen und dieser mit dem Röhrchen des Manometers zu verbinden. Das Gasversorgungsventil des Geräts öffnen, den Abgabedruck überprüfen und das Ventil wieder schließen. Das Röhrchen entfernen und die Verschluss-Schraube sorgfältig wieder in den Druckanschluss einschrauben. Der Druckwert muss innerhalb der unten angeführten Mindest- und Höchstwerte liegen:

Gasart	P <sub>n</sub> [mbar]	P <sub>min</sub> [mbar]	P <sub>MAX</sub> [mbar]
G20 (Methangas)	20	17	25
G25 (Methangas)	20	17	25
G30 (Butangas)	50	42,5	57,5
G31 (Propangas)	50	42,5	57,5

Sollte der gemessene Druck nicht innerhalb der Grenzwerte der Tabelle liegen, ist der Grund dafür festzustellen. Nach Behebung des Problems erneut den Druck messen.

### **Überprüfung der Leistung**

Normalerweise genügt es zu überprüfen, ob die installierten Düsen den Anweisungen entsprechen und die Brenner einwandfrei funktionieren. Sollte darüber hinaus auch die aufgenommene Leistung kontrolliert werden, kann dafür die "Volumetrische Methode" angewandt werden. Mit Hilfe eines Chronometers und eines Zählers ist es möglich, die an das Gerät abgegebene Gasmenge pro Zeiteinheit zu ermitteln. Die richtige Vergleichsmenge [E] kann mit der in Folge angeführten Formel in Liter/Stunde (l/h) oder in Liter/Minute (l/min) berechnet werden, indem die, in der Tabelle der Brennermerkmale angeführte Nominal- und Mindestleistung durch den unteren Brennwert der voreingestellten Gasart dividiert wird; dieser Wert befindet sich in der Normtabelle oder kann bei der örtlichen Gasversorgungsstelle erfragt werden.

$$E = \frac{\text{Leistung}}{\text{Brennwert}}$$

Die Messung muss bei betriebelem Gerät durchgeführt werden.

### **Kontrolle des Zündbrenners**

Die Flamme des Zündbrenners überprüfen, diese sollte weder zu hoch noch zu niedrig sein, sondern das Thermoelement umhüllen und scharf umrissen sein; im gegenteiligen Fall ist die Nummer der Düse je nach Art des Zündbrenners zu kontrollieren, nähere Erläuterungen dazu in den folgenden Abschnitten.

### **Kontrolle der Primärluftregelung**

Alle Hauptbrenner sind mit einer Primärluftregelung ausgerüstet. Die Überprüfung erfolgt an Hand der in der Spalte Luftregelung der Tabelle der Brennermerkmale angeführten Werte. Zur Durchführung der Regelung sind die Darstellungen der folgenden Abschnitte zu befolgen.

**ACHTUNG! Sämtliche vom Hersteller geschützten und versiegelten Teile dürfen nur dann vom Installateur reguliert werden, wenn dies ausdrücklich angeführt wird.**

## **EINSTELLUNGEN UND AUSTAUSCH BEI VON DER VOREINSTELLUNG ABWEICHENDEN GASARTEN**

### **Betrieb mit von der Voreinstellung abweichenden Gasarten.**

Um das Gerät auf eine andere Gasart umzustellen, ist es notwendig, die Düsen der Hauptbrenner und der Zündbrenner unter Befolgung der in den folgenden Abschnitten angeführten Anweisungen auszutauschen. Die Art der zu montierenden Düse ist aus der Tabelle 2 ersichtlich. Die Düsen des Hauptbrenners, die mit dem relativen Durchmesser in Hundertstel und jene des Zündbrenners, die mit einer Nummer gekennzeichnet sind, befinden sich in einer transparenten Hülle und liegen dem Handbuch bei.

Am Schluss der Umstellung ist die Dichtigkeit der Anschlüsse zu überprüfen sowie sicherzustellen, dass die Zündung und der Betrieb des Zünd- und Hauptbrenners sowohl im Höchstbereich als auch im Mindestbereich einwandfrei funktionieren. Eventuell kann auch noch die Leistung kontrolliert werden.

### **Austausch der Hauptbrennerdüse (Abb. 9-10-11, seite 5)**

Für den Austausch der Hauptbrennerdüse sind zuerst die Drehschalter (1) und das Handrad für die Pfannenhebung (2) zu entfernen, anschließend die Bedienblende (3) durch Lösen der vier

Befestigungsschrauben (4) abnehmen. Nun den Anschluss (5), der die Rampe (6) am Elektroventil (7) festhält und die Schrauben (8), die das Ventil am Rahmen blockieren, lösen. Nach Freimachen des Arbeitsbereichs die Schraube (9), die die Primärluftregelung blockiert aufschrauben, den Bügel (10) ganz öffnen, die Düse (11) mit einem Schlüssel herausschrauben und durch eine für die eingesetzte Gasart geeignete Düse ersetzen (siehe Tabelle 2). Die Düse gut festschrauben und die Regelung der Primärluft laut den Anweisungen des nachfolgenden Abschnitts durchführen. Nach Beendigung aller Arbeiten, die vorher entfernten Teile wieder anbringen.

### **Primärluftregelung des Hauptbrenners** (Abb. 11, Seite 5)

Nach dem Austausch der Hauptbrennerdüse ist die Regelung der Primärluft durchzuführen. Dazu die Schraube (9), die den Bügel der Luftregelung (10) hält, lösen, den Wert x laut den Angaben der Tabelle 2 einstellen, die Schraube (9) wieder anziehen und die Richtigkeit des Werts x überprüfen.

### **Austausch der Zündbrennerdüse** (Abb. 9-10-12, Seite 5)

Für den Austausch der Zündbrennerdüse sind zuerst die Drehschalter (1) und das Handrad für die Pfannenhebung (2) zu entfernen, anschließend die Bedienblende (3) durch Lösen der vier Befestigungsschrauben (4) abnehmen. Nun den Anschluss (5), der die Rampe (6) am Elektroventil (7) festhält und die Schrauben (8), die das Ventil am Rahmen blockieren, laut den Abbildungen 8 und 9 lösen. Nach Freimachen des Arbeitsbereichs den Anschluss (12), der die Leitung für die Gasversorgung des Zündbrenners (13) festhält herausschrauben und die Düse (14) entfernen. Die Düse durch eine für die eingesetzte Gasart geeignete Düse ersetzen (siehe Tabelle 2). Nach Montage der neuen Düse die Leitung wieder anbringen, den Anschluss ganz hineinschrauben und alle vorher entfernten Teile wieder befestigen..

## **BEDIENUNGSANLEITUNGEN**

### **Gasbetriebene Kippbratpfanne** (Abb. 13, Seite 5)

Beim Anzünden des Brenners der Kippbratpfanne ist wie folgt vorzugehen:

- Den Drehschalter (1) von der geschlossenen Position ● auf die Position Zündung drehen★ ;
- den Schalter ganz hineindrücken;
- den piezoelektrischen Zündknopf (2) ★ drücken, um den Zündbrenner anzuzünden;
- den Schalter gedrückt halten, bis sich das Thermoelement erwärmt und den Zündbrenner am Brennen hält; dieser Vorgang kann durch die Öffnung in der Gerätefront überprüft werden;
- den Hauptbrenner durch Drehen des Schalters auf ♠ anzünden;
- durch Drehen des Thermostat-Kontrollschalters (3) die gewünschte Temperatur einstellen.

Um den Hauptbrenner auszuschalten, den Drehschalter nach rechts bis auf die Position Zündung drehen, um auch den★Zündbrenner auszuschalten, den Schalter weiter auf die geschlossene Position ● drehen.

### **Elektrische Kippbratpfanne** (Abb. 14, Seite 5)

Um die Kippbratpfanne zu erhitzen, ist wie folgt vorzugehen:

- den Drehschalter des Thermostats (1) auf die Position der gewünschten Temperatur stellen; die beiden Kontroll-Lampen leuchten auf. Die grüne Kontroll-Lampe zeigt die vorhandene

Stromversorgung an und leuchtet daher ständig, während die orange Kontroll-Lampe nach Erreichen der eingestellten Pfannentemperatur erlischt.

- Zum Ausschalten des Geräts den Drehschalter wieder auf die Position **0** stellen.

### **Manuelles Kippen der Pfanne** (Abb. 15, Seite 5)

Das manuelle Kippen der Pfanne wird durch das an der Vorderfront des Geräts angebrachte Handrad (1) erreicht. Durch Drehen des Handrads im Uhrzeigersinn wird die Pfanne angehoben, während ein Drehen gegen den Uhrzeigersinn ein Absenken bewirkt.

### **Motorisiertes Kippen der Pfanne** (Abb. 16, Seite 6)

Das motorisierte Kippen der Pfanne wird durch den an der Vorderfront des Geräts angebrachten Wahlschalter (1) erreicht. Durch Drehen des Wahlschalters nach oben (Pfeil ▲) wird die Pfanne angehoben, durch Drehen nach unten (Pfeil ▼) wird sie abgesenkt.

**Während der Reinigungs- und Wartungsarbeiten ist die Kippvorrichtung mit besonderer Vorsicht einzusetzen.**

**ACHTUNG! Das Gerät nur unter Beaufsichtigung benutzen. Die Kippbratpfanne niemals mit ohne Inhalt in Betrieb setzen.**

### **Betriebsstörungen**

Wenn sich das Gerät aus irgendeinem Grund nicht einschalten lässt oder sich während des Betriebs ausschaltet, ist die Energiezufuhr und die korrekte Einstellung der Betriebsfunktionen zu kontrollieren, sind keine Fehler feststellbar, ist der Kundendienst zu verständigen.

## **PFLEGE DES GERÄTS UND WARTUNG**

### **Reinigung**

**ACHTUNG! Vor dem Beginn der Reinigungsarbeiten ist sicherzustellen, dass der Netzanschluss des Geräts unterbrochen wurde und das Gassperrventil geschlossen ist. Während der Reinigungsarbeiten ist der Einsatz eines direkten Wasserstrahls oder eines Hochdruckwasserstrahls zu vermeiden. Die Reinigung ist nur bei erkalteten Geräten durchzuführen.**

Die Teile aus Edelstahl sind mit lauwarmem Wasser, einem neutralen Reinigungsmittel und einem Tuch zu säubern; das Reinigungsmittel muss für die Reinigung von rostfreiem Stahl geeignet sein und darf keine scheuernden oder ätzenden Substanzen enthalten. Keine normale Stahlwolle oder Ähnliches verwenden, da durch die Ablagerung von Eisen Roststellen entstehen könnten. Ebenso wird von der Verwendung von Glaspapier oder Schmirgelpapier abgeraten. Nur bei starken Schmutzverkrustungen kann Bimsstein in Pulverform benutzt werden, obwohl der Einsatz eines

synthetischen Reibschwamms oder rostfreier Stahlwolle empfehlenswerter ist. Nach dem Abwaschen ist das Gerät mit einem weichen Tuch abzutrocknen.

Sollte das Gerät über einen längeren Zeitraum hinweg nicht benutzt werden, wird empfohlen, den Gashahn zu schließen, den eventuellen Stromanschluss zu unterbrechen und alle Oberflächen mit einem mit Vaselineöl getränktem Tuch abzureiben, wodurch eine pflegende Schutzschicht aufgetragen wird. Von Zeit zu Zeit sind die Räumlichkeiten durchzulüften.

## **Wartung**

**ACHTUNG! Vor der Durchführung jeglicher Wartungs- oder Reparaturarbeiten ist sicherzustellen, dass der Netzanschluss des Geräts unterbrochen wurde und das Gassperrventil geschlossen ist.**

Die folgenden Wartungsarbeiten sind mindestens einmal im Jahr von Fachpersonal durchzuführen. Es empfiehlt sich daher, einen Wartungsvertrag abzuschließen.

- Den einwandfreien Betrieb aller Kontroll- und Sicherheitsvorrichtungen überprüfen.
- Die korrekte Zündung der Brenner und den einwandfreien Betrieb auch bei kleinster Flamme überprüfen.
- Die Dichtigkeit der Gasleitung überprüfen.
- Den Zustand des Stromkabels überprüfen.

## **AUSTAUSCH VON BESTANDTEILEN**

**ACHTUNG! Vor jedem Austausch ist sicherzustellen, dass der Netzanschluss des Geräts unterbrochen wurde und das Gassperrventil geschlossen ist.**

### **Sicherheitsventil (Abb.9, seite 5 –Abb. 17,18 seite 6)**

Um das Ventil auszutauschen, sind die Drehschalter für Wasser und Gas und das Handrad zu entfernen, anschließend die Bedienblende durch Lösen der vier Befestigungsschrauben laut Abbildung 8 abnehmen. Nun können nacheinander der Stutzen der Hauptbrennerleitung (1), der Stutzen der Zündbrennerleitung (2), das Thermoelement (3), der Rampenstutzen (4) und die Schrauben (5), mit denen die Halteplatte (6) montiert ist, losgeschraubt werden; letztere dient zur Befestigung des neuen Elektroventils. Die Ventil-Gruppe zusammen mit den Verbindungsstücken und des Bügels entfernen; dann die Schrauben (11) des Bügels (8) zum Fixieren vom Ventil (10) lösen und die Verbindungsstücke (9) vom Ventil lösen; passen Sie darauf, daß die Gewinde nicht beschädigt wird, da die Teile wieder gebraucht werden. Den Teil dann ersetzen und alles wieder an seinen Platz positionieren. Damit es besser dicht ist, wird empfohlen, die Verbindungsstücke (9) dem Ventil durch ein Gewindeschloss einzuschrauben.

### **Thermoelement**

Um das Thermoelement auszutauschen, sind die Drehschalter für Wasser und Gas und das Handrad zu entfernen, anschließend die Bedienblende durch Lösen der vier Befestigungsschrauben abnehmen. Dann den Anschluss des Thermoelements am Hahn und den am Zündbrennerkörper abschrauben und das Teil austauschen.

## **Widerstände** (Abb.19-20-21, seite 6)

Um die Widerstände auszutauschen, ist zuerst die Pfanne so hoch wie möglich anzuheben und dann die Abdeckung des Widerstandsbehälters (1), der Behälter (2) selbst und die Halterung des auszutauschenden Widerstandes (3) durch Lösen der Befestigungsschrauben (4) zu entfernen. Nun den Widerstand (5) von der Verkabelung lösen und herausziehen. Sollte sich der Austausch als zu schwierig

erweisen, kann der Vorgang erleichtert werden, indem die Bedienblende (6) und die Vorderfront (7) entfernt werden (siehe Abbildung 8) und die Pfanne nach dem Entfernen des Zapfens (8) und des Vorsteckers (9) nach vorne geneigt wird. Es wird dringend angeraten, diese letztgenannte Methode nur im Notfall und mit äußerster Vorsicht anzuwenden.

**FÜR DEN AUSTAUSCH DÜRFEN AUSSCHLIESSLICH VOM HERSTELLER GELIEFERTE ORIGINALERSATZTEILE VERWENDET WERDEN. DIE ARBEITEN MÜSSEN VON AUTORISIERTEN FACHKRÄFTEN DURCHGEFÜHRT WERDEN.**