

900 G80LEK - 900 G80LHK



2996041 - 2996731

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

Tel.: +49 5258 971-0
Fax.: +49 5258 971-120
Service-Hotline: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



1312BU5404

Version: **1.0**

Erstelldatum: 2025-12-15

Original-Bedienungsanleitung

1	Sicherheit	3
1.1	Signalworterklärung	3
1.2	Sicherheitshinweise	4
1.3	Restrisiken	8
1.4	Persönliche Schutzausrüstung	10
1.5	Bestimmungsgemäße Verwendung	11
1.6	Bestimmungswidrige Verwendung	11
2	Allgemeines	12
2.1	Haftung und Gewährleistung	12
2.2	Urheberschutz	12
2.3	Konformitätserklärung	12
3	Transport, Verpackung und Lagerung	13
3.1	Transportinspektion	13
3.2	Verpackung	13
3.3	Lagerung	13
4	Technische Daten	14
4.1	Technische Angaben	14
4.2	Funktion des Gerätes	17
4.3	Baugruppenübersicht	18
5	Installationsanweisungen	20
5.1	Installation	20
5.2	Elektrischer Anschluss	23
5.3	Wasseranschluss	25
5.4	Gasanschluss	25
6	Gebrauchsanweisungen	31
6.1	Gerät vorbereiten	32
6.2	Funktionsweise / Bedienung Modell mit elektromotorischer Kippvorrichtung	34
6.3	Funktionsweise / Bedienung Modell mit manueller Kippvorrichtung	37
7	Reinigung und Wartung	39
7.1	Sicherheitshinweise zur Reinigung	40
7.2	Reinigung	40
7.3	Wartung	41
8	Entsorgung	42



Die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme lesen und griffbereit am Gerät aufbewahren!

Diese Bedienungsanleitung beschreibt die Installation, Bedienung und Wartung des Geräts und ist eine wichtige Informationsquelle und Nachschlagewerk. Die Kenntnis aller enthaltenen Sicherheitshinweise und Handlungsanweisungen schafft die Voraussetzung für das sichere und sachgerechte Arbeiten mit dem Gerät.

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor Beginn der Arbeiten am Gerät, insbesondere vor der Inbetriebnahme, um Personen- und Sachschäden zu vermeiden. Unsachgemäße Verwendung kann zu Beschädigungen führen.

Für jeden Lebenszyklus müssen sämtliche relevanten Informationen aus der Betriebsanleitung dem jeweiligen Personal zur Verfügung stehen. Die Zurverfügungstellung liegt in der Verantwortung des Betreibers.

Ergänzend zur Betriebsanleitung müssen allgemeingültige, gesetzliche und sonstige verbindliche Regelungen zum Arbeits- und Umweltschutz angewiesen und beachtet werden.

1 Sicherheit

Das Gerät ist nach den derzeit gültigen Regeln der Technik gebaut. Es können jedoch von diesem Gerät Gefahren ausgehen, wenn es unsachgemäß oder nicht bestimmungsgemäß verwendet wird. Alle Personen, die das Gerät benutzen, müssen sich an die Anweisungen der Bedienungsanleitung halten und die Sicherheitshinweise beachten.

1.1 Signalworterklärung

Wichtige Sicherheits- und Warnhinweise sind in dieser Bedienungsanleitung durch Signalwörter gekennzeichnet. Diese Hinweise müssen unbedingt befolgt werden, um Personenschäden, Unfälle und Sachschäden zu vermeiden.



GEFAHR!

Das Signalwort **GEFAHR** warnt vor Gefährdungen, die zu schweren Verletzungen oder Tod führen, wenn sie nicht vermieden werden.



WARNUNG!

Das Signalwort **WARNUNG** warnt vor Gefährdungen, die mittelschwere bis schwere Verletzungen oder Tod zur Folge haben können, wenn sie nicht vermieden werden.



VORSICHT!

Das Signalwort **VORSICHT** warnt vor Gefährdungen, die leichte oder mäßige Verletzungen zur Folge haben können, wenn sie nicht vermieden werden.

ACHTUNG!

Das Signalwort **ACHTUNG** kennzeichnet mögliche Sachschäden, die bei Nichtbeachtung des Sicherheitshinweises auftreten können.

HINWEIS!

Das Symbol **HINWEIS** setzt den Benutzer über weiterführende Informationen und Tipps für den Gebrauch des Geräts in Kenntnis.

DE

1.2 Sicherheitshinweise

Elektrischer Strom

- Eine zu hohe Netzspannung oder unsachgemäße Installation kann zu elektrischem Stromschlag führen.
- Schließen Sie das Gerät nur an, wenn die Angaben auf dem Typenschild mit der Netzspannung übereinstimmen.
- Halten Sie das Gerät trocken, um Kurzschlüsse zu vermeiden.
- Wenn im Betrieb Störungen auftreten, trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung.
- Berühren Sie den Netzstecker des Geräts nicht mit nassen Händen.
- Greifen Sie niemals nach dem Gerät, wenn es ins Wasser gefallen ist. Trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung.
- Lassen Sie Reparaturen und das Öffnen des Gehäuses nur von Fachkräften und Fachwerkstätten ausführen.
- Tragen Sie das Gerät nicht am Anschlusskabel.

Sicherheit

- Bringen Sie das Anschlusskabel nicht mit Wärmequellen oder scharfen Kanten in Berührung.
- Knicken, quetschen oder verknoten Sie das Anschlusskabel nicht.
- Wickeln Sie das Anschlusskabel des Geräts immer vollständig ab.
- Stellen Sie niemals das Gerät oder andere Gegenstände auf das Anschlusskabel.
- Greifen Sie immer an den Netzstecker, um das Gerät von der Stromversorgung zu trennen.
- Überprüfen Sie das Anschlusskabel regelmäßig auf Beschädigungen. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Anschlusskabel beschädigt ist. Wenn dieses Schäden aufweist, muss es durch den Kundendienst oder einen qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

Sicherheit bei gasbetriebenen Geräten

- Verwenden Sie das gasbetriebene Gerät nicht bei Defekt bzw. Beschädigung oder Verdacht auf Defekt bzw. Beschädigung. Stellen Sie in diesem Fall den(die) Drehregler auf „0“ und schließen Sie den Gashaupthahn. Wenden Sie sich umgehend an den Kundendienst.
- Führen Sie regelmäßig eine Dichtheitsprüfung unter Verwendung von Seifenlauge (Lecksuchspray) durch. **Verwenden Sie zur Überprüfung von Undichtigkeiten der Gasleitungen keine offene Flamme!**

DE

WARNUNG!

Erstickungs- und Explosionsgefahr durch austretendes Gas!

- Halten Sie bei Gasgeruch folgende Regeln ein:
 - umgehend den(die) Drehregler und den Hauptgashahn schließen
 - für ausreichende Belüftung der betroffenen Räume sorgen, alle Türen und Fenster weit öffnen
 - keine offene Flamme erzeugen, Flammen löschen
 - nicht rauchen
 - keine Funken erzeugen, keine elektrischen Schalter betätigen, keine Telefone (ob Festnetz- oder Mobiltelefon) benutzen
 - keine elektrischen Geräte in der Nähe des gasbetriebenen Gerätes benutzen
 - ggf. andere Personen im Gebäude durch Rufen und Klopfen informieren
 - Gebäude verlassen
 - von außerhalb des betroffenen Gebäudes den Kundendienst kontaktieren, bei nicht genau lokalisierbarer Gasaustrittsquelle sofort die Feuerwehr bzw. die Gas-Versorgungsgesellschaft benachrichtigen.

Brennbare Materialien

- Betreiben Sie das Gerät niemals in der Nähe von brennbaren, leicht entzündlichen Materialien, z.B. Benzin, Spiritus, Alkohol. Durch die Hitze verdampfen die Materialien und es kann bei Kontakt mit Zündquellen zu Verpuffungen kommen.
- Betreiben Sie das Gerät nur mit den vorgesehenen Materialien und bei geeigneten Temperatureinstellungen. Materialien, Lebensmittel und Lebensmittelreste im Gerät können sich entzünden.
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um das Brandrisiko zu vermeiden.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, besonders wenn Sie Fette und Öle erhitzen, diese könnten einen Brand auslösen.
- Sollte ein Brand entstehen, schließen Sie den Gas-Absperrhahn. Löschen Sie eine Flamme niemals mit Wasser, ersticken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer feuerfesten Decke. Sorgen Sie für ausreichend Frischluftzufuhr nach dem Löschen des Brandes.

Heiße Oberflächen

DE

- Die Oberflächen des Geräts werden während des Betriebs heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr. Auch nach dem Ausschalten bleibt die Hitze bestehen.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen des Geräts. Nutzen Sie vorhandene Bedienelemente und Griffe.
- Transportieren und reinigen Sie das Gerät nur nach vollständigem Abkühlen.
- Geben Sie kein kaltes Wasser oder brennbare Flüssigkeiten auf die heißen Oberflächen.

Verantwortung des Betreibers

Der Betreiber ist verantwortlich für die Einhaltung der aktuellen verbindlichen Gesetze, Bestimmungen, Verordnungen und der bestehenden nationalen Vorschriften zur Unfallverhütung, zum Umweltschutz sowie interner Arbeits-, Betriebs- und Sicherheitsvorschriften, die für den jeweiligen Aufstellungsort gelten.

Pflichten des Betreibers:

- Betrieb des Geräts und angeschlossener Bauteile nur in technisch einwandfreiem Zustand mit funktionsfähigen Schutz- und Sicherheitseinrichtungen.
- Erstellung der Gefährdungsbeurteilung der Arbeitsplätze.
- Unterweisung und regelmäßige Schulungen des Personals. Besonders das Sicherheitskapitel und die Sicherheitshinweise müssen verstanden und eingehalten werden.
- Bereitstellen geeigneter persönlicher Schutzausrüstung (PSA).

Sicherheit

- Einhalten der Wartungs- bzw. Reinigungsintervalle.
- Dokumentation von Schulungen/Unterweisungen, Austausch von Bauteilen.

Bedienpersonal

- Das Gerät darf nur durch qualifiziertes Fachpersonal betrieben werden.
- Dieses Gerät darf nicht durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen bedient werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen oder das Gerät in Betrieb nehmen.

Betrieb nur unter Aufsicht

- Betreiben Sie das Gerät nur unter Aufsicht.
- Halten Sie sich immer in der unmittelbaren Nähe des Geräts auf.

Fehlgebrauch

- Bestimmungswidrige oder verbotene Verwendung kann zu Beschädigungen an dem Gerät führen.
- Verwenden Sie das Gerät nur in betriebssicherem und technisch einwandfreiem Zustand.
- Verwenden Sie das Gerät nur, wenn alle Anschlüsse vorschriftsgemäß ausgeführt sind.
- Verwenden Sie das Gerät nur in sauberem Zustand.
- Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile. Führen Sie niemals selbst Reparaturen am Gerät durch.
- Nehmen Sie keine Umbauten oder Veränderungen am Gerät vor.

DE

ACHTUNG!

Bei hohen Temperaturschwankungen kann der Tiegel des Gerätes beschädigt werden.

Geben Sie kein gefrorenes Gargut auf die heiße Bratfläche des Tiegels.
Kühlen Sie den Tiegel niemals mit sehr kaltem Wasser oder Eis ab.








1.3 Restrisiken

Restrisiken	Gefährliche Situation	Warnung
Rutsch- oder Sturzgefahr	Der Bediener kann aufgrund von Wasser oder Schmutz auf dem Boden ausrutschen.	Beim Gebrauch des Geräts rutschfeste persönliche Schutzausrüstungen tragen.
Verbrennung	Der Bediener berührt absichtlich Geräteteile. Der Bediener berührt absichtlich heiße Substanzen (Öl, Wasser, Dampf, ...).	
Sturzgefahr	Der Bediener nimmt am Oberteil des Geräts Eingriffe mit ungeeigneten Hilfsmitteln vor (wie z. B.: Sprossenleitern oder er klettert auf das Gerät).	Keine Eingriffe am Oberteil des Geräts mit ungeeigneten Hilfsmitteln vornehmen (wie z. B.: Sprossenleitern oder auf das Gerät klettern).
Kippgefahr von Lasten	Handling des Geräts oder von Geräteteilen ohne geeignete Hilfsmittel.	Beim Handling des Geräts oder seiner Verpackung müssen geeignete Hilfsmittel oder Hebezeuge verwendet werden.

DE

Restrisiken	Gefährliche Situation	Warnung
Chemische Stoffe	Der Bediener kommt mit Chemikalien in Berührung (z. B.: Reiniger, Entkalker, etc.)	Geeignete Sicherheitsmaßnahmen ergreifen. Beachten Sie stets die Anweisungen auf den Sicherheitsdatenblättern und den Etiketten der verwendeten Produkte. Die in den Sicherheitsdatenblättern empfohlenen persönlichen Schutzausrüstungen verwenden.
Schnittgefahr	Bei Wartungsarbeiten besteht bei Berührung der Innenteile des Maschinenrahmens die Gefahr von Schnittverletzungen.	Die Wartung darf nur durch Fachpersonal ausgeführt werden, das mit geeigneten persönlichen Schutzausrüstungen (schnittfeste Handschuhe und Unterarmstulpen) ausgestattet ist.
Quetschgefahr	Das Personal kann sich beim Handling beweglicher Teile Finger oder Hände quetschen.	Die Wartung darf nur durch Fachpersonal ausgeführt werden, das mit persönlichen Schutzausrüstungen (Handschuhe) ausgestattet ist.
Ergonomisch	Der Bediener nimmt Eingriffe am Gerät ohne die notwendigen persönlichen Schutzausrüstungen vor.	Der Bediener muss die Eingriffe am Gerät unter Verwendung der persönlichen Schutzausrüstungen vornehmen.

1.4 Persönliche Schutzausrüstung

Phase	Schutzkleidung	Sicherheitsschuhe	Handschuhe	Augenschutz	Gehörschutz	Atemschutz	Kopfschutz
							
Transport		X					
Handling		X					
Auspacken		X					
Montage		X					
Normaler Gebrauch	X	X	X (*)				
Einstellungen		X					
Normale Reinigung		X					
Außerordentliche Reinigung		X	X				
Wartung		X	X (*)				
Demontage		X					
Verschrottung		X					

X	Persönliche Schutzausrüstung vorgesehen
	Persönliche Schutzausrüstung zur Verfügung oder bei Bedarf zu verwenden
	Persönliche Schutzausrüstung nicht vorgesehen

(*) Die für den normalen Gebrauch und bei Wartungsarbeiten verwendeten Handschuhe müssen hitzebeständig sein, um die Hände des Bedieners zu schützen, wenn dieser heiße Geräteteile oder heiße Substanzen (Öl, Wasser, Dampf, ...) berührt.

1.5 Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Gerät ist ausschließlich zu der in der Betriebsanleitung erläuterten Verwendung mit den gelieferten und zugelassenen Komponenten bestimmt. Jeder darüberhinausgehende Gebrauch gilt als nicht bestimmungsgemäß. Für hieraus resultierende Schäden haftet der Hersteller nicht. Das Risiko hierfür trägt allein der Benutzer/Betreiber.

Folgende Verwendungen sind bestimmungsgemäß:

- Zubereitung von Speisen (Braten, Kochen, Schmoren von Fleisch, Fisch, Gemüse, Nudeln, Reis) in gewerblichen Großküchenbetrieben.

1.6 Bestimmungswidrige Verwendung

Eine bestimmungswidrige Verwendung kann zu Personenschäden sowie Sachschäden durch gefährliche elektrische Spannung, Feuer und hohe Temperaturen führen. Führen Sie ausschließlich diejenigen Arbeiten mit dem Gerät durch, die in dieser Bedienungsanleitung beschrieben sind.

Folgende Verwendungen sind bestimmungswidrig:

- Nutzung als Abstell- oder Aufbewahrungsfläche
- Nutzung des Tiegels als Warmhaltebehälter
- Frittieren von Lebensmitteln
- Erhitzen von säure-, laugen- oder alkoholhaltiger Flüssigkeiten
- Einfüllen und Erwärmen entzündlicher, gesundheitsschädlicher, sich leicht verflüchtiger oder ähnlicher Flüssigkeiten oder Stoffe
- Beheizen von Räumen
- Trocknen von Tüchern oder anderen Gegenständen.

2 Allgemeines

2.1 Haftung und Gewährleistung

Das Gerät ist nach dem Stand der Technik und den anerkannten sicherheitstechnischen Regeln gebaut. Dennoch können bei der Verwendung Gefahren für Leib und Leben des Benutzers bzw. Dritter sowie Beeinträchtigungen am Gerät oder an Sachwerten entstehen. Gewährleistungs- und Haftungsansprüche bei Personen-/Sachschäden sowie Betriebsstörungen sind ausgeschlossen, wenn sie auf eine oder mehrere der nachfolgenden Ursachen zurückzuführen sind:

- Nicht bestimmungsgemäße Verwendung
- Nichtbeachtung/Missachtung der Anleitung und aller dazugehörenden Informationen
- Eigenmächtige bauliche oder technische Veränderungen des Geräts
- Einsatz von nicht ausreichend unterwiesenem und unzureichend qualifiziertem Personal
- Betrieb bei defekten oder nicht ordnungsgemäß angebrachten Sicherheits- und Schutzvorrichtungen
- Unzureichende Wartung oder Reinigung
- Nicht behobene Störungen
- Verwendung nicht zugelassener Medien, Reinigungsmittel usw.
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile
- Bedienungsfehler oder anderweitige Fehlanwendung
- Katastrophenfälle durch Fremdkörpereinwirkung oder höhere Gewalt
- Zerstörung von Typenschild und bedien-/sicherheitsrelevanten Aufklebern.

DE

2.2 Urheberschutz

Die Bedienungsanleitung und die in ihr enthaltenen Texte, Zeichnungen, Bilder und sonstigen Darstellungen sind urheberrechtlich geschützt. Vervielfältigungen in jeglicher Art und Form sowie die Verwertung und/oder Mitteilung des Inhaltes sind ohne schriftliche Zustimmung des Herstellers nicht gestattet. Zuwiderhandlungen verpflichten zu Schadensersatz. Weitere Ansprüche bleiben vorbehalten.

2.3 Konformitätserklärung

Das Gerät entspricht den aktuellen Normen und Richtlinien der EU. Dies bescheinigen wir in der EG-Konformitätserklärung. Bei Bedarf senden wir Ihnen gern die entsprechende Konformitätserklärung zu.

3 Transport, Verpackung und Lagerung

3.1 Transportinspektion

Prüfen Sie die Lieferung nach Erhalt unverzüglich auf Vollständigkeit und Transportschäden. Nehmen Sie bei äußerlich erkennbaren Transportschäden die Lieferung nicht oder nur unter Vorbehalt entgegen. Vermerken Sie den Schadensumfang auf den Transportunterlagen/ Lieferschein des Transporteurs und leiten Sie die Reklamation ein. Reklamieren Sie verdeckte Mängel sofort nach Erkennen, da Schadensersatzansprüche nur innerhalb der geltenden Reklamationsfristen geltend gemacht werden können.

Falls Teile oder Zubehör fehlen sollten, nehmen Sie bitte mit unserem Kundenservice Kontakt auf.

3.2 Verpackung

Werfen Sie den Umkarton Ihres Gerätes nicht weg. Sie benötigen ihn eventuell zur Aufbewahrung, beim Umzug oder wenn Sie das Gerät bei eventuellen Schäden an unsere Service-Stelle senden müssen.

Die Verpackung und einzelne Bauteile sind aus wiederverwertbaren Materialien hergestellt. Im Einzelnen sind dies: Folien und Beutel aus Kunststoff, Verpackung aus Pappe.

Führen Sie wiederverwertbare Verpackungen dem Recycling zu. Beachten Sie die in Ihrem Land geltenden Vorschriften.

3.3 Lagerung

Lassen Sie die Packstücke bis zur Installation verschlossen und bewahren Sie diese unter Beachtung der außen angebrachten Aufstell- und Lagermarkierung auf. Lagern Sie die Packstücke nur unter folgenden Bedingungen:

- in geschlossenen Räumen
- trocken und staubfrei
- vor aggressiven Medien ferngehalten
- vor Sonneneinstrahlung geschützt
- vor mechanischen Erschütterungen geschützt.

Bei längerer Lagerung (> 3 Monate) kontrollieren Sie regelmäßig den Allgemeinzustand aller Teile und der Verpackung. Erneuern Sie bei Bedarf die Verpackung.

4 Technische Daten

4.1 Technische Angaben

Ausführung / Eigenschaften Gas-Kippbratpfannen

- Serie: 900
- Betriebsart:
 - 2996041: Elektro / Gas
 - 2996731: Gas
- Zünd-Art:
 - 2996041: elektronische Zündung
 - 2996731: Piezo-Zündung
- Pilotflamme: ja
- Gas-Art: Erdgas H | Flüssiggasdüsen (50 mbar) sind beigelegt
- Kippvorrichtung:
 - 2996041: elektromotorisch
 - 2996731: manuell
- Wassereinlaufhahn: ja
- Schutzart: IPX4
- Füße höhenverstellbar: ja
- Höhenverstellbar von 855 mm bis 900 mm
- Eigenschaften:
 - Deckel doppelwandig mit Tropfableitung hinten

DE

Technische Änderungen vorbehalten!

Technische Daten

Bezeichnung:	Kippbratpfanne 900 G80LEK
Art.-Nr.:	2996041
Material:	CNS 18/10
Material Tiegel:	CNS 18/10 Duplex-Boden
Inhalt in L:	80
Nutzinhalt in L:	72
Maße Tiegel (B x T x H) in mm:	725 x 585 x 200
Kippvorrichtung:	elektromotorisch
Temperaturbereich von – bis in °C:	50 - 300
Anschlusswert:	0,11 kW 230 V 50/60 Hz
Anschlusswert Gas:	20 kW
Maße (B x T x H) in mm:	800 x 900 x 900
Gewicht in kg:	153,6

Bezeichnung:	Kippbratpfanne 900 G80LHK
Art.-Nr.:	2996731
Material:	CNS 18/10
Material Tiegel:	CNS 18/10 Duplex-Boden
Inhalt in L:	80
Nutzinhalt in L:	72
Maße Tiegel (B x T x H) in mm:	725 x 585 x 200
Kippvorrichtung:	manuell
Temperaturbereich von – bis in °C:	100 - 300
Anschlusswert Gas:	20 kW
Maße (B x T x H) in mm:	800 x 900 x 900
Gewicht in kg:	147,0

Gasdrucktabelle

Bestimmungsland	Versorgungsdrücke (mbar)	Kategorien
AT-CH	20; 50	I12H3B/P
FR	20/25; 28-30/37	I12E+3+
IT-ES-PT-GB-GR-CH-CZ-TR- HR-EE-LT-LV-AL-SI-SK	20; 28-30/37	I12H3+
DK-SE-FI-SI-SK-NO	20; 30	I12H3B/P
DE	20; 50	I12ELL3B/P
HU	25; 30	I12HS3B/P
NL	25; 30	I12L3B/P
PL	13; 20; 37	I12ELwLs3P
LU	20	I2E
CY-MT-IS	30	I3B/P; I3+
RO	20; 30	I12E3B/P
RO-BG	20; 30	I12H3B/P
BE	20/25	I2E+
BE	28-30/37	I3+

Tab. 1

DE

Düsen und Einstellungen

Art.-Nr.	Gasart	Gasdruck (mbar)	Hauptbrennerdüse 1/100	Zündbrennerdüse 1/100	Primärluftregelung Abstand „X“ (mm)	Bypass mm
2996041	G20	20	345 K	27	10	1,40
2996731	G20	25	350 K	27	10	1,40
	G31	37	240 K	14	offen	Reg.
	G31	50	215 K	14	offen	Reg.

Tab. 2

Gasverbrauch

Art.-Nr.		2996041	2996731
Nennwärmeleistung $\sum Q_n$	kW	20,0	20,0
Gesamtgasverbrauch			
G30	kg/h	1,57	1,57
G20	m ³ /h	2,10	2,10
G25	m ³ /h	2,46	2,46

*Tab. 3***4.2 Funktion des Gerätes**

Die gasbetriebenen Kippbratpfannen der Serie 900 sind speziell entwickelt für große Kapazitäten und maximale Robustheit. Mit 80-Liter-Kapazität und elektrischer oder manueller Kippvorrichtung garantieren sie effizientes Zubereiten von Speisen im Tiegel und komfortables Handling.

4.3 Baugruppenübersicht

2996041



DE

- | | |
|--------------------------------|---------------------|
| 1. Belüftungskamin | 2. Tiegel |
| 3. Wassereinlassrohr | 4. Auslass |
| 5. Deckel | 6. Deckelgriff |
| 7. Füße (4x), höhenverstellbar | 8. Wasserzulaufhahn |
| 9. Bedienelemente | 10. Gehäuse |

2996731



- | | |
|--|--------------------------------|
| 1. Belüftungskamin | 2. Tiegel |
| 3. Wassereinlassrohr | 4. Auslass |
| 5. Deckel | 6. Deckelgriff |
| 7. Handkurbel manuelle Kippvorrichtung | 8. FüÙe (4x), höhenverstellbar |
| 9. Wasserzulaufhahn | 10. Bedienelemente |
| 11. Gehäuse | |

5 Installationsanweisungen

5.1 Installation



VORSICHT!

Bei einer unsachgemäßen Installation, Einstellung, Bedienung oder Wartung bzw. Handhabung des Gerätes kann es zu Personen- und Sachschäden kommen.

Aufstellung und Installation, sowie Reparaturen dürfen nur von autorisiertem Fachpersonal unter Einhaltung der im jeweiligen Land geltenden Gesetzgebung vorgenommen werden.

HINWEIS!

Der Hersteller übernimmt keine Haftung bzw. Garantieverpflichtungen für Schäden, die auf Nichtbeachtung der Vorschriften oder unsachgemäße Installation zurückzuführen sind.

DE

Während der Installation sind alle geltenden Vorschriften, Richtlinien, Verordnungen zu berücksichtigen:

- Regionale bzw. lokale Sicherheit- und Bauvorschriften
- Geltende Unfallverhütungsgesetze
- Brandschutzvorschriften
- Entsprechende IEC-Vorschriften
- DVGW-Arbeitsblatt G600 (TRGI) „Technische Regeln für Gasinstallation“
- TRF „Technische Regeln für Flüssiggas“
- Richtlinien und Bestimmungen des Gasversorgungsunternehmens (EUV)
- DVGW-Arbeitsblatt G631 „Installation von Großküchen-Gasverbrauchseinrichtungen“
- Einschlägige Rechtsverordnungen.

Installationsort

- Bei dem Gerät handelt es sich um Geräte der Bauart A1, dies bedeutet, dass der Anschluss an eine Abgasanlage nicht erforderlich ist. Für die Belüftung am Aufstellort beachten Sie die Anweisungen des DVGW-Arbeitsblattes G631.
- Stellen Sie das Gerät in einem gut belüfteten Raum, wenn möglich, unter einer Abzugshaube auf, um die während der Speisenzubereitung entstehenden Dämpfe oder Gerüche zu eliminieren (siehe DVGW-Arbeitsblatt G631).
- Der Installationsraum des Gerätes muss so viel Luft enthalten, wie für die ordnungsgemäße Gasverbrennung erforderlich ist. Für eine korrekte Verbrennung darf die erforderliche Frischluftmenge nicht unter 2 m³/h pro kW der Gerätenennleistung betragen (siehe Typenschild auf dem Gerät). Außerdem sind die Unfallverhütungs-Vorschriften zu befolgen.
- Stellen Sie sicher, dass keine Gegenstände um oder unter dem Gerät die zur Verbrennung erforderliche Luftmenge einschränken.
- Prüfen Sie vor dem Aufstellen des Gerätes die Abmessungen und die genaue Position der Gasanschlüsse.
- Transportieren Sie das Gerät in der Verpackung auf der mitgelieferten Holzpalette bis zum Installationsort mit Hilfe einer Hubvorrichtung.
- Der Transport muss unter Einhaltung aller Vorsichtsmaßnahmen, um ein Umkippen des Gerätes zu verhindern, erfolgen.

Auspacken / Aufstellen

- Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie alle äußeren und inneren Verpackungsteile, sowie Transportsicherungen.



VORSICHT!

Erstickungsgefahr!

Halten Sie Verpackungsmaterialien wie Plastikbeutel und Styroporteile außerhalb der Reichweite von Kindern.

- Ziehen Sie, falls vorhanden, die Schutzfolie vom Gerät ab. Ziehen Sie die Schutzfolie langsam ab, damit keine Kleberrückstände zurückbleiben. Entfernen Sie eventuelle Kleberrückstände mit einem geeigneten Lösungsmittel.
- Achten Sie darauf, dass das Typenschild und die Warnhinweise am Gerät nicht beschädigt werden.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** in nasser oder feuchter Umgebung auf.
- Stellen Sie das Gerät so auf, dass die Anschlüsse leicht zugänglich sind und bei Bedarf schnell getrennt werden können.

- Beachten Sie bei der Standortwahl folgende Punkte:
 - Die Aufstellfläche muss eben, ausreichend tragfähig, wasserresistent, trocken und hitzebeständig sein.
 - Die vorgeschriebenen Fluchtwege freihalten.
 - Einen sicheren Stand gewährleisten.
 - Ausreichend Platz zum Betreiben, Warten und Reinigen vorsehen.
 - Falls vorhanden, Lüftungsöffnungen für Zu- und Abluft freihalten.
 - Geltende technische und baurechtliche Bestimmungen beachten.
- Das Gerät wurde für die Installation in geschlossenen Räumen entwickelt und darf nicht im Freien verwendet und keinen Witterungsbedingungen ausgesetzt werden.
- Stellen Sie das Gerät niemals direkt an Wände, Mauern, Möbel oder sonstige Gegenstände, welche aus entflammaren Materialien bestehen.
- Halten Sie einen Mindestabstand von 200 mm zu den umliegenden Wänden und anderen Gegenständen ein.
- Sollte die Einhaltung dieser Mindestabstände nicht möglich sein, verkleiden Sie die Wände mit nicht brennbarem wärmeisolierendem Material (z. B. Folien aus hitzebeständigem Material, durch die eine innerhalb der vorgesehenen Sicherheitsgrenzen liegende Wandtemperatur (bis 60 °C) gewährleistet wird). Befolgen Sie die geltenden Brandschutzvorschriften.

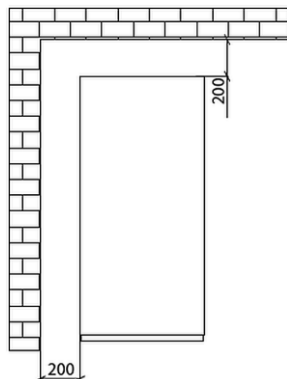


Abb. 1

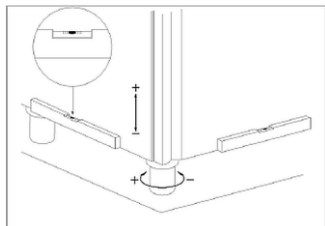


Abb. 2

- Das Gerät muss eben aufgestellt werden.
- Gleichen Sie kleinere Unebenheiten des Bodens am Aufstellort durch ein- bzw. ausschrauben der höhenverstellbaren Füße aus.
- Nehmen Sie zur Hilfe eine Wasserwaage, wie in Abb. 2 dargestellt.

5.2 Elektrischer Anschluss

- Die Elektroanlage muss, wie in den geltenden Normen vorgeschrieben und spezifiziert, mit einer funktionstüchtigen Erdung versehen sein. Die elektrische Sicherheit der Anlage kann einzig bei Vorhandensein einer normgerechten Elektroanlage gewährleistet werden.
- Für den direkten Anschluss an das Stromversorgungsnetz muss zwischen dem Gerät und dem Versorgungsnetz eine Vorrichtung installiert werden, die auf Grundlage der Last bemessen ist und die Trennung gewährleistet.
- Die Kontakte dieser Vorrichtung müssen über eine Unterbrecherstrecke verfügen, welche die vollständige Trennung unter Bedingungen der Überspannungskategorie III, in Übereinstimmung mit den Installationsregeln, ermöglicht. Auch diese Vorrichtung muss an einem Ort und auf eine Weise installiert werden, die jederzeit eine einfache Aktivierung durch den Bediener ermöglicht.
- Den Hauptschalter, an den der Stecker des Versorgungskabels angeschlossen werden muss, in die Position 0 (null) bringen. Von qualifiziertem Personal prüfen lassen, dass der Kabelquerschnitt der Buchse für die aufgenommene Leistung des Geräts geeignet ist.
- Das Versorgungskabel muss zumindest vom Typ H05 RN F sein und über einen für das Gerät angemessenen Querschnitt verfügen.
- Das Klemmenbrett für die Anschlüsse befindet sich rechts im Innenraum hinter der Unterbautür.
- Das Kabel durch die Kabeldurchführung und die Kabelverschraubung führen, die Steckverbinder an der entsprechenden Klemme am Klemmenbrett verbinden und sie fixieren.

ACHTUNG!

Der Erdungsleiter muss länger als die anderen sein, so dass das Erdungskabel bei einem Defekt der Kabelklemme nach den Spannungskabeln gelöst wird.

Die Versorgungsspannung des in Betrieb befindlichen Geräts darf von dem Wert der Nominalspannung nicht mehr als $\pm 10\%$ abweichen.

Potentialausgleich

- Das Gerät muss in ein Ausgleichsleiter-System integriert werden, dessen Effizienz gemäß der in den gängigen Vorschriften enthaltenen Anforderungen überprüft werden muss.
- Für den Anschluss steht eine Klemme zur Verfügung, die sich auf der Unterseite des Rahmens befindet und mit dem Symbol ∇ (seitlich angebracht) gekennzeichnet ist. An diese Klemme muss ein Kabel mit einem Mindestquerschnitt von 10 mm² angeschlossen werden.

Rauchabzug

Das Gerät muss immer unter einer Abzugshaube installiert werden.

Für eine korrekte Installation ist es notwendig, dass die folgenden Hinweise beachtet werden:

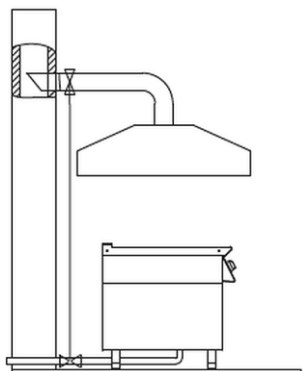


Abb. 3

- berücksichtigen, dass für eine korrekte Verbrennung die erforderliche Frischluftmenge nicht unter 2 m³/h pro kW der Geräteenennleistung (siehe Typenschild auf dem Gerät) sein darf;
- die Gasversorgung muss direkt von diesem System überwacht und unterbrochen werden, sobald die Leistung unter den vorgeschriebenen Wert sinkt;
- die Wiederaufnahme der Gaszufuhr kann nur manuell erfolgen;
- das Endstück des Abzuges des Gerätes muss innerhalb der Grundeinzugsgröße der Abzugshaube eingesetzt werden (Abb. links).

5.3 Wasseranschluss

Das Gerät wird mit einer ½"-Kupplung für den direkten Anschluss an die Wasserversorgung und einem Verbindungsschlauch gemäß der Norm IEC 61770 geliefert.

Der Wasseranschluss des Gerätes muss mit einem geeigneten Schlauchset erfolgen. Wenn die Installation den Austausch eines bestehenden Geräts beinhaltet, müssen die verwendeten Anschlussschläuche ausgetauscht werden.

Der Wasseranschluss befindet sich links unten, vor dem Gasanschluss.

Der maximal zulässige Wasserdruck beträgt 6 bar.

Das Gerät muss für eine korrekte Installation und einen ordnungsgemäßen Betrieb mit Trinkwasser versorgt werden.

Die Wasserzulaufleitung muss mit einem Absperrventil an die Wasserversorgung angeschlossen werden, das leicht geschlossen werden kann, wenn die Kippbratpfanne nicht in Gebrauch ist oder gewartet werden muss.

Zwischen dem Wasserhahn und dem Gerät muss ein mechanischer Filter installiert werden, um das Eindringen von Eisenpartikeln zu verhindern, die bei Oxidation der Kippbratpfanne korrodieren könnten.

Lassen Sie vor dem Anschluss des Gerätes ausreichende Wassermenge abfließen, um etwaige Reststoffe, die sich in der Rohrleitung befinden, zu entfernen.

5.4 Gasanschluss

Anschluss an die Gasversorgung

- Vergewissern Sie sich vor dem Anschluss über das Typenschild, dass das Gerät für die dem Benutzer zur Verfügung stehende Gasart geprüft und zugelassen wurde.
- Stellen Sie sicher, dass die am Gerät angebrachten Düsen für den verfügbaren Typ von Gas geeignet sind.
- Kontrollieren Sie über die Daten auf dem Typenschild, ob die Druckminderer-Leistung für die Versorgung des Gerätes ausreichend ist.
- Sollten die Voreinstellungen nicht übereinstimmen, muss das Gerät auf die vorhandene Gasart umgerüstet werden (Abschnitt „**Umstellung auf eine andere Gasart / erforderliche Anpassungen**“).
- Vermeiden Sie das Anbringen eines Querschnittreduzierstücks zwischen Druckminderer und Gerät.
- Um einen optimalen Betrieb des Gerätes garantieren zu können, empfehlen wir, vor dem Druckregler einen Gasfilter zu montieren.

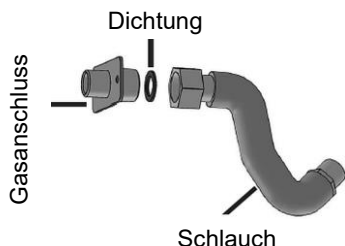


Abb. 4

- Schließen Sie das Gerät an ein Spezialrohr für Gas mit einem Innendurchmesser von mind. 16 mm für Verbindungen mit G 1/2" sowie mit einem Innendurchmesser von mind. 20 mm für Verbindungen mit G 3/4" an.
- Das Verbindungsstück sollte aus Metall bestehen. Die Leitung kann aus einem Rohr oder einem Schlauch sein.

- Vergewissern Sie sich, dass die flexiblen Rohre/Schläuche nicht an oder in der Nähe von heißen Flächen verlaufen, nicht unter Druck bzw. Zugdruck stehen und nicht mit scharfen Kanten oder sonstigen Objekten in Berührung kommen, welche die Leitung beschädigen könnten.
- Verwenden Sie Befestigungsschellen und Dichtungen, die für die Installation geeignet sind.
- Absperrhähne oder Schieberventile anbringen, deren Innendurchmesser nicht kleiner ist als jener der oben angegebenen Versorgungsleitung.
- Ein typgeprüfter Gas-Absperrhahn muss an einer leicht zugänglichen Stelle zwischen Gasversorgung und Gerät installiert werden, damit bei Bedarf die Gaszufuhr jederzeit unterbrochen werden kann.
- Führen Sie nach dem Anschluss des Gerätes eine Dichtheitsprüfung sämtlicher Verbindungsstellen zwischen Anlage und Gerät durch. Verwenden Sie hierzu ein Lecksuchspray oder schaubildende Mittel, die keine Korrosion verursachen. Verbindungsstellen bepinseln, es darf keine Blasenbildung auftreten. Auch die Gasabsperrraumatur in die Prüfung mit einbeziehen.

WARNUNG!

Verwenden Sie zur Dichtheitsprüfung niemals eine offene Flamme!

Kontrolle der Nennwärmeleistung

- Während der Neuinstallation sowie bei jedem Wartungsvorgang oder bei jeder Umstellung auf eine andere Gasart muss die Nennwärmeleistung gemessen werden.
- Diese Messung kann mit Hilfe eines Literzählers oder einer Stoppuhr nach dem Volumenverfahren erfolgen.

Gasart	Druck in mbar	
	NOM	MIN
G20 Erdgas	20	18
G30/31 Flüssiggas	29/37	25/25

Das Gerät muss mit einer der Gasarten versorgt werden, deren Eigenschaften und Druck den Angaben in Tab. 1 entsprechen.

Tab. 4

Gasdruckkontrolle

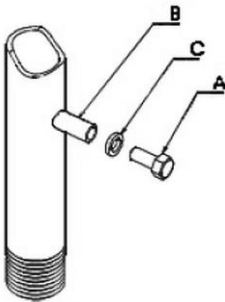


Abb. 5

Der Versorgungsgasdruck muss in Höhe des Druckauslasses (Abb. 5) nach Entfernen der Verschlusschrauben gemessen werden.

Verwenden Sie einen flexiblen Schlauch, schließen Sie ein Messgerät an den Druckmesspunkt an (z. B. ein Flüssigkeitsmanometer mit einer Mindestauflösung von 0,1 mbar) und messen Sie den Eingangsdruck bei laufendem Gerät.

Der Druckwert darf nicht unter dem in Tab. 4 angegebenen Wert liegen.

DE

ACHTUNG!

Sollte der Gasversorgungsdruck nicht korrekt sein, muss der Gerätebetrieb unterbrochen und das Messgerät getrennt werden.

Die Unterlegscheibe einsetzen und die Verschlusschraube am Druckanschluss fest verschrauben.

Das örtliche Gasversorgungswerk kontaktieren, um eine Überprüfung durchzuführen.

Umstellung auf eine andere Gasart / erforderliche Anpassungen

Die Geräte sind auf folgende Gasart eingestellt:

Erdgas H | G20 (20 mbar)

Prüfen Sie die in ihrem Land vorhandene Gasversorgung und stellen Sie das Gerät bei Bedarf auf eine andere Gasart um.

Tabellen 1 und 2 im Abschnitt „**Technische Angaben**“ geben je nach Bestimmungsland an:

- welche Gasarten für den Gerätebetrieb infrage kommen
- Düsen und die Einstellungen für jede verwendbare Gasart.

Die in Tabelle 2 für die geeigneten Düsen angegebene Nummer ist am Düsenkorpus eingeprägt.

Zur Anpassung des Gerätes an die Gasart, mit der es effektiv betrieben wird, entnehmen Sie die Angaben der Tabelle 2 und nehmen Sie die nachstehenden Eingriffe vor:

- Hauptbrennerdüse ersetzen,
- Zündbrennerdüse ersetzen,
- versehen Sie nach dem Düsen austausch das Gerät mit dem auf den neuen Gasbetrieb hinweisenden Aufkleber. Düsen und Aufkleber sind im Lieferumfang des Gerätes enthalten.

DE

Um Zugang zu den Düsen zu bekommen, muss die Frontplatte entfernt werden. Dazu sollten der Wasserzulaufhahn und ggf. die Kurbel der Kippvorrichtung abgenommen werden.

Hauptbrennerdüse austauschen

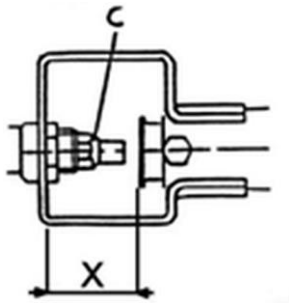


Abb. 6

1. Schrauben Sie die Hauptbrennerdüse (C) ab.
2. Ersetzen Sie die Hauptbrennerdüse durch eine für die vorgewählte Gasart geeignete Düse, wie in der Tabelle 2 angegeben.

An den Düsen sind Markierungen in Hundertstelmillimetern angegeben.

Zündbrennerdüse austauschen

1. Schrauben Sie die Verschlusschraube (G) ab.
2. Nehmen Sie die Zündbrennerdüse ab.
3. Ersetzen Sie sie durch eine für die vorgewählte Gasart geeignete Düse, wie in der Tabelle 2 angegeben.
4. Schrauben Sie die Verschlusschraube wieder auf.
5. Prüfen Sie den richtigen Abstand "X" für die Primärluft (Abb. 7 und Tabelle 2).
6. Überprüfen Sie nach Austausch der Düse, ob die Flamme das Thermoelement umschließt und das Erscheinungsbild korrekt ist

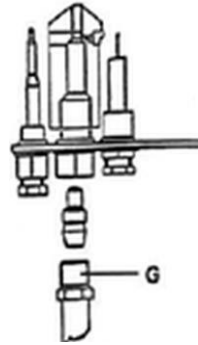


Abb. 7

7. Überprüfen Sie nach dem Düsen austausch die Funktionen des Gerätes wie im Abschnitt „**Funktionskontrolle**“ aufgeführt.

ACHTUNG!

Nach jeder Umstellung oder Anpassung ist eine Dichtheitsprüfung vorzunehmen.

Funktionskontrolle

- Stellen Sie das Gerät vor dem Testbetrieb in einem gut belüfteten Raum auf und entfernen Sie alle brennbaren Stoffe aus seiner Umgebung.
- Vor Inbetriebnahme eine Dichtheitsprüfung unter Verwendung von Seifenlauge durchführen. Die Seifenlauge auf Verschraubungen und Rohranschlüsse verteilen. Undichtigkeiten machen sich durch das Austreten von Blasen an Verschraubungen und Rohranschlüssen bemerkbar. Eine andere Möglichkeit besteht darin, den Gaszähler zu beobachten. Keine Bewegung auf dem Gaszähler weist darauf hin, dass kein Gas austritt.

VORSICHT!

Zur Überprüfung von Undichtigkeiten der Gasleitungen keine offene Flamme verwenden!

- Nehmen Sie das Gerät nach Anweisungen im Abschnitt „**Gerät in Betrieb nehmen**“ in Betrieb.
- Überprüfen Sie das Gerät auf Gasdichtheit (siehe DVGW Arbeitsblätter TRGI/TRF).
- Überprüfen Sie das Zünden der Flamme.
- Überprüfen Sie das Flammenbild.

6 Gebrauchsanweisungen

Wichtige Hinweise für das Bedienpersonal



VORSICHT!

Die Bedienung des Gerätes darf nur durch speziell geschultes Küchenpersonal erfolgen, das in den Umgang mit dem Gerät und den besonderen Gefahren bei der Bedienung eingewiesen wurde.



WARNUNG!

Verbrennungsgefahr!

Das Gehäuse, der Deckel und die Kochzonen des Gerätes werden während des Betriebes sehr heiß und bleiben einige Zeit nach dem Ausschalten heiß.

Berühren Sie das Gerät nicht während des Betriebes oder direkt nach dem Ausschalten.

Verwenden Sie zur Bedienung die vorgesehenen Griffe und Bedienelemente.

Tragen Sie Schutzhandschuhe während des Betriebes.

Verbrühungsgefahr durch Dampf beim Betrieb mit Deckel!

Achten Sie beim Betrieb mit aufgelegtem Deckel auf die Bewegungen des Deckels und öffnen Sie den Deckel sehr vorsichtig mit Hilfe des Deckelgriffes.

Quetschgefahr im Bereich zwischen Deckel und Tiegel!

Halten Sie beim Schließen des Deckels die Hände und Arme vom Bereich zwischen Tiegel und Ausguss fern.

Brandgefahr durch Überhitzung von Öl oder Fett!

Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt.

- Das Gerät während des Betriebes immer beaufsichtigen.
- Halten Sie für eine einwandfreie Funktion des Gerätes immer die Wartungsintervalle ein.
- Trennen Sie bei Betriebsstörungen unverzüglich alle Versorgungen (Strom, Wasser, ggf. Gas) und beseitigen Sie die Ursachen.
- Bei wiederholten Betriebsstörungen kontaktieren Sie den Kundendienst.

6.1 Gerät vorbereiten

Das Gerät darf nur für die Zwecke verwendet werden, für die es ausdrücklich angegeben wurde: Anbraten, Kochen, Schmoren von Fleisch, Fisch, Gemüse, Nudeln, Reis. Jede andere Verwendung ist unzulässig.

ACHTUNG!

Die Kippbratpfanne darf nicht zum Frittieren verwendet werden!

1. Entfernen Sie vor der ersten Inbetriebnahme des Geräts sämtliches Verpackungsmaterial vom Gerät und entsorgen Sie es umweltgerecht.
2. Entfernen Sie mit einem geeigneten Reiniger den Korrosionsschutz von allen Oberflächen des Geräts.
3. Reinigen Sie den Tiegel gründlich mit einem neutralen Reinigungsmittel und einem nicht scheuernden Mittel, um alle Industriefette zu entfernen. Spülen Sie mit sauberen Wasser nach und trocknen Sie den Tiegel ab.
4. Vergewissern Sie sich, dass keine Gegenstände in der Nähe des Geräts den für die Verbrennung notwendigen Luftstrom behindern und dass der Raum ausreichend belüftet ist.
5. Prüfen Sie die Wirksamkeit der Vorrichtung zur Ableitung der Kochdämpfe.

DE

Die Kippbratpfannen verfügen über einen Wasserzulaufhahn (Abb. 8), der sich an der Vorderseite des Geräts befindet, und einem verchromten Wassereinlassrohr (Abb. 9), welches sich rechts auf der Ebene des Tiegels befindet. Über das Wassereinlassrohr wird das Wasser in den Tiegel gefüllt.



Abb. 8



Abb. 9

Gebrauchsanweisungen

Zum leichteren Entleeren und Reinigen lässt sich die Kippbratpfanne kippen. Sie kann bei Modellen mit manueller Kippvorrichtung mit Hilfe einer Handkurbel und bei Modellen mit elektromotorischer Kippvorrichtung mit Hilfe eines Drehknopfes gekippt werden.

VORSICHT!

Die Kippbratpfanne muss sehr langsam gekippt werden, um den Inhalt über den Auslass zu entleeren und ein gefährliches Überlaufen zu verhindern.

Wir empfehlen, die Kippbratpfanne in kaltem Zustand zu entleeren, um Verbrennungsgefahr zu vermeiden!

Stellen Sie unter den Auslass ein ausreichend großes Gefäß, welches den gesamten Inhalt des Tiegels aufzufangen.

ACHTUNG!

Das Gerät muss mit Trinkwasser versorgt werden.

Verwenden Sie niemals grobkörniges Salz, da es sich nicht vollständig auflöst und zirkuliert, sich am Boden des Kochgefäßes ablagern und langfristig Korrosion verursachen kann.

Wir empfehlen daher, nur feinkörniges Salz (max. 3 mm Korngröße) zu verwenden und dieses erst nach dem Aufkochen des Wassers hinzuzufügen.

DE

Wasser in den Tiegel füllen

WARNUNG!

Verbrühungsgefahr durch überlaufendes Wasser oder Kochgut bei Überfüllung des Tiegels!

Füllen Sie den Tiegel mit Wasser inkl. Kochgut immer nur bis zur MAX-Markierung auf!

Verbrennungsgefahr durch Fett- oder Ölspritzer!

Füllen Sie kein Wasser in das heiße Fett oder Öl im Tiegel.

1. Fügen Sie bei Bedarf Wasser in den Tiegel, indem Sie den Wasserzulaufhahn an der Vorderseite des Gerätes durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn öffnen. Das Wasser fließt über das Wassereinlassrohr in den Tiegel.
2. Füllen Sie die gewünschte Menge Wasser auf.
3. Schließen Sie den Wasserzulaufhahn, indem Sie es im Uhrzeigersinn zudrehen.

6.2 Funktionsweise / Bedienung Modell mit elektromotorischer Kippvorrichtung

ACHTUNG!

Das Gerät nur unter Beaufsichtigung benutzen.

Die Kippbratpfanne niemals ohne Inhalt in Betrieb nehmen.

Bedienelemente

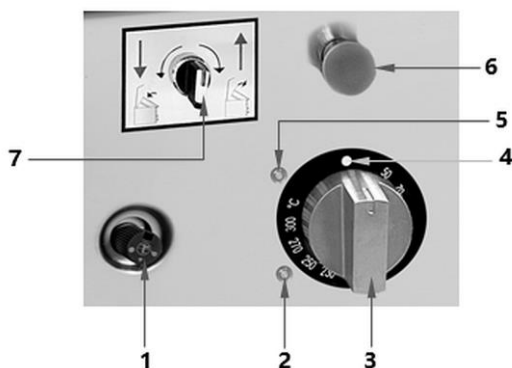



Abb. 10

- | | |
|------------------------------------|-------------------------------------|
| 1. Regler Zündung | 2. Aufheiz-Kontrollleuchte (orange) |
| 3. Temperaturregler | 4. AUS-Position |
| 5. Betriebs-Kontrollleuchte (grün) | 6. Not-Aus-Knopf |
| 7. Schalter Kippvorrichtung | |

Zündung


1. Öffnen Sie den Gas-Absperrhahn vor dem Gerät.
2. Schalten Sie durch Drehen des Temperaturreglers (3, Abb. 10) das Gerät ein. Die grüne Betriebs-Kontrollleuchte (5) leuchtet auf.

3. Drehen Sie den Regler Zündung (1, Abb. 10) auf die Position Zündung  und halten Sie ihn gedrückt, bis die Flamme zündet.

Die Zündung kann durch das Schauloch unter dem Armaturenbrett der Kippbratpfanne beobachtet werden.

4. Halten Sie den Regler Zündung (1) weitere 15-20 Sekunden lang gedrückt.

Gebrauchsanweisungen

5. Sollte die Flamme beim Loslassen des Reglers erlöschen, wiederholen Sie den Vorgang.
6. Nach dem Zünden der Zündflamme drehen Sie den Regler Zündung (1) wieder nach links auf die Brennerflammenposition .


Die Zündung der Brenner kann durch dasselbe Guckloch überprüft werden, durch das auch die Zündung der Zündflamme überprüft wird.

Die orange Betriebs-Kontrollleuchte (2) schaltet sich auch ein, wenn die Brenner in Betrieb sind.

7. Drehen Sie den Temperaturregler (3) auf die gewünschte Position im Bereich von 50 °C bis 300 °C.

Die orange Betriebs-Kontrollleuchte (2) leuchtet so lange, bis die eingestellte Temperatur im Tiegel erreicht ist.

Ausschalten


1. Um nur den Hauptbrenner auszuschalten, drehen Sie den Regler Zündung (1) auf die Position Zündung .

Nur der Zündbrenner bleibt eingeschaltet.

Der Hauptbrenner schaltet sich aus, wenn die Temperatur erreicht ist oder wenn die ursprünglich eingestellte Temperatur gesenkt werden muss.

2. Wenn der Temperaturregler (3) auf die AUS-Position (4) gedreht wird, schaltet sich der Zündbrenner ebenso wie der Hauptbrenner ab.

Die Kippbratpfanne ist nicht mehr in Betrieb.

3. Drehen Sie den Regler Zündung (1) auf die Aus-Position .

Not-Aus-Knopf

Die Kippbratpfannen mit elektromotorischer Kippvorrichtung verfügen über einen roten Not-Aus-Knopf (6) an der Vorderseite (Abb. 10), dieser ermöglicht, den Betrieb jederzeit aufgrund einer Fehlfunktion des Geräts oder einer Notsituation zu unterbrechen.

1. Drücken Sie den Not-Aus-Knopf (6), um den Betrieb des Gerätes zu blockieren. Die Gaszufuhr zum Brenner wird unterbrochen und die Kippbewegung der Pfanne gestoppt.
2. Um den Betrieb der Kippbratpfanne wieder aufzunehmen, ziehen Sie an dem roten Not-Aus-Knopf (6), sodass dieser wieder in seiner Ausgangsposition ist.

Anheben und Entleeren des Tiegels

VORSICHT!

Die zubereiteten Speisen im Tiegel sind sehr heiß!

Verwenden Sie zum Umfüllen und Transport von Speisen hitzebeständige Behälter mit Griffen und verschließbaren Deckeln.

1. Öffnen Sie nach der Speisenzubereitung vorsichtig den Deckel mit Hilfe des Deckelgriffes etwa 5 cm weit, damit der heiße Dampf entweicht.
2. Öffnen Sie den Deckel vollständig.

Durch die elektromotorische Kippvorrichtung wird der Tiegel zum einfachen Entleeren durch Betätigen des Schalters (7) gehoben bzw. gesenkt.

1. Drehen Sie zum Anheben den weiß-schwarzen Schalter (7) nach rechts
2. Halten Sie den Schalter in der gedrehten Position (Abb. 11).

Der Tiegel hebt sich bis zu einer fast senkrechten Position an, um eine vollständige Entleerung des Inhalts zu ermöglichen.

3. Achten Sie auf die Geschwindigkeit der Drehung, um ein Schwanken und Überlaufen des Inhalts zu verhindern.
4. Entleeren Sie den Inhalt des Tiegels über den Auslass in einen geeigneten Behälter. Achten Sie auf die Hinweise im Abschnitt „**Vor dem ersten Gebrauch**“.
5. Um den Tiegel in die Ausgangsposition zurückkehren zu lassen, drehen Sie den weiß-schwarzen Schalter (7) nach links.

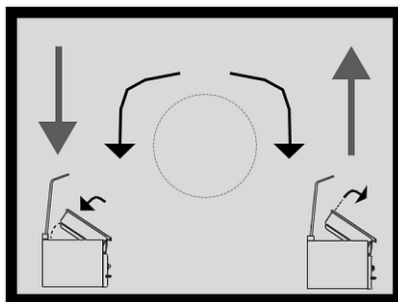


Abb. 11

DE

HINWEIS!

Die Kippbratpfanne mit der elektromotorischen Kippvorrichtung ist mit einem Mikroschalter ausgestattet, der den Hauptbrenner ausschaltet, wenn der Tiegel gekippt wird (der Zündbrenner bleibt eingeschaltet).

Sobald der Tiegel wieder in die Ausgangsposition gebracht wurde, schaltet der Hauptbrenner wieder ein.

Gebrauchsanweisungen

Sicherheitsthermostat

Die Kippbratpfanne mit elektromotorischer Kippvorrichtung ist mit einem Sicherheitsthermostat ausgestattet, der bei Funktionsstörungen des Betriebsthermostats eingreift.

Wenn der Sicherheitsthermostat eingreift, muss der Thermostat neu aktiviert werden, um das Gerät wieder in Betrieb zu nehmen. Gehen Sie wie folgt vor:

- entfernen Sie die Drehregler und Tasten an der Vorderseite des Geräts,
- nehmen Sie die vordere Abdeckung ab,
- drücken Sie für die Wiedereinschaltung des Sicherheitsthermostats den RESET-Knopf, der sich im Inneren des Stromversorgungskastens befindet.

ACHTUNG!

Dieser Vorgang muss von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.

6.3 Funktionsweise / Bedienung Modell mit manueller Kippvorrichtung

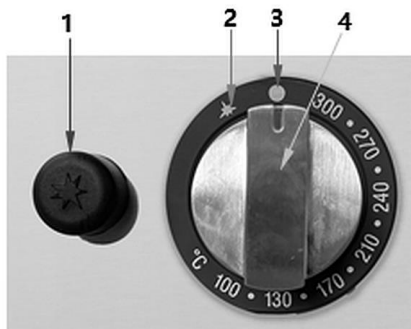
ACHTUNG!

Das Gerät nur unter Beaufsichtigung benutzen.

Die Kippbratpfanne niemals ohne Inhalt in Betrieb nehmen.

DE



Bedienelemente



- | | |
|-----------------------|-----------------|
| 1. Taste Piezozündung | 2. Zündposition |
| 3. AUS-Position | 4. Drehregler |

Abb. 12

Zündung


1. Öffnen Sie den Gas-Absperrhahn vor dem Gerät.
2. Drücken Sie den Drehregler (4, Abb. 12) und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn auf die Zündposition .
3. Halten Sie den Drehregler (4) gedrückt und drücken Sie etwa 20 Sekunden lang wiederholt die Taste der Piezozündung (1), bis die Zündflamme entzündet.
4. Nachdem die Zündflamme entzündet ist, halten Sie den Drehregler noch einige Minuten gedrückt, um das Thermoelement zu erwärmen und die Zündflamme zu stabilisieren.
5. Sollte die Flamme beim Loslassen des Drehreglers (4) erlöschen, wiederholen Sie den Vorgang.
6. Nachdem die Zündflamme gezündet wurde, drehen Sie den Drehregler von der Zündposition  im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Temperatur zwischen 100 °C und 300 °C.

Der Hauptbrenner wird gezündet.

Die Zündung des Brenners kann durch das Schauloch unter dem Armaturenbrett der Kippbratpfanne beobachtet werden.

DE

Ausschalten

1. Um den Hauptbrenner auszuschalten, drehen Sie den Drehregler (4) auf die Zündposition  (2).

Der Zündbrenner bleibt eingeschaltet.

2. Wenn Sie den Drehregler auf die AUS-Position (3) drehen, schaltet sich neben dem Hauptbrenner auch der Zündbrenner aus.

Anheben und Entleeren des Tiegels

VORSICHT!

Die zubereiteten Speisen im Tiegel sind sehr heiß!

Verwenden Sie zum Umfüllen und Transport von Speisen hitzebeständige Behälter mit Griffen und verschließbaren Deckeln.

1. Öffnen Sie nach der Speisenzubereitung vorsichtig den Deckel mit Hilfe des Deckelgriffes etwa 5 cm weit, damit der heiße Dampf entweicht.
2. Öffnen Sie den Deckel vollständig.

Reinigung und Wartung

Durch eine manuelle Kippvorrichtung wird der Tiegel zum einfachen Entleeren durch Betätigen der Handkurbel an der Vorderseite des Gerätes angehoben bzw. gesenkt.

1. Drehen Sie zum Anheben des Tiegels die Handkurbel (Abb. 13) im Uhrzeigersinn.

Der Tiegel hebt sich in eine fast senkrechten Position an, um eine vollständige Entleerung des Inhalts zu ermöglichen.

2. Achten Sie auf die Geschwindigkeit der Drehung, um ein Schwanken und Überlaufen des Inhalts zu verhindern.

Sobald der Tiegel mit der Handkurbel angehoben wird, wird ein Mikroschalter entlastet. Dieses sorgt dafür, dass der Hauptbbrenner abgeschaltet wird, falls dieser noch aktiv ist.

ACHTUNG!

Entleeren Sie den Tiegel nur, wenn der Hauptbrenner ausgeschaltet ist!



Abb. 13

3. Entleeren Sie den Inhalt des Tiegels über den Auslass in einen geeigneten Behälter. Achten Sie auf die Hinweise im Abschnitt „**Vor dem ersten Gebrauch**“.
4. Um den Tiegel wieder in die Ausgangsposition zu bringen, drehen Sie die Handkurbel gegen den Uhrzeigersinn.

DE

7 Reinigung und Wartung

Der Betreiber muss dafür sorgen, dass das Gerät und dessen Sicherheitseinrichtungen im funktionsgerechten Zustand gehalten werden. Regel- und sicherheitstechnische Einrichtungen müssen auf ihre Wirksamkeit geprüft werden.

Wartungs-, Reinigungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von entsprechend fachlich ausgebildetem Personal durchgeführt werden.

Ist die Demontage von Sicherheitseinrichtungen beim Warten, Reinigen und Reparieren erforderlich, diese unmittelbar nach Abschluss der Arbeiten wieder anbringen und auf Funktion prüfen.

Sämtliche Wartungs- und Reinigungsarbeiten gemäß Bedienungsanleitung in den beschriebenen Zeitintervallen durchführen.

7.1 Sicherheitshinweise zur Reinigung

- Schließen Sie vor der Reinigung den Gasabsperrhahn der Gasversorgung.
- Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung von der Stromversorgung.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt. Tauchen Sie das Gerät zum Reinigen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Verwenden Sie keinen Druckwasserstrahl, um das Gerät zu reinigen.
- Verwenden Sie keine spitzen oder metallischen Gegenstände (Messer, Gabel etc.) um das Gerät zu reinigen. Diese Gegenstände können das Gerät beschädigen und bei Kontakt mit stromführenden Teilen zu einem Stromschlag führen.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine Scheuermittel, lösemittelhaltigen oder ätzende Reinigungsmittel. Diese können die Oberfläche beschädigen.

7.2 Reinigung

1. Reinigen Sie das Gerät regelmäßig am Ende des Arbeitstages, bei Bedarf auch zwischendurch oder wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wurde.
2. Reinigen Sie den Tiegel mit heißem Wasser und einem für Lebensmittelbereich geeignetem Reinigungsmittel.
3. Spülen Sie mit sauberem Wasser nach.
4. Trocknen Sie den Tiegel mit einem weichen, fuselfreien Tuch gründlich ab.
5. Tragen Sie auf die gereinigten Flächen des Tiegels Speisefett oder Öl mit einem weichen Tuch auf, um Rostbildung zu verhindern.
6. Reinigen Sie den Deckel von beiden Seiten und das Gehäuse des Gerätes mit einem weichen, feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel.
7. Wischen Sie die gereinigten Flächen mit einem in klarem Wasser getränkten Tuch nach.
8. Trocknen Sie alle Flächen anschließend mit einem weichen Tuch ab.

Bei längerer Betriebsunterbrechung:

1. Unterbrechen Sie die Strom-, Wasser-, ggf. Gaszufuhr.
2. Reinigen Sie das Gerät bei längerer Betriebsunterbrechung (Urlaub, Saisonarbeit) sorgfältig wie oben beschrieben.
3. Stellen Sie das Gerät in einem gut belüfteten Raum auf.
4. Lassen Sie den Deckel geöffnet, damit die Luft im Tiegel zirkulieren kann.

5. Reiben Sie die Außenflächen und den Tiegel des Gerätes mit einem in Vaselineöl getränkten Tuch ab.

7.3 Wartung

ACHTUNG!

Wartungsintervalle unbedingt beachten!

Zur Aufrechterhaltung der Funktion muss das Gerät **mindestens einmal im Jahr** einer Wartung unterzogen werden. Die Wartung umfasst:

- Kontrolle des Zustands von Verschleißteilen
- Kontrolle der elektrischen Einzelteile
- Kontrolle aller Anschlüsse (Strom, Wasser, Gas)
- Kontrolle der Funktion des Gerätes

Wir empfehlen, die abgenutzten Teile während der Wartung zu ersetzen, so dass weitere Eingriffe des Kundendienstes und plötzliche Störungen des Gerätes verhindert werden.

Außerdem empfehlen wir, mit dem vertrauten Kundendienst einen Wartungsvertrag abzuschließen.

8 Entsorgung

Elektrogeräte



Elektrogeräte sind mit diesem Symbol gekennzeichnet.
Elektrogeräte müssen fachgerecht und umweltgerecht verwertet und entsorgt werden.
Elektrogeräte dürfen nicht in den Hausmüll.
Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und entfernen Sie das Anschlusskabel vom Gerät.

Geben Sie Elektrogeräte bei den dafür vorgesehenen Sammelstellen ab.

Gasgeräte

Das ausgediente Gerät sollte am Ende seiner Lebensdauer entsprechend den nationalen und örtlichen Bestimmungen entsorgt werden. Nehmen Sie hierzu Kontakt zu einer auf Entsorgung spezialisierten Firma auf oder setzen Sie sich mit der Entsorgungsabteilung Ihrer Kommune in Verbindung.

DE

Damit der Missbrauch und die damit verbundenen Gefahren ausgeschlossen sind, machen Sie Ihr Altgerät vor der Entsorgung unbrauchbar und bringen Sie es zu den entsprechenden örtlichen Annahmestellen.