



S. 700-900 282680 - 2816801

**BRASIERA,
MULTIPLA**

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE
Leggere subito le informazioni generali!

IT

**KIPPBRATPFANNE,
ELEKTRO MULTI-BRATER**

ANWEISUNGEN FÜR INSTALLATION, GEBRAUCH UND WARTUNG
Die Hinweise sollen sofort gelesen werden!

DE – AT – IT – BE – LU – CH

**TILTING BRATT PAN,
MULTI-PERFORMANCES COOKING APPLIANCE**

INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION, OPERATION AND MAINTENANCE
Read the general informations immediately!

GB – IE – MT

**SAUTEUSE BASCULANTE,
APPAREIL DE CUISSON MULTIFUNCTION**

INSTRUCIONS POUR INSTALLATION, EMPLOI ET ENTRETIEN
Lire tout de suite avertissements!

FR – BE – LU

**SARTEN VOLCABLE,
APPARADOS DE COCCION MULTIFUNCION**

INSTRUCCIONES PARA INSTAKKACION, USO Y MANTENINIENIENTO
¡En primer lugar leer las advertencias!

ES

**KANTELBARE BRAADPAN,
MULTI-BRAADPANNEN**

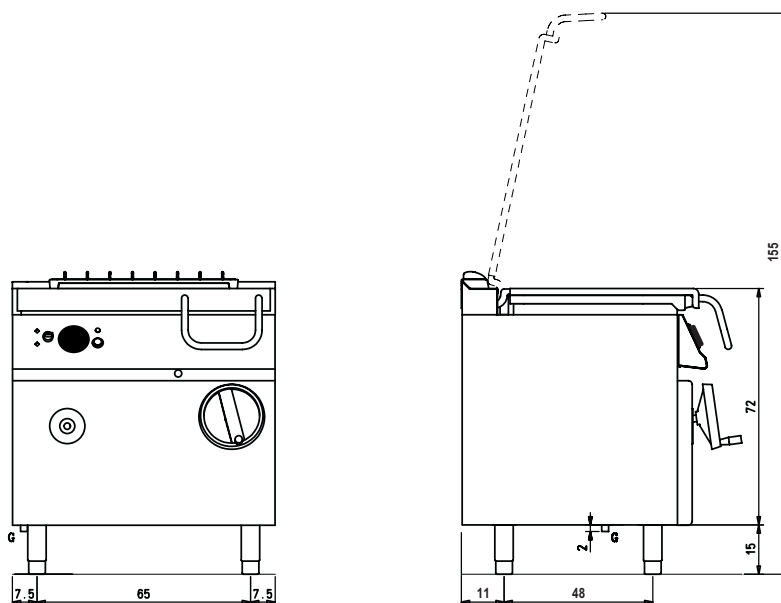
ISTRUCTIES VOOR INSTALLATIE, GEBRUIK EN ONDERHOUD
Lees de waarschuwingen onmiddellijk!

NL – BE

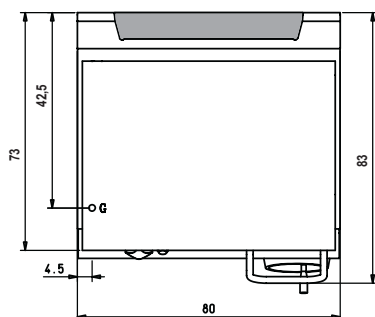
DOC.NO **CR0732650**
EDITION **01**

**SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION -
ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - IINSTALLATIONSRIITNINGAR**

MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm
MESURES EN cm - MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm



74/10 KBG ...

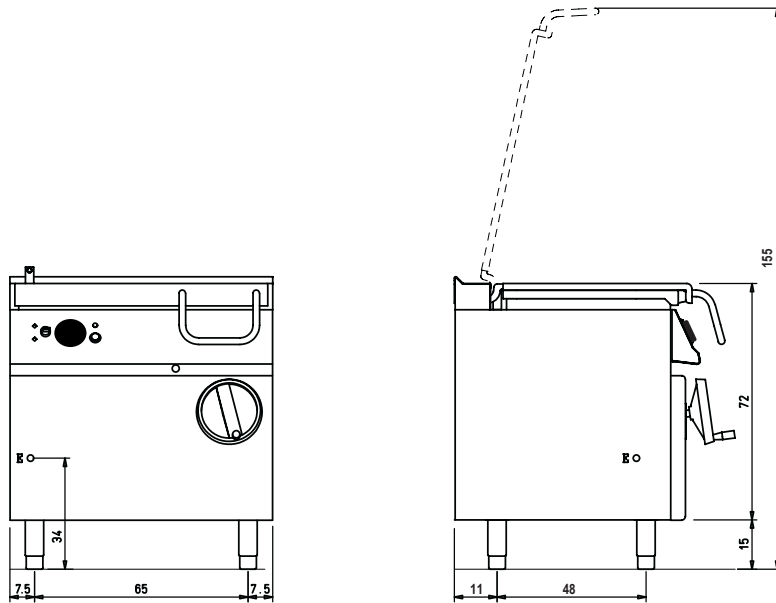


Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda

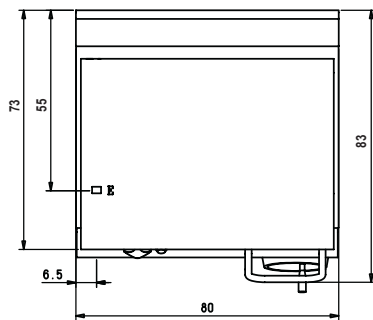
G Attacco arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection
Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting
EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)

SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION - ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - IINSTALLATIONSRIKNINGAR

MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm
 MESURES EN cm - MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm



74/10 KBE ...



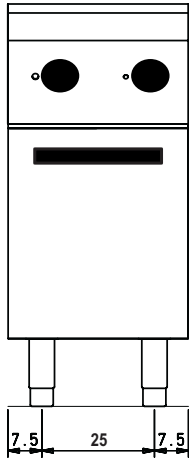
Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda

- E** Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief
 Presse étoupe de câble él. - Pisacable - Elektrische kabelwartel

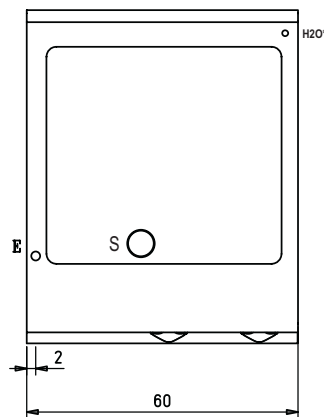
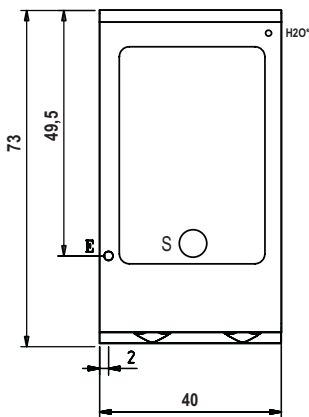
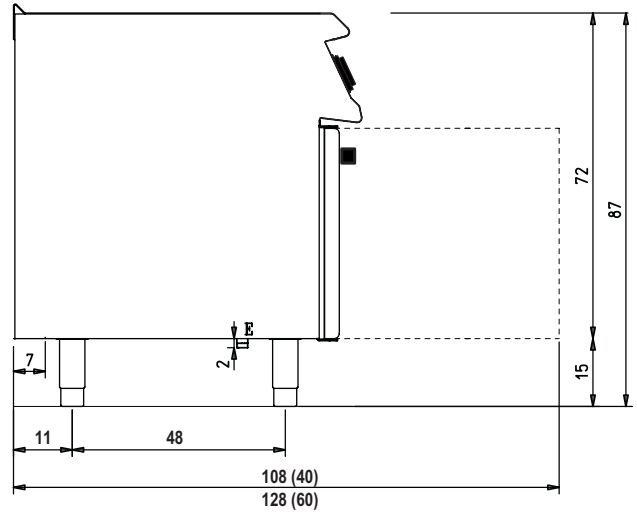
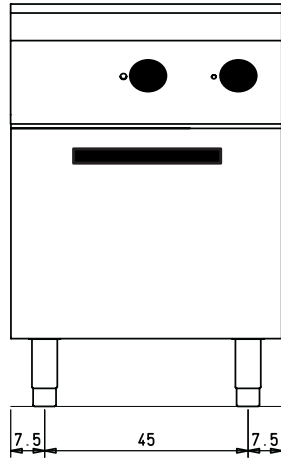
**SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION -
ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - IINSTALLATIONSRIJNINGAR**

MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm
MESURES EN cm - MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm

72/10 KBEF



73/10 KBEF



Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda

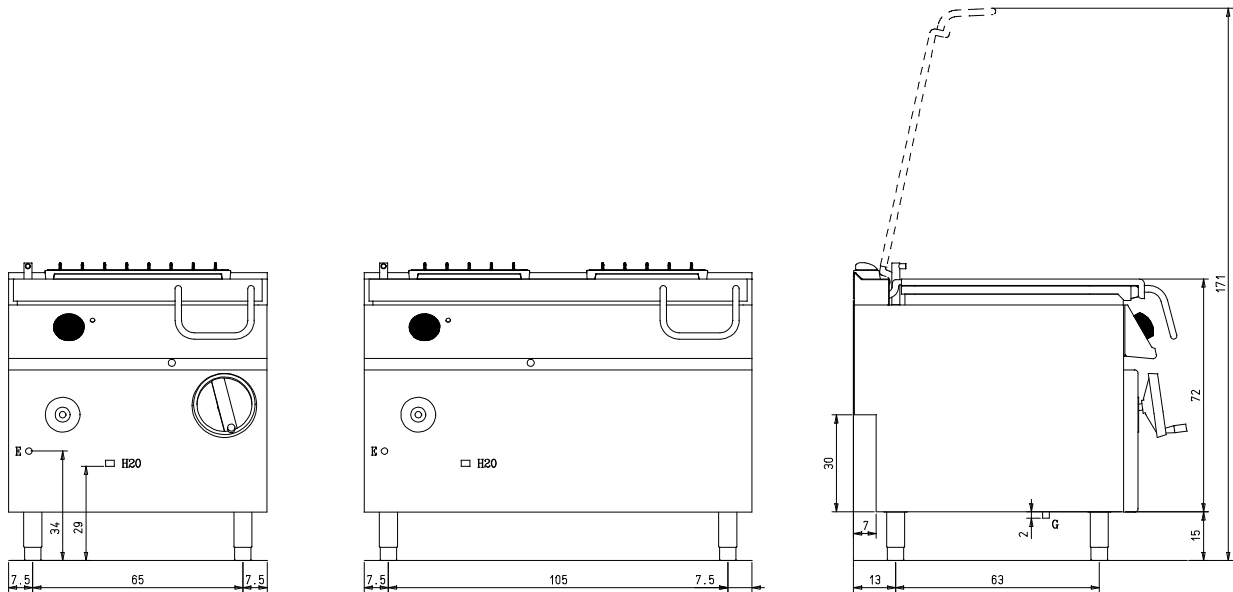
E Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief
Presse étoupe de câble él. - Pisacable - Elektrische kabelwartel

S Scarico vasca - Wannenabflussrohr - Pan outlet
Vidange du bac - Descarga cuba - Water toevoer

H2O* Attacco arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet
Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting
EN ISO 228-1 G 3/4

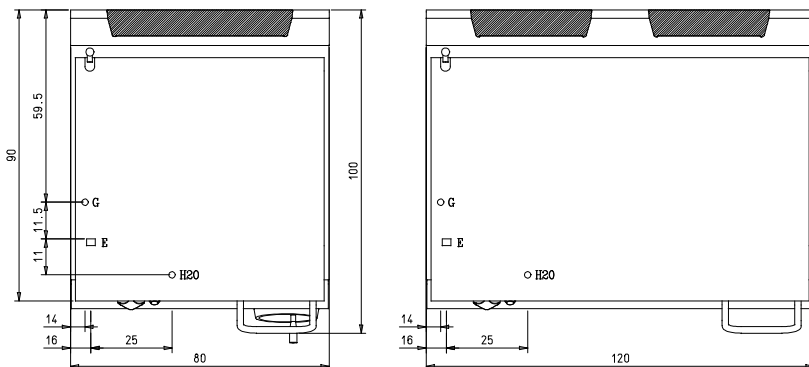
SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION - ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - IINSTALLATIONSRTNINGAR

**MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm
MISURES EN cm - MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm**



94/10 KBG...

96/10 KBG...



Legenda – Legende – Key – Légende – Leyenda – Legenda

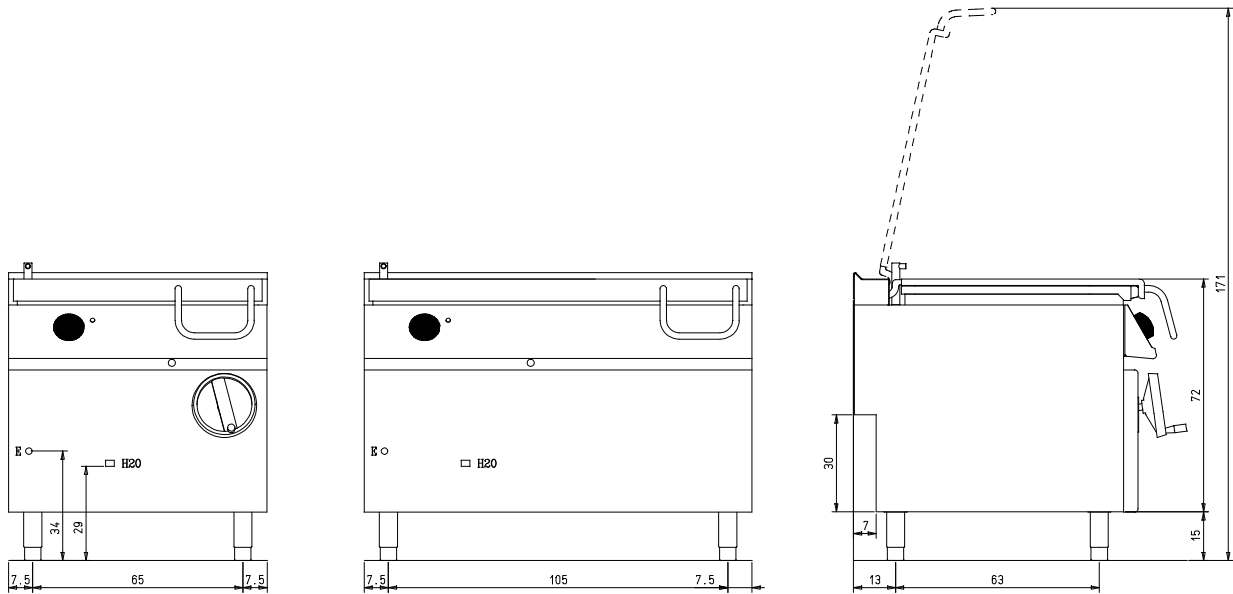
**E Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse Electric cable stress relief –
Presse étoupe de câble él Pisacable – Elektrische kabelwartel**

**G Attacco arrivo gas – Gasanschluss – Gas connection Arrivée gaz –
Union de gas – Gasaansluiting EN 10226–1 R ½; EN ISO 228-1 G ½ (DK)**

**H20 Attacco arrivo acqua – Wasseranschluss – Water inlet Arrivée eau –
Union de agua – Wataansluiting EN ISO 228-1 G ¾**

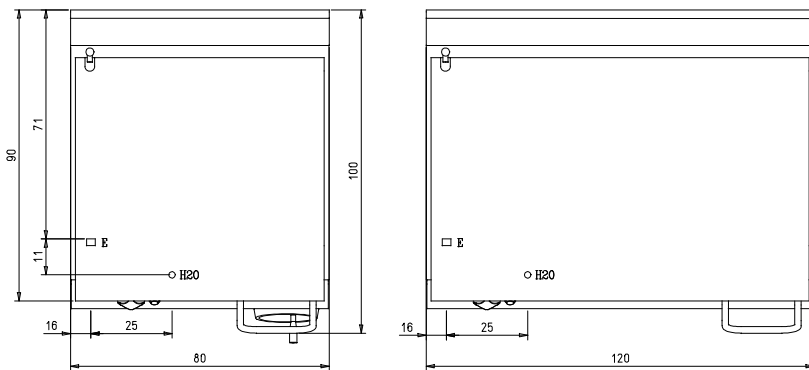
SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION - ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - IINSTALLATIONSRIJNINGAR

MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm
 MISURES EN cm - MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm



94/10 KBE...

96/10 KBE...



Legenda – Legende – Key – Légende – Leyenda – Legenda

E Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse Electric cable stress relief –
 Presse étoupe de câble él Pisacable – Elektrische kabelwartel

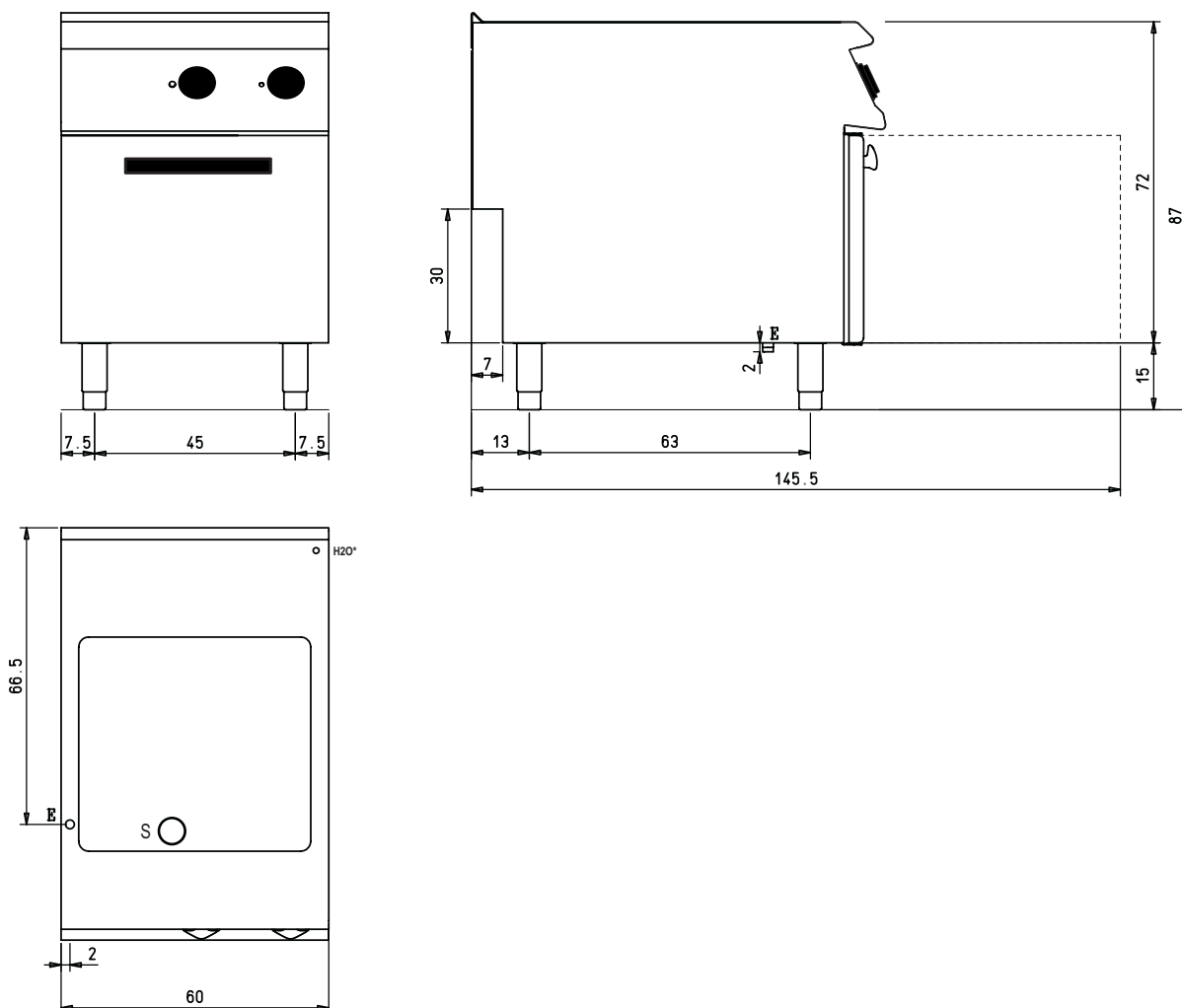
H20 Attacco arrivo acqua – Wasseranschluss – Water inlet Arrivée eau –
 Union de agua – Wateraansluiting EN ISO 228-1 G ¾

S Attacco scarico acqua – Wasserablauf – Water outlet Vidange de l'eau –
 Desaguadero – Wateraftapaansluiting

SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION - ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - IINSTALLATIONSRIJNINGAR

MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm
 MESURES EN cm - MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm

93/10 KBEF



Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda

E Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief
 Presse étoupe de câble él. - Pisacable - Elektrische kabelwartel

S Scarico vasca - Wannenabflussrohr - Pan outlet
 Vidange du bac - Descarga cuba - Water toevoer

H2O* Attacco arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet
 Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting
EN ISO 228-1 G 3/4

UNIONE APPARECCHIATURE-GERÄTEZUSAMMENSCHLUSS-COMBINING APPLIANCES-UNIÓN D'APAREIL-
UNION DE VARIOS EQUIPOS-VERBINDING VAN APPARATEN

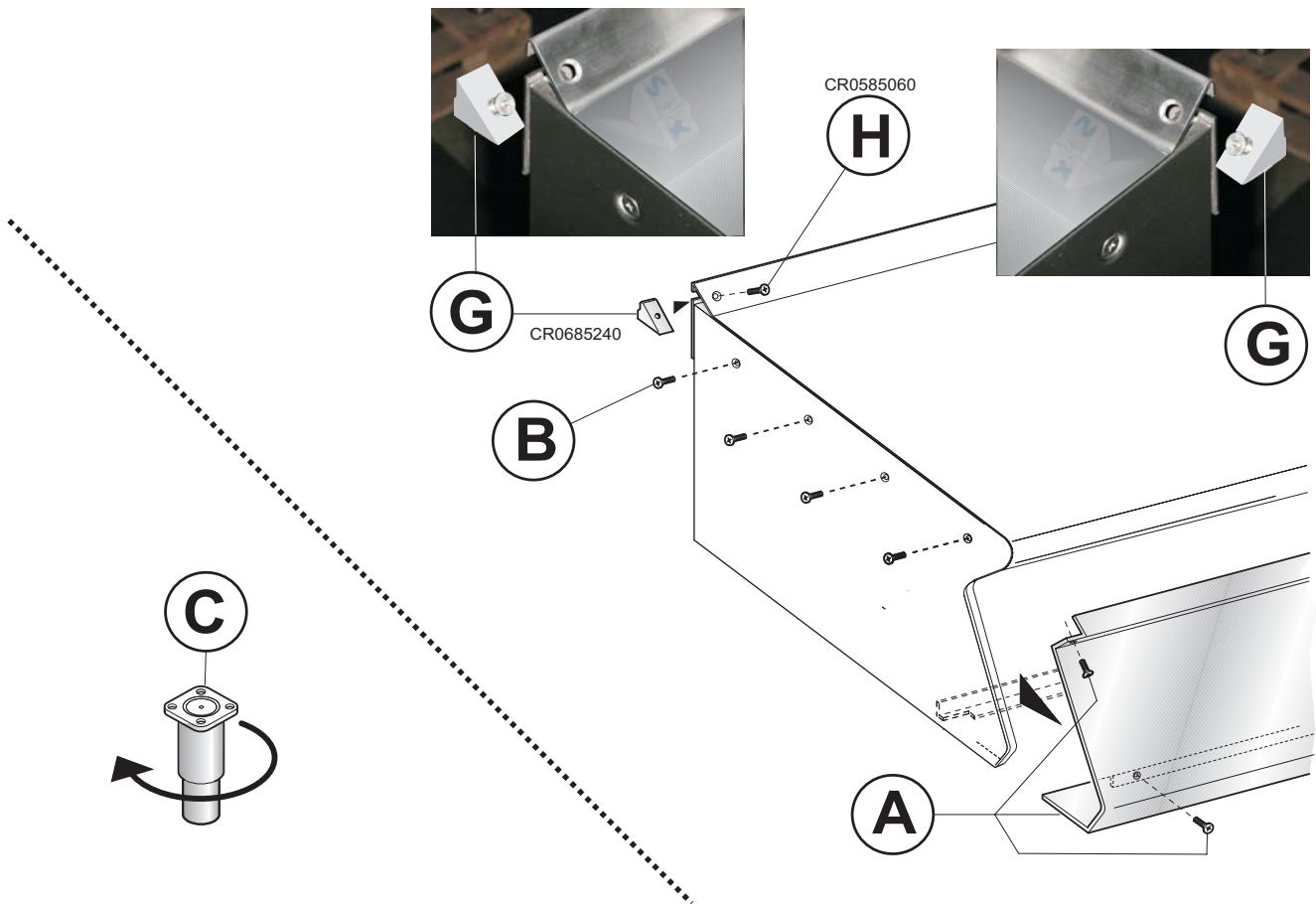
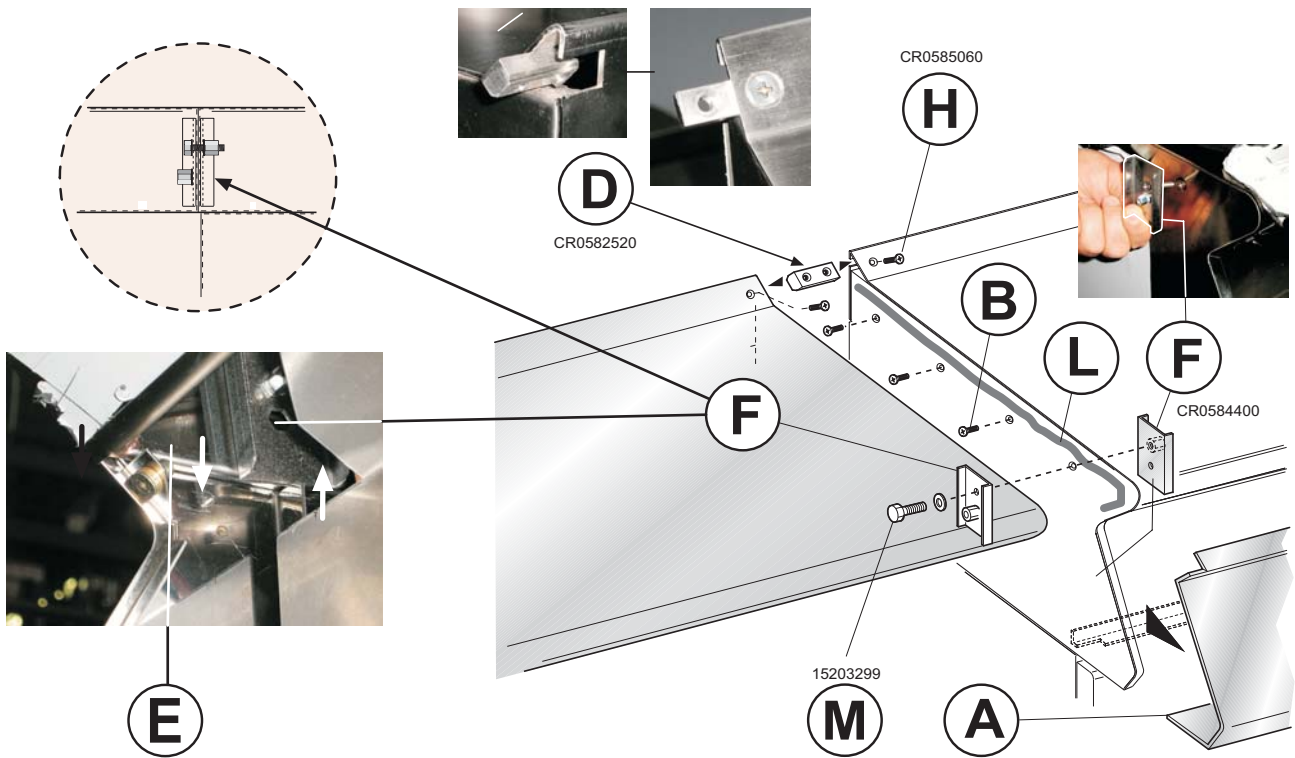
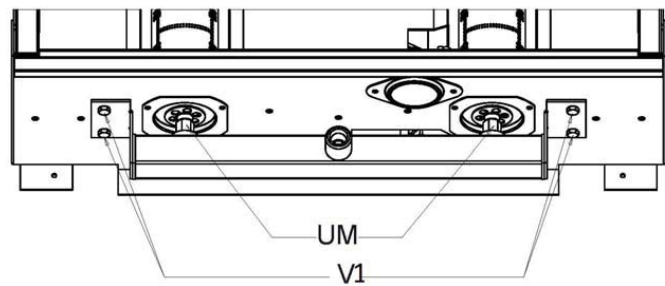
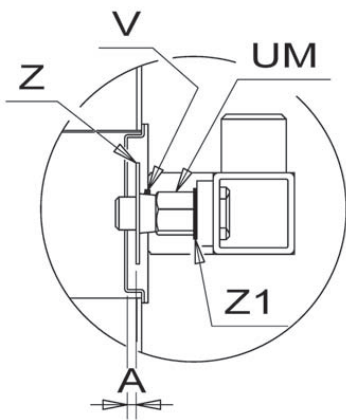
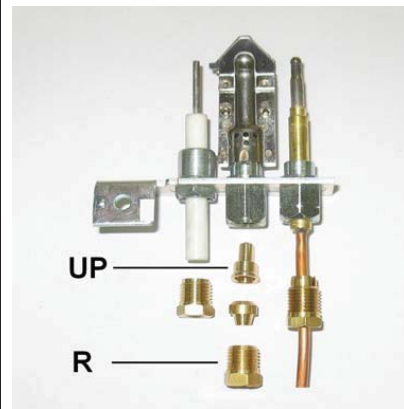
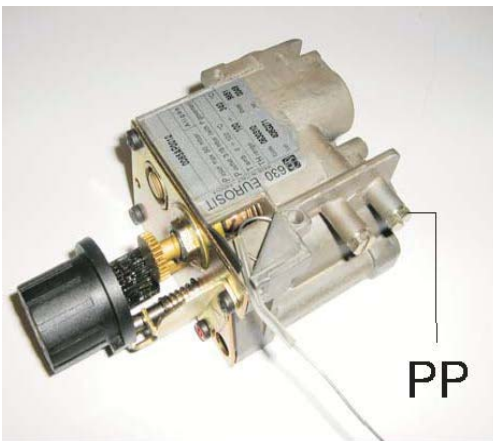
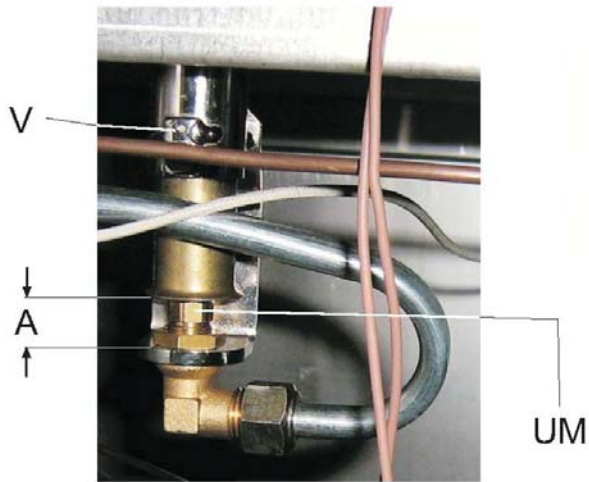


FIGURE - ABB. - FIG.



DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS - TECHNISCHE GEGEVENS

| T1 | | | | | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-------------------|---------------|-------------|-------------|------------|------------------|
| Ugelli e regolazioni - Düsen und Einstellungen - Nozzles and settings | | | | | | | |
| Buses et les paramètres - Boquillas y los ajustes - Nozzles en instellingen | | | | | | | |
| Paese - Land Country - Pays - País | Gas - Gaz | Pa (mbar) | | 94/10 KBG | 96/10 KBGM | 74/10 KBG | 74/10 KBGG |
| | | | | 94/10 KBGI | | 74/10 KBGI | |
| | | | | 94/10 KBGM | 96/10 KBGIM | 74/10 KBGI | |
| | | | | 94/10 KBGIM | | | |
| AT - BE - BG - CH - CZ - DE DK - EE - ES - FI - FR - GB GR - HR - IE - IT - LT - LU LV - NO - PL - PT - RO - SE SI - SK - TR | G20 G20/G25 | 20 20/25 | UM | 340 | 380 | 280 | 195 |
| | | | UP | 27 | 27 | 27 | 27.2 |
| | | | A (mm) | 14 | 10 | 4 | 0 ⁽¹⁾ |
| | | | Um | - | - | - | - |
| DE | G25 | 20 | UM | 370 | 420 | 310 | 215 |
| | | | UP | 27 | 27 | 27 | 38R |
| | | | A (mm) | 14 | 10 | 4 | 0 ⁽¹⁾ |
| | | | Um | - | - | - | - |
| NL | G25 | 25 | UM | 340 | 380 | 280 | 195 |
| | | | UP | 27 | 27 | 27 | 27.2 |
| | | | A (mm) | 14 | 10 | 4 | 0 ⁽¹⁾ |
| | | | Um | - | - | - | - |
| HU | G20 | 25 | UM | 320 | 350 | 265 | 180 |
| | | | UP | 27 | 27 | 27 | 27.2 |
| | | | A (mm) | 14 | 10 | 6 | 0 ⁽¹⁾ |
| | | | Um | - | - | - | - |
| HU | G25.1 | 25 | UM | 360 | 400 | 300 | 205 |
| | | | UP | 27 | 27 | 27 | 38R |
| | | | A (mm) | 12 | 6 | 4 | 0 ⁽¹⁾ |
| | | | Um | - | - | - | - |
| BE - BG - CY - CZ - DK - EE ES - FI - FR - GB - GR - HR HU - IE - IT - LT - LU - LV MT - NL - NO - PT - RO - SE SI - SK - TR | G30/G31 | 28-30/37 28-30 | UM | 225 | 250 | 190 | 130 |
| | | | UP | 14 | 14 | 14 | 16.2 |
| | | | A (mm) | 20 | 18 | 15 | TA |
| | | | Um | - | - | - | - |
| PL | G30/G31 | 37 | UM | 210 | 230 | 175 | 120 |
| | | | UP | 14 | 14 | 14 | 16.2 |
| | | | A (mm) | 20 | 26 | 10 | 4 ⁽¹⁾ |
| | | | Um | - | - | - | - |
| AT - CH - DE - HU | G30/G31 | 50 | UM | 195 | 215 | 165 | 115 |
| | | | UP | 14 | 14 | 14 | 16.2 |
| | | | A (mm) | 20 | 14 | 10 | 1 ⁽¹⁾ |
| | | | Um | - | - | - | - |
| IT - CH - SE - DK | G110 | 8 | UM | - | - | 600 | - |
| | | | UP | - | - | 50 | - |
| | | | A (mm) | - | - | 10 | - |
| | | | Um | - | - | - | - |
| SE | G120 | 8 | UM | - | - | 600 | - |
| | | | UP | - | - | 50 | - |
| | | | A (mm) | - | - | 10 | - |
| | | | Um | - | - | - | - |

UM : Ugello MAX - Düse MAX - MAX nozzle - Buse MAX - Boquilla MAX. - Sproeier MAX

Um : Ugello MIN - Düse MIN - MIN nozzle - Buse MIN - Boquilla MIN - Sproeier MIN

UP : Pilota - Zündbrenner - Pilot - Veilleuse gaz - Piloto - Waakvlam

A : Apertura Aereatore - Öffnen Luftring - Aerator Opening - Ouverture Aérateur - Abertura del aireador - Opening beluchter

Pa : Pressione di allacciamento - Anschlussdruck - Supply pressure
Pression de raccordement - Presión de conexión - Aansluitdruk

TA : Senza Aereatore - Ohne Zulufregler - Without Air Regulator - Sans aérateur - Sin regulador de aire - Zonder beluchter

(1) : Con Aereatore - Mit Zulufregler - With Air Regulator - Avec aérateur - Con regulador de aire - Met beluchter

DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS - TECHNISCHE GEGEVENS

| T2.1 | | | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------|
| Categorie a pressioni - Kategorien e Druck - Categories and pressures - Catégories et pressions - Las categorías y las presiones - Categorieën en druk | | | | | |
| 94/10 KBG.; 74/10 KBGG | | | | | |
| Paese - Land - Country - Pays - Pais | Categoria Kategorie Category Catégorie Categoría Categorie | Gas Gaz | Pressione di allacciamento Anschlussdruck Supply pressure Pression de raccordement Presión de conexión Aansluitdruk (mbar) | | |
| | | | Nom. Neen. Norm. Normal | Min. | Max. |
| LU; PL | I2E | G20 | 20 | 17 | 25 |
| NO | I2H | G20 | 20 | 17 | 25 |
| NL | I2L | G25 | 25 | 20 | 30 |
| LU | I3+ | G30/G31 | 28-30/37 | 20/25 | 35/45 |
| NO; NL; CY; MT | I3B/P | G30/G31 | 28-30 | 25 | 35 |
| PL | I3B/P | G30/G31 | 37 | 25 | 45 |
| BE; FR | II2E+3+ | G20/G25 | 20/25 | 17 | 25/30 |
| | | G30/G31 | 28-30/37 | 20/25 | 35/45 |
| DE | II2ELL3B/P | G20 | 20 | 17 | 25 |
| | | G25 | 20 | 18 | 25 |
| | | G30/G31 | 50 | 42,5 | 57,5 |
| ES; GB; GR; IE; IT; PT; SK | II2H3+ | G20 | 20 | 17 | 25 |
| | | G30/G31 | 28-30/37 | 20/25 | 35/45 |
| DK; FI; SE; BG; EE; LV; LT; CZ; SI; TR; HR; RO | II2H3B/P | G20 | 20 | 17 | 25 |
| | | G30/G31 | 28-30 | 25 | 35 |
| AT; CH | II2H3B/P | G20 | 20 | 17 | 25 |
| | | G30/G31 | 50 | 42,5 | 57,5 |
| HU | II2HS3B/P | G20 | 25 | 18 | 33 |
| | | G25.1 | 25 | 18 | 33 |
| | | G30/G31 | 28-30 | 25 | 35 |
| HU | II2HS3B/P | G20 | 25 | 18 | 33 |
| | | G25.1 | 25 | 18 | 33 |
| | | G30/G31 | 50 | 42,5 | 57,5 |

DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS - TECHNISCHE GEVEGENS

| T2.2 | | | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|
| Categorie a pressioni - Kategorien e Druck - Categories and pressures - Catégories et pressions - Las categorías y las presiones - Categoríeën en druk | | | | | |
| 74/10 KBG. | | | | | |
| Paese - Land - Country - Pays - País | Categoria Kategorie Category Catégorie Categoría Categorie | Gas Gaz | Pressione di allacciamento Anschlussdruck Supply pressure Pression de raccordement Presión de conexión Aansluitdruk (mbar) | | |
| | | | Nom. Neen. Norm. Normal | Min. | Max. |
| LU; PL | I2E | G20 | 20 | 17 | 25 |
| NO | I2H | G20 | 20 | 17 | 25 |
| NL | I2L | G25 | 25 | 20 | 30 |
| LU | I3+ | G30/G31 | 28-30/37 | 20/25 | 35/45 |
| NO; NL; CY; MT | I3B/P | G30/G31 | 28-30 | 25 | 35 |
| PL | I3B/P | G30/G31 | 37 | 25 | 45 |
| BE; FR | II2E+3+ | G20/G25 | 20/25 | 17 | 25/30 |
| | | G30/G31 | 28-30/37 | 20/25 | 35/45 |
| DE | II2ELL3B/P | G20 | 20 | 17 | 25 |
| | | G25 | 20 | 18 | 25 |
| | | G30/G31 | 50 | 42,5 | 57,5 |
| ES; GB; GR; IE; IT; PT; SK | II2H3+ | G20 | 20 | 17 | 25 |
| | | G30/G31 | 28-30/37 | 20/25 | 35/45 |
| FI; BG; EE; LV; LT; CZ; SI; TR; HR; RO | II2H3B/P | G20 | 20 | 17 | 25 |
| | | G30/G31 | 28-30 | 25 | 35 |
| AT; CH | II2H3B/P | G20 | 20 | 17 | 25 |
| | | G30/G31 | 50 | 42,5 | 57,5 |
| HU | II2HS3B/P | G20 | 25 | 18 | 33 |
| | | G25.1 | 25 | 18 | 33 |
| | | G30/G31 | 28-30 | 25 | 35 |
| HU | II2HS3B/P | G20 | 25 | 18 | 33 |
| | | G25.1 | 25 | 18 | 33 |
| | | G30/G31 | 50 | 42,5 | 57,5 |
| SE | III1ab2H3B/P | G20 | 20 | 17 | 25 |
| | | G30/G31 | 28-30 | 25 | 35 |
| | | G110 | 8 | 6 | 15 |
| | | G120 | 8 | 6 | 15 |
| DK | III1a2H3B/P | G20 | 20 | 17 | 25 |
| | | G30/G31 | 28-30 | 25 | 35 |
| | | G110 | 8 | 6 | 15 |
| IT; CH | II1a2H | G20 | 20 | 17 | 25 |
| | | G110 | 8 | 6 | 15 |

DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS - TECHNISCHE GEGEVENS

| T3 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|---------------------|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------|----------|---------------|----------|----------|----------|----------|----------|------|------|
| Dati tecnici apparecchiature gas - Technische Daten gasgeräte - Technical data of gas appliances | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Caractéristiques techniques des appareils à gaz - Datos técnicos de los equipos de gas - Technische gegevens gasapparaten | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Modelli Modelle Modèles Modelos Modellen | Larghezza Breite Width Largeur Anchura Breedte | Capacità vasca Fassungsvermögen der wanne Tank capacity Capacité de la cuve Capacidad de la cuba Bakinhoud | Σ Qn | Σ Qn G25 (25) | Σ Qn G110 (8) | Consumo gas complessivo - Gesamtgasverbrauch - Totala gas consumption Consumation totale de gaz - Consumo total de gas - Totaal gasverbruik | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | G20 (20) | G25 (25) | G25 (20) | G20 (25) | G25.1 (25) | G110 (8) | G120 (8) | G30 (29) | G30 (37) | G30 (50) | | |
| 94/10 KBG | 800 | 60 | 20 | 19 | - | m3/h | 2,12 | 2,34 | 2,46 | 2,12 | 2,46 | m3/h | - | - | 1,58 | 1,58 | 1,58 |
| 94/10 KBGI | 800 | 60 | 20 | 19 | - | m3/h | 2,12 | 2,34 | 2,46 | 2,12 | 2,46 | m3/h | - | - | 1,58 | 1,58 | 1,58 |
| 94/10 KBGM | 800 | 60 | 20 | 19 | - | m3/h | 2,12 | 2,34 | 2,46 | 2,12 | 2,46 | m3/h | - | - | 1,58 | 1,58 | 1,58 |
| 94/10 KBGIM | 800 | 60 | 20 | 19 | - | m3/h | 2,12 | 2,34 | 2,46 | 2,12 | 2,46 | m3/h | - | - | 1,58 | 1,58 | 1,58 |
| 96/10 KBGM | 1200 | 90 | 24 | 23 | - | m3/h | 2,54 | 2,83 | 2,95 | 2,54 | 2,95 | m3/h | - | - | 1,89 | 1,89 | 1,89 |
| 96/10 KBGIM | 1200 | 90 | 24 | 23 | - | m3/h | 2,54 | 2,83 | 2,95 | 2,54 | 2,95 | m3/h | - | - | 1,89 | 1,89 | 1,89 |
| 74/10 KBG | 800 | 42 | 14 | 13 | 12,5 | m3/h | 1,48 | 1,60 | 1,72 | 1,48 | 1,72 | m3/h | 3,23 | 3,21 | 1,10 | 1,10 | 1,10 |
| 74/10 KBGI | 800 | 42 | 14 | 13 | 12,5 | m3/h | 1,48 | 1,60 | 1,72 | 1,48 | 1,72 | m3/h | 3,23 | 3,21 | 1,10 | 1,10 | 1,10 |
| 74/10 KBGG | 800 | 22 | 13 | 12 | - | m3/h | 1,38 | 1,48 | 1,60 | 1,38 | 1,60 | m3/h | - | - | 1,03 | 1,03 | 1,03 |

T4

Dati tecnici apparecchiature elettriche - Technische Daten Elektrogeräte - Technical data of electric appliances - Caractéristiques techniques des appareils électriques - Datos técnicos de los equipos eléctricos - Technische gegevens elektrische apparaten

| Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen | Larghezza Breite Width Largeur Anchura Breedte | Capacità vasca Fassungsvermögen der wanne Tank capacity Capacité de la cuve Capacidad de la cuba Bakinhoud (Max.) | Tensione di alimentazione Netzspannung Power supply voltage Tension d'alimentation Tensión de alimentación Voedingsspanning | Fasi Phasen Phases Fases Fasen | Frequenza Frequenz Frequency Fréquence Frecuencia Frequentie | Potenza totale massima Max. gesamtleistung Max. total power Puissance totale maximum Potencia máxima total Max. totaal vermogen | Sezione cavo alimentazione Querschnitt netzkabel Power supply cable section Section du câble de alimentation Sección del cable de alimentación Doorsnede elektrisch snoer |
|----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | mm | l | V | Nr. No. Nbre N. A. ant. | Hz | kw | - |
| 94/10 KBG | 800 | 60 | 230 | 1+N | 50 | 0,015 | 3 G 1 |
| 94/10 KBGI | 800 | 60 | 230 | 1+N | 50 | 0,015 | 3 G 1 |
| 94/10 KBGM | 800 | 60 | 230 | 1+N | 50 | 0,12 | 3 G 1 |
| 94/10 KBGIM | 800 | 60 | 230 | 1+N | 50 | 0,12 | 3 G 1 |
| 96/10 KBGM | 1200 | 90 | 230 | 1+N | 50 | 0,12 | 3 G 1 |
| 96/10 KBGIM | 1200 | 90 | 230 | 1+N | 50 | 0,12 | 3 G 1 |
| 94/10 KBG | 800 | 60 | 400 | 3+N | 50/60 | 9 | 5 G 1,5 |
| 94/10 KBGI | 800 | 60 | 400 | 3+N | 50/60 | 9 | 5 G 1,5 |
| 94/10 KBGIM | 800 | 60 | 400 | 3+N | 50 | 9 | 5 G 1,5 |
| 94/10 KBGM | 800 | 60 | 400 | 3+N | 50 | 9 | 5 G 1,5 |
| 96/10 KBGIM | 1200 | 90 | 400 | 3+N | 50 | 13,5 | 5 G 2,5 |
| 96/10 KBGM | 1200 | 90 | 400 | 3+N | 50 | 13,5 | 5 G 2,5 |
| 74/10 KBE | 800 | 42 | 400 | 3+N | 50/60 | 9,9 | 5 G 1,5 |
| 74/10 KBEI | 800 | 42 | 400 | 3+N | 50/60 | 9,9 | 5 G 1,5 |
| 93/10 KBEF | 600 | 21 | 400 | 3+N | 50/60 | 8,1 | 5 G 1,5 |
| 73/10 KBEF | 600 | 21 | 400 | 3+N | 50/60 | 8,1 | 5 G 1,5 |
| 72/10 KBEF | 400 | 13 | 400 | 3+N | 50/60 | 4,05 | 5 G 1 |
| 74/10 KBEG | 800 | 22 | 400 | 3+N | 50/60 | 7,05 | 5 G 1,5 |

| | |
|-------------------------------------------------|----|
| ALLGEMEINE INFORMATIONEN..... | 24 |
| 1 GERÄTEDATEN | 24 |
| 2 ALLGEMEINE HINWEISE | 24 |
| HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER | 24 |
| HINWEISE FÜR DEN BENUTZER | 24 |
| HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER | 24 |
| REINIGUNGSHINWEISE | 24 |
| 3 SICHERHEITS- UND REGELVORRICHTUNGEN | 24 |
| 3.1 ELEKTRO-KIPPBRATPFANNE | 24 |
| 3.2 ELEKTRISCHE MULTI-KIPPBRATPFANNE | 24 |
| 4 ENTSORGUNG DER VERPACKUNG UND DES GERÄTS..... | 25 |
| INSTALLATIONSANLEITUNGEN | 25 |
| HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER | 25 |
| 5 BEZUGSNORMEN UND -GESETZE..... | 25 |
| 6 AUSPACKEN | 25 |
| 7 GERÄTEAUFSTELLUNG | 25 |
| 8 WRASENABZUGSSYSTEM..... | 25 |
| 9 ANSCHLÜSSE..... | 26 |
| 10 UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART..... | 26 |
| 10.3 GLATTE GAS-KIPPBRATPFANNE..... | 27 |
| 11 INBETRIEBNAHME | 27 |
| GEBRAUCHSANLEITUNGEN | 27 |
| HINWEISE FÜR DEN BENUTZER | 27 |
| 12 GEBRAUCH DER GAS-KIPPBRATPFANNE | 27 |
| 13 GEBRAUCH DER ELEKTRO-KIPPBRATPFANNE | 28 |
| 14 GEBRAUCH DER MULTI-KIPPBRATPFANNE | 29 |
| 15 STILLSTANDZEITEN..... | 29 |
| REINIGUNGSANLEITUNGEN | 29 |
| REINIGUNGSHINWEISE | 29 |
| WARTUNGSANLEITUNGEN | 29 |
| HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER | 29 |
| 16 UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART..... | 29 |
| 17 INBETRIEBNAHME | 30 |
| 18 ABHILFE BEI BETRIEBSSTÖRUNGEN..... | 30 |
| HINWEISE FÜR DEN ERSATZ VON BAUTEILEN..... | 30 |
| 18.1 GAS-KIPPBRATPFANNE | 30 |
| 18.2 ELEKTRO-KIPPBRATPFANNE | 30 |
| 18.3 MULTI-KIPPBRATPFANNE | 30 |
| 19 ERSATZ VON BAUTEILEN | 30 |
| HINWEISE FÜR DEN ERSATZ VON BAUTEILEN..... | 30 |
| 19.1 GAS-KIPPBRATPFANNE | 31 |
| 19.2 ELEKTRO-KIPPBRATPFANNE | 31 |
| 19.3 MULTI-KIPPBRATPFANNE | 31 |
| 20 REINIGUNG DER INNEREN GERÄTETEILE | 31 |
| 21 HAUPTKOMPONENTEN..... | 31 |
| 21.1 GAS-KIPPBRATPFANNE | 31 |
| 21.2 ELEKTRO-KIPPBRATPFANNE | 32 |
| 21.3 MULTI-KIPPBRATPFANNE | 32 |

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Dieses Kapitel enthält die allgemeinen Informationen, die sämtlichen Benutzern dieser Anleitungen bekannt sein müssen. Die spezifischen Informationen für die einzelnen Benutzer dieser Anleitungen sind in den folgenden Kapiteln enthalten ("ANLEITUNGEN FÜR ...").

1 GERÄTEDATEN

- Das Schild mit den Gerätedaten befindet sich an der Innenseite des Bedienfeldes.
- Das Modell und die Seriennummer des Geräts sind darüber hinaus auf den Etiketten unter dem Markenzeichen und an der Verpackung vermerkt.

2 ALLGEMEINE HINWEISE

Der Gerätehersteller ist nicht haftbar für eventuelle Schäden, die durch Missachtung der nachstehenden Pflichten verursacht werden.

HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER

- Lesen Sie diese Anleitungen aufmerksam durch. Sie enthalten wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Installation, Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.
- Gerätemodell feststellen. Das Modell ist an der Verpackung und auf dem Schild der Gerätedaten vermerkt.
- Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Abflussöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Gerätekomponenten vor.

HINWEISE FÜR DEN BENUTZER

- Lesen Sie diese Anleitungen aufmerksam durch. Sie enthalten wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Bewahren Sie diese Anleitungen an einem sicheren und bekannten Ort auf, damit sie während der Nutzungsdauer des Geräts eingesehen werden können.
- Installation, Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.
- Fordern Sie Kundendienstleistungen nur bei den vom Hersteller autorisierten Servicecentern an und verlangen Sie Originalersatzteile.
- Das Gerät sollte zumindest zwei Mal jährlich gewartet werden. Wir raten zum Abschluss eines Wartungsvertrags.
- Das Gerät ist für den gewerblichen Gebrauch durch geschultes Personal bestimmt.
- Das Gerät ist zum Garen von Lebensmitteln entsprechend den Gebrauchshinweisen zu verwenden. Jeder davon abweichende Gebrauch gilt als unsachgemäß.
- Vermeiden Sie es, das Gerät über längere Zeit hin leer zu betreiben. Heizen Sie das Gerät erst unmittelbar vor dem Gebrauch vor.
- Überwachen Sie das Gerät während des Betriebs.
- Schließen Sie bei Defekten oder Betriebsstörungen den Gassperrhahn und/oder unterbrechen Sie die Stromversorgung am Hauptschalter, die beide dem Gerät vorgeschaltet sind.

- Beachten Sie bei der Reinigung die Anweisungen im Kapitel "REINIGUNGSANWEISUNGEN".
- Bewahren Sie keine entflammenden Stoffe in Nähe des Geräts auf. BRANDGEFAHR
- Achtung: Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät ist nicht für die Benutzung durch Personen (einschließlich Kinder) mit stark reduzierten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder dem Fehlen von Erfahrung und Wissen geeignet - es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person überwacht oder im Gebrauch des Gerätes unterwiesen.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Abflussöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Gerätekomponenten vor.

HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER

- Lesen Sie diese Anleitungen aufmerksam durch. Sie enthalten wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Installation, Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.
- Gerätemodell feststellen. Das Modell ist an der Verpackung und auf dem Schild der Gerätedaten vermerkt.
- Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Abflussöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Gerätekomponenten vor.

REINIGUNGSHINWEISE

- Reinigen Sie täglich die Außenflächen aus mattiertem Edelstahl, die Flächen der Garbecken und der Kochplatten.
- Beauftragen Sie einen autorisierten Techniker mindestens zwei Mal im Jahr mit der Reinigung des Geräteinneren.
- Waschen Sie das Gerät nicht mit Spritzwasser oder Hochdruckwasserstrahlen.
- Verwenden Sie keine korrosiven Produkte, um den Boden unter dem Gerät zu reinigen.

3 SICHERHEITS- UND REGELVORRICHTUNGEN

3.1 ELEKTRO-KIPPBRATPFANNE

MIKROSCHALTER

- Das Gerät ist mit einem Mikroschalter für den Tiegelhub ausgestattet, der die Beheizung automatisch abschaltet, wenn der Tiegel angehoben wird.
- Das Gerät ist mit Mikroenschaltern ausgestattet, die die Bewegung des Tiegels nach dem Anheben und Senken automatisch stoppen.

3.2 ELEKTRISCHE MULTI-KIPPBRATPFANNE

SICHERHEITSTHERMOSTAT

Der Gerätehersteller ist nicht haftbar für eventuelle Schäden, die durch Missachtung der nachstehenden Pflichten verursacht werden.

- Das Gerät verfügt über einen von Hand rückstellbaren Sicherheitsthermostat, der die Beheizung unterbricht, wenn die Betriebstemperatur die zulässige Höchsttemperatur überschreitet.

- Zur Wiederherstellung des Gerätebetriebs muss das Bedienfeld (bei direkt beheizten Kochkesseln und Kippbratpfannen die Frontplatte) entfernt und die Rücksetztaste des Thermostats gedrückt werden. Dieser Eingriff ist ausschließlich einem qualifizierten und autorisierten Techniker vorbehalten.

4 ENTSORGUNG DER VERPACKUNG UND DES GERÄTS

4.1 VERPACKUNG

Die Verpackung ist aus umweltverträglichen Materialien gefertigt. Die recyclebaren Kunststoffkomponenten sind:

- die transparente Hülle, die Beutel mit den Gebrauchsanleitungen und den Düsen (aus Polyethylen - PE)
- die Umreifungsbänder (aus Polypropylen - PP).

4.2 GERÄT

Zu mehr als 90% seines Gewichtes besteht das Gerät aus recyclebaren Metallwerkstoffen (Edelstahl, aluminisiertes Blech, Kupfer).

Das Gerät ist entsprechend den einschlägigen Vorschriften zu entsorgen.

- Es darf nicht in die Umwelt gelangen.
- Vor der Entsorgung unbrauchbar machen.

GELUIDSNIVEAU

- Leq in het lawaaierigste punt bij 1 m in werkende voorwaarden <70dB(A)
- Lpc bij 1 m in werkende voorwaarden < 130 dB (C)

INSTALLATIONSANLEITUNGEN

HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER

Der Gerätehersteller ist nicht haftbar für eventuelle Schäden, die durch Missachtung der nachstehenden Pflichten verursacht werden.

- Lesen Sie diese Anleitungen aufmerksam durch. Sie enthalten wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Installation, Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.
- Gerätemodell feststellen. Das Modell ist an der Verpackung und auf dem Schild der Gerätedaten vermerkt.
- Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Abflussöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Gerätekomponenten vor.

5 BEZUGSNORMEN UND -GESETZE

Installieren Sie das Gerät gemäß den einschlägigen Bestimmungen.

Für die Installation müssen folgende Vorschriften befolgt werden

- Entsprechende Rechtsverordnungen wie Bauordnungen und Feuerungsverordnungen der Länder.
- Verordnungen über Arbeitsstätten. Bauaufsichtliche Richtlinien über die brandschutztechnischen Anforderungen an Lüftungsanlagen.
- DVGW -Arbeitsblatt G634 "Installation von Großküchen-Gasverbrauchseinrichtungen".

- DVGW -Arbeitsblatt G600 (TRGI) "Technische Regeln für Gasinstallationen".
- TRF "Technische Regeln für Flüssiggas". Einschlägige Unfallverhütungsvorschriften und Richtlinien für Küchen und Flüssiggas.
- Einschlägige Richtlinien und Bestimmungen des Gasversorgungsunternehmens (GVU).

Das Gerät muss in Konformität mit EN 1717 und den geltenden nationalen Regelwerken über Wasserinstallationen installiert werden.

6 AUSPACKEN

Überprüfen Sie die Verpackung auf Schäden und fordern Sie ggf. den Spediteur zu einer Kontrolle der Ware auf.

- Entfernen Sie die Verpackung.
- Entfernen Sie die Schutzfolie von den Außenpaneelen und verwenden Sie ein passendes Lösungsmittel zur Entfernung möglicher Kleberrückstände.

7 GERÄTEAUFSTELLUNG

- Die Außenmaße des Geräts und die Position der Anschlüsse sind dem Installationsschema am Anfang dieser Anleitungen zu entnehmen.
- Das Gerät kann einzeln oder zusammen mit anderen Geräten derselben Baureihe installiert werden.
- Das Gerät eignet sich nicht für den Einbau.
- Halten Sie einen Mindestabstand von 10 cm von den angrenzenden Wänden, der im Fall feuerbeständiger oder durch Wärmeisolierstoff geschützter Wände auch geringer sein darf.
- Nivellieren Sie das Gerät mithilfe der höhenverstellbaren Füße.

7.1 GERÄTEMONTAGE AUF SOCKEL, ALS BRÜCKENELEMENT, ALS FREITRAGENDES ELEMENT

Befolgen Sie die zusammen mit dem jeweiligen Halterungselement gelieferten Anleitungen.

7.2 BEFESTIGUNG DES GERÄTS AM FUSSBODEN

Befestigen Sie das separat installierte, 40 cm breite Gerät am Boden. Verwenden Sie die dazu bestimmten Gewindefüße.

7.3 GERÄTEZEILE

- Nehmen Sie die Bedienfelder ab (A).
- Entfernen Sie die der Bedienblende nächstgelegene Schraube von jeder zu verbindenden Seitenwand (B).
- Rücken Sie die Geräte nebeneinander und richten Sie sie auf die Höhe der Arbeitsplatten aus (C).
- Setzen Sie das (mitgelieferte) Verbindungsprofil in die seitliche Aufnahme der Platten. Verbinden Sie die Geräte durch Verschrauben der (mitgelieferten) M5 Flachkopfschrauben am Verbindungsprofil (D).
- Drehen Sie eins der beiden internen Profile der zu verbindenden Geräte um 180° (E).
- Verbinden Sie die Geräte durch Verschrauben der M5x40 Schraube am gegenüberliegenden Einsatz (F).

8 WRASENABZUGSSYSTEM

Legen Sie den Wrasenabzug je nach "Gerätetyp" an. Der "Typ" steht auf dem Schild der Gerätedaten.

8.1 GERÄTETYP "A1"

- Stellen Sie den Gerätetyp "A1" unter einer Dunstabzugshau-
be auf, um den Abzug von beim Garen erzeugtem Dunst und
Schwaden zu gewährleisten.

8.2 GERÄTETYP "B21"

- Stellen Sie den Gerätetyp "B21" unter einer Dunstabzugshau-
be auf.

8.3 GERÄTETYP "B11"

- Montieren Sie über dem Gerätetyp "B11" den passenden
Rauchabzug, der beim Gerätehersteller anzufordern ist. Be-
folgen Sie die dem Rauchabzug beiliegenden Anleitungen.
- Schließen Sie ein bis zu 300 °C hitzebeständiges Rohr mit
150/155 mm Durchmesser an den Rauchabzug an.
- Führen Sie es nach außen oder in einen garantiert funktio-
nierenden Schornstein ab. Das Rohr darf nicht länger als 3
Meter sein.

9 ANSCHLÜSSE

Position und Abmessungen der Anschlüsse sind dem Instal-
lationsschema am Anfang dieser Anleitungen zu entnehmen.

9.1 ANSCHLUSS AN DIE GASLEITUNG

Prüfen Sie, ob das Gerät auf die Gasart eingestellt ist, mit der
es effektiv betrieben wird. Kontrollieren Sie deshalb die an
der Verpackung und am Gerät angebrachten Etiketten. Stellen
Sie das Gerät, falls erforderlich, auf den entsprechenden Gas-
betrieb um. Gehen Sie nach den Anweisungen im folgenden
Abschnitt "Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb" vor.

Für die Aufbaugeräte ist außerdem ein rückseitiger Anschluss
verfügbar. Entfernen Sie den Verschluss und verschrauben Sie
ihn hermetisch am frontseitigen Anschluss.


- Installieren Sie an einer leicht zugänglichen Stelle vor dem
Gerät einen Schnellabsperrhahn.
- Verwenden Sie nur Anschlussrohre, deren Durchmesser min-
destens so groß ist wie der des Gasanschlusses am Gerät.
- Stellen Sie nach dem Anschluss sicher, dass keine Undich-
theiten an den Verbindungsstellen vorliegen.


9.2 ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ

Prüfen Sie, ob das Gerät auf die Spannung und die Frequenz
eingestellt ist, mit der es effektiv betrieben wird. Kontrollieren
Sie dazu das Schild der Gerätedaten.

- Installieren Sie vor dem Gerät einen allpoligen Schutzschal-
ter mit entsprechender Leistung und mindestens 3 mm Kon-
taktöffnungsweite sowie einen hochsensiblen Differential-
schutzschalter. Höchstzulässiger Fehlstrom 1 mA/kW.
- Verwenden Sie ein flexibles Versorgungskabel mit einem
Schutzmantel aus Gummi, das mindestens dem Typ H05
RN-F entsprechen muss.
- Schließen Sie das Versorgungskabel an die Klemmenleiste
entsprechend dem mit dem Gerät gelieferten Schaltplan an.
- Klemmen Sie das Versorgungskabel mit der Kabelschelle
fest.
- Schützen Sie den geräteexternen Abschnitt des Versor-
gungskabels mit einem Metallrohr oder einem steifen Kunst-
stoffschlauch.

9.3 ERDUNGS- UND POTENTIALAUSGLEICHSAN- SCHLUSS

Schließen Sie das Elektrogerät an eine funktionstüchtige Erd-
ung an. Verbinden Sie den Erdleiter mit der durch das Symbol
 markierten Klemme neben der Eingangsklemmenleiste.

Verbinden Sie die Metallkonstruktion des Elektrogeräts mit ei-
nem Potentialausgleich. Verbinden Sie den Leiter mit der durch
das Symbol  markierten Klemme an der Außenseite des
Gerätebo- dens.

9.4 ANSCHLUSS AN DIE WASSERLEITUNG

Das Gerät ist mit Trinkwasser zu versorgen. Der Wasserdruck
muss zwischen 150 kPa und 300 kPa betragen. Verwenden
Sie einen Druckminderer, falls der Versorgungsdruck höher als
der angegebene Höchstdruck sein sollte.

- Schalten Sie dem Gerät einen mechanischen Filter und ei-
nen Absperrhahn an einer leicht zugänglichen Stelle vor.
- Reinigen Sie die Anschlussrohre vor dem Anschluss des Fil-
ters und des Geräts, um etwaige Eisenschlacken zu entfer-
nen.
- Verschließen Sie die unbenutzten Anschlüsse mit einem her-
metischen Verschluss.
- Stellen Sie nach dem Anschluss sicher, dass keine Undich-
theiten an den Verbindungsstellen vorliegen.

9.5 ANSCHLUSS AN DIE WASSERABFLÜSSE

Die Abflussleitungen müssen aus bis zu 100 °C hitzebestän-
digen Materialien gefertigt sein. Der Geräteboden darf nicht
dem beim Warmwasserablauf erzeugten Schwaden ausge-
setzt werden. Legen Sie deshalb unter dem Abflusshahn der
Töpfe und gegenüber den Kippbratpfannen einen Bodena-
blaufschacht mit Gitter und Siphon an.

10 UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART

Tabelle T1 gibt je nach Bestimmungsland an:

- welche Gasarten für den Gerätebetrieb in Frage kommen
- die Düsen und die Einstellungen für jede verwendbare
Gasart. Die in Tabelle T1 für die Düsen angegebene Nummer
ist am Düsenkorpus eingepreßt.

Zur Anpassung des Geräts an die Gasart, mit der es effektiv
betrieben wird, die Anweisungen von Tabelle T1 befolgen und
die nachstehenden Eingriffe vornehmen:

- Die Düse des Hauptbrenners ersetzen (UM).
- Den Luftregler des Hauptbrenners im Abstand A anbringen.
- Die Düse des Zündbrenners ersetzen (UP).
- Die Luftregelung des Zündbrenners vornehmen (falls erfor-
derlich).
- Die Düse der Kleinststellung des Gashahns ersetzen (Um).
- Versehen Sie das Gerät mit dem auf den neuen Gasbetrieb
hinweisenden Aufkleber. Düsen und Aufkleber sind im Liefe-
rumfang des Geräts einbegriffen.

10.1 ERSATZ DER HAUPTBRENNERDÜSE UND PRIMÄR- LUFTRREGELUNG

- Frontblende abnehmen.
- Bauen Sie die Düse UM aus und ersetzen Sie sie durch die
mit der in Tabelle T1 angegebenen Düse.
- Die Düse UM wieder fest verschrauben.
- Lockern Sie die Schraube V und bringen Sie den Luftregler
auf den in Tabelle T1 angegebenen Abstand A.
- Die Schraube V wieder fest verschrauben.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfol-
ge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

10.2 ERSATZ DER ZÜNDBRENNERDÜSE

- Frontblende abnehmen.
- Schrauben Sie das Anschlussstück R aus.
- Bauen Sie die Düse UP aus und ersetzen Sie sie durch die in
der Tabelle T1 angegebene Düse.

- Das Anschlussstück R wieder fest verschrauben. Sämtliche Teile wieder einbauen.
- In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

10.3 GLATTE GAS-KIPPBRATPFANNE

10.3.1 ERSATZ DER HAUPTBRENNERDÜSE UND PRIMÄRLUFTREGELUNG

- Frontblende abnehmen.
- Lockern Sie die Schraube V1.
- Bauen Sie die Düse UM (in einem Bausatz mit dem Luftregler Z und Dichtung Z1) aus und ersetzen Sie sie durch die mit der in Tabelle T1 angegebene Düse.
- Die Düse UM (in einem Bausatz mit dem Luftregler Z und Dichtung Z1) wieder fest verschrauben:
- Bringen Sie den Luftregler Z auf den in der Tabelle T1 angegebenen Abstand A.
- Die Schraube V1 wieder fest verschrauben.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

10.3.2 ERSATZ DER ZÜNDBRENNERDÜSE

- Frontblende abnehmen.
- Schrauben Sie das Anschlussstück R aus.
- Bauen Sie die Düse UP aus und ersetzen Sie sie durch die in der Tabelle T1 angegebene Düse.
- Das Anschlussstück R wieder fest verschrauben. Sämtliche Teile wieder einbauen.
- In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

11 INBETRIEBNAHME

Siehe Kapitel "WARTUNGSANLEITUNGEN".

GEBRAUCHSANLEITUNGEN

HINWEISE FÜR DEN BENUTZER

Der Gerätehersteller ist nicht haftbar für eventuelle Schäden, die durch Missachtung der nachstehenden Pflichten verursacht werden.

- Lesen Sie diese Anleitungen aufmerksam durch. Sie enthalten wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Bewahren Sie diese Anleitungen an einem sicheren und bekannten Ort auf, damit sie während der Nutzungsdauer des Geräts eingesehen werden können.
- Installation, Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.
- Fordern Sie Kundendienstleistungen nur bei den vom Hersteller autorisierten Servicecentern an und verlangen Sie Originalersatzteile.
- Das Gerät sollte zumindest zwei Mal jährlich gewartet werden. Wir raten zum Abschluss eines Wartungsvertrags.
- Das Gerät ist für den gewerblichen Gebrauch durch geschultes Personal bestimmt.
- Das Gerät ist zum Garen von Lebensmitteln entsprechend den Gebrauchshinweisen zu verwenden. Jeder davon abweichende Gebrauch gilt als unsachgemäß.
- Vermeiden Sie es, das Gerät über längere Zeit hin leer zu betreiben. Heizen Sie das Gerät erst unmittelbar vor dem Gebrauch vor.
- Überwachen Sie das Gerät während des Betriebs.

- Schließen Sie bei Defekten oder Betriebsstörungen den Gassperrhahn und/oder unterbrechen Sie die Stromversorgung am Hauptschalter, die beide dem Gerät vorgeschaltet sind.
- Beachten Sie bei der Reinigung die Anweisungen im Kapitel "REINIGUNGSANWEISUNGEN".
- Bewahren Sie keine entflammenden Stoffe in Nähe des Geräts auf. BRANDGEFAHR
- Achtung: Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät ist nicht für die Benutzung durch Personen (einschließlich Kinder) mit stark reduzierten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder dem Fehlen von Erfahrung und Wissen geeignet - es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person überwacht oder im Gebrauch des Gerätes unterwiesen.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Abflussöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Gerätekomponenten vor.

12 GEBRAUCH DER GAS-KIPPBRATPFANNE

GEBRAUCHSHINWEISE

- Das Gerät dient zum Garen und zur Zubereitung von Fleisch mit Sauce, Schmorbraten und Gulasch/Ragout, Bratensaft, Gemüsesfond, Omelett und Bratengerichte im Allgemeinen. Jeder davon abweichende Gebrauch gilt als zweckwidrig.
- Das Gerät darf nicht als Fritteuse benutzt werden; die Temperatur des Tiegelbodens übersteigt 230°C und es besteht die Gefahr, dass das Öl Feuer fängt.
- Für Tomatensaucen und "säurehaltige" Speisen sollte das Gerät nicht mit Eisenboden verwendet werden.
- Nehmen Sie am Ende des Arbeitstags eine gründliche Reinigung des Beckens vor, damit sich keine korrosiven Ablagerungen darin bilden können.

TIEGEL FÜLLEN UND ENTLEREEN

Füllen

(Mod. 90)

Mit nach unten gekipptem Tiegel:

- Den Schaltknebel des Thermostats auf "100°C Mindesttemperatur" drehen.
- Die Taste für das Einfüllen von Wasser am Bedienfeld drücken. Den Tiegel nicht über die Markierung des Höchstfüllstands füllen.

Füllen

(Mod. 70)

Mit nach unten gekipptem Tiegel:

- Den Wasserzulaufhahn (Hebel am an das Frontteil).

Entleeren

Das Handrad (Man.Modell) bzw. den Einfüllen das Frontteil (motor.Modell) für das Entleeren des Wassers betätigen.

(Mod. 90)

EIN- UND AUSSCHALTEN DER BRENNER

Der Bedienknebel des Thermostats hat folgende Betriebsstellungen:

0 Thermostat aus

100°C Mindesttemperatur

285°C Höchsttemperatur

Der Bedienknebel des Gasventils hat folgende Betriebsstellungen:

● Aus

★ Einschalten des Zündbrenners

🔥 Größte Flamme

Einschalten des Zündbrenners

Knebel drücken und auf " ★ " drehen.

- Den Knebel ganz eindrücken, um den Elektrozünder zu aktivieren und den Zündbrenner einzuschalten.
- Halten Sie den Knebel für ca. 20 Sekunden gedrückt und geben Sie ihn dann frei. Erlischt die Zündflamme, den Vorgang wiederholen.
- Sie können die Zündflamme durch das Sichtfenster an der Frontblende sehen.

Zünden des Tiegelbrenners

- Den Zündbrenner wie im vorhergehenden Absatz beschrieben anzünden.

Den Knebel des Gasventils auf Position "Brenner zünden" drehen 🔥 .

- Den Knebel des Betriebsthermostats auf die gewünschte Gartemperatur drehen.
- Um am Tiegelboden etwa 285°C zu erreichen, braucht das Gerät etwa 10 Minuten.

Ausschalten des Tiegelbrenners

Um die Beheizung des Tiegels auszuschalten, den Knebel des Gasventils auf " ★ " drehen.

Um den Zündbrenner auszuschalten, den Knebel des Gasventils drücken und auf ● drehen. Den Knebel des Betriebsthermostats wieder auf "0" stellen.

(Mod. 70)

EIN- UND AUSSCHALTEN DER BRENNER

Der Bedienknebel des Gasventils hat folgende Betriebsstellungen:

● Aus

★ Zündbrenner einschalten

90 Mindestgartemperatur

280 Höchstgartemperatur

Zünden des Tiegelbrenners

Bedienknebel drücken und auf " ★ " drehen.

- Den Bedienknebel ganz eindrücken, um den Piezozünder zu aktivieren und den Zündbrenner zu zünden.
- Halten Sie den Bedienknebel für ca. 20 Sekunden gedrückt und lassen Sie ihn dann los. Erlischt die Zündflamme, den Vorgang wiederholen.
- Sie können die Zündflamme durch das Sichtfenster an der Frontblende sehen.

Ausschalten des Tiegelbrenners

Zum Ausschalten des Hauptbrenners den Knebel drücken und auf " ★ " drehen.

Zum Ausschalten des Zündbrenners den Knebel drücken und auf " ● " drehen.

ANHEBEN DES TIEGELS

ACHTUNG: Vor Anheben des Tiegels muss der Deckel angehoben werden.

Die Bedienscharter des Tiegels dient zur Wahl folgender Bewegungen:

⬆ Anheben des Tiegels (Entleeren)

⬇ Senken des Tiegels

Manuelles Anheben

- Das Handrad dient zum Anheben und Senken des Tiegels.

Automatisches Anheben

- Der motorisierte Tiegelhub wird mit der entsprechenden Schaltung gesteuert.

13 GEBRAUCH DER ELEKTRO-KIPPBRATPFANNE

GEBRAUCHSHINWEISE

- Das Gerät dient zum Garen und zur Zubereitung von Fleisch mit Sauce, Schmorbraten und Gulasch/Ragout, Bratensaft, Gemüfefond, Omelett und Bratengerichte im Allgemeinen. Jeder davon abweichende Gebrauch gilt als zweckwidrig.
- Das Gerät darf nicht als Fritteuse benutzt werden; die Temperatur des Tiegelbodens übersteigt 230°C und es besteht die Gefahr, dass das Öl Feuer fängt.
- Für Tomatensaucen und "säurehaltige" Speisen sollte das Gerät nicht mit Eisenboden verwendet werden.
- Nehmen Sie am Ende des Arbeitstags eine gründliche Reinigung des Beckens vor, damit sich keine korrosiven Ablagerungen darin bilden können.

TIEGEL FÜLLEN UND ENTLEREEN

Füllen

Mit nach unten gekipptem Tiegel:

- Den Schaltknebel des Thermostats auf "100°C Mindesttemperatur" drehen.
- Die Taste für das Einfüllen von Wasser am Bedienfeld drücken. Den Tiegel nicht über die Markierung des Höchstfüllstands füllen.

Entleeren

Das Handrad (Man.Modell) bzw. den Einfüllen das Frontteil (motor.Modell) für das Entleeren des Wassers betätigen.

EIN- UND AUSSCHALTEN DER BEHEIZUNG

Der Bedienknebel des Thermostats hat folgende Betriebsstellungen:

0 Thermostat aus

100°C Mindesttemperatur

285°C Höchsttemperatur



Ausschalten

- Drehen Sie den Thermostatknobel auf "0".

ANHEBEN DES TIEGELS

ACHTUNG: Vor Anheben des Tiegels muss der Deckel angehoben werden.

Die Bedienscharter des Tiegels dient zur Wahl folgender Bewegungen:

-  Anheben des Tiegels (Entleeren)
-  Senken des Tiegels

Manuelles Anheben

- Das Handrad dient zum Anheben und Senken des Tiegels.

Automatisches Anheben

- Der motorisierte Tiegelhub wird mit der entsprechenden Schaltung gesteuert.

14 GEBRAUCH DER MULTI-KIPPBRATPFANNE

GEBRAUCHSHINWEISE

- Das Gerät dient zum direkten Garen von Speisen (Saucengerichte, Suppen, Steaks, Hamburger, Fisch, Gemüse, usw.).
- Die Kochplatte darf nicht zum Aufwärmen und indirekten Garen von Speisen in Töpfen, Kasserollen, Pfannen usw. verwendet werden.
- Das Gerät darf nicht als Fritteuse benutzt werden; die Temperatur des Tiegelbodens übersteigt 230°C und es besteht die Gefahr, dass das Öl Feuer fängt.
- Nehmen Sie am Ende des Arbeitstags eine gründliche Reinigung des Beckens vor, damit sich keine korrosiven Ablagerungen darin bilden können.

EIN- UND AUSSCHALTEN DER BEHEIZUNG

Der Bedienknobel des Thermostats hat folgende Betriebsstellungen:

0 Aus

110°C Mindesttemperatur

280°C Höchsttemperatur

Einschalten

- Drehen Sie den Knobel des Thermostats auf die gewählte Gartemperatur.
- Die gelbe Kontrolllampe leuchtet auf.
- Die gelbe Kontrolllampe erlischt, wenn die gewählte Temperaturstufe erreicht ist.

Ausschalten

- Drehen Sie den Thermostatknobel auf "0".

15 STILLSTANDZEITEN

Gehen Sie vor einer geplanten Stillstandzeit des Geräts wie folgt vor:

- Reinigen Sie das Gerät gründlich.
- Wischen Sie sämtliche Edelstahlflächen mit einem kurz zuvor in Vaselineöl getränkten Tuch ab, um einen Schutzfilm aufzubringen.
- Legen Sie die Deckel nicht.
- Schließen Sie die dem Gerät vorgeschalteten Absperrhähne und Hauptschalter.

Gehen Sie nach einer längeren Stillstandzeit des Geräts wie folgt vor:

- Kontrollieren Sie das Gerät, bevor Sie es wieder in Betrieb nehmen:
- Setzen Sie die Elektrogeräte für wenigstens 60 Minuten bei Mindesttemperatur in Betrieb.

REINIGUNGSANLEITUNGEN

REINIGUNGSHINWEISE

Der Gerätehersteller ist nicht haftbar für eventuelle Schäden, die durch Missachtung der nachstehenden Pflichten verursacht werden.

- Reinigen Sie täglich die Außenflächen aus mattiertem Edelstahl, die Flächen der Garbecken und der Kochplatten.
- Beauftragen Sie einen autorisierten Techniker mindestens zwei Mal im Jahr mit der Reinigung des Geräteinneren.
- Waschen Sie das Gerät nicht mit Spritzwasser oder Hochdruckwasserstrahlen.
- Verwenden Sie keine korrosiven Produkte, um den Boden unter dem Gerät zu reinigen.

MATTIERTE EDELSTAHLFLÄCHEN

- Reinigen Sie die Flächen mit einem Tuch oder Schwamm und verwenden Sie dazu Wasser und handelsübliche Reinigungsmittel ohne Scheuermittel. Wischen Sie mit dem Tuch im Verlauf der Mattierung. Mehrmals nachspülen und anschließend sorgfältig abtrocknen.
- Keine Kratzschwämme oder andere Metallgegenstände verwenden.
- Verwenden Sie keine chemischen Produkte, die Chlor enthalten.
- Verwenden Sie keine spitzen Gegenstände, die die Flächen einritzen und beschädigen können.

GARBECKEN

- Bringen Sie zur Reinigung der Becken das Wasser zum Kochen und fügen Sie nach Bedarf entfettende Produkte zu.
- Entfernen Sie mögliche Kalksteinablagerungen mit den entsprechenden Produkten.

WARTUNGSANLEITUNGEN

HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER

Der Gerätehersteller ist nicht haftbar für eventuelle Schäden, die durch Missachtung der nachstehenden Pflichten verursacht werden.

- Lesen Sie diese Anleitungen aufmerksam durch. Sie enthalten wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Installation, Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.
- Gerätemodell feststellen. Das Modell ist an der Verpackung und auf dem Schild der Gerätedaten vermerkt.
- Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Abflussöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Gerätekomponenten vor.

16 UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART

Siehe Kapitel "Installationsanleitungen".

17 INBETRIEBNAHME

Überprüfen Sie nach der Installation, der Anpassung an eine andere Gasart oder nach Wartungseingriffen den Gerätebetrieb. Liegen Betriebsstörungen an, können Sie im nachfolgenden Abschnitt "Abhilfe bei Betriebsstörungen" nachschlagen.

17.1 GASGERÄTE

Setzen Sie das Gerät entsprechend den Gebrauchsanleitungen und -hinweisen im Kapitel "GEBRAUCHSANLEITUNGEN" in Betrieb und kontrollieren Sie:

- den Gasversorgungsdruck (siehe nachstehenden Abschnitt)
- das vorschriftsmäßige Einschalten der Brenner und die Funktionstüchtigkeit der Wrasenabzugsanlage.

17.1.1 PRÜFUNG DES GASVERSORGUNGSDRUCKS

- Verwenden Sie einen Druckmesser mit 0,1 mbar Mindestauflösung.
 - Bedienfeld entfernen.
 - Entfernen Sie die Halteschraube vom Druckanschluss und schließen Sie den Druckmesser an.
 - Nehmen Sie die Messung bei Gerätebetrieb vor.
- ACHTUNG!** Sollte der Gasversorgungsdruck außerhalb des Bereichs der Grenzwerte (Min. -Max.) von Tabelle T2 liegen, muss der Gerätebetrieb unterbrochen und das Gaswerk kontaktiert werden.

- Trennen Sie den Druckmesser und verschrauben Sie die Halteschraube wieder fest am Druckanschluss.

17.2 ELEKTROGERÄTE

Setzen Sie das Gerät entsprechend den Gebrauchsanleitungen und -hinweisen im Kapitel "GEBRAUCHSANLEITUNGEN" in Betrieb und kontrollieren Sie:

- die Stromwerte jeder Phase
- das vorschriftsmäßige Einschalten der Heizelemente.

18 ABHILFE BEI BETRIEBSSTÖRUNGEN

HINWEISE FÜR DEN ERSATZ VON BAUTEILEN.

- Vor Durchführung jedes Eingriffs muss die eventuell vorhandene Stromzufuhr zum Gerät getrennt werden.
- Stellen Sie nach dem Ersatz einer Komponente des Gaskreises sicher, dass an ihren Anschlussstellen an den Kreis keine Undichtigkeiten vorliegen.
- Stellen Sie nach dem Ersatz einer Komponente des Stromkreises ihren korrekten Anschluss an die Verkabelung sicher.

18.1 GAS-KIPPBRATPFANNE

Der Zündbrenner schaltet sich nicht ein.

Mögliche Ursachen:

- Unzureichender Gasversorgungsdruck.
- Die Leitung oder die Düse ist verstopft.
- Der Gashahn oder das Gasventil ist defekt.
- Die Zündkerze ist falsch angeschlossen oder defekt.
- Der Zünder oder das Zündkerzenkabel ist defekt.

Der Zündbrenner bleibt nicht eingeschaltet oder erlischt während des Gebrauchs.

Mögliche Ursachen:

- Unzureichender Gasversorgungsdruck.
- Der Gashahn oder das Gasventil ist defekt.

- Das Thermoelement ist defekt oder wird nicht genügend erhitzt.
- Das Thermoelement ist nicht korrekt am Gashahn oder am Gasventil angeschlossen.
- Der Knebel des Gasschalters oder des Gasventils wird nicht genügend gedrückt.

Der Hauptbrenner schaltet sich (auch bei eingeschaltetem Zündbrenner) nicht ein.

Mögliche Ursachen:

- Unzureichender Gasversorgungsdruck.
- Die Leitung oder die Düse ist verstopft.
- Der Gashahn oder das Gasventil ist defekt.
- Der Brenner ist defekt (Gasaustrittsöffnungen verstopft).
- Der Thermostat des Temperaturreglers ist defekt.

Die Heizleistung lässt sich nicht regulieren.

- Der Thermostat des Temperaturreglers ist defekt.

Schwierige oder laute Betätigung der Steuerung der Tiegelbewegung

- Abgenutzte Muttern: ersetzen.
- Schlechtes Eingreifen der Beweglichen Teile (Muttern, Schraube, Bolzen, Hebel usw...).

18.2 ELEKTRO-KIPPBRATPFANNE

Das Gerät heizt nicht.

- Das Heizelement ist defekt.
- Der Thermostat des Temperaturreglers ist defekt.
- Der Sicherheitsthermostat wurde ausgelöst.

Die Heizleistung lässt sich nicht regulieren.

- Der Thermostat des Temperaturreglers ist defekt.

Schwierige oder laute Betätigung der Steuerung der Tiegelbewegung

- Abgenutzte Muttern: ersetzen.
- Schlechtes Eingreifen der Beweglichen Teile (Muttern, Schraube, Bolzen, Hebel usw...).

18.3 MULTI-KIPPBRATPFANNE

Das Gerät heizt nicht.

Mögliche Ursachen:

- Der Thermostat des Temperaturreglers ist defekt.
- Die Heizelemente sind defekt.
- Der Sicherheitsthermostat wurde ausgelöst.

Die Heizleistung lässt sich nicht regulieren.

Mögliche Ursachen:

- Der Thermostat des Temperaturreglers ist defekt.

19 ERSATZ VON BAUTEILEN

HINWEISE FÜR DEN ERSATZ VON BAUTEILEN.

- Vor Durchführung jedes Eingriffs muss die eventuell vorhandene Stromzufuhr zum Gerät getrennt werden.
- Stellen Sie nach dem Ersatz einer Komponente des Gaskreises sicher, dass an ihren Anschlussstellen an den Kreis keine Undichtigkeiten vorliegen.
- Stellen Sie nach dem Ersatz einer Komponente des Stromkreises ihren korrekten Anschluss an die Verkabelung sicher.

19.1 GAS-KIPPBRATPFANNE

Ersatz des Gasventils, des Zündbrenners, des Thermoelements, des Elektrozünders und der Zündkerze.

- Das Frontteil ausbauen.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

Ersatz des Brenners.

- Das Frontteil ausbauen.
- Die vorderen Verschlusschrauben der Kammer entfernen.
- Den Tiegel ganz anheben und die mittlere Befestigungsschraube des Brenners lösen.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

Ersatz des Temperaturregelthermostats, des Wahlschalters, der Kontrolllampe und des Sicherheitsthermostats

- Bedienfeld entfernen.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

Mikroschalter für den Tiegelhub

- Das Frontteil ausbauen.
- Die elektrischen Anschlüsse der Vorrichtung trennen.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

Motor der Tiegelbewegung

- Das Frontteil ausbauen.
- Den Tiegel ganz nach unten bewegen.
- Die elektrischen Anschlüsse der Vorrichtung trennen.
- Die Verbindung mit der "Schraube" des Tiegelhubs trennen.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

Muttern der manuellen Tiegelbewegung (Schraube)

- Das Frontteil ausbauen.
- Den Tiegel ganz anheben und in der Position, in der er sich befindet, sicher blockieren (z.B. mit einem Pfahl). **ACHTUNG:** Vor Ausbauen der Komponenten die Schraubstellung der "Schraube" zur Mutter abmessen.
- Die Verbindung der "Schraube" mit der Welle des Handrads trennen.
- Die Befestigungen der Mutter lösen.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

19.2 ELEKTRO-KIPPBRATPFANNE

Ersatz des Heizelements

- Den Tiegel ganz anheben und in der Position, in der er sich befindet, sicher blockieren (z.B. mit einem Pfahl).
- Schutzabdeckung des Heizwiderstands abnehmen.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

Ersatz des Temperaturregelthermostats, des Wahlschalters, der Kontrolllampe und des Sicherheitsthermostats

- Bedienfeld entfernen.

- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

Mikroschalter für den Tiegelhub

- Das Frontteil ausbauen.
- Die elektrischen Anschlüsse der Vorrichtung trennen.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

Motor der Tiegelbewegung

- Das Frontteil ausbauen.
- Den Tiegel ganz nach unten bewegen.
- Die elektrischen Anschlüsse der Vorrichtung trennen.
- Die Verbindung mit der "Schraube" des Tiegelhubs trennen.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

Muttern der manuellen Tiegelbewegung (Schraube)

- Das Frontteil ausbauen.
- Den Tiegel ganz anheben und in der Position, in der er sich befindet, sicher blockieren (z.B. mit einem Pfahl). **ACHTUNG:** Vor Ausbauen der Komponenten die Schraubstellung der "Schraube" zur Mutter abmessen.
- Die Verbindung der "Schraube" mit der Welle des Handrads trennen.
- Die Befestigungen der Mutter lösen.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

19.3 MULTI-KIPPBRATPFANNE

Ersatz des Heizelements und der Kontrolllampe

- Bedienfeld entfernen.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

Ersatz des Betriebs- und des Sicherheitsthermostats

- Bedienfeld entfernen.
- Nehmen Sie die Kugel aus ihrem Sitz am Becken.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

20 REINIGUNG DER INNEREN GERÄTETEILE

- Kontrollieren Sie den Zustand der inneren Geräteteile.
- Entfernen Sie die Rückstände etwaiger Unreinheiten.
- Prüfen und reinigen Sie das Wrasenabzugssystem.

21 HAUPTKOMPONENTEN

21.1 GAS-KIPPBRATPFANNE

- Gasventil
- Hauptbrenner
- Zündbrenner
- Thermoelement
- Zündkerze
- Magnetventil für Wasserzulauf
- Kontrolllampe
- Betriebsthermostat
- Sicherheitsthermostat
- Motor der Tiegelbewegung
- Mikroschalter der Tiegelbewegung

- Mutter der Tiegelbewegung

21.2 ELEKTRO-KIPPBRATPFANNE

- Heizelement
- Kontrolllampe
- Sicherheitsthermostat
- Betriebsthermostat
- Motor der Tiegelbewegung
- Mikroschalter der Tiegelbewegung
- Mutter der Tiegelbewegung

21.3 MULTI-KIPPBRATPFANNE

- Betriebsthermostat
- Sicherheitsthermostat
- Heizelement
- Kontrolllampe