

**INSTALLATIONS-
WARTUNGS-
UND GEBRAUCHSHANDBUCH**

**BRATPFANNE RECHTECKIG
MIT GAS**

“BR8G080I - BR8G080I.M”

“BR9G090I – BR9G090I.M” 1930311

“BR1G120I – BR1G120I.M” 1930511

“BR1G150I – BR1G150I.M” 1930521

“BR1G160I – BR1G160I.M”

“BR1G200I – BR1G200I.M”

INHALTSVERZEICHNIS

1	ALLGEMEINE HINWEISE UND BEMERKUNGEN.....	4
1.1	Einführung	4
1.2	Symbole und Ikonen	4
1.3	Allgemeine hinweise	4
1.4	Baueigenschaften	5
1.5	Gesetzliche vorschriften, technische regeln und richtlinien.....	6
1.6	Besondere Vorbereitungen für den installationsraum.....	6
1.7	Technische Daten.....	7
1.8	Tabelle – Kategorien; Anschlussdrücke.....	8
1.9	Gastechnische Daten	10
2	AUFSTELLUNG, INSTALLATION UND WARTUNG.....	11
2.1	Aufstellung.....	11
2.2	Installation.....	11
2.2.1	Elektrische verbindung und äquivalenzsystem (modd.BR. G. M)	11
2.2.2	Anschluss an die wasserversorgung	12
2.2.3	Anschluß an die gasversorgung	12
2.2.4	Die Betriebssteuerung von Gas System	13
2.2.5	Kontrolle des gasanschlußdrucks	13
2.3	Abnahme und inbetriebsetzung	14
2.4	Wartung des geräts	14
2.4.1	Periodische Wartung	15
2.4.2	Mögliche Ausfälle und deren Beseitigung kann	16
3	TRANSFORMATION ZU ANDEREN GASARTEN IMPLIZIERT:	17
3.1	Ersatz der Düsen für die Haupt Brenner	17
3.2	Bei der Einstellung.....	17
3.3	Das Wechseln der Düse für den Pilot Brenner	17
4	BETRIEB.....	18
4.1	Warnungen und Hinweise für den Betreiber	18
4.2	Gebrauchsanweisung	18
4.2.1	Anschalten, Kochen und Abschalten BR.G.....	19
4.3	Entleerung der Koch Schale:	20
4.3.1	Optional by-Pass manuelle Kippen der Koch Schale (modd.BR.. M).....	20
5	REINIGUNG UND PFLEGE DES GERÄTS	21
5.1	Reinigung und pflege des geräts	21
5.1.1	Tägliche reinigung	21
5.2	Besondere massnahmen bei längerer betriebsunterbrechung	21
5.3	Besondere massnahmen bei störungen	21
5.4	Was tun, wenn	22
6	BILDER UND DETAILS	23
6.1	ANSCHLUSSPLAN BR8G080.....	23
6.2	ANSCHLUSSPLAN BR9G090.....	24

6.3	ANSCHLUSSPLAN BR1G120-BR1G150	25
6.4	ANSCHLUSSPLAN BR1G160-BR1G200	26
6.5	FIG. GASARMATUR BR.G.....	27
6.6	FIG. HAUPTBRENNER - PRIMÄRLUFTEINSTELLUNG	28
6.7	FIG. ZUNDBRENNEN BR.G.....	29
6.8	FIG. GASARMATUR BR.G.....	30
6.9	ELEKTRISCHER SCHALTPLAN BR.G..M	31
6.10	FIG. SCHALTELEMENTE BR.G.....	32
6.11	FIG. SCHALTELEMENTE BR.G.M.....	33
6.12	FIG. DETAILS DER BEFEHLE	34

1 ALLGEMEINE HINWEISE UND BEMERKUNGEN

1.1 EINFÜHRUNG



Die Leiter der Unternehmensbereiche, in denen die Maschine installiert wird, haben die Pflicht, nach den Regeln, lesen Sie die Inhalte von Handbuch und lesen Sie es für die Betreiber und Wartungspersonal für die Teile, die sie zu konkurrieren.



Dieses Handbuch enthält alle notwendigen Informationen, um sicherzustellen, dass unsere Geräte einwandfrei und sicher verwendet werden.
Bewahren Sie dieses Handbuch mit Sorgfalt, so dass es immer für alle Benutzer der Maschine!



Der Hersteller übernimmt keine Haftung bzw. Garantieverpflichtungen für Schäden die durch Nichtbeachtung der Vorschriften oder unsachgemäße Installation zurückzuführen sind.
Dasselbe gilt auch im Falle von unsachgemäßen Betrieb bzw. anderwertige Benutzung des Gerätes seitens des Betreibers.

1.2 SYMBOLE UND IKONEN



ACHTUNG!
Empfehlung oder Informationsbericht als besonders wichtig zu sein.



ACHTUNG!
Berichten über eine Transaktion oder eine gefährliche Situation.



ACHTUNG!
Eine Anforderung oder Verpflichtung zu melden.



ACHTUNG!
Bericht das Verbot von einer Operation.

1.3 ALLGEMEINE HINWEISE

- Lesen Sie mit Aufmerksamkeit die Hinweise dieser Anweisung, sie beinhalten wichtige Grundlagen über die Sicherheit der Installation und der Wartung des Gerätes.
- Dieses Handbuch sorgfältig aufbewahren!
- Diese Geräten dürfen nur von geschultem Personal benutzt werden.
- Das Gerät darf nur unter Aufsicht betrieben werden.

- Das Gerät darf nur für den sachgemäßen Betrieb verwendet werden, anderswärtige Verwendungen sind untersagt und können Gefahren hervorrufen.
- Während des Betriebs werden die Oberflächen des Geräts heiß; Vorsicht: besonders Acht geben!

- Im Falle von Störungen bzw. Fehlfunktion Gerät unverzüglich ausschalten.
- Eventuelle Reparatur- bzw. Wartungsarbeiten nur von einem Kundendienst durchführen lassen.
- Alle für den Kundendienst wichtigen Daten des Geräts sind im Typenschild enthalten (siehe Bild "Ansicht des Geräts").
- Wenn der Kundendienst angesprochen wird, ist es sehr wichtig den Defekt bzw. die Störung detailliert zu beschreiben, so daß der Techniker sich schon ein Bild über den eventuellen Eingriff machen kann.
- Während der Installations- bzw. Wartungsarbeiten empfiehlt sich die Anwendung von Handschuhen, zum Schutz der Hände.



Die genaueste Beachtung der Vorschriften des Brandschutzes muß sichergestellt sein.



Gerät nicht zum fritieren verwenden.

1.4 BAUEIGENSCHAFTEN

- Tragstruktur aus Stahl mit 4 in der Höhe verstellbaren Füßchen.
- Der Ummantelung und die obere Fläche sind vollständig aus Edelstahl 18/10.
- Edelstahlpfanne mit INOX (AISI 304) im Typ (BR8.080I ; BR9.090I ; BR1.120I ; BR1.150I ; BR1.160I ; BR1.200I) .
- Edelstahlabdeckung, Scharnier und Feder ausgeglichen in allen Öffnungs Positionen.
- Die Beheizung des Koch Behälters erfolgt mit Hilfe von rohrförmigen edel Stahl Brennern mit hoher thermischer Effizienz; Sie sind resistent gegen die mechanischen und thermischen Belastungen, denen Sie im normalen Gebrauch ausgesetzt sind.
- Gasversorgung mittels eines multifunktionalen thermostatischen Ventils.
- Die Zündung der Haupt Brenner erfolgt mittels eines Pilot Brenners.
- Löschen des Haupt Brenners während der Wannen Kipp Phase
- Das Bad wird durch eine manuelle Bewegung umgekippt (modd.BR. G...).
- Motorisiertes Kippen des Tanks (modd.BR. G... M).
- Optional (COD. BAM0010) by-Pass motorisiertes kippen (modd.BR. G... M).

Die Ausstattung ist ausgestattet mit:

- Multifunktionales Thermostatisches Gasventil.
- Pilot Brenner Ignition Button (modd.BR. G...).
- Zünd Pilot Brenner im Gasventil (modd.BR. G... M).
- Steuerknopf zur Temperaturanpassung
- Tippen Sie auf die Wasserbelastung auf der Frontplatte.
- Handrad für die Wanne kippen (modd.BR. G...)
- Motorisierter Rollen Kipp Wähler (modd.BR. G... M)

1.5 GESETZLICHE VORSCHRIFTEN, TECHNISCHE REGELN UND RICHTLINIEN

Während der Installation müssen folgende geltende Vorschriften beachtet werden:

- einschlägige Rechtsverordnungen;
- eventuelle Gesundheits-/Hygienevorschriften für Küchen-/Gastronomiebetriebe;
- einschlägige Landesbauordnungen und Feuerungsverordnungen;
- einschlägige Unfallverhütungsvorschriften;
- DVGW-Arbeitsblatt G634 "Installation von Großküchen-Gasverbrauchseinrichtungen";
- DVGW-Arbeitsblatt G600 (TRGI) "Technische Regeln für Gasinstallation";
- TRF "Technische Regeln für Flüssiggas";
- Bestimmungen des Gasversorgungsunternehmens (GVU);
- einschlägige VDE-Bestimmungen;
- Bestimmungen des Stromversorgungsunternehmens (EVU);
- Sonstige örtliche Vorschriften.

1.6 BESONDERE VORBEREITUNGEN FÜR DEN INSTALLATIONSRAUM

- Da diese Geräte der Bauart A1 zugeordnet sind (keinen festen Anschluß an einen Hausschornstein bzw. Aufstellung unter Abzugshauben oder Lüftungsdecken), ist eine ausreichende Belüftung des Installationsraum sehr wichtig. Dazu wird auch auf das DVGW-Arbeitsblatt G634 verwiesen.
- Es empfiehlt sich, das Gerät unter einer Abzugshaube aufzustellen, so daß eine schnelle und konstante Wrasenabsaugung gewährleistet wird.
- Zwischen Gasversorgungsnetz und Gerät muß eine Absperrarmatur vorhanden sein. Diese muß geprüft und für den Zweck zugelassen sein.
- Laut Vorschriften muß zwischen Gerät und Versorgungsnetz bauseitig ein allpolig wirksamer Hauptschalter, mit mindestens 3 mm Kontaktöffnungsweite pro Pol vorhanden sein. (z.B. Sicherung, LS-Schalter, u.s.w.)
- Das Gerät ist mit einem Wasseranschluß versehen. Bauseitig zwischen Gerät und Wassernetz muß je Zufuhr ein Wasserabsperrhahn vorhanden sein.



Der bauseitige Trennschalter und die Wasserabsperrhähne müssen sich in der Nähe des Geräts befinden und vom Betreiber leicht zugänglich sein.



Die genaueste Beachtung der Vorschriften des Brandschutzes muß sichergestellt sein.

1.7 TECHNISCHE DATEN

		BR8G080	BR9G090	BR1G120	BR1G150	BR1G160	BR1G200
TECHNISCHE DATEN (ABMESSUNGEN)							
Apparat abmes.A	mm	800	900	1200	1200	1600	1600
Apparat abmes.B	mm	3	900	900	900	900	900
Apparat abmes.H	mm	900	900	900	950	900	950
Apparat abmes.H2	mm	1630	1630	1630	1680	1630	1680
TECHNISCHE DATEN (FUNKTIONALITÄT)							
Tiegelabmessung A	mm	698	798	1098	1098	1498	1498
Tiegelabmessung B	mm	564	564	564	564	564	564
Tiegelabmessung H	mm	200	200	200	250	200	250
Bratfläche	dm ²	39	45	62	62	84	84
Gesamt volumen	lt	81	92	127	150	162	205
Nutzvolumen	lt	60	70	100	128	132	170
Temperatur	°C	45÷295					
TECHNISCHE DATEN (ANLAGE)							
Gas leistung	kW	20	20	30	30	40	40
Gasanschluss	Ø"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
Wasserdruck	kPa	50÷300					
Warmwasserschluss	Ø"	1/2"					
latente Wärmeabgabe	W/kW	450					
sensible Wärmeabgabe	W/kW	450					
Dampfabgabe	g/h /kW	630					
Schallpegel	dbA	< 70					
modd.BR.G...M							
Elektrische leistung	kW	0,2					
Spannung (standard)**	V	220-240 V 1N 50/60Hz					
Elektrische verbindung ***	mm ²	3 X 1,5					
TECHNISCHE DATEN (EINLAGERUNG/BEWEGUNG)							
Verpackung abmes.A	mm	1070	1070	1300	1300	1740	1740
Verpackung abmes.B	mm	870	970	1050	1050	1050	1050
Verpackung abmes.H	mm	1270	1270	1220	1290	1280	1280
Volumen	m ³	1,215	1,355	1,68	1,75	2,34	2,34
Nettogewicht	kg	144	158	217	222	312	320
Bruttogewicht	kg	169	188	255	260	354	362

Bitte, prüfen Sie am technischen Schild - *Zuleitungskabel für standard Spannung

1.8 TABELLE – KATEGORIEN; ANSCHLUSSDRÜCKE

Gerätekategorie	Anschlussdruck	Bestimmungsland
I2H	20 mbar	NO
I2EK	20; 25 mbar	NL
II2EK3B/P	20/25, 28-30 mbar	NL
I2E	20 mbar	LU, PL
I3B/P	28-30 mbar	CY, MT, NO, NL
I3B/P	37 mbar	PL
I3+	28-30/37 mbar	LU
II2H3B/P	20, 28-30 mbar	DK, SE, FI, BG, EE, LV, LT, CZ, SI, TR, HR, RO
II2H3B/P	20, 50 mbar	AT, CH
II2H3+	20, 28-30/37 mbar	ES, GB, GR, IE, IT, PT, SK
II2E+3+	20/25, 28-30/37 mbar	BE, FR
II2ELL3B/P	20, 50 mbar	DE
II2HS3B/P	25, 28-30 mbar	HU
II2HS3B/P	25, 50 mbar	HU
II2ELs	20; 13 mbar	PL
III1a2H	8, 20 mbar	CH, IT
III1a2H3B/P	8, 20, 28-30 mbar	DK
III1ab2H3B/P	8, 20, 28-30 mbar	SE

1	2	3	4	5
Bezeichnung Gas	PN Nenn Druck	zulässiger Betrieb, wenn der Druck dazwischen liegt:	Betrieb nicht zulässig, wenn der Druck geringer ist als:	Betrieb nicht zulässig, wenn der Druck höher ist als:
	mbar	mbar	mbar	mbar
Zweites familiengas				
G20	20	17÷25	17	25
	25	20÷30	20	30
G25	20	17÷25	17	25
	25	20÷30	20	30
G25.1	25	20÷30	20	30
G25.3	25	20÷30	20	30
G2.350	13	10÷16	10	16
Drittes familiengas				
G30/G31	28-30	25÷35	25	35
	28-30/37	20÷35 / 25÷45	20 / 25	35 / 45
	37	25÷45	25	45
	50	42,5÷57,5	42,5	57,5

1.9 GASTECHNISCHE DATEN

		BR8G080	BR9G090	BR1G120-150	BR1G160-200	
Nennwärmebelastung	kW	20	20	30	40	
Kleinstellwärmebelastung	kW	ON-OFF	ON-OFF	ON-OFF	ON-OFF	
Gas-Anschluß-wert						
GAS	Pn					
G20	20 mbar	m³/h	2,12	2,12	3,17	4,23
G20	25 mbar	m³/h	2,12	2,12	3,17	4,23
G25	20 mbar	m³/h	2,46	2,46	3,69	4,92
G25.1	25 mbar	m³/h	2,46	2,46	3,69	4,92
G25.3	25 mbar	m³/h	2,46	2,46	3,69	4,92
G2.350	13 mbar	m³/h	2,94	2,94	4,41	5,88
G30	28-30 mbar 28-30/37 mbar 37 mbar 50 mbar	kg/h	1,58	1,58	2,37	3,15
Düsendurchmesser (Zündbrenner)						
GAS	Pn	Nr.				
G20	20 mbar	Ø 1/100 mm	1x340 (51)	1x340 (51)	1x415 (51)	2x340 (51)
G20	25 mbar	Ø 1/100 mm	1x325 (51)	1x325 (51)	1x390 (51)	2x325 (51)
G25	20 mbar	Ø 1/100 mm	1x380 (51)	1x380 (51)	1x450 (51)	2x380 (51)
G25.1	25 mbar	Ø 1/100 mm	1x360 (51)	1x360 (51)	1x450 (51)	2x360 (51)
G25.3	25 mbar	Ø 1/100 mm	1x360 (51)	1x360 (51)	1x435 (51)	2x360 (51)
G2.350	13 mbar	Ø 1/100 mm	1x480 (80)	1x480 (80)	1x590 (80)	2x480 (80)
G30/G31	28-30 mbar 28-30/37 mbar	Ø 1/100 mm	1x225 (30)	1x225 (30)	1x280 (30)	2x225 (30)
G30/G31	37 mbar	Ø 1/100 mm	1x210 (30)	1x210 (30)	1x260 (30)	2x210 (30)
G30/G31	50 mbar	Ø 1/100 mm	1x195 (30)	1x195 (30)	1x245 (30)	2x195 (30)
Primär-Luftabstand						
GAS	Pn	H				
G20	20 mbar	mm	14	14	10	14
G20	25 mbar	mm	14	14	10	14
G25	20 mbar	mm	12	12	10	14
G25.1	25 mbar	mm	12	12	12	12
G25.3	25 mbar	mm	12	12	10	12
G2.350	13 mbar	mm	10	10	10	10
G30/G31	28-30 mbar 28-30/37 mbar	mm	20	20	18	20
G30/G31	37 mbar	mm	20	20	18	20
G30/G31	50 mbar	mm	20	20	15	20

2 AUFSTELLUNG, INSTALLATION UND WARTUNG

2.1 AUFSTELLUNG

- Nachdem die Verpackungsteile entfernt worden sind, Gerät auf Schäden überprüfen. Im Falle eines sichtbaren Schadens, Gerät nicht anschließen und unverzüglich die Verkaufsstelle benachrichtigen.
- PVC-Schutzfilm von den Oberflächen des Geräts sorgfältig abnehmen.
- Das Verpackungsmaterial entsprechend den geltenden Vorschriften entsorgen. In der Regel wird das Material entsprechend der Materialsorte getrennt und an den entsprechenden Sammelstellen abgegeben.
- Es ist ein Abstand von 3 cm zwischen der Rückwand (Abgasschacht) des Geräts und der Anstellwand einzuhalten. Es bestehen keine besondere Vorschriften im Sinne des seitlichen Abstands von anderen Geräten bzw. Wänden, es empfiehlt sich allerdings einen ausreichenden seitlichen Abstand für den Kundendienst bei eventuellen Wartungs- bzw. Reparaturingriffen. Sollte die Aufstellung direkt an eine brennbare Wand erfolgen, empfiehlt sich die Anbringung eines Strahlungsschutzes.
- Das Gerät muß waagrecht aufgestellt werden, kleinere Unebenheiten des Aufstellbodens können durch die höhenverstellbare Füßen (ein- bzw. ausschrauben) ausgeglichen werden. Neigungen und größere Unebenheiten können sich nachteilig auf die Funktion des Gerätes auswirken.
- Die Vorrichtung kann anstelle oder als Einzelstück oder in Serie mit einem anderen Gerät gestellt werden.

2.2 INSTALLATION



Installations- und Anschlußarbeiten, Inbetriebnahme und Wartung dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.



Bevor jegliche Installationsarbeit durchgeführt wird, ist zu überprüfen, ob das Gerät für die vorhandenen Versorgungen eingestellt ist. Dazu die Typenschildangaben mit den örtlichen Versorgungen vergleichen..

2.2.1 ELEKTRISCHE VERBINDUNG UND ÄQUIVALENZSYSTEM (MODD.BR. G. M)

Aufmerksamkeit! : Das Gerät wird für die auf der technischen Platte angegebene Spannung geliefert.

- Wie bereits angedeutet, müssen ein omnipolar-Schalter und ein Differential mit Eigenschaften, die der Nennleistung des Gerätes entsprechen, zwischen dem Gerät und der elektrischen Leitung (1mA pro kW Leistung) platziert werden.
- Überprüfen Sie die Effizienz des Erdungssystems.
- Dieses Gerät gehört zum Typ X (mit Kabel und ohne Stecker geliefert), daher werden die anderen Zubehörteile, die für die Verbindung benötigt werden, dem Installer berechnet.
- Das Kabel für den Anschluss an die elektrische Leitung muss den im Absatz "Technische Daten" angegebenen Merkmalen entsprechen und von ölresistenter Art (Typ H05RN-f oder H07RN-f) sein.

- Das Gerät muss auch in ein äquipotential System einbezogen werden.
- Die Verbindung erfolgt mit dem Terminal, das im unteren Teil der linken Seite zur Verfügung gestellt wird und mit dem internationalen Symbol  und einem Leiter mit einem nominalen Abschnitt < 10 mm² gekennzeichnet ist. Diese Verbindung findet zwischen allen installierten Geräten und dem Erdungssystem des Gebäudes statt.



Aufmerksamkeit!
Retirez La Tension de l ' appareil Avant de procéder à la ConneXion et/ou à l ' entretien.

2.2.2 ANSCHLUSS AN DIE WASSERVERSORGUNG

- Der Wasserdruck im Versorgungsnetz muß zwischen 50 und 300 kPa liegen, andernfalls ist dem Gerät bauseitig einen Druckminderer vorzuschalten.
- Bauseitig zwischen Gerät und Wassernetz muß je Zufuhr ein Wasserabsperrhahn vorhanden sein.
- Die Anschlußstutzen (Warm- und Kaltwasser) für die Wasseranlage sind unten auf der linken Seite des Geräts angeordnet.
- Der Anschluß ist gemäß den geltenden Vorschriften durchzuführen.

2.2.3 ANSCHLUß AN DIE GASVERSORGUNG

Die Gaszufuhrleitung ist abhängig von der Gasart gemäß den geltenden Vorschriften querschnittmäßig zu wählen und dem entsprechend zu verlegen.



**Vor dem Anschluss, den Gasschlauch gründlich zu reinigen.
Verunreinigungen können den Betrieb der Maschine beeinflussen .**



**Es wird empfohlen, dass die Anlage einen Druckminderer (eine für jede Maschine),
den Druck des ankommenden Gases zu stabilisieren.**

Durchmesser der Anschlüsse wird in der “ **TECHNISCHE DATEN (ANLAGE)** ” gezeigt.
Der Verbindungspunkt wird in der “ **ANSCHLUSSPLAN** ” gezeigt

Die Verbindung kann fest oder lösbar erfolgen; kommen Schlauchleitungen zur Anwendung, so müssen diese aus nichtrostenden Stahl nach DIN 3383 Teil 1 oder 3384 bestehen.

Sollten Dichtstoffe oder Dichtungsmaterialien für Gewindeverbindungen verwendet werden, so müssen diese DVGW-geprüft und zugelassen sein.

Sämtliche Verbindungsstellen zwischen Anlage und Gerät sind einer Dichtheitsprüfung zu unterziehen. Dazu wird die Anwendung von Lecksuch-Spray empfohlen, andernfalls mit schaubildenden Mitteln, die keine Korrosion verursachen, Verbindungsstellen abpinseln, es darf keine Blasenbildung auftreten. Auch die Gasabsperrarmatur in die Prüfung mit einbeziehen.



Offene Flammen sind bei der Dichtheitsprüfung nicht gestattet!

2.2.4 DIE BETRIEBSSTEUERUNG VON GAS SYSTEM



Überprüfen Sie, ob die Zubereitung des Gerätes (Kategorie und Art des Gases) der Gasfamilie entspricht, die vor Ort zur Verfügung steht.

In einem anderen Fall ist es notwendig, das Gerät mit der ersten möglichen Verarbeitung auszustatten. Siehe den Absatz "**Verarbeitung zu anderen Gasen**".

Der Betrieb des Gerätes mit seiner erwarteten thermischen Kapazität hängt vom Einlassdruck und der Heizkraft des Gases ab.

Der Heizwert des Gases (Hi) kann vom Regler angefordert werden und sollte den folgenden Werten entsprechen:

GAS	Hi
G20	34,02 (Mj/m ³)
G25 / G25.1 / G25.3	29,25 (Mj/m ³)
G2.350	24,49 (Mj/m ³)
G30	45,65 (Mj/kg)

2.2.5 KONTROLLE DES GASANSCHLUßDRUCKS

Der Anschlußdruckbereich (Fließdruck am Eingang des Gerätes), der die Inbetriebnahme gestattet ist in der Tabelle "TABELLE – KATEGORIEN; ANSCHLUSSDRÜCKE".

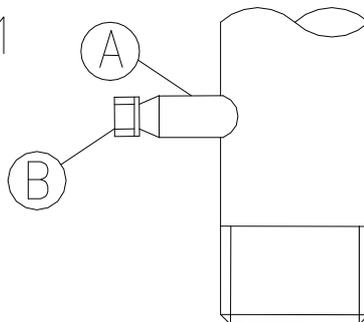


Außerhalb dieser Druckbereiche darf keine Inbetriebnahme des Gerätes erfolgen.

Sollte ein, von der Tabelle, abweichender Druck gemessen werden, so ist das Gasversorgungsunternehmen bzw. der Ersteller der Anlage benachrichtigt werden

Der Anschlußdruck ist mittels eines U-Rohr-Manometers, min. Auflösung 0,1 mbar, am Meßstutzen des Geräts zu messen. Der Gasdruck im Betriebszustand wird direkt am **Nippel (FIG.1 "A")**, der sich am Gasanschlussrohr befindet, gemessen. (**ANSCHLUSSPLAN**).

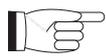
FIG.1



Bevor das Manometer angeschlossen wird ist die Dichtschraube des Meßstutzens zu lösen (**FIG.1 "B"**).

Das Manometer anschließen und bei **funktionierendem Gerät** Anschlußdruck messen.

Den auf dem Manometer angegebenen Wert muß im Anschlußdruckbereich, der in der Tabelle "TABELLE – KATEGORIEN; ANSCHLUSSDRÜCKE".



Falls der gemessene Druck nicht mit den Angaben übereinstimmt, unverzüglich das GVU bzw. den Ersteller der Anlage benachrichtigen.

Nach der Messung ist die Dichtschaube zu schliessen.

2.3 ABNAHME UND INBETRIEBSETZUNG

- Nach Durchführung der Anschlüsse müssen das Gerät, die gesamte Installation und der Betrieb des Geräts überprüft werden.
- Insbesondere ist zu überprüfen:
 - daß der Schutzfilm der Aussenflächen ganz und sorgfältig abgenommen worden ist;
 - daß das Schutzgehäuse der Anschlußklemme, das für den elektrischen Anschluß demontiert wurde, wieder eingebaut worden ist;
 - daß alle Anschlüsse gemäß vorliegender Installationsanweisung durchgeführt worden sind;
 - daß alle gültigen Normen und Sicherheitsvorschriften, gesetzliche Vorschriften und Richtlinien beachtet und erfüllt worden sind;
 - daß die Wasseranschlüsse dicht sind;
 - daß der elektrische Anschluß Normgerecht durchgeführt worden ist.
- Außerdem ist zu überprüfen, daß bei installiertem Gerät, die Leitung nicht auf Zug beansprucht wird und nicht mit heißen Flächen in Berührung kommt.
- Anschließend das Gerät gemäß der Betriebsanweisung einschalten.
- Überprüfen, daß die Spannung, bei eingeschaltetem Gerät, nicht mehr als +/- 10 % von der Nennspannung abweicht.
- Das Abnahmeprotokoll muß vollständig ausgefüllt dem Kunden zur Unterschrift vorgelegt werden. Die Garantiezeit beginnt mit Unterzeichnung.

Prüfen, ob die Rauchabzugs nicht blockiert ist und die Evakuierung der Verbrennung erfolgt frei.

Repeat " **KONTROLLE DES GASANSCHLUßDRUCKS** " bei laufender Maschine.

Wenn Sie andere Maschinen an die Hauptleitung des Gases verbunden, obwohl diese in Betrieb genommen werden, um eine ordnungsgemäße Überprüfung der Druck des einströmenden Gases durchzuführen.

2.4 WARTUNG DES GERÄTS



Alle Wartungsarbeiten dürfen nur durch einen qualifizierten Kundenservice durchgeführt werden.

- Zur Aufrechthaltung muß das Gerät mindestens einmal im Jahr einer Wartung unterzogen werden. Die Wartung umfasst die Kontrolle des Zustands von Einzelteilen die Verschleissungen unterstehen, Zufuhrleitungen, elektrische Einzelteile usw..
- Es empfiehlt sich abgenutzte Teile während der Wartung zu ersetzen, so daß einen weiteren Eingriff des Kundendienstes und plötzliche Störungen des Geräts verhindert werden.
- Deshalb wird der Abschluß eines Wartungsvertrags mit dem Kunden empfohlen.

2.4.1 PERIODISCHE WARTUNG

Durch die regelmäßige Steuerung werden die Ausfallzeiten der Maschine minimiert und die Betriebseffizienz erhöht.

Für den Betreiber/für den technischen Service

Wurm-Fett

- Voll drehen Sie den Tank
- Eine fettnippel an die Befestigung an der Unterseite der rechten Seite anschließen.
- Verwenden Sie die fettnippel für 3/4 mal.
- Das Bad in einer Zwischenposition tragen
- Verwenden Sie die fettnippel für 2/3 Mal.
- Bewegen Sie die Wanne (Zyklus komplett umgedreht und in horizontaler Position) für 2/3-Mal.

Es ist ratsam, diese Operation vierteljährlich durchzuführen, oder wenn das Tippen anstrengend oder laut ist.

Für den technischen Dienst

Jede Intervention:

- Schließen Sie alle Panels sorgfältig.
- Halten Sie die Innenseite der Hüften, wo die Komponenten vorhanden sind, sauber und trocken.
- Verkabelung und elektrische Anschlüsse in gutem Zustand pflegen.

Jährliche Kontrollen/Eingriffe

1) Fett tragende Kippstange.

- Entfernen Sie die Frontplatte der Maschine.
- Verbinden Sie eine fettnippel mit dem Lager, das sich hinter der Wand befindet, aus der die Kippstange entsteht.
- Verwenden Sie die fettnippel für 2/3 Mal.

2) Check-Panel-Kupplung, müssen Sie perfekt mit allen Schrauben geschlossen werden.

3) überprüfen Sie die Wasserdichtheit (Wasser ladehahn).

4) überprüfen Sie die Schließ Terminals für die elektrischen Teile Anschlüsse. Reinigung elektrischer Teile.

2.4.2 MÖGLICHE AUSFÄLLE UND DEREN BESEITIGUNG KANN



Nur ein qualifizierter Technischer Assistenzdienst eingreifen, wie unten angegeben!

Ereignis und möglicher Defekt

Der Pilot Brenner schaltet nicht ein:

- Die Zündkerze ist beschädigt oder schlecht verbunden;
- Der piezoelektrische Zünder ist beschädigt (modd.BR. G);
- Der Zünd Transformator oder Zünd Kontakt ist beschädigt, oder die Stromversorgungs Spannung fehlt (modd. BR. G... M);
- Druckverlust in der Gasversorgung;
- Die pilotdüse ist verstopft oder das Gasventil beschädigt.

Der Pilot Brenner schaltet ab, wenn der Steuerknopf oder der Zündschlüssel freigegeben wird:

- Der Gasventil-Knopf wird nicht nach unten gedrückt;
- Das Thermopaar wird vom Pilot Brenner nicht ausreichend erhitzt;
- Das Gasventil ist defekt.

Der Pilot Brenner bleibt auf, doch der Haupt Brenner leuchtet nicht:

- Das Thermopile ist beschädigt;
- Der Arbeits Thermostat ist beschädigt;
- Wanne aus Position oder Fehler am Limit-Schalter.
- Die Düse des Haupt Brenners ist verstopft oder das Gasventil beschädigt;
- Die Auslauf Löcher des Gasbrenners sind verstopft.
- Druckverlust in der Gasversorgung;

Es ist nicht möglich, die Heiztemperatur der Koch Schale zu regulieren:

- Der Arbeits Thermostat ist defekt;

Zugänglichkeit zu Bauteilen und Eingriffen

Entfernen Sie die Kraft auf das Gerät (modd.BR. G... M)

Um die Zugänglichkeit zu den zu ersetzenden Teilen zu erleichtern, ist es notwendig, die Frontplatte zu entfernen, nachdem Sie den Temperaturregler entfernt haben, den Griff des Wasser ladezapfes und das Steuer Handrad für die Neigung des Tanks von Kochen.

Zündkerze

- Ersetzen Sie den Piloten (Kerze in Solidarität mit dem Piloten Brenner)

Thermoelement

- Zerlegen Sie das Thermopaar, indem Sie die Montage des Wasserhahns lockern und die Schließ Schrauben der Pilot Halterung abschrauben; Das Thermopaar ersetzen. Montieren Sie das neue Thermopaar in der umgekehrten Reihenfolge.

Thermopile

- Zerlegen Sie die Thermopile aus dem Piloten, trennen Sie die Kabel vom Gasventil. Montieren Sie das neue Thermopile in der rückwärts Sequenz.

Gasventil

- Trennen Sie das Ventil von allen Gas-und elektrobeschlügen.
- Ein neues Ventil in der rückwärts Sequenz montieren.

3 TRANSFORMATION ZU ANDEREN GASARTEN IMPLIZIERT:

Die Umwandlung in eine andere Gasart

Austausch der Düsen an den Haupt Brennern;
Die Regulierung der Primärluft;
Der Austausch der Düse an den Pilot Brennern;
Die eingehende Druckkontrolle

3.1 ERSATZ DER DÜSEN FÜR DIE HAUPT BRENNER

Das Gerät muss mit Düsen in Betrieb genommen werden, die für seine nominale thermische Kapazität vorgesehen sind (siehe Tab. " Gastechische Daten ").

Um auf die Düse zuzugreifen, entfernen Sie die Frontplatte des Gerätes.

Mit einem festen Schlüssel SW13 die Düse Entschrauben (Abb. " Haupt Brenner und Primärluft ") und ersetzen Sie es durch die entsprechende (siehe Tab." Gastechische Daten ").



Alle Düsen, die für die verschiedenen Gase benötigt werden, sind in einer kleinen Tasche enthalten, die mit dem Gerät geliefert wird. Die Düsen sind mit der Marke des Durchmessers in 1/100 mm gekennzeichnet.



Führen Sie einen Lecktest (mit leckdetektor-Spray oder nicht-korrosiven schaumlösungen) am Punkt der Verbindung der Rampe zur Kupferleitung durch.

3.2 BEI DER EINSTELLUNG

Der Primärluft gilt die Primärluft als richtig eingestellt, wenn die Sicherheit mit einem Kälte Brenner und die Zündung an der Düse mit einem heiß Brenner gewährleistet ist.

Die Distanz "H" (Abb. " Haupt Brenner und Primärluft ") empfohlen für die Regulierung der Primärluft, ist in der Registerkarte angegeben." gastechische Daten "

3.3 DAS WECHSELN DER DÜSE FÜR DEN PILOT BRENNER

Um auf die pilotdüse zuzugreifen, entfernen Sie die Wannen Frontplatte.

Die schließschraube abschrauben und die Düse durch die entsprechende ersetzen. (siehe Tab. " Gastechische Daten ").

Schließlich:

Führen Sie die eingehende Druckregelung aus, wie Sie in "Einlass Gasdruck" beschrieben ist.

4 BETRIEB

4.1 WARNUNGEN UND HINWEISE FÜR DEN BETREIBER

- Vorliegende Anweisung enthält alle Angaben, die für einen sicheren und korrekten Einsatz des Geräts erforderlich sind.
- **Vorliegendes Handbuch für spätere Nachschläge sorgfältig aufbewahren!**
- Dieses Gerät ist ein Großküchen-Gerät: nur speziell geschultes Küchenpersonal darf das Gerät benutzen.
- Das Gerät ist während dem Betrieb zu beaufsichtigen.
- **Achtung!:** Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Verletzungen und Schäden die einer Nichtbeachtung der Sicherheitsvorschriften oder anderswertigen Einsatz des Gerätes seitens des Betreibers zurückzuführen sind.
- Gewisse Betriebsstörungen können auch durch Bedienungsfehler verursacht werden; das Küchenpersonal sollte daher in den korrekten Gebrauch und Betrieb des Geräts eingewiesen werden.
- **Jede Reparatur oder Instandsetzung, die sich im Laufe der Zeit ergeben sollte, lediglich von einem zugelassenen Kundendienst durchführen lassen.**
- Wartungsabstände unbedingt beachten! Deshalb ist es ratsam mit dem vertrauten Kundendienst einen Wartungsvertrag abzuschließen.
- Bei Mängeln sind alle Versorgungen unverzüglich zu unterbrechen (Wasser und Strom).
- Bei wiederholten Betriebsstörungen muß der technische Kundendienst angefordert werden.

4.2 GEBRAUCHSANWEISUNG

- Vor dem Betrieb des Gerätes für den ersten Brand ist es wichtig, das Innere der Koch Schale gründlich zu waschen.



Aufmerksamkeit:

Der kochtank muss bis zu 40 mm unter der Überlauf Kante gefüllt werden, wobei die maximale Pegel Markierung einschließlich der zu kochenden Lebensmittel zu beachten ist.



Aufmerksamkeit:

Achten Sie bei der Wasserbelastung im Tank mit Hilfe des Wasserhahns darauf, dass kein heißes Öl im Tank vorhanden ist.



Aufmerksamkeit:

Tragen Sie beim Öffnen des Deckels D.P.I. (athermische Handschuhe).
Gefahr der skalieren!



4.2.1 ANSCHALTEN, KOCHEN UND ABSCHALTEN BR.G

- Im folgenden werden alle Verfahren für eine sichere und korrekte Verwendung des Gerätes nacheinander beschrieben.
- Öffnen Sie den Gashahn, der sich vor dem Gerät befindet.

Zündung des Piloten Brenners:

- Drehen Sie den Ventil Knopf von der "●"Position nach links an der "★", halten Sie den Ventil Knopf gedrückt. In der modd.BR. G.. M schaltet automatisch die elektrische Zündung ein, während in der modd.BR. G.. Drücken Sie den Pilot Brenner Zünd Knopf wiederholt. Halten Sie den Ventil Knopf nach dem Einschalten einige Sekunden lang wieder gedrückt.
- Den Ventil Knopf verlassen und überprüfen, ob der Pilot eingeschaltet wurde.
- Wenn die Flamme ausgeschaltet ist, wiederholen Sie die Operation.



Bei Zündkerzen Ausfall oder Stromausfall (in modd.br. G... M) kann die Zündung des Piloten manuell durch das auf der Frontplatte der Maschine platzierte Guckloch erfolgen.

Start der Schießerei – Einschalten des Haupt Brenners und Anpassung der Temperatur:

- Nach dem Einschalten der pilotleuchte den Ventil Knopf rechts an der "●"drehen.
- Drehen Sie den Thermostat-Knopf (oberhalb des Ventils) von der Position "0" auf die gewünschte Temperatur zwischen 45 ° und 295 ° und die Haupt Brenner werden automatisch eingeschaltet.
- Die thermostatische Einstellung beinhaltet die automatische Zündung und das Abschalten des Haupt Brenners (on/off Regulation), nur die Pilot Flamme bleibt beleuchtet.
- Wenn der Ventil Knopf nach rechts in die "★", gedreht wird, wird der Haupt Brenner ständig abgeschaltet.

Ende des Kochens – Abschalten des Pilot Brenners:

- Um den Pilot Brenner auszuschalten, um die Zündung des Haupt Brenners zu verhindern, drücken Sie den Ventil Knopf und drehen Sie ihn in die "●"Position

4.3 ENTLEERUNG DER KOCH SCHALE:

- Das Kipp Gerät wird verwendet, um die Entleerung der Wanne zu erleichtern. In der modd.BR wird dieses Gerät durch das Handrad auf der rechten Seite der Front bedient. Drehen Sie das Handrad im Uhrzeigersinn die Wanne steigt, drehen Sie gegen den Uhrzeigersinn, die Wanne senkt.
- In den motorisierten Versionen (**BR.. M**) das Kippen des Tanks wird über den selektorschalter erreicht (siehe Zahlen und Details-motorisierte Wanne kippen. Wenn man den Selektor nach links dreht, steigt die Wanne auf und dreht sie nach rechts, die Wanne senkt sich.



Aufmerksamkeit:

Die Rotations Phasen (heben und Rückgabe) des Koch Behälters müssen von einem einzigen Bediener durchgeführt und überwacht werden: die Möglichkeit von zufälligen Verletzungen an anderen Personen wird vermieden.



Aufmerksamkeit:

Bei der Entleerung des Tanks muss sich der Bediener auf der rechten Seite der Maschine positionieren (Kontrollseite), wobei er auf den heißen Inhalt achtet, der aus der Wanne entweicht, und auf alle Skizzen.

Es muss auch das Personal im Raum eine sichere Entfernung vom Umfang der Maschine von mindestens 2 MT sowohl während der Entleerung und Rückgabe des Tanks zu respektieren.



Sobald der Tank aus der Koch Position (horizontal) aufsteigt, schaltet sich der Haupt Brenner automatisch ab, während der Pilot Brenner weiter bleibt.

Wenn sich der Tank in der Koch Position (horizontal) befindet, schaltet sich der Haupt Brenner automatisch ein.



Aufmerksamkeit:

Um eine erneute Zündung des Haupt Brenners zu vermeiden, wenn der Tank mit einem leeren Tank (mögliche Überhitzung) in die Koch Position (horizontal) zurückkehrt:

Den Thermostat zum POS bringen. " 0 "oder das Gasventil im POS. "★", bevor Sie die Wanne kippen.

4.3.1 OPTIONAL BY-PASS MANUELLE KIPPEN DER KOCH SCHALE (MODD.BR.. M).

- Bei Stromausfall oder bei motorausfällen kann das Kippen manuell durch Einlegen des im speziellen Guckloch gelieferten Hebels erfolgen (siehe. Zahlen und Details-optional BAM0010). Drehen Sie das Handrad im Uhrzeigersinn die Wanne steigt, drehen Sie gegen den Uhrzeigersinn, die Wanne senkt.



Aufmerksamkeit:

Sobald die Wanne behandelt ist, entfernen Sie den manuellen Kipphebel. Verletzungsgefahr!!!

5 REINIGUNG UND PFLEGE DES GERÄTS

5.1 REINIGUNG UND PFLEGE DES GERÄTS

- Zur Reinigung der Edelstahlteile des Geräts sind keine aggressive bzw. abrasive Reinigungsmittel anzuwenden.
- Auch die Anwendung von Stahlwolle ist auf den Edelstahlteilen des Geräts zu vermeiden, dadurch könnten sich Rostbildungen formen. Aus demselben Grund sind Kontakte mit Stahlmaterial zu vermeiden.
- Schmiergelpapier bzw. Schleifmitteln sind ebenfalls zu vermeiden, im Notfall pulverförmigen Bimsstein anwenden.
- Bei hartnäckigen Verschmutzungen kann die Anwendung von Schleifschwämmen (z. B. Scotch-Brite) helfen.
- Das Gerät ist nur in abgekühltem Zustand zu reinigen.

5.1.1 TÄGLICHE REINIGUNG



Das Gerät muss von der Stromversorgung während der Reinigung zu trennen.



Bei der Reinigung des Gerätes sind Hochdruckreiniger oder einen direkten Wasserstrahl zu vermeiden, das Wasser könnte bis zu den Einzelteilen durchdringen und hierdurch Schäden errichten.

- Der Kochgutbehälter ist mit Wasser und Spülmittel zu reinigen, danach mit klarem Wasser gründlich abspülen. Nach der Reinigung mit einem weichen, sauberen Lappen abtrocknen.
- Die Außenflächen des Geräts mit einem Schwamm und Warmwasser mit Zusatz eines geeigneten handelsüblichen Produkts reinigen.
- Immer mit klarem Wasser sorgfältig nachspülen und mit einem sauberen Lappen abtrocknen.

5.2 BESONDERE MASSNAHMEN BEI LÄNGERER BETRIEBSUNTERBRECHUNG

- Bei längerer Betriebsunterbrechung (Urlaub, Saisonarbeit) ist das Gerät sorgfältig und ohne Rückstände zu hinterlassen zu reinigen und abzutrocknen.
- Der Deckel geöffnet lassen, damit die Luft im Kochgutbehälter zirkulieren kann.
- Für eine vollständige Pflege können die Außenflächen mit einem schützenden, handelsüblichen Produkt behandelt werden.
- Wasser- und Stromzufuhr unbedingt schließen.
- Der Raum sollte eine gute Belüftung aufweisen.

5.3 BESONDERE MASSNAHMEN BEI STÖRUNGEN

- Sollte das Gerät während dem Betrieb Störungen aufweisen, so muß es abgeschaltet werden, alle Netzversorgungen (Wasser und Strom) sind unverzüglich zu unterbrechen bzw. schließen.

- Es ist der Kundendienst bzw. einen Fachtechniker zu bestellen.



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

Dasselbe gilt auch im Falle von unsachgemäßen Betrieb bzw. anderwertige Benutzung des Gerätes seitens des Betreibers.

5.4 WAS TUN, WENN ...

ACHTUNG! :

Auch während einen sachgemäßen Einsatz des Geräts sind Defekte bzw. Störungen nicht ausgeschlossen. Nachfolgend sind deshäufigeren auftretenden Stuationen aufgeführt und die Kontrollen, die der Betreiber durchführen sollte, bevor er umsonst den Kundenservice bestellt. Wird nach Durchführung dieser Überprüfungen die Störung nicht beseitigt, Gerät unverzüglich ausschalten, von der Strom- und Wasserversorgung abtrennen und alle andere Versorgungen schliessen. Kundenservice bestellen.

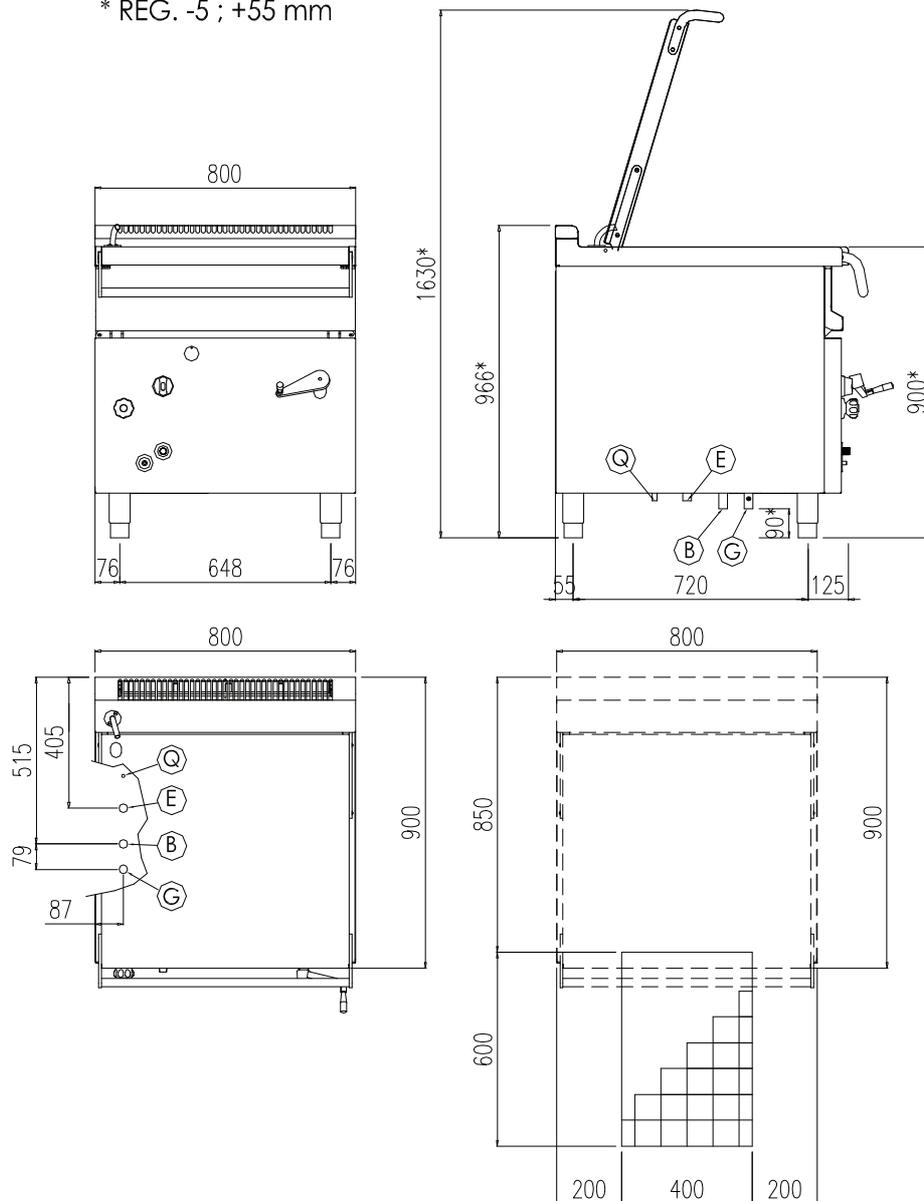
<ul style="list-style-type: none"> – ... der Kesselinahlit nicht aufgeheizt wird: 	<ul style="list-style-type: none"> – überprüfen, daß der bauseitige Gasabsperrhahn offen ist und daß im Netz Gas vorhanden ist; – Andernfalls Gerät ausschalten und Kundenservice bestellen, der Sicherheitstemperaturbegrenzer könnte den Betrieb unterbrochen haben, meistens bei Übertemperatur im Kessel. Oder das Gerät muß einer Wartung unterzogen werden weil die Düsen verschmutzt und verstopft sind.
--	---

6 BILDER UND DETAILS

6.1 ANSCHLUSSPLAN BR8G080

LEGENDE:			
BR8G080I		BR8G080I.M	
G	Gasanschlußstutzen (ISO 7-1)	G	Gasanschlußstutzen (ISO 7-1)
B	Wasseranschluß	B	Wasseranschluß
		E	Elektrischer Anschluß
		Q	Klemme potentialausgleich

* REG. -5 ; +55 mm

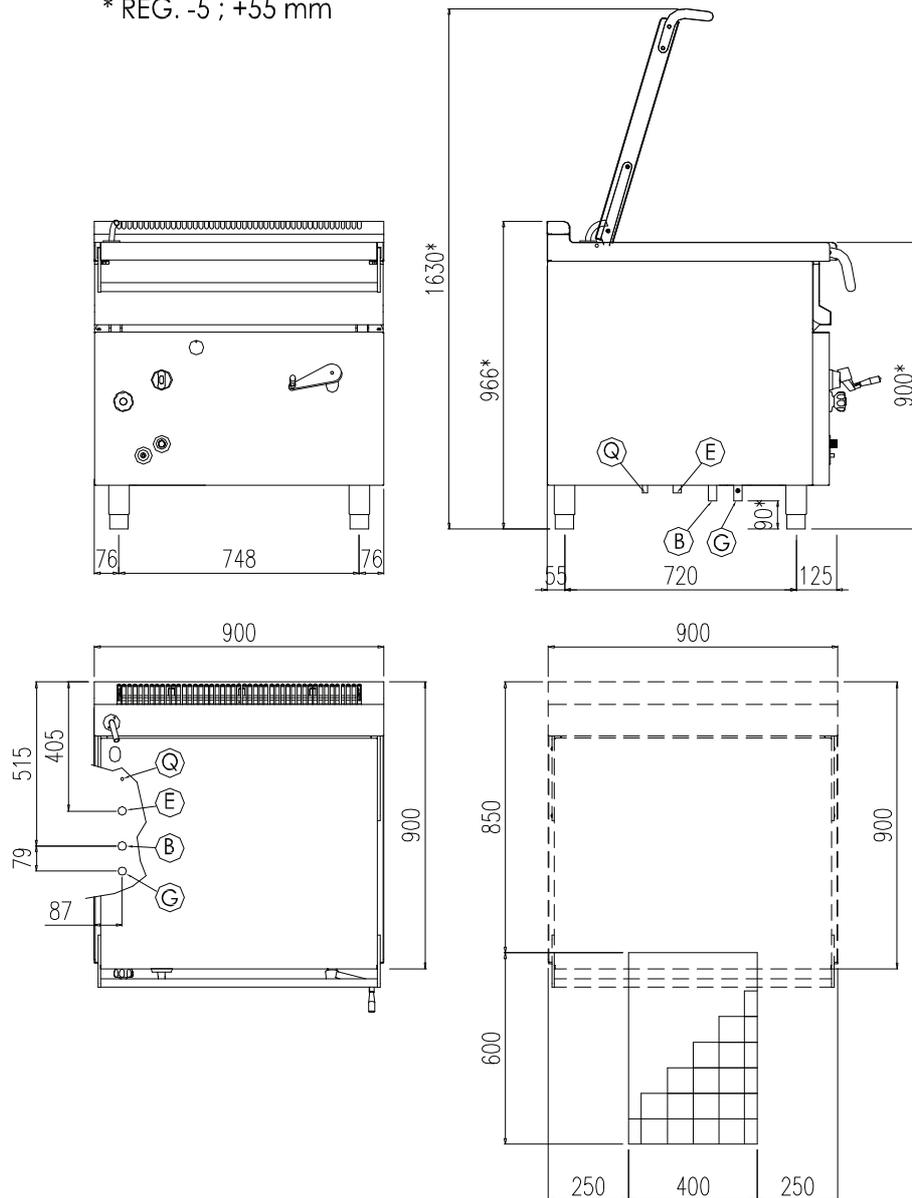


BR8G080I BR8G080I.M

6.2 ANSCHLUSSPLAN BR9G090

LEGENDE:			
BR9G090I		BR9G090I.M	
G	Gasanschlußstutzen (ISO 7-1)	G	Gasanschlußstutzen (ISO 7-1)
B	Wasseranschluß	B	Wasseranschluß
		E	Elektrischer Anschluß
		Q	Klemme potentialausgleich

* REG. -5 ; +55 mm



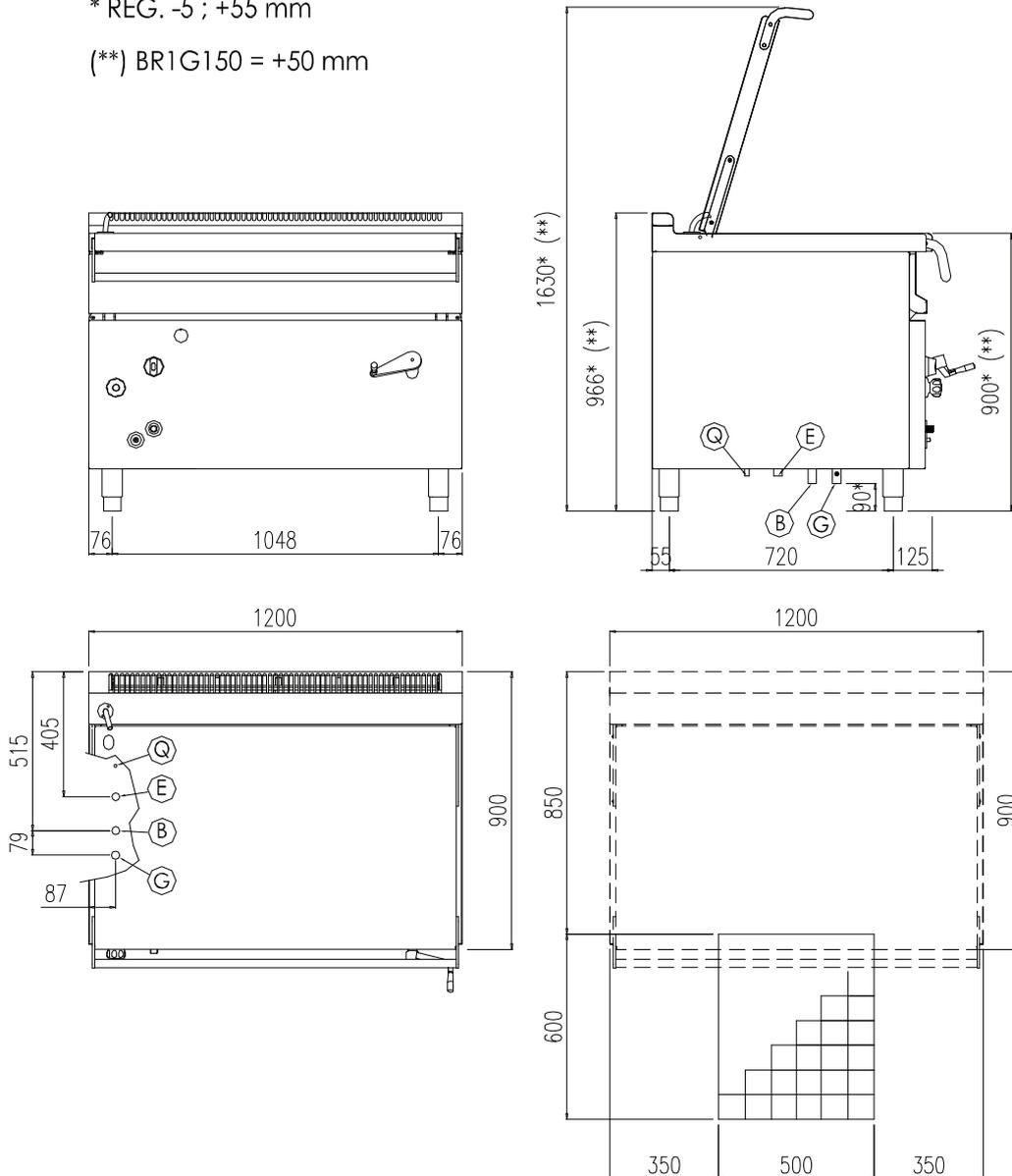
BR9G090I BR9G090I.M

6.3 ANSCHLUSSPLAN BR1G120-BR1G150

LEGENDE:		BR1G120I BR1G150I		BR1G120I.M BR1G150I.M	
G	Gasanschlußstutzen (ISO 7-1)	G	Gasanschlußstutzen (ISO 7-1)	G	Gasanschlußstutzen (ISO 7-1)
B	Wasseranschluß	B	Wasseranschluß	B	Wasseranschluß
		E	Elektrischer Anschluß	E	Elektrischer Anschluß
		Q	Klemme potentialausgleich	Q	Klemme potentialausgleich

* REG. -5 ; +55 mm

(**) BR1G150 = +50 mm



BR1G120I BR1G120I.M

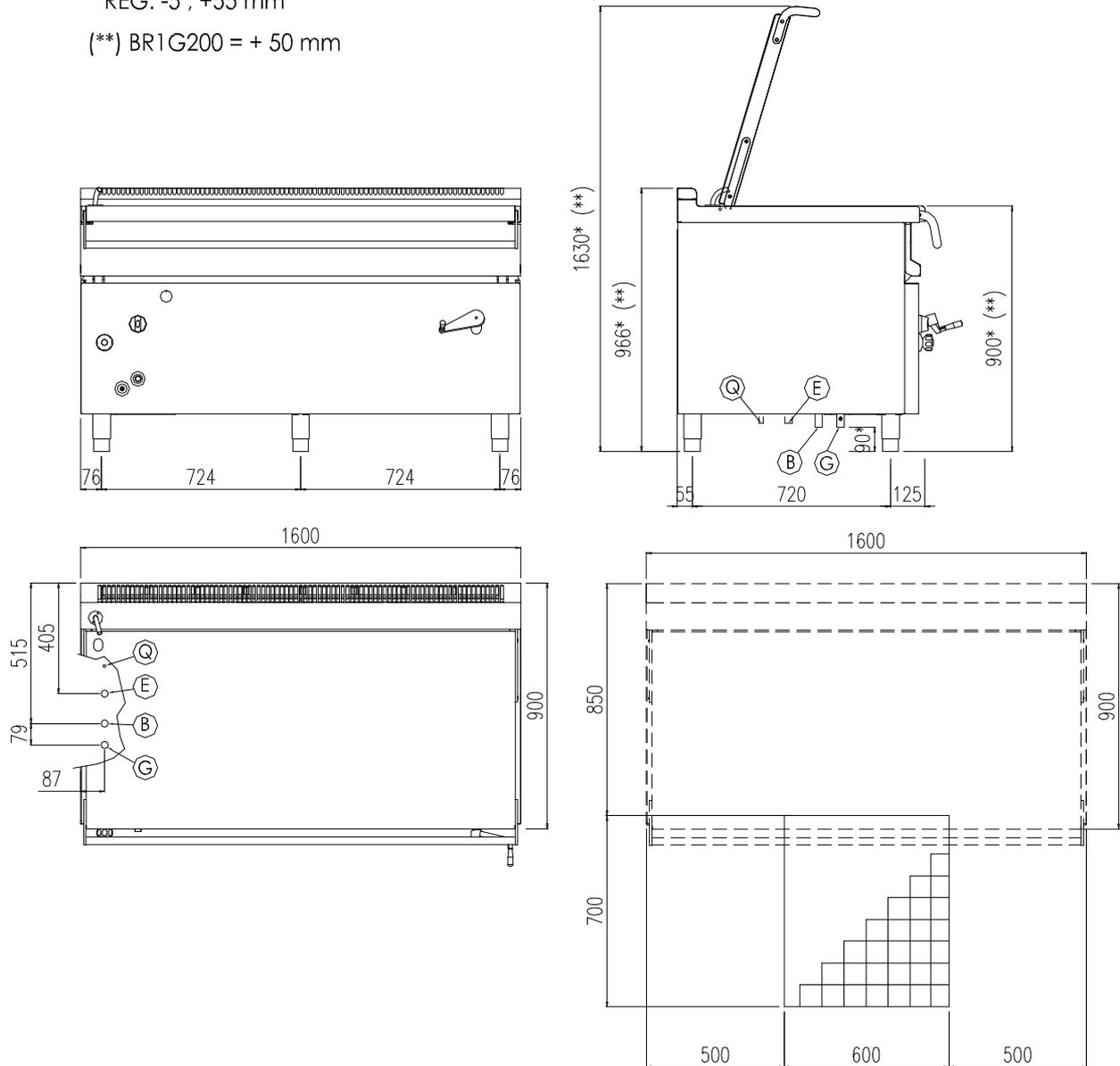
BR1G150I BR1G150I.M

6.4 ANSCHLUSSPLAN BR1G160-BR1G200

LEGENDE:		LEGENDE:	
BR1G160I BR1G200I		BR1G160I.M BR1G200I.M	
G	Gasanschlußstutzen (ISO 7-1)	G	Gasanschlußstutzen (ISO 7-1)
B	Wasseranschluß	B	Wasseranschluß
		E	Elektrischer Anschluß
		Q	Klemme potentialausgleich

* REG. -5 ; +55 mm

(**) BR1G200 = + 50 mm



BR1G160I BR1G160I.M

BR1G200I BR1G200I.M

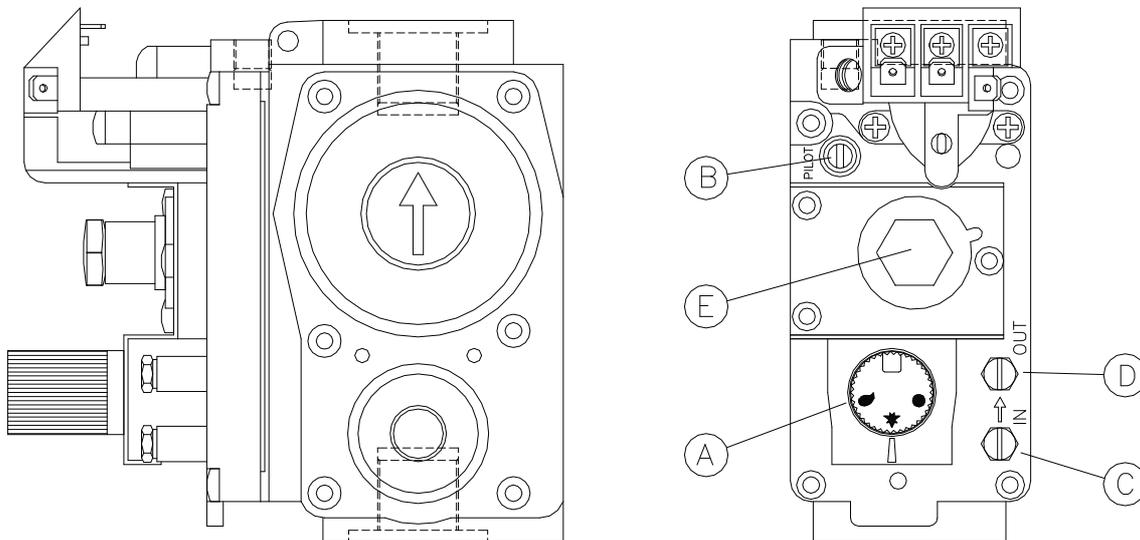
6.5 FIG. GASARMATUR BR.G

LEGENDE:			
A	Bedienungsknebel	D	Inlet pressure intake
B	Pilot output adjustment screw	E	Excluder pressure regulator
C	Inlet pressure intake		



WICHTIGER HINWEIS

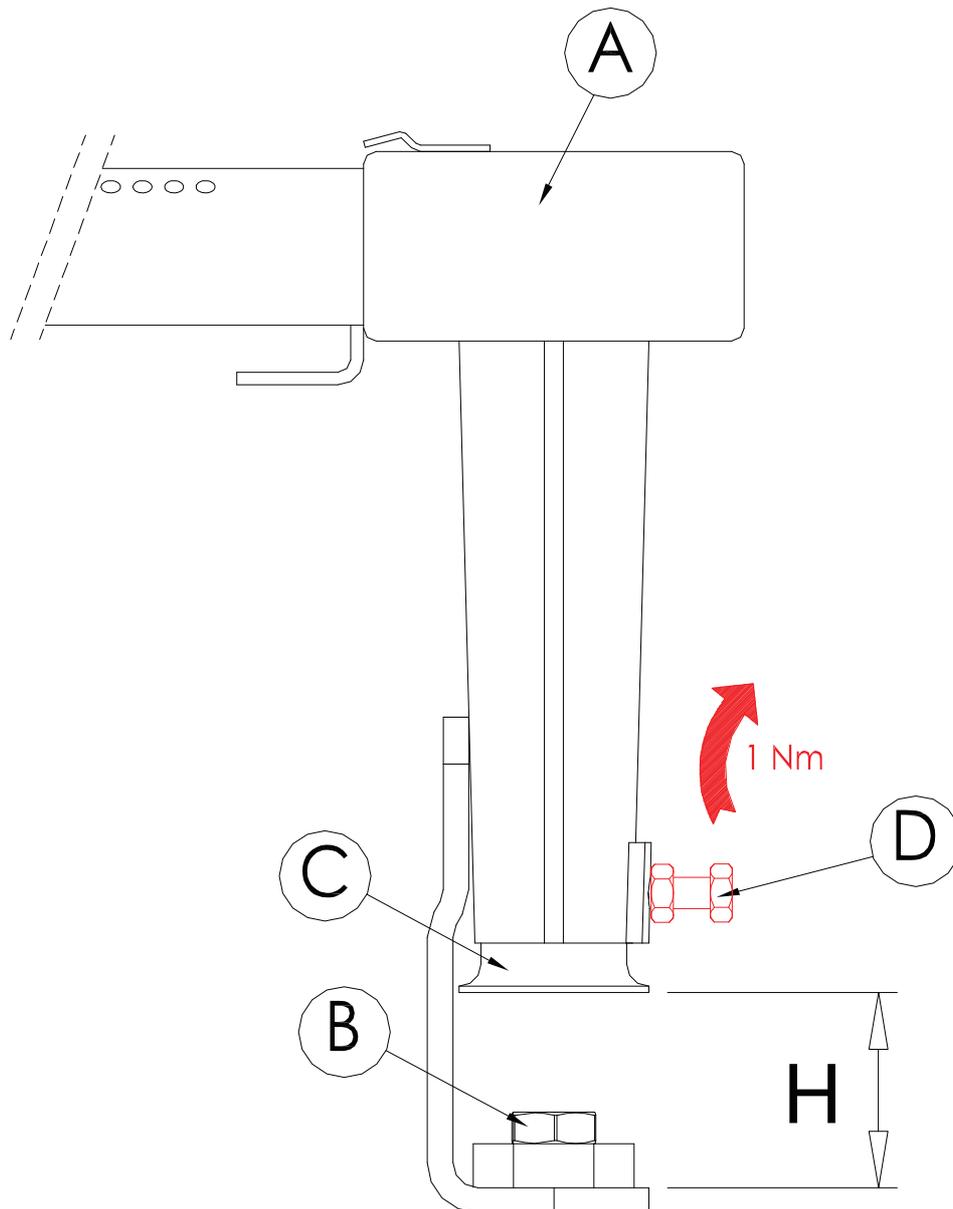
Die versiegelten Einstellschrauben welche in der Gasarmatur ersichtlich sind, dürfen nicht verstellt werden.



dis.30100014

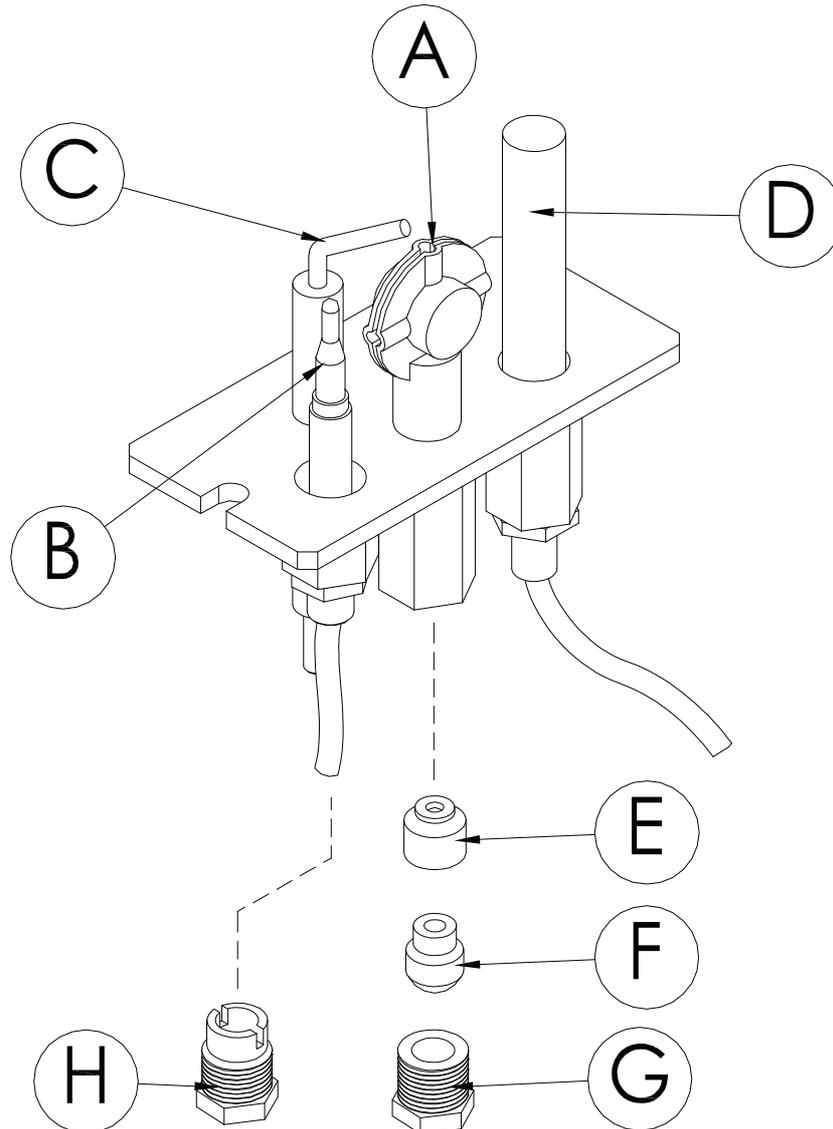
6.6 FIG. HAUPTBRENNER - PRIMÄRLUFTEINSTELLUNG

LEGENDE:			
A	Brenner	C	Bügel für Luft-Regelung
B	Düse (tab."GASTECHNISCHE DATEN")	D	Befestigungsschraube für Bügel
		H	Siehe die tab."GASTECHNISCHE DATEN"



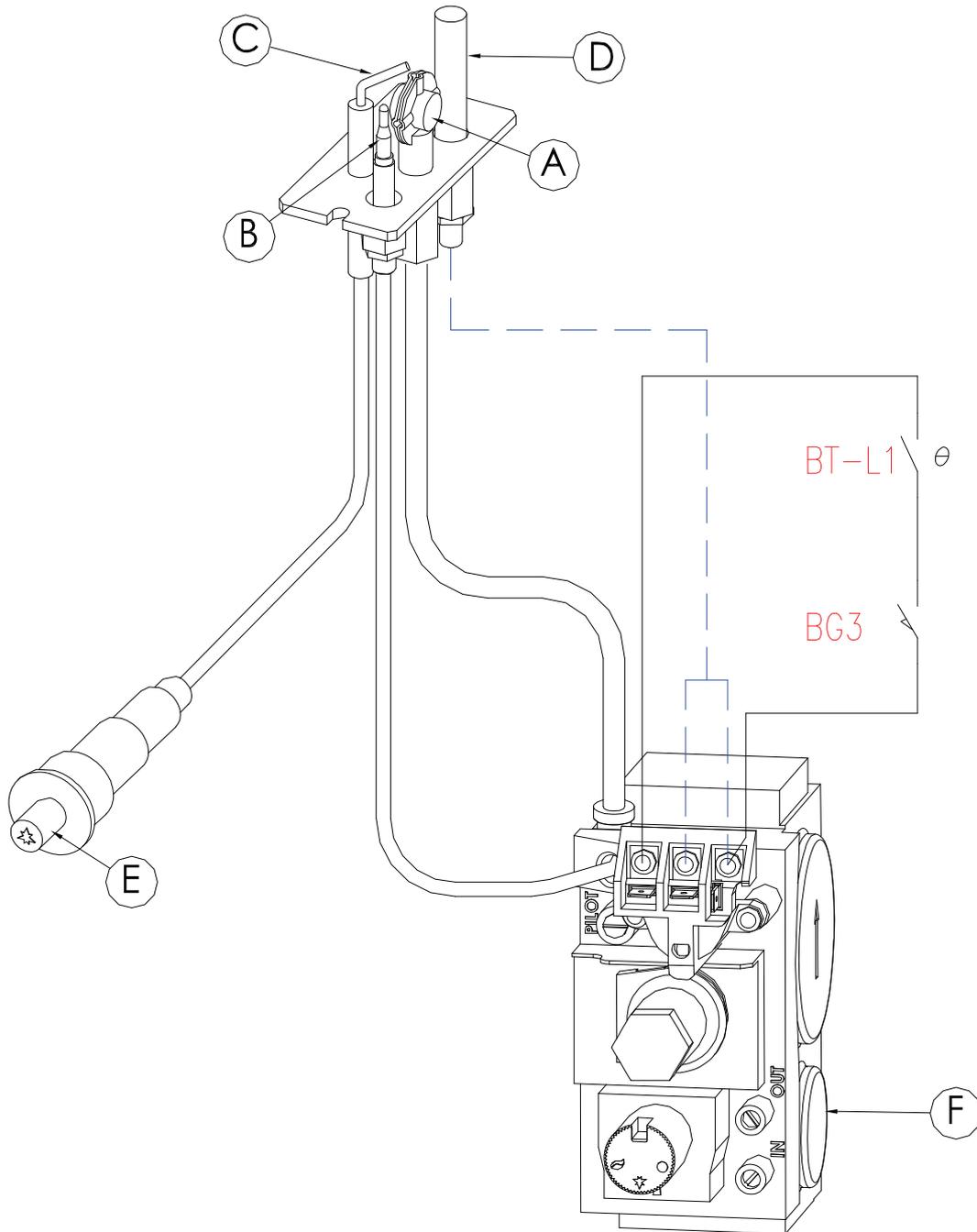
6.7 FIG. ZUNDBRENNEN BR.G

LEGENDE:			
A	Zündbrenner	E	Düse (tab."GASTECHNISCHE DATEN")
B	Thermoelement	F	Bicone
C	Zündkerze	G	Dichtschaube
D	Thermo-pile	H	Schraubenmutter für Thermoelement



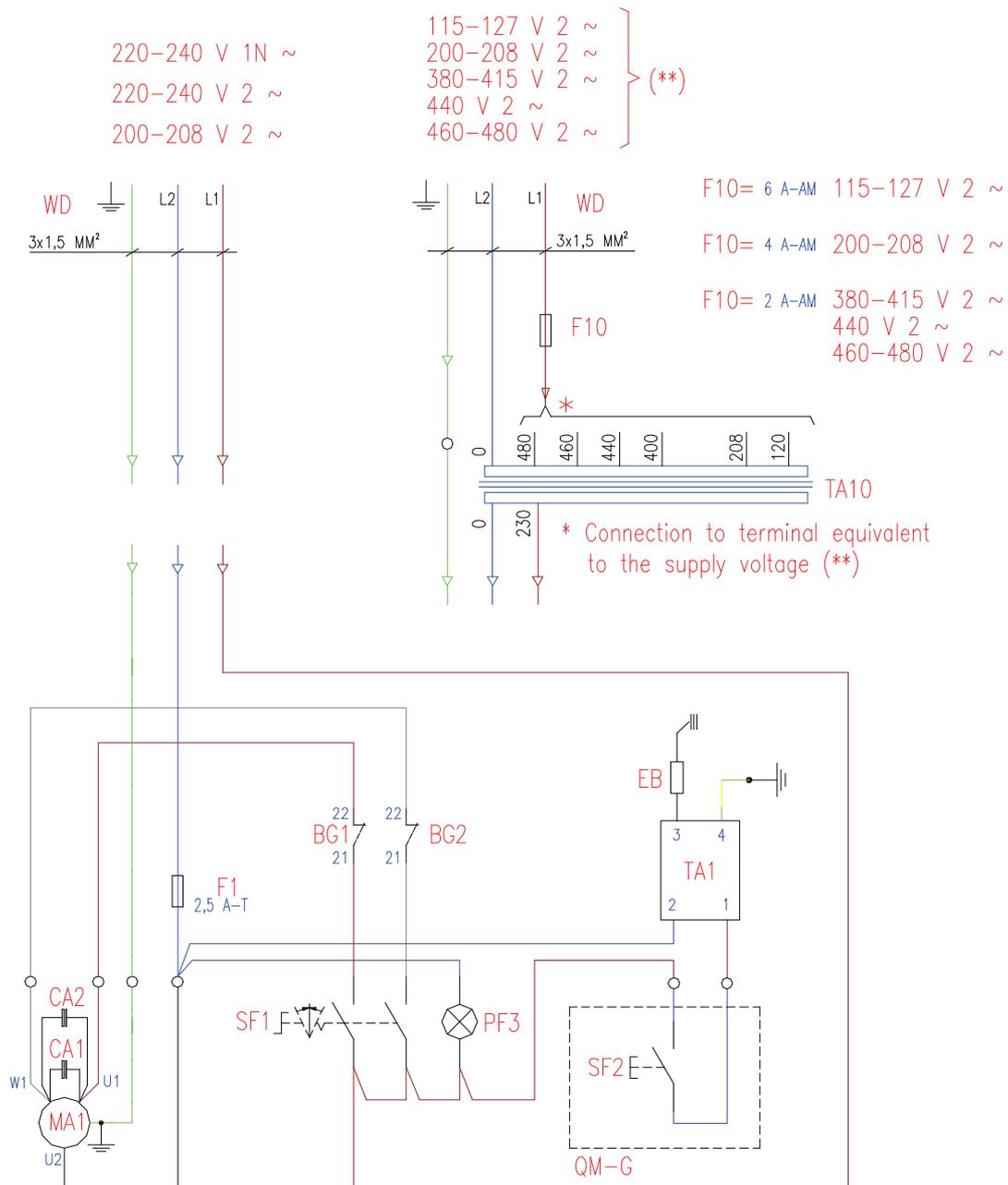
6.8 FIG. GASARMATUR BR.G

LEGENDE:			
A	Zündbrenner	E	Zündeinrichtung
B	Thermoelement	F	Elektroventil Gas
C	Zündkerze	BT-S1	Thermostat
D	Thermo-pile	BG3	Heizung Mikroschalter



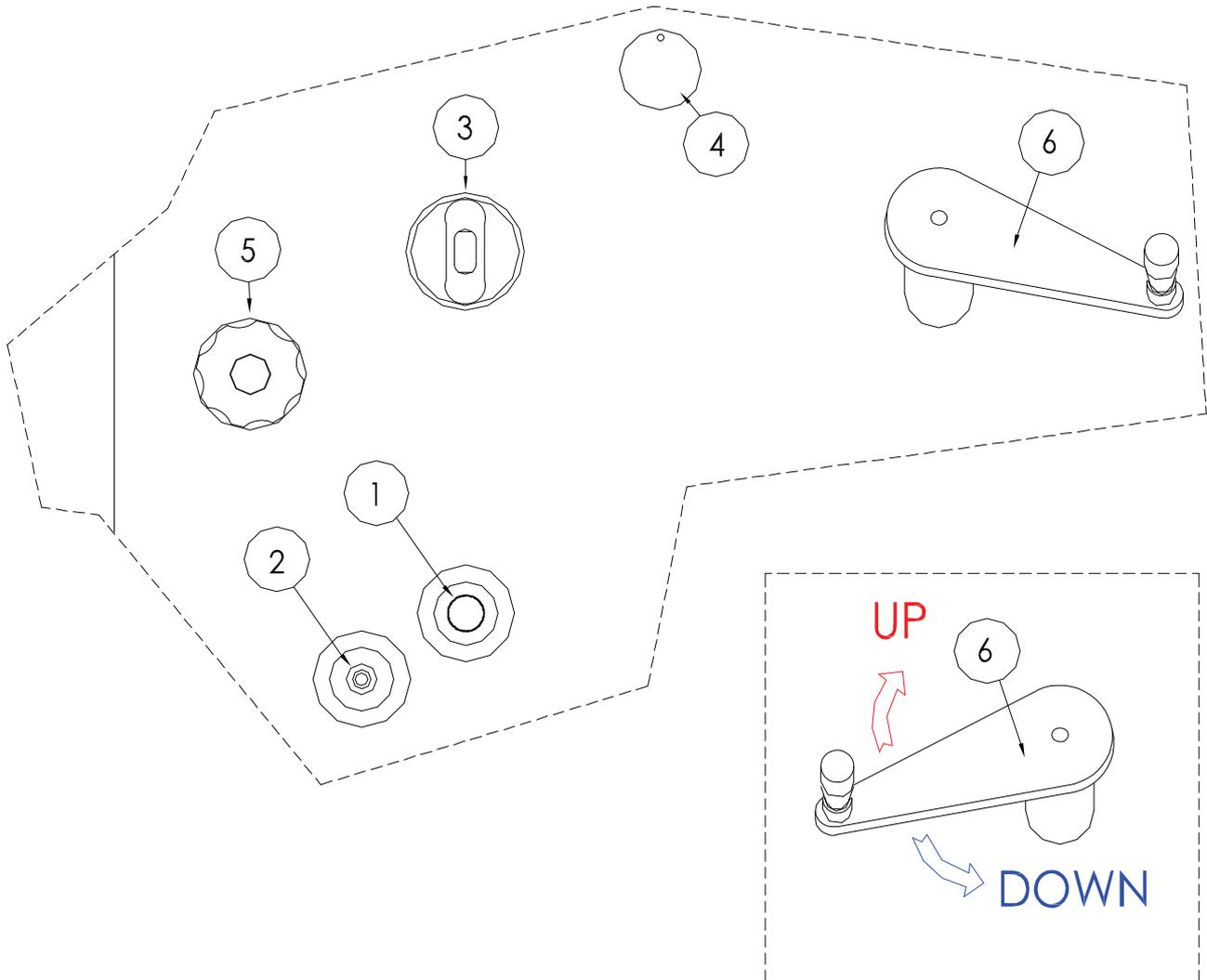
6.9 ELEKTRISCHER SCHALTPLAN BR.G..M

LEGENDE:			
BG1	Mikroschalter Kippung	QM-G	Elektroventil Gas
BG2	Mikroschalter Behälter kippt	MA1	Getriebemotor einphasig Kippung
CA1	Kondensator 16 nF	TA1	Transformator für Zündung
CA2	Kondensator 20 nF	TA10	Transformator 120-208-400-440-460-480/230V
EB	Zündkerze	SF1	Up/Down-Selektor
F1	Schmelzsicherung 2,5 A-T	SF2	Druckknopf Zündung Pilotflamme
F10	Schmelzsicherung 2/4/6 A-AM	WD	Stromkabel
PF3	Grüne Signalleuchte der Spannung		



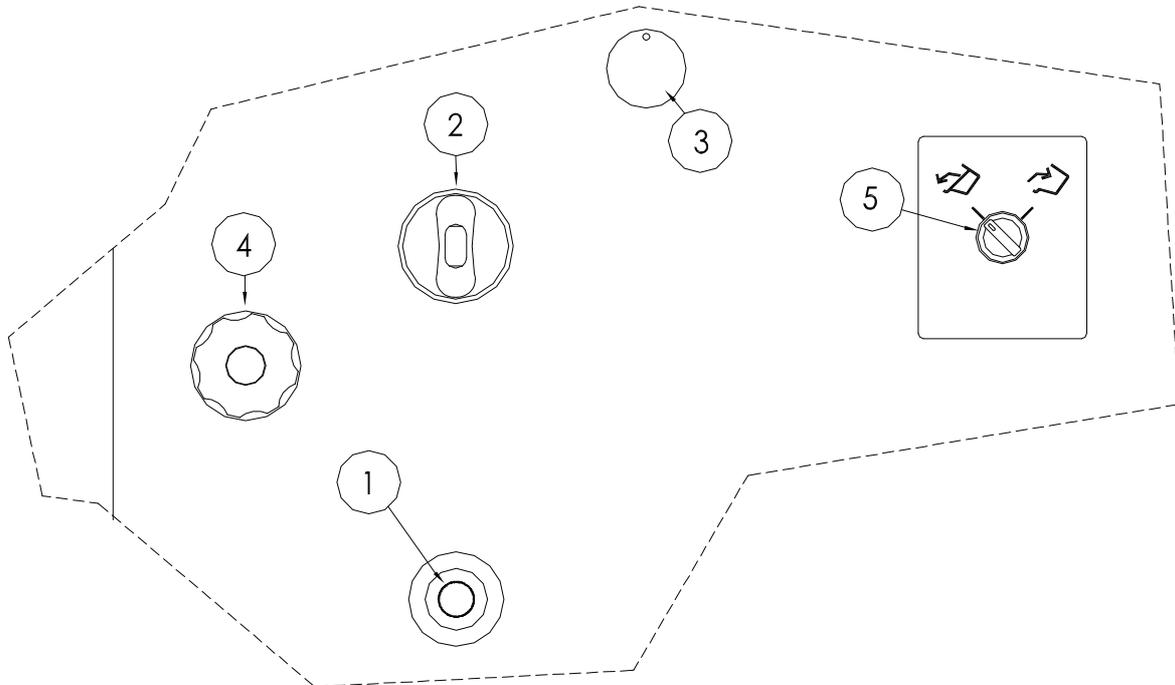
6.10 FIG. SCHALTELEMENTE BR.G

LEGENDE:			
1	Bedienungsknebel	4	Guckloch
2	Zündeinrichtung	5	Wasserzulaufhahn Kesselfüllung
3	Thermostat	6	Wanne kippen Handrad

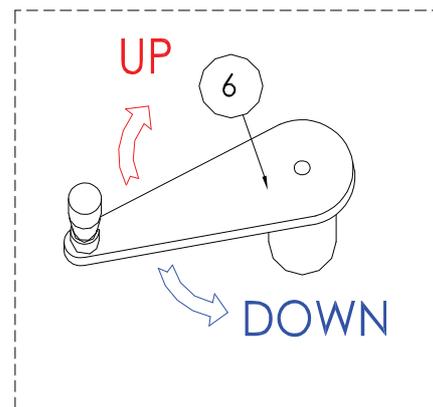
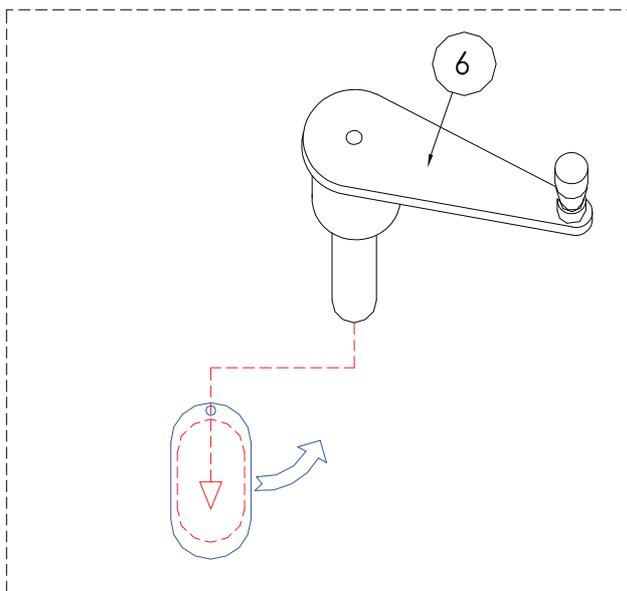


6.11 FIG. SCHALTELEMENTE BR.G.M

LEGENDE:			
1	Bedienungsknebel	4	Wasserzulaufhahn Kesselfüllung
2	Thermostat	5	Up/Down-Selektor
3	Guckloch	6	Wanne kippen Handrad



Optional BAM0010 : MANUAL TILT BY-PASS

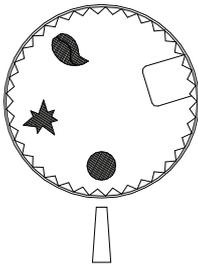


6.12 FIG. DETAILS DER BEFEHLE

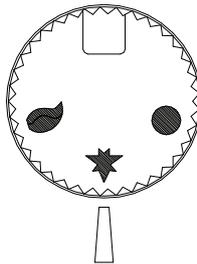
BEDIENUNGSGRIF BR.G

"A" = Geschlossenstellung	"B" = Zündflammenstellung	"C" = Großstellung
---------------------------	---------------------------	--------------------

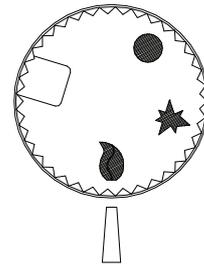
Pos. "A"



Pos. "B"



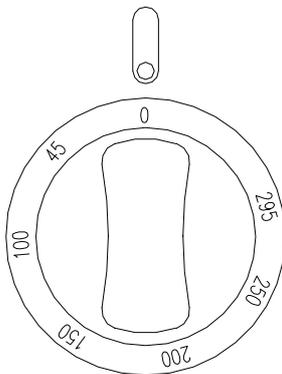
Pos. "C"



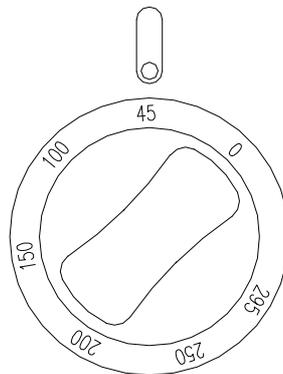
THERMOSTAT

Position "0" = Geschlossenstellung	Position "1" = Kleinstellung	Position "2" = Großstellung
------------------------------------	------------------------------	-----------------------------

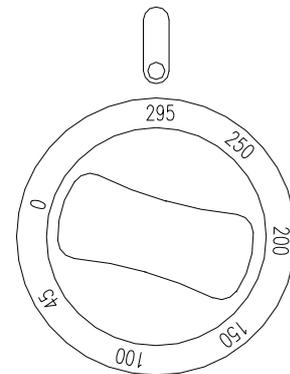
Pos. "0"



Pos. "1"

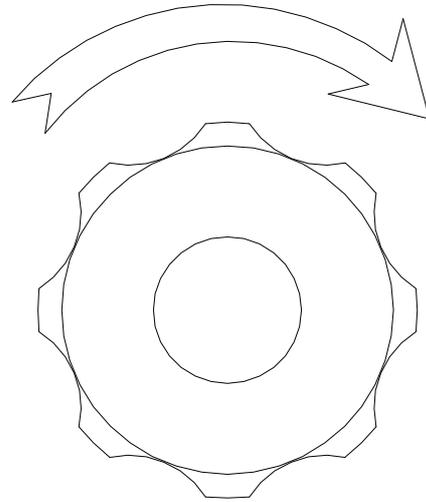
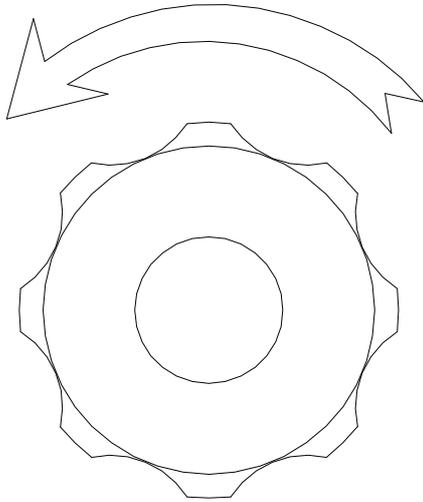


Pos. "2"



BEDIENUNGSKNEBEL WASSERFÜLLUNG

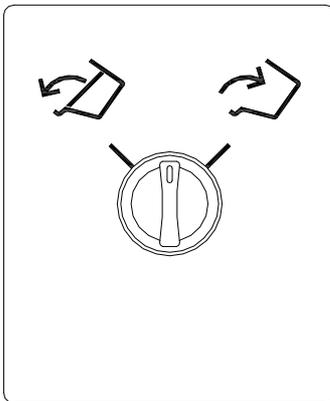
DREHRICHTUNG FÜR WASSER FÜLLUNG	SCHLIEß DREHRICHTUNG
---------------------------------	----------------------



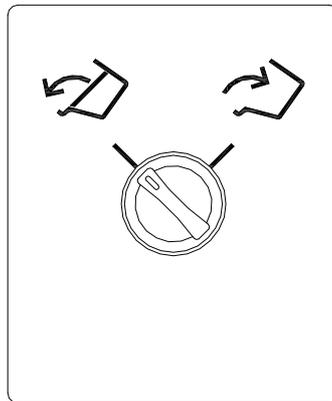
MOTOR KIPPVORRICHTUNG (MOD.BR..M)

Position "0" = Off	Position "1" = aufstieg	Position "2" = abstieg
--------------------	-------------------------	------------------------

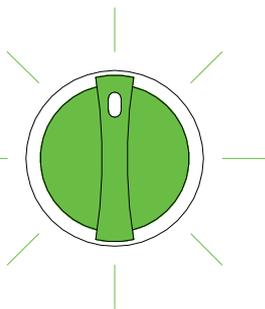
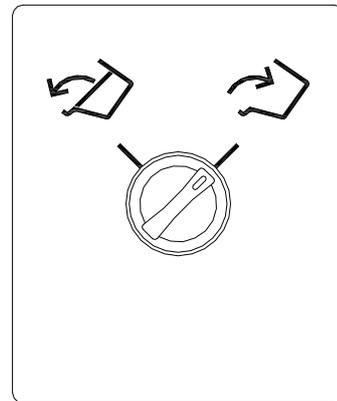
Pos."0"



Pos."1"



Pos."2"



ACHTUNG:
Beleuchteter Wahlschalter zeigt das Vorhandensein von elektrischer Spannung an !!