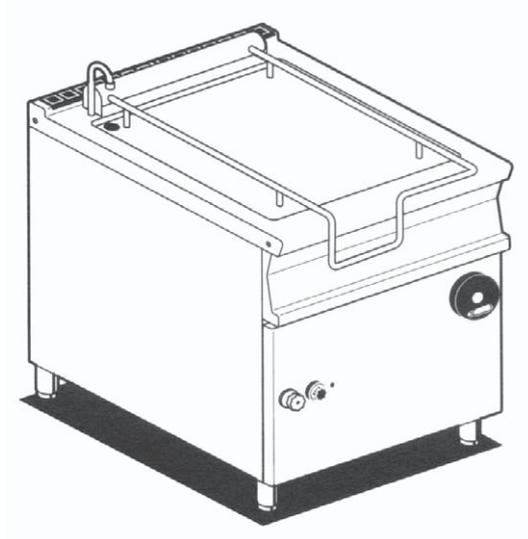


**≠BGH5@@5H≠CBG!**

**·····K 5FHI B; G!**

**I B8; 96F 5I 7<G!**

**·····< 5B86I 7<**



**9@9? HF =G7 < 9? =DD6F 5HD: 5BB9B`**

**BR80-98ET / BRM80-98ET / BR120-912ET / BRM120-912ET**

# **INHALTSVERZEICHNIS**

## **Teil 1: Allgemeine Hinweise und Bemerkungen**

<b>1.1. Allgemeine Hinweise</b>	<b>82</b>
<b>1.2. Technische Daten</b>	<b>83</b>
<b>1.3. Baueigenschaften</b>	<b>84</b>
<b>1.4. Gesetzliche Vorschriften, technische Regeln und Richtlinien</b>	<b>85</b>
<b>1.5. Besondere Vorbereitungen für den Installationsraum</b>	<b>85</b>

## **Teil 2: Aufstellung, Installation und Wartung**

<b>2.1. Aufstellung</b>	<b>86</b>
<b>2.2. Installation</b>	<b>86</b>
<b>2.2.1. Elektrischer Anschluß und Potentialausgleichsystem</b>	<b>87</b>
<b>2.2.2. Anschluß an die Wasserversorgung</b>	<b>87</b>
<b>2.3. Abnahme und Inbetriebsetzung</b>	<b>88</b>
<b>2.4. Wartung des Geräts</b>	<b>88</b>
<b>2.4.1. Mögliche Fehlerquellen und deren Beseitigung</b>	<b>89</b>

## **Parte 3: Betrieb und Reinigung**

<b>3.1. Warnungen und Hinweise für den Betreiber</b>	<b>90</b>
<b>3.2. Betriebsanweisungen</b>	<b>91</b>
<b>3.2.1. Einschalten</b>	<b>91</b>
<b>3.3. Reinigung und Pflege des Geräts</b>	<b>92</b>
<b>3.3.1. Tägliche Reinigung</b>	<b>92</b>
<b>3.4. Besondere Maßnahmen bei längerer Betriebsunterbrechung</b>	<b>93</b>
<b>3.5. Besondere Maßnahmen bei Störungen</b>	<b>93</b>
<b>3.6. Was tun, wenn ...</b>	<b>94</b>

## **Teil 4: Bilder und Details**

<b>4.1. Abmessungen des Geräts und Anordnung der Versorgungen Mod. BR80-98ET</b>	<b>96</b>
<b>4.1.1. Abmessungen des Geräts und Anordnung der Versorgungen Mod. BR120-912ET</b>	<b>97</b>
<b>4.2. Elektrischer Schaltplan Mod. BR80-98ET 400V 3/N/PE AC</b>	<b>98</b>
<b>4.2.1. Elektrischer Schaltplan Mod. BR80-98ET 230V 3/PE AC</b>	<b>99</b>
<b>4.2.2. Elektrischer Schaltplan Mod. BR120-912ET 400V 3/N/PE AC</b>	<b>100</b>
<b>4.2.3. Elektrischer Schaltplan Mod. BR120-912ET 230V 3/PE AC</b>	<b>101</b>
<b>4.2.6. Elektrischer schaltplan motor-version Mod. BRM80-98ET / BRM120-912ET</b>	<b>102</b>
<b>4.3. Bedienungsknebel Wasserfüllung</b>	<b>103</b>
<b>4.4. Bedienungsgriff</b>	<b>104</b>

## 1.1. 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 1).
- 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 Händen.

**Achtung! : Die genaueste Beachtung der Vorschriften des Brandschutzes muß sichergestellt sein.**

**Achtung! : Gerät nicht zum fritieren verwenden.**

## 1.2. TECHNISCHE DATEN

**TABELLE 1**

		ELEKTRISCHE AUSRÜSTUNG		
Modell	Außen- abmessungen in cm	Nennspannung	Speisekabel in  mm <sup>2</sup>	Gesamt- Wärme- Belastung In kW
<b>BR80-98ET</b>	<b>80 x 90 x 90</b>	<b>3/N/PE AC 400 V *</b>	<b>5 X 2.5</b>	<b>12</b>
<b>BR120-912ET</b>	<b>120 x 90 x 90</b>	<b>3/N/PE AC 400 V *</b>	<b>5 X 2.5</b>	<b>18</b>

\* Umstellbar in 3/PE AC 230V mit Speisekabel sekt. 4 x 4 mm<sup>2</sup>.

**TABELLE 2**

Baumerkmale der Bratpfanne					
Geräetyp	Abmessun-gen  cm	Superficie  dm2	Nenninhalt der Bratpfanne (Max. Niveau) liter	Schweden der Bratpfanne	Mindestbreite für den Ausfluß  cm
<b>BR80-98ET</b>	<b>72X56X22,5</b>	<b>41</b>	<b>80</b>	<b>80°</b>	<b>12,5</b>
<b>BR120-912ET</b>	<b>110X56X22,5</b>	<b>58</b>	<b>120</b>	<b>80°</b>	<b>18,5</b>

**Tabelle 3 – Elektrische Ausrüstung**

Eigenschaften		Gerätetyp
<b>Beschreibung</b>		<b>BRM80-98ET / BRM120-912ET</b>
Stromaufnahme	kW	<b>0,09</b>
Nennspannung		<b>AC 230 V / 50 Hz</b>

## 1.3. BAUEIGENSCHAFTEN

- Tragstruktur aus Stahl mit 4 in der Höhe verstellbaren Füßchen. Der Ummantelung und die obere Fläche sind vollständig aus Edelstahl 18/10.
- Bratpfannen aus Edelstahl mit Stahlboden beim Modell **BR80-98ET / BR120-912ET**.
- Kesselbeheizung durch Rohrbrenner aus Edelstahl mit hohem Wirkungsgrad, widerstandsfähig gegen mechanische und thermische Beanspruchungen.
- Das Bratbecken wird von Hand gekippt.
- Das Bratbecken wird mittels drei Heizelementen, je von 3400W 240V erwärmt, die direkt den Beckenboden berühren.
- Die Temperatur kann zwischen 45° und 295°C durch einen an den Schalter verbundenen Temperaturregler eingestellt werden.
- Ein Sicherheitstemperaturbegrenzer unterbricht automatisch die Stromzufuhr bei Störfällen (wie z.B. Ausfall des Temperaturreglers).
- Wenn das Gerät unter Spannung ist, leuchtet eine grüne Signallampe auf.
- Eine orange Signallampe weist darauf hin, daß eines der Heizelemente in Betrieb ist.
- Das Wasser wird durch ein Ventil eingelassen, das an der Frontplatte angeordnet ist.
- Motorgetriebene Kippung des Tiegels auf Anfrage für die Modelle BRM80-98ET / BRM120-912ET.

## **1.4. 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;
- einschlägige VDE-Bestimmungen;
- Bestimmungen des Stromversorgungsunternehmens (EVU);
- Sonstige örtliche Vorschriften.

## **1.5. BESONDERE VORBEREITUNGEN FÜR DEN INSTALLATIONSRAUM**

- Das Gerät sollte in einem gut belüfteten Raum aufgestellt werden.
- Es empfiehlt sich, das Gerät unter einer Abzugshaube aufzustellen, so daß eine schnelle und konstante Wrasenabsaugung gewährleistet wird.
- 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 zwei Wasseranschlüsse (Kalt- und Warmwasser) versehen. Bauseitig zwischen Gerät und Wassernetz muß je Zufuhr ein Wasserabsperrhahn vorhanden sein.

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

## 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 bestehen keine besondere Vorschriften im Sinne des 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.

## 2.2. INSTALLATION

**Achtung! : Installations- und Anschlußarbeiten, Inbetriebnahme und Wartung dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.**

**Achtung! : 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. ELEKTRISCHER ANSCHLUß UND POTENTIALAUSGLEICHSYSTEM

**Achtung! : Das Gerät wird für die im Typenschild angegebene Spannung geliefert.**

- Wie bereits erwähnt, muß zwischen Gerät und Stromversorgung ein allpolig wirksamer Trennschalter und Fehlerstromschalter mit, für die Aufnahme des Geräts (1mA Mal kW), geeigneten Eigenschaften, installiert sein.
- Erdungsanlage auf Wirksamkeit überprüfen.
- Dieses Gerät wird dem Typ X zugeordnet (d.h. Lieferung ohne Netzanschlußkabel und –stecker), demzufolge muß der Installateur die Netzanschlußleitung und alle zur Installation erforderlichen Materialien bereitstellen.
- Die Netzanschlußleitung muß mindestens den Angaben, die im Abschnitt “*Technische Daten*” aufgeführt sind entsprechen und Ölbeständig sein.

Um das Speiseklemmbrett zu erreichen, ist folgendermaßen vorzugehen:

- Das Gerät stromlos schalten indem Sie den dazu bestimmten Schalter, der vor dem Gerät angebracht ist, betätigen.
- Die Frontplatte entfernen, indem Sie die beiden Befestigungsschrauben auflockern.
- Abdeckung des Schutzgehäuses der elektrischen Schaltteile abnehmen.
- Anschlußleitung durch die vorgesehene Zugentlastung stecken. Die einzelnen Adern sorgfältig der jeweilig zugeordneten Klemme einführen und befestigen. Der Schutzleiter muß länger als die anderen sein, so daß bei unbeabsichtigtem Zug bzw. Schaden der Zugentlastung dieser erst nach den anderen Leitern herausgezogen wird.
- Das Gerät muß in ein Potentialausgleichsystem miteinbezogen werden.
- Der Anschluß erfolgt mit der vorgesehene Klemme, sie ist unten auf der rechten Geräteseite angebracht und mit dem internationalen Symbol versehen, und einer Leitung mit einem Nennquerschnitt  $<10 \text{ mm}^2$ . Der Potentialausgleich erfolgt zwischen allen im Raum installierten Geräten und das Erdungssystem des Gebäudes.

## 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.
- Der Anschluß ist gemäß den geltenden Vorschriften durchzuführen.
- Die Anschlußstutzen (Warm- und Kaltwasser) zu 10 mm für die Wasseranlage sind unten auf der linken Seite des Geräts angeordnet.

## 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.

## 2.4. WARTUNG DES GERÄTS

**Achtung! : Alle Wartungsarbeiten dürfen nur durch einen qualifizierten Kundenservice durchgeführt werden.**

- Zur Aufrechterhaltung 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. MÖGLICHE FEHLERQUELLEN UND DEREN BESEITIGUNG**

**Achtung! :** Nur ein qualifizierter Kundenservice darf die folgend beschriebenen Arbeiten durchführen!

**Achtung!:** Bevor der Sicherheitstempurbegrenzer zurückgestellt wird, ist immer der Grund des Ansprechens zu identifizieren und zu beseitigen!

**Auch bei regelmäßiger Verwendung können Störungen und Betriebsmangel auftreten.**

**Die am häufigsten festgestellten Betriebsstörungen sind die folgenden:**

### **DIE WANNE ERREICHT NICHT DIE EINGESTELLTE TEMPERATUR:**

*Mögliche Ursachen:*

- Überprüfen Sie den Schalteranschluß (Spannungsverlust).
- Überprüfen Sie den Anschluß des Betriebstemperaturreglers.
- Überprüfen Sie den Fernschalteranschluß.
- Die Heizelemente sind durchgebrannt.

### **DIE SIGNALLAMPEN ZÜNDEN SICH NICHT AN**

- Überprüfen Sie den Schalteranschluß.
- Die Signallampe ist abgebrannt.

### **DIE BRATPFANNE FUNKTIONIERT WEITER AUCH BEI AUSGESCHALTENEM TEMPERATURREGLER**

- Die Fernschalterkontakte sind blockiert.

### **NIEDRIGER LEISTUNGSGRAD DER WANNE**

- Überprüfen Sie die Heizelemente.

## **3.1. 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.
- Das Gerät bewährt sich vor allem bei der Zubereitung von Cremes, zarte Speisen und Soßen da die Temperatureinstellung (von 50 bis 200 °C) sehr gezielt ist und der Betreiber mühelos den Vorgang überprüfen kann.

**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.

## 3.2. GEBRAUCHSANWEISUNG

- Bevor das Gerät zum ersten Mal eingesetzt wird ist eine gründliche Reinigung des Kochgutbehälters vorzunehmen.

**Achtung! : Der Kochgutbehälter maximal bis 40 mm unter dem Ausguß (max. Füllmarke beachten) auffüllen, Kochgut inbegriffen.**

### 3.2.1. EINSCHALTEN

*Betätigen Sie den Hauptschalter, der sich vor dem Gerät befindet.*

*Bringen Sie den Temperaturregler von der Stellung "0" zur gewünschten Temperatur zwischen 45° und 295°C: die Signallampen zünden sich an, das grüne weist darauf hin, daß das Gerät am Stromnetz verbunden ist, das orange Licht weist darauf hin, daß die Heizelemente eingeschalten sind. Dieses Licht löscht aus, sobald die gewünschte Temperatur erreicht wird.*

#### **KIPPVORRICHTUNG**

*Die Kippvorrichtung erleichtert das Entleeren des Beckens. Diese Vorrichtung wird durch das Handrad betätigt, das rechts an der Frontseite angebracht ist. Wenn Sie es gegen den Uhrzeigersinn drehen geht das Becken hoch, wenn Sie es im Uhrzeigersinn drehen, sinkt es.*

### **3.3. REINIGUNG UND PFLEGE DES GERÄTS**

- Zur Reinigung der Edelstahlteilen des Geräts sind keine aggressive bzw. abrasive Reinigungsmitteln anzuwenden.
- Auch die Anwendung von Stahlwolle ist auf den Edelstahlteilen des Geräte 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.

#### **3.3.1. TÄGLICHE REINIGUNG**

**Achtung! : 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.

### **3.4. 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.

### **3.5. 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.**

## 3.6. WAS TUN, WENN ...

### **Die Wartungs- bzw. Reparaturarbeiten sind ausschließlich von Fachkräften durchzuführen!**

Unterbrechen Sie die Stromzufuhr zum Gerät (entfernen Sie die Sicherungen)  
Damit die zu ersetzenden Teile leichter zugänglich sind, entfernen Sie die Frontplatte, nachdem Sie den Temperaturregelungshebel, den Wassereinlaßhebel und das Kipphandrad des Bratbeckens ausgezogen haben.

#### **AUSTAUSCH DER HEIZELEMENTE**

- Nehmen Sie die Speisekabel des Heizelements/ der Heizelemente ab.
- Entfernen Sie sowohl die feste Bedienungsblende als auch den Befestigungsstift des Beckenanhebungshebels.
- Kippen Sie das Becken in die höchste Öffnungsstellung, um das Auswechseln zu erleichtern.
- Entfernen Sie die Isolierungsschutzvorrichtung aus Blech, indem Sie die Befestigungsschrauben am Becken öffnen.
- Entfernen Sie die Heizelementschutztafel.
- Entfernen Sie die Heizelementstützplatte des ausgefallenen Heizelements.
- Setzen Sie das neue Heizelement ein, indem Sie die Arbeitsschritte in umgekehrter Reihenfolge wiederholen.

#### **AUSTAUSCH DER SIGNALLAMPEN**

- Ziehen Sie die Speisekabel ab.
- Nehmen Sie die Lampe heraus, indem Sie die Plastikbefestigungsmutter aufschrauben.
- Montieren Sie die neue Lampe ein, indem Sie die Arbeitsschritte in umgekehrter Reihenfolge wiederholen.

#### **AUSTAUSCH DES BETRIEBSTEMPERATURREGLERS ODER DES TEMPERATURBEGRENZERS**

- Ziehen Sie die Speisekabel ab, nachdem Sie die Frontplatte entfernt haben.
- Entfernen Sie die Isolierungsschutzvorrichtung aus Blech, indem Sie die Befestigungsschrauben an der Wanne öffnen.
- Entfernen Sie die Heizelementschutzplatte.
- Entfernen Sie die Stützplatte des zentralen Heizelements.
- Entfernen Sie das zentrale Heizelement und danach den Kugelbefestigungsdübel.
- Wenn Sie den neuen Temperaturregler einmontieren, schliessen Sie den Kugelbefestigungsdübel mit Sorgfalt, denn wenn die Kugel gequetscht werden sollten, würde sich dies negativ auf die Temperaturreglereichung auswirken.

### **AUSTAUSCH DES SCHALTERS**

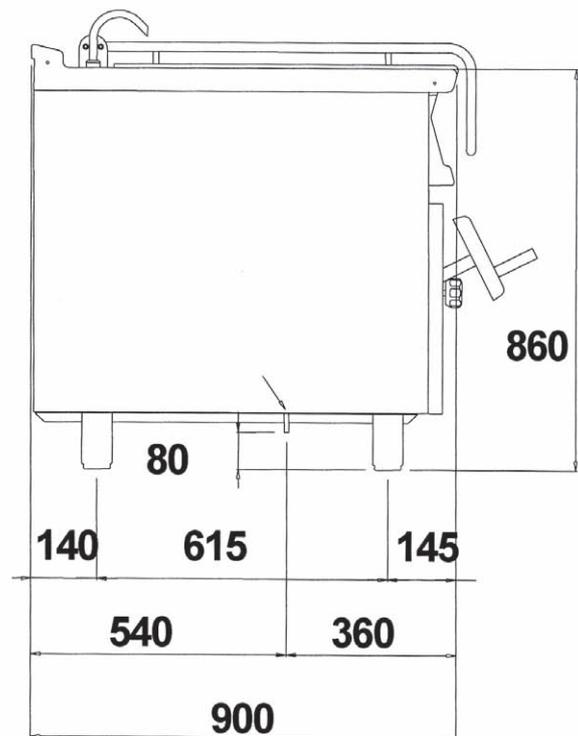
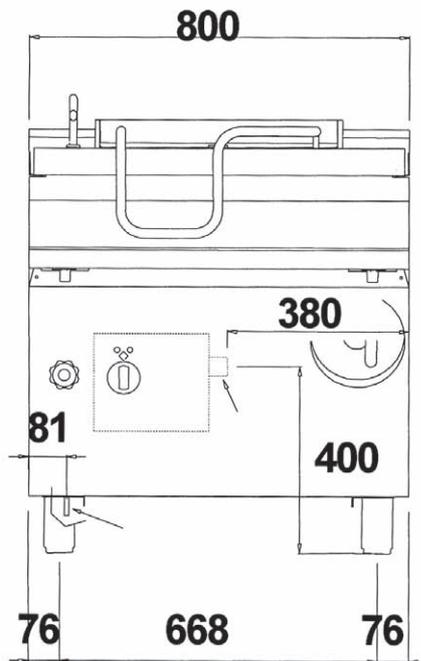
- Ziehen Sie die Speisekabel ab, nachdem Sie die Frontplatte entfernt haben.
- Wechseln Sie den Schalter aus, indem Sie die Befestigungsschrauben an der Querstütze öffnen, nachdem Sie den koaxialen Betriebsthermostat herausgezogen haben.
- Montieren Sie den neuen Schalter ein. Wiederholen Sie dabei diesselben Arbeitsschritte in umgekehrter Reihenfolge .

## 4.1. ABMESSUNGEN DES GERÄTS UND ANORDNUNG DER VERSORGUNGEN MOD. BR80-98ET

### LEGENDE:

E - Netzanschlußklemme

A - Wasseranschluß. 1/2"  $\ddot{A}$

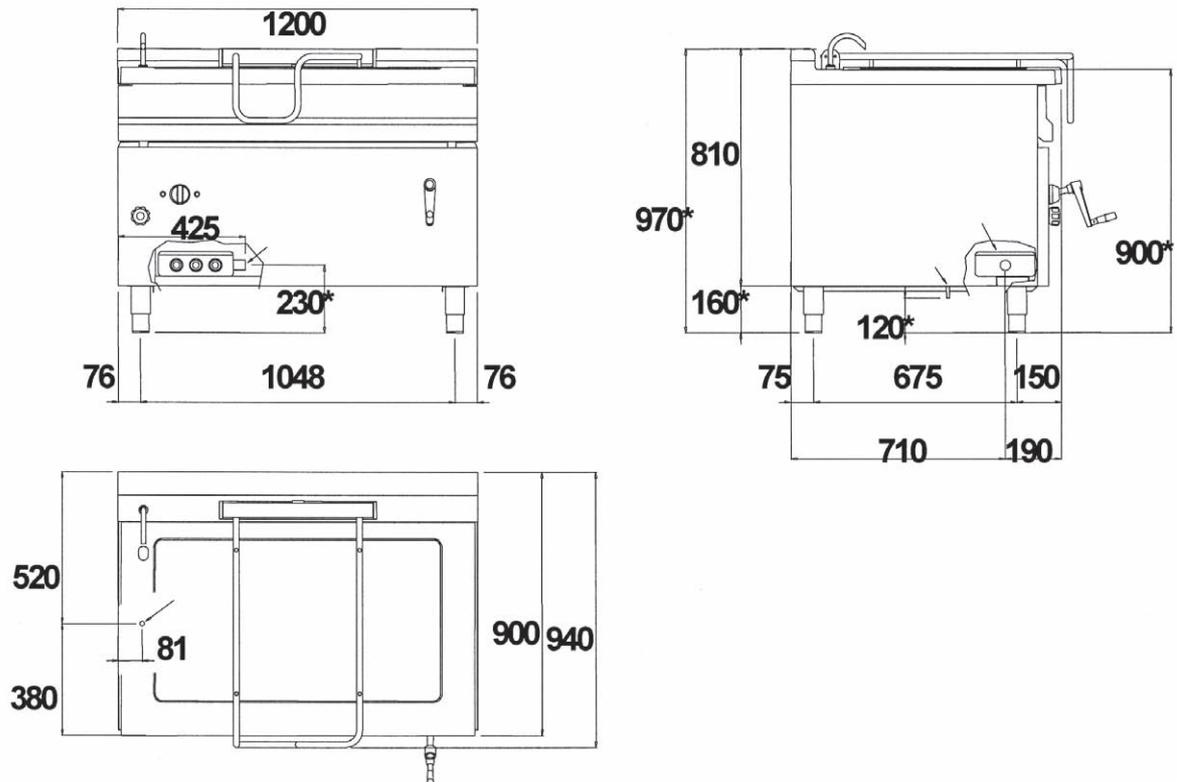


## 4.1.1. ABMESSUNGEN DES GERÄTS UND ANORDNUNG DER VERSORGUNGEN MOD. BR120-912ET

### LEGENDE:

E - Netzanschlußklemme

A - Wasseranschluß 1 1/2"Ä

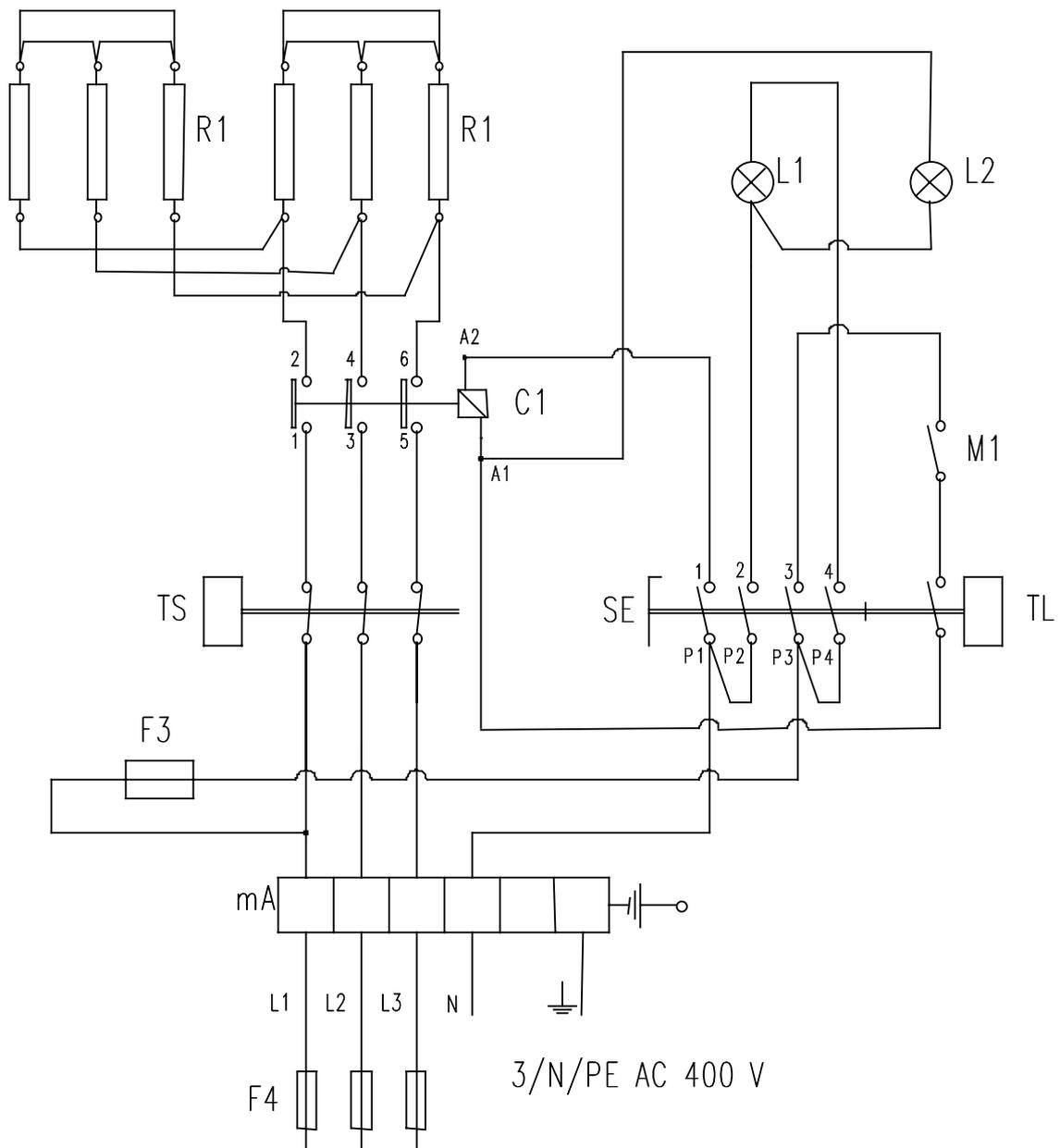


## 4.2. ELEKTRISCHER SCHALTPLAN

### MOD. BR80-98ET - 400V 3/N/PE AC

#### LEGENDE:

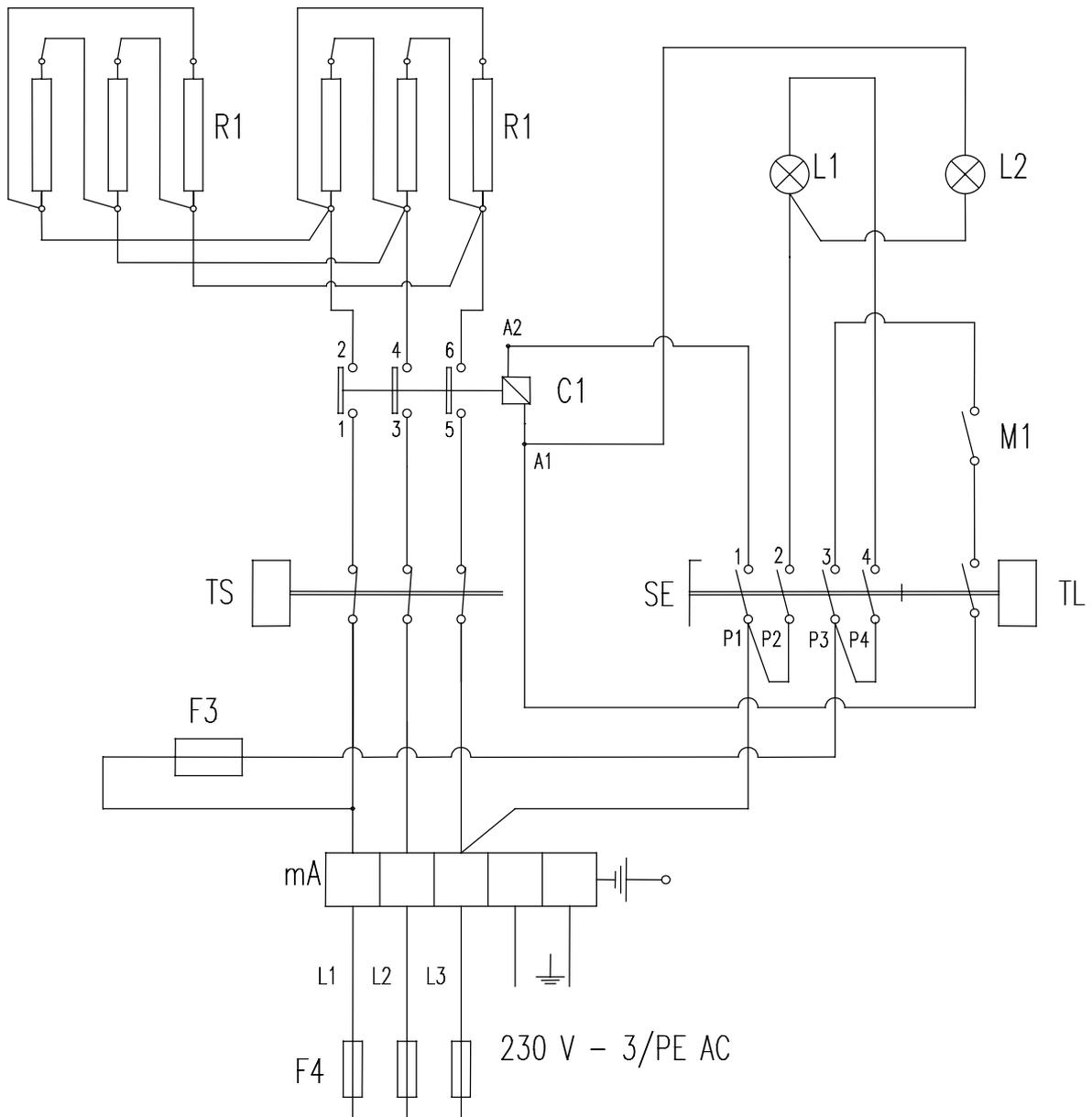
<b>MA</b> Anschlußklemme	<b>TL</b> Betriebstemperaturregler
<b>SE</b> Hauptschalter	<b>TS</b> Temperaturbegrenzer
<b>C1</b> Fernschalter	<b>R1</b> Heizelement
<b>L1</b> Grüne Signallampe	<b>M1</b> Mikroschalter
<b>L2</b> Orange Signallampe	<b>F3</b> Schmelzsicherung 3,15 A
	<b>F4</b> Schmelzsicherung 25 A



## 4.2.1. ELEKTRISCHER SCHALTPLAN MOD. BR80-98ET - 230V 3/PE AC

### LEGENDE:

<b>MA</b> Anschlußklemme	<b>TL</b> Betriebstemperurregler
<b>SE</b> Hauptschalter	<b>TS</b> Temperaturbegrenzer
<b>C1</b> Fernschalter	<b>R1</b> Heizelement
<b>L1</b> Grüne Signallampe	<b>M1</b> Mikroschalter
<b>L2</b> Orange Signallampe	<b>F3</b> Schmelzsicherung 3,15 A
	<b>F4</b> Schmelzsicherung 25 A

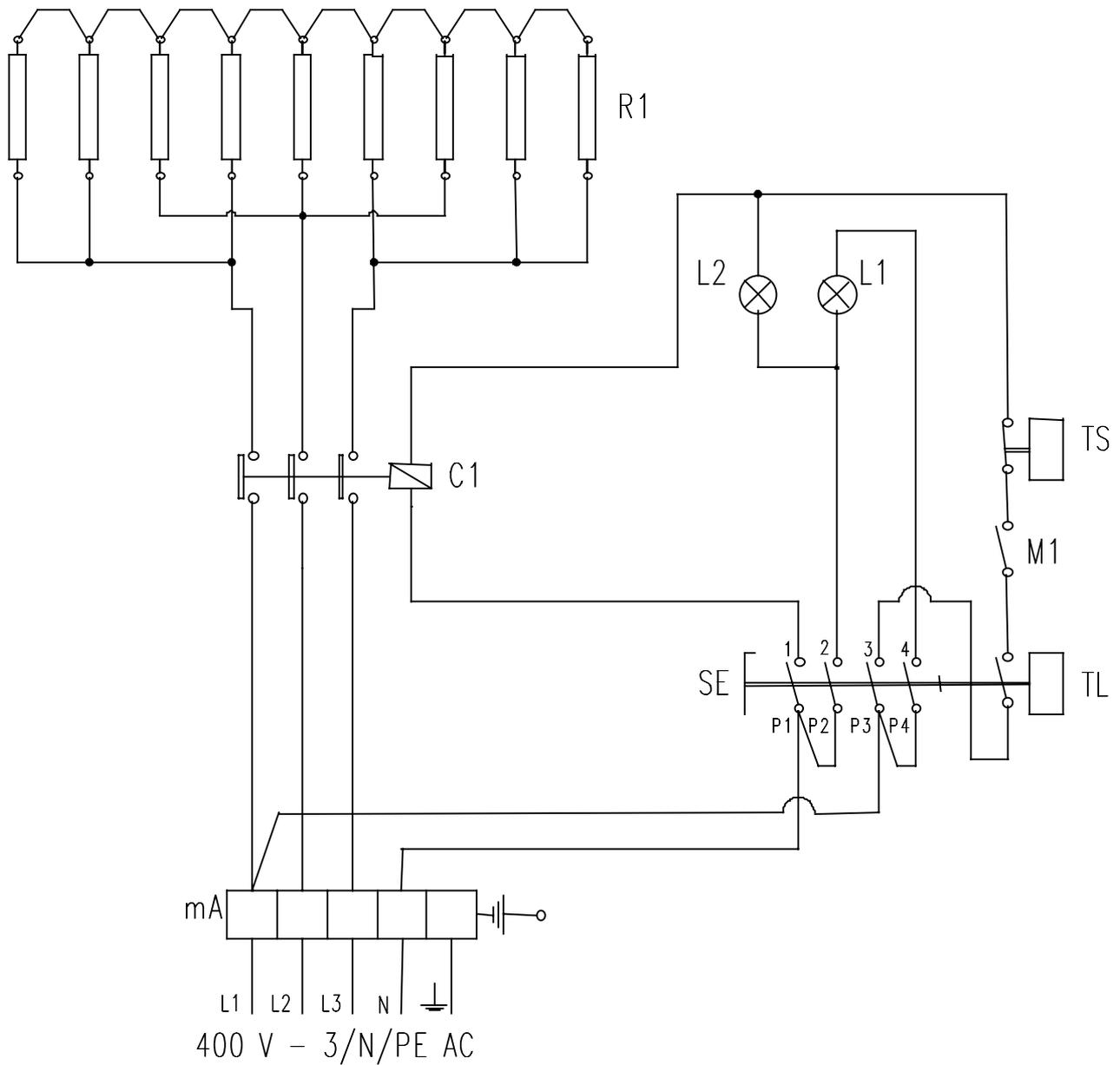


## 4.2.2. ELEKTRISCHER SCHALTPLAN

### MOD. BR120-912ET - 400V 3/N/PE AC

**LEGENDE:**

<b>MA</b> Anschlußklemme	<b>TL</b> Betriebstemperrregler
<b>SE</b> Hauptschalter	<b>TS</b> Temperaturbegrenzer
<b>C1</b> Fernschalter	<b>R1</b> Heizelement
<b>L1</b> Grüne Signallampe	<b>M1</b> Mikroschalter
<b>L2</b> Orange Signallampe	

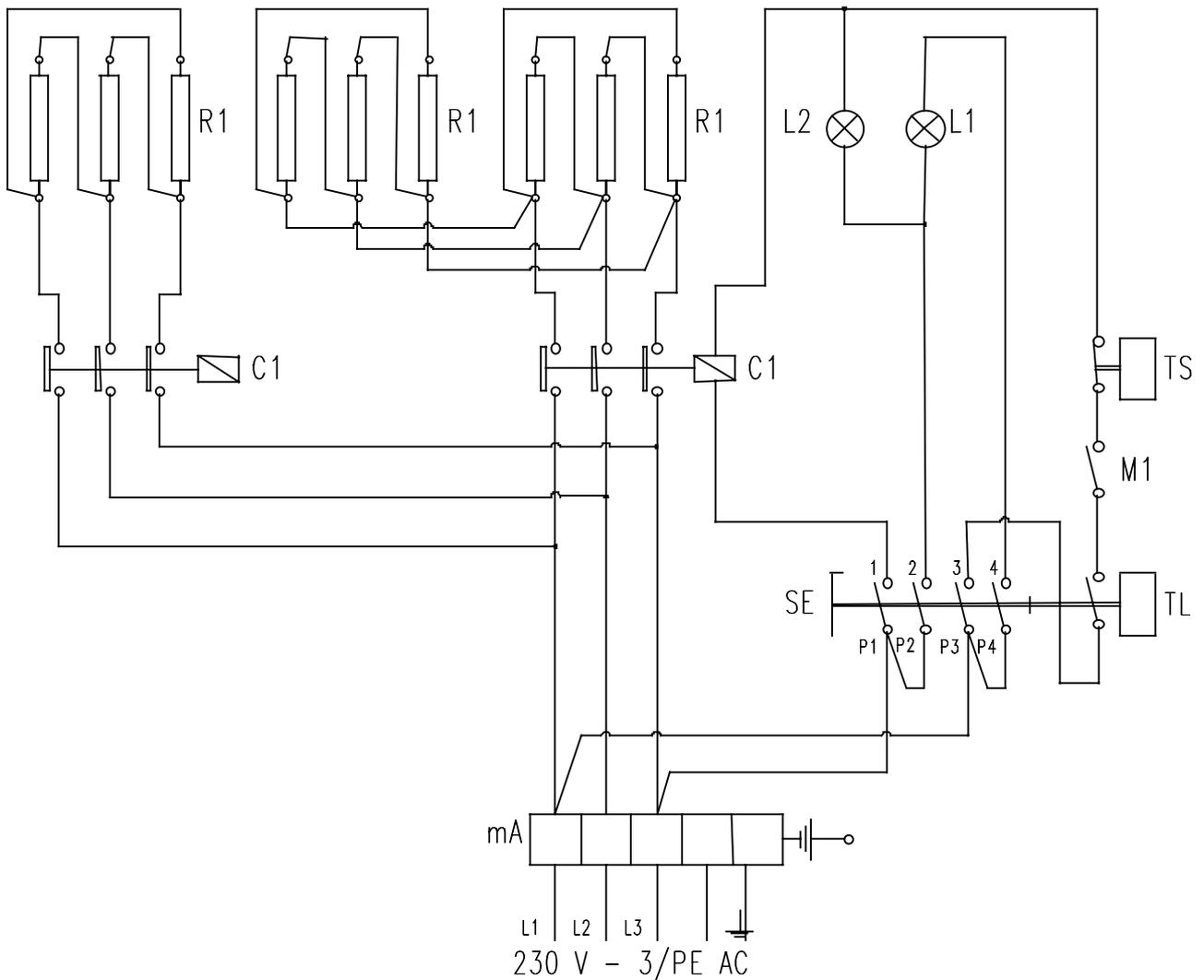


## 4.2.3. ELEKTRISCHER SCHALTPLAN

### MOD. BR120-912ET - 230V 3/PE AC

**LEGENDE:**

<b>MA</b> Anschlußklemme	<b>TL</b> Betriebstemperrregler
<b>SE</b> Hauptschalter	<b>TS</b> Temperaturbegrenzer
<b>C1</b> Fernschalter	<b>R1</b> Heizelement
<b>L1</b> Grüne Signallampe	<b>M1</b> Mikroschalter
<b>L2</b> Orange Signallampe	



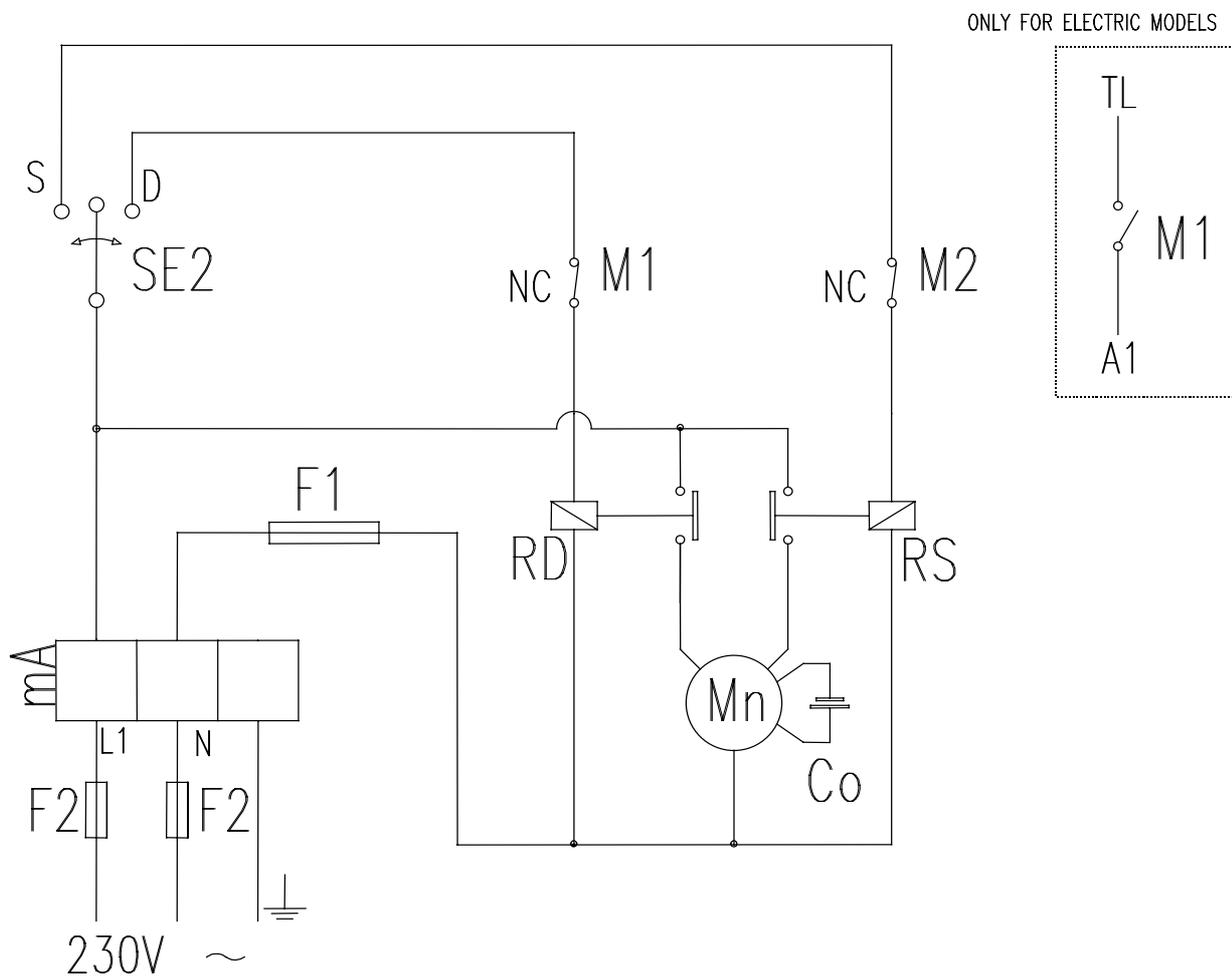
## 4.2.4. ELEKTRISCHER SCHALTPLAN

motor-version

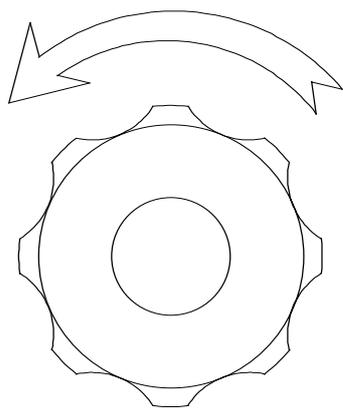
Mod. BRM80-98ET / BRM120-912ET

### LEGENDE:

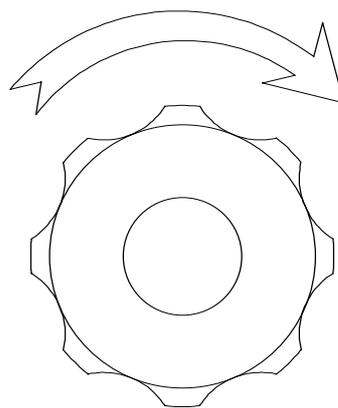
<b>MA</b> Anschlußklemme	<b>M2</b> Mikroschalter Kippung
<b>F1</b> Schmelzsicherung 3,15A - T	<b>RS</b> Relais 1P 30A Kippung der Pfanne
<b>F2</b> Schmelzsicherung 16A	<b>RD</b> Relais 1P 30A Rückstellung der Pfanne
<b>SE2</b> Selektor	
<b>M1</b> Mikroschalter Rückstellung	<b>Mm</b> Getriebemotor einphasig Kippung
<b>TL</b> Betriebstemperrregler	<b>Co</b> Kondensator



### **4.3. BEDIENNUNGSKNEBEL WASSERFÜLLUNG**

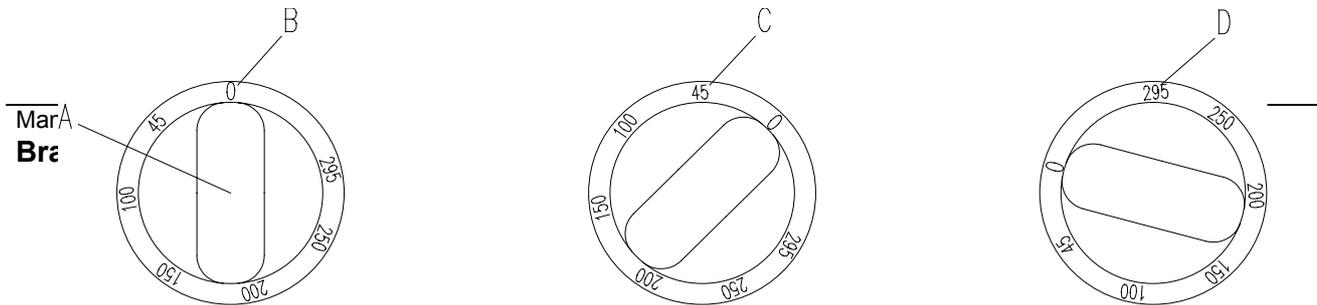


**Drehrichtung für  
Wasser füllung**



**Schließ Drehrichtung**

## 4.4. BEDIENUNGSGRIFF



### LEGENDE:

<b>A</b>	Bedienungsknebel	<b>C</b>	Thermostat Minimum
<b>B</b>	Thermostat Geschloßen	<b>D</b>	Thermostat Maximum

## MOTOR KIPPVORRICHTUNG

### LEGENDE:

<b>A</b>	Bedienungsknebel	<b>C</b>	Stellung für kippung des tiegels
<b>B</b>	Geschlossen-Stellung	<b>D</b>	Stellung für rückstellung des tiegels

POSIZIONE "B"

POSIZIONE "C"

POSIZIONE "D"

