Bedienungsanleitung



2026-10-11

Kipppfanne Gas
BR 780 G

www.rmgastro.com

INHALTSVERZEICHNIS

1. KONFORMITÄTSERKLÄRUNG 3
2. TECHNISCHE DATEN 3
3. GASARTEN, FÜR DIE DAS PRODUKT GEEIGNET IST 3
4. PLATZIERUNG DES GASGERÄTS 4
5. SICHERHEITSMASSNAHMEN IM HINBLICK AUF DEN BRANDSCHUTZ 4
6. INSTALLATION 5
7. ÜBERPRÜFUNG DER WÄRMELEISTUNG 5
8. ANSCHLUSS DES GASANSCHLUSSSCHLAUCHES 5
9. ANSCHLUSS AN FLÜSSIGGAS 5
10. WASSERANSCHLUSS 6
11. ÜBERPRÜFUNG DER GERÄTEEINSTELLUNG FÜR DEN GASTYP 6
12. PRÜFEN DER GERÄTEEINSTELLUNGEN FÜR DIE GASART 6
13. GEBRAUCHSANWEISUNG 7
14. BAD ABGABE 9
15. REINIGUNG UND WARTUNG 10

1. KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Verordnung des Gesundheitsministeriums 38/2001 Slg. Verordnung 1907/2006/EC - REACH Regulation, 1935/2004/EC – Food contact regulation.

Die Produkte erfüllen die Anforderungen des §26 des Gesetzes Nr. 258/2000 in der jeweils gültigen Fassung. Die Produkte erfüllen die Anforderungen der RoHS-Richtlinie 2015/863/EU, 10/2011, 517/2014, 2015/1094, 2015/1095.

Achtung: Der Hersteller lehnt jegliche Haftung für direkte oder indirekte Schäden ab, die durch unsachgemäße Installation, falsche Eingriffe oder Modifikationen, unzureichende Wartung, unsachgemäße Verwendung oder durch andere Ursachen entstehen, die in den Verkaufsbedingungen aufgeführt sind. Dieses Gerät ist ausschließlich für den professionellen Gebrauch bestimmt und darf nur von qualifizierten Personen bedient werden. Teile, die nach der Einstellung vom Hersteller oder einem beauftragten Fachmann gesichert wurden, dürfen vom Benutzer nicht verändert werden.

2. TECHNISCHE DATEN

Das Etikett mit den technischen Daten befindet sich auf der Seiten- oder Rückseite des Geräts. Bitte lesen Sie vor der Installation den Schaltplan und alle folgenden Informationen im beigefügten Handbuch.

Netzbreite [MM]	Nettentiefe [MM]	Nettohöhe [MM]	Nettogewicht / kg]	Gasleistungsaufnahme [KW]	Beckenvolumen [l]
800	900	900	146.40	12.000	50

Volumenkapazität des Behälters [l]	Nutzbares Volumen [l]	Bodendicke	Grobtiefe [MM]	Bruttohöhe [MM]	Maximale Gerätetemperatur [° C]
50.00	50	12.00	800	1065	300

Mindestvorrichtungstemperatur [° C]	Bruttovolumen [M3]	Nettovolumen [M3]	Bruttogewicht [kg]	Bruttobreite [MM]	Dicke der Arbeitsplatte [MM]
50	0.716	0.526	159.40	840	1.50

Die maximale und reduzierte Nennwärmeleistung in kW bezieht sich auf den Hi-Wert des verwendeten Gases. Bei Anschluss des Produkts an LPG muss die Gasflasche in ausreichend belüfteten Räumen aufgestellt werden.

3. GASARTEN, FÜR DIE DAS PRODUKT GEEIGNET IST

Ausführung	Kategorie des Produkts	Anschlussdruck (mbar)	Verwendetes Gas	Zielmärkte
A1	I2E	20	G20	DE, NL, PL, RO
A1	I2ELL	20, 20	G20, G25	DE
A1	I2E+	20/25	G20/G25	BE, FR
A1	I2H	20	G20	AT, BG, CH, CZ, DK, HR, EE, ES, FI, GB, GR, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR, LU, CY, FR
A1	I3B/P	30	G30	BG, CY, CZ, DK, GB, HR, EE, FI, FR, GR, HU, IT, LT, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR
A1	I3B/P	50	G30	AT, DE, CZ, CH, FR, SK
A1	I3P	37	G31	BE, CH, CZ, ES, GB, GR, IE, RO, SI, SK, FR, NL, PT, HR, IT, LT, PL, TR
A1	I3+	28-30/37	G30/G31	BE, CH, CY, CZ, EE, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI, SK, TR

Ausführung	Kategorie des Produkts	Anschlussdruck (mbar)	Verwendetes Gas	Zielmärkte
A1	II2E3B/P	20, 50	G20, G30	DE, PL, RO
A1	II2ELL3B/P	20, 20, 50	G20, G25, G30	DE
A1	II2E+3+	20/25, 28-30/37	G20/G25, G30/G31	BE, FR
A1	II2H3B/P	20, 30	G20, G30	BG, CZ, GB, DK, HR, EE, FI, GR, IT, LT, LV, NO, RO, SE, SI, SK, TR, CY, FR
A1	II2H3B/P	20, 50	G20, G30	AT, CH, CZ, FR, SK
A1	II2H3P	20, 37	G20, G31	CH, CZ, ES, GB, GR, IE, RO, SI, SK
A1	II2H3+	20, 28-30/37	G20, G30/G31	CH, CY, CZ, EE, ES, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SK, SI, TR

4. PLATZIERUNG DES GASGERÄTS

Für die ordnungsgemäße Funktion und Platzierung des Geräts müssen die folgenden Richtlinien gemäß den Normen TPG G 704 01, ČSN 127040 und ČSN 127010 eingehalten werden. Packen Sie das Gerät aus und prüfen Sie, ob es während des Transports beschädigt wurde. Platzieren Sie das Gerät auf einer waagerechten Fläche (maximale Unebenheit bis zu 2°). Kleine Unebenheiten können mit den verstellbaren Füßen ausgeglichen werden. Wenn das Gerät so aufgestellt wird, dass es mit Möbelwänden in Kontakt kommt, müssen diese Temperaturen von bis zu 60 °C standhalten. Die Installation, Einstellung und Inbetriebnahme müssen von einer qualifizierten Person durchgeführt werden, die für solche Arbeiten autorisiert ist, und dies gemäß den geltenden Normen. Das Gerät kann entweder einzeln oder in Serie mit Geräten unserer Produktion installiert werden. Es ist erforderlich, einen Mindestabstand von 10 cm zu brennbaren Materialien einzuhalten. In diesem Fall müssen entsprechende Maßnahmen getroffen werden, um eine thermische Isolierung der brennbaren Teile sicherzustellen. Das Gerät darf nur auf einer nicht brennbaren Oberfläche oder an einer nicht brennbaren Wand installiert werden. **Der minimale Luftdurchsatz aus dem Außenbereich für Geräte der Ausführung A muss je nach Gerätemodell im Bereich von 5–20 m^3/h liegen. Die spezifischen Anforderungen richten sich nach den Installationsvorschriften des jeweiligen Ziellandes. Vom Hersteller oder seinem Vertreter gesicherte Teile des Geräts dürfen von der Person, die die Installation durchführt, nicht verändert werden. Das Gerät muss in einer gut belüfteten Umgebung installiert werden.**

5. SICHERHEITSMASSNAHMEN IM HINBLICK AUF DEN BRANDSCHUTZ

- Die Bedienung des Geräts darf nur von erwachsenen Personen durchgeführt werden.
- Das Gerät darf sicher und gemäß den geltenden Normen des jeweiligen Marktes verwendet werden.

Brandschutz in Bereichen mit besonderem Risiko oder Gefährdung

Schutz vor Hitzeeinwirkung

- Das Gerät muss so aufgestellt oder befestigt werden, dass es stabil auf einer nicht brennbaren Unterlage steht oder hängt.

In einem Abstand von weniger als der Sicherheitsdistanz dürfen keine Gegenstände aus brennbaren Materialien in der Nähe des Geräts platziert werden. (Der Mindestabstand zwischen dem Gerät und brennbaren Materialien beträgt 10 cm.)

Tabelle: Brennbarkeitsstufe von Baumaterialien gemäß ihrer Klassifizierung

Brennbarkeitsstufe	Baumaterialien
A – nicht brennbar	Granit, Sandstein, Beton, Ziegel, Keramikfliesen, Putz
B – schwer entflammbar	Akumin, Heraklit, Lihnos, Itaver
C1 – schwer brennbar	Laubholz, Sperrholz, Hartpapier, Resopal
C2 – mittel brennbar	Spanplatten, Solodur, Korkplatten, Gummi, Bodenbeläge

Brennbarkeitsstufe	Baumaterialien
C3 – leicht brennbar	Faserplatten, Polystyrol, Polyurethan, PVC

- Die obige Tabelle enthält Informationen zur Brennbarkeitsstufe von gängigen Baumaterialien. Geräte müssen sicher installiert werden. Bei der Installation sind außerdem die entsprechenden Planungs-, Sicherheits- und Hygienevorschriften zu beachten:
- Brandschutz von lokalen Geräten und Wärmequellen
- Brandschutz in Bereichen mit besonderem Risiko oder Gefährdung
- Schutz vor Hitzeeinwirkung

6. INSTALLATION

Wichtig: Der Hersteller übernimmt keinerlei Garantie für Mängel, die durch unsachgemäße Verwendung, Nichtbeachtung der in der beigefügten Bedienungsanleitung enthaltenen Anweisungen oder unsachgemäßen Umgang mit den Geräten entstehen. Die Installation, Anpassung und Reparatur von Geräten für Großküchen sowie deren Demontage aufgrund möglicher Beschädigungen der Gaszufuhr dürfen ausschließlich im Rahmen eines Wartungsvertrags durchgeführt werden. Ein solcher Vertrag kann mit einem autorisierten Händler abgeschlossen werden, wobei technische Vorschriften, Normen sowie Vorschriften für die Installation, die Stromversorgung, den Gasanschluss und die Arbeitssicherheit einzuhalten sind. Technische Anweisungen zur Installation und Einstellung sind AUSSCHLIESSLICH für spezialisierte Techniker bestimmt. Die folgenden Anweisungen richten sich an den für die Installation qualifizierten Techniker, damit alle Vorgänge so korrekt wie möglich und gemäß den geltenden Normen ausgeführt werden können. Alle Arbeiten im Zusammenhang mit der Einstellung usw. müssen ausschließlich bei vom Netz getrennten Geräten durchgeführt werden. Sollte es notwendig sein, das Gerät unter Spannung zu halten, ist äußerste Vorsicht geboten. Der Typ des Geräts für die Abzugsinstallation ist auf dem Typenschild angegeben und entspricht Geräten des Typs A1.

7. ÜBERPRÜFUNG DER WÄRMELEISTUNG

Die Geräte müssen überprüft werden, um ihre Wärmeleistung zu verifizieren: Die Wärmeleistung ist auf dem Typenschild angegeben oder in dieser Anleitung zu finden. Es muss zuerst überprüft werden, ob das Gerät für den gleichen Gastyp hergestellt wurde, der verwendet wird, und ob die Angabe auf dem Typenschild mit dem zu verwendenden Gastyp übereinstimmt. Für die Umrüstung auf eine andere Gasart muss überprüft werden, ob der angegebene Gastyp dem entspricht, der in diesem Handbuch empfohlen wird. Der Druck wird mit einem Manometer mit der erforderlichen Empfindlichkeit gemessen. Das Manometer wird an der entsprechenden Stelle angeschlossen. Dafür muss die Schraube mit der luftdichten Dichtung abgeschraubt und das Manometer angeschlossen werden. Nach Abschluss der Messung ist die Schraube wieder festzuschrauben und ihre Dichtheit zu überprüfen.

8. ANSCHLUSS DES GASANSCHLUSSSCHLAUCHES

Der Gasanschluss muss mit einem Rohr von maximal 1,5 Metern Länge aus verzinktem Stahl, Kupfer oder einem flexiblen Stahlschlauch gemäß den geltenden Normen des jeweiligen Landes erfolgen. Jedes Gerät muss über einen Absperrhahn am Anschluss verfügen, um die Gaszufuhr einfach unterbrechen zu können. Nach der Installation des Geräts muss überprüft werden, ob Gaslecks vorhanden sind. Verwenden Sie niemals offenes Feuer, um Gaslecks zu überprüfen. Für die Kontrolle von Gaslecks müssen korrosionsfreie Materialien wie z. B. Seifenlauge verwendet werden. Die Geräte wurden vom Hersteller sorgfältig geprüft, und Angaben zu Gasart, Druck und Gerätetyp finden sich auf dem Typenschild. LPG-Flaschen müssen mit einem Druckregler ausgestattet sein, der den auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Gasüberdrücken und den geltenden Vorschriften des Bestimmungslandes entspricht.

9. ANSCHLUSS AN FLÜSSIGGAS

Der Anschluss des Geräts an die Gasleitung muss mit einem Stahl- oder Kupferschlauch erfolgen, der den geltenden nationalen Anforderungen entspricht. Dieser muss regelmäßig überprüft und bei Bedarf au-

sgetauscht werden. Jedes Gerät muss mit einem Absperrhahn und einem Schnellverschluss ausgestattet sein. Der Schnellverschluss muss frei zugänglich und in Reichweite des Geräts sein. Nach Abschluss der Installation ist zu prüfen, ob Gaslecks vorliegen. Für die Überprüfung verwenden wir Seifenlauge oder Lecksuchsprays. Korrosive Stoffe dürfen nicht verwendet werden! Alle unsere Geräte werden sorgfältig überprüft. Angaben zur Gasart, zum Druck und zur entsprechenden Kategorie sind auf dem Typenschild des Geräts angegeben. Anschluss an Flüssiggas: Der Druck für den Anschluss an Flüssiggas muss 28 oder 30 mbar für Propan/Butan und 37 mbar für Propan betragen. Es ist notwendig, das Typenschild zu prüfen, den Druck zu messen und die Parameter der installierten Düse mit den vom Hersteller geforderten Parametern der Düse abzugleichen. Liegt der Druck unter 25 mbar oder über 37 mbar, DARF DAS GERÄT NICHT ANGESCHLOSSEN WERDEN. Anschluss an Erdgas: Der Druck für den Anschluss an Methan muss 18 oder 20 mbar betragen. Es ist notwendig, das Typenschild zu prüfen, den Druck zu messen und die Parameter der installierten Düse mit den vom Hersteller geforderten Parametern der Düse abzugleichen. Liegt der Druck unter 15 mbar oder über 22,5 mbar, DARF DAS GERÄT NICHT ANGESCHLOSSEN WERDEN.

10. WASSERANSCHLUSS

Der Wasseranschluss erfolgt über Zuleitungsschläuche mit einem G1/2-Gewinde. Die Wasserzufuhr muss mit separaten Absperrventilen ausgestattet sein, die frei zugänglich und in der Nähe des Geräts positioniert sind. Das Gerät enthält Rückschlagventile. Das Wasser zum Befüllen des Doppelraums muss enthärtet sein – maximal 5° auf der französischen Härteskala. Der Wasserdruck muss im Bereich von 50–300 kPa liegen.

11. ÜBERPRÜFUNG DER GERÄTEEINSTELLUNG FÜR DEN GASTYP

Unsere Geräte sind für Erdgas zertifiziert und eingestellt (siehe Typenschild). Eine Umrüstung oder Anpassung auf einen anderen Gastyp darf ausschließlich von einem autorisierten Techniker durchgeführt werden. Die Düsen für verschiedene Gastypen befinden sich in einem Beutel, der dem Gerät beiliegt, und sind in Hundertsteln von Millimetern gekennzeichnet (siehe Tabelle der technischen Daten).

Produkttyp	Zündung	Anheben der Wanne	Material des Wannenbodens	Volumen der Wanne (l)	Leistung (kW)
BR-780 G	zapalovač	Handheld	FE	50	12
BR-780 G/N	zapalovač	Handheld	INOX	50	12
BRM-780 G	zapalovač	MOTOR	FE	50	12
BRM-780 G/N	zapalovač	MOTOR	INOX	50	12

	9,45 kWh/m3 G20 NATURAL GAS (20,25) mbar	8,12 kWh/m3 G25 NATURAL GAS (20,25) mbar	12,68 kWh/kg G30 BUTAN (30)mbar	12,87 kWh/kg G31 PROPAN 37mbar
Brennerdüsendurchmesser 1/100mm	310	310	175	165
Zündbrennerdüsendurchmesser 1/100mm	51	51	30	30
Düsenüberdruck - volle Leistung (mbar)	9	13,5	26	26
Einstellungen der Luftregulierung (mm)	11	11	10	10
Gasverbrauch	1,27	1,477	0,946	0,932

12. PRÜFEN DER GERÄTEEINSTELLUNGEN FÜR DIE GASART

Unsere Geräte sind für Erdgas zugelassen und geregelt (siehe Typenschild). Die Umstellung oder Anpassung an eine andere Gasart darf nur von einem autorisierten Techniker durchgeführt werden. Die Düsen für die verschiedenen Gasarten befinden sich in dem mit der Pfanne gelieferten Beutel und sind in Hundertstel mm angegeben (Tabelle der technischen Daten des Brenners).

Auswechseln der Düsen:

Zum Auswechseln der Düse muss die Frontplatte abgenommen, der Luftregler nach Lösen der M5-Schraube eingesetzt, die Originaldüse abgeschraubt und die neue Düse mit dem Schraubenschlüssel 13 eingeschraubt werden. Anschließend muss der Luftregler auf den neuen Wert eingestellt werden. Die Abmessungen für das jeweilige Gas sind in der Tabelle der technischen Daten des Brenners angegeben.

Als nächstes muss die Zündbrennerdüse ausgetauscht werden. Das Zuleitungsrohr zum Zündbrenner wird mit dem Schraubenschlüssel 10 demontiert und herausgeschoben. Die Düse befindet sich zwischen dem Ende des Rohrs und dem Zündbrenner. Nach dem Austausch und dem Wiedereinbau des Zuleitungsrohrs muss die Verbindung auf Dichtheit überprüft werden.

Einstellung des Drucks:

Der Druck wird mit einem Manometer mit der erforderlichen Empfindlichkeit gemessen. Das Manometer wird an der entsprechenden Stelle angeschlossen, nachdem die Schraube mit der luftdichten Kappe abgeschraubt wurde. Die Druckeinstellschraube ist durch Abnehmen der Kappe zugänglich. Der Druck wird auf den in der Tabelle der technischen Daten des Brenners angegebenen Wert eingestellt. Nach Abschluss der Messung ist die Schraube wieder einzuschrauben und auf Dichtheit zu prüfen.

Wichtig!

Nachdem das Gerät auf eine andere Gasart eingestellt wurde, muss der Gaswechsel auf dem Geräteschild angegeben werden.

Inbetriebnahme und Überprüfung des Betriebs:

- Nach dem Anschluss des Geräts an das Stromnetz müssen das Gerät, die gesamte Anlage und der Betrieb des Geräts geprüft werden.
- Insbesondere sind folgende Punkte zu prüfen:
-Prüfen Sie, ob alle Anschlüsse gemäß der mitgelieferten Installationsanleitung vorgenommen wurden
-Prüfung, ob alle geltenden Normen und Sicherheitsvorschriften sowie die einschlägigen Vorschriften und Richtlinien beachtet und eingehalten wurden
-Prüfen Sie die Geräte auf Gaslecks
-Prüfen Sie die Wasserversorgung auf Leckagen
-Kontrolle der Zündung der Brenner
-Prüfung der Brennstabilität der Flamme

- Wenn das Gerät auf eine andere Gasart umgestellt wird, ist das Typenschild zu ändern.

13. GEBRAUCHSANWEISUNG

Achtung!

Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, müssen Sie die Schutzfolie des Edelstahlblechs von der gesamten Oberfläche abziehen und sie dann mit Wasser und Spülmittel gut abwaschen, auch die Wanne, und sie dann mit einem in sauberem Wasser getränkten Tuch abwischen. Wischen Sie die Wanne mit einem Tuch trocken, reiben Sie den Boden der Wanne mit Speiseöl ein und brennen Sie den Boden bei 230°C ein. Bei Wannenböden aus Stahllegierungen ist vor dem Kochen ein Einbrennen erforderlich. Bei Wannenböden aus Stahllegierung ist darauf zu achten, dass sie nach dem Kochvorgang regelmäßig gewartet werden. Der Wannenboden aus Stahllegierung ist in erster Linie für den Betrieb mit Öl ausgelegt. Wenn die Wanne mit Chemikalien gereinigt wird, muss ein erstes Einbrennen der Wanne vorgenommen werden. Das Gerät darf unter keinen Umständen als Fritteuse oder deren Ersatz verwendet werden!!! Das Frittieren der Pfanne führt zu einer Verfärbung der Pfanne, was ein völlig normales Phänomen und kein Fehler ist. Zum Kochen

empfehlen wir einen Boden aus rostfreiem Stahl.

Zündung des Hauptbrenners

Version mit Piezozünder

Schieben Sie die Tür unten links an der Frontplatte auf und drehen Sie den Drehknopf des Gasventils in die Zündposition (Abb. 2, Pos. 3 und Abb. 6) und halten Sie ihn gedrückt. Drücken Sie mehrmals auf den Piezozünderknopf. Nach dem Anzünden des Brenners den Knopf einige Sekunden lang (ca. 10-20 Sekunden) gedrückt halten, bis sich das Schutzrohr erwärmt hat, dann den Knopf loslassen. Sollte die Flamme erlöschen, wiederholen Sie den Vorgang.

Anzünden des Hauptbrenners und Temperaturregelung

Drehen Sie den Drehknopf des Gasventils auf die Zündposition des Hauptbrenners (Abb. 6) und stellen Sie die gewünschte Temperatur am Drehknopf des Betriebsthermostats ein. Der Hauptbrenner wird gezündet.

Ausschalten des Hauptbrenners

Der Hauptbrenner kann ausgeschaltet werden, indem der Drehknopf des Betriebsthermostats auf „0“ gestellt wird oder indem der Drehknopf des Gasventils in die Zündstellung gedreht wird. Der Hauptbrenner erlischt immer und nur der Zündbrenner bleibt eingeschaltet.

Ausschalten des gesamten Geräts

Drehen Sie den Drehknopf des Gasventils auf die Position „Aus“. Alle Brenner sind dann ausgeschaltet.

Einfüllen des Wassers in die Wanne

Öffnen Sie den Wanneneinfüllhahn und schließen Sie ihn wieder, wenn die gewünschte Menge eingefüllt ist. Wasser

Füllen Sie das Wasser nur bei geöffnetem Wannendeckel ein. Es darf kein Wasser in das Gerät gelangen, wenn sich Öl in der Wanne befindet und diese eingeschaltet ist.

Entleeren der Wannenfüllung

Kippen Sie die Wanne mit Hilfe des Handrads in die gewünschte Position zum Entleeren. WARNUNG! Vor dem Entleeren der Wanne ein geeignetes Gefäß unter den Überlauf stellen. Seien Sie beim Umgang mit dem kochenden Inhalt äußerst vorsichtig. In der höchsten Stellung ist die Wanne vollständig entleert. Bringen Sie die Wanne nach dem Entleeren wieder in die Arbeitsposition.

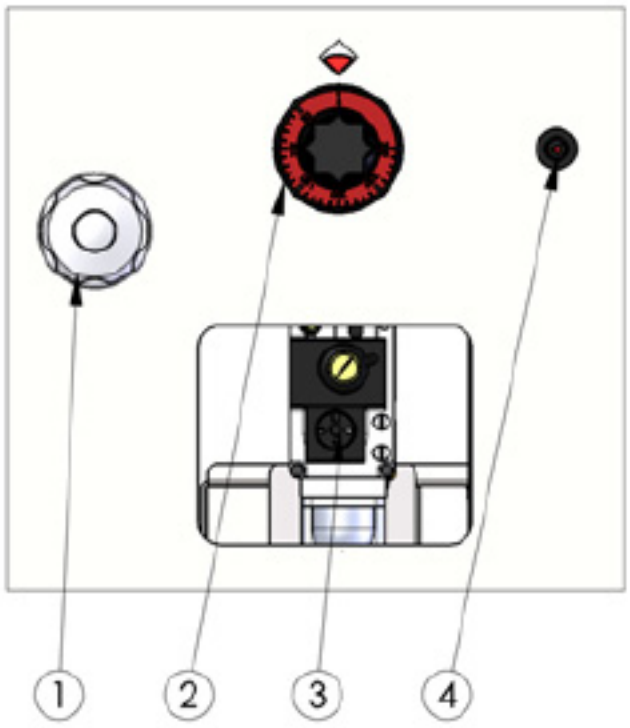
VORSICHT!

Beim Anheben der Wanne erlischt der Hauptbrenner, beim Absenken wird er wieder entzündet. Daher sollte die Wanne nur bei ausgeschaltetem Brenner gehandhabt werden.

! Beim Frittieren darf die Öltemperatur 230 °C nicht überschreiten!

! VOR DER ERSTEN BENUTZUNG DES GERÄTES IST DIE GEBRAUCHSANWEISUNG ZU LESEN !

KONTROLLIERT



1 - Wasserbefüllung
2 - Steuerung des Arbeitsthermostats
3 - Steuerung des Gasventils
4 – Piezo-Zünder



Position aus | Stellung der Zündung | Hauptbrenner-Zündstellung

14. BAD ABGABE

Gehen Sie beim manuellen Kippen des Bades wie folgt vor:

1) Stellen Sie einen ausreichend großen, temperaturbeständigen Behälter unter den Auslauf.
2) den Inhalt der Wanne nach dem Braten abkühlen lassen
3) den Griff am Steuerrad kippen

4) beginnen Sie das Rad nach rechts zu drehen, um die Wanne anzuheben, und nach links, um die Wanne abzusenken

5) Heben Sie die Wanne so sanft wie möglich an, damit sie nicht wackelt.

Achtung!

Lassen Sie das Öl niemals bei Frittiertemperatur aus der Wanne ab. Seien Sie beim Umgang mit der Wanne und ihrem Inhalt äußerst vorsichtig; einige Teile können noch heiß sein, nachdem der Inhalt abgekühlt ist. Beachten Sie beim motorisierten Kippen die oben genannten Warnhinweise.

Beachten Sie beim motorisierten Kippen der Wanne die oben genannten Warnhinweise. Das elektrische Kippen erfolgt über die Kipptaste. Benutzen Sie den Pfeil nach oben, um die Wanne zu kippen, und den Pfeil nach unten, um die Wanne wieder in die Grundstellung zu bringen.

! SEIEN SIE BEIM KIPPEN DER WANNE BESONDERS VORSICHTIG, ES BESTEHT VERLETZUNGSGEFAHR!

15. REINIGUNG UND WARTUNG

Es wird empfohlen, das Gerät mindestens einmal im Jahr von einem Fachkundendienst überprüfen zu lassen. Alle Eingriffe am Gerät dürfen nur von einer qualifizierten Person durchgeführt werden, die für solche Arbeiten autorisiert ist. **ACHTUNG!** Das Gerät darf nicht mit direktem oder Hochdruckwasser gereinigt werden. Reinigen Sie das Gerät täglich. Eine tägliche Wartung verlängert die Lebensdauer und Effizienz des Geräts. Schalten Sie immer die Hauptstromzufuhr des Geräts aus. Reinigen Sie die Edelstahlteile mit einem feuchten Tuch und einem Reinigungsmittel ohne grobe Partikel und wischen Sie sie trocken. Verwenden Sie keine abrasiven oder korrosiven Reinigungsmittel. Achtung! Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, müssen alle Schutzfolien von den Oberflächen entfernt werden. Anschließend reinigen Sie das Gerät gründlich mit Wasser und einem Geschirrspülmittel und wischen es mit einem feuchten Tuch ab. **HINWEIS** Die Garantie deckt keine Verbrauchsteile ab, die dem normalen Verschleiß unterliegen (Gummidichtungen, Glühlampen, Glas- und Kunststoffteile usw.). Ebenso gilt die Garantie nicht, wenn das Gerät nicht gemäß der Anleitung – durch einen autorisierten Techniker nach entsprechenden Normen – installiert wurde oder unsachgemäß behandelt wurde (Eingriffe in die interne Technik usw.) oder von ungeschultem Personal und entgegen der Bedienungsanleitung betrieben wurde. Die Garantie deckt auch keine Schäden ab, die durch Naturgewalten oder äußere Einwirkungen verursacht wurden. **Zweimal jährlich ist eine Kontrolle durch den Kundendienst erforderlich. Geben Sie Transportverpackungen und Geräte nach Ablauf ihrer Lebensdauer gemäß den Vorschriften zur Abfallentsorgung und zur Entsorgung von gefährlichem Abfall ab.**