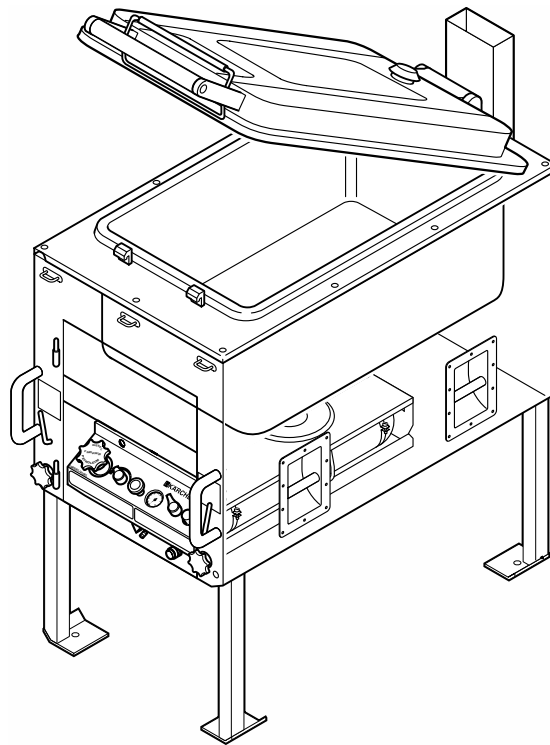


Betriebsanleitung

Bratmodul 70 I

1.952-500.0 bis 1.952-509.0



GHB 4.950-908.0

BTA 5.951-808.0

ETL 5.955-323.0

02/01

Inhaltsverzeichnis

1	Beschreibung	1
1.1	ALLGEMEINE ANGABEN	1
1.2	VERWENDUNG	1
1.3	GERÄTEANSICHT	1
1.4	TECHNISCHE DATEN	1
1.5	KOMPONENTEN DES BRATMODULS	2
1.6	SONDERZUBEHÖR	4
1.7	KOCHZUBEHÖR	4
2	Bedienung	5
2.1	BRATMODUL ABSETZEN UND VORBEREITEN	5
2.2	INBETRIEBNAHME	7
2.3	AUßERBETRIEBNAHME UND REINIGUNG	8
2.4	VERLASTEN DES BRATMODULS NACH ABGESETZTEM BETRIEB.....	8
3	Sicherheitsbestimmungen	11
3.1	ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE	11
3.2	PERSONALHYGIENE	11
3.3	SICHERHEITSBESTIMMUNGEN FÜR DEN KOCHBETRIEB	12
3.4	SICHERHEITSBESTIMMUNGEN FÜR REINIGUNGS- UND PFLEGEARBEITEN .	12
3.5	UMWELTSCHUTZMAßNAHMEN	12
4	Reinigung und Pflege	13
4.1	BRATMODUL REINIGEN	13
4.2	HYGIENEPLAN	15
5	Hinweise zur Behebung von Störungen	17

1 Beschreibung

1.1 Allgemeine Angaben

Das Bratmodul ist eine Kocheinheit, die zusammen mit anderen Modulen auf einer Modulfeldküche oder abgesetzt als Einzelmodul betrieben werden kann.

Das Bratmodul kann mit verschiedene Brenntypen betrieben werden.

1.2 Verwendung

Das Bratmodul wird zum Anbraten größerer Mengen von Braten oder Gulasch eingesetzt.

1.3 Geräteansicht

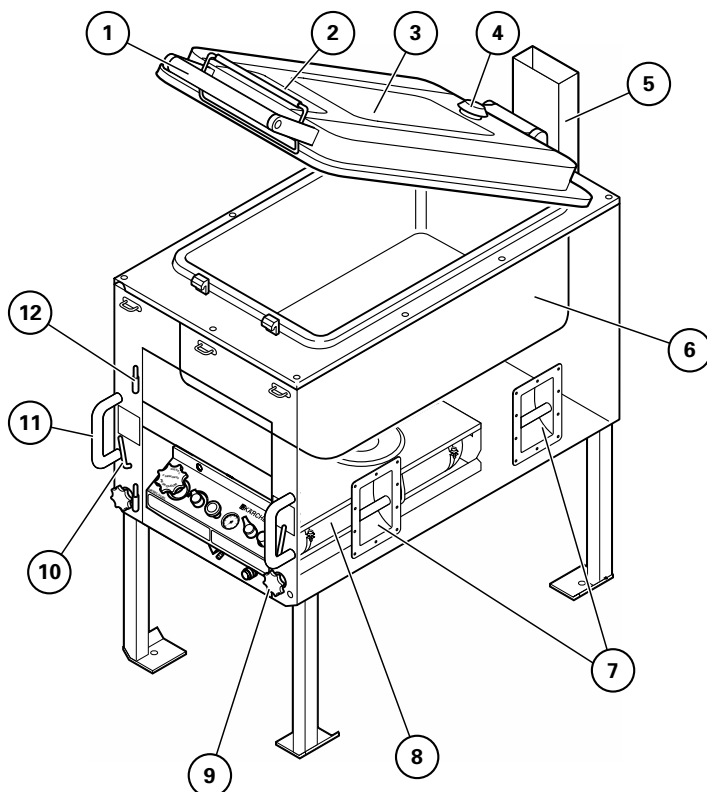


Bild 1 Bratmodul abgesetzt mit Universalbrenner

1.4 Technische Daten

Länge	1107 mm
Breite	700 mm
Höhe ohne ausgefahrene Stützbeine	695 mm
Höhe mit ausgefahrenen Stützbeinen	984 mm
Gewicht, leer und ohne Brenner	133 kg
Nenninhalt des Bratkessels nach DIN 18855	70 l
Fassungsvermögen	85 l

1.5 Komponenten des Bratmoduls



- | | |
|--------------------|-------------------------------|
| 1 Griffbügel | 7 Griffmulden |
| 2 Verschlussbügel | 8 Universalbrenner |
| 3 Kesseldeckel | 9 Sterngriff |
| 4 Belüftungsventil | 10 Kegelgriff |
| 5 Abgasrohr | 11 Tragegriff |
| 6 Bratkessel | 12 Scharnier für Brennraumtür |

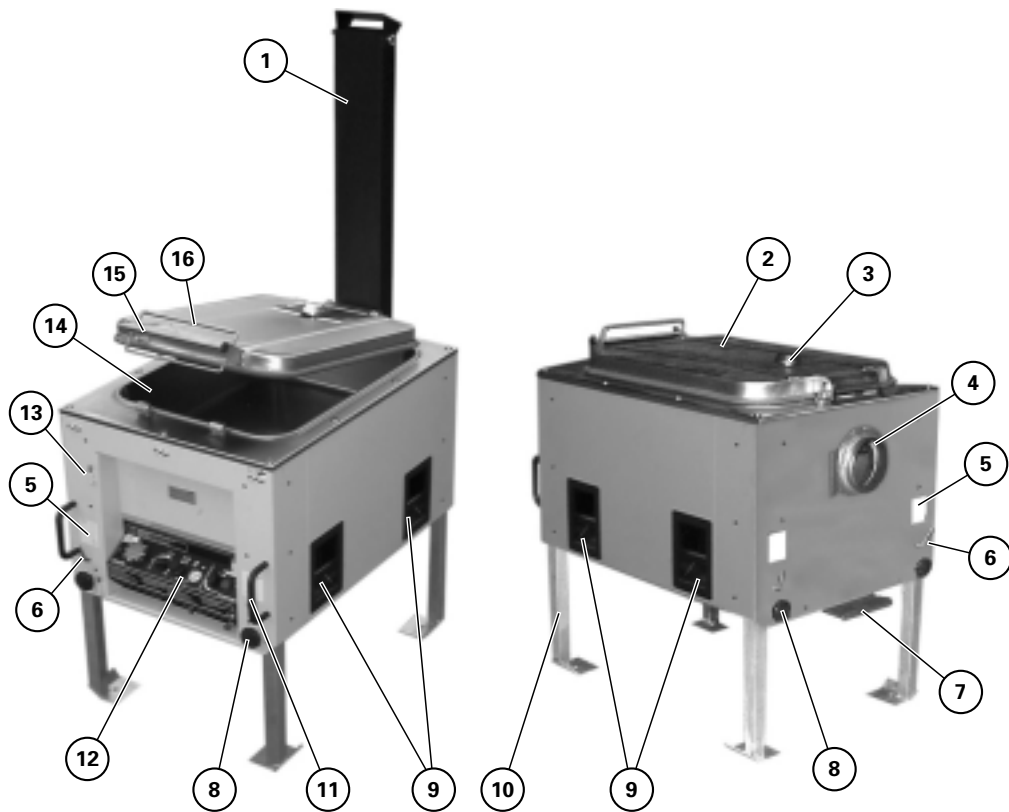
Bild 2 Bratmodul

Das Bratmodul besteht aus

- einem rechteckigen, lackierten und wärmeisolierten Stahlblechgehäuse,
- der Rückwand mit einer Halterung für den abnehmbaren Abgasstutzen (3/4) oder für ein Abgasrohr (3/1), einem Auflageblech (3/7) zum Abnehmen des Moduls vom Anhänger, zwei Sterngriffen (3/8), zwei Kegelgriffen (3/6) sowie zwei Piktogrammen (3/5),
- zwei Seitenwänden mit je zwei kunststoffüberzogenen Griffmulden (3/9),
- dem Bodenteil mit Anschlägen für den Brenner (3/12),
- der Frontplatte mit aushängbarer Brennraumtür, dem Brenneinschub, zwei Tragegriffen (3/11), zwei Sterngriffen (3/8), zwei Kegelgriffen (3/6) sowie zwei Piktogrammen,
- vier in den Gehäuseecken versenkbaren und höhenverstellbaren Stützbeinen (3/10),
- dem Bratkessel (3/14) aus Edelstahl mit Schwallrand sowie dem Kompensboden mit Hitzeschild zur besseren Wärmeverteilung und zur Flammenabschirmung und

- dem Kesseldeckel (3/2) aus Edelstahl mit Dichtung, Scharnier, Griffbügel (3/15) mit Verschlussbügel (3/16) sowie einem Belüftungsventil (3/3) mit Wrasenteller.

VORSICHT Das Bratmodul niemals ohne Abgasabführung betreiben.
Feuergefahr!



- | | | |
|--------------------|---------------------|----------------------------------|
| 1 Abgasrohr | 7 Auflageblech | 13 Scharnier für
Brennraumtür |
| 2 Kesseldeckel | 8 Sterngriff | 14 Bratkessel |
| 3 Belüftungsventil | 9 Griffmulden | 15 Griffbügel |
| 4 Abgasstutzen | 10 Stützbeine | 16 Verschlussbügel |
| 5 Piktogramm | 11 Tragegriff | |
| 6 Kegelgriff | 12 Universalbrenner | |

Bild 3 Komponenten des Bratmoduls

1.6 Sonderzubehör**HINWEIS** Nicht im Lieferumfang enthalten

Abgasrohr für Einzelmodul Best. Nr. 4.462-062.0

1.7 Kochzubehör**HINWEIS** Nicht im Lieferumfang enthalten

GN 1/1-140 gelocht mit Klappgriff	6.393-492.0
Aushebehaken	6.373-437.0
Rührlöffel	6.393-319.0
Schöpfkelle	6.393-320.0
Handschöpfer	6.393-321.0
Handschöpfer, breit	6.393-391.0

2 Bedienung

2.1 Bratmodul absetzen und vorbereiten

VORSICHT Zum Absetzen des Moduls sind mindestens 2 Personen erforderlich.
Zum Tragen des Moduls sind mindestens 4 Personen erforderlich.

Die beiden hinteren Module sind zuerst vom Anhänger abzusetzen.

Vor dem Ausbau der hinteren Module muss der Kennzeichenträger (4/2) abgeklappt werden.

ACHTUNG Der vorgesehene Standort für den abgesetzten Betrieb muss eben und frei von leicht entzündbaren Gegenständen sein.
Die Sicherheitsbestimmungen gemäß Abschnitt 3 sind zu beachten.

1. Die Brennraumtür (4/1) aufschließen und öffnen.
2. Den Brenner aus dem Brennereinschub herausziehen und an einer geeigneten Stelle ablegen.
3. Brennraumtür wieder schließen.
4. Mit einem Ringschlüssel SW 13 die Sechskantschrauben (4/3) der beiden Sicherungslaschen (4/4) lösen.
5. Die Sicherungslaschen um 90° drehen und die Sechskantschrauben wieder festdrehen.

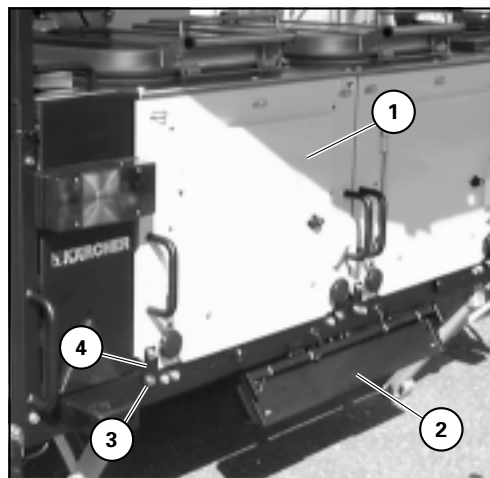


Bild 4

6. Das Modul an den Tragegriffen (5/2) leicht anheben und soweit herausziehen, bis die vorderen seitlichen Griffmulden (5/1) sichtbar werden.
7. Beide Sterngriffe (5/4) durch Linksdrehung lösen.
8. Kegelgriffe (5/3) gemäß aufgedrucktem Piktogramm (5/6) betätigen – die vorderen Stützbeine (5/5) fahren selbsttätig aus.

HINWEIS

Wenn die Stützbeine nicht selbsttätig ausfahren, diese am Fuß nach unten ziehen. Eventuelle Verschmutzungen, die ein Einklemmen der Stützbeine hervorrufen, entfernen.

9. Die Sterngriffe durch Rechtsdrehung wieder festdrehen.

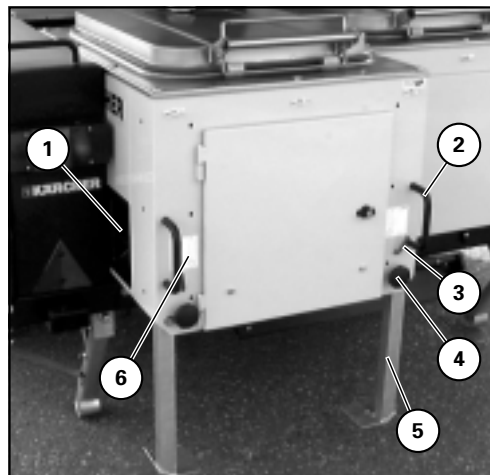


Bild 5

10. Das Modul anschließend so weit herausziehen, bis das Halteblech (6/1) an der Rückwand des Moduls auf dem Anhängerrahmen (6/2) liegt.
11. Die beiden hinteren Stützbeine entriegeln, vollständig ausfahren lassen und wieder verriegeln.
12. Das Modul an den seitlichen Griffmulden (6/3) und den Tragegriffen (5/2) fassen und zum vorgesehenen Stellplatz tragen.

ACHTUNG

Beim Aufstellen des Moduls auf die Hauptwindrichtung achten. Darauf achten, dass das Modul am Stellplatz waagrecht steht. Unebenheiten durch geeignete Unterlagen ausgleichen oder Stützbeine in ihrer Höhe entsprechend korrigieren.

13. Auf der Rückseite des Moduls den Abgasstutzen (7/1) aus der Halterung (7/2) herausziehen.
14. Abgasrohr z. B. vom Anhänger der Modulfeldküche entnehmen.

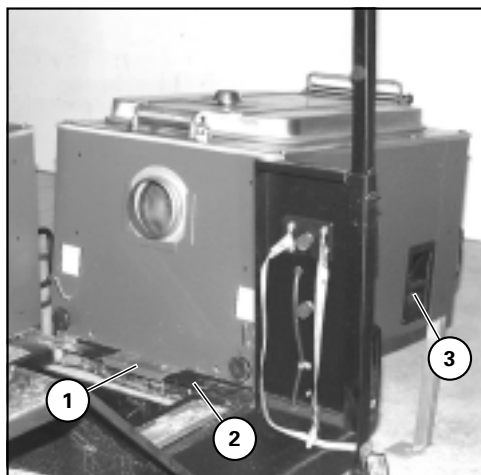


Bild 6

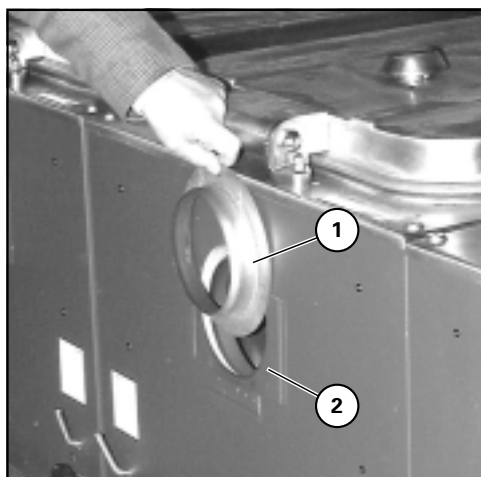


Bild 7

15. Abgasrohr (8/1) von oben in die Halterung einsetzen.

ACHTUNG

Der Betrieb des Moduls im abgesetzten Zustand ohne Abgasrohre ist verboten!

16. Die Brennraumbür öffnen, aushängen und an einer geeigneten Stelle ablegen.

HINWEIS

Beim Aushängen der Brennraumbür auf die Distanzscheiben an den Scharnieren achten.

17. Den aus dem Modul entnommenen Brenner wieder in den Brennereinschub einsetzen.

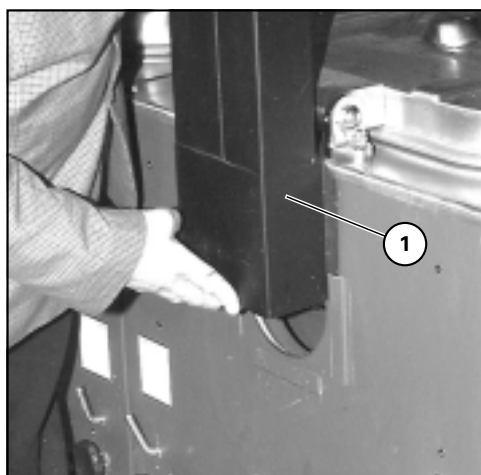


Bild 8

2.2 Inbetriebnahme

- Den Griffbügel (9/3) mit einer Hand nach unten und den Verschlussbügel (9/2) mit der anderen Hand in Richtung Belüftungsventil (9/1) drücken, Kesseldeckel (9/4) aufklappen.

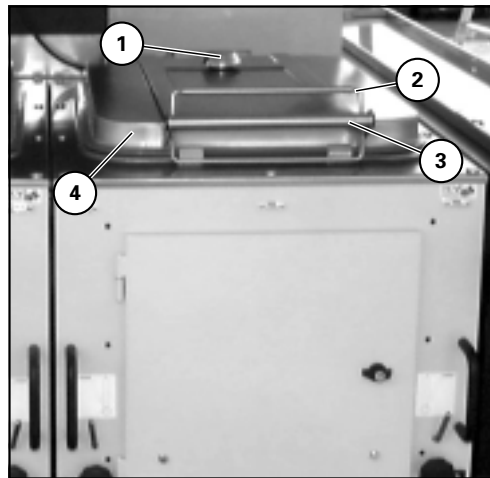


Bild 9

- Das Belüftungsventil (9/1), den Wrasenteller (10/1), das Abtropfblech (10/2) und die Dichtung (10/3) innen am Rand des Kesseldeckels auf Sauberkeit prüfen, ggf. reinigen.

HINWEIS

Das Belüftungsventil zur Prüfung herausdrehen, den Wrasenteller unter leichtem Druck etwas drehen und von den beiden Bolzen abnehmen, das Abtropfblech nach links schieben und von den beiden Bolzen abnehmen. Der Einbau erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

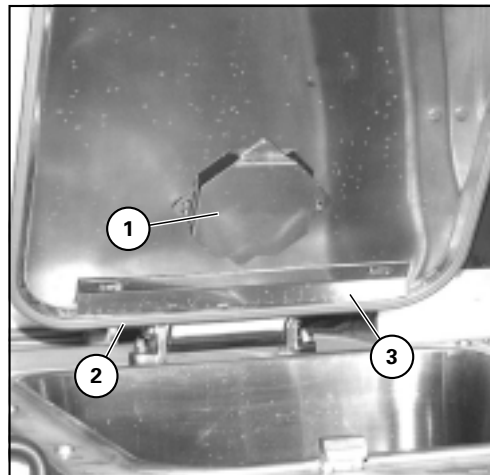


Bild 10

- Brenner (11/2) überprüfen (siehe Brennerhandbuch) und bis zum Anschlag in den Brennereinschub (11/1) schieben.
- Kessel mit Bratgut füllen.
- Brenner in Betrieb nehmen (siehe Brennerhandbuch).

ACHTUNG

Beim Kurzbraten, Braten in Fett, Anschwitzen und Rösten muß der Deckel des Bratkessels immer geöffnet bleiben.

Leeren Bratkessel nicht überhitzen.

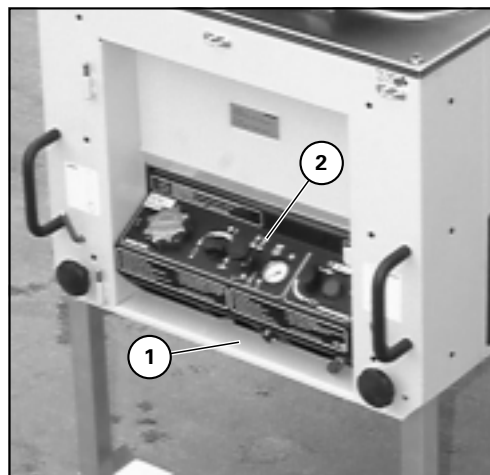


Bild 11

2.3 Außerbetriebnahme und Reinigung

(1) Nach jedem Bratvorgang

1. Den eingesetzten Brenner gemäß Brennerhandbuch außer Betrieb nehmen.
2. Bratkessel entleeren.
3. Eingebraunte Stellen, im warmen Zustand, mit geeignetem Reinigungsmittel behandeln.
4. Das Bratmodul nach einer ausreichend langen Abkühlphase gemäß Abschnitt 4.2.2 gründlich reinigen.

(2) Nach dem Einsatz

1. Das Bratmodul nach einer ausreichend langen Abkühlphase gemäß Abschnitt 4.2.2 gründlich reinigen.
2. Belüftungsventil aus dem Kesseldeckel herausschrauben, reinigen und wieder einschrauben.
3. Die Kesseldeckel zum Lüften offen lassen.

HINWEIS Beim nächsten Einsatz muss vor der Inbetriebnahme der Bratkessel nochmals gründlich ausgespült werden.

4. Nach dem Betrieb mit flüssigen Betriebsmitteln ist der Betriebsmitteltank des Brenners vollständig in ein geeignetes Gefäß zu entleeren.
5. Die Brenner in den Brennereinschub einsetzen und bis zum Anschlag zurückschieben.
6. Die Brennräumtür an der Frontseite des Moduls anbringen und abschließen.

2.4 Verlasten des Bratmoduls nach abgesetztem Betrieb

1. Den Anhänger in unmittelbarer Nähe der Module abstellen und mit der Hand-Feststellbremse und den Unterlegkeilen sichern.
2. Alle vier Klappstützen bis auf den Boden ausfahren.
3. Das Abgasrohr an der Modulrückseite aus der Halterung herausziehen und auf dem Anhänger verlasten.
4. Den Abgasstutzen in die Halterung auf der Modulrückseite einsetzen.
5. Kesseldeckel schließen.

HINWEIS Befindet sich der Brenner noch im Brennereinschub, diesen herausziehen und an einer geeigneten Stelle ablegen.

VORSICHT Beim Anheben, Tragen und Absetzen des Moduls stets in die Griffmulden fassen. Niemals unter die Seitenbleche! **Gefahr von Schnittverletzungen!**

6. Modul zum Anhänger tragen und mit dem auf der Modulrückseite angebrachten Halteblech auf dem Anhängerrahmen aufsetzen.
7. Auf der Modulrückseite die Sterngriffe lösen, die Kegelgriffe gemäß Piktogramm betätigen und die Stützbeine vollständig einschieben.
8. Die Kegelgriffe loslassen und die Sterngriffe festdrehen.
9. Das Modul mit den vorderen Tragegriffen leicht anheben und soweit auf den Anhänger schieben, bis die vorderen seitlichen Griffmulden sich über dem Anhängerrahmen befinden.
10. Die vorderen Stützbeine nach Lösen der Sterngriffe und Betätigen der Kegelgriffe vollständig einschieben, die Kegelgriffe loslassen und die Sterngriffe festdrehen.

11. Das Modul erneut leicht anheben und vollständig auf den Anhänger schieben.

HINWEIS Beim Zurückschieben darauf achten, dass

- das Halteblech auf der Modulrückseite unter das Kaminmodul geschoben wird
- die Bohrungen auf der Modulrückseite in die konischen Aufnahmedorne eingreifen.

12. Das korrekt verlastete Modul durch zwei Sicherungslaschen mit dem Anhängerrahmen verbinden. Dazu die Sechskantschrauben am Anhängerrahmen und am Bratmodul lösen, die Sicherungslasche um 90° drehen und die Sechskantschrauben fest anziehen.

13. Brenner nach dem Entleeren in den Brennereinschub einsetzen und bis zum Anschlag zurückschieben.

14. Die Brennraumtür an der Frontseite des Moduls einsetzen und verschließen.

15. Ggf. Kennzeichenträger hochklappen und mit den beiden seitlichen Knebeln sichern.

3 Sicherheitsbestimmungen

3.1 Allgemeine Sicherheitshinweise

- Zum Absetzen des Moduls sind mindestens 2 Personen erforderlich.
- Zum Tragen des Moduls sind mindestens 4 Personen erforderlich.
- Beim Anheben, Transport und Absetzen des Moduls stets in die Griffmulden fassen. Niemals unter die Seitenbleche. **Gefahr von Schnittverletzungen!**
- Sicherheitseinrichtungen, wie z. B. Ventile und Deckelverschlüsse dürfen in ihrer Einstellung nicht verändert werden.
- Bei stationärer Aufstellung sind die örtlichen Bauvorschriften zu beachten.
- Formänderungen oder technische Veränderungen sind nur durch den Hersteller zulässig. Eigenmächtige Änderungen am Gerät sind verboten!
- Wartungs- und Instandsetzungsarbeiten dürfen nur durch ausgebildetes Personal und nur im drucklosen Zustand des betreffenden Gerätes durchgeführt werden.
- Nach jeder Instandsetzung ist eine Funktionsprüfung durchzuführen. Die angegebenen Prüf- und Einstellwerte sind zu beachten.

3.2 Personalhygiene

- Das Bratmodul darf nur durch Feldkochpersonal bedient werden, das eine abgeschlossene Ausbildung an diesem Gerät erhalten hat. Nur Personal bei der Bearbeitung von Verpflegung und im Küchenbereich einsetzen, das küchentauglich ist.
- Die küchentaugliche Eignung ist durch eine ärztliche Untersuchung festzustellen.
- Krankheiten und Verletzungen müssen sofort gemeldet werden.
- Die Bekleidung muss sauber sein (einschließlich Kopfbedeckung).
- Das Tragen von Einwegschrürzen beim Kochbetrieb ist verboten. Brandgefahr!
- Hände und unbedeckte Teile der Arme sind zu reinigen und desinfizieren:
 - vor Arbeitsaufnahme,
 - nach jeder längeren Arbeitspause,
 - nach Toilettenbesuch,
 - vor und nach Nahrungsaufnahme,
 - nach der Bearbeitung von Risikolebensmitteln (z. B. Ei, Fisch, Fleisch, Geflügel).

3.3 Sicherheitsbestimmungen für den Kochbetrieb

- Das Bratmodul ist stets mit montiertem Abgasrohr zu betreiben. **Feueregefahr!**
- Vor der Beheizung ist das Belüftungsventil mit Wrasenteller und Deckelverschluss auf Funktion und Gängigkeit zu prüfen. Das Belüftungsventil mit Wrasenteller ist nach jeder Benutzung gemäß Abschnitt 4.1.1 zu reinigen.
- Auf das Belüftungsventil darf kein Gegenstand gelegt werden. Der Öffnungsquerschnitt darf nicht verstopft sein.
- Der Deckel des Moduls muss so verschlossen werden, dass der Verschlussbügel in der Aufnahme eingerastet ist.
- Das Erhitzen von Fett/Speiseöl darf nur bei geöffnetem Deckel erfolgen. **Modul nie unbeaufsichtigt lassen! Fettbrand niemals mit Wasser löschen!**
- Beim Kurzbraten, Braten in Fett, Anschwitzen und Rösten im Bratkessel des Bratmoduls muss der Deckel immer geöffnet bleiben.
- Speisen, die schäumen, zuerst offen ankochen und erst nach dem Abschäumen mit geschlossenem Deckel fertigkochen.

3.4 Sicherheitsbestimmungen für Reinigungs- und Pflegearbeiten

- Bei der Anwendung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sowie Chemikalien und dergleichen sind die Sicherheitshinweise auf den jeweiligen Gebinden sowie die Angaben in den Sicherheitsdatenblättern zu beachten.
- Reinigungsmittel keinesfalls längere Zeit auf Dichtungen, elektrischen Leitungen und Schläuchen einwirken lassen. Leder, Gummi und synthetische Werkstoffe werden dadurch angegriffen, trocknen aus und werden unbrauchbar.

3.5 Umweltschutzmaßnahmen

- Verpackungsmaterial, Lebensmittelabfälle und Speisenreste sind sortenrein zu sammeln und ordnungsgemäß zu entsorgen.
- Küchenabwässer sind gemäß den gültigen Bestimmungen umweltgerecht zu entsorgen.

4 Reinigung und Pflege

HINWEIS Bei Reinigung und Desinfektion müssen die Gebrauchs- und Sicherheitshinweise der eingesetzten Mittel unbedingt beachtet werden.

4.1 Bratmodul reinigen

Gründlich zu reinigen sind:

- der Kesseldeckel einschließlich Belüftungsventil, Wrasenteller und Abtropfblech,
- der Bratkessel,
- der im Kesseldeckel eingesetzte Dichtungsring,
- der Brenneinschub,
- alle Außenflächen und die Stützbeine.

ACHTUNG Der Einsatz von Scheuermitteln, bleichenden bzw. chlorhaltigen Reinigungsmitteln sowie spanabhebender Werkzeuge einschließlich Stahlwolle ist verboten! Die Reinigungsmittel für die Außenflächen und den Brenneinschub dürfen nicht für den Bratkessel und Kesseldeckel verwendet werden.

HINWEIS Belüftungsventil, Wrasenteller und Abtropfblech müssen zur Reinigung ausgebaut werden.

4.1.1 Zubehör Kesseldeckel abbauen

ACHTUNG

Belüftungsventil, Wrasenteller und Abtropfblech nur mit der Hand aus- und einbauen. Das Benützen von Werkzeugen ist verboten!

- Das Belüftungsventil (12/1) aus dem Gewinde (12/2) im Kesseldeckel herausdrehen.

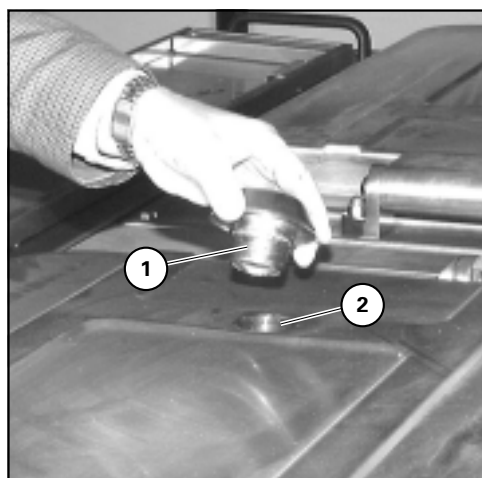


Bild 12

- Den Wrasenteller (13/1) durch eine leichte Rechtsdrehung von den Haltestiften (13/2) innen im Kesseldeckel abnehmen.
- Das Abtropfblech (13/3) nach links schieben und von den beiden Bolzen abnehmen.

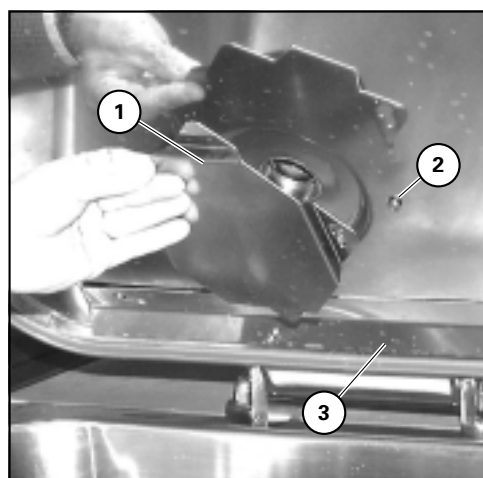


Bild 13

4.1.2 Reinigungs- und Desinfektionshinweise

- Die Reinigung des Belüftungsventils, des Wrasentellers, des Abtropfblechs, des Bratkessels und des Kesseldeckels mit heißem Wasser unter Zugabe eines fettlösenden Reinigungsmittels durchführen. Festhaftende Verschmutzungen mit einer Kunststoffbürste und einem Reinigungsmittel entfernen. Das Innere des Belüftungsventils ggf. mit einer Flaschenbürste reinigen.
- Besonders auf die gründliche Reinigung des im Deckel eingesetzten Dichtungsrings achten. Schadhafte (z. B. rissige und/oder schmierig werdende) Gummidichtungen ersetzen.
- Die Edelstahlflächen dürfen nicht verletzt (verkratzt) oder mit anderen Metallen (z. B. Kupfer, Aluminium) in Kontakt kommen (Kontaktkorrosion). Wird Edelstahl mit säurehaltigen Lebensmitteln (z. B. Speisen mit Senf, Mayonnaise, Zitronensaft, Essig, Kochsalz usw.) in Berührung gebracht, muss die Edelstahlfläche sofort nach Gebrauch gründlich gereinigt, mit klarem Wasser abgespült und getrocknet werden.
- Zur Reinigung der lackierten Außenwände und der Brennereinschübe dürfen weder körnige noch ätzende Mittel verwendet werden.
- Belüftungsventil, Wrasenteller, Abtropfblech und Modul im Anschluss an die Reinigung mit einem für den Lebensmittelbereich zugelassenen Desinfektionsmittel desinfizieren. Nach der Desinfektion gründlich mit klarem Wasser nachspülen. Die gereinigten Teile mit sauberen Einwegtüchern abtrocknen oder ausreichend lange an der Luft trocknen lassen.
- Belüftungsventil, Wrasenteller, Abtropfblech in umgekehrter Reihenfolge wieder einbauen.
- Lackschäden an den Außenwänden nach vollständiger Trocknung ausbessern.

4.1.3 Abgasrohr reinigen

Das Abgasrohr außen mit heißem Wasser unter Zugabe eines fettlösenden Reinigungsmittels und einer Bürste abwaschen.

Die Innenwände des Abgasrohrs bei Bedarf mit einem Reinigungsmittel einsprühen. Nach dessen Einwirkzeit die behandelten Flächen mit klarem Wasser sorgfältig nachspülen. Das gereinigte Abgasrohr anschließend ausreichend lange an der Luft trocknen lassen.

Lackschäden am Abgasrohr nach vollständiger Trocknung ausbessern.

4.2 Hygieneplan

Der Hygieneplan gliedert sich in die Abschnitte:

- Reinigung vor der Benutzung
- Reinigung während der Benutzung
- Reinigung nach der Benutzung
- Desinfektion

4.2.1 Reinigung vor der Benutzung

Lfd. Nr.	Gerät	Reinigungsmittel	Hilfsmittel	siehe Abschnitt	Bemerkung
1	Bratkessel einschließlich Deckel	heißes Wasser mit Spülmittel	Reinigungs- und Trockentücher, Schwamm		

4.2.2 Reinigung während der Benutzung

Lfd. Nr.	Gerät	Reinigungsmittel	Hilfsmittel	siehe Abschnitt	Bemerkung
1	Bratkessel einschließlich Deckel	heißes Wasser oder heißes Wasser mit Spülmittel	Reinigungs- und Trockentücher, Spülbürste Schwamm	4.1.1	ständiges Sauberhalten des Arbeitsbereiches durch Abwischen
2	Belüftungsventil, Wrasenteller und Abtropfblech	heißes Wasser mit Spülmittel	Reinigungs- und Trockentücher Flaschenbürste		

4.2.3 Reinigung nach der Benutzung

Lfd. Nr.	Gerät	Reinigungsmittel	Hilfsmittel	siehe Abschnitt	Bemerkung
1	Bratkessel einschließlich Deckel	heißes Wasser mit Spülmittel, Backofenreiniger	Reinigungs- und Trockentücher, Spülbürste Schwamm	4.1.1	
2	Belüftungsventil, Wrasenteller und Abtropfblech	heißes Wasser mit Spülmittel	Reinigungs- und Trockentücher Flaschenbürste		
3	Abgasrohr	heißes Wasser mit Reinigungsmittel, Reinigungsspray	Reinigungsbürste für Kfz	4.1.3	

4.2.4 Desinfektion

Gegenstand	Zeitpunkt
Bratkessel einschließlich Deckel, Belüftungsventil, Wrasenteller, Abtropfblech	1 x wöchentlich

5 Hinweise zur Behebung von Störungen

Die folgende Auflistung soll helfen, Störungen am Bratmodul so weit zu beheben, daß die rasche Verwendbarkeit während der Einsatzzeit wiederhergestellt bzw. eine Überstellung an die zuständige Instandsetzungseinrichtung ermöglicht wird.

Störung	Ursache	Beseitigung
Brennraumtür schließt nicht	<ul style="list-style-type: none"> • Türschloss hat sich gelöst 	<ul style="list-style-type: none"> • Türschloss ausrichten und Schraube nachziehen
Kesseldeckel bleibt nicht offen	<ul style="list-style-type: none"> • Feder im Drehgelenk defekt 	<ul style="list-style-type: none"> • Feder wechseln
Dampf tritt seitlich aus dem Kesseldeckel aus	<ul style="list-style-type: none"> • Dichtung im Kesseldeckel verschmutzt • Dichtung im Kesseldeckel beschädigt 	<ul style="list-style-type: none"> • Dichtung reinigen • Dichtung wechseln
Rauchgase treten unter dem Kesselrand aus	<ul style="list-style-type: none"> • Dichtungsband beschädigt 	<ul style="list-style-type: none"> • Bratkessel ausbauen, Dichtflächen reinigen und Bratkessel neu eindichten
Im Bratmodul wird Bratgut nicht heiß, Garzeiten zu lang	<ul style="list-style-type: none"> • Störung am Brenner 	<ul style="list-style-type: none"> • siehe Brennerhandbuch
Stark ungleichmäßige Erwärmung des Bratkessels	<ul style="list-style-type: none"> • Brenner nicht in Arbeitsstellung • Brenner brennt einseitig 	<ul style="list-style-type: none"> • Brenner in Arbeitsstellung bringen • siehe Brennerhandbuch

Technische Änderungen vorbehalten

**Alfred Kärcher GmbH + Co KG
Abt./Dept. PSV
Alfred Kärcher Str. 28-40
71364 Winnenden
Germany**



0 71 95 - 14 2797

Fax:

0 71 95 - 14 2720