

Betriebs- und Installationsanleitung

Operating and Installation Instructions
Notice d'utilisation et d'installation

FEP 650/655

KCF 0478

FEP 950/955

KCF 0479

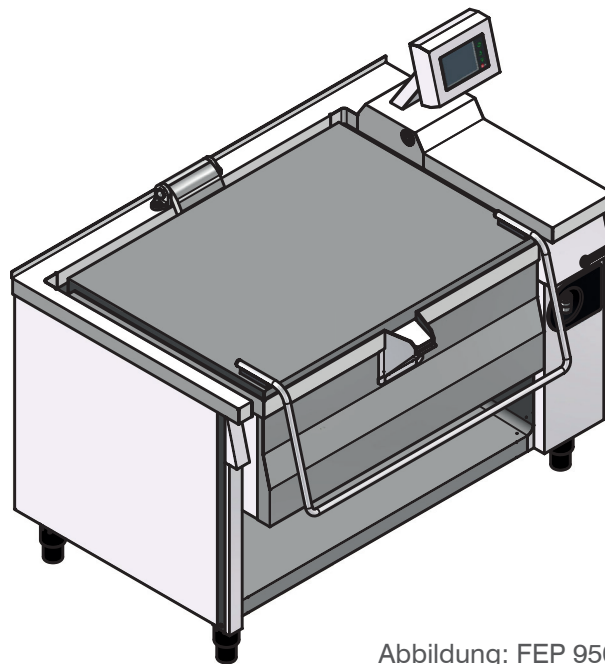


Abbildung: FEP 950

K-Line





Hinweis zum vorliegenden Dokument

Betriebs- und Installationsanleitung. Gemäß Richtlinie 2006/42/EG definiert als „**Originalbetriebsanleitung**“ in der Sprache DE.

Operating and installation instructions. Defined as „**original operating instructions**“ in the German (DE) language under guideline 2006/42/EG.

Mode d'emploi et instructions d'installation. Conformément à la Directive 2006/42/CE défini comme „**Mode d'emploi original**“ en langue DE.

Betriebsanleitung und weitere produktbegleitende Unterlagen aufmerksam lesen und bis zur Produktentsorgung aufbewahren, um eine sachgerechte Anwendung sicherzustellen!

Please read the instructions for use and other product-related documents carefully and keep them until you dispose of the product in order to guarantee the proper use of the appliance!

Lire attentivement la notice d'utilisation et tous les autres documents accompagnant le produit; les conserver jusqu'à l'élimination du produit afin d'assurer une utilisation conforme !

1. Vorwort	8
1.1. Garantie, Gewährleistung und Haftung.....	8
1.2. Kennzeichnung des Gerätes	8
1.3. Eintragen der Typenschilddaten	9
2. Bestimmungsgemäße Verwendung	9
3. Sicherheitshinweise	10
3.1. Erklärung der Warnhinweise	10
3.2. Heiße Oberflächen, Dämpfe und Flüssigkeiten	11
3.3. Elektrischer Strom	11
3.4. Brandgefahr	11
3.5. Hygiene.....	12
3.6. Reinigung.....	12
3.7. Unsachgemäßer, nicht bestimmungsgemäßer Gebrauch.....	12
4. Das Gerät im Überblick	13
5. Installation	14
5.1. Aufstellen, Anschließen	14
5.2. Elektroanschluss	15
5.3. Wasseranschluss.....	15
5.4. Anschluss an ein Küchenleitsystem.....	16
6. Bedienung	16
6.1. Praktische Hinweise	16
7. Anzeigen im Überblick:	18
Startbildschirm.....	18
Grundbildschirm	18
Temperatureinstellungen	19
Kerntemperatureinstellungen - VAR 808 Kerntemperaturfühler	19
Garzeitdauer	20
Wasserbefüllung	20
Verriegelung.....	21
Tastaturfeld	21
KCI - Menü	22
Bildschirmsperrung zur Display-Reinigung	22
HACCP Daten (incl. Protokoll).....	23
Fehlerspeicher (incl. Protokoll).....	23
Schnellaufheizstufe: Funktion "Kochen"	24
Schnellaufheizstufe: Funktion "Braten"	24
7.1. Beispiele Einstellungen	25
8. Reinigung und Pflege	32
8.1. Reinigung	32
8.2. Reinigungs- und Pflegemittel	32
9. Störungsbehebung	33
10. Wartung	35
11. Kundendienst	35
12. Schaltpläne	35

13. Hinweise zur Entsorgung	36
13.1. Verpackung.....	36
13.2. Altgeräte.....	36
Operating and Installation Instructions	37
1. Foreword	37
1.1. Guarantee, warranty and liability.....	37
1.2. Labelling on the appliance	38
1.3. Entering nameplate details.....	38
2. Intended Use	38
3. Safety instructions	39
3.1. Explanation for warnings.....	39
3.2. Hot surfaces, vapours and liquids.....	40
3.3. Electricity	40
3.4. Risk of fire	40
3.5. Hygiene.....	41
3.6. Cleaning.....	41
3.7. Improper use or failure to observe the intended use.....	41
4. The Appliance at a Glance	42
5. Installation	43
5.1. Assembly and connection.....	43
5.2. Electrical connection	44
5.3. Water connection.....	44
5.4. Connection to a kitchen control system	45
6. Operation	45
6.1. General instructions.....	45
7. Displays at a glance	47
Start screen.....	47
Basic screen	47
Temperature settings.....	48
Core temperature settings -VAR 808 Core temperature probe	48
Cooking duration.....	49
Water intake	49
Lock	50
Keypad panel.....	50
KCI Menu	51
Screen lock for display cleaning	51
HACCP data (incl. protocol)	52
Error memory (incl. protocol)	52
Rapid heating level “Boil” function.....	53
Rapid heating level “Fry” function.....	53
7.1. Examples of settings	54
8. Cleaning and Care	61
8.1. Cleaning	61
8.2. Cleaning and care products.....	61
9. Troubleshooting	62
10. Maintenance	64

11. Customer Service	64
12. Circuit Diagrams	64
13. Notes on Disposal	65
13.1. Packaging.....	65
13.2. Old appliances.....	65
Notice d'utilisation et d'installation	66
1. Préambule	66
1.1. Garantie commerciale, garantie légale contre les vices cachés et responsabilité.....	66
1.2. Identification de l'appareil.....	66
1.3. Saisie des données de plaque signalétique.....	67
2. Utilisation conforme	67
3. Consignes de sécurité	68
3.2. Surfaces brûlantes, vapeurs et liquides.....	69
3.3. Courant électrique.....	69
3.4. Risque d'incendie.....	69
3.6. Nettoyage.....	70
3.7. Utilisation incorrecte, non conforme.....	70
4. Aperçu général de l'appareil	71
5. Installation	72
5.1. Installation, raccordement.....	72
5.2. Raccordement électrique.....	73
5.3. Raccord d'eau.....	73
5.4. Raccordement à un système de gestion de cuisine.....	74
6. Utilisation	74
6.1. Généralités.....	74
7. Les appareils en aperçu :	76
Écran de démarrage.....	76
Écran de base.....	76
Réglages de température :.....	77
Réglages de la température à cœur - VAR 880 Sonde de température à cœur.....	77
Durée de cuisson.....	78
Remplissage de l'eau.....	78
Verrouillé.....	79
Menu KCI.....	80
Verrouillage de l'écran pour le nettoyage de l'écran.....	80
Données HACCP (protocole inclus).....	81
Mémoire de défauts (protocole inclus).....	81
Chauffage rapide : Fonction "Cuisson".....	82
7.1. Exemples de réglages.....	83
8. Nettoyage et entretien	90
8.1. Nettoyage.....	90
8.2. Produit de nettoyage et d'entretien.....	90
9. Élimination des dysfonctionnements	91
10. Entretien	93
11. Service après-vente	93

12. Schémas électriques.....	93
13. Remarques concernant la mise au rebut.....	94
13.1. Emballage.....	94
13.2. Appareils usagés	94

1. Vorwort

Lieber Kunde,

Vielen Dank, dass Sie sich für die multifunktionale Kippbratpfanne entschieden haben.

Das vorliegende Handbuch enthält für die Nutzung und Instandhaltung des Gerätes wichtige Informationen. Wir weisen ausdrücklich darauf hin, vor der ersten Benutzung, das Handbuch aufmerksam zu lesen und sich mit den Funktionen und Eigenschaften des Gerätes vertraut zu machen.

So werden beste Garergebnisse und optimale Sicherheit gewährleistet.

Das Handbuch muss allen Nutzern dieses Produktes zur Verfügung stehen. Bewahren Sie das Handbuch über den gesamten Nutzungszeitraum sicher auf.

Alle in dieser Anleitung beschriebenen Arbeitsschritte sind vorschriftsmäßig und von unterwiesenem Fachpersonal durchzuführen.

Darüber hinaus sind die am Einsatzort des Gerätes geltenden örtlichen Sicherheitsbestimmungen und Unfallverhütungsvorschriften einzuhalten.

1.1. Garantie, Gewährleistung und Haftung

Die Garantie, Gewährleistung und Haftung des Herstellers erlischt und die Gerätesicherheit ist nicht mehr gewährleistet bei:

- Nicht bestimmungsgemäßer Verwendung des Gerätes.
- Unsachgemäßer Inbetriebnahme, Bedienung oder Wartung des Gerätes.
- Umbau und-/oder technischer Veränderung des Gerätes.
- Fehlern, die aus Nichtbeachtung dieser Betriebsanleitung resultieren.

1.2. Kennzeichnung des Gerätes

Das Typenschild mit Seriennummer, Typenbezeichnung und CE-Kennzeichen befindet sich an der rechten unteren Blende.

2. Bestimmungsgemäße Verwendung

Der Betreiber trägt die Verantwortung für den sicheren und bestimmungsgemäßen Betrieb.

Dazu gehören:

- Die Planung, Auslegung, Energieversorgung und bauseitigen Anforderungen zur bestimmungsgemäßen Nutzung des Gerätes (Platzbedarf, Belüftung etc.).
- Die gesetzlichen Vorschriften zum Arbeitsschutz sowie zur Unfallverhütung sind unbedingt zu beachten. Die Fußböden der Räume müssen z.B. tragfähig, trittsicher und rutschhemmend sein.
- Gerät **NIE** unbeaufsichtigt betreiben.
Überhitzte Fette und Öle können sich selbst entzünden.
- Ausschluss von Kindern während der Betriebszeiten des Gerätes.
Gewährleistung, dass Kinder sich nicht an oder in unmittelbarer Nähe des Gerätes aufhalten.
- Vorhandensein der Betriebsanleitung am Einsatzort des Gerätes.
- Leserlichkeit und Vollständigkeit der Sicherheitszeichen und des Typenschildes.
- Einsatz von qualifiziertem Personal.
Das Bedienpersonal muss die örtlichen Vorschriften kennen und beachten, unter anderem: DGUV 110-002 „Arbeiten in Küchenbetrieben“.
- Gerät dient ausschließlich der professionellen Zubereitung von Lebensmitteln in gewerblichen Großküchen und den dort üblichen Umgebungsbedingungen.
- Bei Störungen das Gerät nicht betreiben. Siehe auch **9. „Störungsbehebung“** (Seite 35).
- Regelmäßige gründliche Reinigung des Gerätes.
- Keine brennbaren Flüssigkeiten zur Gerätereinigung verwenden.
- Gerät nach Arbeitsende immer ausschalten.

3. Sicherheitshinweise

- Geräteteile und Zubehöre, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, nach der Reinigung gründlich von Reinigungsmittelresten befreien.
- Das Gerät nie mit Wasserschlauch, Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger abspritzen!

3. Sicherheitshinweise

3.1. Erklärung der Warnhinweise

Warnhinweise in dieser Betriebsanleitung

Warnhinweise weisen auf besondere Gefahren für Leben, Gesundheit oder Sachschäden hin und nennen Maßnahmen zur Vermeidung der Gefahr.



Achtung:

Warnsymbol vor Gefahrenstellen!

Dieser Hinweis macht auf drohende oder unmittelbar drohende Gefahren für das Leben und die Gesundheit von Personen aufmerksam. Das Nichtbeachten kann zu Gesundheitsschäden und darüber hinaus zu Fehlfunktionen des Gerätes oder der Umgebung führen.



Warnung vor heißen Oberflächen!

Dieses Symbol macht auf drohende oder möglicherweise drohende Gefahren durch heiße Oberflächen aufmerksam, deren Nichtbeachtung zu Verletzungen oder Verbrennungen führen kann.



Warnung vor elektrischer Spannung!

Dieser Hinweis macht auf drohende oder unmittelbar drohende Gefahren für das Leben und die Gesundheit von Personen aufmerksam. Bei Nichtbeachtung können Tod, schwere Körperverletzungen oder erhebliche Sachschäden die Folge sein.



Warnung vor feuergefährlichen Stoffen!

Dieser Hinweis macht auf drohende oder unmittelbar drohende Gefahren für das Leben und die Gesundheit von Personen aufmerksam, die durch die Brandgefahr sich selbst entzündender Stoffe entstehen können.



Warnung vor ätzenden Stoffen!

Dieser Hinweis macht auf Gefahren für die Gesundheit und Beschädigungen des Gerätes aufmerksam, die durch ätzende Stoffe entstehen können.



Handschuhe benutzen!

Dieser Hinweis macht auf Gefahren aufmerksam, die durch die Verwendung von persönlicher Schutzkleidung verhindert werden können. Das Nichtbeachten kann zu Verletzungen führen.



Netzstecker ziehen!



Augenschutz tragen!

3.2. Heiße Oberflächen, Dämpfe und Flüssigkeiten

Diese Symbole machen auf drohende oder möglicherweise drohende Gefahren aufmerksam, deren Nichtbeachtung zu Verletzungen oder Verbrennungen führen können.



- Benutzung persönlicher Schutzkleidung (PSA) z.B. wärmeisolierte Handschuhe.



- Während des Kippvorgangs wird ein Teil des Arbeitsbereiches vor dem Gerät zum Gefahrenbereich.
In dieser Zeit **NICHT** im genannten Gefahrenbereich direkt vor dem Gerät aufhalten.
Siehe auch 4. „**Das Gerät im Überblick**“ (Seite 13).

3.3. Elektrischer Strom



- Gerät nie mit beschädigten Bedienelementen betreiben.
- Defektes Gerät erst nach der Reparatur in Betrieb nehmen.
- Gerät nach Betriebsende immer ausschalten.
- Vor Netztrennung muss das Gerät ausgeschaltet werden.

3.4. Brandgefahr

Brandgefahr durch Verschmutzung und Fettbeläge:

- Gerät nach jeder Benutzung reinigen.
- Hinweise zur Reinigung beachten.
- Das Gerät nur in beaufsichtigtem Betrieb einsetzen.
- Im Brandfall Gerät sofort vom Stromnetz trennen.

3. Sicherheitshinweise



- Fettbrände und elektrische Geräte nur mit Feuerlöscher (Brandklasse F) löschen.
- **Fettbrände NIE mit Wasser löschen!**

3.5. Hygiene

Sach- und Personenschäden durch unzureichende Reinigung:

- Reinigungshinweise beachten.

3.6. Reinigung

Verätzungsgefahr durch Reinigungsmittel:



- Bei Umgang mit Reinigungsmitteln die Sicherheitshinweise des Herstellers beachten, ggf. PSA (Schutzhandschuhe und Schutzbrille) tragen.
- Hinweise des Reinigungsmittel-Herstellers beachten.
- Nach der Reinigung dürfen am Gerät keine Rückstände von Lebens- und Reinigungsmitteln vorhanden sein.

Sachschäden durch unsachgemäße Reinigung:

- Gerät nie mit Hochdruckreiniger reinigen.
- Oberflächen nicht mit kratzenden Scheuermitteln, Putzschwämmen oder chemisch aggressiven Reinigern reinigen.
- Einwirkzeit für Reinigungsmittel beachten.
- Gerät regelmäßig reinigen.

3.7. Unsachgemäßer, nicht bestimmungsgemäßer Gebrauch

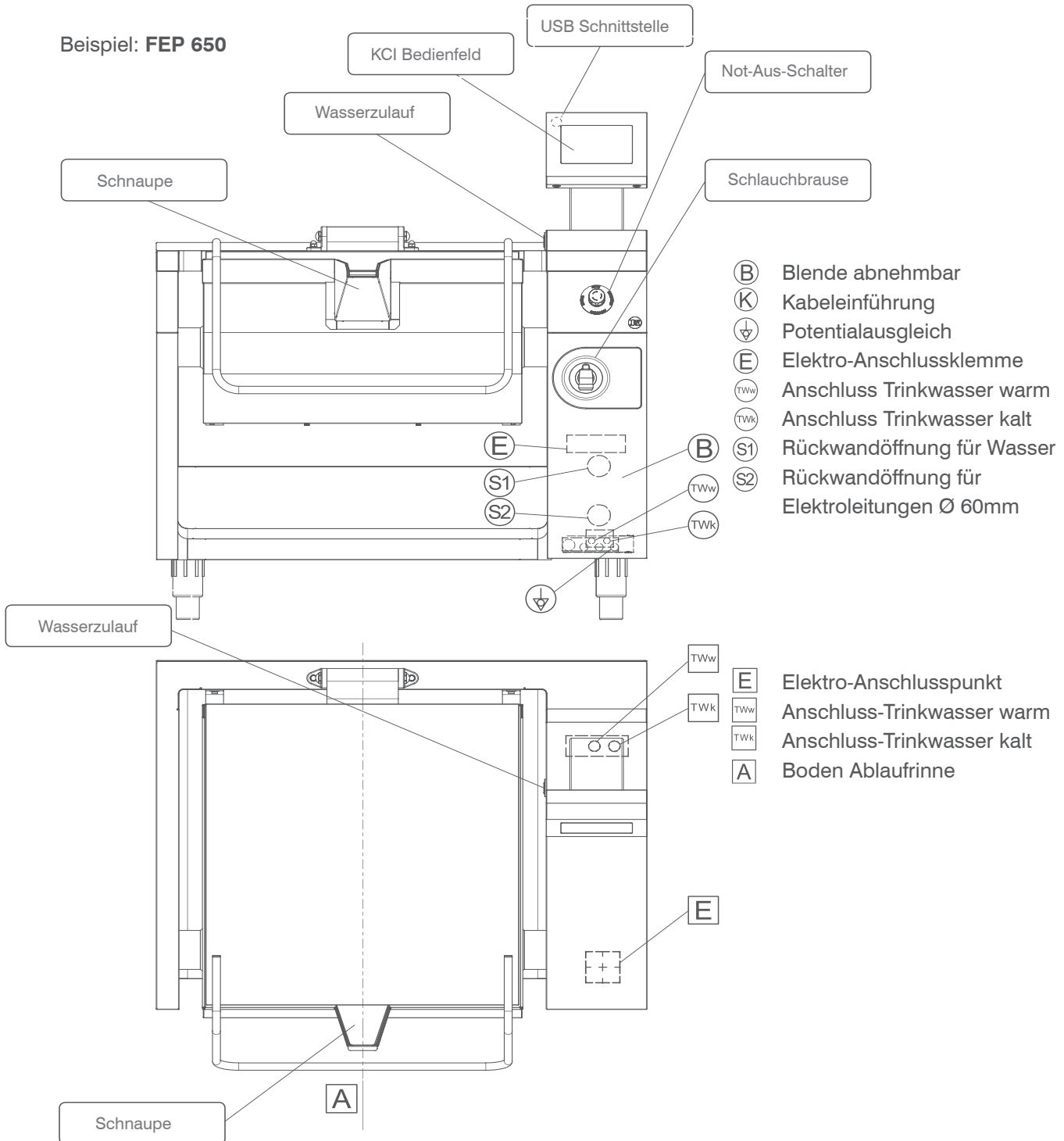
Sach - oder Personenschaden durch unsachgemäßen, nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch:

- Die multifunktionale Kippbratpfanne darf nicht als Fritteuse benutzt werden!
- Nur Originalzubehör verwenden.
- Ungeeignete Aufstellungsbereiche sind Nassbereiche wie z.B. in der industriellen Herstellung von Lebensmitteln oder der Fleischverarbeitung.

Siehe auch **2. „Bestimmungsgemäße Verwendung“** (Seite 9).

4. Das Gerät im Überblick

Beispiel: FEP 650



Varianten gegen Mehrpreis:
 VAR 808 Kerntemperaturfühler

5. Installation

5.1. Aufstellen, Anschließen

Beachten Sie die lokal gültigen Vorschriften zur Installation von Großküchengeräten.

Diese Anleitung aufmerksam lesen und gut aufbewahren. Alle in dieser Anleitung beschriebenen Arbeitsschritte sind vorschriftsmäßig und von autorisiertem Fachpersonal durchzuführen.

- Das Gerät in einem gut belüfteten Raum aufstellen und betreiben.
- Einige Geräteteile sind mit einer selbstklebenden Folie geschützt, die vor der Inbetriebnahme restlos zu entfernen ist. Mögliche Klebereste sorgfältig entfernen (keine Scheuermittel benutzen).
- Das Gerät vor der ersten Inbetriebnahme gründlich mit fettlösendem Reinigungsmittel säubern. Gereinigte Teile und Flächen mit weichem Lappen trockenreiben.
- Gerät NUR in trockener Umgebung betreiben!

Gefahrenbereich:

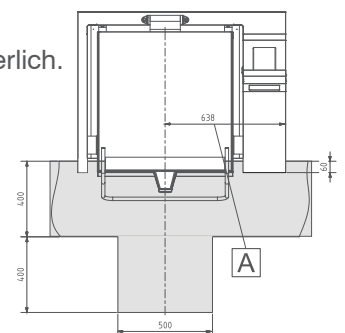
- Das Gerät nicht an Wände, Küchenmöbel, Dekorationen oder Ähnlichem aus brennbarem Material stellen.
- Aufstellung gemäß Geräteausführungsblatt.
- Örtliche Brandschutzbestimmungen einhalten! Auf die Beschaffenheit des Untergrundes achten.
- Das Gerät nur auf waagrechten und ebenen Böden (kein Gefälle) aufstellen.

Bauseitige Voraussetzungen:

- Bei kippbaren Geräten ist die Einplanung eines Bodenablaufes erforderlich.

Gerät	Maß A
FEP 650	638 mm
FEP 950	788 mm

Beispiel: **FEP 650**



- Bodenabläufe müssen gemäß lokaler Bestimmungen ausgeführt werden. Die Maße in der Tabelle sind nur Mindestempfehlungen.
- Prüfen, ob Dimensionen und Lage des bauseitigen Elektroanschlusses den Angaben im Geräteausführungsblatt entsprechen.
- Schaltplannummer auf dem Typenschild mit der Schaltplannummer des Schaltplanes vergleichen.

5.2. Elektroanschluss

Das Gerät ist für den Betrieb mit 3~ Wechselstrom (400V/3~/N/PE) geeignet (siehe Typenschild). Der Elektroanschluss muss von einer zugelassenen Elektrofachkraft ausgeführt werden, hierbei gilt unter anderem:

- Der Anschluss muss gemäß den lokal geltenden Bestimmungen z.B. VDE 0100 und den geltenden Bestimmungen der jeweils zuständigen Energieversorgungsunternehmen erfolgen.
- Die bewegliche Netzanschlussleitung muss mindestens nach H07RN-F ausgeführt sein.
- Der elektrische Hauptschalter muss leicht zugänglich, installationsseitig vorgeschaltet werden und das Gerät allpolig vom Netz trennen. Die Kontaktöffnung muss dabei mindestens 3 mm betragen.
- Für den elektrischen Anschluss die Daten auf dem Typenschild beachten! Stromart und Netzspannung müssen mit den Angaben auf dem Geräteschild übereinstimmen.
- Das Gerät in das Potentialausgleichsystem einbeziehen. Die Wirksamkeit muss nach DIN VDE 0100 - 540 nachweislich geprüft sein.
- Leitungen nicht quetschen, knicken oder an scharfen Kanten beschädigen.
- Leitungen so verlegen, dass kein Kontakt zu heißen Teilen entstehen kann.
- Die Anschlussleitung muss ab Verschraubung bis Eingang Anschlusskasten voll ummantelt durch das Gerät geführt werden.
- Die Anschlüsse können durch den Geräteboden von unten oder von hinten erfolgen. Anschluss durch die Rückwand nur, wenn der Anschluss aus einem geschlossenen Installationsraum erfolgt.
Für den Anschluss durch die Geräterückwand sind dort kreisrunde Durchbrüche vorbereitet. Dazu mit einem Hammerstiel die kreisrunde Platte in Schräglage bringen und anschließend mit einer Zange solange hin und her bewegen, bis die Platte herausbricht.
- Bei Anschluss von hinten dürfen die Installationsrohre nicht in das Gerät ragen. Bei Anschluss von unten muss die Rohrlänge über Standfläche 50 mm sein.

Vor dem Anschluss prüfen:

- Ob Sicherung und Anschluss der Belastung des Gerätes entsprechen.
- Ob das Stromnetz vorschriftsmäßig geerdet ist.
- Ob der Anschlussstecker bzw. der Hauptschalter bei installiertem Gerät leicht zugänglich ist.

5.3. Wasseranschluss

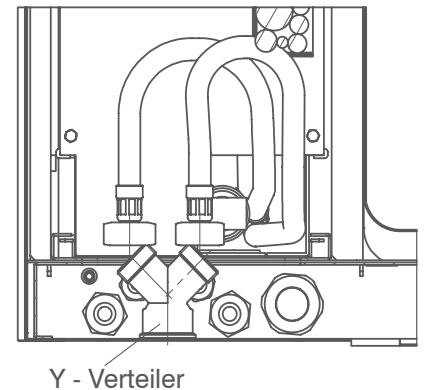
- Zulässiger Druckbereich für Trinkwasseranschlüsse:
100 - 600 kPA (1 - 6 bar)

6. Bedienung

- Haben Wasserschläuche nach dem Verschrauben Überlänge, ist darauf zu achten, dass sie keinen Kontakt zu stromführenden Teilen bekommen können: Für den Ausgleich der Überlänge den rückwertigen Teil des Raumes hinter der seitlichen Frontblende nutzen.

Y - Verteiler:

Das Y - Verteilerstück ist dem Gerät beigelegt. Es werden damit die Kalt- und Warmwasserschläuche an der bauseitigen Übergabestelle verbunden, sodass auch bei nur vorliegender Kaltwasserleitung das Gerät ohne Einschränkungen in Betrieb genommen werden kann.



5.4. Anschluss an ein Küchenleitsystem

Das Gerät kann an ein Leitsystem gemäß DIN SPEC 18898 angeschlossen und betrieben werden.

6. Bedienung

6.1. Praktische Hinweise

Vorteile des Duplex-Antihaft-Bodens:

Der Duplex-Antihaft-Boden ist ein Mehrschichtboden mit Aluminiumkern mit einer besonders guten Wärmeleitfähigkeit. Dies hat gegenüber Gusstiegeln folgende Vorteile:

- ideale Wärmeverteilung,
- kürzere Aufheizzeit,
- schnellerer Wärmenachschub,
- gleichmäßige Gar- und Bräunungsergebnisse bis in die Randbereiche,
- exaktere Temperaturführung während des Garvorganges,
- eine gegen Kratzer unempfindliche Oberfläche.

Durch die gute Wärmeleitung ist die Aufheizzeit gering, um eine Brattemperatur von 160 – 220 °C zu erreichen. Längere Aufheizzeiten, um den Tiegel wie bei Gusstiegeln zu überhitzen, sind weder erforderlich noch ratsam, da das Bratfett sonst leicht verbrennen kann. Der Duplex-Antihaft-Boden ist thermisch so belastbar, dass auch ein heißer Tiegel mit kaltem Wasser abgeschreckt werden kann, ohne das das Material

darunter leidet.

Durch die speziell behandelte Edelstahloberfläche haften Lebensmittel nicht mehr so schnell an und lassen sich leicht vom Boden lösen. Zum Arbeiten wird ein breiter Metall-Winkelspachtel empfohlen.

Vorbereitung der Bratfläche:

Um die Duplex Antihaf Bratfläche optimal zu nutzen, sind folgende Hinweise zu beachten:

- Die saubere und kalte Duplex Antihaf Bratfläche vor jedem Garvorgang mit ca. 4-5 mm halbflüssigem Bratfett (Öl, Butterschmalz, Schmalz usw.) komplett bedecken. Die Platte mit dem Bratfett auf 210 °C aufheizen und das Fett ca. 5 Minuten in die Vertiefung einziehen lassen. Danach Temperatur dem Gargut entsprechend absenken. Je nach Bratgut überschüssiges Fett wieder ablassen.
- Nach dem Einlegen das Gargut nicht mehr rühren oder verschieben, so dass sich eine feste Kruste bilden kann. Keine nassen Produkte einlegen, um ein Anhaften zu vermeiden.
- Das Gargut mit einem breiten Metall-Winkelspachtel wenden und entnehmen. Bei der 2. Beschickung sollte der Fettstand wieder ausgeglichen werden, danach kurz aufheizen und erneut beschicken.

Hinweise zum Bratprozess:

Bratfett

Die Panierung des Bratgutes nimmt während des Bratens ca. 15 – 20 g Bratfett auf. Bei einer Vollbeschickung werden dadurch mindestens 450 – 600 g Bratfett verbraucht.

Für eine Vollbeschickung wird daher folgende Fettmenge benötigt:

FEP 650: ca. 0,75 l

FEP 950: ca. 1,5 l

Aufrollbare Schlauchbrause:

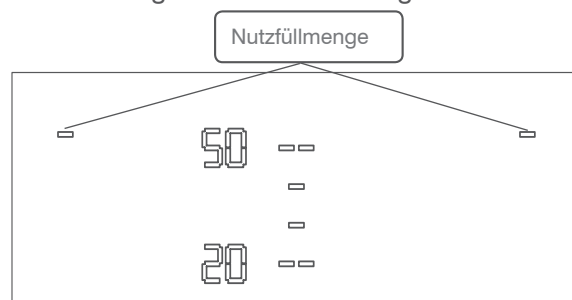
In der Front der rechten Säule ist eine stabile Handbrause mit Rückholautomatik und stufenloser Strahldosierung integriert. Mit dieser Handbrause kann der Tiegel bequem und einfach mit kaltem Wasser zwischen- oder endgereinigt werden.

Skalierung:

Zur optimalen Mengendosierung bei der Befüllung ist eine Skalierung an der hinteren Tiegelwand.

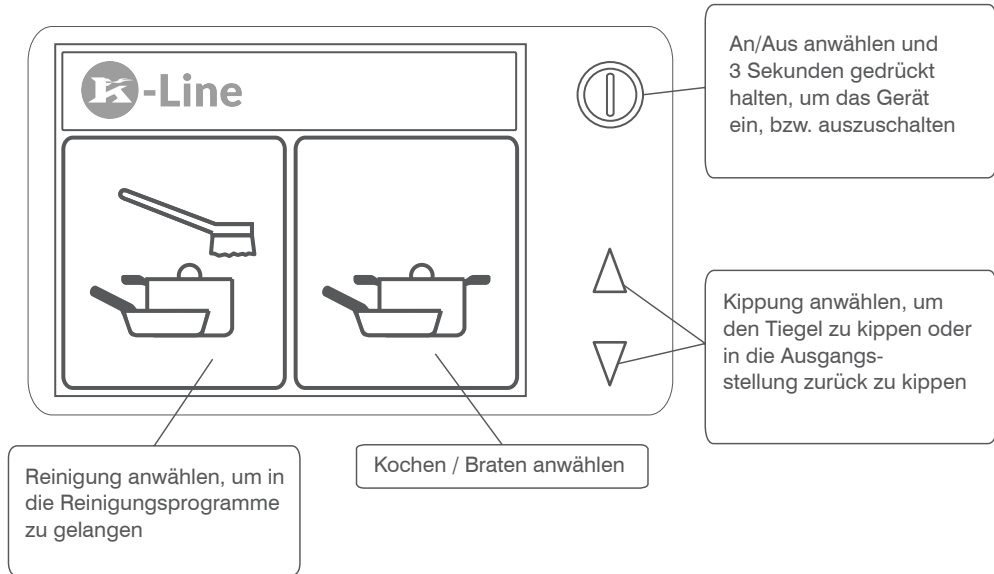
Beispiel: **FEP 650**

	Nutzfüllmenge	Maximalinhalt
FEP 650	53 l	83 l
FEP 950	69 l	109 l

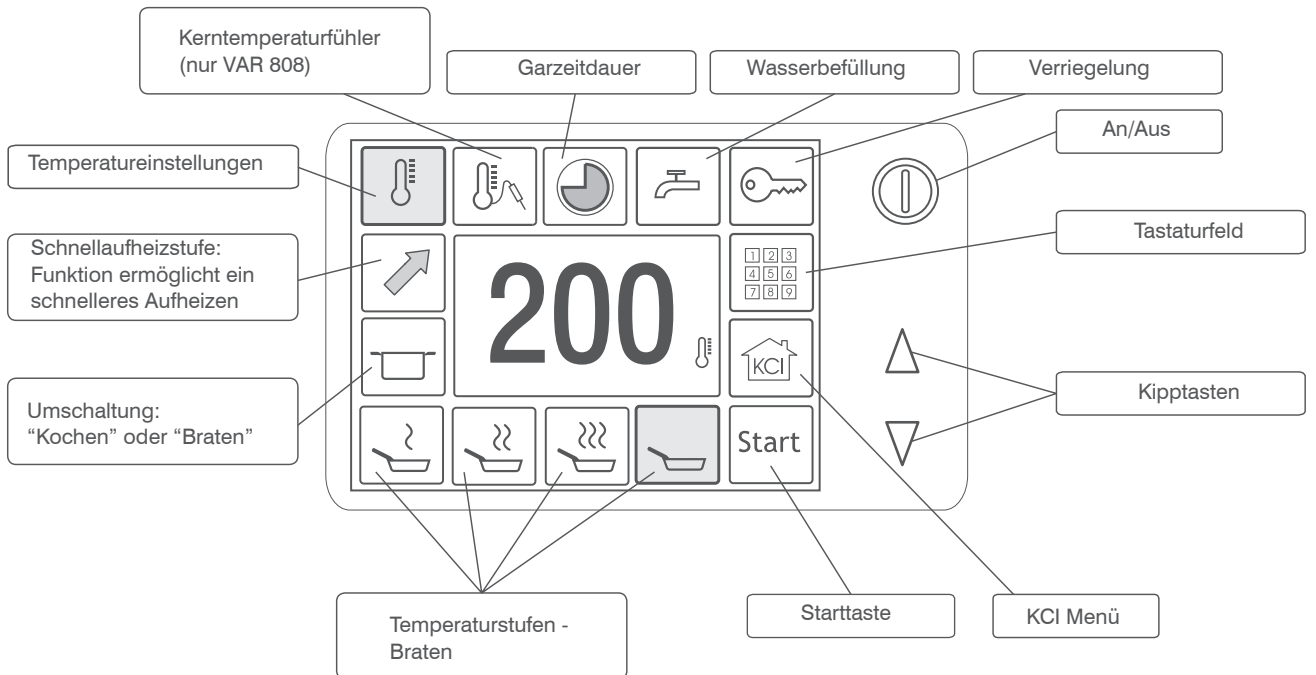


7. Anzeigen im Überblick:

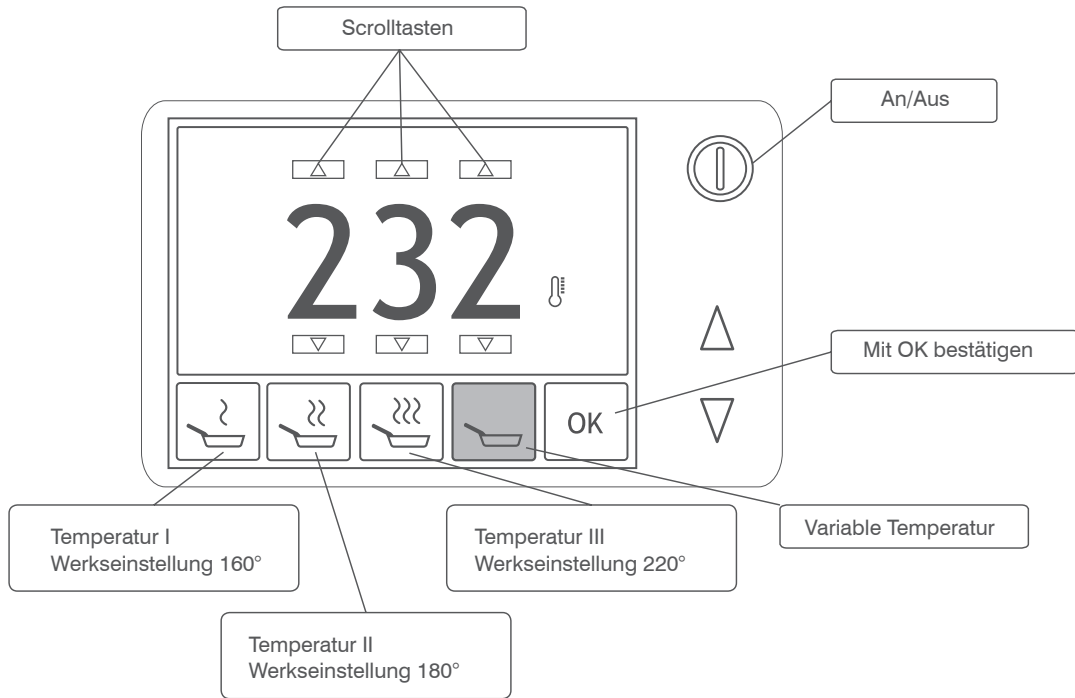
Startbildschirm



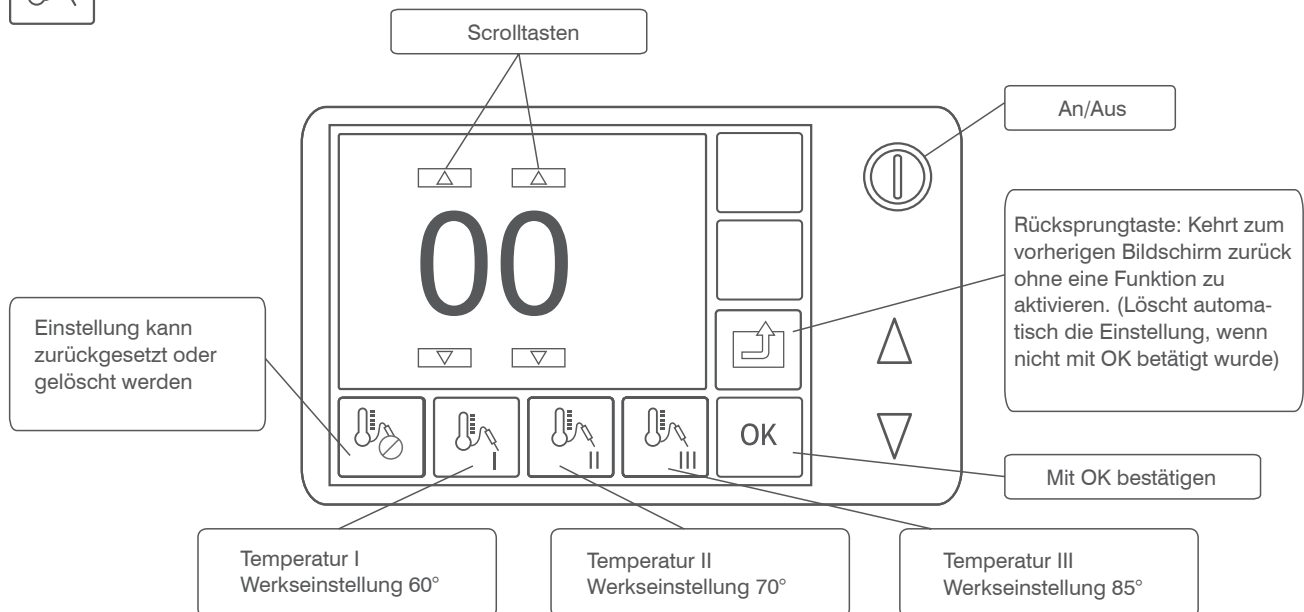
Grundbildschirm



Temperatureinstellungen



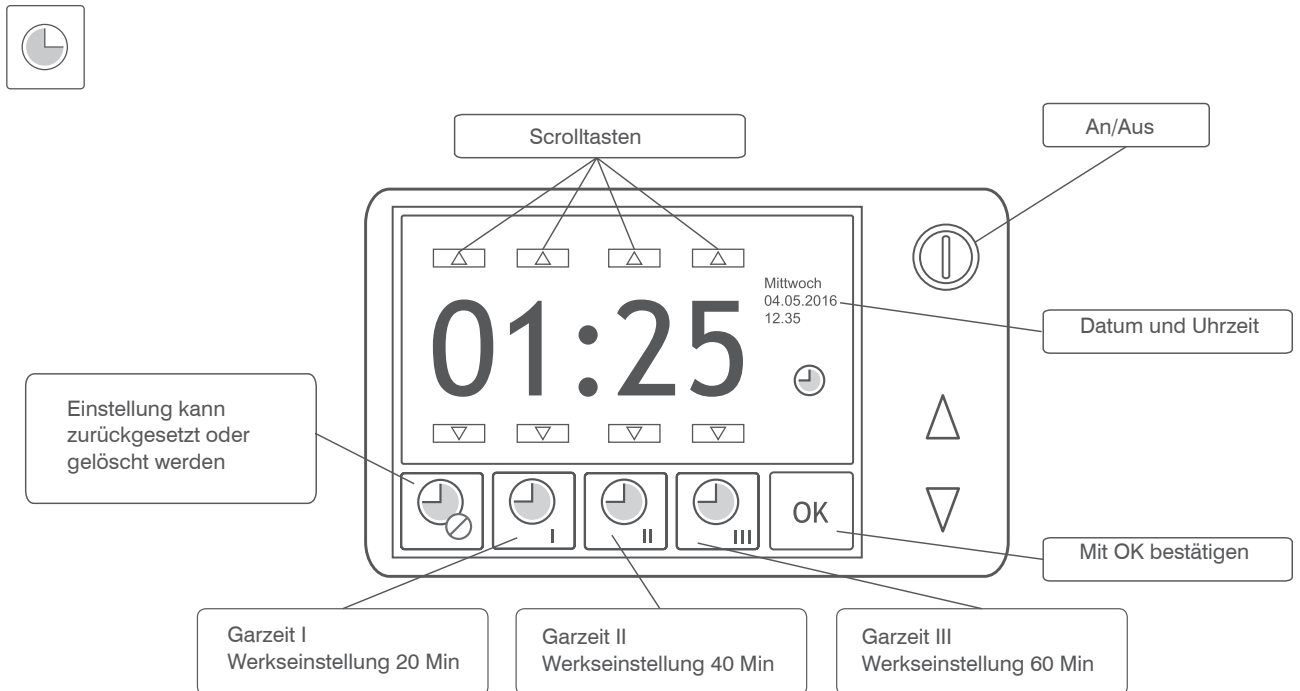
Kerntemperatureinstellungen - VAR 808 Kerntemperaturfühler



- Die Verwendung des Kerntemperaturfühlers schließt eine gleichzeitige Verwendung der Garzeiteinstellung aus.

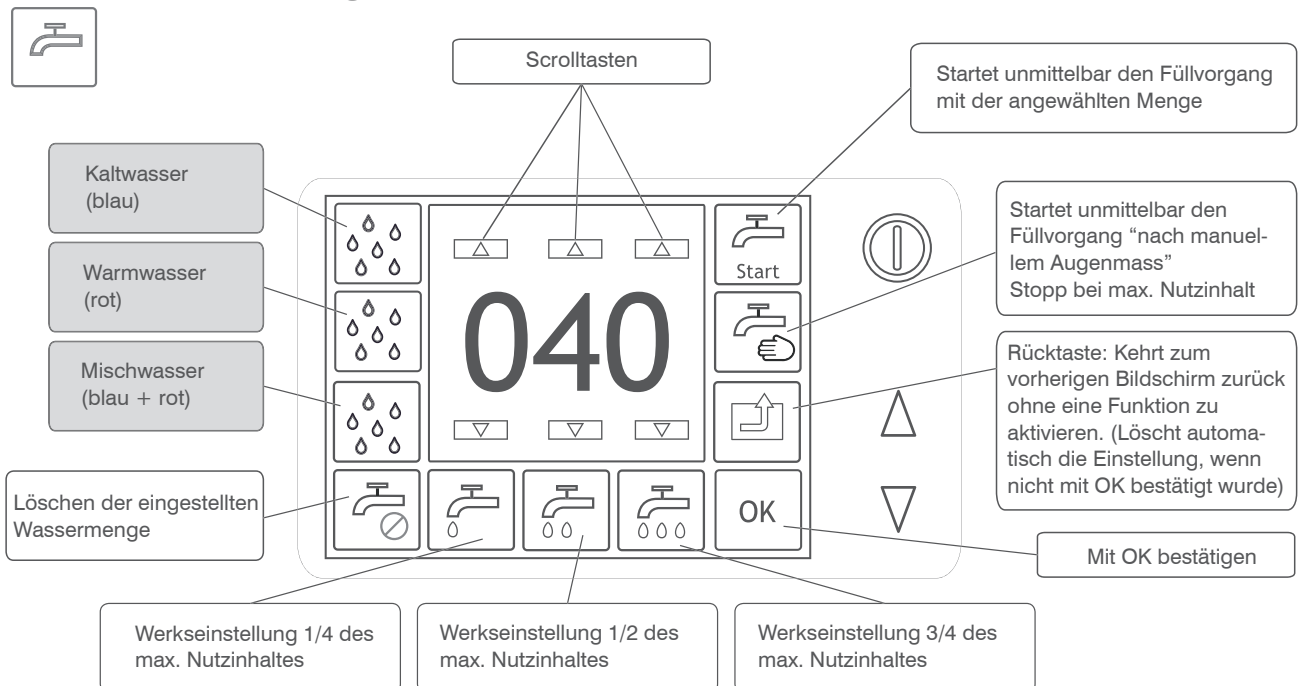
7. Anzeigen im Überblick:

Garzeitdauer



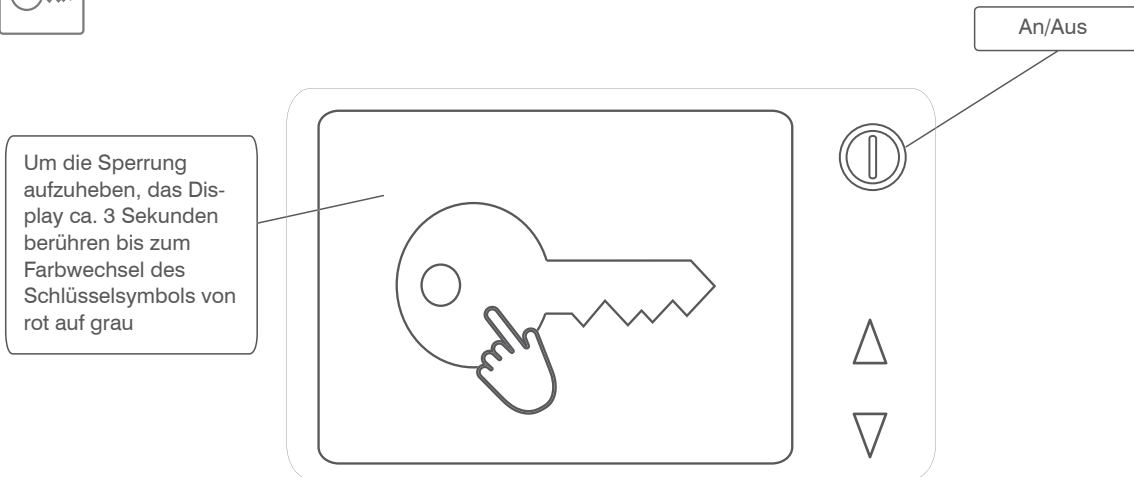
- Die Zeiteinstellung erfolgt über die Scrolltasten oberhalb und unterhalb der Zeitanzeige.
- Alternativ kann eine Voreinstellung I, II oder III angewählt werden.

Wasserbefüllung



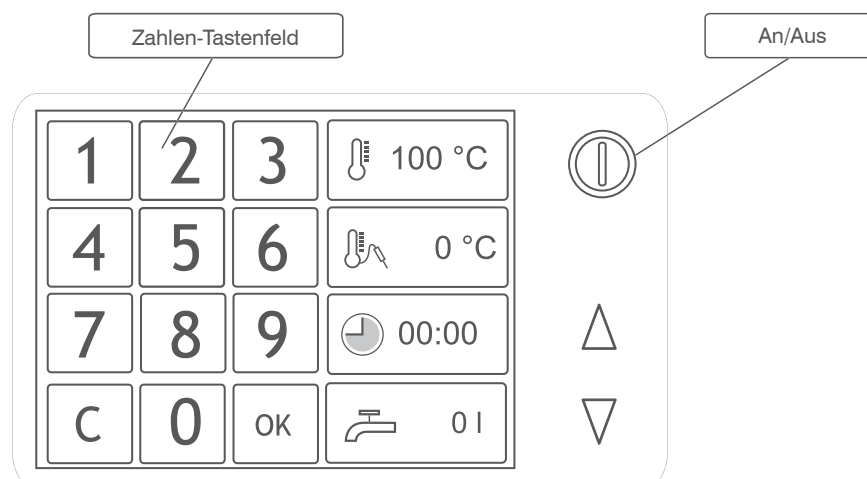
- Bei eingestellter Wassermenge und Bestätigung mit OK erfolgt die Befüllung mit dem Start des Garprozesses

Verriegelung



- Um ein versehentliches Starten des Garvorganges zu verhindern, wird das Hauptfenster automatisch nach 300 Sekunden verriegelt
- Bei Verriegelung erlischt die Beleuchtung der Kipptasten automatisch und eine Kippung ist nicht möglich
- Ohne Verriegelung besteht die Möglichkeit alle Einstellungen aus dem Bildschirmmenü direkt, durch Antippen des jeweiligen Symbols, zu verändern:
z.B. Wasserbefüllung, Temperatur, Garzeitstart und Garzeitende

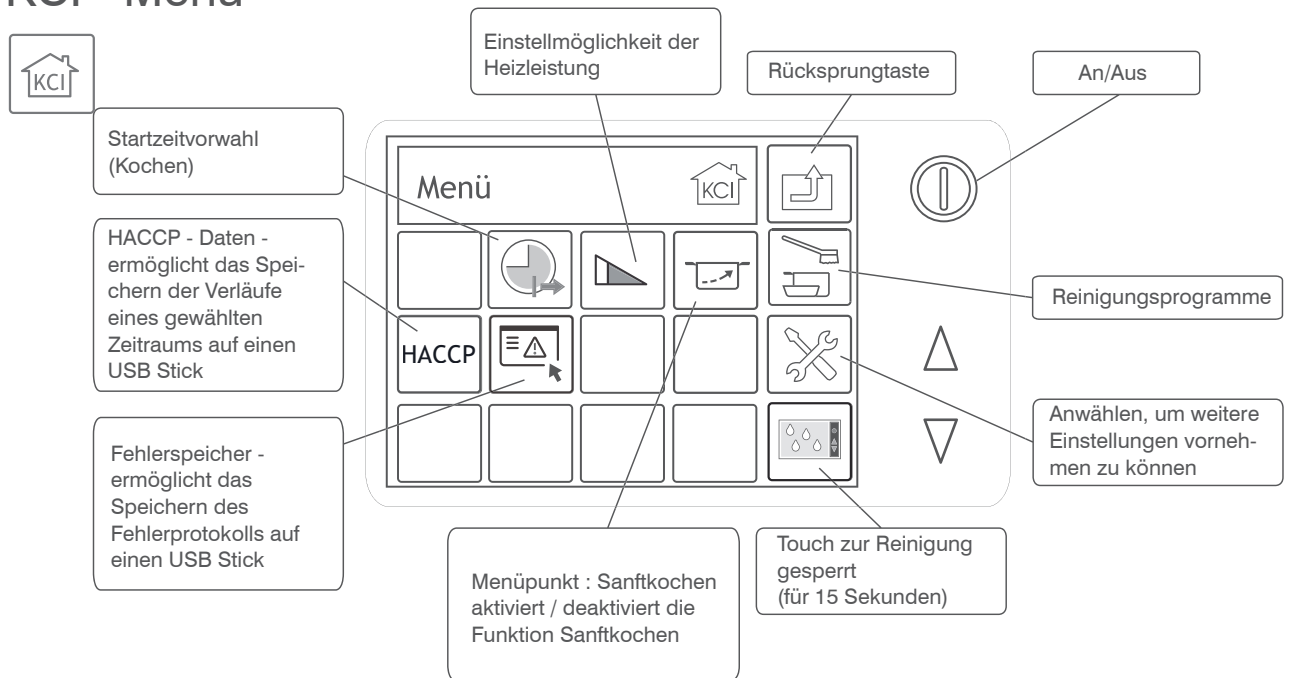
Tastaturfeld



- Das Tastaturfeld gibt dem Benutzer die Möglichkeit Einstellungen über direkte Eingabe von Zahlen vorzunehmen.
- Beispiel: Symbol Temperatur anwählen.
Die Änderungen mittels Tastenfeld durchführen und mit OK bestätigen.

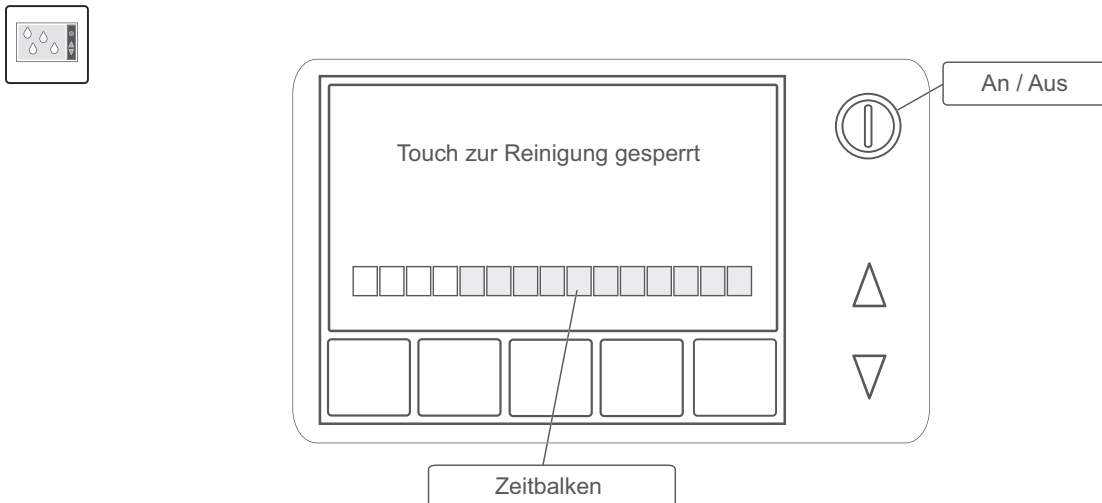
7. Anzeigen im Überblick:

KCI - Menü



- Im KCI Menü besteht die Möglichkeit Einstellungen und Parameter individuell zu ändern.

Bildschirmsperrung zur Display-Reinigung



- Der Bildschirm ist für 15 Sekunden gesperrt, damit er gereinigt werden kann ohne unbeabsichtigt die KCI zu bedienen (Ausnahme: Gedrückt halten der „An / Aus - Taste“)

HACCP Daten (incl. Protokoll)

HACCP

The screenshot shows a menu titled 'HACCP-Daten'. It contains the following elements:

- Header: 'HACCP-Daten' with a chef's hat icon and a copy icon.
- Field: 'Startdatum' with the value '11.07.2019'.
- Field: 'Enddatum' with the value '11.07.2019'.
- Option: 'Kopieren auf USB' with an 'OK' button next to it.
- Navigation: A vertical bar on the right with a stop icon at the top, and up/down arrow icons below it.

- HACCP Daten (incl. Protokoll) werden automatisch gespeichert (PDF-Format)
- USB-Stick in USB-Schittstelle einstecken
- Start- und Enddatum eingeben
- Kopieren auf USB auswählen und mir OK bestätigen
- Nach Speichervorgang USB-Stick entfernen

Fehlerspeicher (incl. Protokoll)



The screenshot shows a menu titled 'Fehlerspeicher'. It contains the following elements:

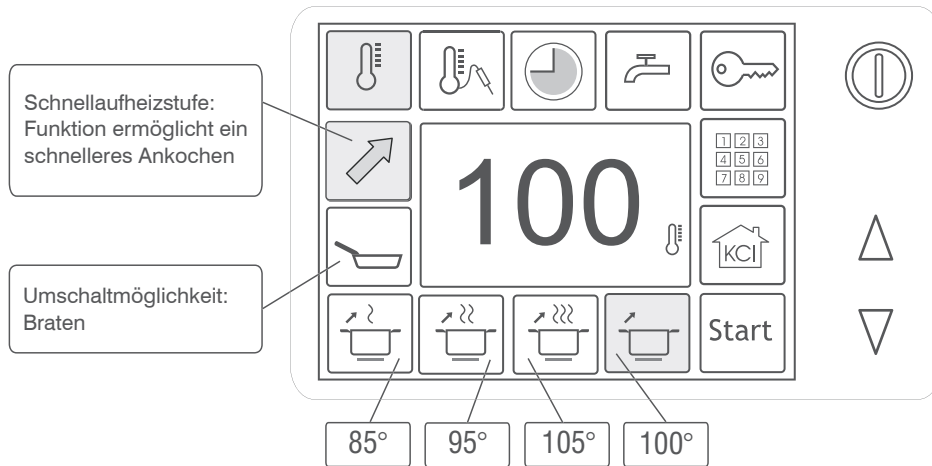
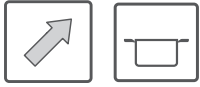
- Header: 'Fehlerspeicher' with a speech bubble icon and a copy icon.
- Table of error entries:

1	F17	09.04.2019	12:06:20
2	F02	09.04.2019	12:06:20
3	F17	04.04.2019	12:27:25
4	F15	04.04.2019	12:27:25
5	F02	04.04.2019	12:27:25
6	F15	04.04.2019	12:27:03
7	F02	25.04.2019	12:31:41
8	F02	25.04.2019	12:31:55
- Page indicator: '1 / 3'.
- Navigation: A vertical bar on the right with a stop icon at the top, and up/down arrow icons below it.
- Buttons: At the bottom, there are three empty square buttons, a 'Speichertaste' button with a copy icon, and a 'Servicekontaktdaten' button with a list icon.

- Fehlerprotokoll kann durch betätigen der Speichertaste auf einen USB-Stick kopiert werden

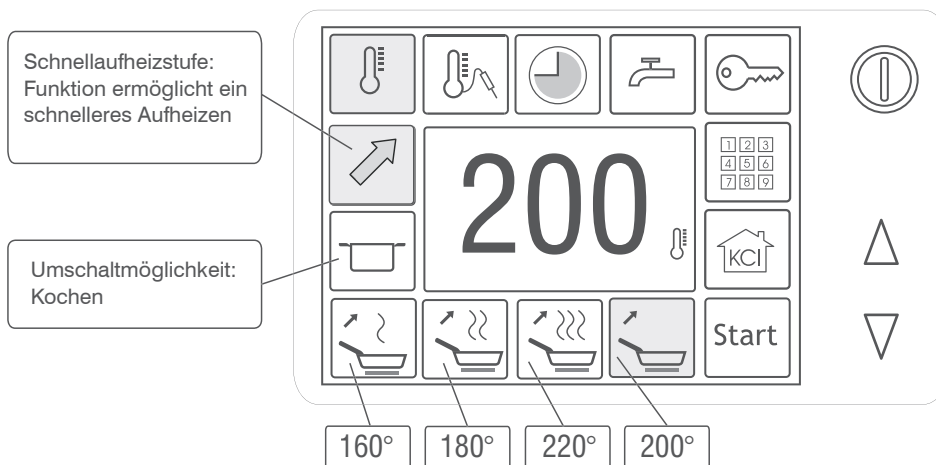
7. Anzeigen im Überblick:

Schnellaufheizstufe: Funktion "Kochen"



- Schnellaufheizstufe: Die Funktion „Kochen“ ermöglicht ein schnelleres Ankochen

Schnellaufheizstufe: Funktion "Braten"

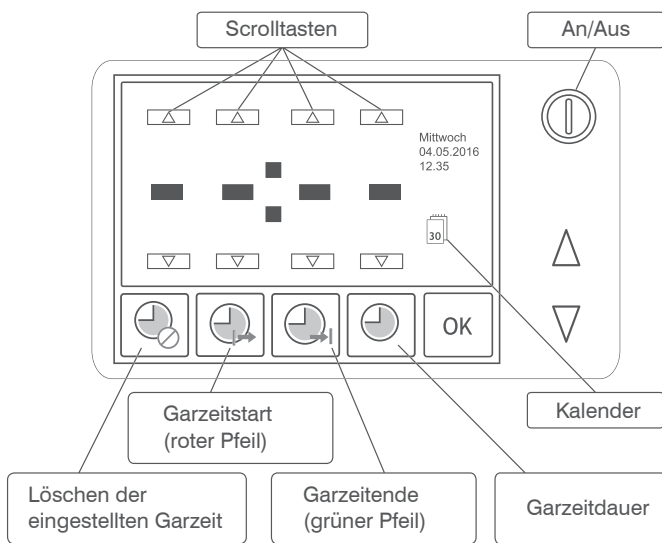


- Schnellaufheizstufe: Die Funktion „Braten“ ermöglicht ein schnelleres Aufheizen

7.1. Beispiele Einstellungen

Startzeitvorwahl (nur bei Kochfunktion)

- Einstellungen Garzeitstart, Garzeitende und Garzeitdauer erfolgen über die Scrolltasten



- Startzeit kann bis zu 3 Tage voreingestellt werden. Dazu muss das Symbol „Kalender“ ausgewählt werden.

Kalender

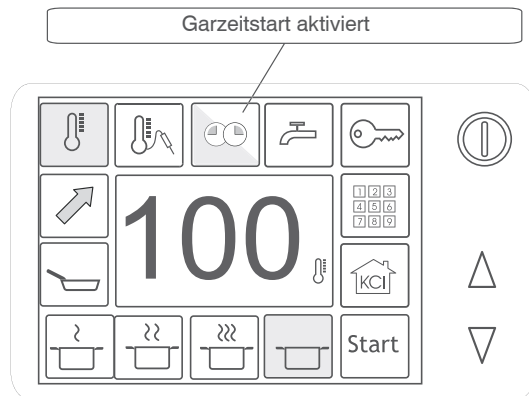
- Hier können Voreinstellungen eingegeben werden



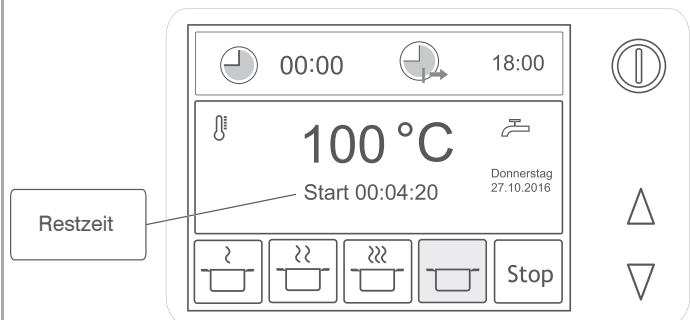
Garzeitstart 18:00 h



- nach Einstellung 18:00 h mit OK bestätigen



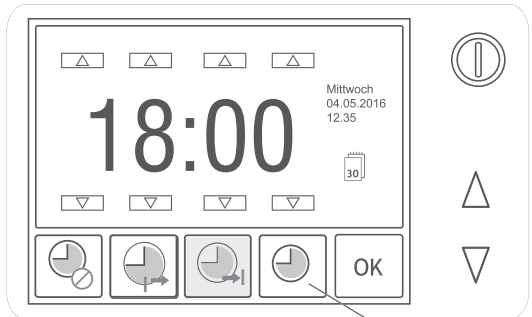
- Der Garzeitstart kann gleichzeitig mit einer Garzeitdauer und/oder automatischen Wasserbefüllung kombiniert werden
- nach Einstellung mit Start bestätigen



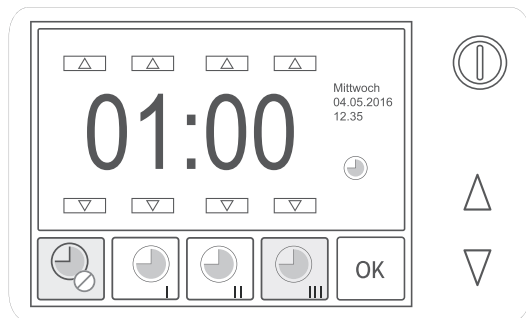
- Restzeit bis zum Start des Kochvorganges

7. Anzeigen im Überblick:

Garzeitende 18.00h

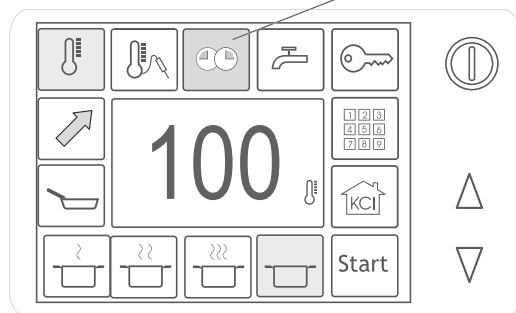


Garzeitdauer einstellen

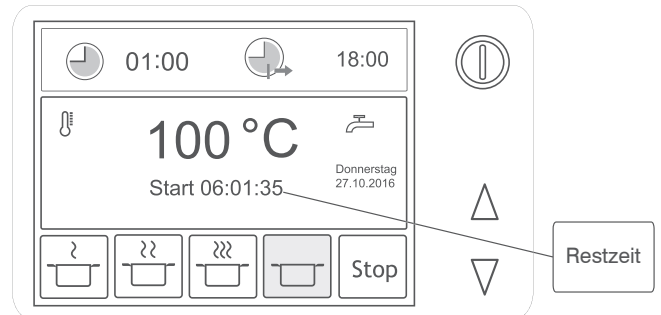


- Garzeitdauer mit OK bestätigen
- vorgewählte Einstellungen mit OK bestätigen

Garzeitstart + Garzeitdauer aktiviert

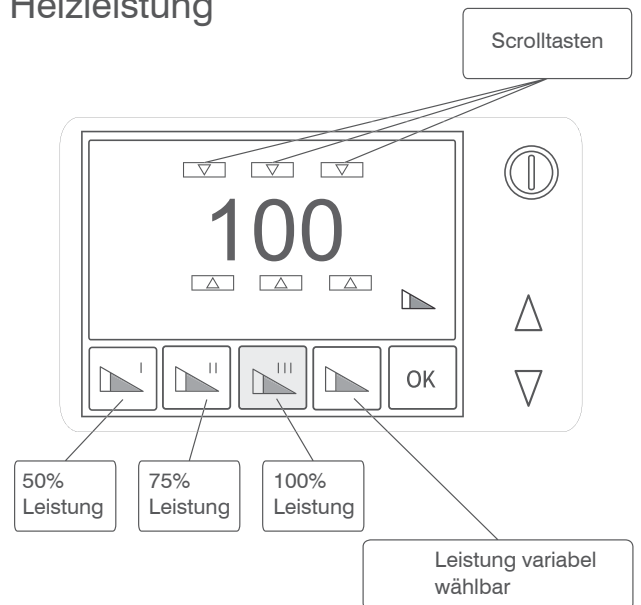


- Das Garzeitende muss mit einer Garzeitdauer und kann mit der automatischen Wasserbefüllung kombiniert werden
- nach Einstellung mit Start bestätigen



- Restzeit bis zum Start des Kochvorganges

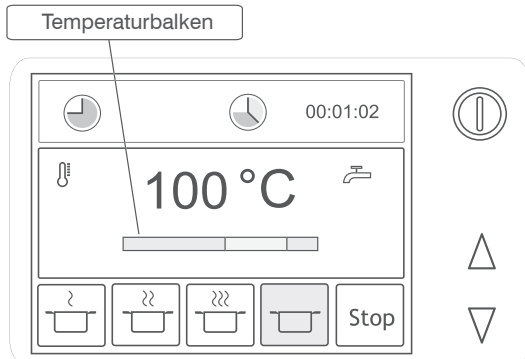
Heizleistung



bei einer Reduzierung der Heizleistung erscheint der Button rot unterlegt

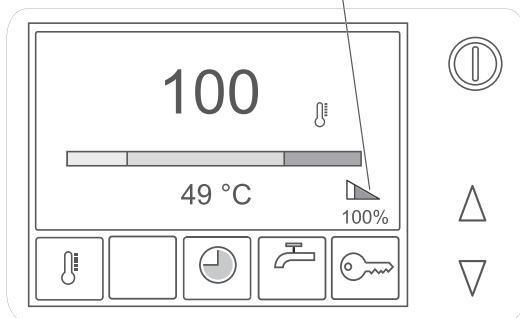
- Einstellung werksseitig 100% Heizleistung

Istwert Heizleistung (100%) verändern



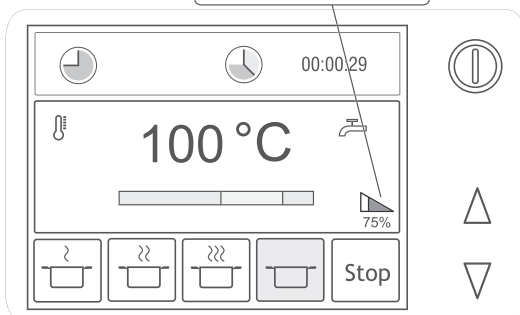
- Temperaturbalken berühren, um die Ist-Temperatur angezeigt zu bekommen

Heizleistung anwählen



- Im KCI - Istwertfenster kann die Heizleistung auch nach dem Start durch Antippen des Icon „Leistung anwählen“ verändert werden

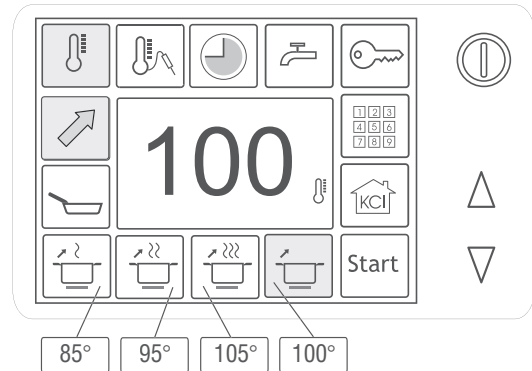
Heizleistung angezeigt



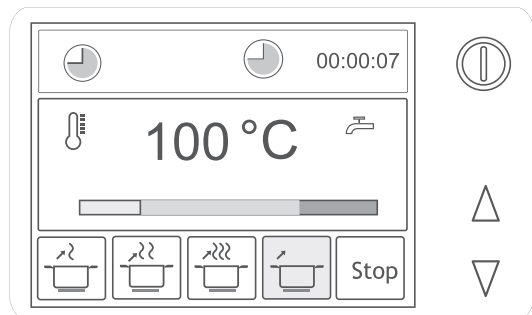
- Beispiel : 75% Heizleistung eingestellt

Schnellaufheizstufe:

Funktion „Kochen“



- Schnellaufheizstufe: Die Funktion „Kochen“ ermöglicht ein schnelleres Ankochen

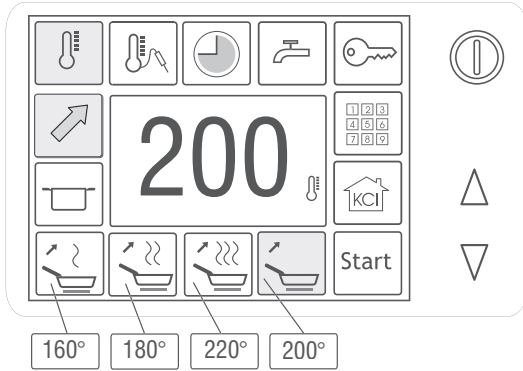


- Beispiel nach Start

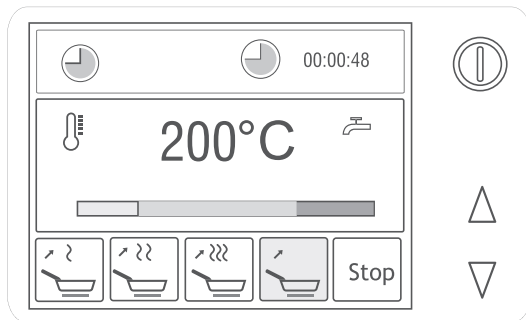
7. Anzeigen im Überblick:

Schnellaufheizstufe:

Funktion „Braten“



- Schnellaufheizstufe: Die Funktion „Braten“ ermöglicht ein schnelleres Aufheizen

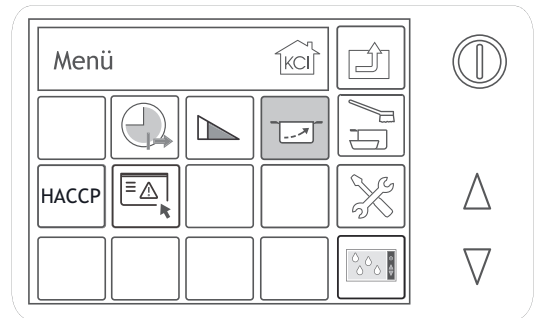


- Beispiel nach Start

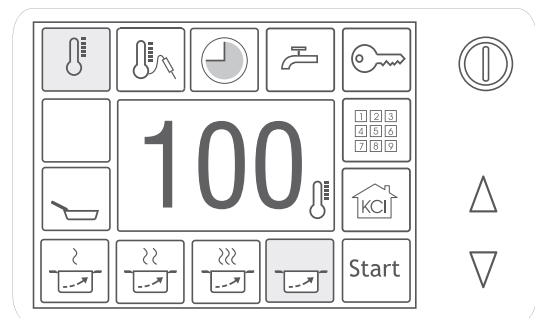
Sanftkochen



- Kochvorgang Sanftkochen aktivieren

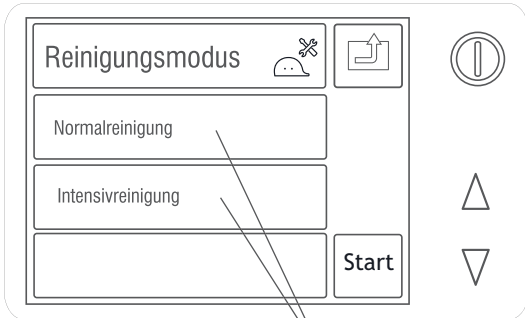


- Nach Aktivierung Sanftkochen ist keine Änderung der Leistung möglich

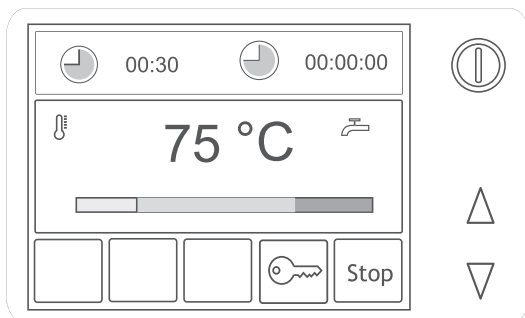


- Das Ankochen erfolgt schonender, z.B. für Pudding

Reinigung



- Möglichkeit zwischen zwei Reinigungsprogrammen zu wählen
- Wassermenge zur Reinigung sollte immer mindestens 1/4 der Nutzfüllmenge betragen



- Beispiel: Normalreinigung

Einstellungen



Bedienereinstellungen anwählen, um weitere Einstellungen vorzunehmen

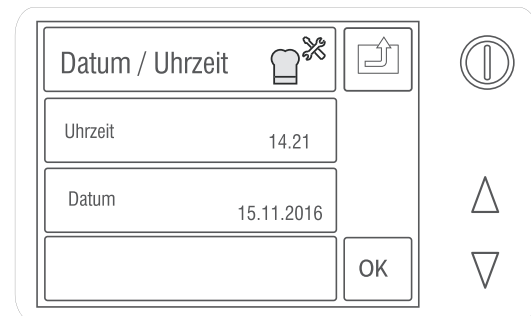
Serviceeinstellungen anwählen, z.B. um die aktuelle Softwareversion abzufragen

Beispiel: Bedienerereinstellungen



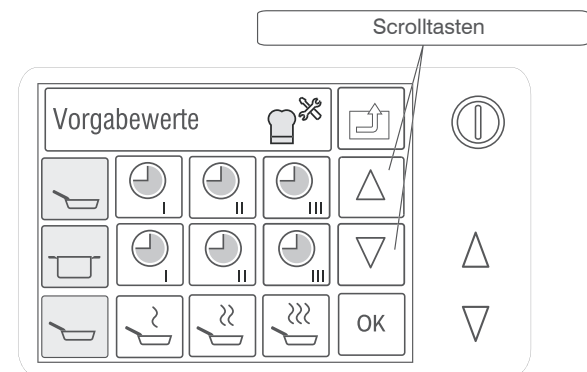
- weitere Einstellungen im Menü „Einstellungen“ können durch Scrollen aufgerufen werden

Datum / Uhrzeit:



- Einstellmöglichkeit Datum / Uhrzeit

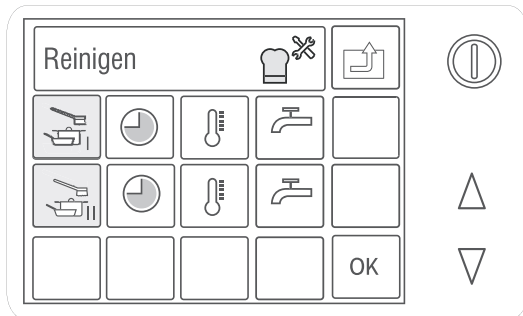
Vorgabewerte:



weitere Fenster mit Einstellmöglichkeiten werden durch Scrollen angezeigt

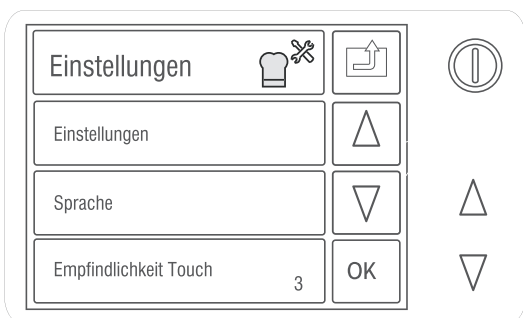
7. Anzeigen im Überblick:

Reinigungsprogramme:

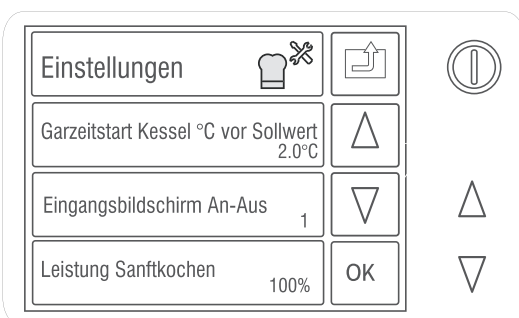


- Einstellmöglichkeiten der Reinigungsparameter
- Reinigungszeit, Reinigungstemperatur und Wasserzulaufmenge können verändert werden

weitere Einstellmöglichkeiten im Menü Einstellungen:

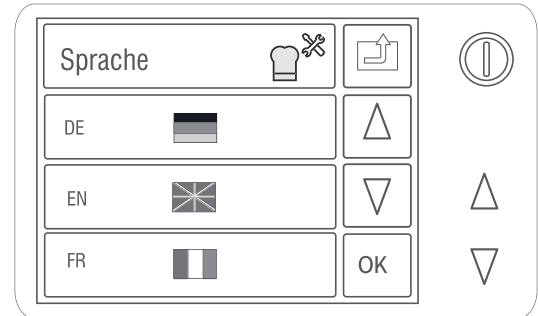


Einstellungen:



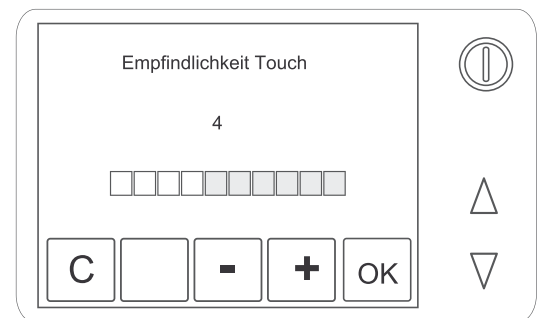
- Möglichkeit im Kochmodus den Garzeitstart, Eingangsbildschirm, Leistung „Sanftkochen“ und Verriegelung zu verändern

Sprache:



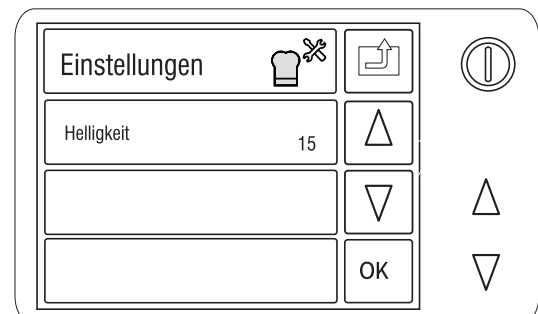
- Sprache auswählen (D-EN-FR-NL)

Empfindlichkeit Touch:



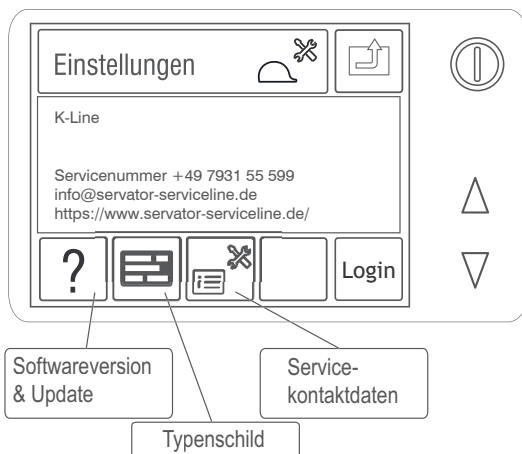
- Einstellung der Bildschirmempfindlichkeit (durch Antippen der + Taste erhöht sich die Empfindlichkeit)

Helligkeit:

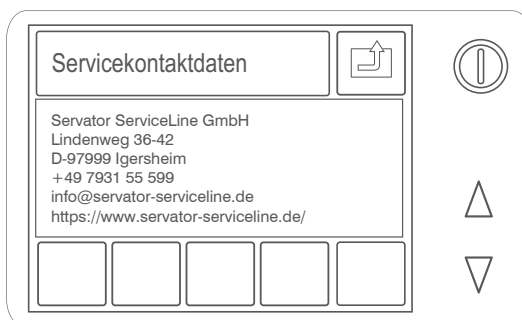


- Einstellmöglichkeit Helligkeit (durch Antippen der Pfeiltaste nach oben erhöht sich die Helligkeit)

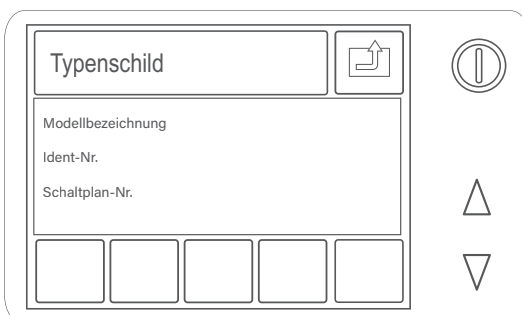
Beispiel: Serviceeinstellungen



- Abfrage der Softwareversion, (Update)
- des Typenschildes und
- der Servicekontaktaten



- Servicekontaktaten



- Typenschild



• Softwareversion & Update

- Systemupdate auf einen handelsüblichen USB-Stick kopieren.
- USB-Stick in die USB-Schnittstelle einstecken.
- Das Symbol Update betätigen
- Das Update wird automatisch ausgeführt. Nach der Fertigstellung des Updates wird im Display der Homescreen angezeigt.
- Nach dem Entfernen des USB-Sticks ist das Gerät wieder betriebsbereit.

8. Reinigung und Pflege

8.1. Reinigung

Eine regelmäßige Reinigung trägt zu einer verlängerten Lebensdauer des Gerätes bei.

- Das Gerät verfügt über 2 Reinigungsprogramme.
- Einstellmöglichkeiten der Reinigungsparameter
- Reinigungszeit, Reinigungstemperatur und Wasserzulaufmenge können verändert werden.
- Die Wassermenge zur Reinigung sollte immer mindestens 1/4 der Nutzfüllmenge betragen.
- Alle Lebensmittelanhaftungen müssen rückstandsfrei entfernt werden.
- Rückstände von Reinigungsmitteln müssen mit Trinkwasser gründlich beseitigt werden.

8.2. Reinigungs- und Pflegemittel

Geeignete Reinigungs- und Pflegemittel erhalten Sie über den SERVATOR SericeLine

Kundendienst. Das sind z.B.:

- Fettlösende Reinigungsmittel oder Spezial Edelstahlreiniger.
(Combi-Clean Plus 2 in 1, 10l, Best. Nr.: 406914)
- Entkalker
(ENTKAL, 10l, Best. Nr.: 406913)
- konservierende Edelstahlpflege.
(VSR Edelglanz, 500ml, Best. Nr.: 535853)



Achtung:

Keine ätzenden Reiniger auf die KCI Touchpanel Bedienblende bringen!

- Das Gerät nicht mit Wasserstrahl, Hochdruckreiniger, Dampf-Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger reinigen oder abspritzen!

Folgeschäden können nicht geltend gemacht werden!

- Gebrauchsanleitung der Reinigungsmittelhersteller beachten!
- Keine scheuernden oder chlorhaltigen Reinigungsmittel verwenden!

- Edelstahl darf nicht längere Zeit mit konzentrierten Säuren, Essigessenz, Kochsalzlösung, Senf und Würzmischungen in Kontakt kommen, da sonst die Schutzschicht angegriffen wird.
Edelstahl kann dann Schaden nehmen!
Edelstahlflächen nach Gebrauch oder Reinigung gründlich mit Trinkwasser reinigen und von evtl. Rückständen befreien und mit weichem Lappen trockenreiben.
- Eingebraunte Lebensmittelreste mit Spezialreiniger und Edelstahldrahtbürste entfernen.
Nach Reinigung mit Edelstahldrahtbürste zusätzlich feinmaschige Edelstahlreinigungspads z.B. mit einem Seifengehalt > 30% verwenden.
- Deckel, Blenden und Griffe mit handelsüblichem, fettlösenden Geschirrspülmittel und Wasser reinigen. Evtl. zusätzlich mit einem kratzfreiem Schwamm mit Tiefenreinigungspartikeln.
Mit weichem Tuch oder Küchenpapier trockenreiben.

9. Störungsbehebung

Störung	mögliche Ursache	Abhilfe
Garvorgang endet nicht nach eingestellter Garzeit	Elektronik defekt	Kundendienst verständigen
Gerät lässt sich nicht einschalten	Bauseitige Sicherung defekt	Sicherung kontrollieren
Gerät eingeschaltet, aber heizt nicht auf	Temperatur zu niedrig eingestellt	Temperatur richtig einstellen
	Tiegel nicht vollständig zurück gekippt	Tiegel vollständig zurück kippen
Beim Einschalten des Gerätes schalten bauseitige Sicherungen wiederholt ab	Falsche Absicherung	Absicherung durch Elektrofachkraft überprüfen lassen
	Gerät defekt	Kundendienst verständigen
F 1	Systemfehler	Kundendienst verständigen
F 2	Bruch Garraum Temperaturfühler 1	Heizung deaktiviert Kundendienst verständigen
F 3	Kurzschluss Garraum Temperaturfühler 1	Heizung deaktiviert Kundendienst verständigen
F 6	Kerntemperaturfühler Fühlerbruch	Heizung deaktiviert Kundendienst verständigen

9. Störungsbehebung

F 7	Kerntemperaturfühler Fühlerkurzschluss	Heizung deaktiviert Kundendienst verständigen
F 8	Fehler Kippung (wenn Taste Kippen betätigt wird, aber nach 3 Sek. kein Signal anliegt)	Gerät kann trotz Kippung weiterheizen Kundendienst verständigen
F 10	Tastenfehler	Kurze Netztrennung Kundendienst verständigen
F 11	Fehler Wasserfüllautomatik (kein Impuls des Mengenzählers an der Elektronik)	Bauseitige Wasserzufuhr unterbrochen Kundendienst verständigen
F 15	Bruch Garraum Temperaturfühler 2	Heizung deaktiviert Kundendienst verständigen
F 16	Kurzschluss Garraum Temperaturfühler 2	Heizung deaktiviert Kundendienst verständigen
F 17	Bruch Bodenfühler	Heizung deaktiviert Kundendienst verständigen
F 18	Kurzschluss Bodenfühler	Heizung deaktiviert Kundendienst verständigen
F 20	Bruch Fühler Temperatur- begrenzung	Heizung deaktiviert Kundendienst verständigen
F 21	Kurzschluss Fühler Temperatur- begrenzung	Heizung deaktiviert Kundendienst verständigen

Falls Sie die Störung nicht beseitigen können:

- das Gerät ausschalten und von der elektrischen Versorgung trennen.
- Gehäuse **NICHT** öffnen.
- autorisierten Fachbetrieb verständigen.

10. Wartung

Wartungs- und Reparaturarbeiten immer nur an ausgeschaltetem und von der Stromversorgung getrenntem Gerät ausführen! Gerät erst abkühlen lassen!

- Lassen Sie an diesem Gerät regelmäßig Inspektionen und Wartungsarbeiten durchführen. Wartungsarbeiten sind: z.B. Sicherheits-, Funktions- und Dichtigkeitsprüfungen.
- Installations-, Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von autorisierten Elektro-Fachkräften durchgeführt werden.
- Nur Original-Zubehör und Original-Ersatzteile verwenden!
- Wir empfehlen einen Wartungsvertrag mit einem autorisierten Fachbetrieb.

11. Kundendienst

Wenden Sie sich bei Betriebsstörungen an einen autorisierten Fachbetrieb.
Prüfen sie vor der Anforderung des Servicetechnikers, ob:

- der Hauptschalter eingeschaltet ist
- der Stecker (sofern vorhanden) eingesteckt ist
- die Sicherung der elektrischen Zuleitung ausgelöst hat
- der FI - Schutzschalter (RCD) funktionstüchtig ist
- das Gerät gemäß Betriebsanleitung in Betrieb gesetzt wurde

Wichtig:

Bitte halten Sie bei Ihrem Anruf die Daten des Gerätes bereit. Das trägt zur schnelleren Bearbeitung Ihrer Fragen bei.

Sie finden diese Angaben auf dem Typenschild.

12. Schaltpläne

Die Schaltpläne sind dieser Anleitung separat beigelegt.

13. Hinweise zur Entsorgung

13.1. Verpackung

Wir weisen darauf hin, dass alle Verpackungsteile nach den gesetzlichen Bestimmungen im Betreiberland entsorgt werden müssen.

13.2. Altgeräte

Ausgediente Geräte müssen fachgerecht von den Versorgungsleitungen getrennt werden:

Bei Geräten mit Netzanschluss:

- Gerät von der elektrischen Versorgungsleitung trennen, dazu den Netzstecker ziehen.
Bei Geräten mit Festanschluss muss die Netztrennung durch eine Elektro-Fachkraft erfolgen!

Bei Geräten mit Gasanschluss:

- Gaszufuhr schließen, erst dann das Gerät von der Gaszufuhr trennen.
Die Trennung muss durch eine Gas-Fachkraft erfolgen!

Bei Geräten mit Wasseranschluss:

- Wasserzufuhr schließen, erst dann das Gerät von der Wasserzufuhr trennen.



Altgeräte sind kein wertloser Abfall!

Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiedergewonnen werden.

Das Gerät nicht in Restmüll entsorgen!

Der Betreiber ist verantwortlich für eine umwelt- und sachgerechte Entsorgung

Das Gerät muss entsprechend den örtlichen Bestimmungen für Altgeräte entsorgt werden!

Operating and Installation Instructions

Information concerning this document:

Important: In accordance with the above-mentioned guideline, this translation has been defined and designated as „**translation of the original operating instructions DE**“.

1. Foreword

Dear Customer

We thank you for deciding in favour of the multifunctional tilting bratt pan.

This manual contains important information for the use and maintenance of the appliance. We expressly point out that you should read the manual carefully and familiarise yourself with its functions and features before you use it the first time.

This will guarantee the best cooking results and maximum safety.

The manual must be available to all users of this product. Store the manual in a safe place over the entire period of use.

The steps described in these instructions are to be carried out by trained professional staff members in accordance with the rules.

Local safety requirements and accident prevention regulations valid at the operating site of the appliance are also to be observed.

1.1. Guarantee, warranty and liability

The manufacturer's guarantee, warranty and liability will no longer apply and the safety of the appliance will no longer be guaranteed in the case of:

- Failure to use the appliance according to regulations.
- Improper initial operation, handling or maintenance of the appliance.
- Conversion of the appliance and/or technical modifications to the appliance.
- Errors resulting from non-compliance with these operating instructions.

1.2. Labelling on the appliance

The nameplate bearing a serial number, the type designation and the CE label is located on the right-hand side of the lower aperture.

2. Intended Use

The operator is responsible for safe, proper operation.

This includes:

- Planning, installation, supply of energy and requirements at the customer (space required, ventilation, etc.) in order to use the appliance for its intended purpose.
- Recognised statutory provisions on occupational safety and on accident prevention are to be observed. For example, floors in relevant rooms must be capable of bearing loads and they must be sound and slip-resistant.
- **NEVER** leave the appliance unattended when it is in operation.
Fat and oil which have become overheated can ignite automatically.
- Exclusion of children when the appliance is in operation.
Guarantee that children are under constant supervision and that they do not play on the appliance or in its direct vicinity.
- Availability of the operating instructions at the operating site of the appliance.
- Legibility and completeness of the safety labels and the nameplate.
- The use of qualified personnel.
Operators must be familiar with and observe local regulations, including: DGUV 110-002 "Working in commercial kitchens".

- The sole purpose of the appliance is the professional preparation of food in commercial canteen kitchens in compliance with the relevant standard environmental conditions.
- Do not operate the appliance in the event of faults. See also **9. “Troubleshooting”** (page 66).
- Regular thorough cleaning of the appliance.
- Do not use any flammable liquids to clean the appliance.
- Always switch the appliance off after operation has been completed.
- Rinse parts of the appliance and accessories that come into contact with food thoroughly with tap water after they have been cleaned.
- Never spray the appliance with water, a jet of steam or high-pressure cleaners.

3. Safety instructions

3.1. Explanation for warnings

Warnings in these operating instructions

Warnings point out specific danger to life and health or damage to property and they name measures to avoid danger.



Important:

Warning symbol at danger points!

This notice draws your attention to impending or immediately impending danger for human life or health. Failure to observe the notice may result in damage to health and to malfunctions to the appliance or its surroundings.



Warning of hot surfaces!

This symbol draws your attention to impending or potentially impending danger caused by hot surfaces; failure to observe this risk may lead to injury or burns.



Warning of electrical voltage!

This notice draws your attention to impending or immediately impending danger for human life or health. Failure to observe this notice may result in loss of life, serious personal injury or considerable damage to property.



Warning of flammable materials/substances!

This notice draws your attention to impending or immediately impending danger for human life or health which may result from the risk of self-igniting materials.

3. Safety instructions



Warning of corrosive substances!

This notice draws your attention to health risks and the risk of damage to the appliance which may result from corrosive substances.



Use gloves!

This notice draws your attention to danger which can be prevented by wearing personal protective clothing. Failure to observe this notice may result in injury.



Pull out the mains plug!



Wear eye protection!

3.2. Hot surfaces, vapours and liquids

This symbol draws your attention to impending or potentially impending danger in the case of which failure to observe the risk may lead to injury or burns.



- Use of personal protective clothing (PSA), e.g. heat-insulated gloves.



- The working area in front of the appliance becomes a danger area when the pan is being tilted. **Do not stand** in the defined danger area right in front of the appliance when the pan is being tilted.
See also 4. “**The Appliance at a Glance**” (page 44).

3.3. Electricity



- Never operate the appliance with damaged control elements.
- Have a defect appliance repaired before using it again.
- Always switch the appliance off after operation has been completed.
- The appliance must be switched off before disconnecting it from the mains.

3.4. Risk of fire

Risk of fire through dirt and grease residues:



- Clean the appliance every time it is used.
- Observe information on cleaning.

- The appliance must always be supervised in operation.
- Disconnect the appliance from the power supply in the event of a fire.
- Burning fat and electric appliances may only be extinguished with a fire extinguisher (fire class F).
- **NEVER extinguish burning fat with water!**

3.5. Hygiene

Damage to property and injury to persons as a result of insufficient cleaning:

- Observe the instructions for cleaning.

3.6. Cleaning

Risk of caustic burns caused by cleaning agents:



- Observe the manufacturer's safety instructions when handling cleaning agents, wear PSA equipment (protective gloves and goggles) if necessary.
- Observe the cleaning agent manufacturer's instructions.
- No residual food or cleaning agent may remain on the appliance when it has been cleaned.

Damage to property resulting from improper cleaning:

- Never clean the appliance with a high-pressure cleaner.
- Do not clean surfaces with abrasive scouring agents, cleaning sponges or chemically aggressive detergents.
- Observe the reaction time for cleaning agents.
- Clean the appliance regularly.

3.7. Improper use or failure to observe the intended use

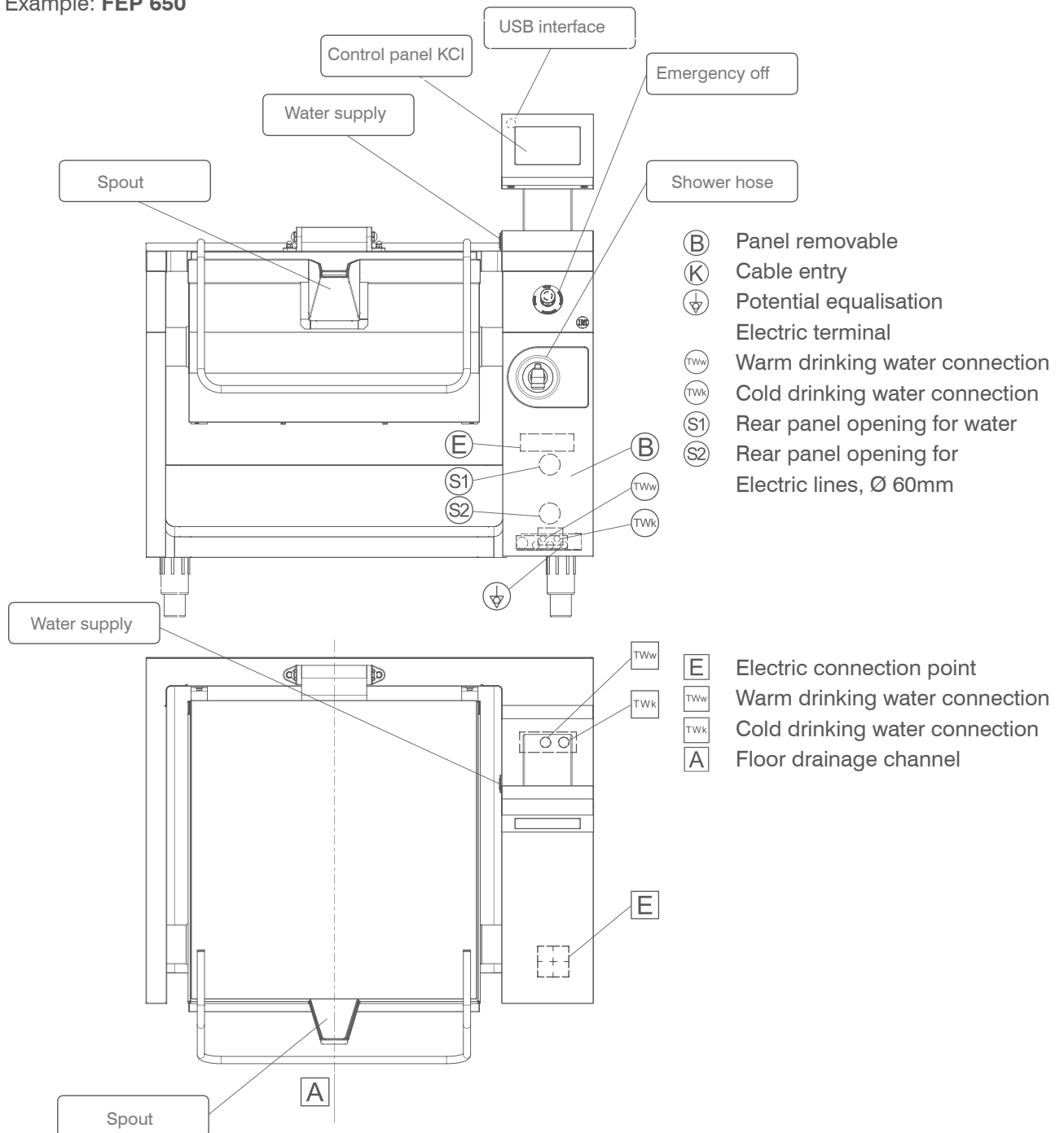
Damage to property and injury to persons as a result of improper use or failure to observe the intended use:

- The multifunctional tilting bratt pan must not be used as a deep fat fryer!
- Use only original equipment.
- Wet areas such as those occurring in the industrial production of food or in meat processing are unsuitable installation areas.

See also 2. "Intended Use" (page 40).

4. The Appliance at a Glance

Example: FEP 650



Options at an extra charge:
 VAR 808 Core temperature sensor

5. Installation

5.1. Assembly and connection

Observe the valid local regulations for the installation of catering equipment.

Please read these instructions carefully and keep them in a safe place. The steps described in these instructions are all to be carried out by professional staff members in accordance with the rules.

- Set up and operate the appliance in a well-ventilated room.
- On the right (side), a minimum distance of 50mm to walls or other devices is required (USB interface).
- Some of the appliance parts are protected with self-adhesive film which must be removed before initial operation. Remove any adhesive residues carefully (do not use any scouring agents).
- Clean the appliance thoroughly with a degreasing cleaning agent before initial operation. Rub cleaned parts and surfaces dry with a soft cloth.
- Operate the appliance **ONLY** in a dry environment!

Danger area

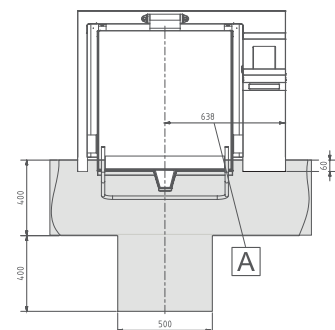
- Do not place the appliance up against walls, kitchen furniture, decorations or similar objects made of inflammable material.
- Installation according to the appliance data sheet.
- Observe the local fire protection regulations! Pay attention to the nature of the installation surface.
- Only set the appliance up on horizontal, level floors (no slopes).

Preconditions on the customer side:

- A floor drainage system must be provided for when tiltable appliances are used.

Appliance	Dimension A
FEP 650	638 mm
FEP 950	788 mm

Example: **FEP 650**



- Floor drainage systems must be executed in compliance with local regulations. The dimensions shown on the chart are only minimum recommendations.
- Check whether the dimensions and position of the electrical connection provided by the customer correspond to the specifications in the appliance data sheet.
- Compare the number on the nameplate with the number on the circuit diagram.

5. Installation

5.2. Electrical connection

The appliance is suitable for operation with 3~ alternating current (400V/3~/N/PE) (see nameplate).

The electrical connection must be carried out by an authorised qualified electrician, with the following also applying:

- Connection according to valid local specifications, e.g. VDE (Association of German Electrotechnical Engineers), 0100 and the valid specifications of the respective energy supply company.
- The flexible mains cable must at least comply with H07RN-F specifications.
- The main electric switch must be easily accessible, it must be installed upstream and it must completely disconnect the appliance from the mains (all poles). The contact opening in this case must be at least 3 mm.
- Observe the data on the nameplate for electrical connection. The type of current and the power supply must correspond to the details on the appliance identification plate.
- Incorporate the appliance into the equipotential bonding system. The effectiveness must be proved to have been checked according to DIN VDE 0100 - 540.
- Do not crush or bend cables or damage them on any sharp edges.
- Lay the cables so that no contact can be made with hot parts.
- The connection cable leading through the appliance must be fully sheathed from the connection point up to the entrance to the connector box.
- Connections can be made through the base of the appliance from the bottom or from the rear. Connection should only be made through the rear panel when carried out from an enclosed installation space.
Circular openings have been provided for connection through the rear wall of the appliance. To do so, use the handle of a hammer to bring the circular plate into a slanted position. Then move it backwards and forwards with a pair of pliers until the circular plate breaks away.
- If connecting the appliance from the rear, the site installation pipes must not project into the appliance. The pipe must be 50 mm across the standing area when the appliance is connected from below.

Check the following before connection:

- Ensure that the safety fuse and the connection comply with the electrical load of the appliance.
- Ensure that the power supply is properly earthed.
- Ensure that the connection plug and/or the main switch are easily accessible once the appliance has been installed.

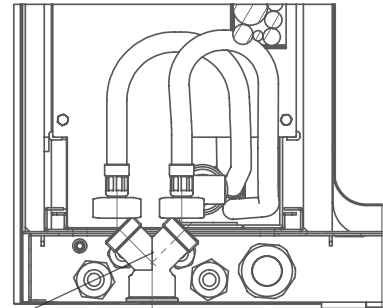
5.3. Water connection

- Permissible pressure range for tap water connections: 100 - 600 kPA (1 - 6 bar)

- If the water hoses are too long after they have been connected, it must be ensured that they cannot come into contact with any live parts! Please use the back part behind the side panel to compensate for any excessive length!

Y - distributor:

The Y - distributor is enclosed with device. This connects the cold and hot water hoses at the on-site transfer point so that the device can be put into operation without any restrictions even if only the cold water line is present.



Y - distributor

5.4. Connection to a kitchen control system

The appliance can be connected and operated with a control system according to DIN SPEC 18898.

6. Operation

6.1. General instructions

Advantages of the duplex non-stick base:

The duplex non-stick base is a multi-layer base with particularly good thermal conductivity qualities. This has the following advantages over cast iron pans:

- ideal heat distribution,
- shorter heating time,
- faster transfer of heat,
- consistent cooking and browning results right to the edges,
- more accurate temperature control during the cooking process,
- a scratch-resistant surface.

Owing to the good thermal conductivity, little time is needed until the roasting temperature of 160-220 °C is reached. Longer heat-up times to overheat the pan in the same way as for cast iron pans are neither necessary nor advisable as the cooking fat can easily burn in this case. The duplex non-stick base can be subjected to thermal loads that enable even a hot pan to be quenched with cold water without the material suffering damage.

Thanks to the specially treated stainless steel surface food does not stick so quickly and can be easily removed from the base. It is recommended that a wide metal spatula with an angled handle be used for working.

6. Operation

Preparing the fryer:

The following should be observed in order to get the best use of the duplex non-stick fryer:

- Completely cover the clean, cold duplex non-stick fryer with approx. 4-5 mm of semi-fluid cooking fat (oil, butter, lard). Heat up the fryer coated in cooking fat up to 210 °C and allow the fat to be drawn into the depression for about 5 minutes. Then lower the temperature in accordance with the food. Allow surplus fat to drain off again, depending on the roast.
- Food must not be stirred or moved around after it has been put into the fryer in order to allow a firm crust to form. Do not put any wet products into the fryer as they may stick.
- Turn the food and remove it from the fryer with a wide angled metal spatula. When loading a second batch, the cooking fat should be topped up. Allow it to heat up briefly before putting food into the fryer again.

Roasting instructions

Frying fat

The coating on the roast will absorb approx. 15–20g of cooking fat during the roasting process. This means that when the oven is fully loaded at least 450–600g of cooking fat will be needed.

The following quantities of cooking fat are hence needed for a fully-loaded oven:

FEP 650: 0.75 l approx.

FEP 950: 1.5 l approx.

Retractable shower hose:

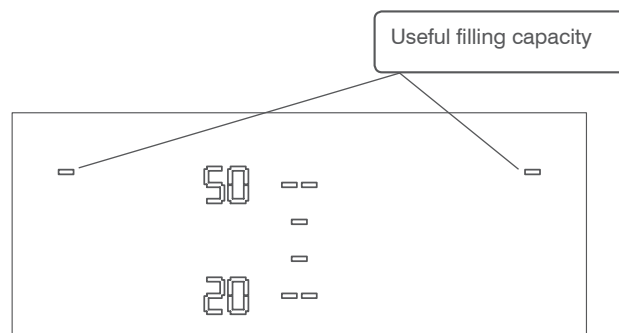
A sturdy hand shower with an automatic retractor and infinitely variable water spray regulator has been integrated in the front of the right-hand upright. The hand shower can be used to clean the pan easily and conveniently with cold water in between or to give it a final rinse.

Scaling:

The back pan wall has scaling for optimal dispensing when filling.

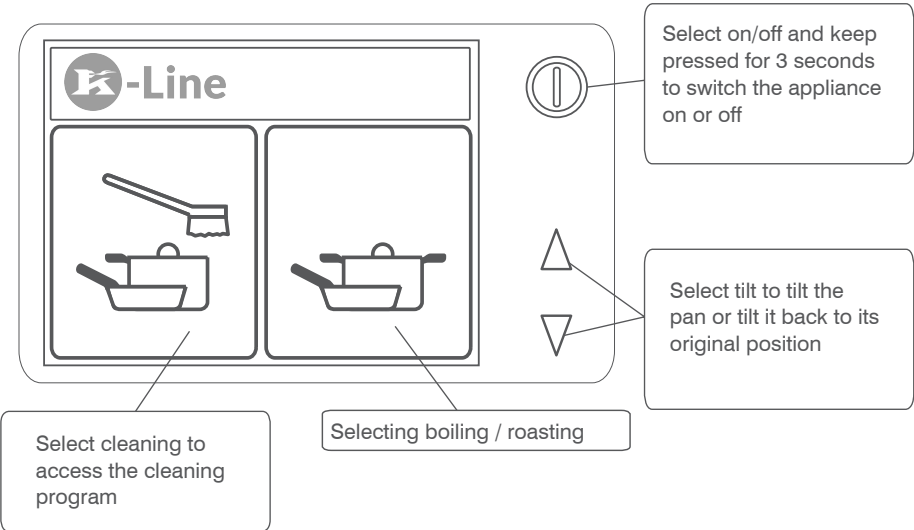
Example: **FEP 650**

	Useful filling capacity	Maximum capacity
FEP 650	53 l	83 l
FEP 950	69 l	109 l

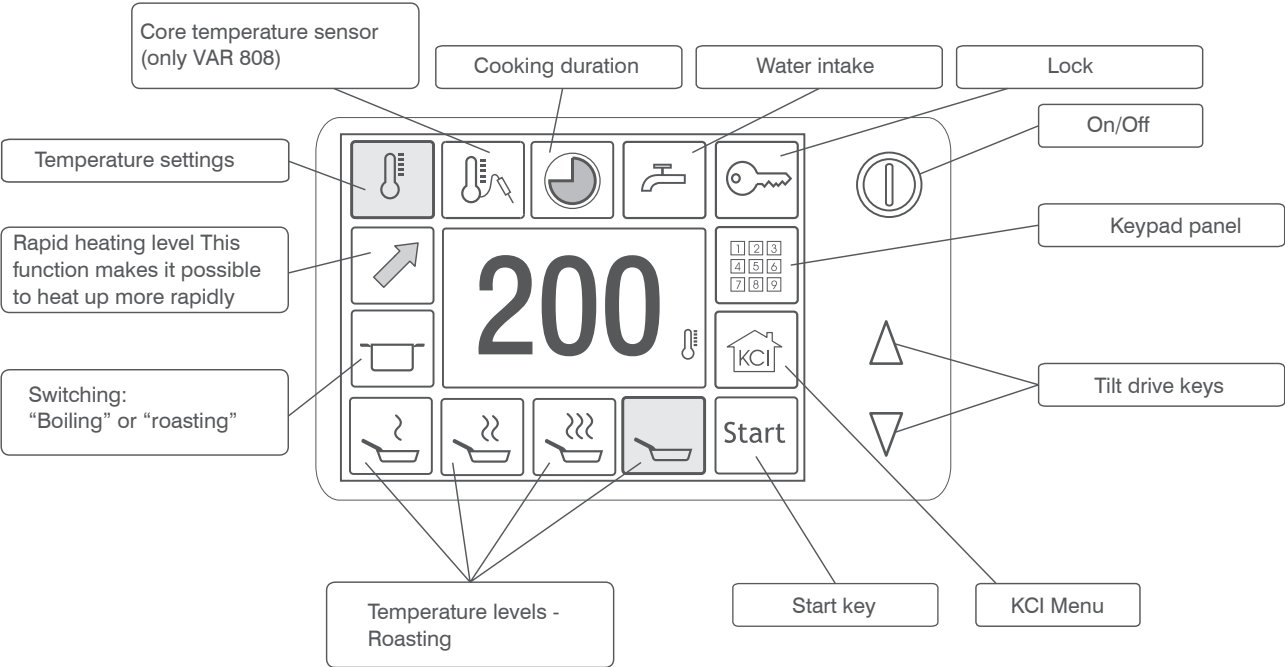


7. Displays at a glance

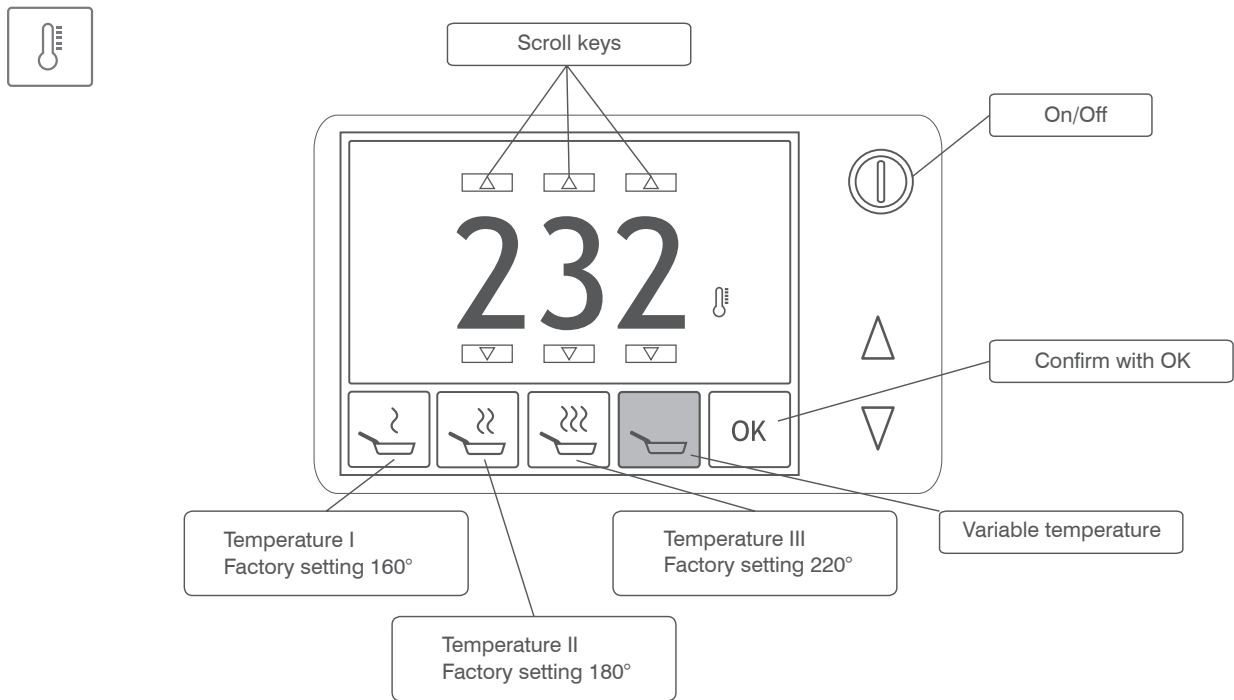
Start screen



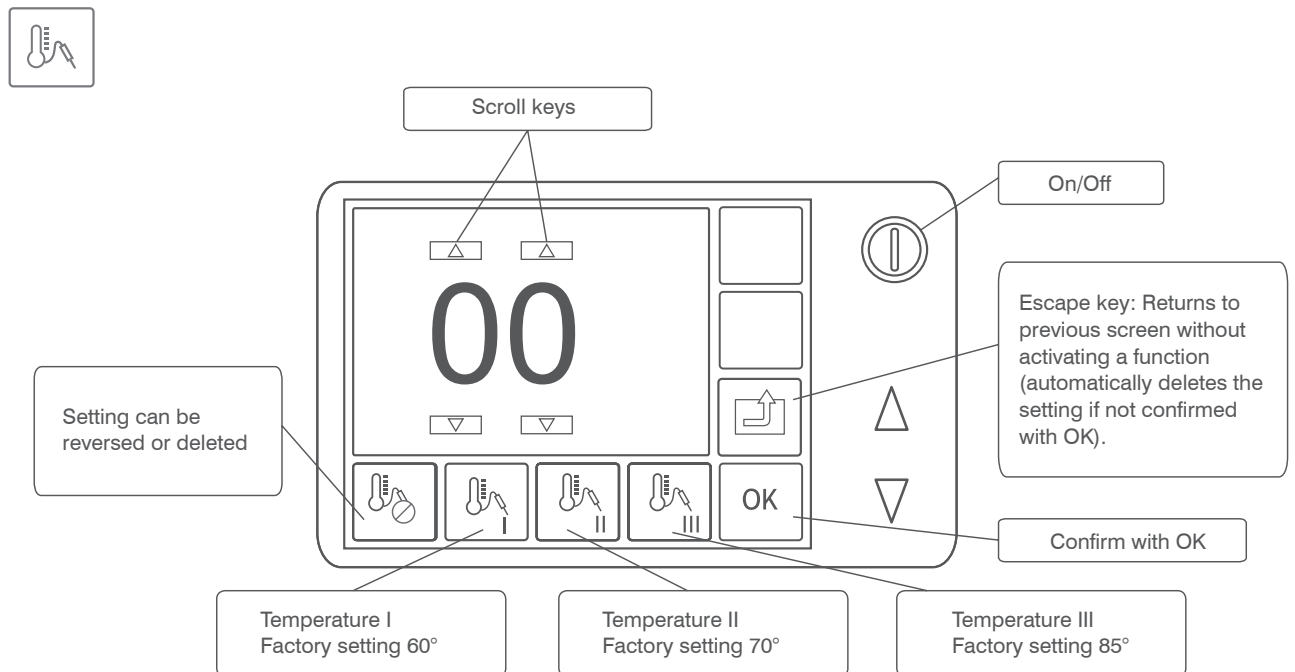
Basic screen



Temperature settings

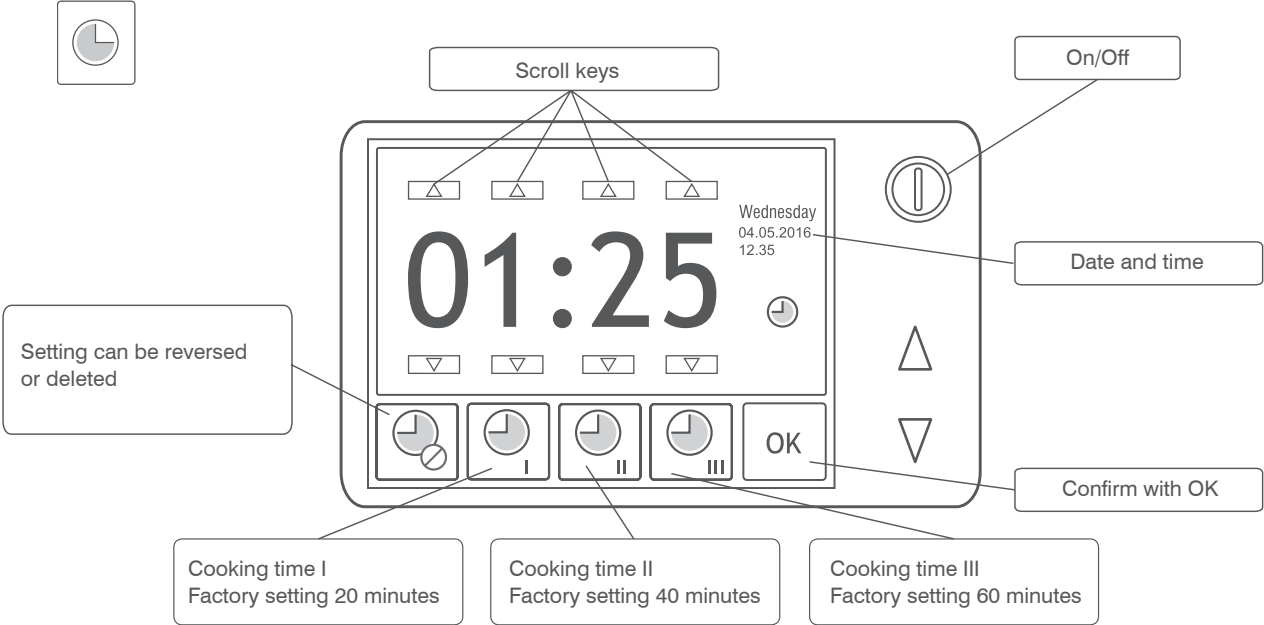


Core temperature settings - VAR 808 Core temperature probe



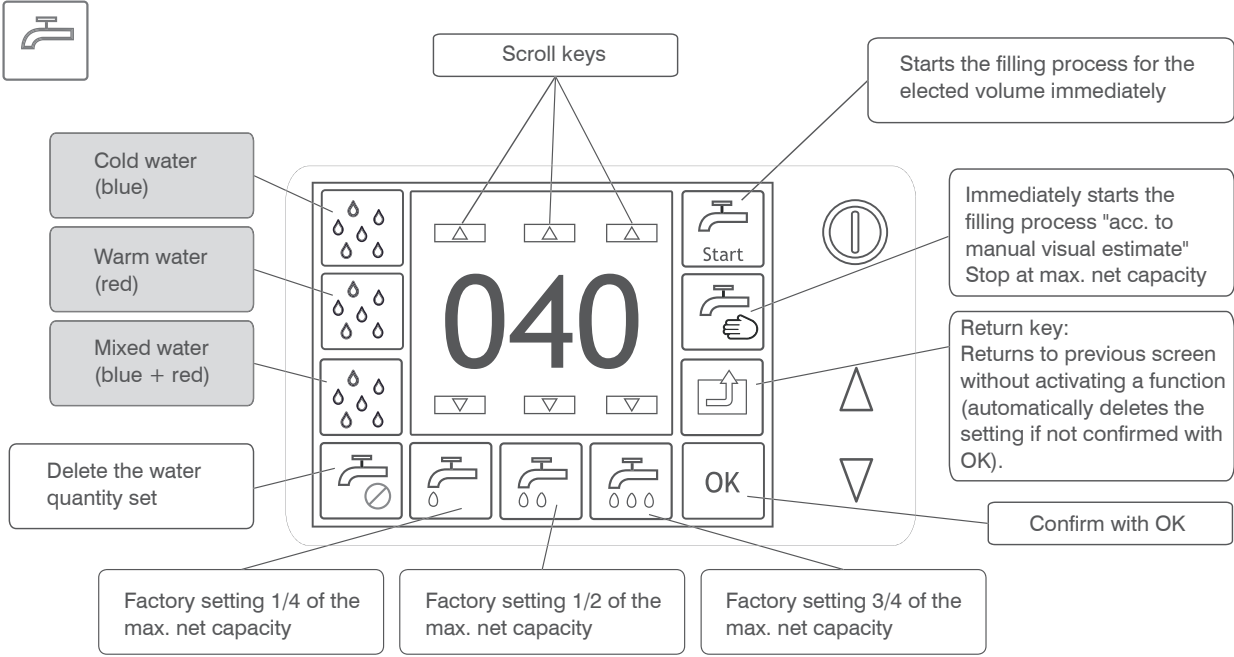
- Use of the core temperature probe rules out the simultaneous use of the cooking temperature setting.

Cooking duration



- The time is set with the small scroll keys above and below the time display.
- Factory setting I, II or III can be activated as an alternative.

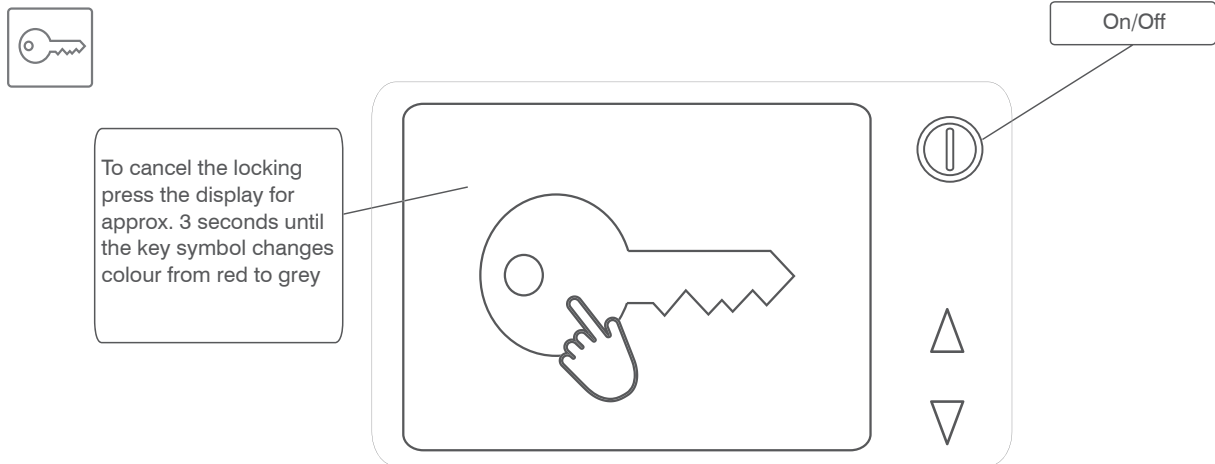
Water intake



- When a quantity of water has been set and OK activated, water will be taken in when the cooking process starts

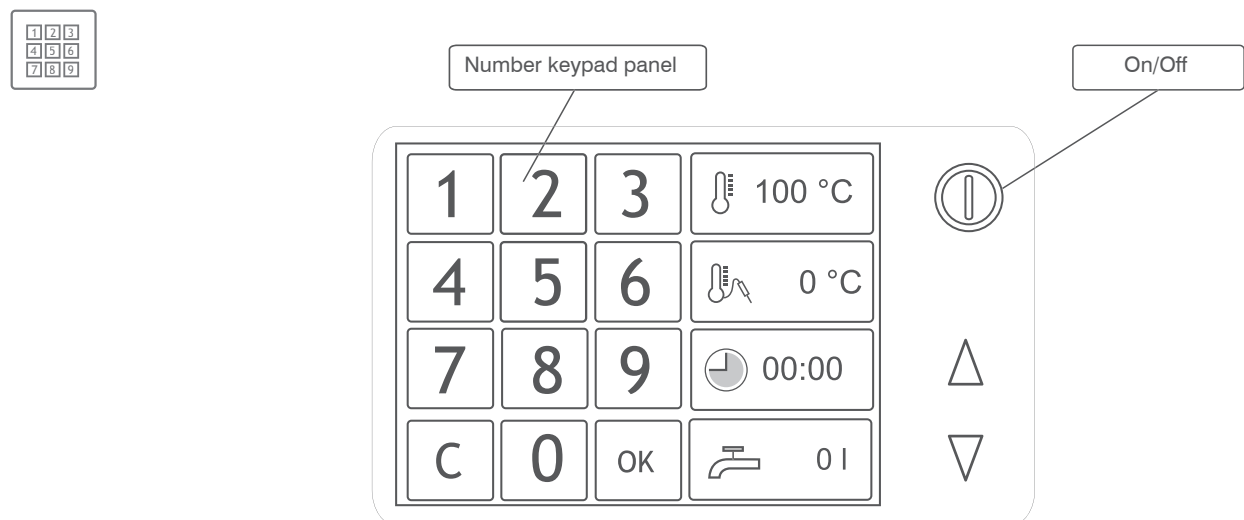
7. Displays at a glance

Lock



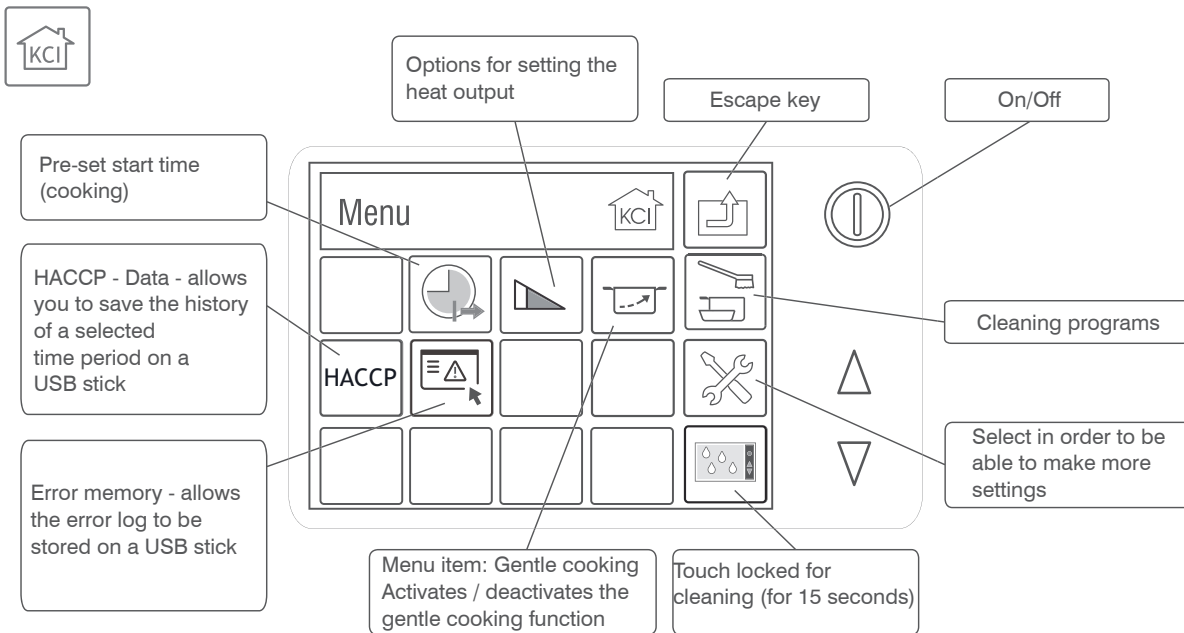
- The main window will be automatically locked when there is no input for approx. 300 seconds in order to prevent the cooking process from being started unintentionally.
- When the lock is activated the lighting on the flip switches will automatically go off and it tilting will no longer be possible
- Without a lock there is the possibility to change all the settings direct in the screen menu by tapping the respective symbol:
e.g. water intake, temperature, start cooking time, end of cooking time

Keypad panel



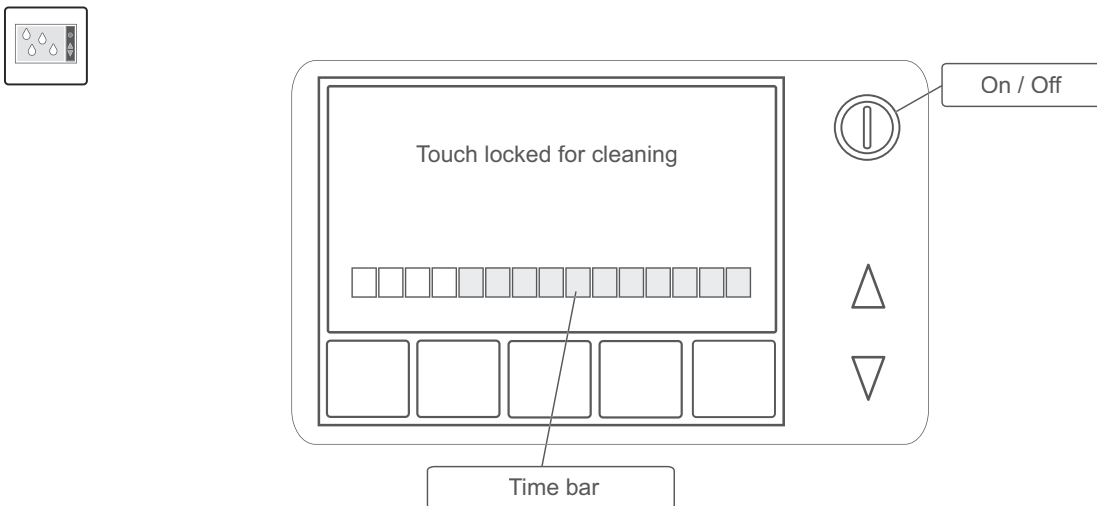
- The keypad panel gives users the possibility to make settings by entering numbers direct.
- Example: Select the temperature symbol.
Use the keypad panel to make changes and confirm with OK.

KCI Menu



- Settings and parameters can be changed individually in the KCI menu.

Screen lock for display cleaning



- The screen is locked for 15 seconds so that it can be cleaned without unintentionally operating the KCI (Exception: Press and hold the "On / Off" key)

7. Displays at a glance

HACCP data (incl. protocol)

HACCP

HACCP-data		👤✂️	📄	🔇
Start date	11.07.2019			⬆️
End date	11.07.2019			⬆️
Copy to USB	OK			⬇️

- HACCP data (incl. protocol) are saved automatically (PDF format)
- Insert USB stick into USB interface
- Enter start and end date
- Select Copy to USB and confirm with OK.
- After saving remove USB stick

Error memory (incl. protocol)

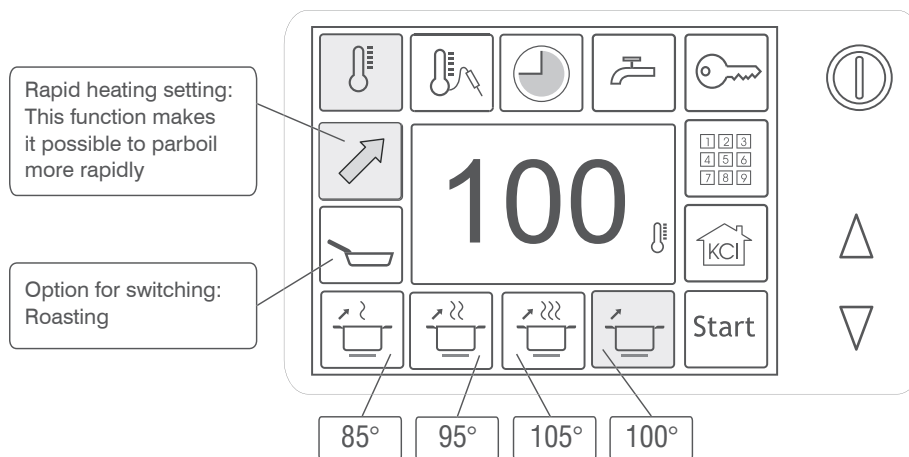


Error memory				🗨️✂️	📄	🔇
1	F17	09.04.2019	12:06:20	1 / 3	⬆️	⬆️
2	F02	09.04.2019	12:06:20		⬆️	⬆️
3	F17	04.04.2019	12:27:25		⬆️	⬆️
4	F15	04.04.2019	12:27:25		⬆️	⬆️
5	F02	04.04.2019	12:27:25		⬆️	⬆️
6	F15	04.04.2019	12:27:03		⬆️	⬆️
7	F02	25.04.2019	12:31:41		⬆️	⬆️
8	F02	25.04.2019	12:31:55		⬆️	⬆️
				🗨️✂️	📄	⬆️

Memory key Service contact detail

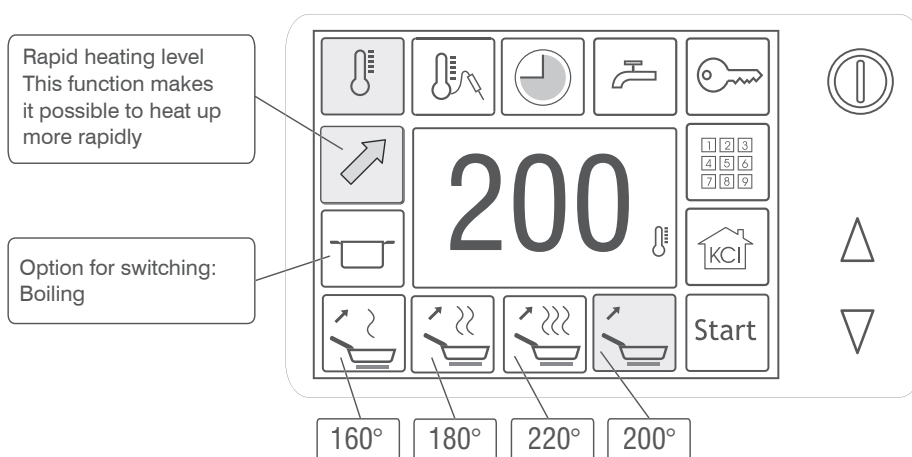
- Error log can be copied to a USB stick by pressing the memory key.

Rapid heating level “Boil” function



- Rapid heating level The “boil” function makes it possible to parboil more quickly

Rapid heating level “Fry” function



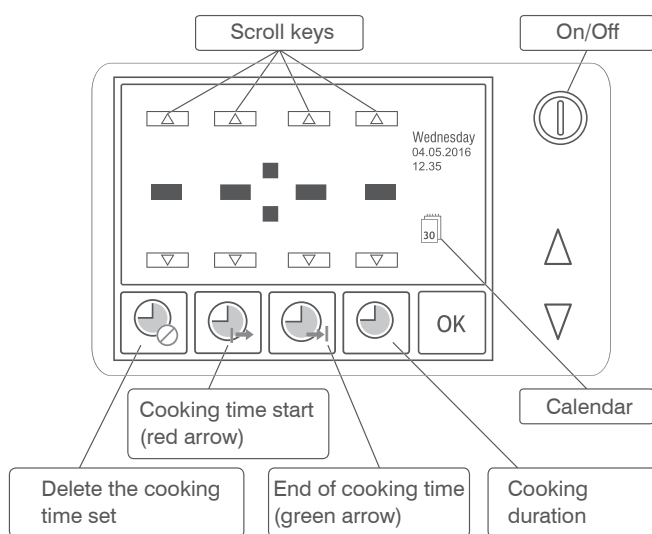
- Rapid heating level The “fry” function makes it possible to heat up more quickly

7.1. Examples of settings

Pre-set starting time

(only for the boil function)

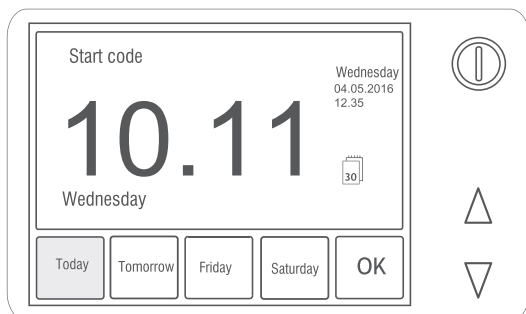
- The scroll keys are used to set the start cooking time, end of cooking time and duration of cooking



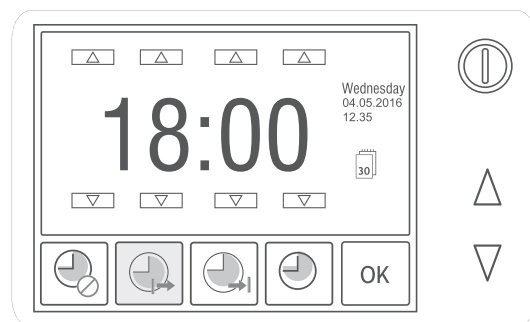
- The starting time can be pre-set for up to 3 days. The "calendar" symbol must be selected to do so.

Calendar

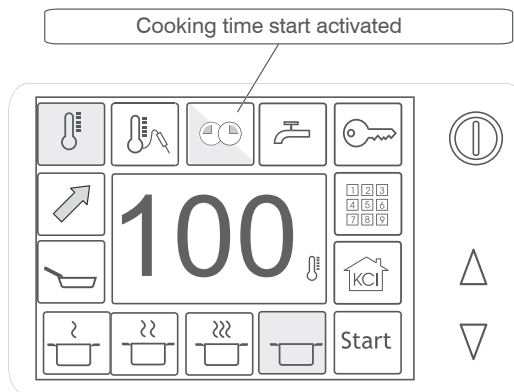
- This function can be used to make pre-settings



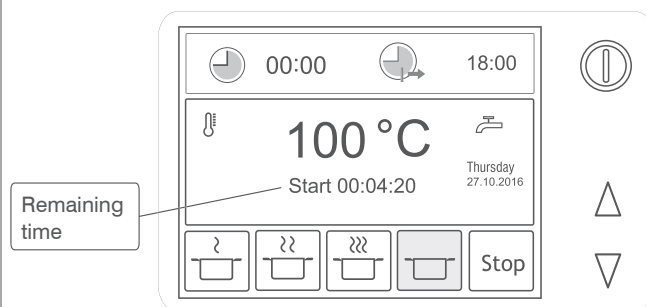
Start cooking time 6 p.m.



- Confirm with OK after setting 6 p.m.

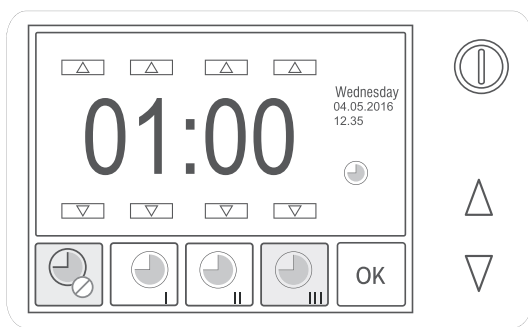
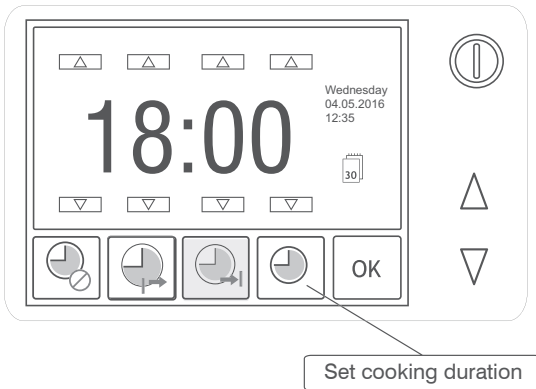


- The start cooking time can be combined with the cooking duration and/or automatic water intake at the same time
- Confirm with start after making settings

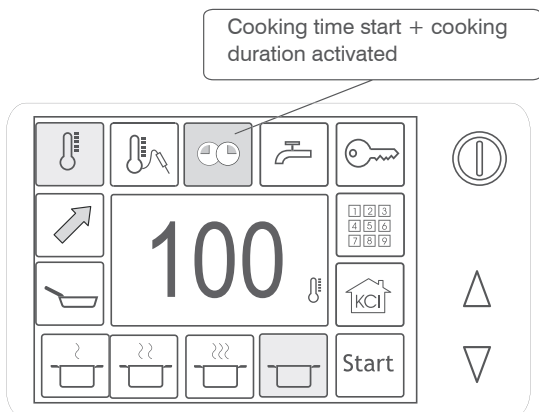


- Time remaining until the cooking process starts

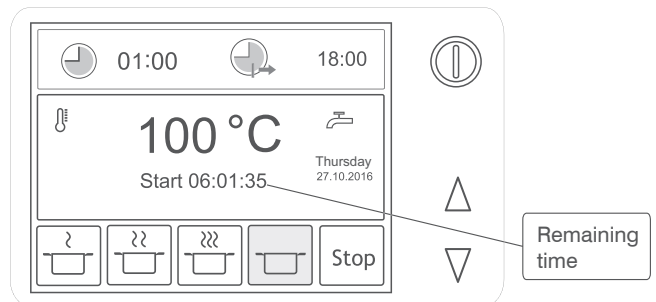
End of cooking time 6 p.m.



- Confirm cooking duration with OK
- Confirm pre-selected settings with OK

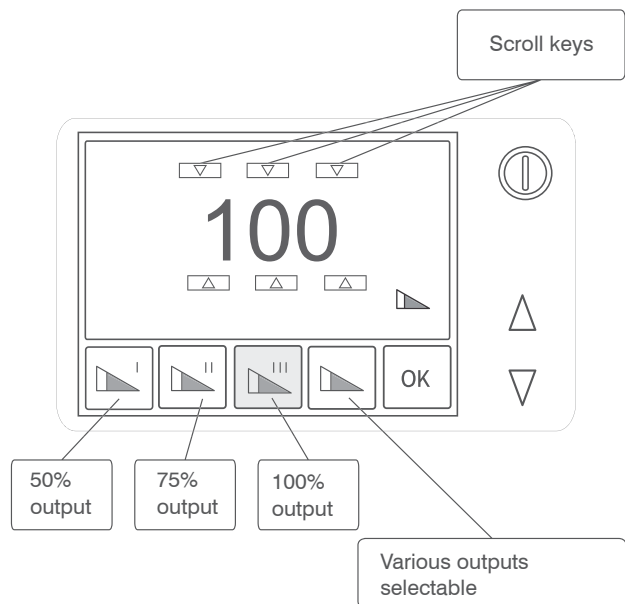


- The end of cooking time must be combined with a cooking duration and can be combined with an automatic intake of water
- Confirm with start after making settings



- Time remaining until the cooking process starts

Heating output

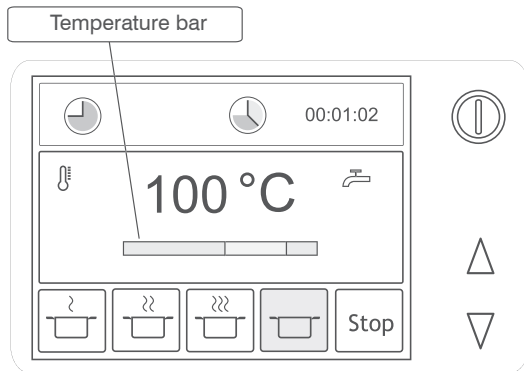


The button will have a red background when the heating output is reduced

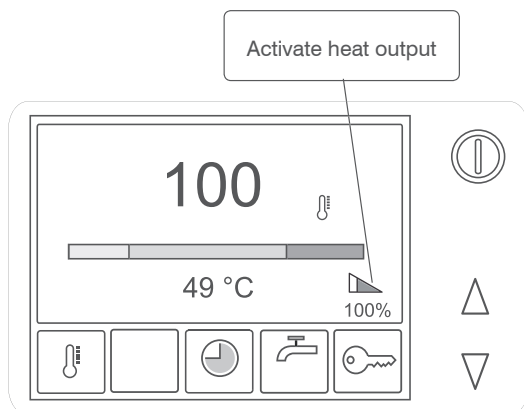
- 100 heating output set in the factory

7. Displays at a glance

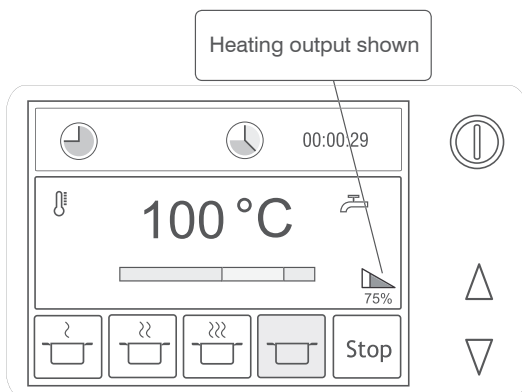
Change the actual heating output (100%)



- Touch the temperature bar to show the actual temperature

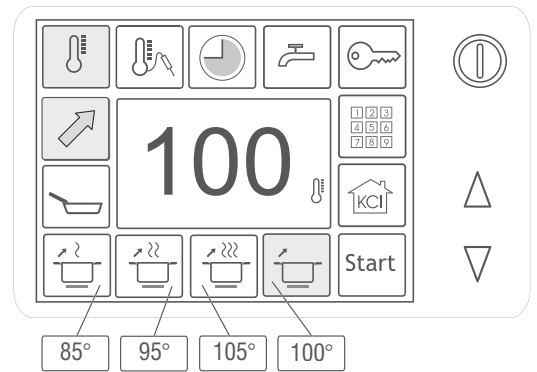


- In the KCI actual setting window the heating output can also be changed after the start by tipping the “select output” icon

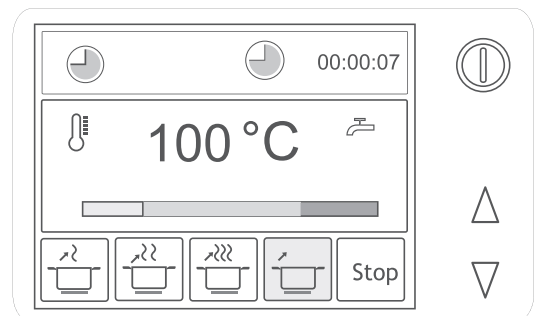


- Example: 75% heating output set

Rapid heating level “Boil” function

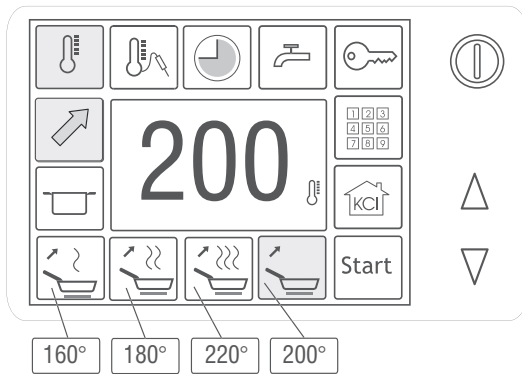


- Rapid heating level - The “boil” function makes it possible to parboil more quickly.

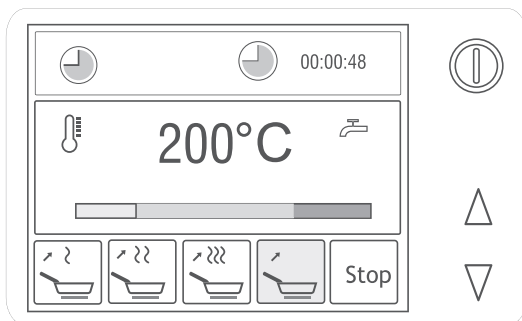


- Example after start

Rapid heating level “Fry” function

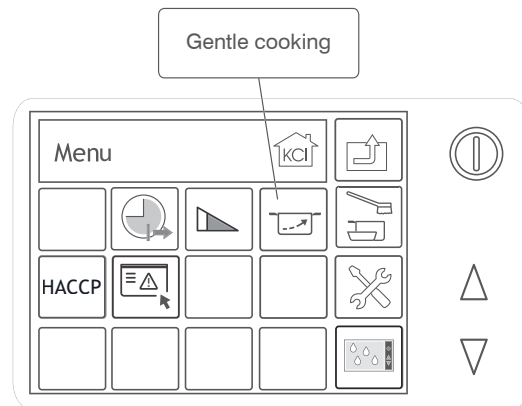


- Rapid heating level - The “fry” function makes it possible to heat up more quickly.

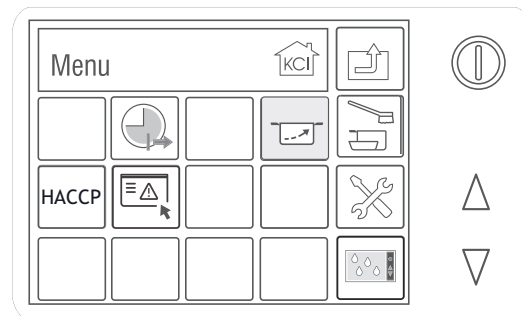


- Example after start

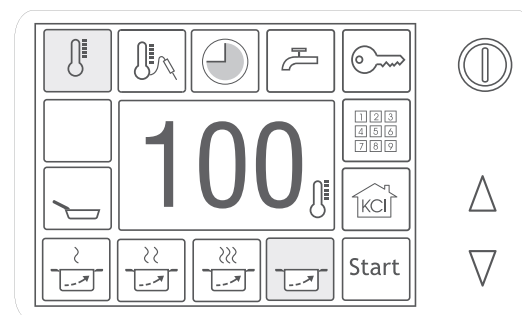
Gentle cooking



- Activate the gentle cooking mode



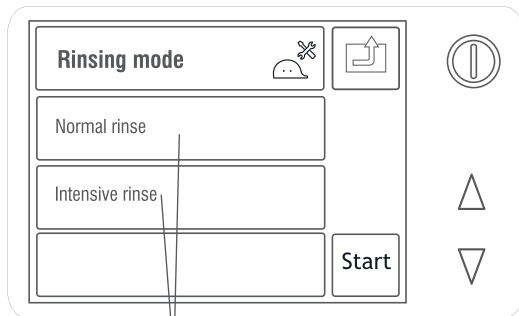
- Changes to the output are no longer possible once gentle cooking has been activated



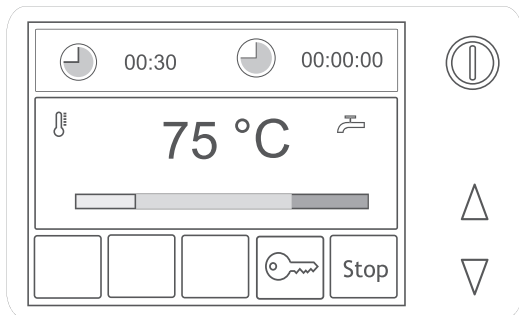
- Parboiling is gentler, e.g for pudding

7. Displays at a glance

Cleaning



- Option of two cleaning programs
- The water volume for cleaning should always be at least 1/4 of the usable filling capacity



- Example: Standard cleaning

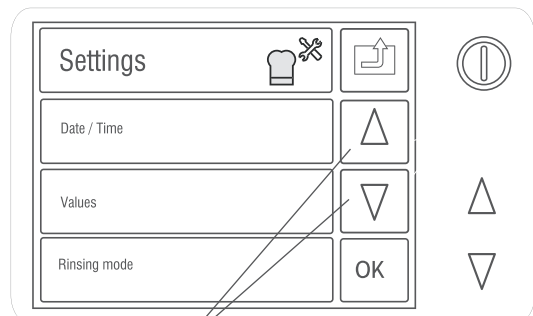
Settings



Select user setting to make more settings

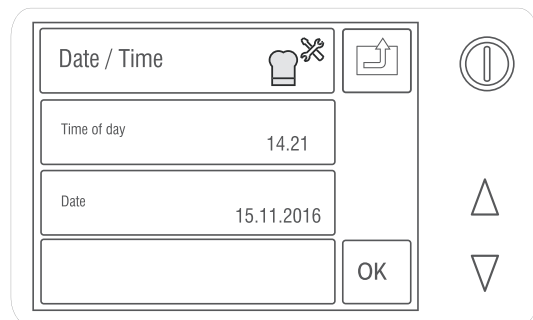
Select service settings to request the current software version

Example: User settings



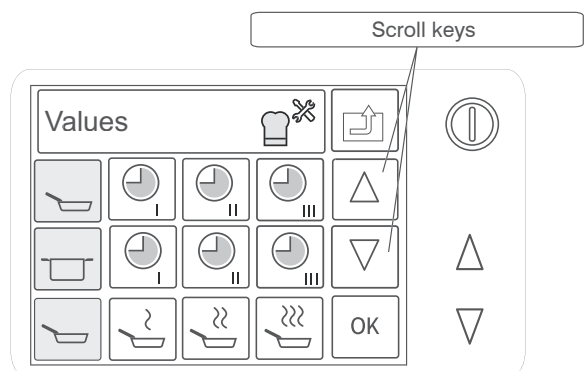
- Other settings in the "Settings" menu can be accessed by scrolling

Date / time:



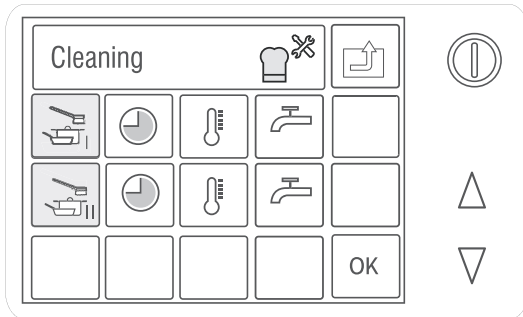
- Setting possibilities Date / time:

Default settings



- Other windows with setting options are shown by scrolling

Cleaning programs:

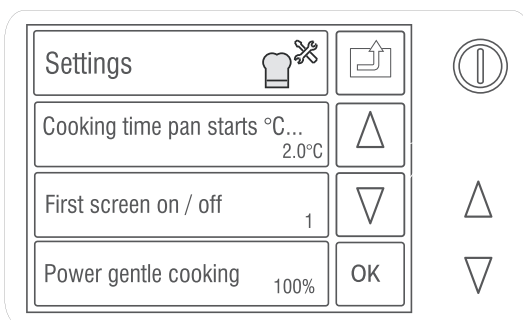


- Options for setting the cleaning parameters
- Cleaning time, cleaning temperature and water intake volume can be changed

Other options for setting in the Settings menu:

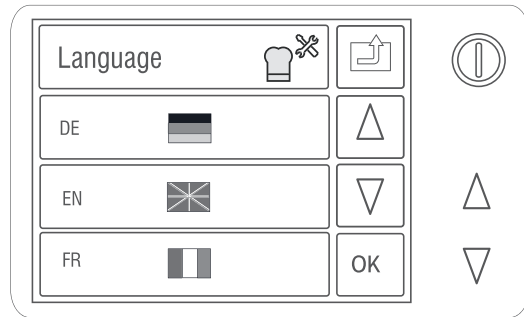


Settings:



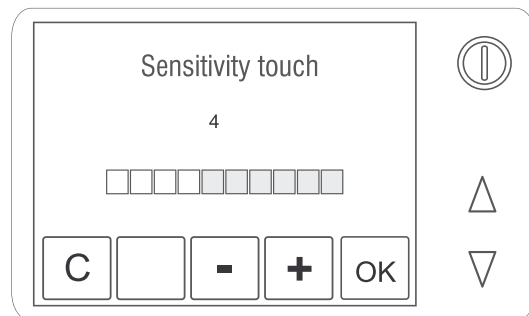
- Possibility to change the cooking time start, main screen, “gentle cooking” output and lock in the cooking mode

Language:



- Select a language (D-EN-FR-NL)

Touch sensitivity:



- Setting the screen sensitivity (tapping the + key increases sensitivity)

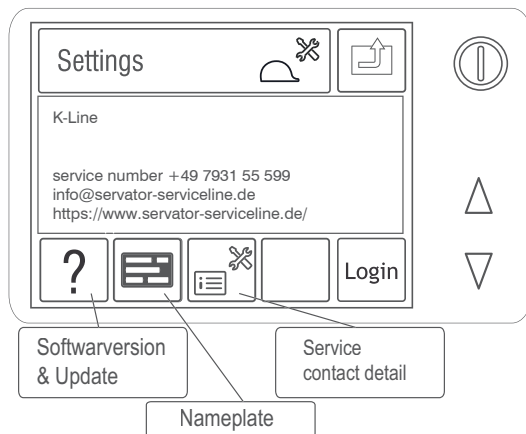
Brightness:



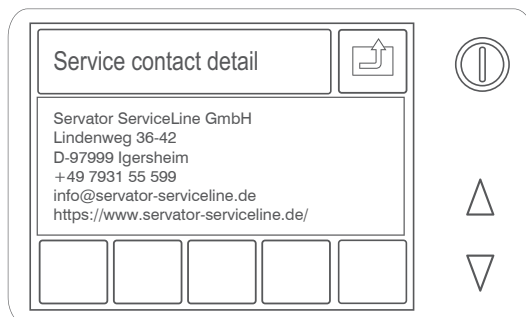
- Option for setting brightness (tapping the arrow upwards increases the level of brightness)

7. Displays at a glance

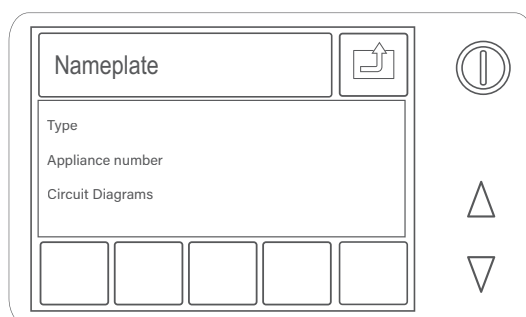
Example: Service settings



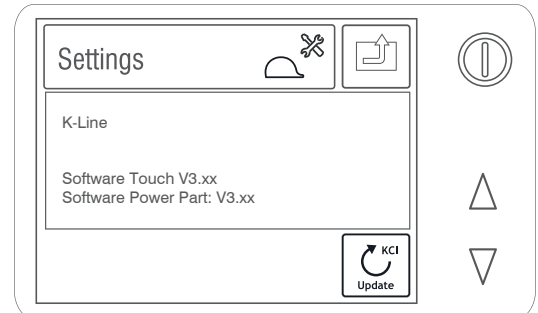
- Requesting the software version
- the nameplate and
- the service contact detail



- Service contact detail



- Nameplate



- Software version & Update
 - Copy the system update to a standard USB stick.
 - Insert the USB stick into the USB interface.
 - Press the Update icon.
 - The update is performed automatically. When the update is complete, the Home-screen appears on the display.
 - After removing the USB stick, the appliance is ready for operation again.

8. Cleaning and Care

8.1. Cleaning

Regular cleaning will help to extend the useful life of the appliance.

- The appliance has 2 cleaning programs.
- Options for setting the cleaning parameters
- Cleaning time, cleaning temperature and water intake volume can be changed.
- The water volume for cleaning should always be at least 1/4 of the usable filling capacity.
- Any food that has become stuck must be completely removed.
- Residual detergent must be removed thoroughly with drinking water.

8.2. Cleaning and care products

Suitable cleaning and care products are available from SERVATOR ServiceLine. These

products include:

- Degreasing cleaning agents and special stainless steel cleaners.
(Combi-Clean Plus 2-in-1, 10l, order no.: 406914)
- Descaler
(ENTKAL, 10l, order no.: 406913)
- Preserving stainless steel polish
(VSR shining gloss, 500ml, order no.: 535853)



Important:

Do not apply any caustic cleaners to the KCI control panel.

- Do not clean or spray the appliance with a water jet, high-pressure cleaner, steam high-pressure cleaner or steam cleaner.

Claims may not be made for consequential damage.

- Observe the cleaning agent manufacturer's instructions for use.
- Do not use any abrasive cleaners or cleaners containing chlorine.

9. Troubleshooting

- Stainless steel may not be in contact with concentrated acids, vinegar essence, saline acids, mustard or seasoning mix for any length of time, since this would corrode the protective coating. **Stainless steel could subsequently be damaged!**
Clean stainless steel surfaces thoroughly with tap water after use or after cleaning, remove any residues and rub dry with a soft cloth.
- Remove food residue that has baked onto the grill rack with a special cleaner and a wire brush. After cleaning with a wire brush, also use cleaning pads with a fine mesh, e.g. with a soap content of > 30%.
- Clean the lid, panels and handles with commercially available, degreasing dishwashing detergent and water. Possibly also clean with a scratch-free sponge with in-depth cleaning particles. Rub dry with a soft cloth or a paper towel.

9. Troubleshooting

Problem	Possible cause	Remedy
The cooking process is not ended at the end of the cooking time selected.	Electronics defective.	Call Customer service
Appliance cannot be switched on.	Customer fuse defect	Check the fuses
The appliance is switched on but does not heat up	Target temperature set too low.	Adjust target temperature to the correct setting.
	Pan not completely tilted back	Tilt pan back completely
When the appliance is switched on, the customer fuses repeatedly blow.	Incorrect fuse	Have fuses checked by an electrician.
	Appliance defective	Call Customer service
F 1	System fault	Call Customer service
F 2	Oven crack Temperature sensor 1	Heating deactivated Contact Customer Service
F 3	Oven short circuit Temperature sensor 1	Heating deactivated Contact Customer Service
F 6	Core temperature sensor Sensor rupture	Heating deactivated Contact Customer Service

F 7	Core temperature sensor Sensor short circuit	Heating deactivated Contact Customer Service
F 8	Tilting fault (when Tilt key activated but no signal given after 3 seconds)	Appliance can carry on heating up despite being tilted Contact Customer Service
F 10	Key error	Brief disconnection from the mains Contact Customer Service
F 11	Automatic water intake system defect (electronic unit has no delivery meter impulse)	Customer's water intake stopped Contact Customer Service
F 15	Oven crack Temperature sensor 2	Heating deactivated Contact Customer Service
F 16	Oven short circuit Temperature sensor 2	Heating deactivated Contact Customer Service
F 17	Floor sensor rupture	Heating deactivated Contact Customer Service
F 18	Floor sensor short circuit	Heating deactivated Contact Customer Service
F 20	Temperature limiter sensor rupture	Heating deactivated Contact Customer Service
F 21	Temperature limiter sensor short circuit	Heating deactivated Contact Customer Service

If you cannot rectify the fault:

- Switch off the appliance and disconnect it from the power supply.
- Do NOT open the casing.
- Inform an authorised specialist.

10. Maintenance

Only carry out maintenance and repair work when the appliance is switched off and has been disconnected from the power supply. Allow the appliance to cool down first.

- Have this appliance regularly serviced and maintained. Maintenance work includes safety tests, function tests and leak tests.
- Installation, maintenance and repair work may only be carried out by authorised professional electricians.
- Use only original accessories and original spare parts.
- We recommend that you conclude a maintenance contract with an authorised specialist.

11. Customer Service

In the event of malfunctions contact an authorised specialist. Before requesting the help of a service technician, check to determine whether:

- the main switch has been switched on
- the plug (if given) has been inserted
- the safety fuse for the electrical supply has triggered
- the ground fault circuit interrupter (RCD) is working
- the appliance has been put into operation in accordance with the operating instructions

Important:

Please have the appliance data at hand when you call. This will help us to process your queries more rapidly.

You will find this information on the nameplate.

12. Circuit Diagrams

The circuit diagrams are enclosed separately with these instructions.

13. Notes on Disposal

13.1. Packaging

Please note that pieces of packaging are all to be disposed of in accordance with legal regulations in the country in which the appliance is operated.

13.2. Old appliances

Retired appliances must be professionally disconnected from the supply lines:

For appliances connected to the mains:

- Pull the mains plug out to disconnect the appliance from the power supply line. A qualified electrician must disconnect permanently connected appliances from the mains.

For appliances with a gas connection:

- Close off the gas supply before disconnecting the appliance from the gas supply.
- Disconnection must be carried out by a gas specialist.

For appliances with a water connection:

- Close off the water supply before disconnecting the appliance from the water supply.



Old appliances are not worthless waste!

Valuable raw materials can be recovered after environmentally compatible disposal.

Do not dispose of the appliance with residual waste!

The operator is responsible for appropriate, environmentally compatible disposal.

The appliance must be disposed of in accordance with local regulations for old appliances!

Notice d'utilisation et d'installation

Remarque concernant le présent document

Important: conformément à la directive visée plus haut, cette traduction est définie comme „**traduction du mode d'emploi original DE**“ et désignée comme telle.

1. Préambule

Cher client,

merci d'avoir choisi la sauteuse basculante multifonctionnelle de Küppersbusch.

La présente notice contient des informations importantes concernant l'utilisation et l'entretien de l'appareil. Avant la première utilisation, nous vous donnons expressément l'instruction de lire attentivement la notice et de vous familiariser avec les fonctions et caractéristiques de l'appareil.

Ainsi, vous pourrez obtenir les meilleurs résultats et bénéficier d'une sécurité optimale.

La notice doit être mise à la disposition de toute personne utilisant ce produit. Conservez en sécurité cette notice pendant toute la durée d'utilisation de l'appareil.

Toutes les étapes de travail décrites dans cette notice doivent être impérativement observées et exécutées par un personnel qualifié et instruit à cet effet.

En outre, le lieu d'installation de l'appareil est soumis aux prescriptions locales en matière de sécurité, ainsi qu'aux dispositions légales en matière de protection contre les accidents.

1.1. Garantie commerciale, garantie légale contre les vices cachés et responsabilité

La garantie commerciale, la garantie légale contre les vices cachés et la responsabilité du fabricant sont annulées et la sécurité de l'appareil n'est plus assurée en cas de :

- Utilisation non conforme de l'appareil.
- Mise en service, commande ou entretien non conformes de l'appareil.
- Transformation ou modification technique de l'appareil.
- Défauts qui résultent du non-respect de cette notice d'utilisation.

1.2. Identification de l'appareil

La plaque signalétique avec le numéro de série, la désignation de type et le sigle CE se trouve sur le côté droite ouverture inférieure.

2. Utilisation conforme

L'utilisateur assume la responsabilité d'un fonctionnement sûr et conforme de l'appareil.

Ceci comprend :

- La planification, la conception, l'alimentation en énergie et les spécifications côté client pour l'utilisation conforme de l'appareil (encombrement nécessaire, ventilation, etc.).
- Respecter les prescriptions légales reconnues relatives à la protection du travail, ainsi que la protection contre les accidents. Les sols des locaux doivent p. ex. présenter une capacité portante suffisante, être stables sous le pied et antidérapants.
- **NE JAMAIS** utiliser l'appareil sans surveillance.
Les graisses et les huiles surchauffées peuvent s'enflammer spontanément.
- Tenir les enfants à l'écart pendant toute la durée d'utilisation de l'appareil.
S'assurer que les enfants ne se trouvent pas à proximité immédiate de l'appareil.
- Présence de la notice d'utilisation sur le lieu d'utilisation de l'appareil.
- Lisibilité et intégralité de la signalisation de sécurité et de la plaque signalétique.
- L'utilisation d'un personnel qualifié.
Le personnel opérateur doit connaître et observer les prescriptions légales locales, entre autres :
DGUV 110-002 « Travailler dans les cuisines professionnelles ».
- Cet appareil sert exclusivement à la préparation professionnelle de produits alimentaires dans les cuisines de collectivités et dans les conditions ambiantes habituelles de ces endroits.
- Ne pas utiliser l'appareil en cas de dysfonctionnement. Voir également **9. « Élimination des dysfonctionnements »** (page 97).

3. Consignes de sécurité

- Nettoyage régulier complet de l'appareil.
- Ne pas nettoyer l'appareil avec des liquides inflammables.
- Toujours couper l'appareil après son utilisation.
- Après le nettoyage, rincer abondamment à l'eau potable les parties de l'appareil ou les accessoires entrés en contact avec des aliments.
- Ne pas nettoyer l'appareil au jet d'eau, au jet de vapeur ou à haute pression.

3. Consignes de sécurité

3.1. Explication des avertissements

Avertissements dans cette notice d'instructions

Les avertissements signalent des dangers particuliers pour la vie, la santé ou les biens matériels et présentent les mesures pour éviter le danger.



Attention :

Symboles d'avertissement d'endroits dangereux !

Cet avertissement attire l'attention sur un danger menaçant ou direct pour la vie et la santé de personnes. Le non-respect peut entraîner des dommages pour la santé et, en outre, des dysfonctionnements de l'appareil ou de son environnement.



Avertissement de surfaces brûlantes !

Ce symbole attire l'attention sur des dangers menaçants ou potentiellement menaçants provoqués par des surfaces brûlantes et dont le non-respect peut entraîner des blessures ou des brûlures.



Avertissement de tension électrique !

Cet avertissement attire l'attention sur des dangers menaçants ou directs pour la vie et la santé de personnes. Son non-respect peut entraîner la mort, de graves blessures ou d'importants dégâts matériels.



Avertissement de substances inflammables !

Cet avertissement attire l'attention sur des dangers menaçants ou directs pour la vie et la santé de personnes, provoqués par le risque d'incendie par substances spontanément inflammables.



Avertissement de substances corrosives !

Cet avertissement attire l'attention sur les dangers qui peuvent menacer la santé ou endommager l'appareil par des substances corrosives.



Utiliser des gants !

Cet avertissement attire l'attention sur les dangers qui peuvent être évités par le port de l'équipement de protection individuelle. Le non-respect peut entraîner des lésions.



Débrancher le connecteur d'alimentation réseau !



Porter une protection oculaire !

3.2. Surfaces brûlantes, vapeurs et liquides

Ce symbole attire l'attention sur des dangers menaçants ou potentiellement menaçants, dont le non-respect peut entraîner des blessures ou des brûlures.



- Utilisation de tenue de protection individuelle (TPI), p. ex. des gants thermo-isolants.

- Une partie de la zone de travail située devant l'appareil devient zone dangereuse pendant le basculement.



Ne pas se tenir directement dans la zone dangereuse décrite devant l'appareil pendant le basculement.

Voir également 4. « **Aperçu général de l'appareil** » (page 75).

3.3. Courant électrique



- Ne jamais utiliser l'appareil avec des éléments de commande endommagés.
- Ne remettre en service un appareil défectueux qu'à l'issue de la réparation.
- Toujours couper l'appareil après son utilisation.
- L'appareil doit être coupé avant de le débrancher du réseau.

3.4. Risque d'incendie

Risque d'incendie par salissure ou dépôts de graisse :

- Nettoyer l'appareil après chaque utilisation.
- Observer les remarques concernant le nettoyage.
- Utiliser l'appareil uniquement sous surveillance.
- En cas d'incendie, débrancher immédiatement l'appareil du réseau électrique.

3. Consignes de sécurité



- Éteindre les feux de graisses et électriques uniquement avec des extincteurs (classe de feux F).
- **NE JAMAIS éteindre les feux de graisse avec de l'eau !**

3.5. Hygiène

Un nettoyage insuffisant peut entraîner des dommages matériels et des blessures :



- Observer les prescriptions de nettoyage.

3.6. Nettoyage

Danger de brûlures par acide provoquées par les produits de nettoyage :

- Observer les prescriptions de sécurité du fabricant lors de la manipulation des produits de nettoyage, porter une TPI le cas échéant (gants et lunettes de protection).
- Observer les remarques du fabricant des produits de nettoyage.
- Après le nettoyage, aucun résidu d'aliments ni de produits de nettoyage ne doit subsister sur l'appareil.

Dommages matériels entraînés par un nettoyage non conforme :

- Ne jamais nettoyer l'appareil avec un nettoyeur haute pression.
- Ne pas nettoyer les surfaces avec des détergents ou des éponges abrasifs ou des nettoyants chimiques agressifs.
- Respecter les temps d'action pour produits de nettoyage.
- Nettoyer régulièrement l'appareil.

3.7. Utilisation incorrecte, non conforme

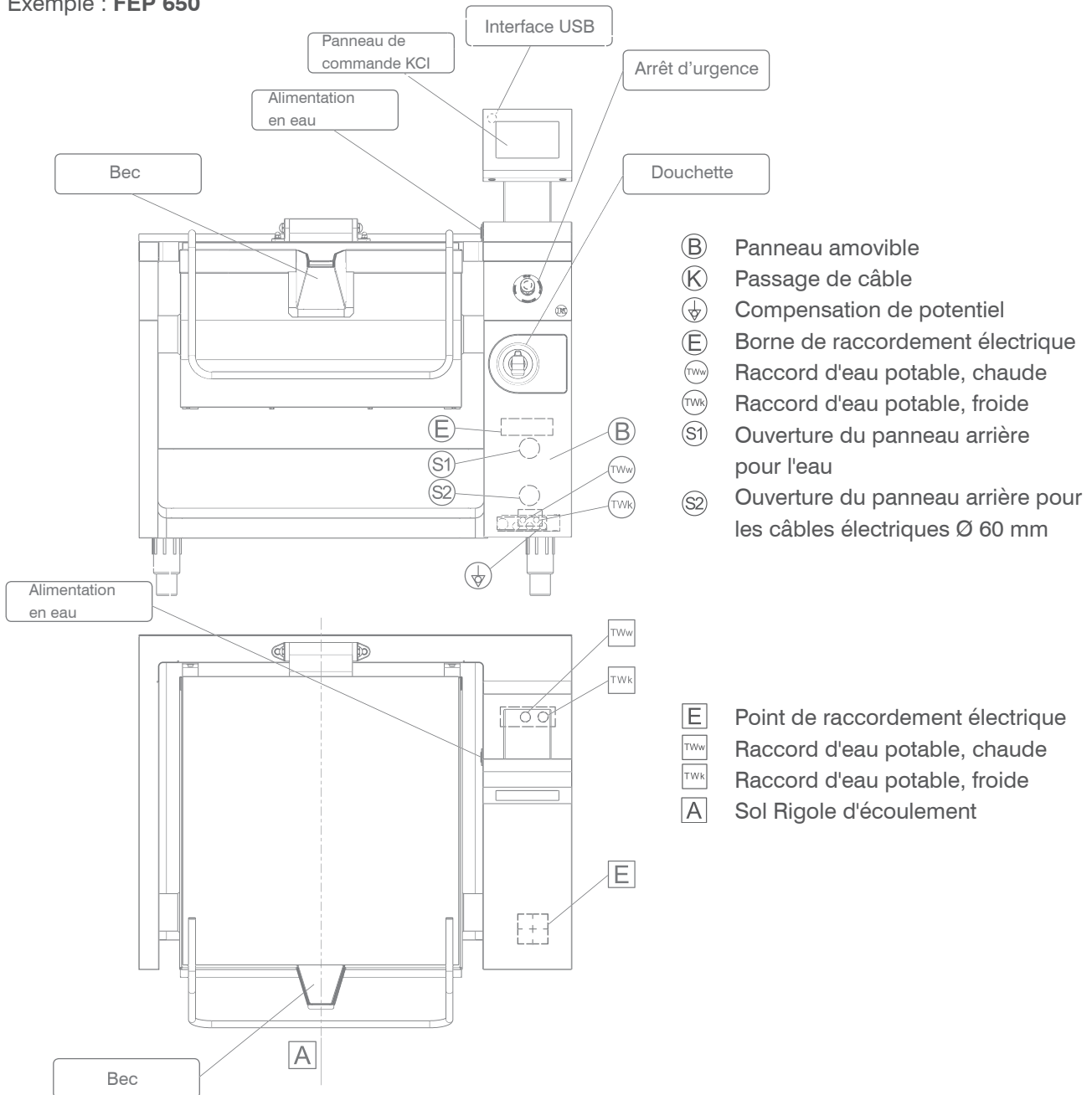
Une utilisation incorrecte ou non conforme entraîne des dommages matériels ou aux personnes :

- La Sauteuse basculante multifonctionnelle ne doit pas être utilisée comme friteuse !
- Utiliser uniquement des accessoires d'origine.
- Les endroits d'installation non-adaptés sont les endroits humides, comme la fabrication industrielle de produits alimentaires ou le traitement de la viande.

Voir également 2. « **Utilisation conforme** » (page 71).

4. Aperçu général de l'appareil

Exemple : FEP 650



Variante contre supplément :

VAR 808 Sonde de température à cœur

5. Installation

5.1. Installation, raccordement

Respectez les prescriptions locales en vigueur concernant l'installation d'appareils dans les cuisines professionnelles.

Lire attentivement cette notice et la conserver soigneusement. Toutes les étapes de travail décrites dans cette notice doivent être impérativement observées et exécutées par un personnel qualifié.

- Placer et utiliser l'appareil dans un local bien ventilé.
- Quelques pièces de l'appareil sont protégés par un film autocollant qui doit être retiré avant la mise en service. Éliminer soigneusement les restes possibles d'adhésif (ne pas utiliser de détergents abrasifs).
- Avant la première mise en service, nettoyer complètement l'appareil avec un produit de nettoyage dégraissant. Sécher en les frottant avec un chiffon doux les pièces et surfaces nettoyées.
- Utiliser l'appareil **UNIQUEMENT** dans un environnement sec !

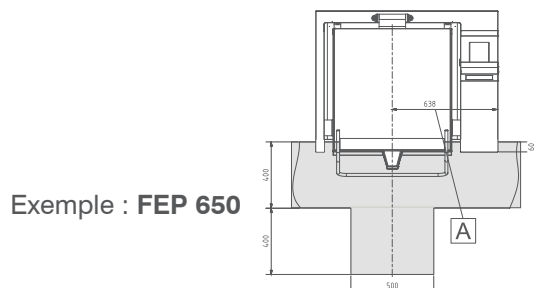
Zone dangereuse

- Ne pas installer l'appareil contre les murs, les meubles de cuisine, les décorations ou autres objets similaires en matériaux combustibles.
- Mise en place conformément à la fiche technique de l'appareil.
- Respecter les prescriptions locales de la protection contre les incendies ! Veiller aux caractéristiques du sol.
- Positionner l'appareil uniquement sur des sols horizontaux et plans (sans pente).

Dispositions à la charge du client :

- La planification d'un écoulement de cuve est nécessaire pour les appareils basculants.

Appareil	Cote A
FEP 650	638 mm
FEP 950	788 mm



- Les siphons de sol doivent être réalisés dans le respect des prescriptions locales. Les cotes présentées sur le plan ci-dessus ne sont que des recommandations minimum.
- Vérifier si la dimension et la position du branchement électrique incombant au client correspondent aux valeurs indiquées dans la documentation pour l'appareil, le prospectus ou le plan de montage.
- Comparer le numéro du schéma de câblage se trouvant sur la plaque signalétique de l'appareil avec celui du schéma de câblage.

5.2. Raccordement électrique

L'appareil est conçu pour une utilisation avec courant alternatif triphasé (400 V/3~/N/PE) (voir plaque signalétique). Le branchement électrique de l'appareil doit être effectué par un électricien qualifié et agréé ; ici, l'on procèdera entre autres :

- A un raccordement conforme aux prescriptions légales locales en vigueur, p. ex. VDE 0100 et les prescriptions en vigueur des régies ou entreprises d'approvisionnement électriques compétentes.
- La conduite mobile d'alimentation réseau doit au moins être conforme aux prescriptions H07RN-F.
- L'interrupteur électrique principal doit être facilement accessible, prémonté côté de l'installation et couper l'appareil du réseau sur tous les pôles. L'ouverture des contacts doit être ici d'au moins 3 mm.
- Pour le raccordement électrique, respecter les indications de la plaque signalétique ! La nature du courant et la tension du réseau doivent correspondre aux valeurs indiquées sur la plaque signalétique.
- Incorporer l'appareil à un système de compensation de potentiel. L'efficacité doit être contrôlée de manière démontrée selon DIN VDE 0100 - 540.
- Ne pas plier ou coincer les câbles ou les endommager sur des arêtes vives.
- Poser les câbles de façon à éviter un contact avec les parties chaudes de l'appareil.
- La conduite de raccordement à travers l'appareil doit être enrobée et ceci à partir du vissage jusqu'à l'arrivée dans la boîte de raccordements.
- Les raccordements peuvent être réalisés par le bas, à travers le plancher de l'appareil, ou par l'arrière.
Les raccordements par l'arrière ne peuvent être effectués que lorsque le raccordement vient d'un local d'installation fermé !
Des emplacements circulaires sont prévus sur la paroi arrière pour ce type de raccordement. Enfoncer la plaque ronde avec un manche de marteau et ensuite, avec une pince, tordre la plaque jusqu'à ce que la plaque ronde se détache.
- Lors d'un branchement par l'arrière, les tuyaux d'installation ne doivent pas dépasser à l'intérieur de l'appareil. Lors d'un branchement par en bas, la longueur de tube doit être de 50 mm au-dessus de la surface d'installation.

Contrôler avant le raccordement :

- si les fusibles et le raccordement correspondent à la charge nécessaire pour l'appareil.
- Si le réseau électrique est mis à la terre de manière conforme.
- Si le connecteur d'alimentation ou l'interrupteur principal est facilement accessible lorsque l'appareil est installé.

5.3. Raccord d'eau

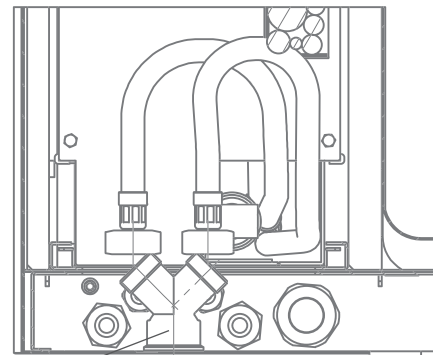
- Plage de pression admissible pour les raccordements d'eau potable :
100 - 600 kPA (1 - 6 bar)

6. Utilisation

- En cas d'une surlongueur des tuyaux à eau après la fixation, faire attention à ce qu'ils ne touchent pas les parties sous tension : pour compenser la surlongueur, utiliser l'espace situé derrière le panneau de façade latéral de l'appareil.

Distributeur - Y :

Le distributeur Y est joint à l'appareil. Il est utilisé pour raccorder les tuyaux d'eau froide et d'eau chaude de sorte que l'appareil puisse être mis en service sans restriction, même si seule la conduite d'eau froide est présente.



Distributeur - Y

5.4. Raccordement à un système de gestion de cuisine

L'appareil peut être raccordé et utilisé avec un système de commande selon DIN SPEC 18898.

6. Utilisation

6.1. Généralités

Atouts du fond Duplex-Antiadhésif :

Le fond Duplex-Antiadhésif est une semelle multicouche présentant des caractéristiques de conductibilité thermique particulièrement bonnes. Comparé à la fonte, ceci présente les avantages suivants :

- Répartition idéale de la chaleur, résistante au chocs
- Durée de montée en température plus courte
- Transmission de coup de feu plus rapide
- Résultats de cuisson et de brunissement homogènes, jusque sur les bords,
- Gestion plus exacte de la température pendant le processus de cuisson des surfaces insensibles aux rayures.

Grâce à la bonne conductibilité thermique, la durée de montée en température ne représente plus que 4 à 5 min. pour atteindre une température de rôtissage de 160 à 220 °C. Des durées de montée en température plus longues, pour surchauffer la cuve comme sur les modèles en fonte, ne sont ni nécessaires ni recommandés car la graisse risque facilement de brûler. Le fond Duplex-Antiadhésif est si résistant à la chaleur que même une cuve brûlante peut être directement refroidie à l'eau froide dans que le matériau n'en souffre.

Grâce à sa surface en acier inoxydable spécialement traitée, les aliments n'attachent plus aussi rapidement et se laissent facilement détacher du fond. Nous recommandons d'utiliser une spatule coudée large en métal.

Préparation de la surface de rôtissage :

Pour utiliser de manière optimale la surface de rôtissage Duplex-Antiadhésif, il convient de respecter les remarques suivantes :

- Recouvrir entièrement la surface de cuisson Duplex-Antiadhésif propre et froide d'une couche d'env. 4-5 mm de graisse semi-liquide (graisse, beurre, saindoux, etc.). Chauffer la plaque avec la graisse à 210 °C et laisser la graisse pénétrer pendant env. 5 minutes dans les anfractuosités. Ensuite, abaisser la température en fonction de l'aliment à cuire. Selon l'aliment, vider la graisse superflue.
- Après la dépose sur la surface de cuisson, ne pas mélanger ni déplacer l'aliment afin qu'une croûte ferme puisse d'abord se constituer. Ne pas déposer de produits mouillés pour éviter toute adhésion.
- Retourner l'aliment avec une spatule coudée métallique large et le retirer. Pour la 2e charge, le niveau de graisse doit avoir été reconstitué ; le faire monter brièvement en température et y déposer de nouveaux aliments.

Remarques concernant le rôtissage :**Graisse de cuisson**

La panade de l'aliment absorbe pendant le rôtissage env. 15 à 20 g de graisse. En cas de remplissage complet, ceci entraîne qu'au moins 450 à 600 g de graisse seront utilisés.

C'est pourquoi le remplissage complet implique la quantité de graisse suivante :

FEP 650 : env. 0,75 l

FEP 950 : env. 1,5 l

Douchette enroulable :

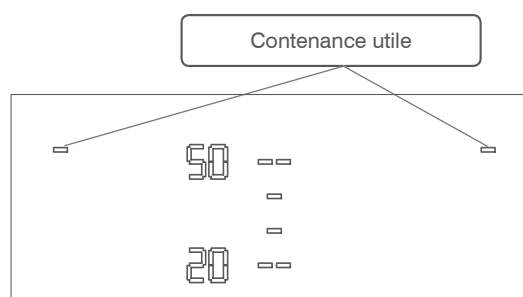
Une douchette enroulable solide, avec dispositif automatique de rappel et dosage en continu du jet est intégrée

dans la façade de la colonne droite. Cette douchette permet de nettoyer la cuve confortablement et facilement à l'eau froide, soit pendant le travail, soit à la fin de celui-ci.

Marquage :

Un marquage est apposé sur la paroi arrière de la cuve pour permettre un dosage optimal des quantités lors du remplissage.

Exemple : **FEP 650**

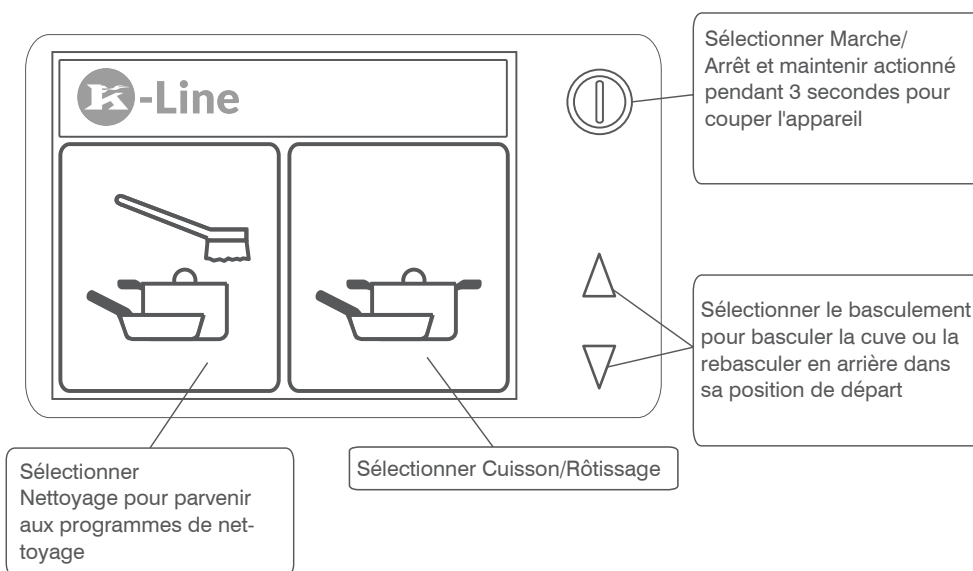


	Contenance utile	Contenance maximale
FEP 650	53 l	83 l
FEP 950	69 l	109 l

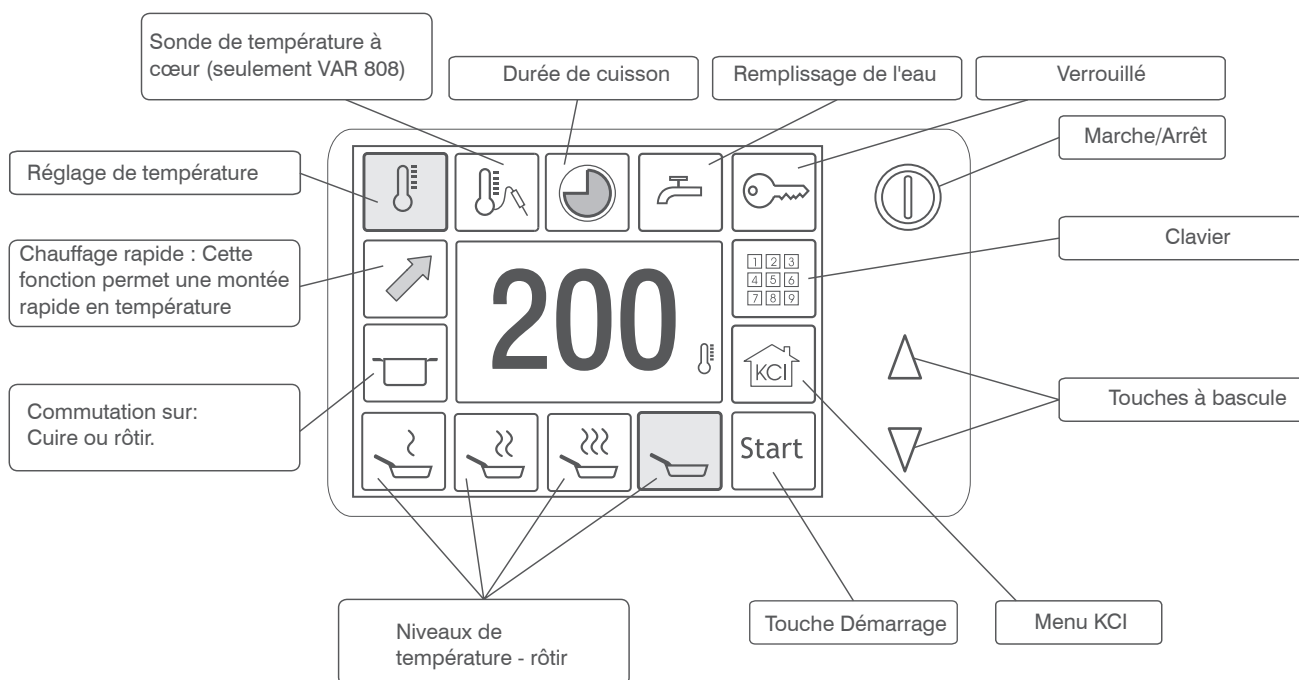
7. Les appareils en aperçu :

7. Les appareils en aperçu :

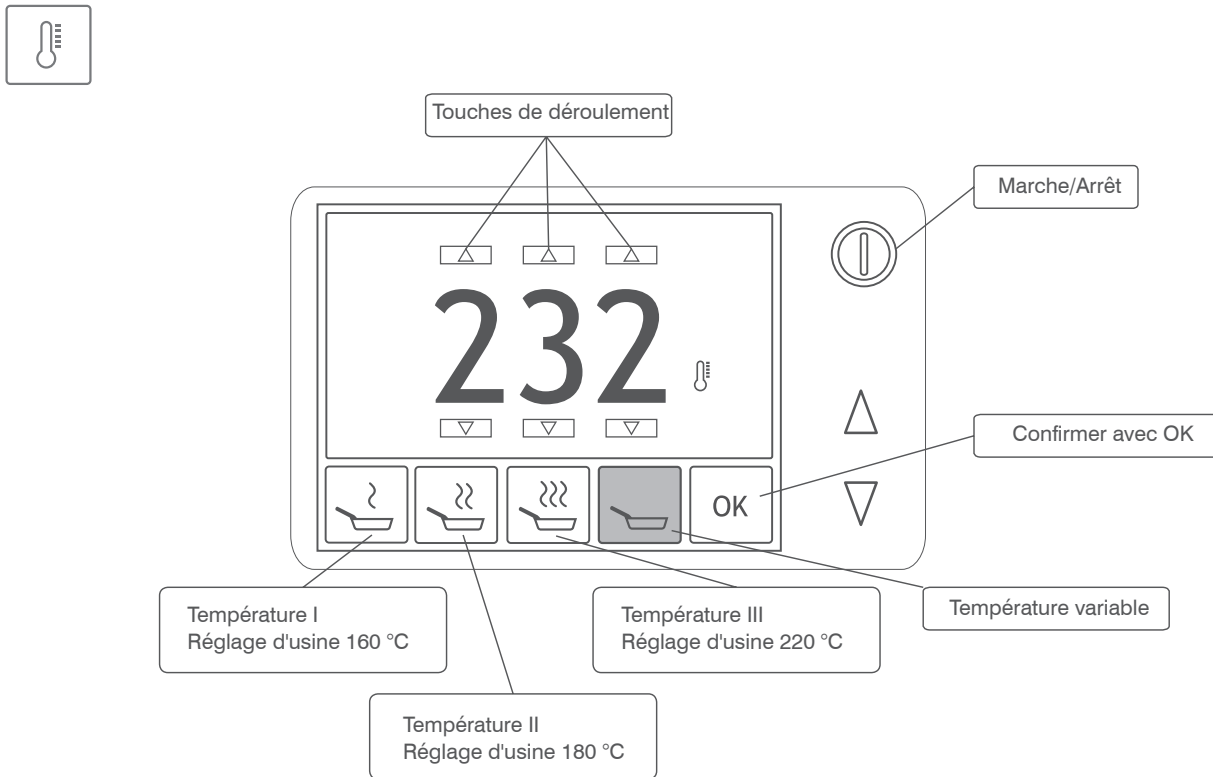
Écran de démarrage



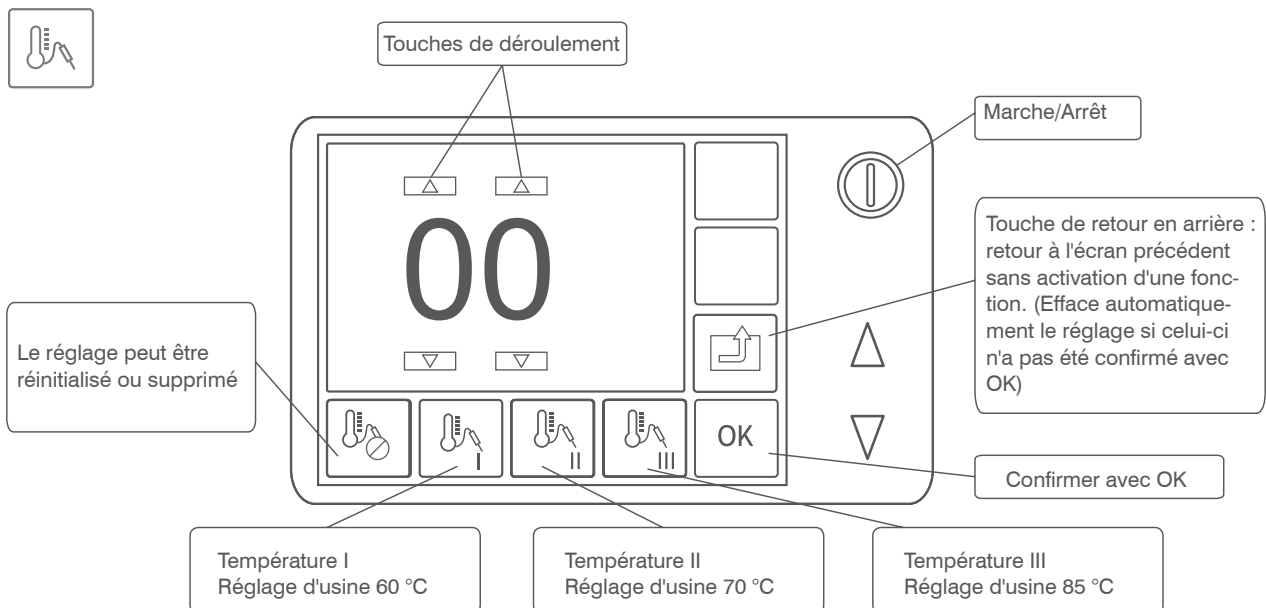
Écran de base



Réglages de température :



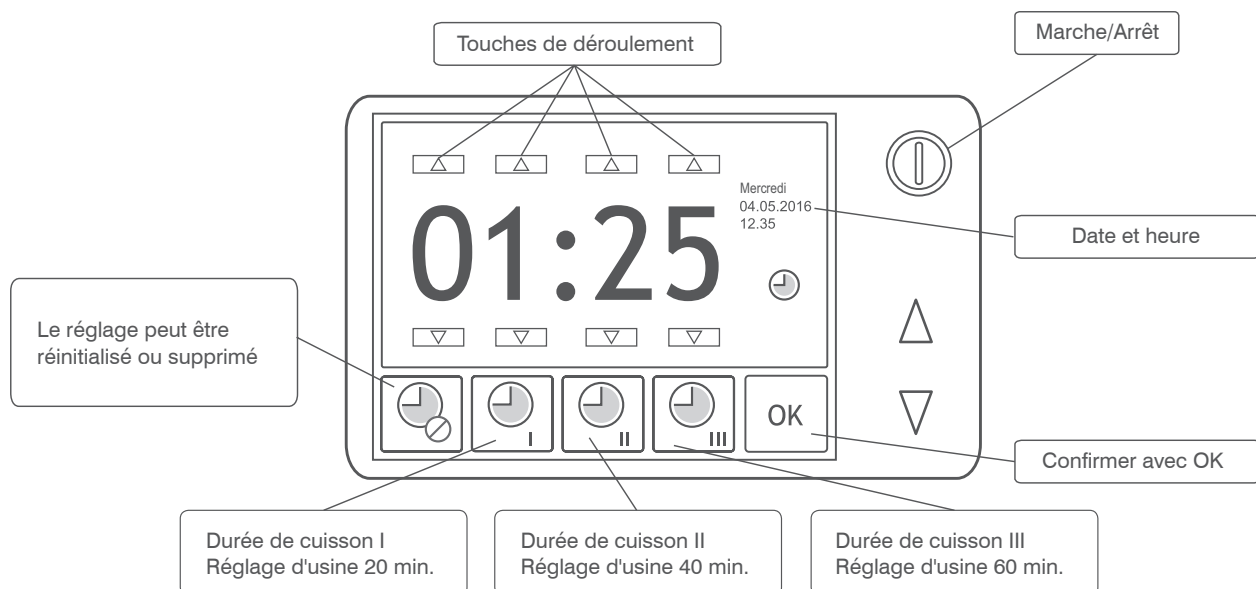
Réglages de la température à cœur - VAR 880 Sonde de température à cœur



- L'utilisation de la sonde de température à cœur exclut l'utilisation simultanée des réglages de la durée de cuisson.

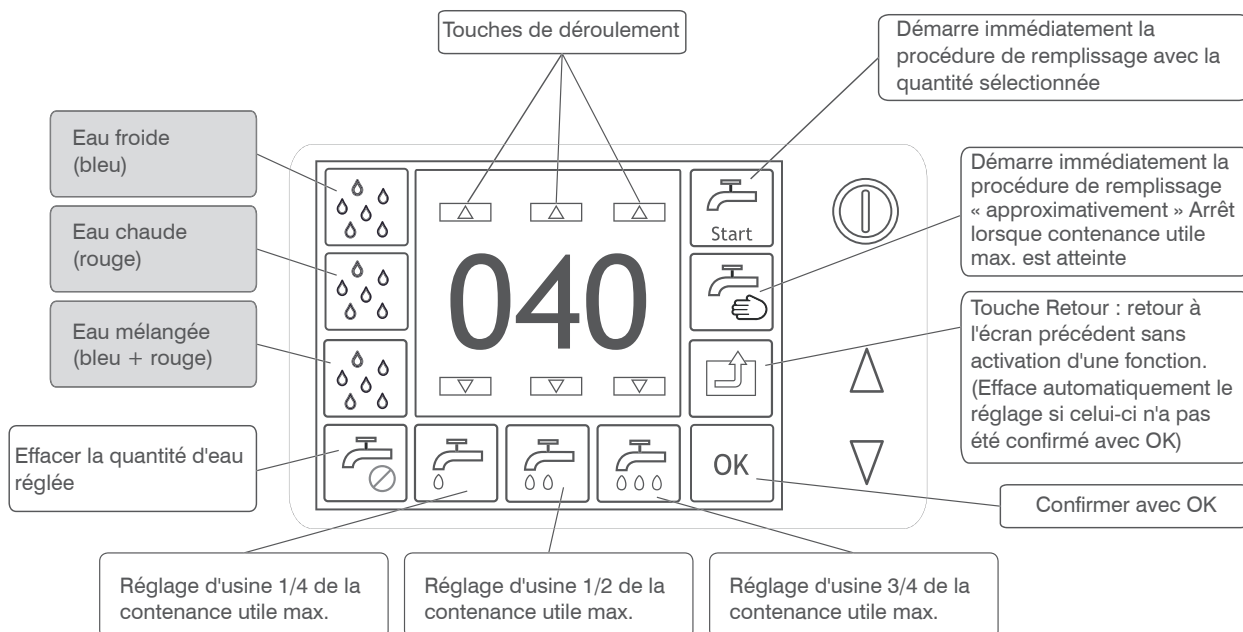
7. Les appareils en aperçu :

Durée de cuisson



- Le réglage de la durée sera effectué par l'intermédiaire des petites flèches situées au-dessus et en dessous des chiffres.
- En guise d'alternative, une durée de cuisson prédéfinie I, II ou III peut être sélectionnée.

Remplissage de l'eau

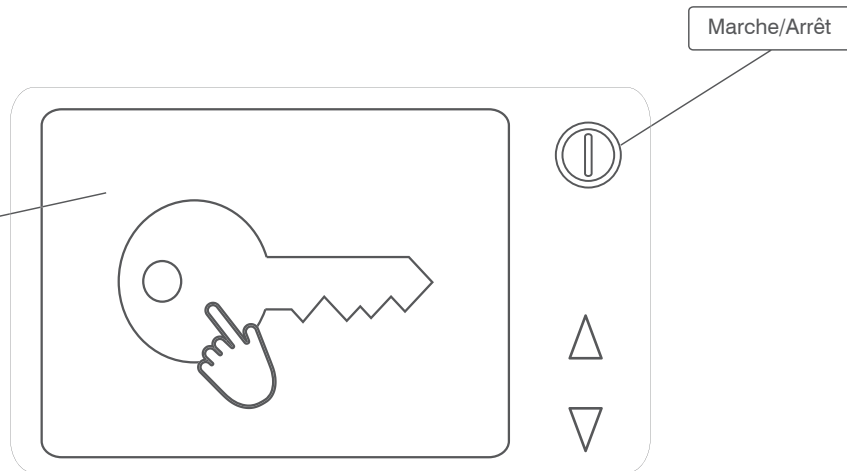


- Lorsque la quantité d'eau est réglée et qu'ils sont confirmés avec OK, le remplissage se fait avec le début du processus de cuisson

Verrouillé

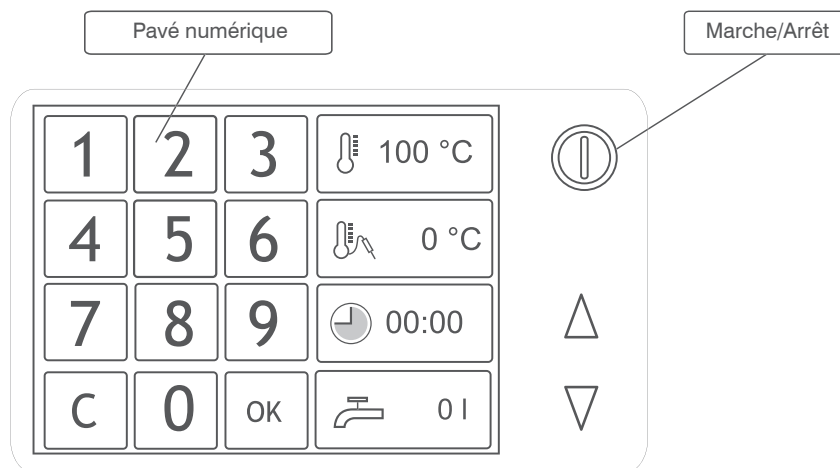


Pour déverrouiller, effleurer l'écran pendant env. 3 secondes jusqu'à ce que la couleur du symbole de clé passe du rouge au gris



- Afin d'éviter un démarrage involontaire de la procédure de cuisson, la fenêtre principale sera automatiquement verrouillée si aucune saisie n'est effectuée pendant 300 secondes environ.
- En cas de verrouillage, l'éclairage des touches de basculement s'éteint automatiquement et le basculement est impossible
- Sans verrouillage, il est possible de modifier directement les réglages sur l'écran, en effleurant le symbole correspondant : p. ex. remplissage d'eau, température, heure de début et de fin de cuisson

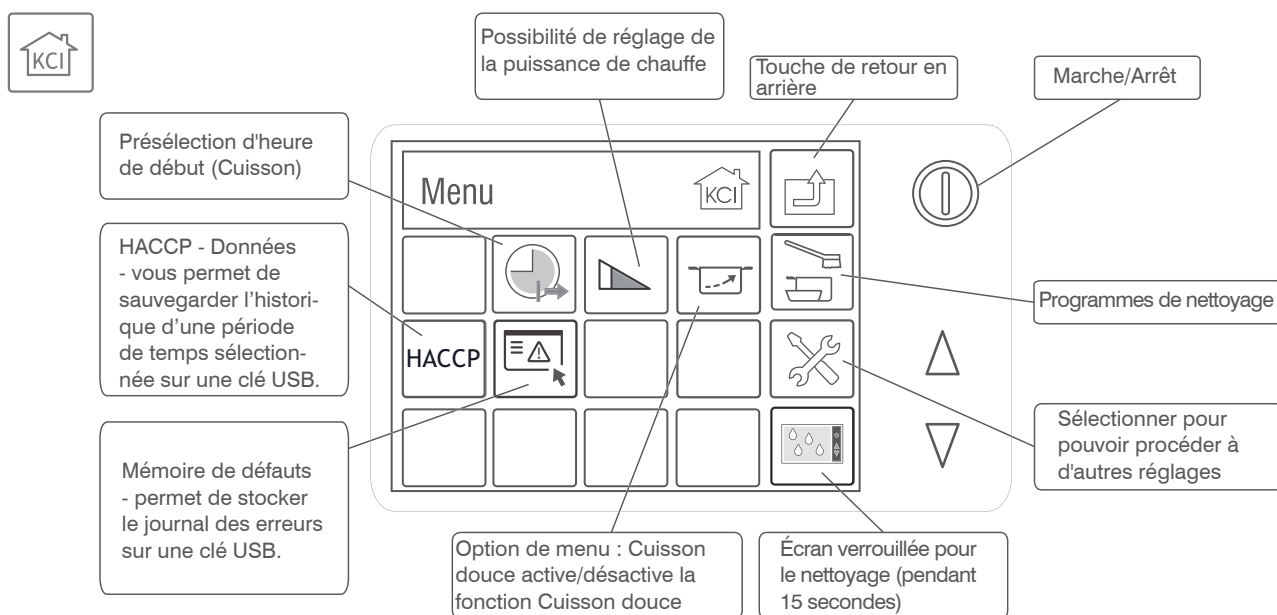
Clavier



- Le clavier permet à l'utilisateur de procéder aux réglages par saisie directe de chiffres.
- Exemple : sélectionner le symbole de température
Procéder aux modifications avec le clavier et confirmer avec OK.

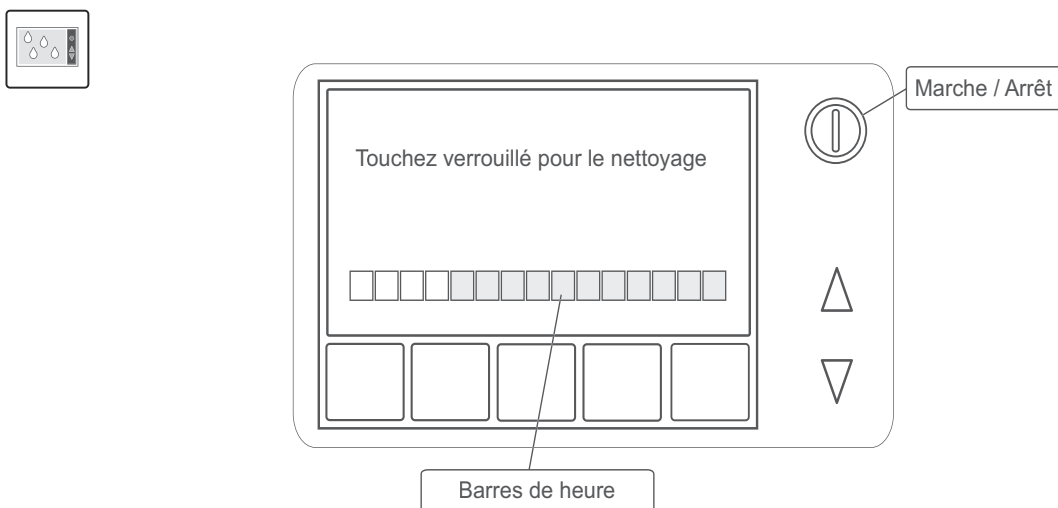
7. Les appareils en aperçu :

Menu KCI



Le menu KCI permet de modifier de manière individuelle les réglages et les paramètres.

Verrouillage de l'écran pour le nettoyage de l'écran



- L'écran est verrouillé pendant 15 secondes pour pouvoir être nettoyé sans actionner involontairement le KCI (Exception : Appuyez sur la touche „Marche/Arrêt“ et maintenez-la enfoncée.)

Données HACCP (protocole inclus)

HACCP

- Les données HACCP (y compris le protocole) sont enregistrées automatiquement (format PDF)
- Insérez la clé USB dans l'interface USB
- Entrez les dates de début et de fin
- Sélectionnez Copier sur USB et confirmez avec OK.
- Après l'enregistrement, retirer la clé USB

Mémoire de défauts (protocole inclus)



1	F17	09.04.2019	12:06:20
2	F02	09.04.2019	12:06:20
3	F17	04.04.2019	12:27:25
4	F15	04.04.2019	12:27:25
5	F02	04.04.2019	12:27:25
6	F15	04.04.2019	12:27:03
7	F02	25.04.2019	12:31:41
8	F02	25.04.2019	12:31:55

1 / 3

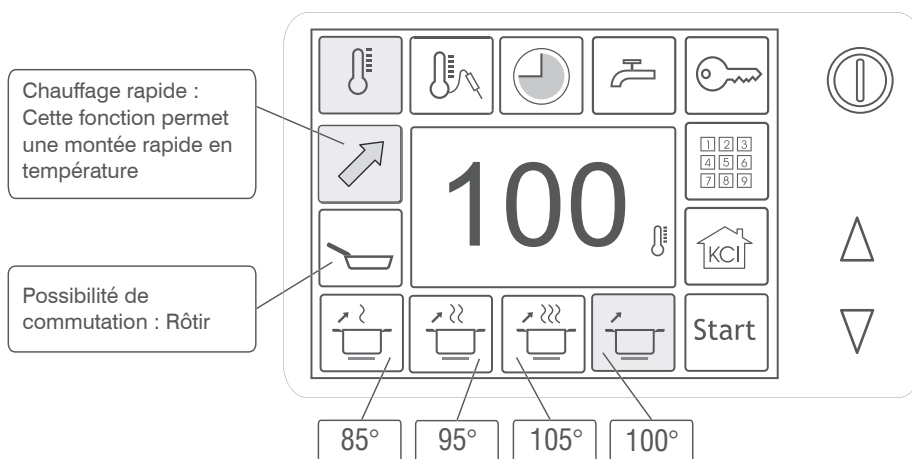
Touche de mémoire

Coordonnées de service

- Le protocole d'erreurs peut être copié sur une clé USB en appuyant sur la touche Mémoire.

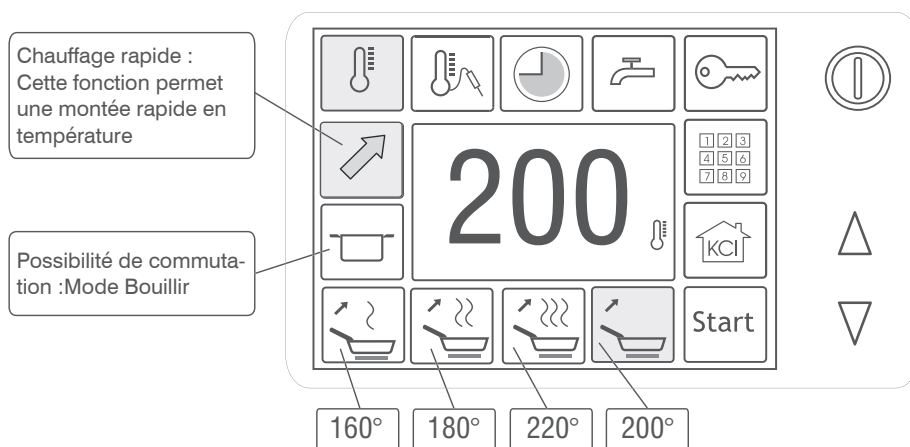
7. Les appareils en aperçu :

Chauffage rapide : Fonction "Cuisson"



Chauffage rapide : La fonction « Cuisson » permet une montée plus rapide en température

Chauffage rapide : Fonction "Rôtissage"

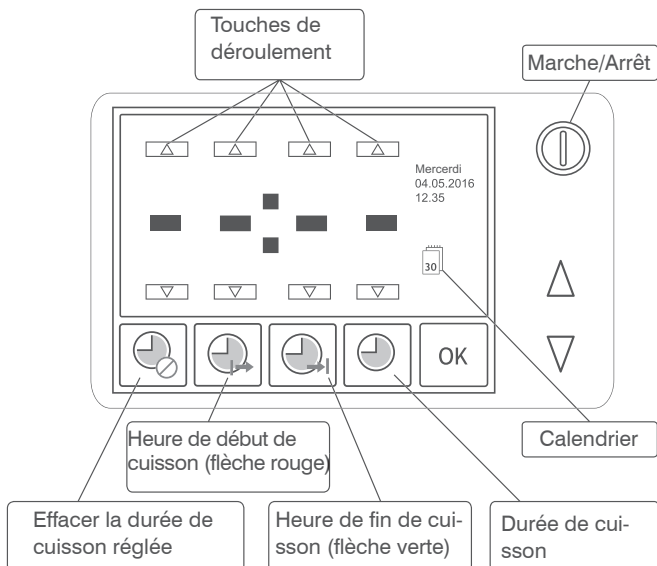


- Chauffage rapide : La fonction « Rôtissage » permet une montée plus rapide en température

7.1. Exemples de réglages

Présélection de l'heure de début
(uniquement pour la fonction
« Cuisson »)

- Les réglages de l'heure de début de cuisson, de l'heure de fin de cuisson et de la durée de cuisson se font via les touches de déroulement



- L'heure de début peut être prédéfinie jusqu'à 3 jours à l'avance. Pour cela, sélectionner le symbole « Calendrier ».

Calendrier

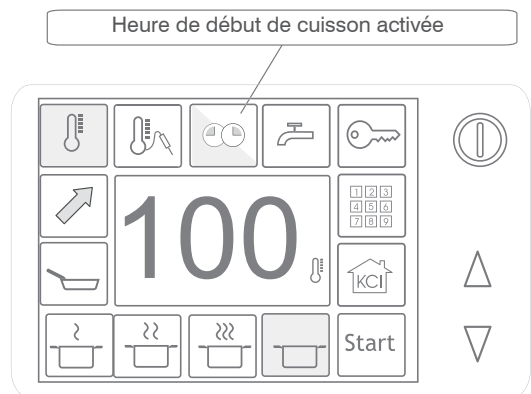
- Vous pouvez saisir ici des pré-réglages



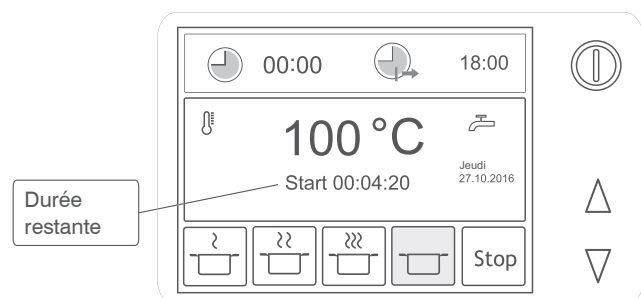
Heure de début de cuisson 18 h 00



- Après le réglage 18 h 00, confirmer avec « OK »



- L'heure de début de cuisson peut simultanément être combinée avec une durée de cuisson et/ou un remplissage automatique d'eau
- Après le réglage, confirmer avec « Start »



- Durée restante jusqu'au démarrage de la cuisson

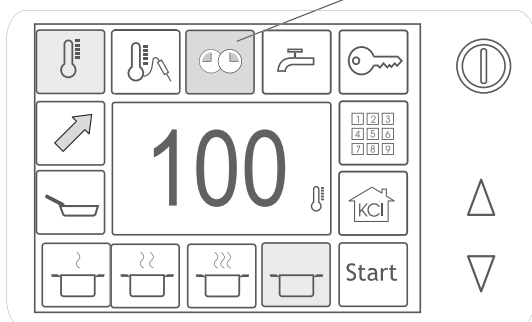
7. Les appareils en aperçu :

Heure de fin de cuisson 18 h 00

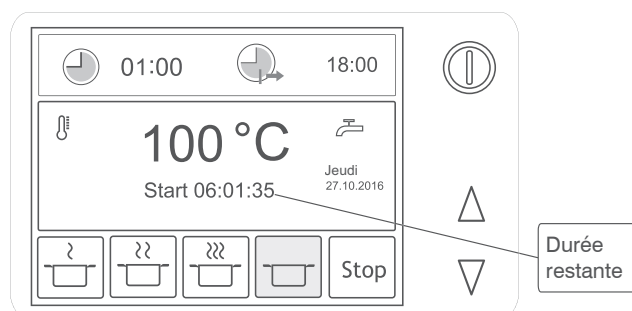


- Confirmer la durée de cuisson avec « OK »
- Confirmer les réglages présélectionnés avec « OK »

Heure de début de cuisson +
Heure de fin de cuisson activées

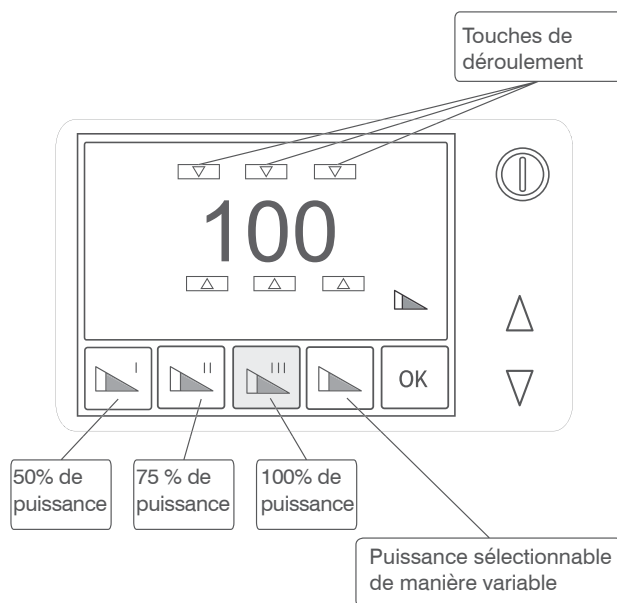


- L'heure de fin de cuisson doit être combinée avec une durée de cuisson et peut être combinée avec le remplissage automatique de l'eau
- Après le réglage, confirmer avec « Start »



- Durée restante jusqu'au démarrage de la cuisson

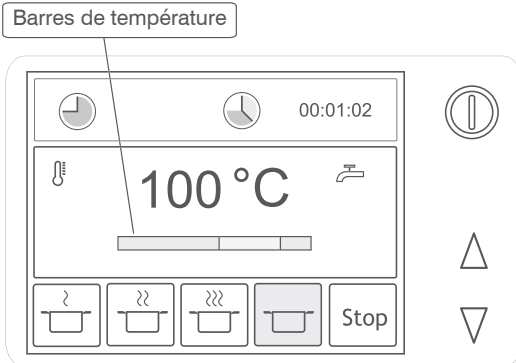
Puissance de chauffage



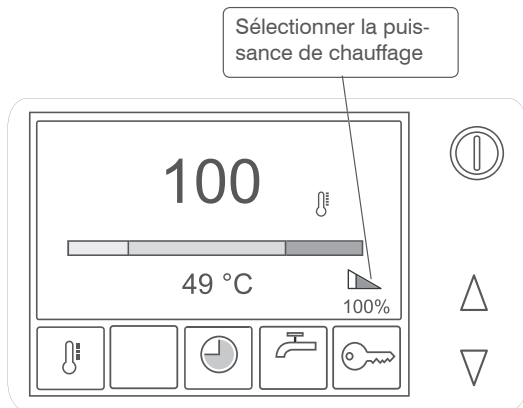
En cas de réduction de la puissance de chauffage, le bouton est affiché sur fond rouge

- Réglage d'usine 100 % de puissance de chauffage

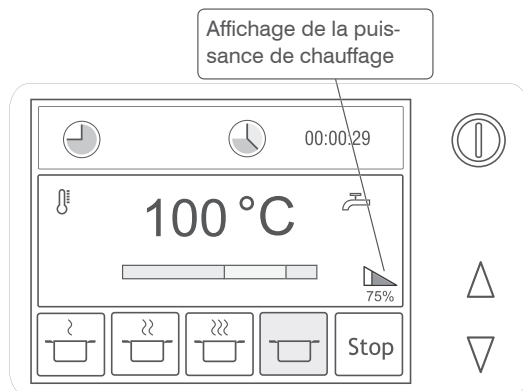
Modifier la valeur actuelle de puissance de chauffage (100 %)



- Effleurer les barres de température pour pouvoir afficher la température actuelle

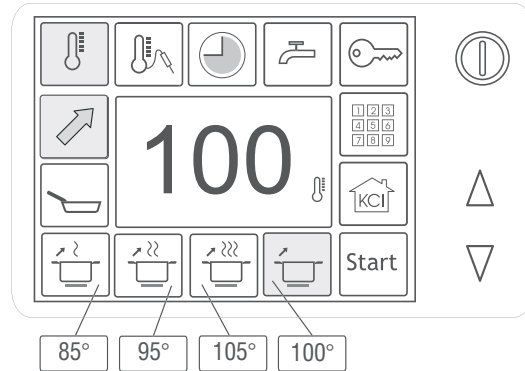


- Dans la fenêtre de valeur actuelle du KCI, la puissance de chauffage peut être modifiée même après le démarrage par effleurement du symbole « Sélectionner la puissance »

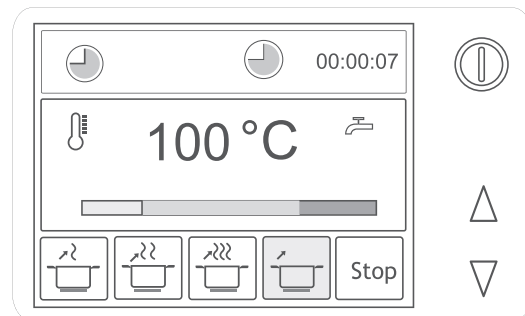


- Exemple : 75 % de puissance de chauffage réglé

Chauffage rapide : Fonction "Cuisson"



- Chauffage rapide : La fonction « Cuisson » permet une montée plus rapide en température

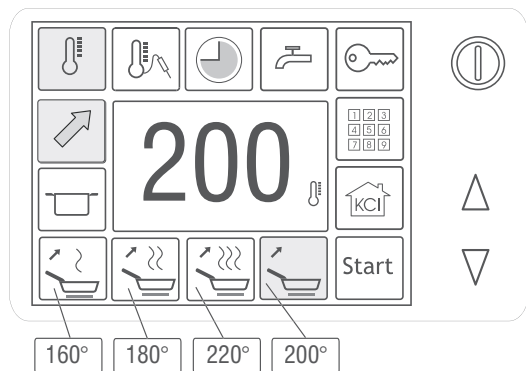


- Exemple après le démarrage

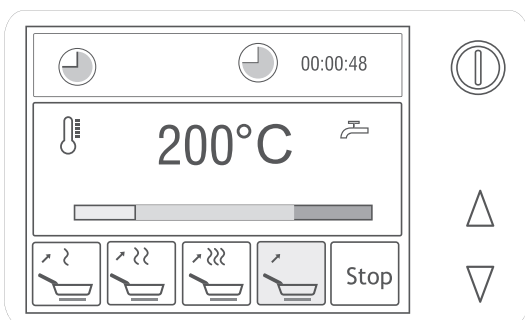
7. Les appareils en aperçu :

Chauffage rapide :

Fonction « Rôtissage »

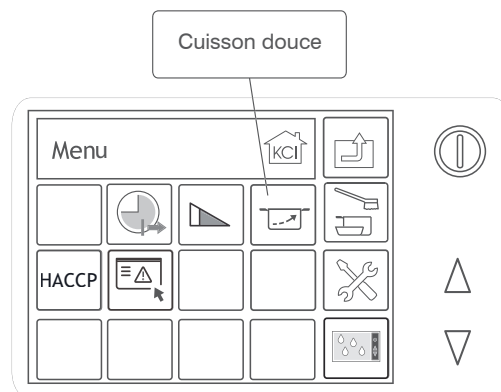


- Chauffage rapide : La fonction « Rôtissage » permet une montée plus rapide en température

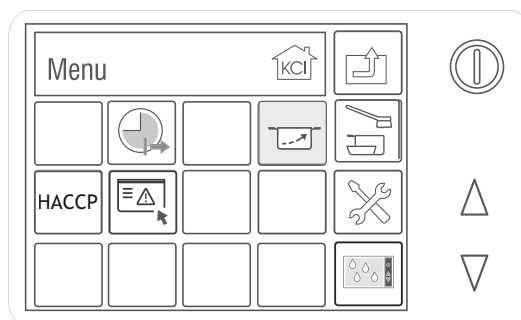


- Exemple après le démarrage

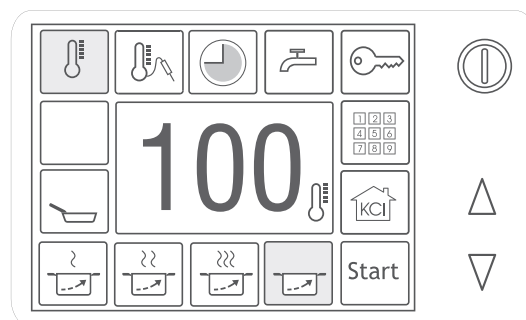
Cuisson douce



- Activer le mode « Cuisson douce »

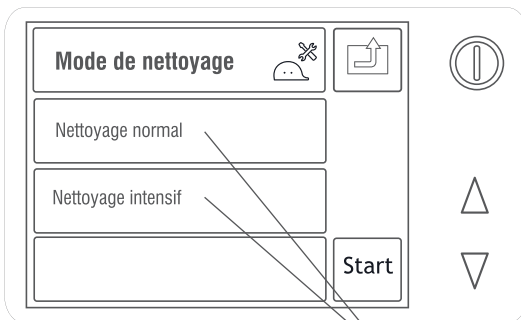


- Après l'activation de « Cuisson douce », plus aucune modification de la puissance n'est possible

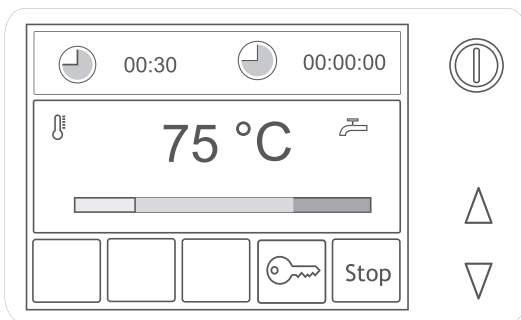


- La montée en température est plus douce, p. ex. pour le pudding

Nettoyage

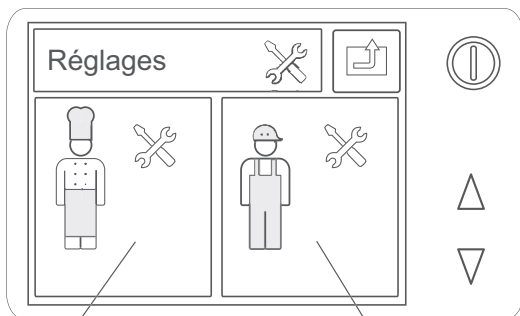


- Possibilité de choisir entre deux programmes de nettoyage
- La quantité d'eau pour le nettoyage doit toujours représenter au moins 1/4 de la quantité utile de remplissage



- Exemple : Nettoyage normal

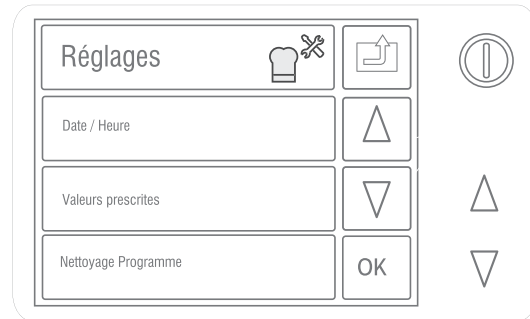
Réglages



Sélectionner les réglages Utilisateur pour procéder à d'autres réglages

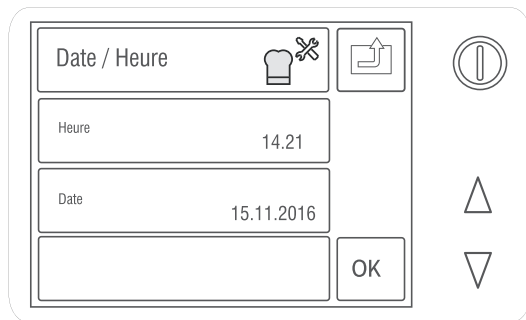
Sélectionner les réglages SAV pour connaître la version logicielle actuelle

Exemple : Réglages utilisateur



- D'autres options du menu « Réglages » peuvent être appelées par déroulement

Date/Heure :



- Possibilité de réglage de la date et de l'heure

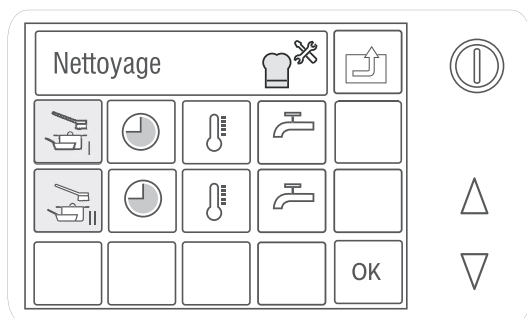
Valeurs prédéfinies :



D'autres fenêtres présentant des possibilités de réglage sont affichées par déroulement

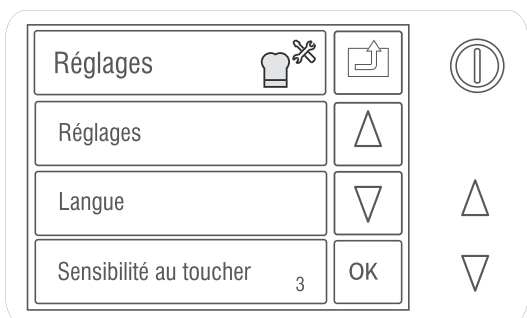
7. Les appareils en aperçu :

Programmes de nettoyage :

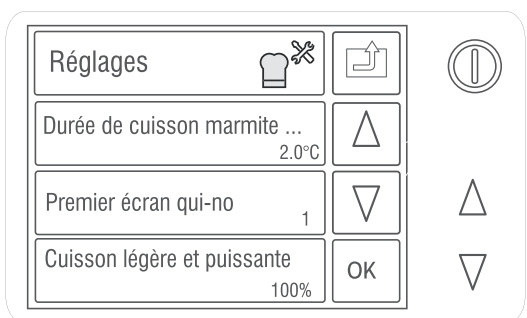


- Possibilités de réglage des paramètres de nettoyage
- La durée de nettoyage, la température de nettoyage et la quantité d'eau utilisée peuvent être modifiées

Autres possibilités de réglage dans le menu « Réglages » :

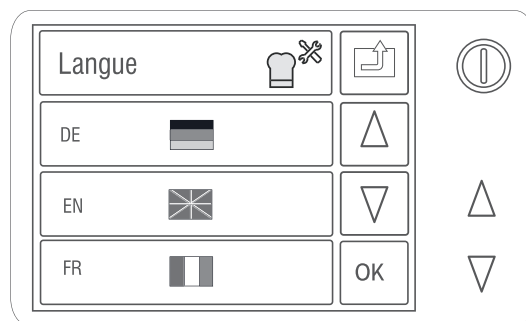


Réglages :



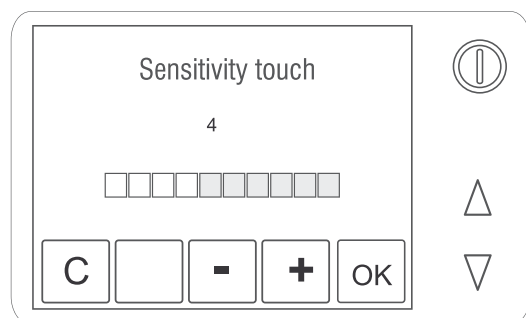
- Possibilité de modifier en mode Cuisson, le début de la cuisson, l'écran de démarrage, la puissance « Cuisson douce » et le verrouillage

Langue :



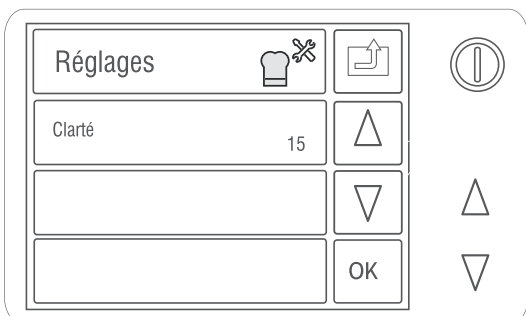
- Sélectionner la langue (D-EN-FR-NL)

Sensibilité tactile :



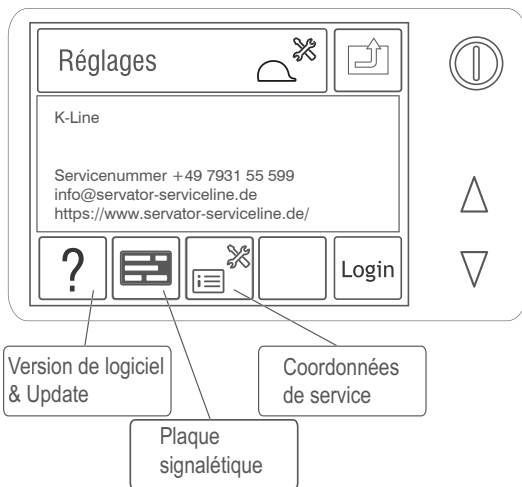
- Réglage de la sensibilité de l'écran tactile (l'effleurement de la touche + augmente la sensibilité)

Luminosité :

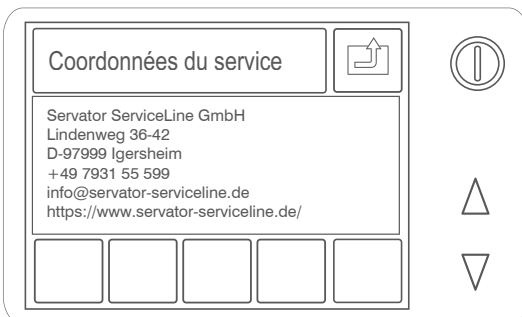


- Possibilité de réglage de la luminosité (l'effleurement de la touches fléchée vers le haut augmente la luminosité)

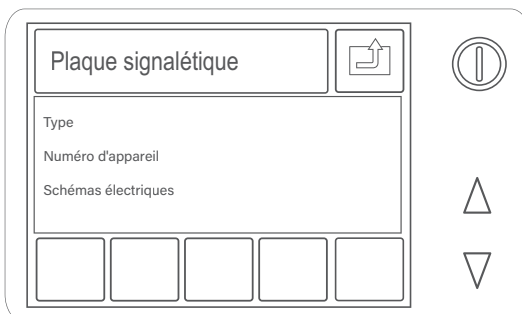
Exemple : réglages SAV



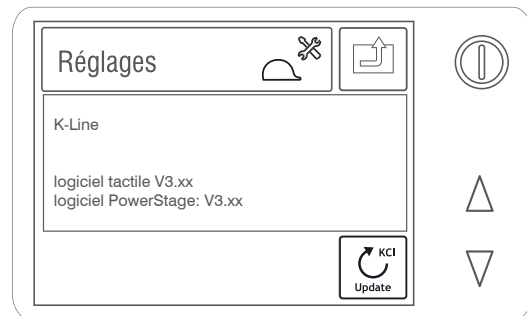
- Interrogation de la version logicielle, (Update)
- la plaque signalétique et
- les coordonnées du service



- Coordonnées du service



- Plaque signalétique



- Version logicielle & Update
 - Copiez la mise à jour du système sur une clé USB standard.
 - Insérez la clé USB dans l'interface USB.
 - Appuyez sur l'icône Mettre à jour.
 - La mise à jour s'effectue automatiquement. Une fois la mise à jour terminée, l'écran d'accueil s'affiche.
 - Après avoir retiré la clé USB, l'appareil est à nouveau prêt à fonctionner.

8. Nettoyage et entretien

8.1. Nettoyage

Un nettoyage régulier contribue à une longévité accrue de l'appareil.

- L'appareil dispose de 2 programmes de nettoyage.
- Possibilités de réglage des paramètres de nettoyage
- La durée de nettoyage, la température de nettoyage et la quantité d'eau utilisée peuvent être modifiées.
- La quantité d'eau pour le nettoyage doit toujours représenter au moins 1/4 de la quantité utile de remplissage
- Tous les dépôts de produits alimentaires doivent être éliminés sans résidus.
- Les résidus de produits de nettoyage doivent être éliminés en totalité à l'eau potable.

8.2. Produit de nettoyage et d'entretien

S'adresser au SAV pour obtenir des produits de nettoyage et d'entretien adaptés. Ce sont p. ex. :

- Produits de nettoyage dégraissants ou nettoyant spécial pour acier inoxydable. (Combi-Clean Plus 2 en 1, 10 l, réf. de commande : 406914)
- Détartrant (ENTKAL, 10 l, réf. de commande : 406913)
- Produit conservateur d'entretien pour acier inoxydable. (VSR Edelglanz, 500 ml, réf. de commande 535853)



Attention :

Ne pas appliquer de produit de nettoyage corrosif sur le bandeau de commande tactile KCI !

- Ne pas nettoyer ni asperger l'appareil avec un jet d'eau, un nettoyeur haute pression, un nettoyeur à vapeur haute pression ou un nettoyeur à vapeur !

Les dommages consécutifs ne pourront pas être acceptés !

- Respecter le mode d'emploi du fabricant du produit nettoyant !
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage contenant du chlore ou abrasifs.

- L'acier inoxydable ne doit pas entrer en contact pendant une longue période avec des acides concentrés, de l'essence de vinaigre, une solution salée, de la moutarde et des mélanges d'épices, car ceci attaque le revêtement protecteur.
L'acier inoxydable peut alors être endommagé !
Après utilisation ou nettoyage, nettoyer complètement les surfaces en acier inoxydables avec de l'eau potable et les nettoyer d'éventuels résidus ; les sécher ensuite avec un chiffon doux.
- Éliminer les restes d'aliments attachés sur la grille avec un produit de nettoyage spécial et une brosse à fils d'acier.
Après le nettoyage, utiliser en plus des tampons de nettoyage fins en acier inoxydable, p. ex. avec une teneur en savon > 30 %.
- Nettoyer les couvercles, bandeaux et poignées avec un produit vaisselle dégraissant conventionnel et de l'eau. Utiliser éventuellement en plus une éponge non abrasive avec particules de nettoyage en profondeur.
Sécher avec un chiffon doux ou avec du crêpe de cuisine.

9. Élimination des dysfonctionnements

Anomalie	Cause possible	Solution
La procédure de cuisson ne s'arrête pas à l'issue de la durée déterminée.	Système électronique défectueux.	Alerter le SAV
L'appareil ne se met pas en marche.	Fusible côté client défectueux	Contrôler les fusibles
L'appareil est mis en marche, mais ne monte pas en température	Réglage de température trop bas	Régler correctement la température prescrite.
	La cuve n'est pas entièrement rebasculée vers l'arrière	Basculer la cuve entièrement vers l'arrière
Lors de la mise sous tension de l'appareil les fusibles du client coupent à plusieurs reprises.	Fusibles incorrects.	Faire vérifier les fusibles par un électricien.
	L'appareil est défectueux	Alerter le SAV
F 1	Erreur de système	Alerter le SAV
F 2	Rupture Capteur de température 1 Enceinte de cuisson	Chauffage désactivé Alerter le SAV
F 3	Court-circuit Capteur de température 1 Enceinte de cuisson	Chauffage désactivé Alerter le SAV
F 6	Rupture de sonde de température à cœur	Chauffage désactivé Alerter le SAV

9. Élimination des dysfonctionnements

F 7	Court-circuit de sonde de température à cœur	Chauffage désactivé Alerter le SAV
F 8	Erreur Basculement (lorsque la touche de basculement est actionnée, mais qu'aucun signal n'arrive au bout de 3 s.)	L'appareil continue à chauffer malgré le basculement Alerter le SAV
F 10	Erreur touche	Courte coupure du réseau Alerter le SAV
F 11	Erreur Système automatique de remplissage d'eau (pas d'impulsion du compteur d'eau au système électronique)	Interruption de l'alimentation en eau côté client Alerter le SAV
F 15	Rupture Capteur de température 2 Enceinte de cuisson	Chauffage désactivé Alerter le SAV
F 16	Court-circuit Capteur de température 2 Enceinte de cuisson	Chauffage désactivé Alerter le SAV
F 17	Rupture Capteur de sole	Chauffage désactivé Alerter le SAV
F 18	Court-circuit Capteur de sole	Chauffage désactivé Alerter le SAV
F 20	Rupture Sonde de limitation de température	Chauffage désactivé Alerter le SAV
F 21	Court-circuit Sonde Limitation de température	Chauffage désactivé Alerter le SAV

Si vous ne pouvez pas éliminer le dysfonctionnement :

- Arrêter l'appareil et le déconnecter de l'alimentation électrique.
- **NE PAS** ouvrir l'appareil
- Contacter une entreprise spécialisée autorisée ou le SAV.

10. Entretien

Les opérations d'entretien et de réparation doivent toujours être exécutées sur un appareil éteint et coupé de l'alimentation électrique ! Laisser d'abord refroidir l'appareil !

- Faites exécuter régulièrement les interventions de révision et d'entretien sur cet appareil. Les opérations d'entretien sont p. ex. les contrôles de sécurité, de fonctionnement et d'étanchéité.
- Les opérations d'installation, d'entretien et de réparation doivent être réalisées uniquement par des électriciens professionnels autorisés.
- Utiliser uniquement des accessoires et pièces détachées d'origine !
- Nous recommandons la conclusion d'un contrat d'entretien avec une entreprise spécialisée auto-risée.

11. Service après-vente

En cas de dysfonctionnement, veuillez contacter une entreprise spécialisée autorisée. Avant toute demande d'intervention d'un technicien SAV, contrôler si :

- L'interrupteur principal est enclenché
- Le connecteur (si existant) est bien enfoncé dans la prise
- Le fusible de l'alimentation électrique a déclenché
- L'interrupteur différentiel (RCD) fonctionne correctement
- L'appareil a été mis en service conformément à la notice d'utilisation

Important:

Lors de votre appel, veuillez tenir à disposition les données de l'appareil. Ceci contribue à un traitement accéléré de votre demande.

Vous trouverez ces indications sur la plaque signalétique.

12. Schémas électriques

Les schémas électriques sont joints de manière séparé à cette notice.

13. Remarques concernant la mise au rebut

13.1. Emballage

Nous attirons l'attention sur le fait que tous les éléments de l'emballage doivent être éliminés conformément aux prescriptions légales du pays d'exploitation.

13.2. Appareils usagés

Les appareils mis au rebut doivent être déconnectés de manière professionnelle des conduites d'alimentation :

Pour les appareils raccordés au réseau électrique :

- Couper l'appareil de l'alimentation électrique en débranchant le connecteur réseau. Pour les appareils munis d'une alimentation électrique fixe, la coupure d'avec le réseau doit être effectuée par un électricien professionnel.

Appareils raccordés au réseau de gaz :

- Couper l'alimentation en gaz avant de débrancher l'appareil de l'alimentation en gaz. Le débranchement doit être exécuté par un gazier professionnel !

Appareils raccordés au réseau d'eau :

- Couper l'alimentation en eau avant de débrancher l'appareil de l'alimentation en eau.



Les appareils usagés ne constituent pas des déchets sans valeur !

Une élimination écoresponsable permet de récupérer de précieuses matières premières.

Ne pas jeter l'appareil aux ordures domestiques !

L'exploitant est responsable d'une élimination conforme aux législations environnementales et techniques.

L'appareil doit être éliminé conformément aux prescriptions locales en vigueur relatives aux appareils usagés !

Gerät



Ihr Partner

