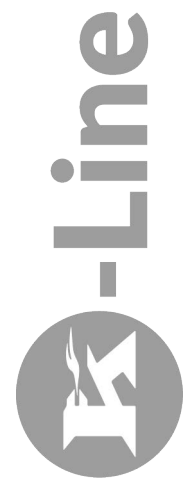


Betriebs- und Installationsanleitung

Operations and Installation Instructions/
Mode d'emploi et instructions de montage

Elektro-Standdruckkesselpfanne
Electric Pressurized Tilt Bratt Pans
Braisières électriques à cuisson sous pression

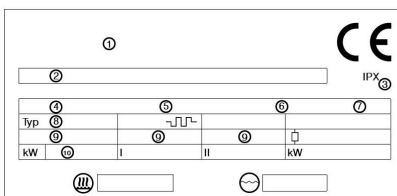


FEP 241 FEP 341
KCF 0061 KCF 0062

Hinweis zum vorliegenden Dokument

Betriebs- und Installationsanleitung,
 Gemäß Richtlinie 2006/42/EG definiert als
 „Originalbetriebsanleitung“ in den Sprachen DE, EN, FR

☞ Wichtig: Entsprechend oben genannter Richtlinie ist eine Übersetzung, die nicht vom Hersteller autorisiert ist, als „**Übersetzung der Originalbetriebsanleitung**“ definiert und muss als solche benannt sein.



	Ⓓ	ⒼⒷ	Ⓕ Ⓖ
①	Hersteller	Manufacturer	Fabricant
②	Modell	Model	Modèle
③	Schutzklasse	Protection class	Classe de protection
F.Nr	Fabrikationsnummer	Manufacture no.	No de fabrication
④	Identnummer	Identification number	No. d'identification
⑤	Baujahr	Date of manufacture	Date de fabrication
⑥	Fabrik-Nr.	Factory no.	No. d'usine
⑦	Nr. des Schaltplanes	Wiring diagram number	No. du schéma câblage
Typ	Typ	Type	Type
⎓	Heizkörperspannung	Heating element voltage	Tension élément chauffant
⑧	Registrierter CE-Typ	Registred CE-Type	Type CE enregistré
⑨	Nennspannung	Rated current	Courant nominal
⏚	Steuerspannung	Control voltage	Tension de commande
⑩	Nennleistung	Rated connected load	Puissance nominale

Inhaltsverzeichnis

Das Gerät im Überblick	4
---	----------

Betriebsanleitung	5
------------------------------------	----------

Sicherheitshinweise für Bedienung, Reinigung und Reparatur	5
Bedeutung der Tasten und Anzeigen	5
Bedienung	7
Programme	18
Arbeiten mit Programmen	18
Erstellen und Ändern von Programmen	19
Anwendungsbeispiele	21
Reinigung und Pflege	23
Hilfe bei Störungen	24
Empfehlungen für die Behandlung von Großküchengeräten aus „Edelstahl rostfrei“	25

Installationsanleitung	26
---	-----------

Sicherheitshinweise	26
Transport	26
Aufstellen	26
Anschluss	27

Technische Daten	29
-----------------------------------	-----------

The appliance at a glance	30
--	-----------

Operating instructions	31
---	-----------

Safety instructions for operation, cleaning and repairs	31
Meaning of the buttons and displays	31
Operation	33
Programmes	44
Working with programmes	44
Creating and modifying programmes	45
Application examples	47
Cleaning and care of the appliance	49
Help in case of faults	50
Recommendations for caring for large-scale kitchen appliances made of “non-rust stainless steel”	51

Installation instructions	52
--	-----------

Safety instructions	52
Transport	52
Installation	52
Connection	53

Technical data	55
---------------------------------	-----------

Aperçu général de l'appareil	56
---	-----------

Instructions de service	57
--	-----------

Consignes de sécurité concernant l'utilisation, le nettoyage et la réparation	57
Fonction des touches et affichages	57
Utilisation	59
Programmes	70
Travailler avec les programmes	70
Générer et modifier des programmes	71
Exemples d'utilisation	73
Nettoyage et entretien	75
Aide en cas de panne	76
Recommandations pour l'utilisation et l'entretien d'appareils en «Acier inoxydable» pour cuisines industrielles	77

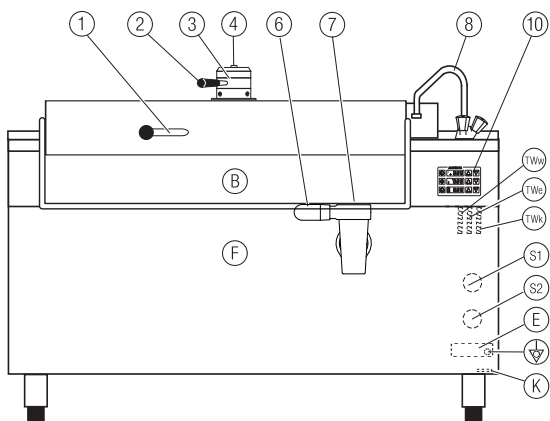
Instructions d'installation	78
--	-----------

Consignes de sécurité	78
Transport	78
Installation	78
Branchement	79

Caractéristiques techniques	81
--	-----------

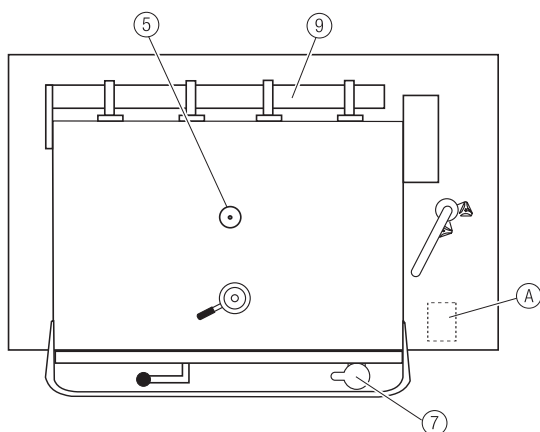
Schaltpläne / Wiring diagrams / Schémas de câblage ...	82
--	----

Das Gerät im Überblick



Bedienung:

- ① Deckelverriegelung
- ② Manuelles Öffnen / Schließen des Sicherheitsventils
- ③ Deckel-Sicherheitsventil
- ④ Automatische Be- und Entlüftung
- ⑤ Be- und Entlüftung für Deckelkühlung
- ⑥ Deckelgriff
- ⑦ Entleerhahn
- ⑧ Mischbatterie
- ⑨ Deckeldrehgelenk
- ⑩ Bedienfeld



Installation

- ⓉWw Anschlussstutzen Kaltwasser
- ⓉWw Anschlussstutzen Warmwasser
- ⓉWw Anschlussstutzen Weichwasser
- ⓑ Bedienblende
- ⓕ Frontblende
- ⓐ Abdeckplatte (Bodenblech-abnehmbar)
- Ⓚ Kabeleinführung
- ⓔ Elektro-Anschlussklemmen*
- Ⓢ Potentialausgleich
- Ⓢ1 Segment für Trinkwasseranschluss**
- Ⓢ2 Segment für Elektroanschluss**

* Erreichbar nach Abnahme von Blende ⓑ
 **Segmente für Anschluss durch Rückwand
 Ø 60 mm

Mitgeliefertes Zubehör

- 1 Behälterauflage
- 2 edelstahlummantelte Druckschläuche zum
Trinkwasseranschluss (montiert)
- 1 edelstahlummantelter Druckschlauch zum
Weichwasseranschluss (montiert)


Sonderzubehör gegen Mehrpreis


Einhängeleiste für GN 1/1 -Behälter:

- ZUB P50 für FEP 241
- ZUB P51 für FEP 341

Betriebsanleitung

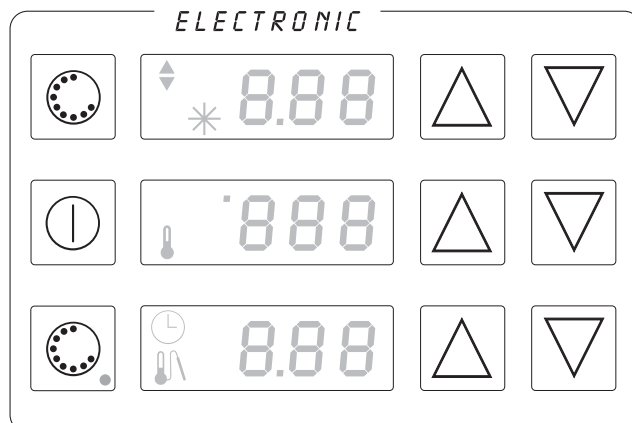
Sicherheitshinweise für Bedienung, Reinigung und Reparatur

 Das Gerät dient zur gewerblichen Zubereitung von Speisen. Bedienung und Reinigung nur durch eingewiesenes Personal. Wartung und Reparatur darf nur durch qualifiziertes Fachpersonal durchgeführt werden.

 Diese Hinweise sind den betroffenen Mitarbeitern im Rahmen der Betriebsanweisung bekanntzumachen.


- Überhitzte Fette und Öle können sich selbst entzünden. Gerät nur unter Aufsicht betreiben. **Brennendes Fett und Öl niemals mit Wasser löschen!**
Im Brandfall Gerät ausschalten.
- Die Druckkesselpfanne darf nicht als Friteuse benutzt werden!
- Tiegel nur bei geschlossenem Entleerhahn befüllen.
- Das Gerät darf erst geöffnet werden, wenn der Garraum drucklos ist.
- Der Entleerhahn darf erst geöffnet werden, wenn der Garraum drucklos ist.
- Vorsicht beim Öffnen des Tiegeldeckels. Verbrühungsgefahr!
- Vorsicht beim Öffnen des Entleerhahns. Verbrühungsgefahr!
- Geräteteile oder Zubehöre, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen nach der Reinigung mit Putzmitteln gründlich mit Trinkwasser abgespült werden.
- Das Gerät nicht mit Wasser-, Dampfstrahl- oder Hochdruckreinigern abspritzen! Wenn die Umgebung mit Wasser-, Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger gesäubert wird: Das Gerät vorher abschalten!
- Gerät muss bei der Reinigung außer Betrieb sein.
- Keine brennbaren Flüssigkeiten zur Gerätereinigung verwenden.
- Reparaturen dürfen nur durch qualifiziertes Fachpersonal durchgeführt werden.
- Für Reparaturarbeiten muss das Gerät allpolig spannungsfrei gemacht werden (Bauseitige Trennvorrichtung, z.B. Sicherungslasttrenner).
- Der arbeitsplatzbezogene Emissionswert des Schallpegels ist kleiner als 70 dB (A). Diese Angabe ist aufgrund gewisser nationaler Sicherheitsverordnungen erforderlich.

Bedeutung der Tasten und Anzeigen





 LED-Displays



 Ein- / Aus-Taster

 LED-Anzeige: Störung liegt vor (siehe Störfallhilfe)

Die anderen Tasten haben ausschließlich Bedeutung für das LED-Display, neben dem sie angeordnet sind.

Soll-Werte werden blinkend im LED-Display angezeigt.
Ist-Werte werden nicht blinkend im LED-Display angezeigt.

Der Wechsel vom Ist-Wert zum Soll-Wert erfolgt durch kurzes Betätigen einer der rechts neben dem LED-Display angeordneten - oder -Tasten.

Die blinkend angezeigten Soll-Werte können mit den rechts daneben angeordneten - und -Tasten verändert werden.

Erfolgt für 5 Sekunden keine weitere Einstellung, wird der geänderte Soll-Wert übernommen und wieder der Ist-Wert angezeigt.

Tiegeltemperatur

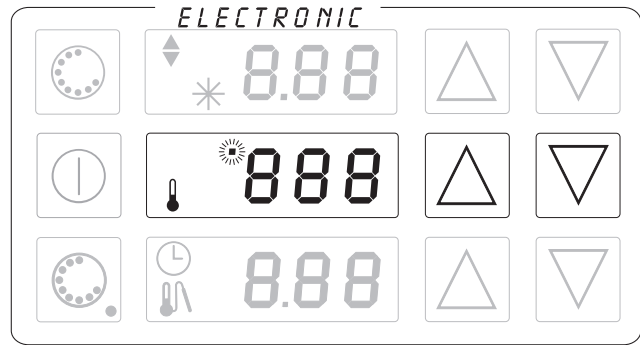
LED-Display: Ist- / Soll-Temperatur des Tiegels in °C

Wechsel Ist- / Sollwert; Einstellen Sollwert

LED-Anzeige: „Gerät in Betrieb“

Aufheizanzeige (Regelspiel)

(Hauptebene)



Prozesszeit / Startzeit-Vorwahl einstellen

LED-Display: Prozesszeit in Stunden.Minuten / Startzeit-Vorwahl in Stunden.Minuten

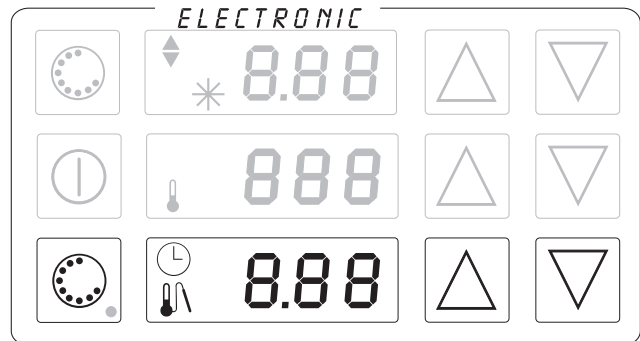
Wechsel Ist- / Sollwert; Einstellen Sollwert

Funktionsauswahl: Prozesszeit einstellen / Startzeit-Vorwahl einstellen / keine Funktion

LED-Anzeige: Funktion Prozesszeit / Startzeit-Vorwahl einstellen/anzeigen gewählt

LED-Anzeige: keine Funktion

(Erweiterungsebene)



Deckelkühlung / Programme

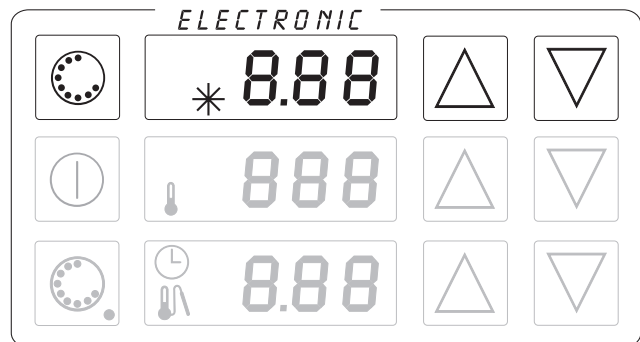
LED-Display: Programm / Programmschritt

Auswahl Programm / Verfahrensschritt

Funktionsauswahl: Deckelkühlung / Programmieren

LED-Anzeige:Funktion „Deckelkühlung“ gewählt

(Erweiterungsebene)



Bedienung

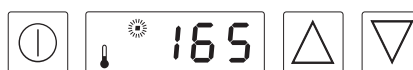
Gerät einschalten

 drücken.

Im LED-Display wird die zuletzt eingestellte Soll-Tiegeltemperatur blinkend angezeigt und kann mit den Pfeiltasten verändert werden.

Erfolgt innerhalb von 5 Sekunden keine weitere Einstellung wird die angezeigte Soll-Tiegeltemperatur übernommen.

Die Soll-Tiegeltemperatur wird im LED-Display angezeigt. Die LED-Anzeigen „Gerät in Betrieb“ leuchtet.




Temperatur einstellen

 oder  kurz drücken.




Die Ist-Tiegeltemperatur wird im LED-Display angezeigt.

 oder  kurz drücken.

Das LED-Display zeigt die momentan eingestellte Soll-Temperatur blinkend an.

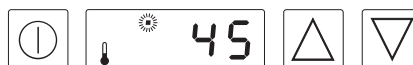
 drücken erhöht die Soll-Temperatur.

 drücken verringert die Soll-Temperatur.

 Hält man die - oder -Taste gedrückt, so erfolgt die Temperatureinstellung zunächst in 1-Grad-Schritten. Nach den ersten zehn Grad erfolgt die Änderung in 10-Grad-Schritten.

Erfolgt innerhalb von 5 Sekunden keine weitere Einstellung, wird die neue Soll-Temperatur übernommen.

Das LED-Display zeigt wieder die Soll-Tiegeltemperatur an.



Durch kurzes drücken der  oder  Taste, wird für 5 Sek. die Ist-Tiegeltemperatur angezeigt.

Druckloses Arbeiten

Wird die Deckelverriegelung nicht durch Umlegen des Hebels ① betätigt, oder bleibt das Sicherheitsventil ③ geöffnet, wird kein Druck im Garraum aufgebaut.

Arbeiten unter Druck

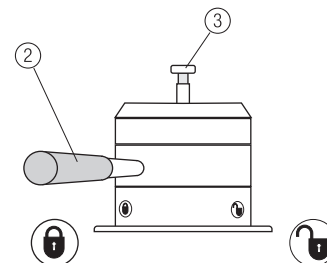
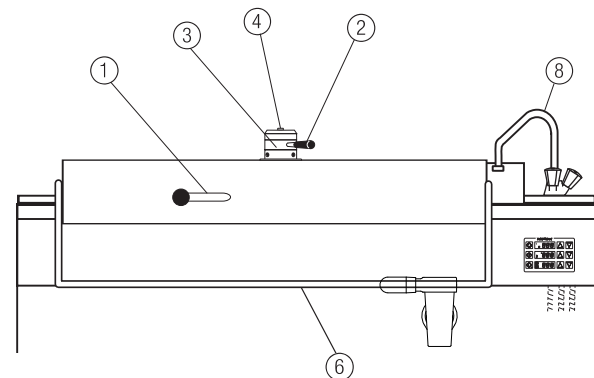
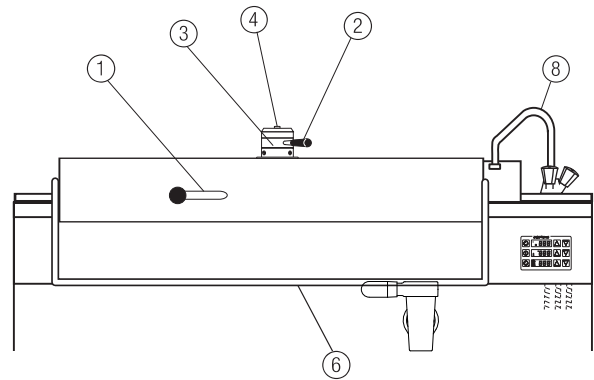
Die Gartemperatur auf einen Wert deutlich oberhalb der Siedetemperatur von Wasser einstellen (ca. 200°C). Die anfangs eingestellte Temperatur muss während des Garprozesses nicht reguliert werden. Die Heizung wird bei Erreichen des Maximaldruckes automatisch über einen Druckschalter gesteuert. Der Maximaldruck im Garraum beträgt 0,5 bar. Soll das Gargut bei einer anderen Temperatur oder einem andern Druck gegart werden, die Soll-Temperatur gemäß folgender Tabelle einstellen:

110 °C	0,5 bar
108 °C	0,4 bar
106 °C	0,3 bar
104 °C	0,2 bar

- ☞ Für das Arbeiten unter Druck muss ausreichend Flüssigkeit im Tiegel vorganden sein (ca. 1,5 cm Füllhöhe), da ansonsten kein ausreichender Druckaufbau erfolgen kann. Bei Verwendung von Einhängerahmen für GN-Behälter Wasser höchstens bis knapp unterhalb der Böden der GN-Behälter einfüllen.

Schließen des Gerätes

- Den Deckel schließen und durch Umlegen des Hebels der Deckelverriegelung ① nach links verriegeln.

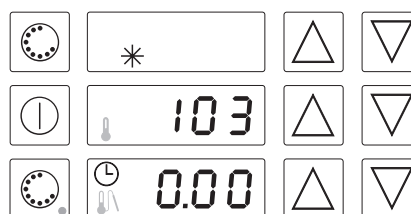


Garvorgang beenden

Bei Wahl der Prozesszeit über Automatik (siehe Seite 11)

Am Ende der Prozesszeit wird die Heizung automatisch abgeschaltet. Gleichzeitig wird die Deckelkühlung aktiviert, sofern sich der Garraum unter Druck befindet.


Das Ende des Garvorganges wird erst angezeigt, wenn der Garraum drucklos ist. Auch auf den roten Stift der automatischen Be- und Entlüftung achten!



Bei Wahl der Prozesszeit ohne Automatik

Zum Ende der gewünschten Zeit die Deckelkühlung aktivieren.


Dazu

 kurz drücken. Eventuell mehrfach, bis die LED-Anzeige „Deckelkühlung“ leuchtet.



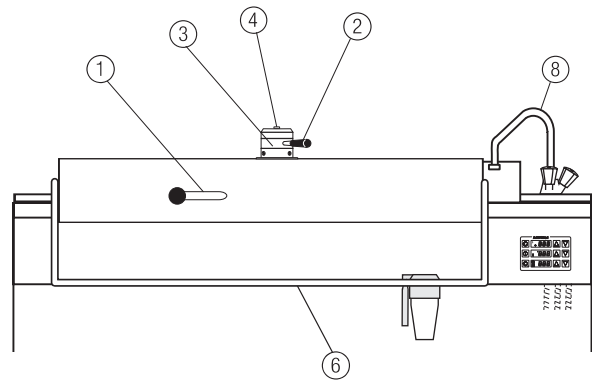
Die Heizung wird abgeschaltet, die Deckelkühlung wird aktiviert sofern sich der Garraum unter Druck befindet.

Sobald der Garraum drucklos ist, wird das Ende des Garvorganges im untersten LED-Display durch **End** angezeigt.

 Mit der Deckelkühlung wird Druck im Garraum wesentlich schneller abgebaut als ohne. Dadurch ist das Gerät schneller zu öffnen und die Speisen garen nicht so lange nach. Wird dieses Nachgaren gewünscht sollte ohne Deckelkühlung gearbeitet werden. Dazu das Gerät ausschalten oder die Soll-Temperatur niedrig einstellen.

Öffnen des Gerätes

- ⚠ Das Gerät darf erst geöffnet werden, wenn der Garraum drucklos ist.
- ⚠ Der Entleerhahn muss geschlossen sein. Bei geöffnetem Entleerhahn liegt der Entleerhahn-Griff auf dem Deckelgriff auf und kann abgerissen werden!
- Warten bis sich der Druck im Garraum abgebaut hat. Dies ist daran zu erkennen, dass der rote Stift der automatischen Be- und Entlüftung ④ nicht mehr hochsteht.
- Dann den Griff ② des Sicherheitsventils in „offen“-Stellung bringen.
- Wenn kein Dampf mehr austritt Hebel der Deckelverriegelung ① nach rechts umlegen.
- Die Verriegelung des Deckels lösen, indem der Deckel am Griff ⑥ nach unten gegen den Tiegelrand gedrückt wird.
- Den Deckel öffnen und das Gargut entnehmen.
- ⚠ Durch Restwärme im Garraum kann es zu verstärktem Ausströmen von Dampf nach dem Öffnen kommen. Verbrühungsgefahr!

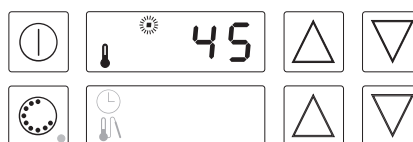


Gerät ausschalten


- ⓘ drücken.

Prozesszeit einstellen

Für einen Garvorgang kann eine Prozesszeit vorgegeben werden. Nach deren Ablauf wird der Garvorgang automatisch beendet. Die Soll-Temperatur kann sowohl vor als auch nach der Einstellung der Prozesszeit verändert werden.



Prozesszeit wählen

 kurz drücken.

Im LED-Display wird die zuletzt eingestellte Soll-Prozesszeit blinkend angezeigt und kann mit den Pfeiltasten verändert werden. Die LED-Anzeige „Prozesszeit einstellen/anzeigen“ leuchtet. Erfolgt innerhalb von 5 Sekunden keine weitere Einstellung, wird die Soll-Prozesszeit übernommen. Der Garprozess endet jetzt automatisch mit dem Ablauf der Prozesszeit. Die verbleibende Prozesszeit wird im LED-Display angezeigt.




Verbleibende Prozesszeit ändern




 oder  kurz drücken.

Das LED-Display zeigt die verbleibende Prozesszeit blinkend an.


 drücken verlängert die verbleibende Prozesszeit.

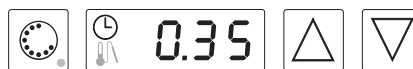
 drücken verkürzt die verbleibende Prozesszeit.



 Wird die - oder -Taste gedrückt gehalten, so erfolgt die Zeiteinstellung zunächst in 1 Minuten-Schritten. Nach den ersten zehn Minuten erfolgt die Änderung in 10-Minuten-Schritten.


Erfolgt innerhalb von 5 Sekunden keine weitere Einstellung, wird die geänderte verbleibende Prozesszeit übernommen und wieder nicht blinkend angezeigt.

 War die Prozesszeit bei der Änderung schon gestartet, erfolgt **kein** Neustart. Die verbleibende Prozesszeit wird lediglich um die Zeit verändert, um die die Soll-Prozesszeit verändert wurde.



Kerntemperatur ansehen

Während des Ablaufs der Prozesszeit besteht die Möglichkeit die gegenwärtige Kerntemperatur anzusehen. Dazu muss der Kerntemperaturfühler in das Gargut eingesteckt sein:

 kurz drücken

Das Led-Display zeigt für 5 Sekunden die momentane Kerntemperatur an.

Die Einstellung einer Soll-Kerntemperatur ist nicht möglich, da die Prozesszeit aktiviert ist.

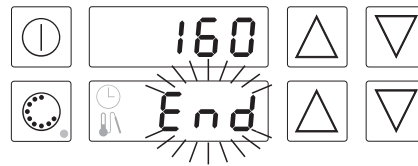
Das Ende der Garzeit

Das Ende des Garprozesses wird durch ein akustisches Signal und blinken von **End** im LED-Display angezeigt.

Die LED-Anzeige „Gerät in Betrieb“ erlischt.

Nach ca. 20 Sekunden verstummt das akustische Signal, **End** und die Soll-Tiegeltemperatur werden angezeigt.

Die Beheizung schaltet sich ab.



☞ Steht der Garraum am Ende der Garzeit unter Druck wird zunächst die Heizung ausgeschaltet und die Deckelkühlung aktiviert. Erst nachdem der Garraum drucklos ist wird das Ende des Garprozesses angezeigt.

Prozesszeit vorzeitig beenden

 3 Sekunden drücken.

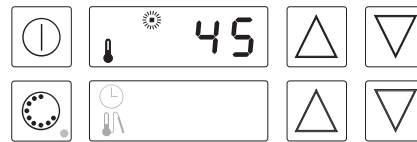
Die Anzeige der verbleibenden Garzeit erlischt. Die Zeitsteuerung ist außer Funktion.

☞ Der Garvorgang wird mit der eingestellten Tiegeltemperatur fortgesetzt.

Startzeit-Vorwahl einstellen

Über die Startzeit-Vorwahl kann die Zeitspanne eingestellt werden, nach der ein Garprozess gestartet werden soll.

☞ Soll bei dem an die Startzeit-Vorwahl anschließenden Garprozess mit Prozesszeit gearbeitet werden, muss zuerst die Startzeit-Vorwahl eingegeben werden.



Startzeit-Vorwahl wählen

 3 Sekunden drücken.



Im LED-Display wird die zuletzt eingestellte Startzeit-Vorwahl blinkend angezeigt und kann mit den Pfeiltasten verändert werden. Die LED-Anzeige „Prozesszeit einstellen/anzeigen“ blinkt.

Erfolgt innerhalb von 5 Sekunden keine weitere Einstellung, wird die Startzeit-Vorwahl übernommen. Der Garprozess startet jetzt automatisch mit Ablauf der Startzeit. Die verbleibende Zeit bis zum Beginn des Garprozesses wird im LED-Display angezeigt, die LED-Anzeige Prozesszeit einstellen/anzeigen blinkt. Die LED-Anzeige „Gerät in Betrieb“ leuchtet.



Startzeit-Vorwahl ändern


Während die Startzeit abläuft:

 oder  kurz drücken.



Das LED-Display zeigt die eingestellte Startzeit-Vorwahl blinkend an.

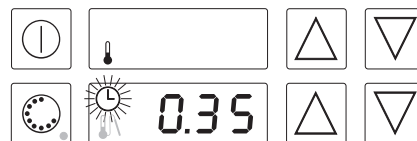
 drücken verlängert die Startzeit-Vorwahl.

 drücken verkürzt die Startzeit-Vorwahl.



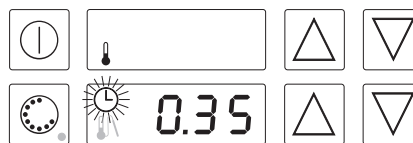
Erfolgt innerhalb von 5 Sekunden keine weitere Einstellung, wird die geänderte Startzeit-Vorwahl übernommen.

Die verbleibende Zeit bis zum Beginn des Garprozesses wird im LED-Display angezeigt, die LED-Anzeige „Prozesszeit einstellen/anzeigen“ blinkt.



Einstellen der Werte für den Garprozess

Nachdem die Startzeit-Vorwahl getroffen wurde und aktiv ist, müssen die Werte für den anschließenden Garprozess eingestellt werden.



Soll-Tiegeltemperatur:

Die Einstellung erfolgt wie beschrieben in der Hauptebene.

Der Istwert kann durch Druck auf die \triangle - oder ∇ -Taste kontrolliert werden.

Prozesszeit:

Die Prozesszeit wird durch einmaligen Druck auf die Wahltaste der Erweiterungsebene ausgewählt und blinkend angezeigt.

Die Einstellung und Übernahme der Prozesszeit erfolgt wie bereits beschrieben.

Nachträgliche Änderungen der Prozesszeit sind möglich.

Startzeit-Vorwahl löschen

Während die Startzeit abläuft



3 Sekunden drücken.

Die Startzeit-Vorwahl wird deaktiviert.

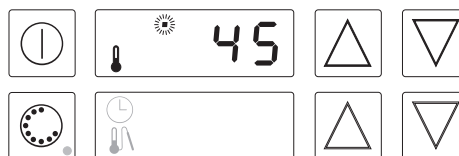
Das Gerät schaltet sich ein und heizt bis zur eingestellten Soll-Tiegeltemperatur auf.

Die eingestellte Prozesszeit bleibt aktiv.

Kerntemperatur einstellen

Für einen Garvorgang kann eine Kerntemperatur vorgegeben werden. Nach deren Ablauf wird der Garvorgang automatisch beendet. Die Soll-Tiegeltemperatur kann sowohl vor als auch nach der Einstellung der Garzeit verändert werden.

☞ Es ist nicht möglich sowohl eine Prozesszeit als auch eine Kerntemperatur zur Steuerung des Garvorganges zu wählen.



Kerntemperatur wählen

 zweimal kurz drücken.

Im LED-Display wird die zuletzt eingestellte Soll-Kerntemperatur blinkend angezeigt und kann mit den Pfeiltasten verändert werden. Die LED-Anzeige „Kerntemperatur einstellen/anzeigen“ leuchtet.


Erfolgt innerhalb von 5 Sekunden keine weitere Einstellung, wird die Soll-Kerntemperatur übernommen. Der Garprozess endet jetzt automatisch mit dem Erreichen der Kerntemperatur. Die derzeitige Kerntemperatur wird im LED-Display angezeigt.




Soll-Kerntemperatur ändern

 oder  kurz drücken.

Das LED-Display zeigt die eingestellte Soll-Kerntemperatur blinkend an.

 drücken erhöht die Soll-Kerntemperatur

 drücken verringert die Soll-Kerntemperatur

☞ Wird die - oder -Taste gedrückt gehalten, so erfolgt die Zeiteinstellung der Kerntemperatur zunächst in 1-Grad-Schritten. Nach den ersten zehn Minuten erfolgt die Änderung in 10-Grad-Schritten.

Erfolgt innerhalb von 5 Sekunden keine weitere Einstellung, wird die geänderte Soll-Kerntemperatur übernommen. Die derzeitige Kerntemperatur wird im LED-Display angezeigt.

☞ War die Prozesszeit bei der Änderung schon gestartet, erfolgt **kein** Neustart. Die verbleibende Prozesszeit wird lediglich um die Zeit verändert, um die die Soll-Prozesszeit verändert wurde.

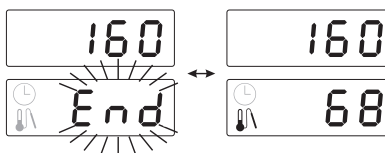


Kerntemperatur erreicht

Das Ende des Garprozesses wird durch ein akustisches Signal und blinken von **End** im LED-Display angezeigt.

Die LED-Anzeige „Gerät in Betrieb“ erlischt.


Nach ca. 20 Sekunden verstummt das akustische Signal, **End** und die Ist-Tiegeltemperatur werden angezeigt, bis das Gerät ausgeschaltet wird.

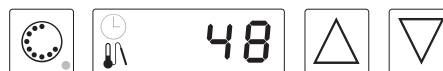


Arbeiten mit Kerntemperatur vorzeitig beenden

 3 Sekunden drücken.


Die Anzeige der verbleibenden Garzeit erlischt. Die Zeitsteuerung ist außer Funktion.

 Der Garvorgang wird mit der eingestellten Tiegeltemperatur fortgesetzt





Arbeiten mit der Füllautomatik (VAR 020)

Geräte der Ausführung VAR 020 sind mit einer Füllautomatik zum Befüllen des Kessels ausgestattet.

 Das Schwenkventil muss bei geöffnetem Deckel über Tiegel oder Kessel sein.




Einschalten / Sollwert einstellen


- Das Gerät mit der Taste  einschalten.
- die Taste  solange durchtasten, bis das Tropfensymbol im Display  erscheint.

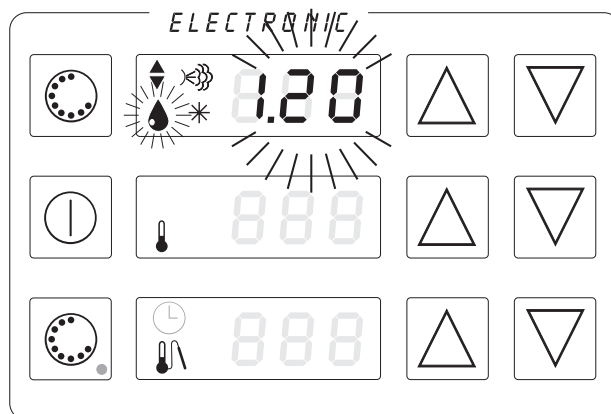
Im Display wird die zuletzt eingestellte „Soll-Literzahl“ mehrere Sekunden blinkend angezeigt und kann mit den Pfeiltasten verändert werden.

Drücken der Taste  erhöht die Soll-Literzahl.

Drücken der Taste  verringert die Soll-Literzahl.

 wird die Taste  oder die Taste  gedrückt, so erfolgt die Einstellung der Literzahl zunächst in 1-Liter-Schritten. Nach den ersten 10 Litern erfolgt die Änderung in 10-Liter-Schritten.


 Auch nachdem die Soll-Literzahl nicht mehr blinkt kann vor dem Start die Literzahl geändert werden. Diese Änderung wird jedoch bei einem Neustart nicht übernommen.



Sollwert-Übernahme



Wird innerhalb von 5 Sekunden keine weitere Einstellung vorgenommen, wird die geänderte Soll-Literzahl übernommen.

Start des Füllvorgangs


- Um den Füllvorgang zu starten, drücken Sie die Taste . Die Füllung erfolgt nach dem zuvor eingestellten Sollwert. Im Display erscheint ein Punkt. Die angezeigte Literzahl läuft rückwärts gegen 0.

Unterbrechen des Füllvorgangs / Abschaltung der Füllautomatik

Durch nochmaliges Betätigen der Taste  kann der Füllvorgang unterbrochen werden. Im LED-Display wird die notwendige Restliterzahl angezeigt, d.h. die Literzahl, die zu dem zuvor eingegebenen Sollwert fehlt. Der Punkt im Display ist erloschen. Durch nochmaliges Betätigen der Taste , wird der Füllvorgang fortgesetzt. Der Punkt im Display leuchtet erneut auf.

 Durch längeres Betätigen der Taste  kann die Füllautomatik vollständig abgeschaltet werden.

Verhalten der Füllautomatik bei Neustart

 Bei einem Neustart der Füllautomatik wird immer die letzte Liter-einstellung, dh. der zuletzt eingegebene Sollwert blinkend angezeigt.

- Verändern Sie ggf. den Sollwert mit den Pfeiltasten. Wird innerhalb von 5 Sekunden keine weitere Einstellung vorgenommen, wird die geänderte Soll-Literzahl übernommen.

Auch nachdem die Soll-Literzahl nicht mehr blinkt kann vor dem Start die Literzahl geändert werden. Diese Änderung wird jedoch bei einem Neustart nicht übernommen.

Programme

In Programmen ist es möglich, mehrere Verfahrensschritte fest zu programmieren.

Es ist z.B. möglich, im ersten Schritt für 5 Minuten bei einer Tiegeltemperatur von 180 °C Gargut anzubraten und es anschließend bei 110 °C Tiegeltemperatur weitere 1,5 Stunden garen zu lassen, ohne dass dafür Einstellungen während des Garvorgangs am Gerät notwendig wären.

☞ Es stehen 9 Programmplätze mit jeweils bis zu 5 Verfahrensschritten zur Verfügung.



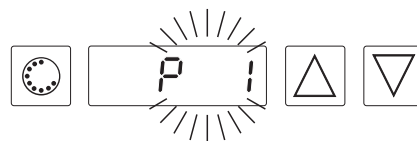
Arbeiten mit Programmen


Starten von Programmen


Um in die Programmauswahl zu wechseln,

 für ca. 3 Sekunden gedrückt halten.

Die LED rechts der Taste leuchtet, in der Anzeige erscheint blinkend die Anzeige **P 1** für das Programm 1.




 wählt das nächste Programm.

 wählt das vorige Programm.





Das gewählte Programm startet, wenn innerhalb von 5 Sekunden keine weitere Einstellung erfolgt.

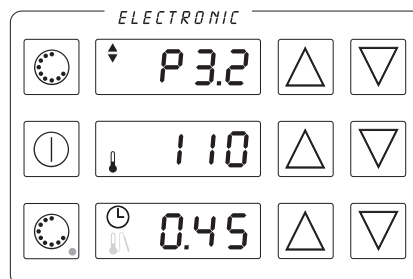
☞ Um die Programmauswahl zu verlassen, ohne ein Programm zu starten, die Auswahltaste  für 3 Sekunden drücken.

Das Programm läuft mit den in den Verfahrensschritten programmierten Werten ab.

Im oberen LED-Display wird das gewählte Programm und der zur Zeit aktive Verfahrensschritt im Wechsel angezeigt.

Im abgebildeten Beispiel läuft der Verfahrensschritt 2 des Programmes 3 ab. Die gegenwärtige Tiegeltemperatur beträgt 110 °C. Zur zeitlichen Begrenzung des Verfahrensschrittes ist eine Prozesszeit eingestellt. Die noch verbleibende Zeit beträgt momentan 45 Minuten.

Die eingestellte Soll-Tiegeltemperatur wird nach kurzem Druck auf eine der zugehörigen Tasten  oder  für 5 Sekunden blinkend angezeigt.



Abbrechen von Programmen

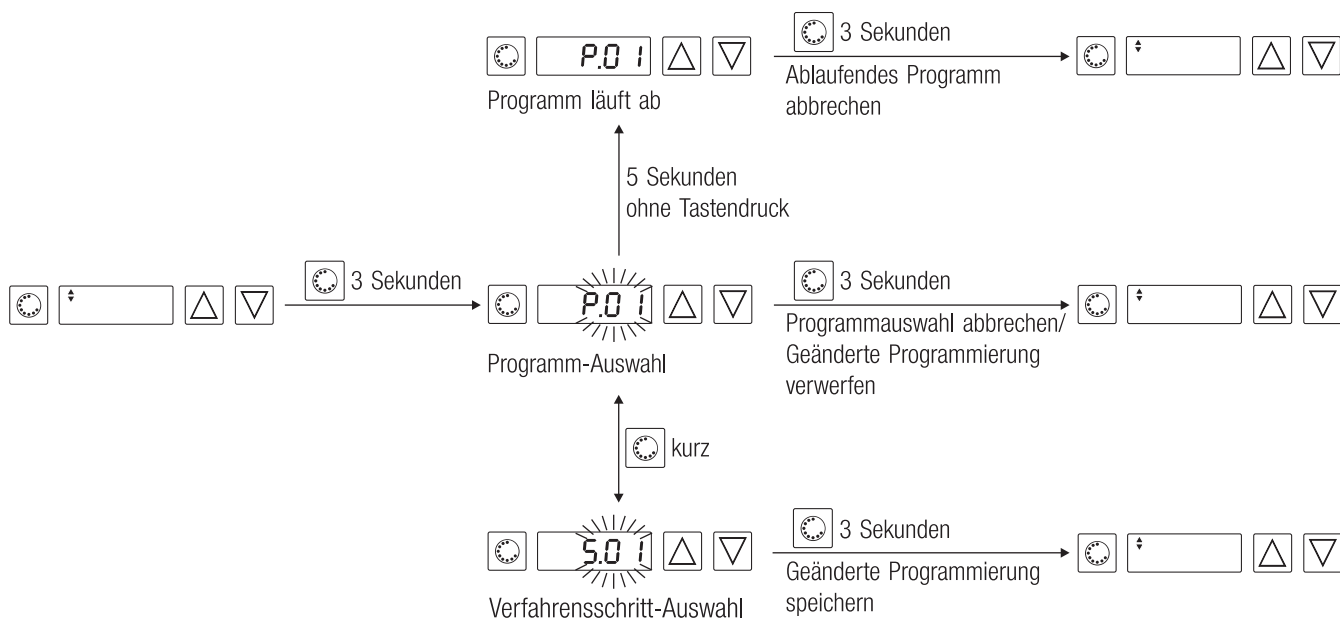
Soll ein Programm während der Ausführung abgebrochen werden,

 für ca. 3 Sekunden gedrückt halten.

☞ Alternativ kann das Gerät auch kurz ausgeschaltet werden.

Erstellen und Ändern von Programmen

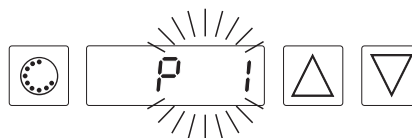
Funktionsübersicht



Erstellung von Programmen

Um in die Programm-Auswahl zu wechseln,

3 Sekunden gedrückt halten.



Mit den Tasten oder eine Programmnummer wählen.

Um zum ersten Verfahrensschritt des Programms zu gelangen,

kurz drücken.



Gewünschte Soll-Tiegeltemperatur und Soll-Garzeit für den ersten Verfahrensschritt einstellen.

Um die Werte für den nächsten Verfahrensschritt einzustellen,

Um die zum nächsten Verfahrensschritt zu gelangen, bei blinkender Verfahrensschritt-Anzeige

kurz drücken.



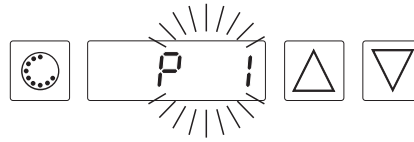
Gewünschte Soll-Tiegeltemperatur und Soll-Garzeit wie zuvor einstellen.

Um die Programmierung zu speichern,


für 3 Sekunden drücken.

Bestehende Programme ändern

Die generelle Vorgehensweise bei der Änderung von Programmen ist mit der der Neuerstellung von Programmen identisch. Der einzige Unterschied ist, dass bei der Programm-Auswahl die Programmnummer des zu ändernden Programms gewählt wird.



Verwerfen von Programmänderungen


 kurz drücken.

Die Anzeige wechselt zur Programm-Auswahl. Vorgenommene Änderungen werden verworfen.

☞ Alternativ kann das Gerät auch kurz ausgeschaltet werden.

Verlassen der Programmauswahl

Gegebenenfalls zur Programm-Auswahl wechseln. Anschließend

 3 Sekunden gedrückt halten.

Die Programm-Auswahl wird verlassen.

☞ Alternativ kann das Gerät auch kurz ausgeschaltet werden.

Ändern von Einstellungen während des Programmablaufs

Soll-Tiegeltemperatur oder verbleibende Garzeit können, während ein Verfahrensschritt abläuft, nach Belieben verändert werden.

☞ Vorgeifende Änderungen an noch folgenden Verfahrensschritten sind nicht möglich.

Die vorgenommenen Änderungen haben nur einmalig Einfluss auf den Programmablauf. Wird das Programm neu gestartet, werden wieder die im Programm festgelegten Einstellungen verwendet.

Löschen von Verfahrensschritten

- Zur Programm-Auswahl wechseln und gewünschtes Programm auswählen.
- Den zu löschenden Verfahrensschritt des Programms auswählen.
- Durch Löschen der Soll-Garzeit wird der Verfahrensschritt gelöscht.

☞ Ein komplettes Programm kann nur durch Löschen aller darin enthaltenen Verfahrensschritte entfernt werden.

Anwendungsbeispiele

Gemüse

Gargut	Bemerkung	Garzeit		Temperatureinstellung		1/1 Gastronorm Behälter gelocht 100 mm tief		Gesamtmenge pro Charge	
		ohne Druck ca. min	mit Druck ca. min	Ankochen °C	Fertiggaren °C	241	341	241	341
Bratkartoffeln	Rohe, geschnittene Kartoffeln in heißes Fett geben, Gewürze, Speck, Zwiebeln dazugeben, ab und zu umrühren	15	–	-	200	–	–	12 kg	18 kg
Reis	Risotto, 1 : 1,5 mit Brühe aufkochen, Deckel verriegeln	–	15	130	autom. Regelung	–	–	20 kg	30 kg
Sauerkraut	Sauerkraut eventuell einmal abwaschen, Speck, Zwiebeln, Gewürze, Brühe dazugeben, aufkochen, Deckel verriegeln	–	45	130	autom. Regelung	–	–	60 kg	90 kg
Rotkohl	siehe Sauerkraut	–	45	130	autom. Regelung	–	–	40 kg	60 kg
Ratatouille	Zwiebeln und Tomaten in Fett dünsten, etwas einkochen, geschnittene Zucchini, Auberginen, Bohnen dazugeben, schmoren, mit Salz und Pfeffer, Majoram, Knoblauch würzen, mit Fond und Weißwein aufkochen, durchrühren, Deckel verriegeln	–	15	130	autom. Regelung	–	–	40 kg	60 kg
Möhren	Wasser bis zum Einlegeboden auffüllen, vorheizen, GN-Behälter nur 2/3 füllen	–	8	130	autom. Regelung	4 Beh.	6 Beh.	24 kg	36 kg
Blumenkohl	siehe Möhren	–	12	–	autom. Regelung	4 Beh.	6 Beh.	24 kg	36 kg
Rosenkohl	siehe Möhren	–	6	–	autom. Regelung	4 Beh.	6. Beh.	24 kg	36 kg
Kartoffeln	siehe Möhren	–	12-15	–	autom. Regelung	4 Beh.	6 Beh.	28 kg	42 kg

Fleisch

Gargut	Bemerkung	Garzeit		Temperatureinstellung		1/1 Gastronorm Behälter geloht 100 mm tief		Gesamtmenge pro Charge	
		ohne Druck ca. min	mit Druck ca. min	Ankochen °C	Fertiggaren °C	241	341	241	341
Rinderrouladen	Anbraten mit Jus auffüllen aufkochen, Deckel verriegeln	–	40	250	autom. Regelung	–	–	60 Stk.	90 Stk.
Kohlrouladen	siehe Rinderrouladen	–	40	230	autom. Regelung	–	–	60 Stk.	90 Stk.
Hacksteaks	in heißem Fett von beiden Seiten braten	15	–	–	220	–	–	60 Stk.	90 Stk.
Koteletts	siehe Hacksteaks	8–10	–	–	220	–	–	30 Stk.	40 Stk.
Schnitzel	siehe Hacksteaks	10–12	–	–	200	–	–	30 Stk.	40 Stk.
Rinderbraten	Fleisch anbraten mit Jus auffüllen und Soße ziehen, aufkochen, Deckel verriegeln	–	80	230	autom. Regelung	–	–	60 kg	90 kg
Sauerbraten	siehe Rinderbraten für die Soße Marinade verwenden	–	60	250	autom. Regelung	–	–	60 kg	90 kg
Schweinebraten	siehe Rinderbraten	–	50	230	autom. Regelung	–	–	60 kg	90 kg
Suppenhühner	Hühner blanchieren kalt ansetzen, aufkochen, Deckel verriegeln	–	60	130	autom. Regelung	–	–	20 Stk.	30 Stk.
Gulasch	anbraten, Zutaten und Soße begeben, aufkochen, Deckel	–	40	250	autom. Regelung	–	–	50 kg	75 kg

Sonstiges

Gargut	Bemerkung	Garzeit		Temperatureinstellung		1/1 Gastronorm Behälter geloht 100 mm tief		Gesamtmenge pro Charge	
		ohne Druck ca. min	mit Druck ca. min	Ankochen °C	Fertiggaren °C	241	341	241	341
Sc. Bolognese	Hackfleisch anbraten Zutaten und Soße begeben, aufkochen Deckel verriegeln	–	15	250	autom. Regelung	–	–	80 l	115 l
Braune Grundsoße	Kalbsknochen anrösten Mirepoix, Gewürze, Zutaten dazugeben, mit Jus auffüllen, aufkochen, Deckel verriegeln	–	90	230	autom. Regelung	–	–	80 l	115 l
Zwiebelsuppe	Zwiebeln glasieren, mit Fond auffüllen, aufkochen Deckel verriegeln	–	20	180	autom. Regelung	–	–	80 l	115 l
Erbsensuppe	eingeweichte Erbsen mit allen Ingredienzen und Brühe aufkochen, Deckel verriegeln	–	60	130	autom. Regelung	–	–	80 l	115 l
Fischfilet paniert	Pfanne max. 4-6 cm mit Fett füllen, langsam vorheizen	10–12	–	–	180	–	–	24 Stk.	36 Stk.

Reinigung und Pflege

- ⚠ Für die Reinigung muss das Gerät außer Betrieb und ausreichend abgekühlt sein.
- ⚠ Geräteteile oder Zubehöre, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen nach der Reinigung mit Putzmitteln gründlich mit Trinkwasser abgespült werden.

Edelstahloberflächen

- Metallteile mit handelsüblichen Reinigungsmitteln für Edelstahl-Rostfrei reinigen (siehe auch Seite 25).

Kesselentleerhahn

Bestimmungsgemäße Verwendung

Der Entleerhahn ist nur für den gewerblichen Einsatz an Großküchen- und Fleischereikochkesseln mit einem Betriebsdruck bis max. 0,5bar vorgesehen.

Funktion

Der Hebelgriff zeigt in geschlossenem Zustand des Hahnes zur linken Seite, quer zur Ausflussrichtung und im geöffneten Zustand des Hahnes nach rechts. Die rote Markierung ist sichtbar.

Gegen unbeabsichtigtes Öffnen ist der Hahn mit einer Zuggriffsicherung versehen. Zum Entriegeln ist der Griff in Achsrichtung zu ziehen. Bei sichtbarer roter Markierung ist der Hahn entriegelt und kann durch Drehen des Griffes geöffnet werden. Die in „Entriegelt-Stellung“ sichtbare rote Kennzeichnung dient als Anzeige der „Offen-Stellung“ bzw. als Warnhinweis, dass der Hahn nicht korrekt geschlossen ist.

Demontage und Montage des Hahnes

Die Demontage erfolgt in der Reihenfolge der Abbildungen

① ② ③.

Die Montage erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

Pflegehinweise

Nach jedem Kochvorgang ist der Hahn zu reinigen.

Oberflächen aus nichtrostendem Stahl immer sauber halten.

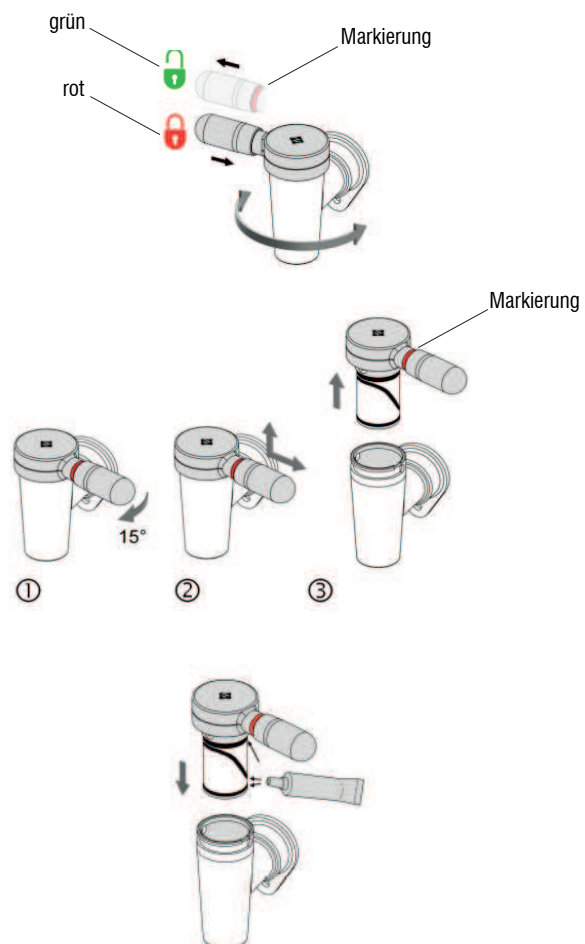
Schichten aus Kalk, Fett, Stärke oder Eiweiß regelmäßig entfernen, um Korrosion zu vermeiden. Empfohlen wird die Reinigung mit Schwamm und handelsüblichen Spülmitteln. Mit reichlich Wasser abspülen. Zur Reinigung keine scharfkantigen, metallischen Gegenstände verwenden. Insbesondere keine Messer oder Stahlwolle.

Keine stark chlorid- oder säurehaltigen Reiniger verwenden.


Auf den Gebrauch von Hochdruckanlagen ist zu verzichten. Der Sicherheits-Kolbenentleerhahn, der Kolben und die O-Ringe sind bei:

- jeder Reinigung der Kesselanlage.
- nach längeren Stillstandszeiten.
- Schwergängigkeit des Kolbens.


unbedingt nachzufetten.




Hilfe bei Störungen

 Reparaturen dürfen nur durch qualifiziertes Fachpersonal durchgeführt werden.

Regelmäßige Inspektion und Wartung verhindern Betriebsstörungen und dienen der Sicherheit. Inspektions- und Wartungsintervalle hängen vom Einsatz des Gerätes ab. Fragen Sie den Kundendienst Ihres Händlers, oder fordern Sie die aktuellen Kundendienstinformationen des Herstellers an.

 Regelmäßig kontrollieren, ob der Kühllüfter arbeitet. Dazu kontrollieren, ob im Sockelbereich ein Luftstrom fühlbar ist.

 Achtung! Bei Sicherungswechsel nach einem Kurzschluss müssen die Schütze auf Freigängigkeit überprüft werden! Die Kontakte können nach einem Kurzschluss verschweißt sein.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Gerät eingeschaltet, aber heizt nicht auf. Anzeige „Gerät in Betrieb“ leuchtet, Aufheizanzeige leuchtet nicht.	a) Soll-Temperatur zu niedrig eingestellt. b) Zusätzliche Startzeit-Vorwahl eingeschaltet.	a) Soll-Temperatur richtig einstellen. b) Zeitsteuerung ausschalten.
Zu heftiges Braten trotz eingeschalteter Temperaturautomatik.	Soll-Temperatur zu hoch eingestellt.	Soll-Temperatur richtig einstellen.
Gerät eingeschaltet, aber heizt nicht oder nur extrem langsam auf. LED-Anzeige „Gerät in Betrieb“ und Aufheizanzeige leuchten.	a) Bauseitige Sicherung defekt. b) Heizkörper defekt.	a) Sicherung kontrollieren evtl. austauschen. b) Gerät durch Sicherungen vom Netz trennen, Kundendienst verständigen.
Gerät läßt sich nicht einschalten.	a) Bauseitige Sicherung defekt. b) Netzanschluss unterbrochen.	a) Sicherung kontrollieren evtl. austauschen. b) Durch Fachmann überprüfen, ob das Gerät bauseitig mit dem Stromnetz verbunden ist, ggf. Anschluss wiederherstellen.
Beim Einschalten des Gerätes schalten bauseitige Sicherungen wiederholt ab.	a) Falsche Absicherung. b) Gerät defekt.	a) Absicherung durch Elektriker überprüfen lassen. b) Gerät vom Netz trennen und Kundendienst verständigen.
Am Ende des Kühlvorgangs tritt Wasserdampf an der Entlüftung der Deckelkühlung aus.	Abflussleitung der Deckelkühlung verstopft	Abflussleitung der Deckelkühlung (rechts am Deckel) kontrollieren und Verstopfung beseitigen.
Während des Garvorgangs tritt Wasserdampf an der Entlüftung der Deckelkühlung aus.	Restkühlwasser verdampft. Normaler Vorgang.	
Anzeige von „F1“ im Display. LED-Anzeige „Störung“ leuchtet.	Systemfehler.	Kundendienst verständigen.
Anzeige von „F2“ im Display. LED-Anzeige „Störung“ leuchtet.	Fehler des Temperaturfühlers Garraum.	Kundendienst verständigen.
Anzeige von „F3“ im Display. LED-Anzeige „Störung“ leuchtet.	Fehler des Temperaturfühlers Tiegelboden.	Kundendienst verständigen.
Anzeige von „F10“ im Display. LED-Anzeige „Störung“ leuchtet.	a) Zwei Tasten wurden länger als 10 s zusammen gedrückt. b) Taste verklemmt.	a) Tasten einzeln drücken. b) Verklemmte Taste durch mehrfaches Betätigen lösen. Ansonsten Kundendienst rufen.
Anzeige von „Pdr“ im Display.	Normale Anzeige nach einer Trennung des Gerätes vom Netz.	Meldung durch Betätigen des Ein- / Aus-Tasters quittieren.

Empfehlungen für die Behandlung von Großküchengeräten aus „Edelstahl rostfrei“

Wissenswertes über „Edelstahl rostfrei“

Großküchengeräte werden üblicherweise aus nichtrostenden Edelstählen mit folgenden Werkstoff-Nummern hergestellt:

- 1.4016 bzw. 1.4511
= magnetisierbare Chromstähle
- 1.4301, 1.4401 und 1.4571
= nicht magnetisierbare Chromnickelstähle

Chromstähle haben günstige wärmetechnische Eigenschaften. Sie neigen weniger zum Verziehen bei Wärmeeinwirkung.

Chromnickelstähle dagegen haben allgemein günstigere korrosionstechnische Eigenschaften.

Die Korrosionsbeständigkeit der nichtrostenden Stähle beruht auf einer Passivschicht, die an der Oberfläche bei Zutritt von Sauerstoff gebildet wird. Der Sauerstoff der Luft reicht zur Bildung der Passivschicht bereits aus, so daß durch mechanische Einwirkung eingetretene Störungen oder Verletzungen der Passivschicht selbsttätig wieder behoben werden. Die Passivschicht bildet sich schneller aus bzw. neu, wenn der Stahl mit fließendem sauerstoffhaltigen Wasser in Berührung kommt. Eine weitere Steigerung des Effektes wird durch oxidierend wirkende Säuren (Salpetersäure, Oxalsäure) erreicht. Diese Säuren werden angewendet, falls der Stahl stark chemisch beansprucht worden ist und deshalb seine Passivschicht weitgehend verloren hat.

Die Passivschicht kann chemisch geschädigt oder gestört werden durch reduzierend wirkende (sauerstoffverbrauchende) Mittel, wenn sie konzentriert oder bei hohen Temperaturen auf den Stahl treffen. Solche aggressiven Stoffe sind z.B.:

- salz- und schwefelhaltige Stoffe
- Chloride (Salze)
- Würzkonzentrate wie Senf, Essigessenz, Würztabletten, Kochsalzlösungen usw.

Weitere Schädigungen können entstehen durch:

- Fremdrost (z.B. von anderen Bauteilen, Werkzeugen oder Flugrost)
- Eisenteilchen (z.B. Schleifstaub)
- Berührung mit Nichteisenmetallen (Elementbildung)
- Mangel an Sauerstoff (z.B. kein Luftzutritt, sauerstoffarmes Wasser).



Arbeitsgrundsätze für Geräte aus „Edelstahl rostfrei“

- ☞ Halten Sie die Oberfläche von Geräten aus nichtrostendem Stahl immer sauber und für die Luft zugänglich. Gerätetür geöffnet halten wenn das Gerät nicht in Betrieb ist, damit ein guter Luftzutritt ermöglicht wird.
- ☞ Entfernen Sie Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißschichten regelmäßig durch Reinigen. Unter diesen Schichten kann durch fehlenden Luftzutritt Korrosion entstehen. Zur Reinigung dürfen keine bleichenden und chlorhaltigen Reinigungsmittel verwendet werden. Sind vom Hersteller zu dem zu reinigenden Gerät gesonderte Reinigungsempfehlungen angegeben, so sind die dort aufgeführten Reinigungsmittel und -methoden zu verwenden. Werden keine besonderen Reinigungsempfehlungen gegeben, sollten in jedem Fall chloridarme Reinigungsmittel (z.B. Pril Supra) verwendet werden. Entfernen Sie nach jeder Reinigung sämtliche Reinigungsmittelrückstände durch Spülen mit reichlich frischem Wasser. Danach sollte die Oberfläche gründlich getrocknet werden.
- ☞ Bringen Sie Teile aus nichtrostendem Stahl nicht länger als unbedingt erforderlich mit konzentrierten Säuren, Gewürzen, Salzen usw. in Berührung. Auch Säuredämpfe, die sich beim Fliesenreinigen bilden, fördern die Korrosion von „Edelstahl rostfrei“.
- ☞ Insbesondere bei Kesseln und Kombigärern ist es ist nicht empfehlenswert, den Garraum ausschließlich mit stark salzhaltigem Gargut zu beschicken. Besser ist eine Beschickung mit unterschiedlichem Gargut, z.B. mit fetthaltigen Speisen oder säurehaltigen Gemüsen.
- ☞ Vermeiden Sie, die Oberfläche des nichtrostenden Stahls zu verletzen, insbesondere durch andere Metalle als nichtrostenden Stahl. Durch Fremdmetallreste bilden sich kleinste chemische Elemente, die Korrosion verursachen können. Auf jeden Fall sollte ein Kontakt mit Eisen und Stahl vermieden werden, weil das zu Fremdrost führt. Kommt nichtrostender Stahl mit Eisen (Stahlwolle, Späne aus Leitungen, eisenhaltiges Wasser) in Berührung, kann dies der Auslöser von Korrosion sein. Verwenden Sie deshalb zur mechanischen Reinigung ausschließlich Edelstahlwolle oder Bürsten mit Natur-, Kunststoff- oder Edelstahlborsten. Stahlwolle oder Bürsten mit unlegiertem Stahl führen zu Fremdrost durch Abrieb. Frische Roststellen können Sie mit mild wirkenden Scheuermitteln oder feinem Schleifpapier beseitigen. Stärkere Roststellen lassen sich mit warmer 2 - 3 %iger Oxalsäurelösung wegwaschen. Wenn diese Reinigungsmittel versagen, ist eine Behandlung mit 10 %iger Salpetersäure erforderlich.


 Vorsicht! Dies darf nur von technisch geschultem Personal unter Einhaltung der bestehenden Vorschriften durchgeführt werden!

Installationsanleitung

Sicherheitshinweise

- Die Elektroinstallation und der Anschluss dürfen nur durch einen vom örtlichen Elektrizitätsversorgungsunternehmen zugelassenen Elektro-Installateur erfolgen. Die gesetzlich anerkannten Vorschriften (Deutschland VDE, Österreich ÖVE, Schweiz SEV etc.) sowie die Anschlussbedingungen des örtlichen Elektrizitätsversorgungsunternehmens müssen vollständig eingehalten werden.
 - Bauseitig ist eine allpolig wirksame Trenneinrichtung mit mindestens 3 mm Kontaktöffnung vorzusehen z.B. Sicherungslasttrenner, durch die bei Reparatur- und Installationsarbeiten das Gerät vom Stromnetz getrennt werden muss.
 - Gerät nur in Verbindung mit den vorgeschriebenen Schaltschützen (Funktionsschütz und Sicherheitsschütz) betreiben. Schaltplan beachten. Schaltplannummer auf dem Geräteschild mit der Schaltplannummer des Schaltplanes vergleichen.
 - Anschlussmöglichkeit an ein Potentialausgleichsystem ist vorhanden. Anschluss gemäß VDE 0100 T 410 oder örtlichen Vorschriften vornehmen.
 - Stromart und Netzspannung des Anschlusses müssen mit den Angaben auf dem Geräteschild übereinstimmen.
 - Schaltplan beachten! Schaltplannummer auf dem Geräteschild mit der Schaltplannummer des Schaltplanes vergleichen.
 - Leitungen nicht knicken, quetschen oder an scharfen Kanten beschädigen.
 - Leitungen so verlegen, dass ein Kontakt mit heißen Teilen nicht entstehen kann.
 - Haben die Wasserschläuche nach dem Verschrauben Überlänge, ist darauf zu achten, dass sie keinen Kontakt zu stromführenden Teilen bekommen können: Für den Ausgleich der Überlänge den rückwärtigen Teil des Raumes hinter der seitlichen Frontblende  nutzen!
 - Der Netzanschluss muss mindestens mit einer Anschlussleitung Typ NYM oder H07RN-F erfolgen.
 - Das Gerät ist für Festanschluss vorgesehen, Anschluss über Steckvorrichtung ist unzulässig.
 - Die Anschlussleitung muss ab Verschraubung bis Eingang Anschlusskasten voll ummantelt durch das Gerät geführt werden!
 - Zulässiger Druckbereich für die Trinkwasseranschlüsse: 100 – 600 kPa (1 – 6 bar).
 - Zulässiger Druckbereich für den Weichwasseranschluss: 100 – 600 kPa (1 – 6 bar); maximal bis 2° dH.
 - Die Auslegung von Raumlufttechnischen Anlagen ist nur von entsprechenden Fachleuten durchzuführen.
 - Bei Einzelaufstellung eines Gerätes muss dieses zusätzlich an einer Wand oder ähnlichem befestigt werden. Dies ist für eine ausreichende Standsicherung notwendig.
-  EG-Druckgeräterichtlinie stuft diese Geräte in Kategorie II ein, für die weder eine Prüfung vor Inbetriebnahme, die wiederkehrende Prüfung noch die Prüfung in besonderen Fällen vorgeschrieben sind. Außerdem bedürfen Errichtung und Betrieb dieser Geräte nicht der Erlaubnis der zuständigen Behörde. Eine Bescheinigung über die Werkprüfung des Druckbehälters kann auf Wunsch zur Verfügung gestellt werden.


Transport

-  Gerät nicht an der Oberplatte oder den seitlichen Gehäuseunterkanten hochheben oder verschieben. Gerät nur an den Gehäuseunterseiten vorn und hinten fassen.

Aufstellen

Bauseitige Voraussetzungen

Prüfen, ob Dimension und Lage des bauseitigen Elektroanschlusses den Angaben im Geräteausführungsblatt, Prospekt oder Montageplan entsprechen.


-  Gerät nur in Verbindung mit den vorgeschriebenen Schaltschützen (Funktionsschütz und Sicherheitsschütz) betreiben. Schaltplan beachten! Schaltplannummer auf dem Geräteschild mit der Schaltplannummer des Schaltplanes vergleichen.

Zulässiger Druckbereich für die Trinkwasseranschlüsse: 100 – 600 kPa (1 – 6 bar).

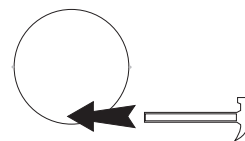
Zulässiger Druckbereich für den Weichwasseranschluss: 100 – 600 kPa (1 – 6 bar); maximal bis 2° dH.

Die Anschlüsse können

- durch den Geräteboden von unten
- oder von hinten erfolgen.



-  Anschluss durch die Rückwand nur, wenn der Anschluss aus einem geschlossenem Installationsraum erfolgt!

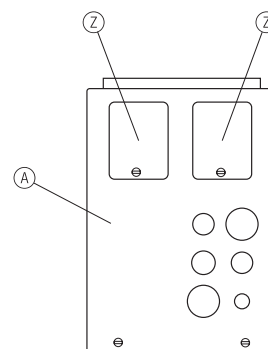
Für den Anschluss durch die Geräterückwand sind dort kreisrunde Durchbrüche für die Anschlüsse vorbereitet. Mit einem Hammerstiel die kreisrunde Platte in Schräglage bringen und dann mit einer Zange solange hin und her biegen, bis die kreisrunde Platte herausbricht..






Für den Anschluss durch den Geräteboden sind in der Abdeckplatte zwei Deckel vorhanden. Schrauben lösen und Deckel abnehmen. Bei Anschluss von hinten dürfen die Installationsrohre nicht in das Gerät ragen. Bei Anschluss von unten muss die Rohrlänge über Standfläche 50 mm sein.

Aufstellung auf Füße

Die beiden Deckel  der Abdeckplatte  entfernen: Schrauben von unten lösen und die Deckel herausnehmen. Am Aufstellungsort das Gerät über die höhenverstellbaren Füße waagrecht ausrichten. Dazu Fußstollen drehen. Mit der Wasserwaage auf den Kanten der Geräteoberplatte nach allen Seiten kontrollieren.



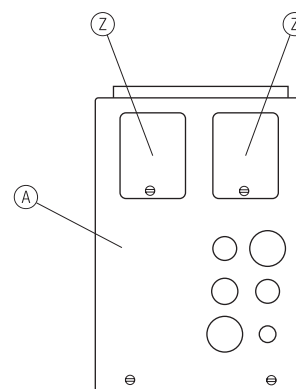
-  Nur die Deckel  herausnehmen. Die Abdeckklappe  darf bei der Aufstellung auf Füße nicht entfernt werden!

Aufstellung auf bauseitige Sockel

Abdeckplatte **A** entfernen: Schrauben von unten lösen und die Platte herausnehmen.

Die FüÙe abschrauben.

Die Abmessungen der bauseitigen Sockel müssen den Angaben in Ausführungsblatt, Montageplan oder Prospekt entsprechen. Bei Umbauten in andere Küchen sind diese vom Händler oder vom Hersteller anzufordern.



Aufstellung in Gruppen und Blöcken

Bei Aufstellung in Gruppen oder Blöcken müssen die Geräte durch geeignete Verbindungselemente miteinander verbunden werden. Dieses dient der Hygiene. Geräteausführungsblätter, Prospekt oder Montageplan beachten. Bei Umbau in andere Küchen notwendiges Zubehör den entsprechenden Prospekten des Herstellers entnehmen.

Anschluss

Anschlussraum zugänglich machen, Blenden entfernen

Frontblende **F** entfernen:

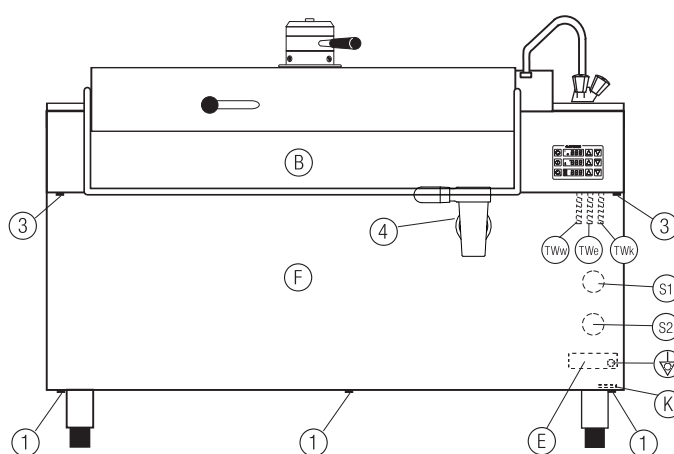
Für die Installation muss der Anschlussraum zugänglich gemacht werden. Dazu muss nur die Frontblende **F** entfernt werden.

- Schrauben **1** lösen und das Blech nach unten abziehen.

Bedienblende **B** entfernen (Nur für Reparaturarbeiten)

Je nach Reparaturarbeit muss ggf. die Bedienblende **B** entfernt werden. Die Frontblende **F** muss dazu bereits entfernt sein.

- Schraube **2** lösen und Entleerhahn um 90° drehen.
- Schrauben **3** lösen und die Blende nach unten abziehen.



Wasseranschluss / Abwasseranschluss

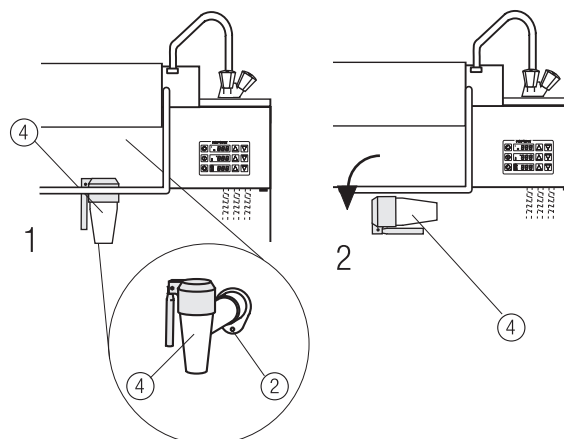
Zulässiger Druckbereich für die Trinkwasseranschlüsse:
1 – 600 kPa (0,5 – 10 bar).

Schwenkventil:

- Schlauch für Kaltwasser: G 3/4" (DN 20), blau gekennzeichnet.
- Schlauch für Warmwasser: G 3/4" (DN 20), rot gekennzeichnet.

Deckelkühlung:

- Schlauch für Weichwasser: G 1/2" (DN 15), blau gekennzeichnet.
- Schlauch für Abwasser: G 1/2" (DN 15), gelb gekennzeichnet.



- ⚠** Haben die Wasserschläuche nach dem Verschrauben Überlänge, ist darauf zu achten, dass sie keinen Kontakt zu stromführenden Teilen bekommen können: Für den Ausgleich der Überlänge den rückwärtigen Teil des Raumes hinter der Frontblende **B** nutzen!

Elektro

Die Anschlussklemmen ⑤ sind von vorn zu erreichen. Sie befinden sich hinter der Frontblende ⑥.

Anschluss nach gültigem Schaltplan (Schaltbild) vornehmen.

- ⚠ Die Anschlussleitung muss ab Verschraubung bis Eingang Anschlussklemmen voll ummantelt durch das Gerät geführt werden.
- ⚠ Die Leitung darf nicht mit Überlänge verlegt werden, damit sie keinen Kontakt zu heißen Teilen bekommt.
- ⚠ Die Leitung muss nach dem Eintritt in das Gerät möglichst nahe am Bodenblech bzw. durch einen dafür vorgesehenen Kabelkanal verlegt werden.

Die Nummer des gültigen Schaltplanes befindet sich auf dem Geräteschild (siehe Seite 2).

Die Schaltpläne der Grundausführung sind Bestandteil dieser Anleitung. Schaltpläne von Sonderanfertigungen befinden sich im Anschlussraum des Gerätes.

Schaltplannummern mit Geräteschild vergleichen. Bei Sonderausführungen Schaltpläne zusammen mit dieser Anleitung aufbewahren und die nicht gültigen Schaltpläne als solche kennzeichnen!

- ⚠ Nach den Installationsarbeiten alle Abdeckungen und Blenden wieder anbringen und festschrauben. Erst dann bauseitige allpolige Trennvorrichtung (z.B. Sicherungslasttrenner) schließen.

Funktion prüfen

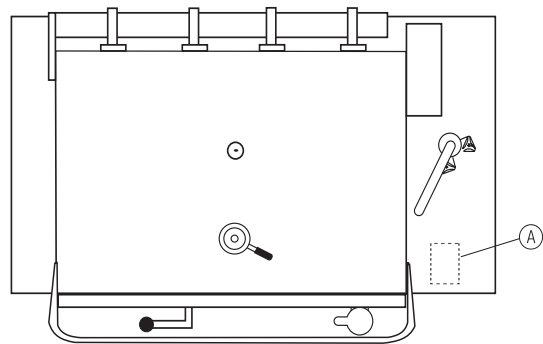
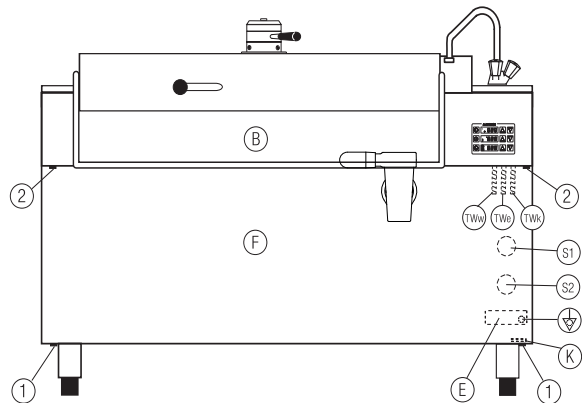
Solltemperatur niedrig einstellen (siehe Betriebsanleitung) und Regelspiel beobachten.

Der Tiegel muss bei der eingestellten Temperatur regeln (Aufheizanzeige). Ist das nicht der Fall, Installation überprüfen.

Abschließend Solltemperatur auf gewünschte Temperatur (siehe Betriebsanleitung) einstellen.

Vor dem ersten Gebrauch

Vor dem ersten Gebrauch das Gerät reinigen: Siehe Betriebsanleitung.



Technische Daten

Abmessungen der Geräte

Modell	FEP 241	FEP 341
Breite	1000	1300
Tiefe	850	
Korpshöhe	750	

* ohne Füße bis Arbeitsfläche.

Alle Geräte standardmäßig auf höhenverstellbaren, 150 mm hohen Füßen aus Kunststoff (± 25 mm).

Bauseitig vorzusehen:

Schütze	Schütze eingebaut
Lastleitungen	1
Steuerleitungen	-
Bauseitige Signalisierung	2 x 1,5 mm ² *
Leistungsoptimierungsanlage	6 x 1,5 mm ² *

* ohne PE

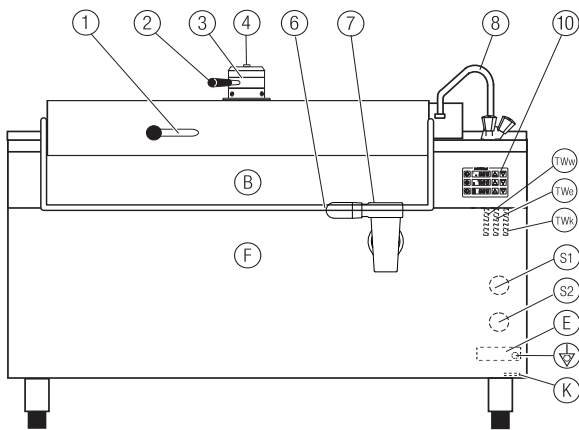
Modell	FEP 241	FEP 341
Approbation		
Prüfzeichen	CE	
Strahlwasserschutz	IPX5	

Anwendungsspezifische Daten		
Tiegelmaße B x T x H	700 x 550 x 300 mm	1000 x 550 x 300 mm
Bratfläche	0,39 m ²	0,55 m ²
Nutzhalt bei 4 cm Kochrand	100 l	143 l
Maximalinhalt	115 l	165 l
Druckraumvolumen	130 l	188 l
Regelbereich Thermostat	50 – 300 °C	

Anschlussdaten			
Elektro:	Stromkreis 1 (Fortkochstufe):	5,4 kW	10,8 kW
	Stromkreis 2 (Zus. Ankochleistung):	10,8 kW	10,8 kW
	Nennaufnahme Gesamt (inkl. Steuerung):	16,3 kW	21,7 kW
	davon Motor	0,12 kW	0,12 kW
	Stromkreis 1 (Fortkochstufe):	400 V 3N 50Hz 7,8 A	400 V 3N 50Hz 15,7 A
	Stromkreis 2 (Zus. Ankochleistung):	400 V 3N 50Hz 15,7 A	400 V 3N 50Hz 15,7 A
	Anschluss	400 V 3N 50Hz 25 A	400 V 3N 50Hz 32 A / 35 A
	Anschlussklemmen (bei VAR 438):	16 mm ²	16 mm ²
	Wasser:	kalt	Innengewinde G 3/4" (DN 20); 100 – 600 kPa
warm			
Weichwasser (max 2° dH)		Innengewinde G 1/2" (DN 15); 100 – 600 kPa	
Abwasser		Innengewinde G 1/2" (DN 15)	

Ergänzende technische Daten			
Gerätengewicht inkl. Verpackung	320 kg	400 kg	
Abwärme (VDI 2052)	gesamt	10,14 kW	15,17 kW
	sensibel	5,35 kW	8,01 kW
	latent	4,79 kW	7,16 kW
	Dampfabgabe	7,06 kg/h	10,56 kg/h

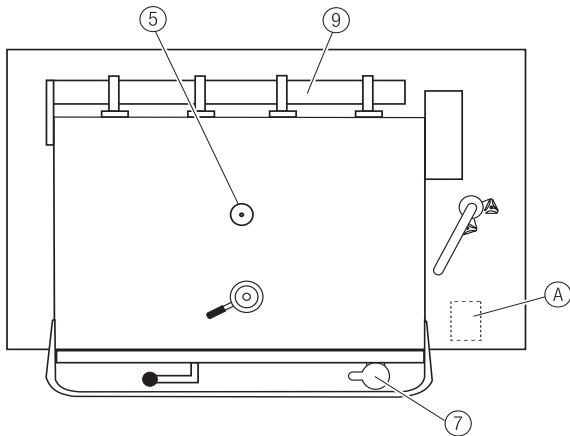
The appliance at a glance



Operation:

- ① Lid lock
- ② Manual opening / Closing of safety valve
- ③ Safety valve for lid
- ④ Automatic aeration/ventilation
- ⑤ Ventilation for lid cooling
- ⑥ Lid handle
- ⑦ Drain valve
- ⑧ Mixing battery
- ⑨ Lid hinge
- ⑩ Operating panel

Installation



- ⓉWw Connection for cold water
- ⓉWw Connection for hot water
- ⓉWw Connection piece for soft water
- ⓑ Control panel
- ⓕ Front panel
- ⓐ Cover plate (base sheet dismantable)
- Ⓚ Cable inlet
- ⓔ Electric connection terminals*
- Ⓣ Equipotential bonding
- Ⓢ1 Segment for connection to the water mains**
- Ⓢ2 Segment for electric connection**

* Accessible by removing panel ③

** Segments for connection through the rear panel
Ø 60 mm

Standard accessories

- 1 container support
- 2 stainless-steel-clad pressure hoses for the connection to the water mains (mounted)
- 1 stainless-steel-clad pressure hose for soft water connection (mounted)


Optional accessories at extra charge


Rack holder for GN 1/1 containers:

- ZUB P50 for FEP 241
- ZUB P51 for FEP 341

Operating instructions

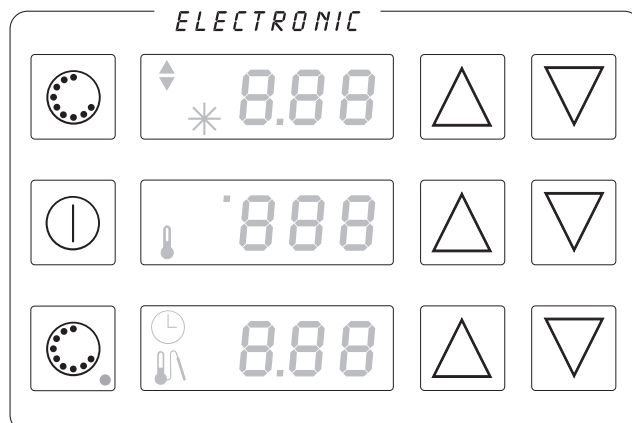
Safety instructions for operation, cleaning and repairs

 The appliance is only intended to be used for commercial cooking applications. It should be operated and cleaned only by trained personnel. Maintenance and repair work should only be carried out by qualified personnel.

 These instructions must be made known to the employees concerned when they are trained in how to use the appliance.


- Fat and oil which have become overheated can ignite automatically. The appliance must not be left unattended when in operation! **Never use water to extinguish fat and oil which have caught fire!** In case of fire switch off the appliance.
- The pressure bratt pan must not be used as a deep fat fryer!
- Only fill the pan when the drain valve is closed.
- Open the appliance only when the cooking compartment is pressure free.
- Open the drain valve only when the cooking compartment is pressure free.
- Be careful when opening the lid of the pan. Risk of scalding!
- Be careful when opening the drain valve. Risk of scalding!
- Parts of the appliance or accessories that come into contact with food must be thoroughly rinsed with tap water after being cleaned with cleaning agents.
- Do not spray the appliance with water, a jet of steam or high-pressure cleaners! When cleaning the surrounding area with water, a jet of steam or high-pressure cleaners switch off the appliance beforehand!
- The appliance must not be in operation during cleaning.
- Do not use any flammable liquids to clean the appliance.
- Repairs should only be carried out by suitably qualified staff.
- When carrying out repair work, all the poles of the appliance must be free of voltage (cut-off device provided by customer, e.g. fuse switch disconnecter).
- The noise level at the workplace is below 70 dB (A). This specification is necessary due to certain national safety regulations.

Meaning of the buttons and displays





 LED displays



 On/Off button

 LED display: for faults (see "Help in case of faults")

The other buttons only have a meaning for the LED display which is located beside them.


Target values flash in the LED display.
Actual values do not flash in the LED display.

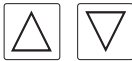
To change over from the actual value to the target value, briefly activate one of the  or  buttons arranged on the right beside the LED display.


The flashing target values can be changed with the  and  buttons on the right beside them.

If no further setting is made for 5 seconds, the changed target value is taken over and the actual value is displayed again.

Pan temperature

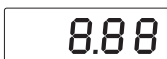
 LED display: Actual/target temperature of the pan in °C


 Change-over actual/target value; setting target value


 LED display: "Appliance in use"

 Heating display (control range)

Setting the process time / Starting time

 LED display: Process time in hours.minutes / Starting time pre-selection in hours.minutes


 Change-over actual/target value; setting target value


 Function selection: Setting the process time / Setting starting time pre-selection / No function


 LED display: Function Process time / Setting/displaying starting time pre-selection selected


 LED display: No function

Lid cooling / Programmes

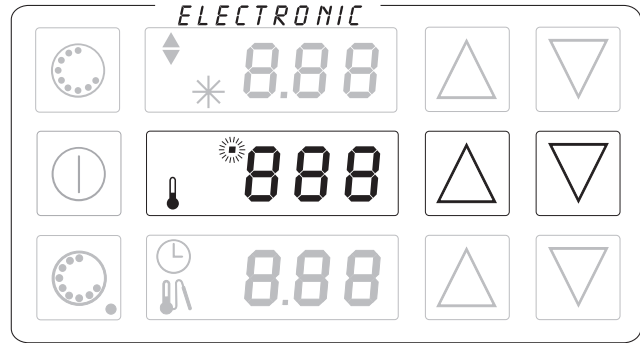
 LED display: programme / programme step

 Selection programme / procedure step

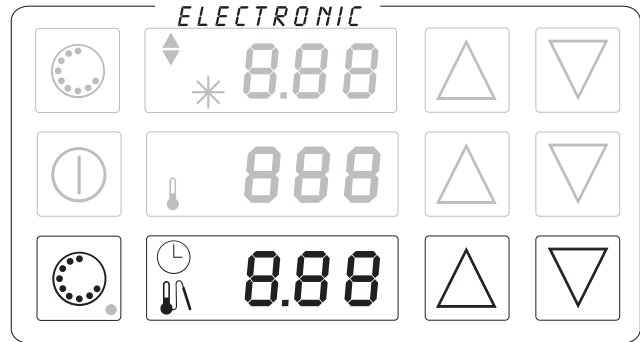
 Function selection: Lid cooling / programming

 LED display: "Lid cooling" function selected

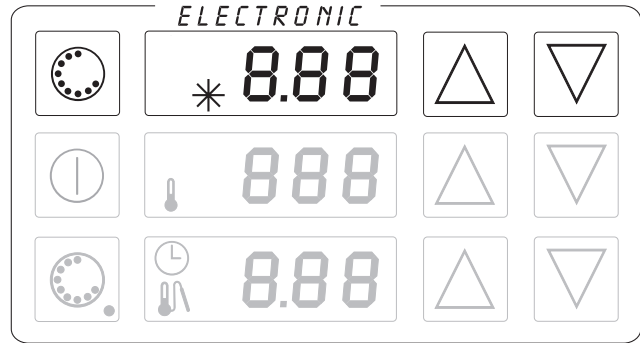
(Main level)



(Expansion level)



(Expansion level)



Operation

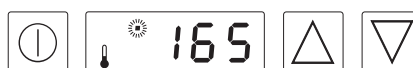
Switching appliance on

Press .



The target pan temperature last set flashes in the LED display and can be changed with the arrow buttons.

If no further setting is made within 5 seconds, the target pan temperature displayed is taken over.



The target pan temperature is shown in the LED display. The LED display "Appliance in use" comes on.




Setting the temperature


Press  or  briefly.

The actual pan temperature is shown in the LED display.

Press  or  briefly.

The LED display flashes the target temperature currently set.

Pressing  increases the target temperature.

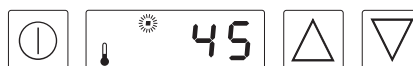
Pressing  reduces the target temperature.

 If you keep the  or  button depressed, the temperature is initially set in 1-degree increments. After the first ten degrees, the change is made in 10-degree increments.

If no further setting is made within 5 seconds, the new target temperature is taken over.

The LED display again shows the target pan temperature.

When the  or  button is pressed briefly the actual pan temperature will be shown for 5 seconds.



Working without pressure

If by turning lever ① the lid is not locked, or if the safety valve ③ remains open, pressure cannot build up in the cooking space.

Working with pressure

Set cooking temperature to a value above boiling temperature of water. It is not necessary to regulate the initially set temperature during the cooking process. A pressure switch automatically controls heating once the maximum temperature has been reached.

The maximum pressure in the cooking compartment is 0.5 bar.

In case the food should be cooked at a different temperature or a different pressure, set the target temperature according to the following table:

110 °C	0.5 bar
108 °C	0.4 bar
106 °C	0.3 bar
104 °C	0.2 bar

☞ When working with pressure the container must contain enough fluid (about 1.5 cm from bottom). Otherwise sufficient pressure cannot build up.

When using insertable frames for GN containers fill up with water to reach just below the bottoms of the GN containers.

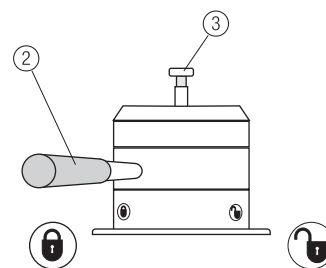
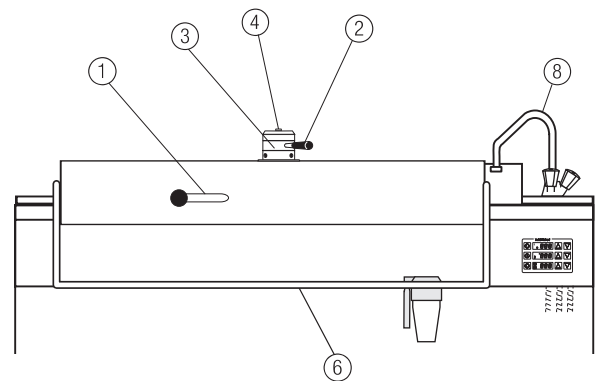
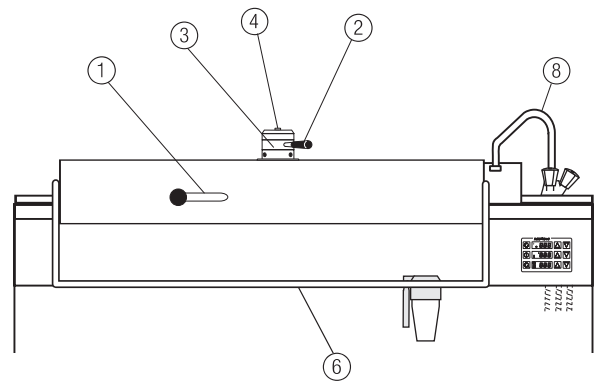
Closing the appliance

- Bring handle ② into "open" position at the safety valve ③.
- Close lid and lock by turning the lever of the lid lock ① to the left.
- A few seconds after strong steam has started to emerge at the safety valve, close safety valve by turning handle ② into "close" position.

☞ To achieve better cooking results and in order to release steam faster at the end of the cooking time the air in the cooking space must be replaced by steam. Therefore the safety valve must be left open at first, until emerging steam indicates that the boiling process in the container has started.

The automatic aeration and ventilation ④ will continue to release steam for a brief time before pressure is built up.

The raised red pin of the automatic aeration and ventilation indicates that the cooking space is under pressure.

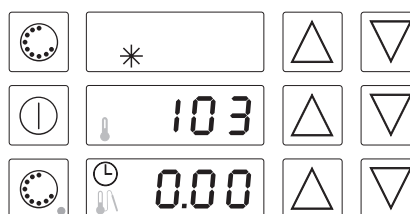


Ending the cooking process

For choosing process time automatically (cf. p. 37)

At the end of the process time heating is switched off automatically. At the same time lid cooling is activated if the cooking compartment is under pressure.

The end of the cooking process will only be displayed if the cooking compartment is no longer under pressure. Also watch the red pin of the automatic aeration and ventilation!



For choosing process time non-automatically

Activate lid cooling when desired process time expires.


To do so press  briefly.

If necessary, repeat until the LED display shows "Lid cooling".








The heating will then be switched off; lid cooling is activated, if the cooking space is under pressure.

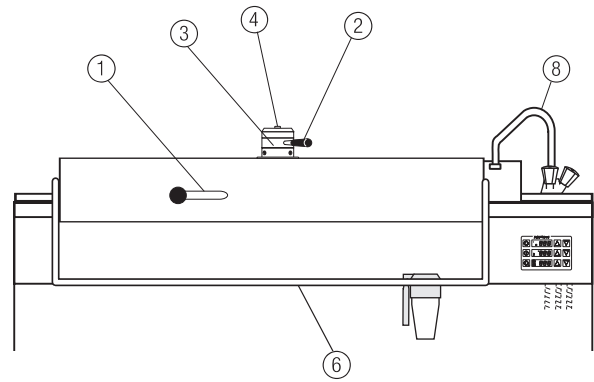
As soon as the cooking space is no longer under pressure, the end of the cooking process is shown with **End** in the LED display at the bottom.



 With lid cooling the pressure in the cooking compartment is decreased much faster than without lid cooling. Thus the appliance can be opened sooner and food is not exposed to further cooking. If further cooking is desired work without lid cooling. Switch off appliance or turn target temperature to low.

Opening the appliance

-  Open the appliance only when the cooking compartment is pressure free.
-  The drain valve must be closed. The handle of the drain valve lies on the handle of the lid when the drain valve is open and may be torn off!
- Wait until pressure in the cooking space is decreased. This is the case when the pin of the automatic aeration and ventilation  is no longer up.
- Then bring handle  of the safety valve into "open" position.
- If no more steam emerges, turn lever of the lid locking  to the right.
- Loosen lid locking by pressing the lid at the handle  downward to the rim of the container.
- Open lid and take out food.
-  Residue heat can cause strong steam to emerge after opening. Risk of scalding!

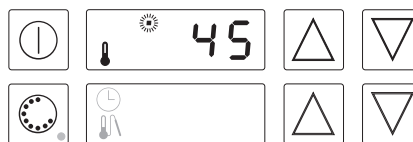


Switching off the appliance

Press  .

Setting the process time

A process time can be specified for a cooking operation. After this time expires, the cooking operation is ended automatically. The target temperature can be changed both before and after the process time has been set.



Selecting the process time

Press  briefly.

The target process time last set flashes in the LED display and can be changed with the arrow buttons.



The LED display "Setting/displaying the process time" comes on.

If no further setting is made within 5 seconds, the target process time is taken over. The cooking process now ends automatically on expiry of the process time.


The remaining process time is shown in the LED display.




Changing the remaining process time




Press  or  briefly.

The LED display flashes the remaining process time.

Pressing  prolongs the remaining process time.


Pressing  shortens the remaining process time.

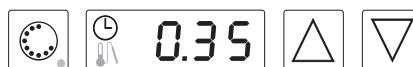


 If the  or  button is kept depressed, the time is initially set in 1-minute increments.

After the first ten minutes the changes are made in 10-minute increments.

If no further setting is made within 5 seconds, the changed remaining process time is taken over and displayed again not flashing.

 If the process time was started at the time of the change the process will **not** be started again. The remaining process time will only be changed for as much as the target process time was changed.



Checking the core temperature

During the process time it is possible to check the current core temperature. To do so, the core temperature sensor will need to be inserted into the food being cooked.

Press  briefly.

The LED display will show the current core temperature for 5 seconds. It is not possible to set a target core temperature since the cooking process time has been activated.

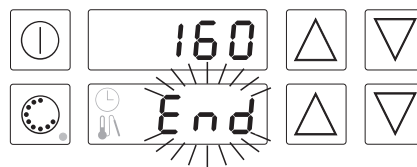
The end of the cooking time

The end of the process time is indicated by an acoustic signal and the flashing of **End** in the LED display.

The LED display "Appliance in use" goes off.

After about 20 seconds the acoustic signal stops, **End** and the target pan temperature are displayed.

The heating system is switched off.



☞ If the cooking space is under pressure at the end of the cooking time the heating will first be switched off, and lid cooling will be activated. The end of the cooking process is indicated only when the cooking space is pressure free.

Ending the process time prematurely

Press  for 3 seconds.

The display of the remaining cooking time goes off. The time control is de-activated.

☞ The cooking process is continued at the set pan temperature.

Setting starting time pre-selection

The period of time after which a cooking process is to start can be set with the starting time pre-selection feature.

☞ If you want to cook with a preselected starting time as well as with a process time, the starting time must be preselected first.



Selecting starting time

Press  for 3 seconds.



The preselected starting time last set flashes in the LED display and can be changed with the arrow buttons.

The LED display "Setting/displaying the process time" flashes.



If no further setting is made within 5 seconds, the preselected starting time is taken over. The cooking process now starts automatically on expiry of the starting time.

The remaining time up to the start of the cooking process is shown in the LED display, the LED display "Setting/displaying the process time" flashes. The LED display "Appliance in use" comes on.




Changing preselected starting time


While the starting time is running:

Press  or  briefly.



The LED display flashes the set starting time preselected.

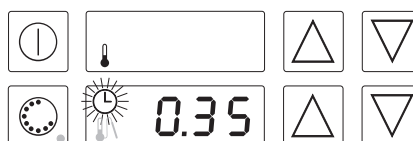
Pressing  prolongs the preselected starting time.

Pressing  shortens the preselected starting time.



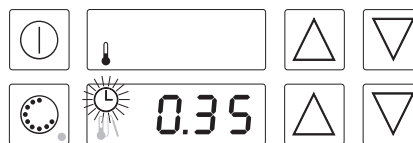
If no further setting is made within 5 seconds, the changed starting time preselected is taken over.

The remaining time up to the start of the cooking process is shown in the LED display, the LED display "Setting/displaying the process time" flashes.





Setting the values for the cooking process

After the starting time pre-selection has been made and activated, the values for the subsequent cooking process must be set.



Target pan temperature:

The setting is made as described in the main level.

The actual value can be checked by pressing the  or  button.

Process time:

The process time is selected by pressing the selector button of the expansion level once; it then flashes.

The process time is set and taken over as already described.

Subsequent changes to the process time are possible.

Deleting preselected starting time

While the starting time is running:

Press  for 3 seconds.

The starting time pre-selection is deactivated.

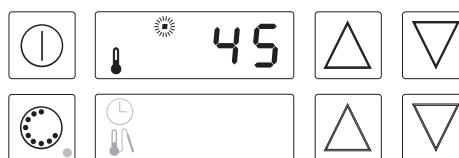
The appliance is switched on and heats up to the preset pan temperature.

The preset process time remains active.

Selecting the core temperature

A core temperature can be specified for a cooking operation. After this time expires, the cooking operation is ended automatically. The target pan temperature can be changed both before and after the cooking time has been set.

☞ It is not possible to select either a cooking process time or a core temperature to control the cooking process.



Selecting a core temperature

Press  twice briefly.

The target core temperature last set flashes in the LED display and can be changed with the arrow buttons.



The LED display "Setting/displaying the core temperature" comes on.

If no further setting is made within 5 seconds, the target core temperature is taken over. The cooking process will now end automatically when the core temperature is reached.


The current core temperature is shown in the LED display.






Altering the target core temperature

Press  or  briefly.

The LED display blinks and shows the target core temperature.

Pressing  increases the target core temperature.

Pressing  reduces the target core temperature.

☞ If the  or  button is kept depressed, the core temperature is initially set in 1-degree increments. After the first ten degrees, the change is made in 10-degree increments.

If no further setting is made within 5 seconds, the modified target core temperature is taken over. The current core temperature is shown in the LED display.

☞ If the process time was started at the time of the change the process will **not** be started again. The remaining process time will only be changed for as much as the target process time was changed.

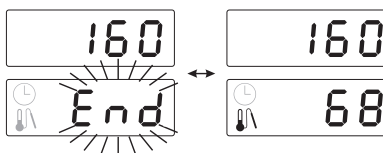


Core temperature has been reached

The end of the process time is indicated by an acoustic signal and the flashing of *End* in the LED display.

The LED display "Appliance in use" goes off.

After about 20 seconds the acoustic signal stops, *End* and the actual pan temperature are displayed until the appliance is switched off.



Terminating cooking with the core temperature

Press  for 3 seconds.


The display of the remaining cooking time goes off. The time control is de-activated.






 The cooking process is continued at the set pan temperature.

Using the automatic filling system (for VAR 020)

VAR 020 appliances are fitted with an automatic filling system for filling the pan.

 The lid must be open and the swivel tap must be above the pan.




Switching on / making a target setting


- Use the  key to switch the appliance on.
- Press key  without letting go until the drop symbol appears in the display .

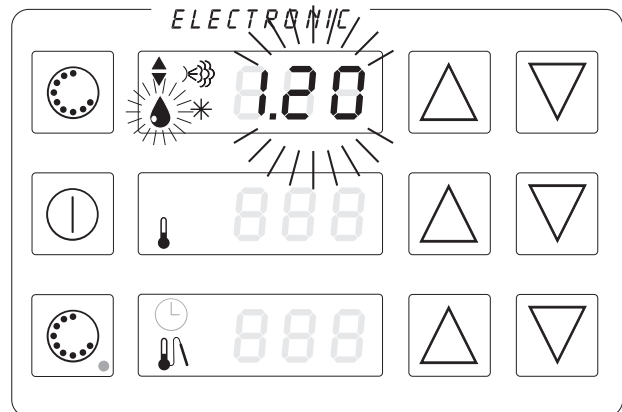
The target number of litres “last set” flashes in the display for several seconds and can be changed with the arrow buttons.

Pressing the  key will increase the target number of litres.

Pressing the  key will reduce the target number of litres.

 If the  or  key is kept depressed, the number of litres will initially be set in 1-litre increments. After the first ten litres the changes are made in 10-litre increments.


 When the target number of litres no longer blinks, the number of litres can also be changed prior to starting. This change will, however, not be taken over when the appliance is re-started.





Taking over a target setting



If no further setting is made within 5 seconds, the changed target number of litres is taken over.

Starting the filling process


- Press the  key in order to start filling up the appliance. Filling will be carried out in accordance with the target value set beforehand. The display will show a dot. The number of litres shown will run backwards until 0 is reached.

Discontinuing the filling process / switching off the automatic filling system

The filling process can be discontinued by pressing the  key once again. The LED display will show the required remaining number of litres, i.e. the number of litres by which the previously entered target setting is short. The dot in the display will have gone off. When the  key is pressed once again the filling process will be resumed. The dot in the display will light up again.

 The automatic filling process can be switched off completely by pressing the  key for some time.

Behaviour of the automatic filling system when it is re-started

 When the automatic filling system is re-started, the most recent litre setting, i.e. the target value that was last set, will be shown blinking.

- If necessary the target setting can be changed with the arrow keys. If no further setting is made within 5 seconds, the changed target number of litres is taken over.

When the target number of litres no longer blinks, the number of litres can also be changed prior to starting. This change will, however, not be taken over when the appliance is re-started.

Programmes

In the programmes, several different process steps can be programmed.

It is possible, e.g. to fry food in the first step for 5 minutes at a pan temperature of 180 °C and then cook it at 110 °C for another 1.5 hours, without having to change the settings of the appliance during the cooking process.


☞ 9 programming spaces with 5 process steps are available.



Working with programmes


Starting programmes


In order to change into programme selection,

press  for approx. 3 seconds.

The LED to the right of the key comes on, first blinking **P 1** for programme 1 in the display.



 selects the next programme.

 selects the previous programme.





The selected programme will start if there is no further setting within the next 5 seconds.

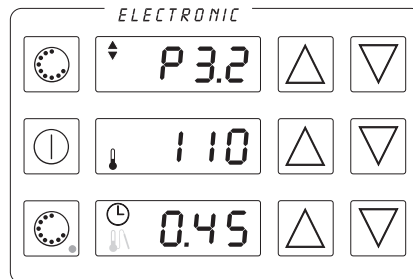
☞ In order to leave programme selection without starting a programme, press selection key  for 3 seconds.

The programme will start with the values programmed in the process steps.

The selected programme and the currently active process step are displayed in the upper LED display.

The example in the illustration shows process step 2 of programme 3. The current temperature is 110 °C. In order to terminate the process step the process time is set. The remaining time is 45 minutes.

The set target pan temperature will be displayed blinking for 5 seconds after briefly pressing the according keys  or .



Aborting programmes

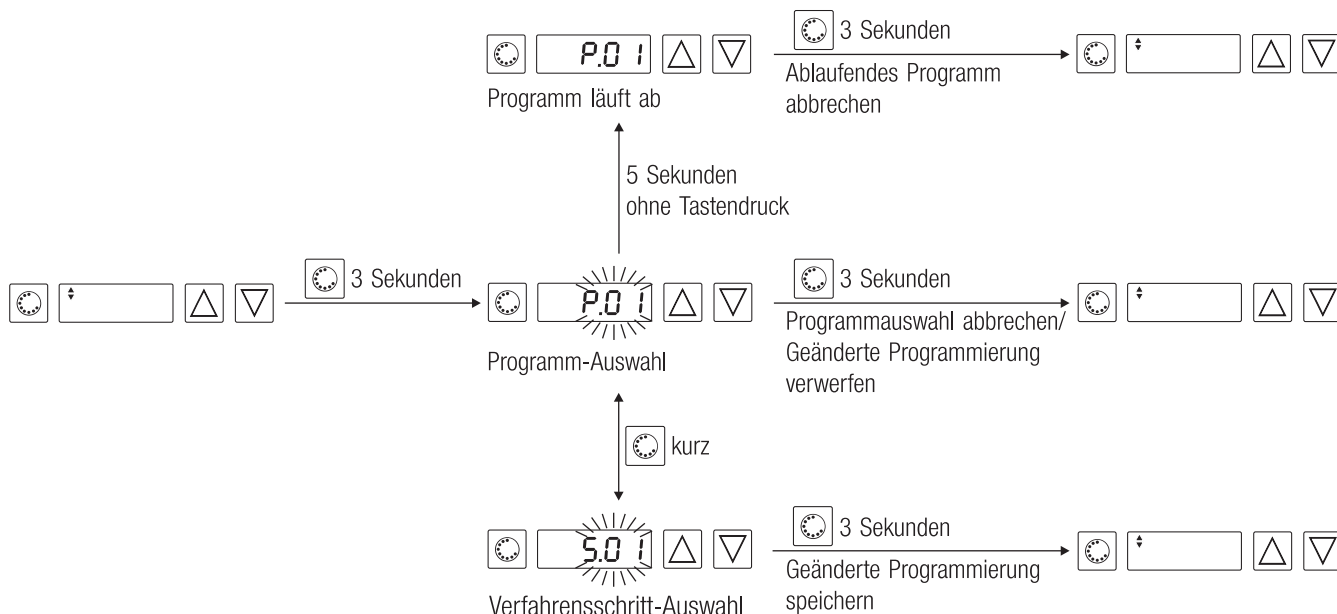
If a programme is to be aborted while it is being carried out,

press  for approx. 3 seconds.

☞ Alternatively the appliance can be switched off briefly.

Creating and modifying programmes

Function overview



Creating programmes

In order to change into programme selection,

press  for 3 seconds.



Use keys  or  to select a programme number.

To get into the first process step of the programme

press  briefly.



Set desired target pan temperature and target cooking time for the first process step.

In order to get to the next process step,

press  briefly.



Set desired target pan temperature and desired target cooking time as before.

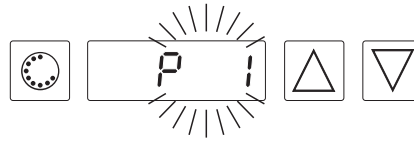
In order to save programming

press  for 3 seconds.

Modifying existing programmes

Generally, the procedure for modifying programmes is the same as creating new programmes.

The only difference is that when selecting a programme the number of the programme to be modified is selected.



Cancelling programme modifications

Press  briefly.

The display will change to programme selection. Any modifications will be cancelled.

☞ Alternatively the appliance can be switched off briefly.

Leaving programme selection

If necessary, change to programme selection.

Then press  for 3 seconds.

Programme selection will be exited.

☞ Alternatively the appliance can be switched off briefly.

Modifying settings while the programme is running

Target pan temperature or remaining cooking time can be changed while the process step is running.

☞ Premature modifications of process steps to follow are not possible.

The implemented changes now have a unique influence on the course of the programme. If the programme is started again, the fixed settings in the programme will be used again.

Deleting process steps

- Change to programme selection and select desired programme.
- Select the process step of the programme that is to be deleted.
- Deleting the target cooking time deletes the process step.

☞ A complete programme can only be deleted if all its process steps are deleted.

Application examples

Vegetables

Food	Note	Cooking time		Temperature setting		Perforated GN 1/1 container, 100 mm deep		Total amount per batch	
		Without pressure approx. min	With pressure approx. min	Initial cooking °C	Finish cooking °C	241	341	241	341
Fried potatoes	Put raw, cut potatoes into hot fat, add spices, bacon, onions; stir from time to time	15	–	-	200	–	–	12 kg	18 kg
Rice	Risotto; bring to the boil 1 : 1.5 in broth, lock lid	–	15	130	autom. control	–	–	20 kg	30 kg
Sauerkraut	If necessary wash sauerkraut, add bacon, onions, spices, broth; bring to the boil, lock lid	–	45	130	autom. control	–	–	60 kg	90 kg
Red cabbage	See sauerkraut	–	45	130	autom. control	–	–	40 kg	60 kg
Ratatouille	Stew onions and tomatoes in fat, allow fluid to evaporate, add diced courgettes, aubergines, beans; stew and season with salt and pepper, marjoram, garlic; bring to the boil with white wine and broth, stir; lock lid	–	15	130	autom. control	–	–	40 kg	60 kg
Carrots	Fill water to the bottom of the insert, pre-heat, fill GN container only 2/3	–	8	130	autom. control	4 cont.	6 cont.	24 kg	36 kg
Cauliflower	See carrots	–	12	–	autom. control	4 cont.	6 cont.	24 kg	36 kg
Brussels sprouts	See carrots	–	6	–	autom. control	4 cont.	6 cont.	24 kg	36 kg
Potatoes	See carrots	–	12-15	–	autom. control	4 cont.	6 cont.	28 kg	42 kg

Meat

Food	Note	Cooking time		Temperature setting		Perforated GN 1/1 container, 100 mm deep		Total amount per batch	
		Without pressure approx. min	With pressure approx. min	Initial cooking °C	Finish cooking °C	241	341	241	341
Beef roulade	Fry, top up with juice, bring to the boil, lock lid	–	40	250	autom. control	–	–	60	90
Cabbage rolls	See beef roulade	–	40	230	autom. control	–	–	60	90
Minced meat	Fry in hot fat on both sides	15	–	–	220	–	–	60	90
Chops	See minced meat	8–10	–	–	220	–	–	30	40
Escalopes	See minced meat	10–12	–	–	200	–	–	30	40
Joint of beef	Fry meat, top up with juice to draw sauce, bring to the boil, lock lid	–	80	230	autom. control	–	–	60 kg	90 kg
Roast marinated beef	See joint of beef; use marinade for sauce	–	60	250	autom. control	–	–	60 kg	90 kg
Joint of pork	See joint of beef	–	50	230	autom. control	–	–	60 kg	90 kg
Chicken	Blanche chicken, begin cold, and bring to the boil, lock lid.	–	60	130	autom. control	–	–	20	30
Goulash	Fry, add ingredients and sauce, and bring to the boil, lock lid	–	40	250	autom. control	–	–	50 kg	75 kg

Miscellaneous

Food	Note	Cooking time		Temperature setting		Perforated GN 1/1 container, 100 mm deep		Total amount per batch	
		Without pressure approx. min	With pressure approx. min	Initial cooking °C	Finish cooking °C	241	341	241	341
Bolognese sauce	Fry minced meat, add ingredients and sauce, bring to the boil, lock lid	–	15	250	autom. control	–	–	80 l	115 l
Brown stock	Roast veal bones; add mirepoix, spices, and ingredients; top up with juice, bring to the boil, lock lid	–	90	230	autom. control	–	–	80 l	115 l
Onion soup	Glaze onions, top up with meat juices, bring to the boil, lock lid	–	20	180	autom. control	–	–	80 l	115 l
Pea soup	Bring to the boil soaked peas with all ingredients and both, lock lid	–	60	130	autom. control	–	–	80 l	115 l
Fillet of fish in bread-crumbs	Fill pan with 4-6 cm fat, pre-heat slowly	10–12	–	–	180	–	–	24	36

Cleaning and care of the appliance

- ⚠ Before the appliance is cleaned, it must be switched off and allowed to sufficiently cool down.
- ⚠ Parts of the appliance or accessories that come into contact with food must be thoroughly rinsed with tap water after being cleaned with cleaning agents.

Stainless steel surfaces

- Clean the metal surfaces with the usual cleaning agents for stainless steel (see also page 51).

Kettel outflow tap

Intended Use

The drain valve is only for commercial use to commercial kitchen and butcher cooking boilers with an operating pressure up to max. 0,5bar provided.

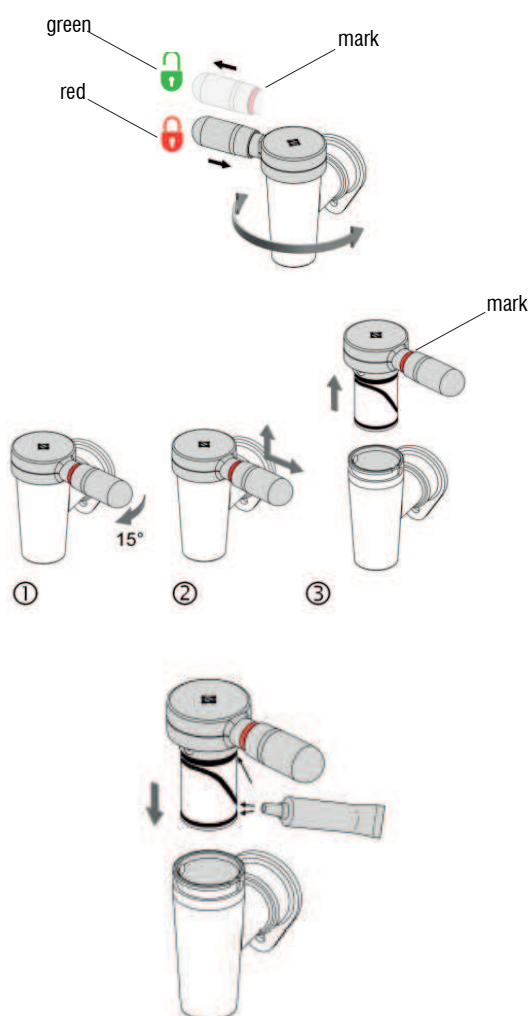
Function

The lever handle is in the closed position of the tap to the left side, transversely to the discharge direction and in the open state of the tap to the right. The red mark is visible. Against unintentional opening of the valve is provided with a Secure access. To release the handle to pull in the axial direction. With visible red marking the tap is unlocked and can be opened by rotation you the folding handle. The in „unlocked outflow tap position“ visible red marking serves as a reminder of the „open position“ or as a warning that the valve is not closed.


Care instruction


After every cooking process the cocks must be cleaned. keep surfaces always clean stainless steel. remove layers of lime, fat, starch or protein regularly to avoid corrosion. We recommend cleaning with a sponge and commercial detergents. Rinse with plenty of water. do not use sharp, metal objects for cleaning. In particular, no knives or steel wool. No strong chloride or säurehaltigen Cleaner ver-contact. On the use of high-pressure systems should be avoided. The safety Kettel outflow tap, the piston and the O-rings are at:


- - each clesning.
- - after longer downtimes,
- - sluggishness of the piston necessarily regreased



Help in case of faults

 Repairs should only be carried out by suitably qualified staff. Regular inspection and maintenance prevent faults from occurring during operation and help to ensure safety. The inspection and maintenance intervals depend on the way the appliance is used. Ask the Customer service staff of your dealer or send for the current Customer service information material provided by the manufacturer.

 Check regularly to ensure that the cooling fan is working. To do so, check whether you can feel a flow of air in the region of the base.

 Attention! When replacing a fuse after a short circuit the contactors will need to be checked to ensure that they move freely! The contactors may be fused after a short circuit.

Problem	Possible cause	Remedy
The appliance is switched on but does not heat up. Display "Appliance in use" lights up, heating display is not illuminated.	a) Target temperature set too low.	a) Adjust target temperature to the correct setting.
	b) Additional starting time pre-selection switched on.	b) Switch off timer.
Frying proceeds at too high a temperature in spite of temperature regulator being switched on.	Target temperature set too high.	Adjust target temperature to the correct setting.
Appliance switched on but it does not heat up or only very slowly. The LED display "Appliance in use" and the heating display come on.	a) Customer fuse defective.	a) Check fuse and replace if necessary.
	b) Heating element defective.	b) Disconnect the appliance from the mains via the fuse, inform Customer service.
Appliance cannot be switched on.	a) Customer fuse defective.	a) Check fuse and replace if necessary.
	b) Mains connection interrupted.	b) Have a technician check to see whether the appliance is connected to the customer's mains; if necessary, reconnect.
When the appliance is switched on, the customer fuses repeatedly blow.	a) Incorrect fuses.	a) Have fuses checked by an electrician.
	b) Appliance defective.	b) Disconnect appliance from the mains and call Customer service.
Steam escapes from the lid cooling vent at the end of the cooling process.	Lid cooling outlet pipe blocked	Check the lid cooling outlet pipe (on the right-hand side of the lid) and rectify the blockage.
Steam escapes from the lid cooling vent during the cooking process.	The remaining cooling water evaporates. Normal process.	
"F1" indicated in the display. LED display "Fault" comes on.	System fault.	Call Customer service.
"F2" indicated in the display. LED indicator "Fault" comes on.	Fault of the temperature sensor pan bottom.	Call Customer service.
"F3" indicated in the display. LED indicator "Fault" comes on.	Fault of the temperature sensor cooking compartment.	Call Customer service.
"F10" indicated in the display. LED display "Fault" comes on.	a) Two buttons pressed together for more than 10 sec.	a) Press buttons individually.
	b) Button jammed.	b) Release jammed button by activating it several times. Otherwise, call Customer service.
"Pdr" indicated in the display.	Normal display after disconnection of the appliance from the mains.	Acknowledge message by activating the On/Off button.

Recommendations for caring for large-scale kitchen appliances made of “non-rust stainless steel”

What you should know about “non-rust stainless steel”

Appliances for large-scale kitchens are usually made of non-rust stainless steel with the following material numbers:

- 1.4016 or 1.4511
= magnetisable chromium steel
- 1.4301, 1.4401 and 1.4571
= non-magnetisable chromium nickel steel

Chromium steel has advantageous heat properties. It is less likely to become distorted when exposed to heat.

Chromium nickel steel, on the other hand, generally has more advantageous non-rust properties.

The corrosion resistance of non-rust steel is due to a passive layer which is formed on the surface when exposed to oxygen. The oxygen in the air already suffices to form the passive layer so that interferences with or damage to the passive layer due to mechanical influences easily remedy themselves. The passive layer is formed more rapidly or re-formed when the steel comes into contact with running water containing oxygen. The effect is increased by acids which have an oxidising effect (nitric acid, oxalic acid). These acids are used in the event that the steel is exposed to strong chemicals, thus largely losing its passive layer.

The passive layer can be chemically damaged or disturbed by substances which have a reducing effect (substances which consume oxygen) when they are concentrated or come into contact with steel at high temperatures. Examples of such aggressive substances are:

- substances containing salt and sulphur
- chloride (salts)
- concentrated flavourings such as mustard, vinegar essence, flavouring tablets, cooking salt solutions etc.

Further damage can occur due to:

- extraneous rust (e.g. from other components, tools or rust film)
- ferrous particles (e.g. sanding dust)
- contact with non-ferrous metals (element formation)
- lack of oxygen (e.g. no entrance of air, water with a low oxygen content).

Working principles for appliances made of “non-rust stainless steel”

☞ Always keep the surface of non-rust stainless steel appliances clean and accessible to air. Keep the door of the appliance open when the appliance is not in operation so that air can enter.

☞ Regularly clean away any layers of calcium, grease, starch and protein. Corrosion can be formed underneath this layer due to lack of air. When cleaning the appliance no cleaning agents containing bleaching agents or chlorine should be used.

If the manufacturer specifies separate recommendations for the cleaning of the appliance we recommend that you only use the listed cleaning agents and methods.


If no special cleaning recommendations are given, cleaning agents low in chloride (e.g. Pril Supra) should always be used.

After each cleaning remove all traces of cleanser by rinsing well with fresh water. Then dry the surface thoroughly.

☞ Do not allow parts made of non-rust stainless steel to come into contact with concentrated acids, flavourings, salts etc. for long periods of time. Acid fumes formed when the tiles are cleaned also promote the corrosion of “non-rust stainless steel”. Clean the contact surfaces with fresh water.


☞ It is not recommended, especially with boiling pans and combination cookers, to fill the cooking chamber with very salty foods. A variety of foods is better, e.g. fat-containing foods or acid-containing vegetables.


☞ Avoid damaging the surface of non-rust stainless steel, especially by metals other than non-rust stainless steel. Remains of foreign metals form chemical elements which can cause corrosion. Contact with iron and steel should be avoided at all costs as these metals cause extraneous rust. If non-rust steel comes into contact with iron (steel wool, slivers from cables, water containing iron), this can cause quite serious corrosion. Therefore you should use only non-rust steel wool or brushes with natural, plastic, or non-rust bristles for mechanical cleaning. Use of regular steel wool or brushes with non-alloy steel will lead to rusting. Fresh rust can be removed by using a mild abrasive cleaning agent or fine emery paper. Heavier rust can be washed away using a warm solution with 2 - 3 % oxalic acid. If these cleaning agents do not help, the rust must be treated with a solution containing 10 % nitric acid:

 **Caution!** This work should only be carried out by technically trained staff observing the existing regulations!


Installation instructions

Safety instructions

- The electrical installation and connection should only be carried out by a fully qualified electrical fitter who has been examined by the local electricity supply company. The statutory regulations and the connection conditions of the local electricity supply company must be closely observed.
- On the customer side a cut-off device effective on all poles and with a contact opening of at least 3 mm must be provided, e.g. fuse switch-disconnectors which allow the appliance to be disconnected from the mains when repair and installation work is being carried out.
- The appliance must only be operated in connection with the stipulated contactors (function and safety contactors). Refer to the wiring diagram. Compare the number on the wiring diagram with the number on the appliance identification plate.
- The appliance can be connected to an equipotential bonding system. Connect in conformity with VDE 0100 T 410 or the local regulations.
- Current and nominal voltage must correspond to the details on the appliance identification plate.
- Refer to the wiring diagram! Compare the number on the wiring diagram with the number on the appliance identification plate.
- Do not bend or squash cables or damage them on any sharp edges.
- Lay the cables in such a way that they cannot come into contact with hot parts.
- 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!
- The mains connection must be provided with a connection cable of at least type NYM or H07RN-F.
- The appliance is intended for fixed connection; it is not permitted to connect the appliance using plugs.
- The connection cable leading through the appliance must be fully sheathed from the connection point up to the entrance to the connector box!
- Permissible pressure range for tap water connections: 50 – 1000 kPa (0.5 – 10 bar).
- Permissible pressure range for the soft water connection: 50 – 1000 kPa (0.5 – 10 bar); up to 2° dH maximum.
- Air conditioning systems should only be planned and installed by suitably qualified personnel.
- When an appliance is installed individually it has to be fixed to a wall or something similar. This is necessary for adequate stability.

 **The EC Pressure Equipment Directive classifies** these appliances in category II and for this category neither an inspection prior to commissioning, a recurrent inspection nor an inspection in special cases is prescribed. Moreover, the installation and operation of these appliances do not require the permission of the authorities responsible. A certificate on a works inspection of the pressure vessel can be provided on request.


Transport

-  Do not lift or move the appliance by the upper plate or the underside edges at the side of the housing. Only take hold of the appliance on the front and rear undersides of the housing.

Installation

Preconditions on the customer side

Check whether the dimensions and the position of the customer's electric outlet corresponds to the specifications in the leaflet for the version type, the brochure or the installation diagram.

-  The appliance must only be operated in connection with the stipulated contactors (function and safety contactors). Refer to the wiring diagram! Compare the number on the wiring diagram with the number on the appliance identification plate.

Permissible pressure range for tap water connections:

50 – 1000 kPa (0,5 – 10 bar).

Permissible pressure range for the soft water connection:

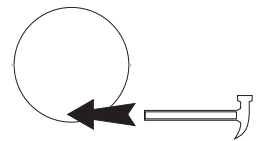
50 – 1000 kPa (0.5 – 10 bar); up to 2° dH maximum.

The connections can be carried out

- from below through the base of the appliance
- or from the back.

-  Connection should only be made through the rear wall when there is an enclosed installation space!



In the rear wall of the appliance circular holes have been provided for connection. Use the handle of a hammer to bring the circular plate into a skew position and then, using a pair of pliers, bend it backwards and forwards until the circular plate breaks away.

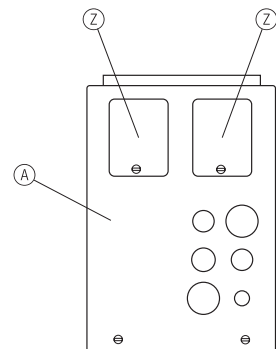





For the connection through the appliance bottom there are two lids in the cover plate. Undo screws and remove lid.

If connecting the appliance from the rear, the site installation pipes must not project into the appliance. If connecting the appliance from below, the length of the pipe over the floor space must be 50 mm.

Installation on legs

Remove the two lids  of the cover plate : undo screws from below and take the lids out. At the installation site align the appliance horizontally on the height-adjustable feet. To do this, rotate the legs studs. Check all sides of the appliance using the spirit level set on the edges of the top plate of the appliance.

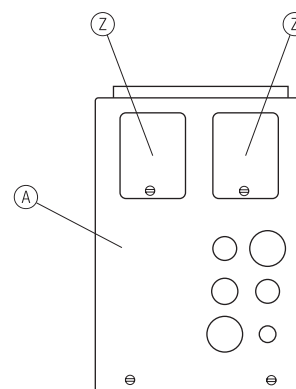


-  Remove lids  only. The cover plate  must not be removed when installing on legs!

Installation on customer base

Remove cover plate (A): undo screws from below and remove the plate. Unscrew the legs.

The dimensions of the customer base must correspond to the specifications in the leaflet for the version type, the installation diagram or the brochure. If the appliance is being fitted into other kitchens, ask the dealer or the manufacturer for the relevant literature.



Installation in groups or blocks

For installation in groups or blocks, the appliances must be connected to each other by using suitable connection elements. This is in the interests of hygiene. Take note of the respective instructions in the leaflet for the version type, the brochure or the installation diagram. If the appliance is being fitted into other kitchens, refer to the corresponding brochures of the manufacturer for the necessary accessories.

Connection

Making the connection space accessible, removing the panels

Remove front panel (F):

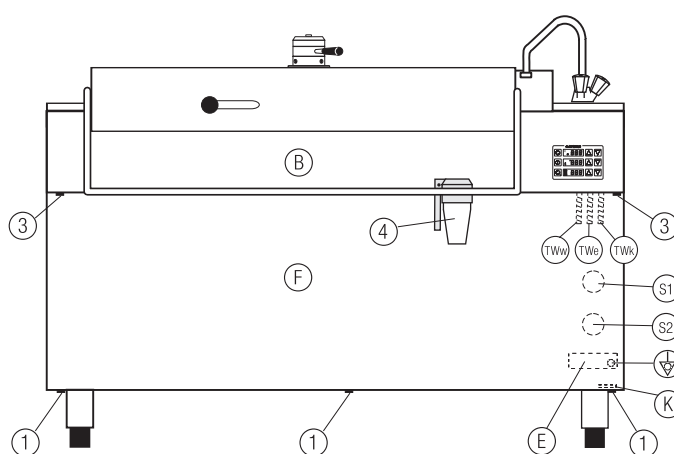
For installation, the connection space must be made accessible. To do so only the front panel (F) will need to be removed.

- Undo screws (1) and pull the metal sheet downwards.

Removing the control panel (B) (for repair work only)

Depending on the repair work to be carried out, the control panel (B) may need to be removed. The front panel (F) will need to have been removed beforehand.

- Remove screw (2) and turn the drain valve 90°.
- Undo screws (3) and pull the panel downwards.



Water connection / Waste water connection

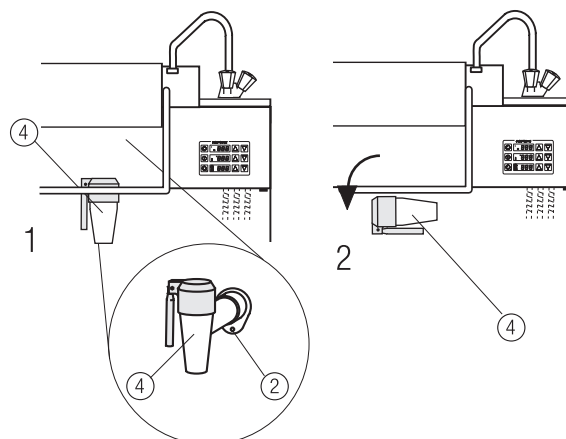
Permissible pressure range for tap water connections: 50 – 1000 kPa (0,5 – 10 bar).

Swivel tap:

- Hose for cold water: G 3/4" (DN 20), marked blue.
- Hose for hot water: G 3/4" (DN 20), marked red.

Lid cooling:

- Hose for soft water: G 1/2" (DN 15), marked blue.
- Hose for wastewater: G 1/2" (DN 15), marked yellow.



⚠ 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 front panel (F) to compensate for any excessive length!

Electric

The connection terminals (E) are accessible from the front. They are located behind the front panel (F).

Connect the appliance as shown in the applicable wiring diagram.

- ⚠ The connection cable leading through the appliance must be fully sheathed from the connection point up to the entrance to the connection terminals.
- ⚠ The cable must not be laid with surplus length as it must not come into contact with hot parts.
- ⚠ After entering the appliance, the cable must be laid as close as possible to the bottom plate or through a cable duct provided for this purpose.

The number of the applicable wiring diagram is on the appliance identification plate (see page 2).

The wiring diagrams for the basic version are part of these instructions. Wiring diagrams for special versions are provided in the connection space of the appliance.

Compare the numbers of the wiring diagrams with the appliance identification plate. For special versions keep the wiring diagrams with these instructions and identify the wiring diagrams which do not apply accordingly!

- ⚠ After completing all installation work, remount all covers and panels and screw them tight. Only then should the customer's all-pole cut-off device (e.g. fuse switch-disconnectors) be closed.

Function check

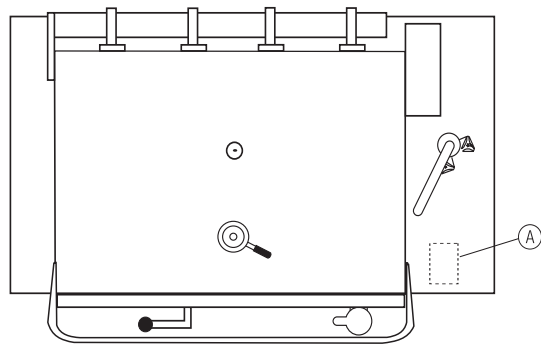
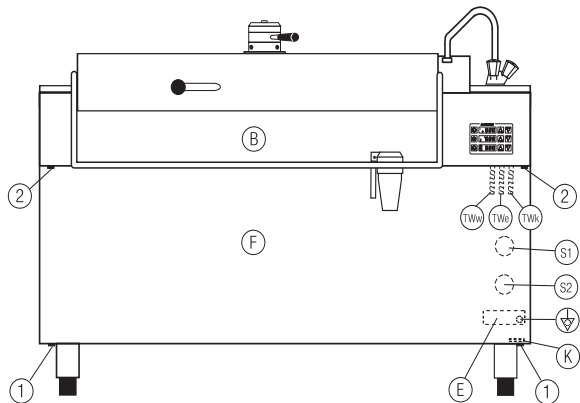
Set a low target temperature (see operating instructions) and observe the adjustment.

The pan must regulate at the set temperature (heat-up display). If this is not the case, check the installation.

Then set the target temperature as required (see operating instructions).

Before using the appliance for the first time

Clean the appliance before using it for the first time. See operating instructions.



Technical data

Appliance dimensions

Model	FEP 241	FEP 341
Width	1000	1300
Depth	850	
Height of body	750	

* Without feet to counter top.
All appliances with standard height-adjustable plastic feet 150 mm high (± 25 mm).

To be provided by customer:

Contactors	Built-in contactors
Load cables	1
Control cables	–
Customer's signalling devices	2 x 1.5 mm ² *
Energy optimisation system	6 x 1.5 mm ² *

* without PE

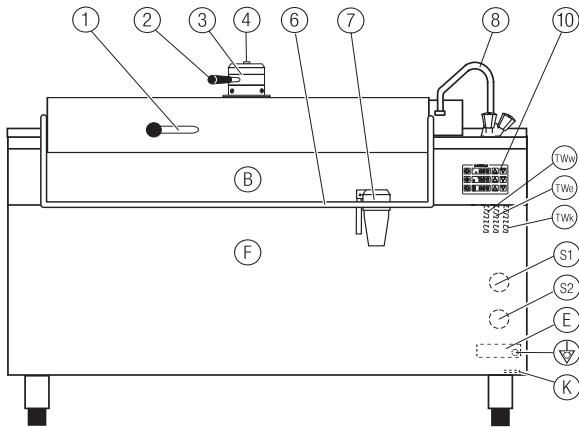
Model	FEP 241	FEP 341
Approbation		
Testmarks	CE	
Hose-proofed	IPX5	

Data specific to application		
Pan dimensions W x D x H	700 x 550 x 300 mm	1000 x 550 x 300 mm
Frying surface	0.39 m ²	0.55 m ²
Usable capacity up to 4 cm from top	100 l	143 l
Maximum capacity	115 l	165 l
Volume of pressure chamber	130 l	188 l
Thermostat range	50 – 300 °C	

Connections			
Electrics:	Circuit 1 (simmering level):	5.4 kW	10.8 kW
	Circuit 2 (additional initial cooking):	10.8 kW	10.8 kW
	Nominal consumption in total (incl. control):	16.3 kW	21.7 kW
	Of which motor	0.12 kW	0.12 kW
	Circuit 1 (simmering level):	400 V 3N 50Hz 7.8 A	400 V 3N 50Hz 15.7 A
	Circuit 2 (additional initial cooking):	400 V 3N 50Hz 15.7 A	400 V 3N 50Hz 15.7 A
	Connection	400 V 3N 50Hz 25 A	400 V 3N 50Hz 32 A / 35 A
	Connection terminals (for VAR 438):	16 mm ²	16 mm ²
	Water:	Cold	Inside thread G 3/4" (DN 20); 50 – 1000 kPa
Warm			
Soft water (2° dH max.)		Inside thread G 1/2" (DN 15); 50 – 1000 kPa	
Waste water		Inside thread G 1/2" (DN 15)	

Supplementary technical data			
Appliance weight including packaging	320 kg	400 kg	
Heat loss (VDI 2052)	in total	10.14 kW	15.17 kW
	sensitive	5.35 kW	8.01 kW
	latent	4.79 kW	7.16 kW
Steam release	7.06 kg/h	10.56 kg/h	

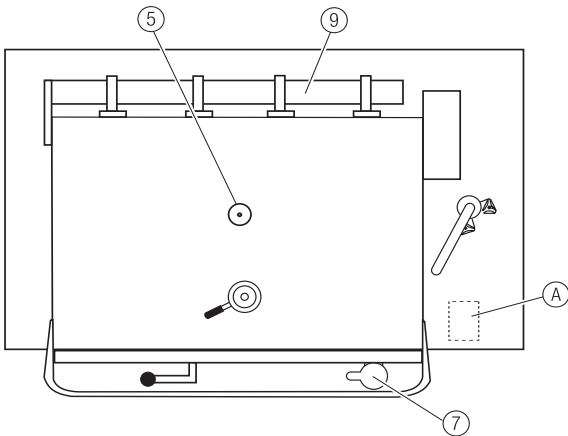
Aperçu général de l'appareil



Utilisation :

- ① Verrouillage du couvercle
- ② Ouvrir / fermer la soupape de sécurité manuellement
- ③ Soupape de sécurité du couvercle
- ④ Echappement automatique
- ⑤ Ventilation et purge pour refroidissement de couvercle
- ⑥ Poignée du couvercle
- ⑦ Robinet de vidange
- ⑧ Robinet mélangeur
- ⑨ Articulation du couvercle
- ⑩ Tableau de commande

Installation



- ⓉW Raccordements d'eau potable
- ⓉWw Raccordements d'eau chaude
- ⓉWe Raccordement d'eau adoucie
- ⓑ Panneau de commande
- ⓕ Panneau frontal
- Ⓐ Plaque de recouvrement (tôle de fond démontable)
- Ⓚ Passage de câbles
- ⓔ Bornes de raccordement électrique*
- ⏚ Compensation de potentiel
- Ⓢ1 Section pour raccordement à l'alimentation en eau potable**
- Ⓢ2 Section pour raccordement électrique**

* Accessible en démontant le panneau ②

**Segments pour le raccordement à travers la paroi arrière
Ø 60 mm

Accessoires standard

- 1 support de récipient
- 2 tuyaux de sécurité avec renforcement en acier inoxydable pour raccordement à l'alimentation en eau potable (montés)
- 1 tuyau de sécurité avec renforcement en acier inoxydable pour raccordement à l'alimentation en eau douce (monté)

Accessoires à supplément


Barre de suspension pour bacs GN 1/1 :

ZUB P50 pour FEP 241

ZUB P51 pour FEP 341

Instructions de service

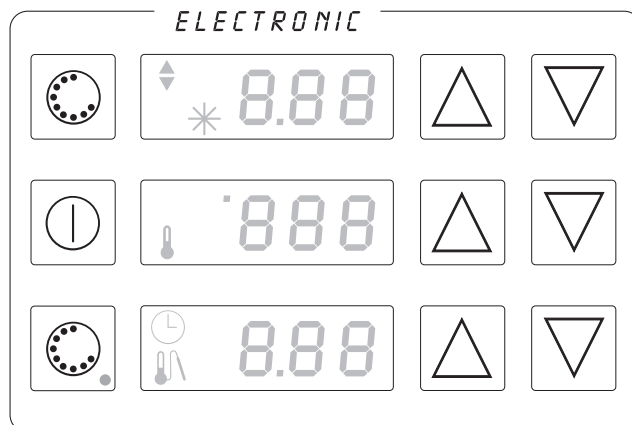
Consignes de sécurité concernant l'utilisation, le nettoyage et la réparation

 Cet appareil est conçu pour la préparation industrielle de repas. Son utilisation et son nettoyage ne doivent être effectués que par des personnes averties. Les travaux d'entretien et de réparation ne doivent être réalisés que par un spécialiste.

 Ces remarques sont à communiquer aux collaborateurs dans le cadre des consignes de sécurité d'utilisation.


- Les graisses et les huiles surchauffées peuvent s'enflammer spontanément. Ne jamais utiliser l'appareil sans surveillance. **Ne jamais tenter d'éteindre des graisses et des huiles enflammées avec de l'eau!**
Eteindre l'appareil en cas d'incendie.
- La braisière ne doit pas être utilisée comme friteuse!
- Remplir la cuve uniquement lorsque le robinet de vidange est fermé.
- N'ouvrir l'appareil que si l'espace de cuisson est sans pression.
- N'ouvrir le robinet de vidange que lorsque l'espace de cuisson est hors pression.
- Attention en ouvrant le couvercle de la cuve. Risque d'échaudure!
- Attention en ouvrant le robinet de vidange.
- Rincer abondamment à l'eau potable les parties de l'appareil ou les accessoires étant en contact avec des aliments après les avoir nettoyés avec des produits de nettoyage.
- Ne pas nettoyer l'appareil au jet d'eau, au jet de vapeur ou au nettoyeur haute pression! Si les environs de l'appareil sont nettoyés de cette manière, mettre d'abord l'appareil hors tension!
- Lorsque vous nettoyez l'appareil, mettez-le hors service.
- Pour le nettoyage, ne pas utiliser de liquides inflammables.
- Les travaux de réparation devront être confiés exclusivement à des professionnels qualifiés.
- En cas de réparations, mettre l'appareil hors tension sur tous les pôles (dispositif de séparation incombant au client, p.ex. disjoncteurs à coupure en charge).
- Le niveau sonore du poste de travail est inférieur à 70 dB (A). Cette indication est exigée en vertu de certaines prescriptions de sécurité nationales.

Fonction des touches et affichages





 888 Ecrans à DEL



 Bouton Marche / Arrêt

 Affichage à DEL:
en cas d'anomalie (cf. Aide en cas d'anomalie)

Les autres touches ont une signification seulement pour l'affichage à DEL auprès duquel elles sont positionnées.



Les valeurs de référence clignotent lors de l'affichage sur l'écran à DEL. Les valeurs actuelles ne clignotent pas lors de l'affichage sur l'écran à DEL.

Le passage de l'affichage de la valeur actuelle à la valeur de référence s'effectue par simple action de l'une des touches  ou  situées à droite de l'affichage à DEL.

Les valeurs de référence qui clignotent peuvent être modifiées avec l'une des touches  et  situées à droite de l'affichage à DEL. Si aucun réglage n'intervient pendant 5 secondes, la valeur modifiée est alors acceptée et la valeur actuelle sera de nouveau affichée.

Température de la cuve

 **888** Affichage à DEL: Température actuelle/de référence de la cuve en °C



  Passage valeur actuelle / valeur de référence; Réglage de la valeur de référence


 Affichage à DEL: «Appareil en marche»


 Affichage de la montée en température (régulation)

Durée de processus / Présélection de l'heure de démarrage

8.88 Affichage à DEL: Durée de processus en heures.minutes / Présélection de l'heure de démarrage en heures.minutes

  Passage valeur actuelle / valeur de référence; Réglage de la valeur de référence



 Sélection des fonctions: Régler la durée de processus / Présélection de l'heure de démarrage / Aucune fonction


 Affichage à DEL: Fonction régler/afficher la durée de processus / présélection de démarrage choisie

 Affichage à DEL: Aucune fonction

Refroidissement de couvercle / Programmes

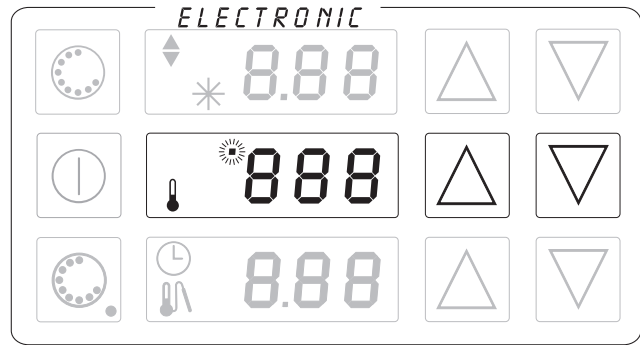
8.88 Affichage à DEL: Programme / étape de programme

  Sélection programme / étape de procédé

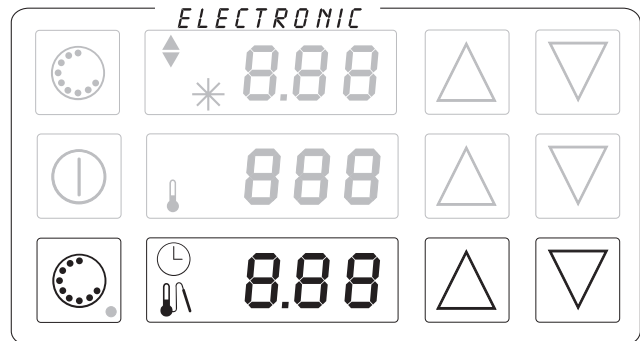
 Sélection des fonctions
Refroidissement de couvercle / Programmer

 L'affichage à DEL: Fonction «Refroidissement de couvercle» sélectionné

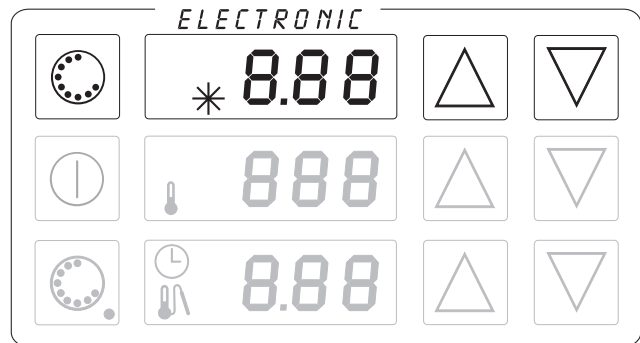
(Menu principal)



(Niveau des extensions)




(Niveau des extensions)



Utilisation

Mettre l'appareil en marche

Appuyer sur .

L'affichage à DEL indique en clignotant la dernière température de référence de la cuve réglée. Celle-ci peut être modifiée en utilisant les touches fléchées.



Si aucun réglage n'intervient pendant 5 secondes, la valeur de référence affichée sera alors acceptée.

L'affichage à DEL indique la température de référence de la cuve.



La DEL «Appareil en marche» s'allume.



Régler la température

Appuyer brièvement sur  ou .

L'affichage à DEL indique la température actuelle de la cuve.




Appuyer brièvement sur  ou .

L'affichage à DEL indique en clignotant la température de référence actuellement réglée.

Appuyer sur  pour augmenter la température de référence.

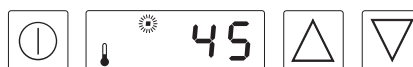
Appuyer sur  pour diminuer la température de référence.





 Si l'on maintient appuyées les touches  ou , le réglage de la température s'effectue tout d'abord par paliers de 1 degré. Après les premiers 10 degrés, la modification s'effectue en paliers de 10 degrés.

Si aucun réglage n'est effectué pendant un délai de 5 secondes, la nouvelle température de référence sera alors acceptée.

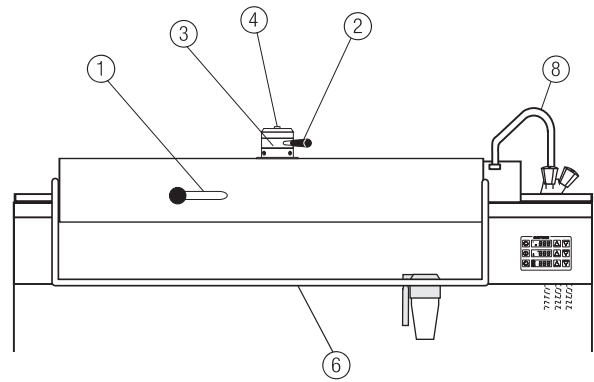
L'affichage à DEL indique de nouveau la température de référence de la cuve.



A la suite d'une brève pression des touches  ou , la température actuelle de cuve sera affichée pendant 5 secondes.

Travail sans pression

Si le verrouillage du couvercle n'est pas actionné par l'enclenchement du levier ① ou si la soupape de sécurité reste ouverte ③, il ne se constitue pas de pression dans l'espace de cuisson.



Travail avec pression

Régler la température de cuisson à une valeur au-dessus de la température d'ébullition de l'eau.

Pendant le processus de cuisson, il n'est pas nécessaire de réguler la température réglée au début. A l'obtention de la pression maximale, le chauffage est commandé automatiquement par un interrupteur manométrique.

La pression maximale dans l'espace de cuisson est de 0,5 bar.

Si le contenu doit être cuit à une autre température ou à une autre pression, régler la température de référence suivant le tableau suivant:

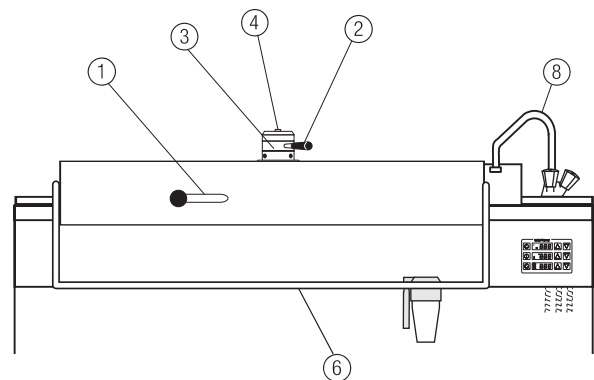
110 °C	0,5 bar
108 °C	0,4 bar
106 °C	0,3 bar
104 °C	0,2 bar

☞ Pour cuire sous pression, il doit y avoir suffisamment d'eau dans la cuve (hauteur de remplissage env. 1,5 cm), sinon il ne peut pas se former assez de pression.

En cas d'utilisation de cadres de suspension pour bacs GN, ne remplir l'eau que juste sous les fonds des bacs GN.

Fermeture de l'appareil

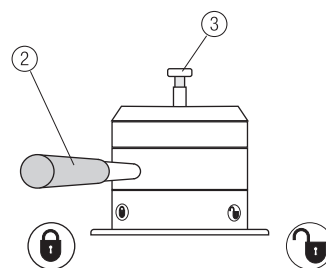
- Apporter la poignée ② sur la soupape de sécurité ③ en position «ouverte».
- Fermer le couvercle et le verrouiller vers la gauche en enclenchant le levier du verrouillage du couvercle ①.
- Quelques secondes après avoir observé un fort échappement de vapeur à la soupape de sécurité, fermer celle-ci en enclenchant la poignée ⑥ en position «fermée».



☞ Afin d'obtenir de meilleurs résultats de cuisson, et pour réduire plus rapidement la pression en fin du temps de cuisson, l'air dans l'espace de cuisson doit être tout d'abord refoulé par la vapeur d'eau. Pour cela, la soupape de sécurité reste ouverte jusqu'à temps qu'un fort échappement de vapeur indique que le contenu de la cuve bout.

De la vapeur se dégage encore quelques instants par l'évacuation automatique de l'air ④ avant que ne se constitue la pression.

Le tenon rouge émergeant de l'échappement automatique indique que l'espace de cuisson se trouve sous pression.

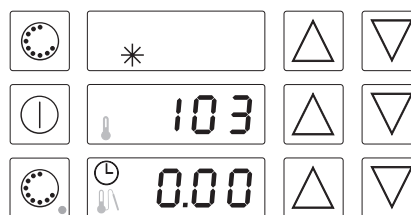


Fin du processus de cuisson

A la sélection de la durée de processus par fonction automatique (voir page 63)

En fin de durée de processus, le chauffage se débranche automatiquement. En même temps, le refroidissement de couvercle est activé dans la mesure où l'espace de cuisson se trouve sous pression.

La fin du processus de cuisson n'est indiquée que lorsque l'enceinte de cuisson est sans pression. Observer également le tenon rouge de l'échappement automatique!



A la sélection de la durée de processus sans fonction automatique

Activer le refroidissement de couvercle à la fin du temps souhaité.

Pour cela, appuyer brièvement sur .

Eventuellement appuyer plusieurs fois jusqu'à ce que l'affichage à DEL «Refroidissement de couvercle» s'allume.

Le chauffage est débranché, le refroidissement du couvercle activé dans la mesure où l'espace de cuisson se trouve sous pression.

Dès que l'espace de cuisson est sans pression, la fin du processus de cuisson est indiquée par **End** sur l'affichage à DEL inférieur.

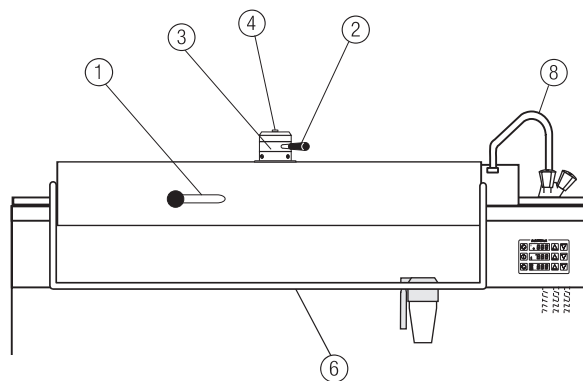


Grâce au refroidissement du couvercle, la pression de l'espace de cuisson diminue bien plus rapidement que sans refroidissement. Le couvercle peut donc s'ouvrir plus rapidement et les aliments ne continuent pas de cuire.


Si l'on souhaite que les aliments continuent de cuire, il est conseillé de travailler sans refroidissement de couvercle. Pour cela, débrancher l'appareil ou régler la température prescrite à un bas niveau.

Ouverture de l'appareil

- ⚠ N'ouvrir l'appareil que si l'espace de cuisson est sans pression.
 - ⚠ Le robinet de vidange doit être fermé. Lorsque le robinet de vidange est ouvert, la poignée du robinet repose sur la poignée du couvercle et peut être arrachée !
 - Attendre que la pression ait diminué.
Ceci est reconnaissable au fait que le tenon rouge de l'échappement automatique ④ n'émerge plus.
 - Puis apporter la poignée ② de la soupape de sécurité en position «ouverte».
 - Lorsqu'il ne s'échappe plus de vapeur, tourner le levier de verrouillage du couvercle ① vers la droite.
 - Débloquer le verrouillage du couvercle en appuyant le couvercle en le tenant par la poignée ⑥ contre le bord de la cuve.
 - Ouvrir le couvercle et sortir les aliments.
- ⚠ A l'ouverture du couvercle, de la chaleur résiduelle dans l'espace de cuisson peut provoquer une forte émanation de vapeur. Risque d'échaudure !



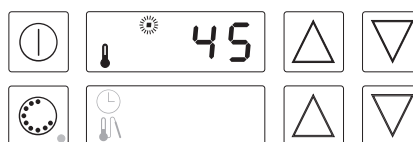
Eteindre l'appareil

Appuyer sur .

Régler le temps de cuisson

Un temps de cuisson peut être prédéterminé pour une cuisson particulière. A la fin de la durée pré-réglée, le processus de cuisson sera automatiquement stoppé.

La température de référence peut être modifiée tant avant qu'après le réglage de la durée de processus.



Sélectionner la durée de processus

Appuyer brièvement sur .

L'affichage à DEL indique en clignotant la dernière durée de processus de consigne définie. Celle-ci peut être modifiée en utilisant les touches fléchées.



L'affichage à DEL «Régler/afficher durée de processus» s'allume.

Si aucun réglage n'est effectué dans un délai de 5 secondes, la valeur de référence de la durée de processus sera acceptée. Le processus de cuisson se terminera alors automatiquement à la fin de la durée de cuisson.


L'affichage à DEL indique le temps de cuisson restant.




Modifier la durée de processus restante




Appuyer brièvement sur  ou .

L'affichage à DEL indique en clignotant la durée de processus restante.


Appuyer sur  rallonge la durée de processus restante.

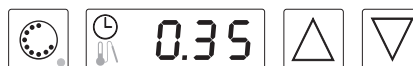
Appuyer sur  raccourcit la durée de processus restante.



 Si la touche  ou  est maintenue appuyée, le réglage de la durée s'effectue tout d'abord en paliers de 1 minute. Après les dix premières minutes, la modification s'effectue en paliers de 10 minutes.

Si aucun réglage n'est effectué dans les 5 secondes, la valeur modifiée de temps de cuisson restante sera acceptée et affichée sans clignoter.

 Si la durée de processus était déjà en marche lors du changement, il n'y a **pas** de nouveau départ. Le temps de cuisson restant est seulement modifié du temps dont le temps de cuisson prescrit a été changé.



Lire la température à cœur

Pendant le déroulement de la durée de processus, il est possible de lire la température à cœur actuelle. Pour cela, la thermosonde doit être enfichée dans l'aliment:

Appuyer brièvement sur .

L'affichage à DEL indique pendant 5 secondes la température à cœur momentanée.

Le réglage d'une température à cœur de référence n'est pas possible puisque la durée de processus est activée.

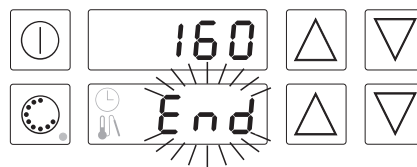
Fin de la cuisson

La fin du processus de cuisson est indiquée par un signal sonore et par le clignotement de **End** dans l'affichage à DEL.

La DEL «Appareil en marche» s'éteint.


Le signal sonore s'éteint au bout de 20 secondes environ, **End** et la température de référence de la cuve sera affichée.

Le chauffage se coupe.



☞ Si l'espace de cuisson est sous pression à la fin du temps de cuisson le chauffage est éteint et le refroidissement du couvercle est activé. Seulement après que l'espace de cuisson est sans pression la fin du processus de cuisson est indiquée.

Arrêter prématurément la durée de processus

Appuyer pendant 3 secondes sur .

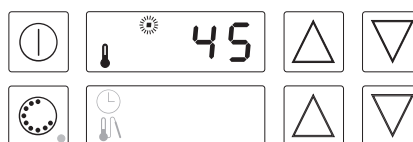
L'affichage de la durée de cuisson restante s'efface. La commande par minuterie est hors de fonction.

☞ La cuisson est poursuivie avec la température de cuve réglée.


Régler la durée de temporisation de démarrage

Cette fonction de temporisation permet de définir la durée à la fin de laquelle la cuisson doit démarrer.

Si, après la définition de la durée de temporisation de démarrage, vous souhaitez continuer à travailler en mode «Durée de cuisson», vous devez alors définir en premier la durée de temporisation de démarrage.



Sélectionner la durée de temporisation

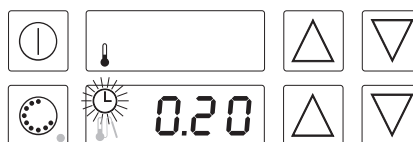
Appuyer pendant 3 secondes sur .



L'affichage à DEL affiche alors clignotant la dernière durée de temporisation utilisée; celle-ci peut alors être modifiée en utilisant les touches fléchées.



L'affichage à DEL «Régler/afficher durée de processus» clignote.

Si aucun réglage n'est effectué dans un délai de 5 secondes, la durée de temporisation de démarrage sera acceptée. La cuisson démarrera alors automatiquement à l'issue de la durée de temporisation prévue. La durée de temporisation restante jusqu'au démarrage de la cuisson sera indiquée sur l'affichage à DEL, la DEL «Régler/Afficher durée de cuisson» clignote. La DEL «Appareil en marche» s'allume.



Modifier la durée de temporisation de démarrage

Pendant le décompte :

Appuyer brièvement sur  ou .



L'affichage à DEL indique en clignotant la durée de temporisation définie.

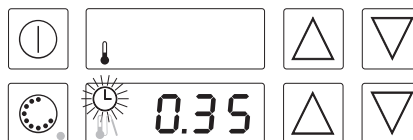
Appuyer sur  pour prolonger la durée de temporisation.

Appuyer sur  pour raccourcir la durée de temporisation.



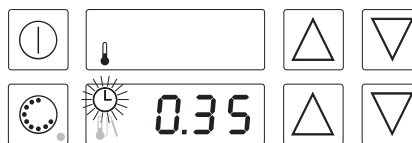
Si aucun réglage n'est effectué dans un délai de 5 secondes, la durée de temporisation de démarrage modifiée sera acceptée.

La durée de temporisation restante jusqu'au démarrage de la cuisson sera indiquée sur l'affichage à DEL, la DEL «Régler/Afficher durée de cuisson» clignote.





Réglage des valeurs pour la cuisson

Après avoir sélectionné et activé la temporisation de démarrage, il faut définir les valeurs nécessaires à la cuisson qui va démarrer.




Température de référence de la cuve:

Le réglage s'effectue comme décrit au chapitre du niveau principal.
La valeur actuelle peut être contrôlée en appuyant sur les touches  ou .

Durée de processus:

La durée de processus est sélectionnée grâce à une seule pression sur la touche de sélection du niveau d'extension et affichée en clignotant. Le réglage et l'acceptation de la durée de processus s'effectue comme il a été décrit précédemment.
Il est possible d'effectuer ultérieurement des modifications de la durée de processus.

Effacer la temporisation de démarrage pendant le décompte

Appuyer pendant 3 secondes sur .

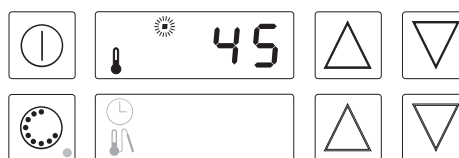
La présélection de l'heure de démarrage est désactivée.
L'appareil se met en route et chauffe jusqu'à atteindre la température de consigne de cuve déterminée.
La durée de processus déterminée reste active.

Programmer la température à cœur

Une température à cœur peut être prédéterminée pour une cuisson particulière. A la fin de la durée pré-réglée, le processus de cuisson sera automatiquement stoppé.

La température de référence de la cuve peut être modifiée tant avant qu'après le réglage de la durée de cuisson.

☞ Il n'est pas possible d'utiliser à la fois la durée de processus et la température à cœur pour piloter la procédure de cuisson.



Sélectionner une température à cœur

Actionner  deux fois brièvement.

L'affichage à DEL indique en clignotant la dernière température à cœur de consigne définie. Celle-ci peut être modifiée en utilisant les touches fléchées.



L'affichage à DEL «Régler/afficher la température à cœur» s'allume.

Si aucun réglage n'est effectué dans un délai de 5 secondes, la température à cœur de consigne sera acceptée. Le processus de cuisson se terminera alors automatiquement lorsque la température à cœur sera atteinte.

La température à cœur actuelle apparaît sur l'affichage à DEL.






Modification de la température à cœur de consigne

Appuyer brièvement sur  ou .

L'affichage à DEL indique en clignotant la température à cœur de consigne définie.

Appuyer sur  pour augmenter la température à cœur de consigne.

Appuyer sur  pour diminuer la température à cœur de consigne.

☞ Si la touche  ou  est maintenue actionnée, le réglage de la température à cœur se fera tout d'abord par paliers de 1 degré. Après les dix premières minutes, la modification s'effectue en paliers de 10 degrés.

Si aucun réglage n'est effectué dans un délai de 5 secondes, la température à cœur de consigne modifiée sera acceptée. La température à cœur actuelle apparaît sur l'affichage à DEL.

☞ Si la durée de processus était déjà en marche lors du changement, il n'y a **pas** de nouveau départ. Le temps de cuisson restant est seulement modifié du temps dont le temps de cuisson prescrit a été changé.

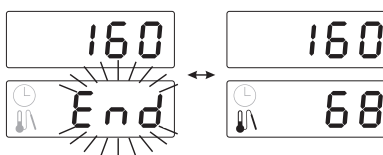


Température à cœur atteinte


La fin du processus de cuisson est indiquée par un signal sonore et par le clignotement de **End** dans l'affichage à DEL.

La DEL «Appareil en marche» s'éteint.

Le signal sonore s'éteint au bout de 20 secondes environ, **End** et la température actuelle de la cuve seront affichés.



Terminer prématurément les cuissons avec température à cœur

Appuyer pendant 3 secondes sur .


L'affichage de la durée de cuisson restante s'efface. La commande par minuterie est hors de fonction.






☞ La cuisson est poursuivie avec la température de cuve réglée.

Travailler avec la fonction automatique de remplissage (VAR 020)

Les appareils de la variante VAR 020 sont équipés d'un système automatique pour le remplissage de la cuve.

 Le robinet col de cygne doit se trouver au-dessus de la cuve et le couvercle doit être ouvert.




Mise en marche / Réglage de la valeur de consigne


- Mettre l'appareil en marche avec la touche .
- Actionner la touche  jusqu'à ce que le symbole de goutte  apparaisse à l'écran.

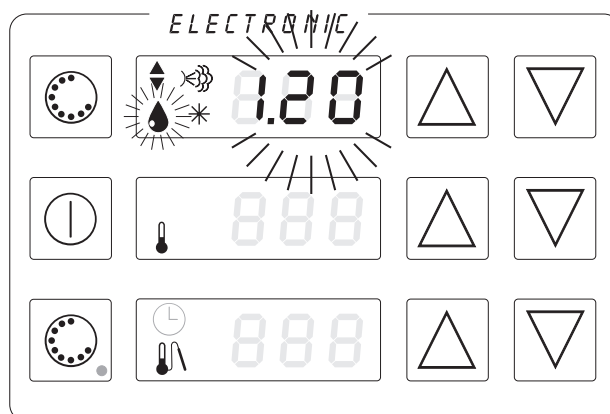
L'écran indique en clignotant pendant plusieurs secondes la dernière «quantité de consigne (en litres)» sélectionnée. Celle-ci peut être modifiée avec les touches fléchées.

Actionner la touche  pour augmenter la quantité de consigne.

Actionner la touche  pour diminuer la quantité de consigne.

 Si la touche  ou  est maintenue actionnée, le réglage de la quantité de remplissage se fera tout d'abord par paliers de 1 litre. Après les premiers 10 litres, la modification s'effectue en paliers de 10 litres.


 Même après que la quantité de consigne ne clignote plus, celle-ci peut toutefois être encore modifiée avant le démarrage. Cette modification ne sera toutefois pas enregistrée en cas de nouveau démarrage.





Reprise de la valeur de consigne



Si aucun réglage n'est effectué pendant un délai de 5 secondes, la quantité de consigne modifiée sera acceptée.

Démarrage du remplissage


- Pour lancer le remplissage, actionner la touche . Le remplissage sera effectué en fonction de la quantité de consigne définie auparavant. Un point apparaît sur l'écran. Le décompte affiché du nombre de litres courra jusqu'à 0.

Interruption du remplissage / Coupure du système automatique de remplissage

Le remplissage peut être interrompu en actionnant encore une fois la touche . L'affichage à DEL présente le nombre de litres restant à remplir, c'est-à-dire la quantité de liquide qui manque à la quantité de consigne auparavant définie. Le point a disparu de l'écran. Actionner encore une fois la touche  pour poursuivre le remplissage. Le point apparaît de nouveau à l'écran.

 Le système automatique de remplissage peut être entièrement coupé en actionnant longuement la touche .

Comportement du système automatique de remplissage lors d'un nouveau démarrage

 Lors d'un nouveau démarrage, le système automatique de remplissage indique toujours en clignotant la dernière quantité de liquide définie, c'est-à-dire la dernière quantité de consigne définie.

- Modifier le cas échéant la quantité de consigne avec les touches fléchées. Si aucun réglage n'est effectué pendant un délai de 5 secondes, la quantité de consigne modifiée sera acceptée.

Même après que la quantité de consigne ne clignote plus, celle-ci peut toutefois être encore modifiée avant le démarrage. Cette modification ne sera toutefois pas enregistrée en cas de nouveau démarrage.

Programmes

Les programmes permettent de programmer plusieurs étapes de procédés de façon fixe.

Il est p.ex. possible, dans une première étape, de laisser infuser le contenu de la cuisson pendant 5 minutes à une température de cuve de 180 °C et de le faire cuire ensuite pendant 1,5 h à une température de cuve de 110°C sans qu'il soit nécessaire de procéder à des réglages pendant le processus de cuisson.


☞ 9 places de programmes possédant jusqu'à 5 étapes de procédés sont à disposition.



Travailler avec les programmes


Démarrage des programmes

Pour passer à la sélection de programmes,

appuyer pendant 3 secondes sur .

La DEL à droite de la touche s'allume, l'affichage **P 1** pour le programme 1 apparaît à l'affichage en clignotant.




 sélectionne le programme suivant.

 sélectionne le programme précédent.





Le programme sélectionné démarre si aucun autre réglage n'est effectué pendant un délai de 5 secondes.

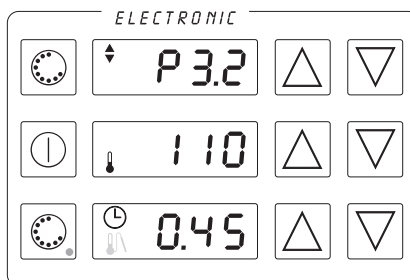
☞ Pour quitter la sélection de programme sans démarrer un programme, appuyer sur la touche de sélection pendant  3 secondes.

Le programme se déroule avec les valeurs programmées dans les étapes de procédés.

L'affichage à DEL supérieur indique le programme sélectionné et l'étape de procédé actuellement active en alternance.


L'exemple représenté montre l'étape de procédé 2 du programme 3. La température actuelle de la cuve est de 110 °C. Un temps de processus est réglé afin de limiter temporairement l'étape de procédé. Le temps restant est actuellement de 45 minutes.

La température de référence réglée est indiquée en clignotant si l'on appuie brièvement sur l'une des touches  ou  pendant 5 secondes.



Interrompre des programmes

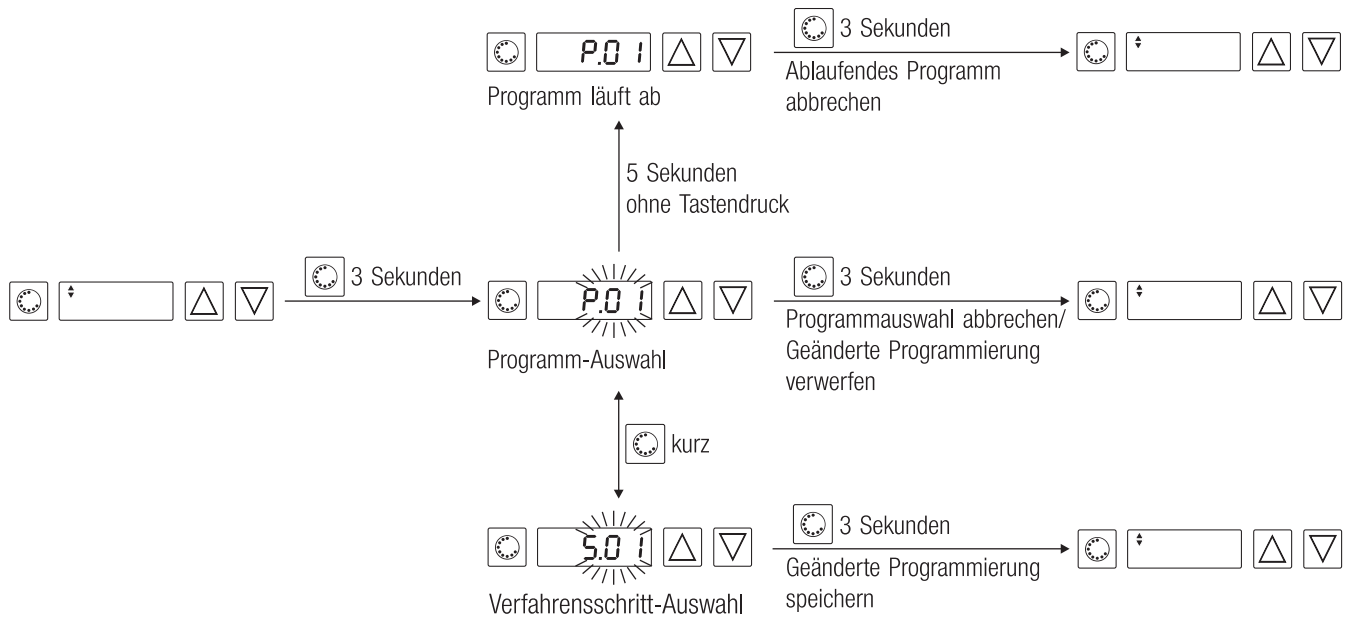
Si un programme doit être interrompu pendant l'exécution,

appuyer pendant 3 secondes sur .

☞ En guise d'alternative, l'appareil peut être brièvement débranché.


Générer et modifier des programmes

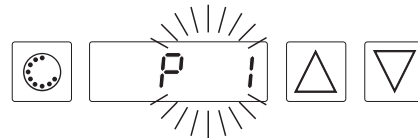
Vue d'ensemble des fonctions





Générer des programmes

Pour passer à la sélection de programmes,

appuyer pendant 3 secondes sur .



Sélectionner un numéro de programme avec les touches  ou .

Pour retourner à la première étape de procédé,

appuyer brièvement sur .



Puis régler la température de référence de la cuve et le temps de cuisson de référence souhaités pour la première étape de procédé.


Pour passer à la prochaine étape, à l'affichage de l'étape de procédé clignotante,

appuyer brièvement sur .



Puis régler la température de référence de la cuve et le temps de cuisson de référence souhaités comme auparavant.

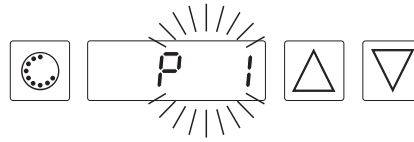
Pour mémoriser la programmation,

appuyer pendant 3 secondes sur .

Modifier des programmes existants

Le procédé générale pour la modification de programmes est identique à la génération de programmes.

La seule différence est que, pour la sélection de programme, le numéro du programme devant être modifié est sélectionné.



Rejet de modifications de programmes


Appuyer brièvement sur .

L'affichage passe à la sélection de programme. Les modifications effectuées sont rejetées.

☞ En guise d'alternative, l'appareil peut être brièvement débranché.

Quitter la sélection de programme

Le cas échéant, passer à la sélection de programme. Puis

appuyer pendant 3 secondes sur .

La sélection de programme est quittée.

☞ En guise d'alternative, l'appareil peut être brièvement débranché.

Modifier les réglages pendant le déroulement du programme.

Pendant une étape de procédé, la température de référence de la cuve et le temps de cuisson restant peuvent être modifiés selon le gré de l'utilisateur.

☞ Des modifications anticipées sur des étapes de procédés à suivre ne sont pas possibles.

Les modifications effectuées n'influent qu'une fois sur le déroulement du programme. Si le programme est redémarré, les réglages fixés dans le programme sont réutilisés.

Effacer les étapes de procédé

- Passer à la sélection de programme et sélectionner le programme souhaité.
- Sélectionner l'étape de procédé devant être effacée.
- En effaçant le temps de cuisson de référence, l'étape de procédé est effacée.

☞ Un programme complet ne peut être supprimé qu'en effaçant toutes les étapes de procédé contenues dans ce programme.

Exemples d'utilisation

Légumes

Aliment	Remarques	Temps de cuisson		Réglage température		Bac GN 1/1, perforé, 100 mm de profondeur		Quantité totale par charge	
		Sans pression env. min.	Avec pression env. min.	Commencer la cuisson °C	Finir la cuisson °C	241	341	241	341
Pommes de terre sautées	Mettre les pommes de terres crues et coupées dans la graisse chaude, ajouter assaisonnements, lard, oignons et remuer de temps en temps	15	–	-	200	–	–	12 kg	18 kg
Riz	Risotto, 1 : 1,5 porter à ébullition avec du bouillon, fermer le couvercle	–	15	130	Réglage autom.	–	–	20 kg	30 kg
Choucroute	Eventuellement rincer la choucroute, ajouter lard, oignons, assaisonnement et le bouillon, porter à ébullition, fermer le couvercle	–	45	130	Réglage autom.	–	–	60 kg	90 kg
Chou rouge	Voir choucroute	–	45	130	Réglage autom.	–	–	40 kg	60 kg
Ratatouille	Braiser des oignons et des tomates dans la graisse, ajouter courgettes, aubergines et haricots, braiser, assaisonner avec sel, poivre, marjolaine, ail, porter à ébullition avec fond et vin blanc, remuer et fermer le couvercle.	–	15	130	Réglage autom.	–	–	40 kg	60 kg
Carottes	Remplir avec de l'eau jusqu'au double fond, préchauffer, remplir le bac GN qu'à 2/3.	–	8	130	Réglage autom.	4 bacs	6 bacs	24 kg	36 kg
Chou-fleur	Voir carottes	–	12	–	Réglage autom.	4 bacs	6 bacs	24 kg	36 kg
Chou de Bruxelles	Voir carottes	–	6	–	Réglage autom.	4 bacs	6 récipients	24 kg	36 kg
Pommes de terre	Voir carottes	–	12-15	–	Réglage autom.	4 bacs	6 bacs	28 kg	42 kg

Viande

Aliment	Remarques	Temps de cuisson		Réglage température		Bac GN 1/1, perforé, 100 mm de profondeur		Quantité totale par charge	
		Sans pression env. min.	Avec pression env. min.	Commencer la cuisson °C	Finir la cuisson °C	241	341	241	341
Roulades de bœuf	Rôtir, remplir avec jus, porter à ébullition, fermer le couvercle	–	40	250	Réglage autom.	–	–	60 pièces	90 pièces
Roulades de chou	Voir roulades de bœuf	–	40	230	Réglage autom.	–	–	60 pièces	90 pièces
Steaks hachés	Faire cuire des deux cotés dans de la graisse chaude	15	–	–	220	–	–	60 pièces	90 pièces
Côtelettes	Voir steaks hachés	8–10	–	–	220	–	–	30 pièces	40 pièces
Escalopes	Voir steaks hachés	10–12	–	–	200	–	–	30 pièces	40 pièces
Rôti de bœuf	Faire rôtir la viande, remplir avec jus, faire la sauce, bouillir, fermer couvercle	–	80	230	Réglage autom.	–	–	60 kg	90 kg
Rôti de bœuf mariné	Voir rôti de bœuf, utiliser la marinade pour la sauce	–	60	250	Réglage autom.	–	–	60 kg	90 kg
Rôti de porc	Voir rôti de bœuf	–	50	230	Réglage autom.	–	–	60 kg	90 kg
Poule au pot	Blanchir les poulets, mettre dans l'eau froide, porter à ébullition, fermer le couvercle	–	60	130	Réglage autom.	–	–	20 pièces	30 pièces
Goulasch	saisir, ajouter ingrédients et sauce, porter à ébullition, fermer le couvercle	–	40	250	Réglage autom.	–	–	50 kg	75 kg

Divers

Aliment	Remarques	Temps de cuisson		Réglage température		Bac GN 1/1, perforé, 100 mm de profondeur		Quantité totale par charge	
		Sans pression env. min.	Avec pression env. min.	Commencer la cuisson °C	Finir la cuisson °C	241	341	241	341
Sauce Bolognaise	Saisir la viande hachée, ajouter ingrédients et sauce, porter à ébullition, fermer le couvercle	–	15	250	Réglage autom.	–	–	80 l	115 l
Sauce de base brune	Saisir l'os de veau, ajouter mirepoix, ingrédients, remplir avec jus, porter à ébullition, fermer le couvercle	–	90	230	Réglage autom.	–	–	80 l	115 l
Soupe d'oignons	Blondir les oignons, remplir avec fond, porter à ébullition, fermer couvercle	–	20	180	Réglage autom.	–	–	80 l	115 l
Soupe aux pois	Porter les pois avec tous les ingrédients et le bouillon à ébullition, fermer le couvercle	–	60	130	Réglage autom.	–	–	80 l	115 l
Filet de poisson pané	Remplir la poêle au maximum 4-6 cm avec de la graisse, préchauffer lentement	10–12	–	–	180	–	–	24 pièces	36 pièces

Nettoyage et entretien

- ⚠ Pour le nettoyage, l'appareil doit être mis hors service et suffisamment refroidi.
- ⚠ Rincer abondamment à l'eau potable les parties de l'appareil ou les accessoires étant en contact avec des aliments après les avoir nettoyés avec des produits de nettoyage.

Surfaces en acier inoxydable

- Nettoyer les parties métalliques avec des produits de nettoyage usuels pour acier inoxydable (voir aussi page 77).

Kettel outflow tap

Intended Use

The drain valve is only for commercial use to commercial kitchen and butcher cooking boilers with an operating pressure up to max. 0,5bar provided.

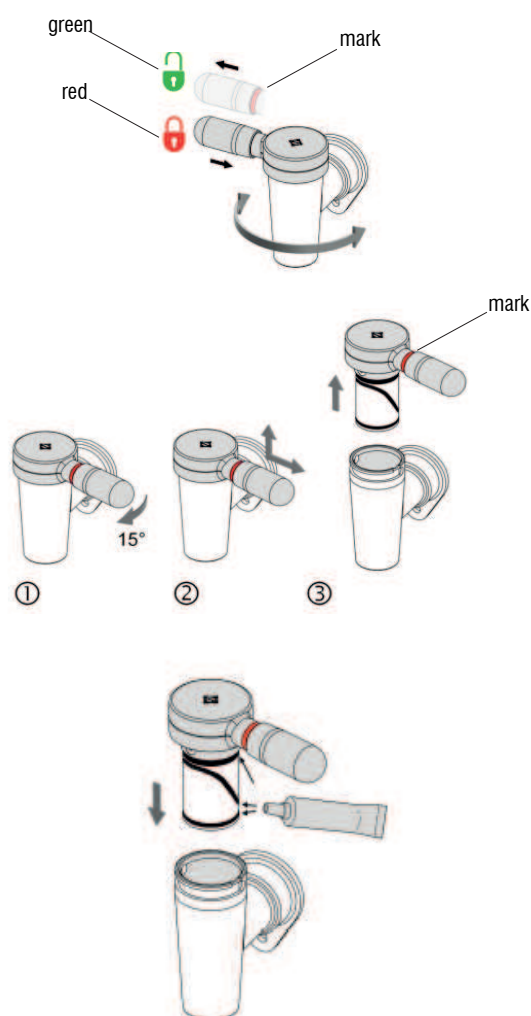
Function

The lever handle is in the closed position of the tap to the left side, transversely to the discharge direction and in the open state of the tap to the right. The red mark is visible. Against unintentional opening of the valve is provided with a Secure access. To release the handle to pull in the axial direction. With visible red marking the tap is unlocked and can be opened by rotation you the folding handle. The in „unlockedel outflow tap position“ visible red marking serves as a reminder of the „open position“ or as a warning that the valve is not closed.


Care instruction

After every cooking process the cocks must be cleaned. keep surfaces always clean stainless steel. remove layers of lime, fat, starch or protein regularly to avoid corrosion. We recommend cleaning with a sponge and commercial detergents. Rinse with plenty of water. do not use sharp, metal objects for cleaning. In particular, no knives or steel wool. No strong chloride or säurehaltigen Cleaner ver-contact. On the use of high-pressure systems should be avoided. The safety Kettel outflow tap, the piston and the O-rings are at:


- - each clesning.
- - after longer downtimes,
- - sluggishness of the piston necessarily regreased




Aide en cas de panne

 Les travaux de réparation devront être confiés exclusivement à des professionnels qualifiés.

Une inspection et un entretien réguliers évitent des pannes et sont nécessaires pour la sécurité. Les intervalles d'inspection et d'entretien dépendent de l'emploi de l'appareil. Renseignez-vous auprès du service après-vente de votre fournisseur ou demandez les renseignements actuels au service après-vente du fabricant.

 Contrôler régulièrement si le ventilateur de refroidissement fonctionne. Pour cela, contrôler la présence d'un flux d'air dans la zone du socle.

 Attention ! En cas de remplacement de fusible après un court-circuit, la manipulation libre des fusibles doit être contrôlée ! Après un court-circuit, les contacts pourraient être soudés.

Anomalie	Cause possible	Solution
Appareil sous tension mais ne chauffe pas. L'affichage «Appareil en marche» est allumé, l'affichage de montée en température ne s'allume pas.	a) Température prescrite trop basse. b) Durée supplémentaire de temporisation de démarrage activée.	a) Régler correctement la température prescrite. b) Désactiver le réglage du temps.
Mode rôtissage trop fort malgré le réglage automatique de température activé.	Température prescrite trop élevée.	Régler correctement la température prescrite.
Appareil sous tension mais ne chauffe pas ou seulement très lentement. L'affichage DEL «Appareil en marche» et l'affichage de montée en température sont allumés.	a) Fusible du client défectueux. b) Élément chauffant défectueux.	a) Vérifier le fusible, le cas échéant l'échanger. b) A l'aide de fusibles déconnecter l'appareil du réseau, appeler le service après-vente.
L'appareil ne se met pas en marche.	a) Fusible du client défectueux. b) Branchement au réseau interrompu.	a) Vérifier le fusible, le cas échéant l'échanger. b) Faire vérifier par un spécialiste, si l'appareil est branché sur le réseau électrique, rebrancher le cas échéant.
Lors de la mise sous tension de l'appareil les fusibles du client sont coupés à plusieurs reprises.	a) Fusibles incorrects. b) Appareil défectueux.	a) Faire vérifier les fusibles par un électricien. b) Débrancher l'appareil et contacter le service après-vente.
Sortie de vapeur d'eau au niveau de la purge du refroidissement de couvercle à la fin du processus de refroidissement.	Conduite d'évacuation du refroidissement de couvercle colmatée	Contrôler la conduite d'évacuation du refroidissement de couvercle (à droite sur le couvercle) et éliminer l'obstruction.
Sortir de vapeur d'eau au niveau de la purge du refroidissement de couvercle lors de la cuisson.	Vaporisation de l'eau de refroidissement résiduelle. Procédure normale.	
Affichage du message «F1» sur l'écran. L'affichage à DEL «Anomalie» est allumé.	Erreur de système.	Appeler le service après-vente.
Affichage du message «F2» sur l'écran. L'affichage à DEL «Anomalie» est allumé.	Anomalie de la sonde de température fond de la cuve.	Appeler le service après-vente.
Affichage du message «F3» sur l'écran. L'affichage à DEL «Anomalie» est allumé.	Anomalie de la sonde de température l'espace de cuisson.	Appeler le service après-vente.
Affichage du message «F10» sur l'écran. L'affichage à DEL «Anomalie» est allumé.	a) Vous avez appuyé sur deux touches à la fois pendant plus de 10 s. b) Touche coincée.	a) Appuyer sur les touches les unes après les autres. b) Décoincer la touche coincée en appuyant dessus à répétition. Sinon, contacter le service après-vente.
Affichage du message «Pdr».	Affichage normal après la coupure de l'appareil du réseau.	Confirmer la réception du message en actionnant la touche Marche / Arrêt.

Recommandations pour l'utilisation et l'entretien d'appareils en «Acier inoxydable» pour cuisines industrielles

Ce qu'il faut savoir sur «l'acier inoxydable»

D'ordinaire, les appareils pour cuisines industrielles sont fabriqués en acier inoxydable, le type de matériau étant identifié par les numéros suivants:

- 1.4016 ou 1.4511
= aciers chromés magnétisables
- 1.4301, 1.4401 et 1.4571
= aciers au nickel-chrome non magnétisables.

Les aciers chromés possèdent de bonnes propriétés de conduction thermique. Ils ont peu tendance à se déformer sous l'effet de la chaleur.

De leur côté, les aciers au nickel-chrome possèdent de bonnes propriétés anticorrosion.

La résistance à la corrosion des aciers inoxydables repose sur une couche passive qui se forme à la surface du métal, en présence d'oxygène. L'oxygène contenu dans l'air suffit à la formation de cette couche passive, en sorte que les dommages subis à la suite d'actions mécaniques peuvent se résorber tout seuls. La couche passive se forme / se reconstitue plus rapidement lorsque l'acier entre en contact avec une eau courante contenant de l'oxygène. Les acides oxydants (acide nitrique, acide oxalique) augmentent encore davantage l'effet en question. On emploie ces acides lorsque l'acier a été soumis à une agression chimique importante et a, de ce fait, perdu la presque totalité de sa couche passive.

La couche passive peut être chimiquement endommagée ou détruite par des oxydo-réducteurs (produits consommant de l'oxygène) lorsque ceux-ci sont concentrés ou qu'ils entrent en contact sous haute température avec l'acier. Parmi ces agents, on trouve par ex.:

- les substances salées et soufrées
- les chlorures (sels)
- les concentrés de condiments tels que moutarde, essence de vinaigre, cubes d'épices, solutions contenant du sel de cuisine etc.

D'autres dommages peuvent être provoqués par:

- la rouille étrangère (provenant d'autres éléments de construction, des ustensiles ou de la rouille volante p.ex.)
- des particules de fer (poussière de ponçage p.ex.)
- contact avec des métaux non-ferreux (formation d'éléments chimiques)
- déficit en oxygène (absence de ventilation, eau à faible teneur en oxygène, par exemple).

Principes de base pour l'utilisation d'appareils en «acier inoxydable»

☞ Veillez à maintenir constamment propre et aérée la surface des appareils en acier inoxydable. Lorsque l'appareil n'est pas en service, maintenez la porte de ce dernier ouverte afin d'assurer une bonne ventilation.

☞ Éliminez régulièrement par nettoyage les couches de calcaire, de graisse, d'amidon et d'albumen. Sous ces couches, l'absence d'air entraîne un phénomène de corrosion. N'utilisez pas de produits détergents contenant du chlore ou des substances décolorantes.

Si le fabricant édicte des recommandations particulières de nettoyage pour l'appareil à nettoyer, celles-ci sont donc à respecter, ainsi que les produits et les méthodes recommandés.

Si aucune recommandation particulière de nettoyage n'est donnée, il faudra en tous les cas utiliser des détergents pauvres en chlorures (p.ex. Pril Supra).


Après chaque opération de nettoyage, retirer tous les restes de produits d'entretien en rinçant abondamment à l'eau fraîche. La surface doit ensuite être essuyée minutieusement.

☞ Les parties en acier inoxydable ne doivent pas être maintenues trop longtemps en contact avec des acides concentrés, condiments, sels, etc. Les vapeurs acides libérées par les produits d'entretien pour surfaces carrelées ont également un effet corrosif sur «l'acier inoxydable».

☞ Pour les marmites et les fours combinés, il n'est pas recommandé de remplir l'espace de cuisson exclusivement avec des aliments à forte teneur en sel. Il est préférable d'utiliser des aliments de nature diverse, par exemple des mets gras ou des légumes acides.


☞ Évitez d'endommager la surface de l'acier inoxydable, en particulier avec des métaux autres que de l'inox. Les restes de métaux étrangers provoquent la formation de minuscules éléments chimiques qui peuvent déclencher la corrosion. Dans tous les cas, évitez le contact fer-acier, qui entraîne l'apparition de rouille étrangère. Lorsque l'inox entre en contact avec du fer (laine d'acier, copeaux provenant des conduites, eau ferrugineuse), ceci peut entraîner une corrosion progressive.

On peut éliminer la rouille récente avec des produits abrasifs doux ou de la toile émeri fine. Les emplacements rouillés plus en profondeur peuvent être nettoyés avec une solution chaude d'acide oxalique à 2-3%. La rouille qui résiste à la solution d'acide oxalique peut être éliminée avec une solution à 10% d'acide nitrique:

 Attention! Ces opérations ne doivent être entreprises que par du personnel ayant été formé à ces techniques et conformément aux prescriptions légales en vigueur!

Instructions d'installation

Consignes de sécurité

- L'installation électrique ainsi que le branchement doivent être confiés exclusivement à un électricien agréé par le service de distribution d'électricité. Les réglementations légales reconnues (VDE pour l'Allemagne, ÖVE pour l'Autriche, SEV pour la Suisse, etc.), ainsi que les conditions de raccordement du fournisseur local d'électricité doivent être scrupuleusement respectées.
- Le client est tenu de prévoir un dispositif de coupure sur tous les pôles, p.ex. disjoncteur à coupure en charge présentant un écartement des contacts d'au moins 3 mm, par lequel l'appareil peut être déconnecté du réseau en cas de travaux de réparation et d'installation.
- N'utiliser l'appareil qu'avec les contacteurs de couplage prescrits (contacteur fonctionnel et contacteur de sécurité). Respecter le schéma de câblage. Comparer le numéro du schéma de câblage se trouvant sur la plaque signalétique de l'appareil avec celui du schéma de câblage.
- Branchement possible sur un système de compensation de potentiel. Effectuer le branchement selon VDE 0100 T 410 ou selon les prescriptions locales.
- La nature du courant et la tension du réseau doivent correspondre aux valeurs indiquées sur la plaque signalétique.
- Respecter le schéma de câblage! Comparer le numéro du schéma de câblage se trouvant sur la plaque signalétique de l'appareil avec celui du schéma de câblage.
- 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.
- 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 gauche  de l'appareil!
- Le branchement au réseau doit être réalisé avec au moins un câble de type NYM ou H07RN-F.
- L'appareil est conçu pour une installation fixe, un branchement à l'aide d'une prise est interdit.
- La conduite de raccordement à travers l'appareil doit être enrobée et ce, à partir du vissage jusqu'à l'arrivée dans la boîte de raccordement!
- Plage de pression admissible pour les raccordements d'eau potable: 50 – 1000 kPa (0,5 – 10 bar).
- Plage de pression admissible pour le branchement d'eau douce: 50 – 1000 kPa (0,5 – 10 bar); au maximum jusqu'à 2° dH.
- La pose des installations d'aération de la pièce doit être confiée exclusivement à des professionnels compétents.
- En cas d'installation d'un appareil isolé, celui-ci doit en outre disposer d'une fixation supplémentaire à un mur ou un support similaire. Ceci est nécessaire pour assurer une stabilité et une assise suffisante de l'appareil.

La Directive européenne équipements sous pression

classe ces appareils dans la catégorie II, pour laquelle ni un examen avant la mise en service, ni un examen répété, ni un examen dans des cas particuliers ne sont prescrits. De plus, la permission des autorités compétentes n'est pas nécessaire en ce qui concerne l'installation et la mise en service de ces appareils. Un certificat concernant le contrôle du réservoir à pression peut être mis à disposition sur demande.


Transport

-  Ne pas soulever ni déplacer l'appareil en le saisissant par la plaque supérieure ou les rebords latéraux. Ne saisir l'appareil que par le bas à l'avant ou à l'arrière.

Installation

Dispositions à la charge du client

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.


-  N'utiliser l'appareil qu'avec les contacteurs de couplage prescrits (contacteur fonctionnel et contacteur de sécurité). Respecter le schéma de câblage! Comparer le numéro du schéma de câblage se trouvant sur la plaque signalétique de l'appareil avec celui du schéma de câblage.

Plage de pression admissible pour les raccordements d'eau potable: 50 – 1000 kPa (0,5 – 10 bar).

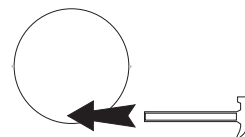
Plage de pression admissible pour le branchement d'eau douce: 50 – 1000 kPa (0,5 – 10 bar); au maximum jusqu'à 2° dH.

Les branchements peuvent s'effectuer

- par en bas, c'est-à-dire par le fond de l'appareil
- ou bien par l'arrière.


-  Les raccordements par l'arrière ne peuvent être effectués que lorsque le raccordement vient d'un local d'installation fermé!

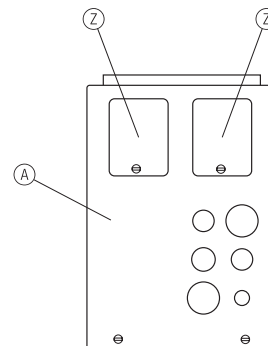
Des emplacements circulaires sont prévus sur la paroi arrière pour ce type de raccordement. Enfoncer la plaque ronde avec un manche de marteau et ensuite, avec une pince, tordre la plaque jusqu'à ce que la plaque ronde se détache.






Pour le branchement par le fond, il existe deux couvercles dans la plaque de recouvrement. Dévisser les vis et enlever le couvercle. Lors d'un branchement par l'arrière, les tuyaux d'installation ne doivent pas dépasser à l'intérieur de l'appareil. Lors du branchement par le bas, la longueur de tube doit être de 50 mm au-dessus de la surface d'installation.

Installation sur pieds

Retirer les deux couvercles  de la plaque de recouvrement . Dévisser les vis par en-dessous et retirer les couvercles. Sur les lieux d'installation, orienter l'appareil horizontalement à l'aide des pieds réglables en hauteur. A cet effet, tourner les patins des pieds. Utiliser un niveau à bulle posé sur le panneau supérieur de l'appareil pour contrôler toutes les faces.



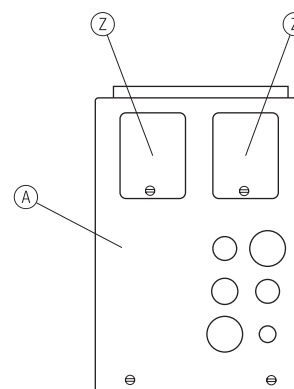
-  Ne retirer que les couvercles . Lors de l'installation sur pieds, ne pas retirer la plaque de recouvrement !

Installation sur un socle prévu par le client

Enlever la plaque de recouvrement (A) : dévisser les vis par en-dessous et retirer la plaque.

Dévisser les pieds.

Les dimensions du socle doivent correspondre aux valeurs indiquées dans la documentation de l'appareil, le plan de montage ou le prospectus. Lors d'un déplacement dans d'autres cuisines, demandez-les au fournisseur ou au fabricant.



Installation en groupes ou blocs

Lors d'une installation en groupes ou blocs, les appareils doivent être reliés les uns aux autres par des éléments de fixation appropriés. Cela est pour raisons hygiéniques. Respecter les indications dans la documentation, le prospectus ou le plan de montage. Lors d'une installation dans des cuisines de marques différentes, référez-vous aux accessoires mentionnés dans les prospectus du fabricant.

Branchement

Permettre l'accès au compartiment de raccordement, déposer les panneaux

Enlever le panneau de façade (E) :

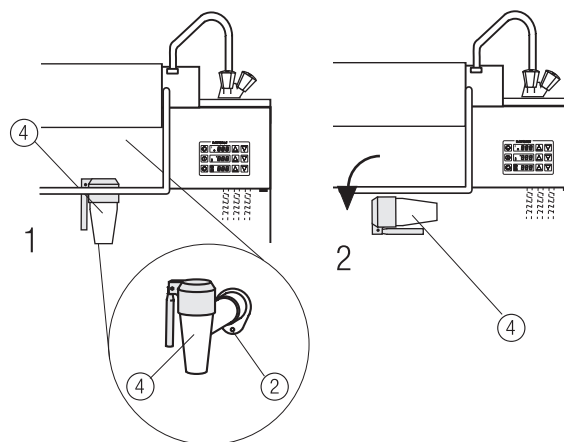
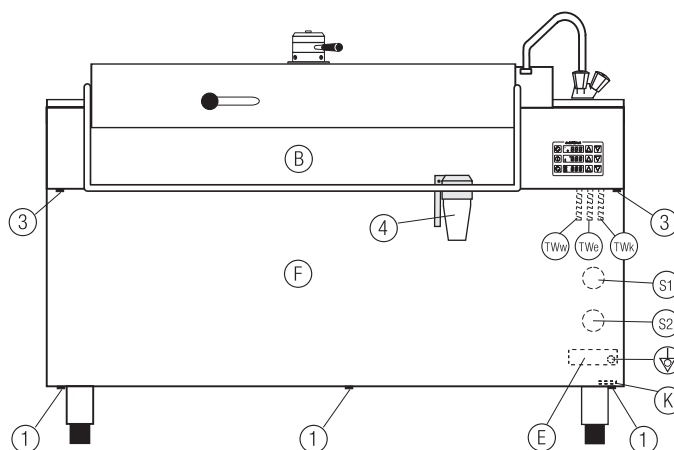
Pour une installation, la boîte de raccordement doit être accessible. Pour cela, enlever seulement le panneau de façade (E).

- Dévisser les vis (1) et retirer la tôle vers le bas.

Enlever le panneau de commande (B) (uniquement pour les réparations)

Selon la réparation à effectuer, le panneau de commande (B) doit éventuellement être retiré. Le panneau de façade (E) doit pour cela être déjà retiré.

- Desserrer la vis (2) et tourner le robinet de vidange de 90°.
- Dévisser les vis (3) et retirer le panneau vers le bas.



Raccordement à l'alimentation d'eau / raccordement à l'eau de vidange

Plage de pression admissible pour les raccordements d'eau potable: 50 – 1000 kPa (0,5 – 10 bar).

Robinet col de cygne :

- Tuyau pour eau froide: G 3/4" (DN 20), indiqué en bleu.
- Tuyau pour eau chaude: G 3/4" (DN 20), indiqué en rouge.

Refroidissement de couvercle :

- Tuyau pour eau douce: G 1/2" (DN 15), indiqué en bleu.
- Tuyau pour eau de vidange: G 1/2" (DN 15), indiqué en jaune.

⚠ 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 (E)!

Caractéristiques techniques

Dimensions des appareils

Modèle	FEP 241	FEP 341
Largeur	1000	1300
Profondeur	850	
Hauteur du corps	750	

* Sans pieds jusqu'au plan de travail.

Tous les appareils sont équipés en série de pieds réglables en hauteur, de 150 mm de haut, en plastique (± 25 mm).

A prévoir par le client:

Contacteurs	Contacteurs intégrés
Conduites de charge	1
Conduites de commande	–
Signalisation côté client	2 x 1,5 mm ² *
Système d'optimisation d'énergie	6 x 1,5 mm ² *

* sans PE

Modèle	FEP 241	FEP 341
Approbation		
Marques de contrôle	CE	
Protection contre les projections d'eau	IPX5	

Caractéristiques relatives à l'utilisation		
Dimensions de la cuve L x P x H	700 x 550 x 300 mm	1000 x 550 x 300 mm
Surface de cuisson	0,39 m ²	0,55 m ²
Contenance utile avec bordure de cuisson de 4 cm	100 l	143 l
Contenance maximale	115 l	165 l
Volume chambre de pression	130 l	188 l
Plage de réglage du thermostat	50 – 300 °C	

Branchements			
Système électrique:	Circuit 1 (niveau mijotage):	5,4 kW	10,8 kW
	Circuit 2 (puissance suppl. feu vif):	10,8 kW	10,8 kW
	Consommation nominale totale (incl. commande):	16,3 kW	21,7 kW
	Dont moteur	0,12 kW	0,12 kW
	Circuit 1 (niveau mijotage):	400 V 3N 50Hz 7,8 A	400 V 3N 50Hz 15,7 A
	Circuit 2 (puissance suppl. feu vif):	400 V 3N 50Hz 15,7 A	400 V 3N 50Hz 15,7 A
	Branchement	400 V 3N 50Hz 25 A	400 V 3N 50Hz 32 A / 35 A
	Bornes de raccordement (VAR 438):	16 mm ²	16 mm ²
Eau:	Froide	Filetage intérieur G 3/4" (DN 20); 50 – 1000 kPa	
	Chaude	Filetage intérieur G 1/2" (DN 15); 50 – 1000 kPa	
	Eau douce (max. 2° dH).	Filetage intérieur G 1/2" (DN 15); 50 – 1000 kPa	
	Eau de vidange	Filetage intérieur G 1/2" (DN 15)	

Caractéristiques techniques supplémentaires			
Poids de l'appareil, emballage compris	320 kg	400 kg	
Chaleur perdue (VDI 2052)	total	10,14 kW	15,17 kW
	sensible	5,35 kW	8,01 kW
	latent	4,79 kW	7,16 kW
émission de vapeur	7,06 kg/h	10,56 kg/h	

Gerät



Ihr Partner

