

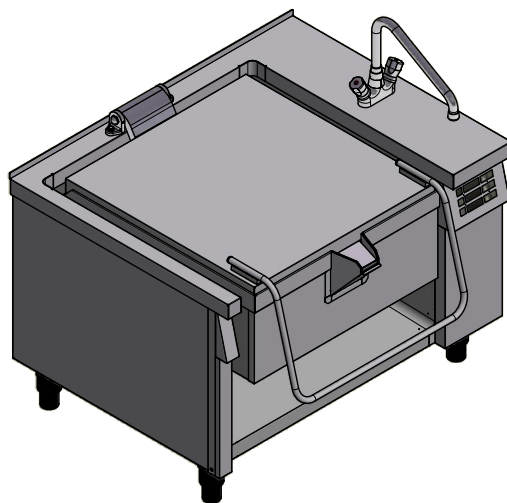
Betriebs- und Installationsanleitung

Operating and Installation Instructions
Notice d'utilisation et d'installation
Gebruiks- en installatiehandleiding

Variante 301

FEP 610
KCF 0033

FEP 910
KCF 0034



K-Line

Abb.: FEP 610 VAR 479



Hinweis zum vorliegenden Dokument

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

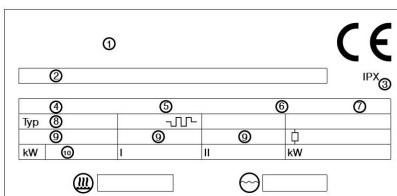
Originalbetriebsanleitung erhältlich in den Sprachen DE, EN, FR

☞ 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.

Inhaltsverzeichnis

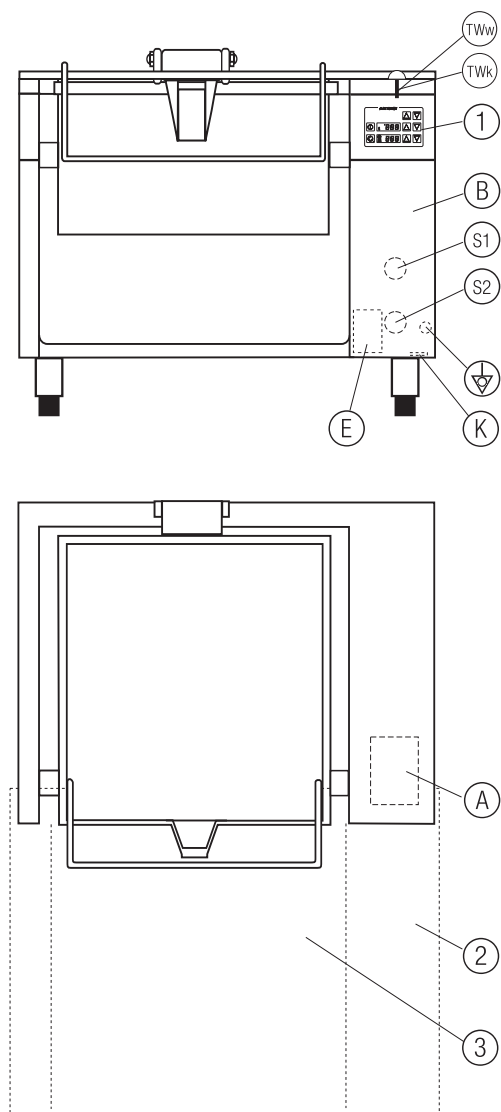
Das Gerät im Überblick	4
Betriebsanleitung	5
Sicherheitshinweise für Bedienung, Reinigung und Reparatur	5
Bedeutung der Tasten und Anzeigen	5
Bedienung	7
Vorteile des Duplex-Antihaf-Boden	11
Vorbereitung der Bratfläche	11
Reinigung und Pflege	14
Hilfe bei Störungen	15
Empfehlungen für die Behandlung von Großküchengeräten aus „Edelstahl rostfrei“	16
Installationsanleitung	17
Sicherheitshinweise	17
Transport	17
Aufstellen	17
Technische Daten	20
The appliance at a glance.	21
Operating instructions	22
Safety instructions for operation, cleaning and repairs	22
Meaning of the buttons and displays	22
Operation	24
Advantages of the duplex non-stick base	28
Preparing the fryer	28
Cooking methods	28
Cleaning and care of the appliance	31
Help in case of faults	32
Recommendations for caring for large-scale kitchen appliances made of “non-rust stainless steel”	33
Installation instructions.	34
Safety instructions	34
Transport	34
Installation	34
Technical data	37
Aperçu général de l'appareil	38
Instructions de service	39
Consignes de sécurité concernant l'utilisation, le nettoyage et la réparation.	39

Fonction des touches et affichages	39
Utilisation	41
Atouts du fond Duplex-Antiadhésif	45
Préparation de la surface de rôtissage	45
Méthodes de cuisson	45
Nettoyage et entretien	48
Aide en cas de panne	49
Recommandations pour l'utilisation et l'entretien d'appareils en «Acier inoxydable» pour cuisines industrielles	50
Instructions d'installation	51
Consignes de sécurité	51
Transport	51
Installation	51
Caractéristiques techniques	54
Anhang / Appendix / Supplément	55
Kurzsatzteilliste	55
Schaltpläne / Wiring diagrams / Schémas de câblage	56



	Ⓓ	ⒼⒷ	Ⓕ Ⓑ
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	Registered CE-Type	Type CE enregistré
⑨	Nennspannung	Rated current	Courant nominal
⏏	Steuerspannung	Control voltage	Tension de commande
⑩	Nennleistung	Rated connected load	Puissance nominale

Das Gerät im Überblick



Bedienung:

- ① Bedienfeld
- ② Arbeitsbereich
- ③ Gefahrenbereich beim Kippvorgang innerhalb des Arbeitsbereiches

Installation

- Ⓣ_w Anschlussstutzen Trinkwasser (warm) (nur bei Verwendung von ZUB 960, 961 oder ZUB F46)
- Ⓣ_w Anschlussstutzen Trinkwasser (kalt) (nur bei Verwendung von ZUB F46)
- ⓑ Frontblende
- ⓐ Abdeckplatte
- ⓔ Elektro-Anschlussklemmen*
- Ⓚ Kabeleinführung*
- Ⓢ₁ Rückwandöffnung für Wasser (nur für ZUB 960 und ZUB 961)**
- Ⓢ₂ Rückwandöffnung für Elektroleitung**
- ⓐ Abdeckplatte für Anschluss von unten
- Ⓣ Potentialausgleich

* Erreichbar nach Abnahme von Blende ⓑ

** Nur bei Anschluss durch die Rückwand

Sonderzubehör gegen Mehrpreis

- ZUB 960 Schlauchbrause für Trinkwasser
- ZUB 961 Schwenkventil für Trinkwasser
- ZUB F46 Schwenk-Mischbatterieventil für Trinkwasser


Betriebsanleitung

Sicherheitshinweise für Bedienung, Reinigung und Reparatur

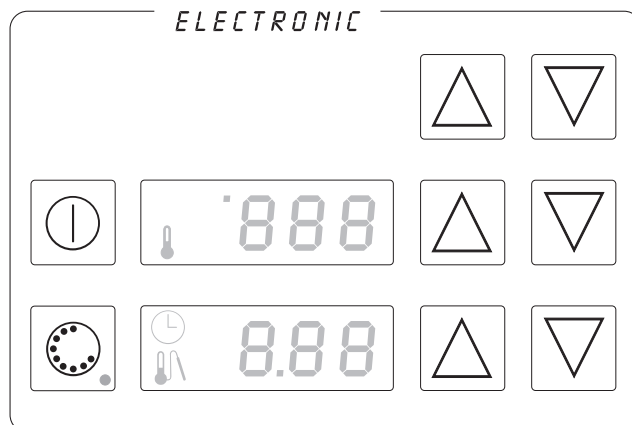
⚠ Das Gerät dient zur gewerblichen Zubereitung von Speisen. Bedienung und Reinigung nur durch eingewiesenes Personal. Wartung und Reparatur darf nur durch qualifiziertes Fachpersonal durchgeführt werden.

⚠ 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 Kippbratpfanne darf nicht als Friteuse benutzt werden!
- Vorsicht! Heiße flüssige Lebensmittel können spritzen. Persönliche Schutzausrüstung gemäß gesetzlich anerkannter Vorschriften verwenden. Zum Umgang mit heißen Lebensmitteln Unfallverhütungsvorschriften beachten!
- 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!
- Während des Kippvorgangs wird der Teil des Arbeitsbereiches vor dem Gerät zum Gefahrenbereich. Während des Kippvorgangs nicht im genannten Gefahrenbereich direkt vor dem Kessel aufhalten. (Siehe Geräteübersicht Seite 6)
- 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.
- „Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt“. (EN 60335)
- „Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.“ (EN 60335)
- Die gesetzlich anerkannten Vorschriften zum Arbeitsschutz sowie zur Unfallverhütung sind zu beachten. Die Fußböden der Räume müssen z.B. tragfähig, trittsicher und rutschhemmend sein.

Bedeutung der Tasten und Anzeigen




 **888** 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.

Tiegeltemperatur

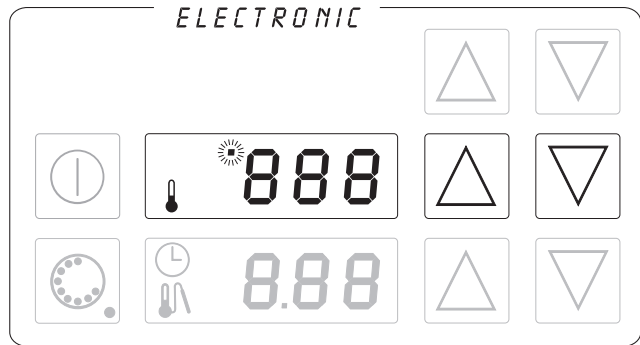
 LED-Display: Ist- / Soll-Temperatur des Tiegels in °C

  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

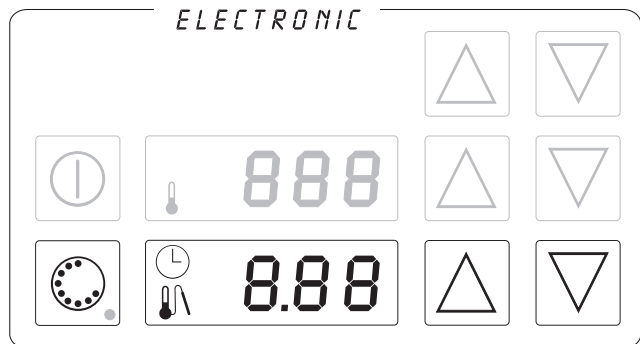
  Wechsel Ist- / Sollwert; Einstellen Sollwert

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



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

 LED-Anzeige: keine Funktion

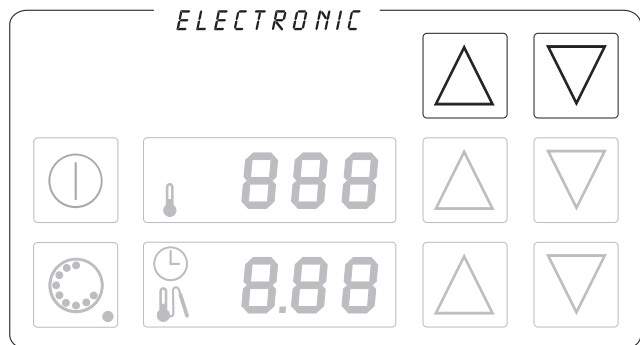
(Erweiterungsebene)



Motorische Kippung

  Schnaupe heben / senken

(Zusatzebene)



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.

Die Aufheizanzeige leuchtet.

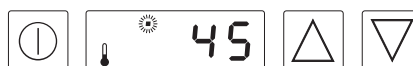


Temperatur einstellen

Die Soll-Temperatur blinkt nicht.

 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.

Gerät ausschalten / Garvorgang beenden

 drücken.


Der Garvorgang wird beendet und das Gerät abgeschaltet.

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.



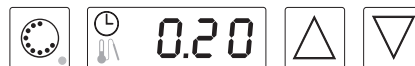
Prozesszeit wählen

 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.

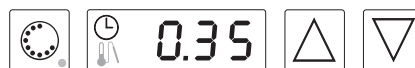
Das LED-Display zeigt die verbleibende Prozesszeit blinkend an.

 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.



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 wird angezeigt.


 kurz drücken startet den Garvorgang mit der zuvor verwendeten Prozesszeit erneut.

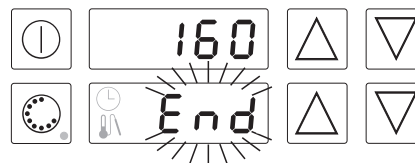
 3 Sekunden drücken quittiert das Ende des Garvorganges. Das Gerät heizt bis zur eingestellten Soll-Temperatur auf.

Prozesszeit vorzeitig beenden

 3 Sekunden drücken.

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

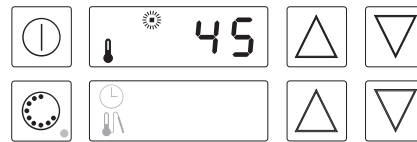
 Der Garvorgang wird mit der eingestellten Tiegeltemperatur fortgesetzt.



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.

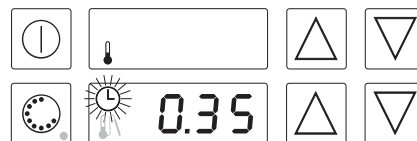
- drücken verlängert die Startzeit-Vorwahl.

- drücken verkürzt die Startzeit-Vorwahl.



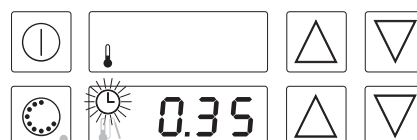
Erfolgt innerhalb von 5 Sekunden keine weitere Einstellung, wird die geänderte Startzeit-Vorwahl übernommen.

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 kurzes Drücken auf die - oder -Taste kontrolliert werden.

Prozesszeit:

Die Prozesszeit wird durch einmaligen Druck auf die Wahl-taste 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.


Motorische Kippung

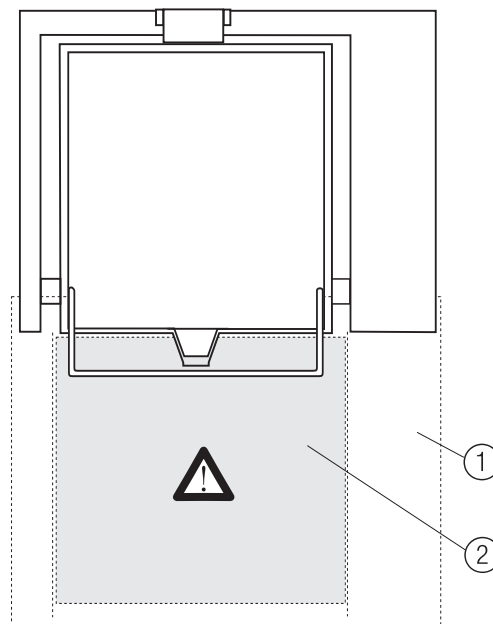
 Vor Betätigen der motorischen Kippung muss der Deckel geöffnet werden.



 Achtung! Während des Kippvorgangs wird der Teil des Arbeitsbereiches vor dem Gerät zum Gefahrenbereich. Während des Kippvorgangs nicht im genannten Gefahrenbereich direkt vor dem Gerät aufhalten.

- ① Arbeitsbereich vor dem Gerät
- ② Gefahrenbereich innerhalb des Arbeitsbereiches beim Kippvorgang (direkt vor dem Gerät).

 Die Fläche ② ist nur während des Kippvorgangs ein Gefahrenbereich. Während des Garvorgangs gehört die Fläche ② zum Arbeitsbereich des Gerätes.

 Vor Betätigen der motorischen Kippung muß der Tiegeldeckel geöffnet werden.



 kurz drücken, sofern LED-Anzeige  nicht leuchtet.




 drücken hebt die Schnaupe.

 drücken senkt die Schnaupe.



Beim Loslassen der Tasten verbleibt der Tiegel in der gegenwärtigen Position.

 Die Kippung verfügt über eine automatische Endabschaltung.

 Die Beheizung wird während des Kippvorgangs automatisch abgeschaltet.

Die Kippung funktioniert auch bei abgeschaltetem Gerät.

Küchenpraktische Hinweise

Vorteile des Duplex-Antihaft-Boden

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

- Kürzere Aufheizzeit
- Schnellerer Wärmenachschub
- Exaktere Temperaturführung während des Garvorgangs
- Beste Bräunungsergebnisse bis in die Randbereiche
- Die Oberfläche ist gegen Kratzer unempfindlich

Durch die gute Wärmeleitung beträgt die Aufheizzeit nur noch 4-5 Min., um eine Brattemperatur von 200 – 250 °C zu erreichen. Längere Aufheizzeiten, um den Tiegel wie bei Gusstiegeln zu überhitzen, sind weder erforderlich noch ratsam, da das Bratfett sonst leicht verbrennen kann. Der Duplex-Antihaft-Boden ist thermisch so belastbar, dass auch ein heißer Tiegel mit kaltem Wasser abgeschreckt werden kann, ohne das das Material darunter leidet.

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

Vorbereitung der Bratfläche

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

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

Garmethoden

Braten (rotis)

Temperatur 130 – 250 °C

Gebraten wird in der Pfanne mit geöffnetem Deckel.

Das gewürzte Fleisch in das heiße Fett hineinlegen. Die Hitze wird nach der Größe und der Art des Fleisches reguliert.

Dunkles Fleisch wird zunächst bei starker Hitze angebraten, um die Poren zu schließen. Anschließend erfolgt bei etwas gedrosselter Hitze der Garprozess.

Bei weißem Fleisch muss der Gar- und Bräunungsprozess gleichzeitig erfolgen.

Während des Bratens ist das Fleisch mehrfach mit Fett zu übergießen. Wasser darf nicht hinzugegeben werden.

Geeignet für:

Große Fleischstücke von: Fisch, Geflügel, Rind, Kalb, Schwein, Hammel oder Wild, oder z.B. folgende Gemüse: Kartoffeln, Zwiebeln, Zucchini, Auberginen oder Knollensellerie.

Schmoren (braisière)

Temperatur 150 – 180 °C

Schmoren von Fleisch:

Geschmort wird in der Pfanne mit geschlossenem Deckel.

Die Fleischstücke werden bei hoher Fettemperatur von allen Seiten angebraten. Dadurch bildet sich an der Oberfläche eine Kruste und die geschmacklich erwünschten Röststoffe.

Anschließend die Fleischstücke aus der Pfanne nehmen und das Röstgemüse (Mire poix) anrösten. Eventuell leicht mit Mehl stäuben und mit Fond oder Sauce aufgießen.

Das Fleisch in den Saucenansatz geben und mit geschlossenem Deckel gar werden lassen.

Geeignet für:

Größere Fleischstücke von: Rind, Kalb, Schwein, Hammel oder Wild.

Schmoren von Gemüse:

Je nach Gemüseart wird es zunächst angekocht oder blanchiert. Anschließend wird es in Schinken- oder Speckscheiben gedreht oder auf Zwiebeln in der Pfanne gesetzt.

Mit Fond aufgießen und garschmoren lassen.

Geeignet für:

Chicoree, Steinpilze, Kartoffeln, gefülltes Gemüse und anderes mehr.

Kurzbraten (sautieren)

Temperatur 160 – 240 °C

Die aus dem Französischen stammende Bezeichnung sautieren entspricht den deutschen Bezeichnungen braten oder rösten und ist eine Ableitung von dem Wort sauter. Die Bratkasserolle wird als Sautoir bezeichnet. Das Braten im Sautoir hat den Vorteil, dass der Bratensatz stets verwendet wird, d.h. deglaciert werden kann. Dadurch erhält man einen feinen, dem Gericht entsprechenden Bratensaft.

In der Regel handelt es sich dabei um Pfannengerichte, die nur auf Bestellung und direkt aus der Pfanne angerichtet und serviert werden. Daher werden sie auch „à la minute“ oder „Minuten-Gerichte“ genannt. Für die Zubereitung eignen sich nur gute und zarte Fleischstückchen, die stets klein oder in Portionsstücke zu schneiden sind.

Das Fleisch wird in heißem Fett schnell angeröstet und fertiggebraten. Starker Hitzeabfall ist auf jeden Fall zu vermeiden, da die Fleischstücke sonst Wasser ziehen und anfangen zu kochen. Auch darf das Fleisch bei gebundenen à-la-minute-Gerichten nicht mehr in der Sauce kochen.

Geeignet für:

Kleine Fleischstücke, z.B. Steaks, Koteletts, Medaillons, Schnitzel (naturell), Geflügelteile, Fische, Geschnetzeltes und Gemüse.

Backen im Fettbad


Temperatur 120 – 150 °C

Das Backgut wird in heißem und schwimmenden Fett naturell oder in einer Umhüllung zu einer raschen Verkrustung gebracht. Die Umhüllung kann z.B. aus Mehl und Ei oder Paniermehl oder Backteig bestehen.

Gemüse kann z.B. roh, blanchiert oder gargekocht herausgebacken werden.

Geeignet für:

Fische, Fleisch (Fondue), Geflügel, Gemüse, Kartoffeln, Beignets.

 Die Kippbratpfanne darf nicht als Friteuse benutzt werden!

Braundünsten (poëlieren)

Temperatur 120 – 150 °C

Braundünsten muss stets bei mäßiger Hitze vor sich gehen. Es wird keine Flüssigkeit hinzugefügt. Das Fleisch gart nur in der anfangs zugegebenen Butter und dem während des Garvorgangs aus dem Fleisch austretenden Saft.

Nach kurzem Anbraten wird die Pfanne gut verschlossen.

Das Fleisch gart im eigenen Saft. Aus dem Saucenfond erhält man am Ende der Garzeit ein richtiges Konzentrat.

Geeignet für:

Geflügel und zarte Schlachtfleischanteile, z.B. kleine Fleischstücke aus der Nuß oder Fricandeau vom Schwein oder Kalb.

Dünsten (étuver)

Temperatur 110 – 130 °C

Garen mit wenig Flüssigkeit bei geschlossenem Deckel. Als Flüssigkeit dient der eigene Saft oder etwas helle Brühe.

Das Fleisch darf beim Dünsten nicht bräunen. Deswegen verwendet man etwas Butter als Hilfsmittel.

Geeignet für:

Fische, Kalb- und Schweinefleisch, Gemüse und anderes mehr.

Abbrühen oder Überbrühen (blanchieren)

Temperatur 100 °C

Blanchieren ist das kurzzeitige Erhitzen roher Nahrungsmittel in Dampf, Wasser oder Fettbad.

Bei Gemüse wird es gerne angewandt, um einen strengen und bitteren Geschmack zu nehmen.

Bei Fleisch werden Schmutzpartikel und Eiweißstoffe entzogen. Nach dem Abschütten und Abwaschen kann aus dem Fleisch, mit hellem Fond oder Wasser aufgesetzt, eine klare kräftige Suppe gekocht werden.

Geeignet für:

Rindfleisch, Kalbskopf und Milcher, Kalbs-Blanquette, Suppenhühner, Innereien, Chicoree, Sellerie, Artischocken, Weißkohl, Kartoffeln, Maronen und andere mehr.

Garziehen (pochieren)

Temperatur 70 – 90 °C

Garziehen ist ein langsames Garen in Flüssigkeit, die das Gargut ganz oder teilweise bedeckt. Die Gartemperatur bleibt dabei jedoch unterhalb des Siedepunktes. Das Wasser darf auf keinen Fall ins Wallen kommen. Diese Garungsart eignet sich für Suppen und helle Ragouts.

Geeignet für:

Rindfleisch, Hühner, Kalbfleisch, Fische.

Kochen (bouillir)

Temperatur 100 °C

Garen in soviel wallender Flüssigkeit, dass das Gargut bedeckt ist. Die Nährstoffe, Mineralien und Vitamine werden beim Kochen sehr stark ausgelaugt. Dafür erhält man durch Beigabe verschiedener Gewürze einen starken Fond.

Geeignet für:

Rind, Kalb, Lamm, Geflügel, Gemüse, Hülsenfrüchte, Teigwaren und anderes mehr.

Dämpfen (en vapeur)

Temperatur 100 °C

Garen in Wasserdampf bei geschlossenem Deckel.

Das Gargut sollte mit dem Dämpfwasser nicht in Berührung kommen und deshalb auf einem Siebeinsatz liegen.

Dämpfen ist eine schonende Zubereitungsart für alle Nahrungsmittel.

Geeignet für:

Gemüse, Kartoffeln, Geflügel, Fisch und alle feinfaserigen Fleischstücke.

Anwendungsbeispiele


Gargut	Praktische Hinweise	Temperatur	Zeit	Gesamtmenge pro Charge		
				FEP 610	FEP 910	FEP 130
Schweinekoteletts natur	ca. 160 g / Stk.	220 °C	2 x 3 min.	20 Stk.	28 Stk.	40 Stk.
Schweineschnitzel paniert	ca. 160 g / Stk.	190 °C	2 x 5 min.	20 Stk.	28 Stk.	40 Stk.
Fischfilets paniert	ca. 150 g / Stk.	190 °C	2 x 5 min.	24 Stk.	32 Stk.	48 Stk.
Putenschnitzel paniert	ca. 120 g / Stk.	190 °C	2 x 5 min.	24 Stk.	32 Stk.	48 Stk.
Bratwürste gebrüht	ca. 100 g / Stk.	180 °C	2 x 5 min.	45 Stk.	60 Stk.	90 Stk.
Hacksteaks (Hamburger TK)	ca. 130 g / Stk.	220 °C	2 x 3 min.	36 Stk.	48 Stk.	72 Stk.
Rinderbraten	gleichmäßige Stücke á ca. 2,0 kg erst anbraten, dann auffüllen und schmoren	250 – 270 °C 120 °C	ca. 10 min. ca. 170 min.	16 kg	25 kg	32 kg
Schweinebraten	gleichmäßige Stücke á ca. 2,0 kg erst anbraten, dann auffüllen und schmoren	250 – 270 °C 120 °C	ca. 10 min. ca. 110 min.	16 kg	25 kg	32 kg
Rinderrouladen	180 g / Stk. erst anbraten, dann auffüllen und schmoren	250 – 270 °C 120 °C	ca. 10 min. ca. 90 min.	32 Stk.	48 Stk.	64 Stk.
Rindergoulasch	erst anbraten, ablöschen dann auffüllen und schmoren (sonstige Zutaten nach Bedarf)	250 – 270 °C 120 °C	30 min. 70 min.	12 kg	16 kg	24 kg
Sc. Bolognese	erst anbraten, ablöschen dann auffüllen und schmoren (sonstige Zutaten nach Bedarf)	250 – 270 °C 120 °C	20 min. 40 min.	12 kg	16 kg	24 kg
Ratatouille	Convenience oder frische Zutaten je nach Bedarf	210 °C	45 min.	15 kg	20 kg	30 kg
Braune Grundsauce	Knochen, Mire Poix und sonstige Zutaten nach Bedarf anbraten, ablöschen und anschließend auffüllen	250 °C 120 °C	30 min. ca. 180 min.	ca. 50 Ltr.	ca. 80 Ltr.	ca. 100 Ltr.
Bratkartoffeln	gegarte oder rohe Kartoffeln verwenden	220 °C	15 min.	12 kg	16 kg	24 kg
Spiegeleier	nur ca. 3 Min. vorheizen	160 °C	5 – 6 min.	16 – 20 Stk.	24 – 30 Stk.	32 – 40 Stk.
Rühreier	Masse mit etwas Sahne oder Milch und Gewürzen abschmecken	200 °C	3 – 5 min.	ca. 4 Ltr.	ca. 6 Ltr.	ca. 8 Ltr.
Eierpfannkuchen	Ø 12 – 15 cm	190 °C	2 x 4 min.	ca. 16 Stk.	ca. 24 Stk.	ca. 32 Stk.

Sollten doch einmal Produkte am Tiegelboden kleben und sich schwer entfernen lassen kann dies folgende Ursachen haben:

- zu wenig Fett im Tiegel, z.B. bei Reibeplätzchen.
- Pfanne war noch nicht heiß genug. Abhilfe: vorher 30 – 40 °C über die gewünschte Temperatur aufheizen, z.B. bei Fischfilet.

Reinigung und Pflege

Aus hygienischen Gründen sollte das Gerät täglich nach Gebrauch gereinigt werden.


-  Geräteteile oder Zubehöre, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen nach der Reinigung mit Putzmitteln immer gründlich mit Trinkwasser abgespült werden.

Reinigung des Tiegels

- Tiegel mit Wasser auffüllen. Im Tiegel eine 0,5 % ige Lösung mit Flüssigreiniger der Geschirrspülmaschine herstellen (50 ml Reiniger auf 10 Liter Wasser).


Diese Lösung je nach Grad der Verschmutzung 10 – 15 Minuten bei max. 80 °C einweichen lassen. Eventuelle Rückstände mit einer Spülbürste lösen. Zur weiteren mechanischen Reinigung nur Bürsten mit Natur- oder Kunststoffborsten verwenden.


- Das Schmutzwasser ablassen, mit einem Scheuerschwamm nachreiben, mit klarem Wasser nachspülen und den Tiegel mit einem Lappen trocken reiben.

-  Um bei der Reinigung keine bleibenden Schäden auf der Bratfläche zu bekommen, ist auf Stahlwolle und auf aggressive Grillreiniger zu verzichten. Auch keine spitzen Gegenstände zur Entfernung von anhaftenden Speiseresten verwenden.


Auf Edelstahloberflächen sind Flecken auffälliger, als z.B. auf Flächen aus Gußeisen. Daher sind auf Edelstahloberflächen nach dem Arbeiten mit Wasser eher Kalkrückstände zu beobachten. Diese können jedoch leicht mit verdünntem Essig entfernt werden.

Bei schon eingebrannten mineralischen Rückständen Entkalker 1 – 2 Stunden einwirken lassen und anschließend reinigen.

-  Reinigungs- und Entkalkungsmittel niemals gleichzeitig, sondern nur nacheinander anwenden. Diese Mittel können sich gegenseitig in ihrer Wirkung aufheben.


-  Reinigungsmittel nicht direkt auf die Platte schütten, immer erst das Wasser eingießen.

Gerätekörper reinigen

-  Für die Reinigung muss das Gerät außer Betrieb und ausreichend abgekühlt sein (30 – 40 °C).

Metallteile mit handelsüblichen Reinigungsmitteln für Edelstahl-Rostfrei reinigen (siehe auch Seite 16).

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.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Gerät eingeschaltet, aber heizt nicht auf. Anzeige „Gerät in Betrieb“ leuchtet, Aufheizanzeige leuchtet nicht.	a) Soll-Temperatur zu niedrig eingestellt.	a) Soll-Temperatur richtig einstellen.
	b) Zusätzliche Startzeit-Vorwahl eingeschaltet.	b) Zeitsteuerung ausschalten.
Gerät eingeschaltet, aber heizt nicht oder nur extrem langsam auf. LED-Anzeige „Gerät in Betrieb“ und Aufheizanzeige leuchten.	a) Bauseitige Sicherung defekt.	a) Sicherung kontrollieren evtl. austauschen.
	b) Heizkörper defekt.	b) Gerät durch Sicherungen vom Netz trennen, Kundendienst verständigen.
	c) Tiegel nicht vollständig zurückgekippt.	c) Tiegel vollständig zurückkippen.
	d) Endschalter defekt oder dejustiert.	d) Kundendienst verständigen.
Gerät läßt sich nicht einschalten.	a) Bauseitige Sicherung defekt.	a) Sicherung kontrollieren evtl. austauschen.
	b) Netzanschluss unterbrochen.	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.	a) Absicherung durch Elektriker überprüfen lassen.
	b) Gerät defekt.	b) Gerät vom Netz trennen und Kundendienst verständigen.
Anzeige von „F1“ im Display. LED-Anzeige „Störung“ leuchtet.	Systemfehler.	Kundendienst verständigen.
Anzeige von „F2“ im Display. LED-Anzeige „Störung“ leuchtet.	Fehler des Temperaturfühlers für den Garraum.	Kundendienst verständigen. Das Gerät kann, falls erforderlich, auf Starkkochstufe weiterbetrieben werden.
Anzeige von „F10“ im Display. LED-Anzeige „Störung“ leuchtet.	a) Zwei Tasten länger als 10 s zusammen gedrückt.	a) Tasten einzeln drücken.
	b) Taste verklemmt.	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 Kombigarern 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 Fremdmetalreste 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 (Funktionsschutz und Sicherheitsschutz) betreiben. Schaltplan beachten. Schaltplannummer auf dem Geräteschild mit der Schaltplannummer des Schaltplanes vergleichen.
- Anschlussmöglichkeit an ein Potentialausgleichssystem 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.
- Leitungen nicht knicken, quetschen oder an scharfen Kanten beschädigen.
- Leitungen so verlegen, dass ein Kontakt mit heißen Teilen nicht entstehen kann.
- Bei Verwendung von ZUB 960 bzw. 961 die Wasserschläuche so verlegen, dass sie nicht im Bereich der Schwenkvorrichtung (Drehgelenk bzw. Motor) liegen.
- 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 Möglichkeit für den Anschluss durch die Geräterückwand ist ausschließlich für geschlossene Installationskanäle vorgesehen!
- Die Anschlussleitung muss ab Verschraubung bis Eingang Anschlusskasten voll ummantelt durch das Gerät geführt werden!
- Bei Einzelaufstellung eines Gerätes muss dieses zusätzlich an einer Wand oder ähnlichem befestigt werden. Dies ist für eine ausreichende Standsicherung notwendig.
- Zulässiger Druckbereich für die Trinkwasseranschlüsse: 100 – 600 kPa (1 – 6 bar).
- Die Auslegung von Raumlufttechnischen Anlagen ist nur von entsprechenden Fachleuten durchzuführen.

Transport

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

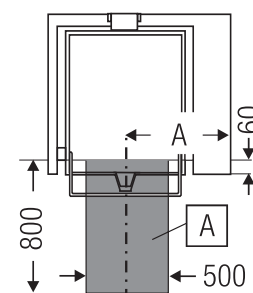
Aufstellen

Bauseitige Voraussetzungen

Bei kippbaren Geräten ist die Einplanung eines Boden-Abflufs  erforderlich.

Bei Gruppeneinstellung ist zusätzlich eine Bodenablaufrinne empfohlen.

Gerät	Maß A
FEP 610	638 mm
FEP 910	788 mm




Bodenabläufe müssen gemäß lokaler Bestimmungen ausgeführt werden. Die Maße in der obigen Zeichnung sind nur Mindestempfehlungen.

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

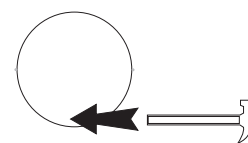
-  Gerät nur in Verbindung mit den vorgeschriebenen Schaltschützen (Funktionsschutz und Sicherheitsschutz) betreiben. Schaltplan beachten. Schaltplannummer auf dem Geräteschild mit der Schaltplannummer des Schaltplanes vergleichen.

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..



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

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.

Aufstellung auf bauseitige Sockel

Die Füße abschrauben.

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

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.

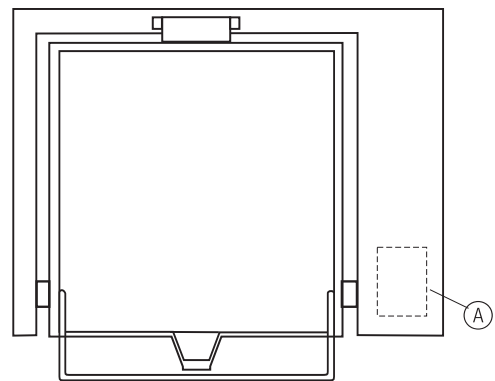
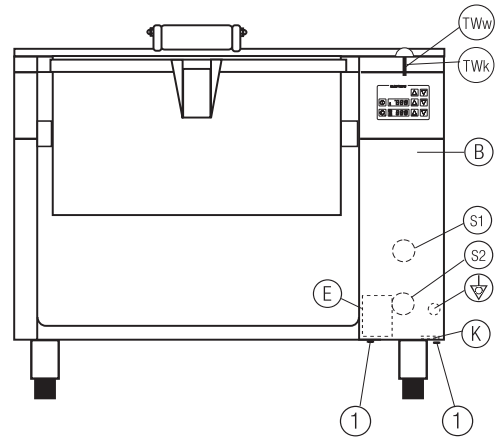
Anschluss

Für die Elektroinstallation muss der Anschlussraum zugänglich gemacht werden.

Frontblende **(B)** entfernen: Schrauben **(1)** lösen und das Blech nach links abziehen.

Zusätzlich bei Aufstellung auf bauseitige Sockel

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



Elektro

Der Anschlusskasten **(E)** ist von vorn zu erreichen. Er befindet sich hinter der Frontblenden **(B)**.

Anschluss nach gültigem Schaltplan (Schaltbild) vornehmen.

⚠ Die Anschlussleitung muss ab Verschraubung bis Eingang Anschlusskasten ummantelt durch das Gerät geführt 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 (gelbe Kontrollleuchte erlischt). 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.

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.

- (B)** Blende abnehmbar
- (A)** Abdeckplatte, abnehmbar
- (K)** Kabeleinführung*
- (⚡)** Potentialausgleich*
- (E)** Elektro-Anschlussklemmen*
- (TWw)** Anschlussstutzen Trinkwasser (warm) (nur bei Verwendung von ZUB 960, 961 oder ZUB F46)
- (TWk)** Anschlussstutzen Trinkwasser (kalt) (nur bei Verwendung von ZUB F46)
- (S1)** Rückwandöffnung für Wasser \varnothing 80 mm (nur für ZUB 960 und ZUB 961)**
- (S2)** Rückwandöffnung für Elektroleitung \varnothing 80 mm **

* Erreichbar nach Abnahme von Blende **(B)**

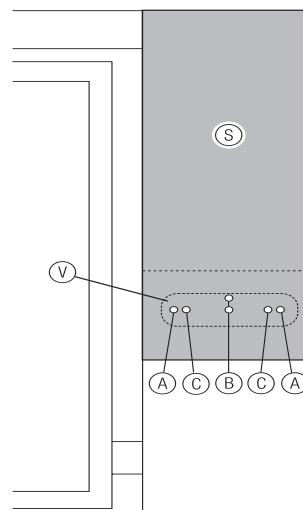
** Nur bei Anschluss durch die Rückwand

Wasseranschluss

Zulässiger Druckbereich für den Trinkwasseranschluss:
100 – 600 kPa (1 – 6 bar).

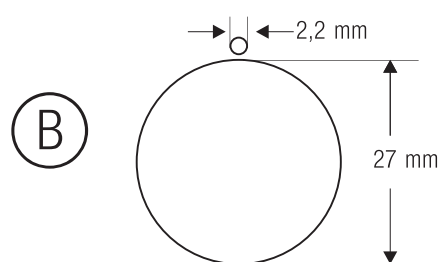
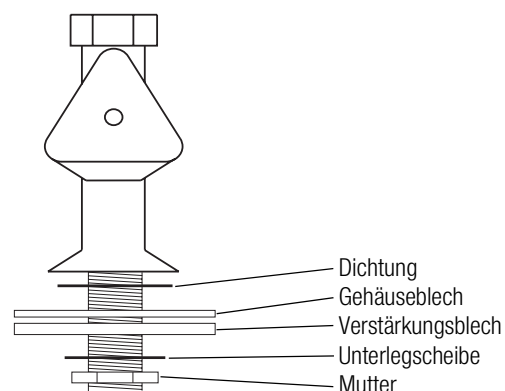
- ⚠ Bei Verwendung von ZUB 960 bzw. 961 die Wasserschläuche so verlegen, dass sie nicht im Bereich der Schwenkvorrichtung (Drehgelenk bzw. Motor) liegen.
- ⚠ Haben die Wasserschläuche nach dem Verschrauben Überlänge, ist darauf zu achten, dass sie keinen Kontakt zu stromführenden Teilen bekommen können: Für den Ausgleich der Überlänge den rückwärtigen Teil des Raumes hinter der seitlichen Frontblende **B** nutzen!

Unter der Oberplatte des Gerätes ist ein Verstärkungsblech fest montiert. Die darin befindliche Öffnung **V** muss für die nachträgliche Montage der Schlauchbrause bzw. des Schwenkventils genau getroffen werden. Um dies zu erleichtern, liegt den Zubehörteilen eine Pappschablone **S** bei.



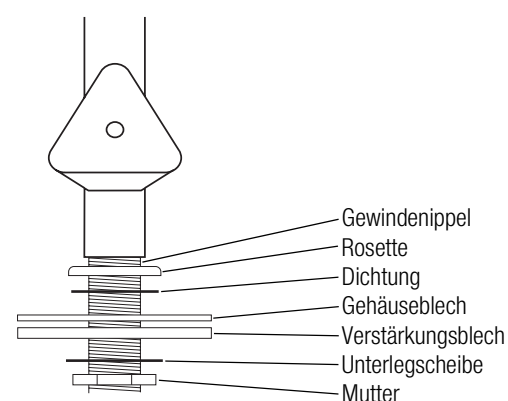
Schlauchbrause (ZUB 960)

- Die Pappschablone **S** wird gemäß obiger Abbildung auf das Gerät gelegt.
- Die beiden äußeren Markierungen **A** geben die Mittelpunkte der für die Schlauchbrause nötigen Öffnungen an. Diese Positionen sind zu markieren (z.B. vorkörnen). Anschließend mit geeignetem Werkzeug die Öffnungen mit einem Durchmesser von 28 mm \pm 1 mm erzeugen.
- ⚠ Die bei den Arbeiten anfallenden Metallpartikel müssen vollständig aus dem Gerät entfernt werden.
- ⚠ Die Wasserschläuche so verlegen, daß sie nicht im Bereich der Schwenkvorrichtung (Drehgelenk bzw. Motor) liegen.
- Das Standventil der Schlauchbrause gemäß Abbildung in eine der Öffnungen montieren.
- Das Stützrohr auf die gleiche Weise in der noch freien Öffnung befestigen.
- Zusammenbau der Schlauchbrause gemäß beiliegender Anleitung.
- Wasseranschluß mit beiliegendem 1/2" Flexschlauch vornehmen.
- ⚠ Installation auf Dichtigkeit prüfen.



Schwenkventil (ZUB 961)

- Die Pappschablone **S** wird gemäß obiger Abbildung auf das Gerät gelegt.
- Die mittleren Markierungen **C** geben die Mittelpunkte der für das Schwenkventil nötigen Öffnungen an. Diese Position ist zu markieren (z.B. vorkörnen). Anschließend mit geeignetem Werkzeug die Öffnungen (Durchmesser siehe Zeichnung) erzeugen.
- ⚠ Die bei den Arbeiten anfallenden Metallpartikel müssen vollständig aus dem Gerät entfernt werden.
- ⚠ Die Wasserschläuche so verlegen, daß sie nicht im Bereich der Schwenkvorrichtung (Drehgelenk bzw. Motor) liegen.
- Das Schwenkventil gemäß Abbildung mit dem Knebel nach vorne montieren.
- Wasseranschluß mit beiliegendem 3/4" Flexschlauch vornehmen.
- ⚠ Installation auf Dichtigkeit prüfen.



Technische Daten

Abmessungen der Geräte

Modell	FEP 610	FEP 910	FEP 130
Breite	1100	1400	1800
Tiefe	850		
Korpshöhe*	750		

* ohne Füße bis Arbeitsfläche.

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

Bauseitig vorzusehen:

	Standard	VAR 438
Schütze	2 Schütze, deren Hauptstromkontakte in Reihe liegen	Schütze eingebaut
Lastleitungen	1	1
Steuerleitungen	4 x 1,5 mm ² *	–
Bauseitige Signalisierung	2 x 1,5 mm ² *	
Leistungsoptimierungsanlage	4 x 1,5 mm ² *	2 x 1,5 mm ² *

* ohne PE

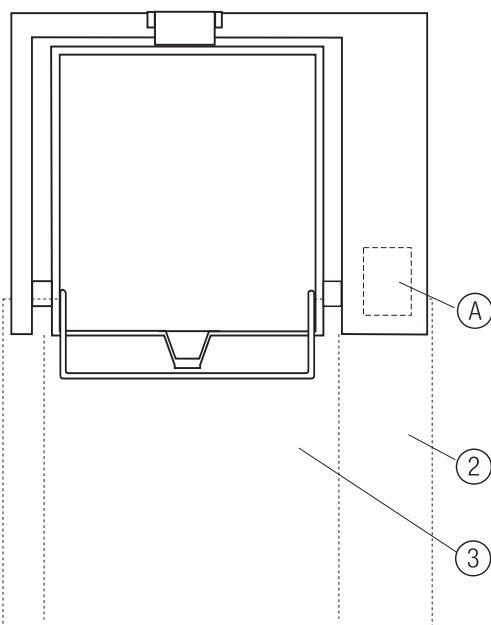
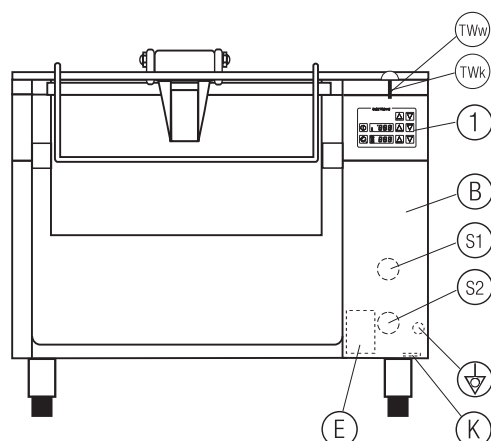
Modell	FEP 610	FEP 910	FEP 130
Approbation			
Prüfzeichen	CE		
Strahlwasserschutz	IPX5		

Anwendungsspezifische Daten			
Tiegelmaße B x T x H	616 x 660 x 184 mm	928 x 660 x 184 mm	1328 x 660 x 184 mm
Bratfläche	0,41 m ²	0,61 m ²	0,88 m ²
Nutzhalt nach DIN 18857	56 l	83 l	120 l
Maximalinhalt	76 l	114 l	165 l
Regelbereich Thermostat	50 – 300 °C		

Anschlussdaten				
Elektro:	Nennaufnahme	10,85 kW	16,25 kW	21,75 kW
	Anschluss / bauseitige Sicherung	400 V 3N AC 50 Hz / 20 A	400 V 3N AC 50 Hz / 25 A	400 V 3N AC 50 Hz / 32 A
	Anschlussklemmen	16 mm ²		
Trinkwasser:	ZUB 960	Innengewinde G 1/2" (DN 15); 100 – 600 kPa		
	ZUB 961/F46	Innengewinde G 3/4" (DN 20); 100 – 600 kPa		

Ergänzende technische Daten				
Gerätegewicht inkl. Verpackung	179 kg	212 kg	250 kg	
Abwärme (VDI 2052)	gesamt	9,22 kW	13,81 kW	18,49 kW
	sensibel	4,88 kW	7,31 kW	9,79 kW
	latent	4,34 kW	6,30 kW	8,70 kW
Dampfabgabe	6,38 kg/h	9,55 kg/h	12,79 kg/h	

The appliance at a glance



Operation:

- ① Operating panel
- ② Working area
- ③ Danger area in the working area

Installation

- Ⓣ_{Ww} Connection for drinking water (hot)
(only when using ZUB 960, 961 or ZUB F46)
- Ⓣ_{Wk} Connection for drinking water (cold)
(only when using ZUB F46)
- ⓑ Front panel
- Ⓐ Cover plate
- Ⓔ Electric connection terminals*
- Ⓚ Cable inlet*
- Ⓢ₁ Rear panel opening for water
(for ZUB 960 and ZUB 961 only)**
- Ⓢ₂ Rear panel opening for electric cable**
- Ⓐ Cover plate for connection from below
- Ⓣ Equipotential bonding

* Accessible by removing panel Ⓑ


** Only for connection through the rear panel

Optional accessories at extra charge

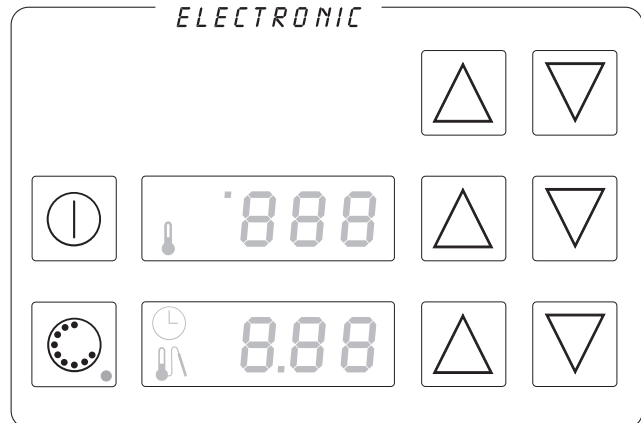
- ZUB 960 Shower hose for drinking water
- ZUB 961 Swivel tap for drinking water
- ZUB F46 Swivel mixer tap valve for drinking water

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 tilting bratt pan must not be used as a deep fat fryer!
 - 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! First switch off the appliance before cleaning the surrounding area with water, a jet of steam or high-pressure cleaners!
 - The working area in front of the appliance becomes a danger area when the appliance is being tilted. Do not stand in the defined danger area right in front of the pan when it is being tilted (see appliance overview on page 23).
 - 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-disconnector).
 - The noise level at the workplace is below 70 dB (A). This specification is necessary due to certain national safety regulations.
 - "This appliance is not intended to be used by persons (including children) with physical, mental or sensory impairments or by persons (including children) who lack the required experience or know-how, unless such persons are supervised by a person responsible for their safety." (EN 60335)
 - "Children should be supervised in order to ensure that they do not play with the appliance." (EN 60335)
 - Recognised statutory provisions on occupational safety and on accident prevention are to be observed. For example, floors in relevant rooms must be capable of bearing loads and they must be sound and slip-resistant.

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.

Pan temperature



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



Change-over actual/target value; setting target value

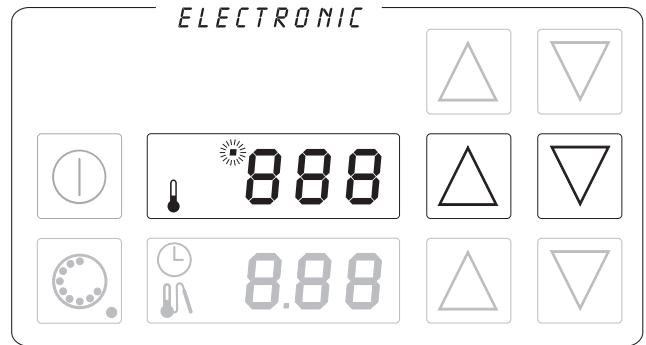


LED display: "Appliance in use"

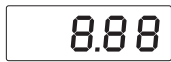


Heating display (control range)

(Main level)



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

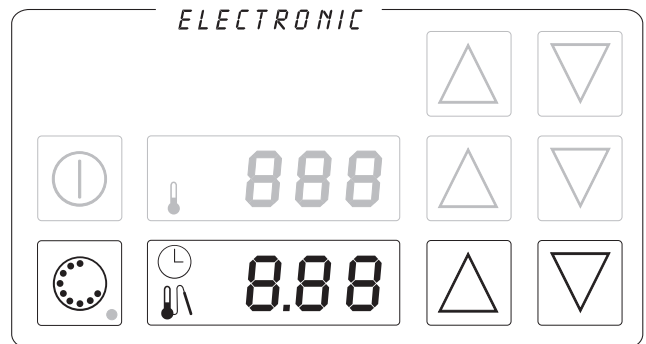


LED display: Function Setting/displaying process time/ starting time pre-selection selected

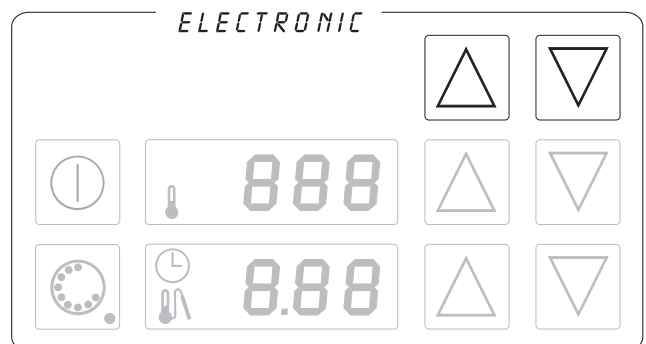


LED display: No function

(Expansion level)



(Additional level)



Motor tilting function



Raise/lower pan

Operation

Switching appliance on



Press .

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

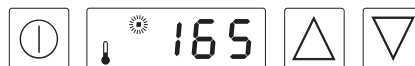


If no further setting is made within 5 seconds, the target pan temperature displayed is taken over.

The target pan temperature is shown in the LED display.



The LED display "Appliance in use" comes on.

The heating up indicator comes on.

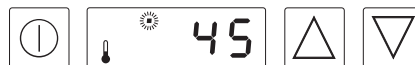




Setting the temperature

The target temperature does not flash on the display.

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.

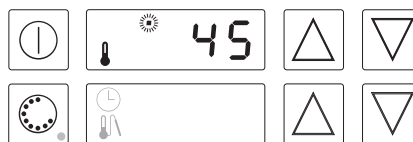
Switching off the appliance / Ending the cooking process

Press .

The cooking process is ended and the appliance is switched off.

Setting the process time

A process time can be specified for a cooking operation. When the core temperature is reached, 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.

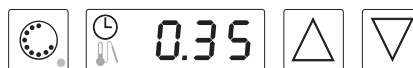
Pressing  prolongs the remaining process time.

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.

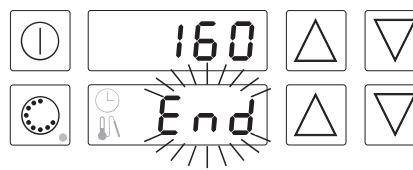



The end of the cooking time


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.



Briefly pressing  starts the cooking process again with the process time previously used.

Pressing  for 3 seconds acknowledges the end of the cooking process. The appliance heats up to the preset target temperature.

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

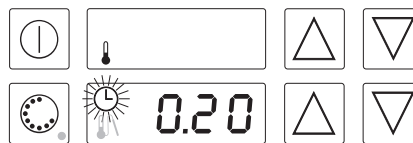
Press  for 3 seconds.

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.

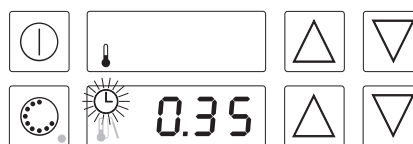
The LED display flashes the set starting time preselected.

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.





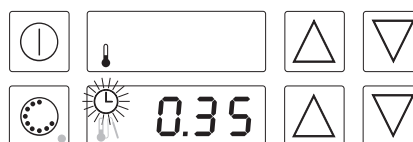
Setting the values for the cooking process

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 briefly 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.


Motor tilting function


 Before operating the switch for tilting the pan by motor, the lid must be opened.

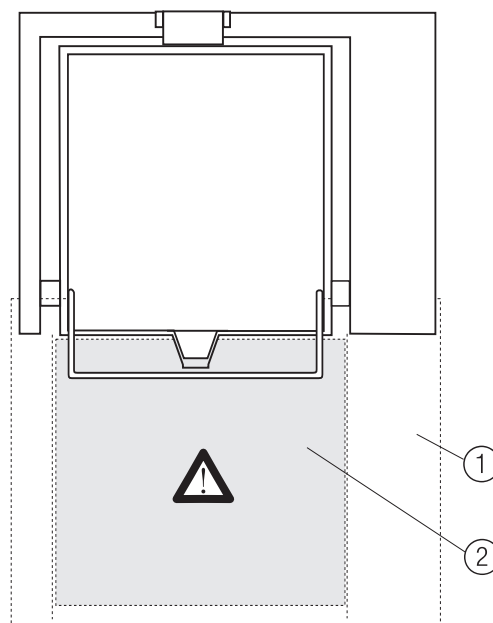
 Caution! The working area in front of the appliance becomes a danger area when the appliance is being tilted. Do not stand in the defined danger area right in front of the appliance when it is being tilted

① Working area in front of the appliance


② Danger area within the working area when the appliance is being tilted (right in front of the appliance).


 The area ② is only a danger area when the appliance is being tilted. The area ② is part of the appliance working area during the cooking process.

 Before operating the switch for tilting the pan by motor, the lid of the pan must be opened.




Press briefly , if LED indicator  is not on.


Press  to lift the pan.

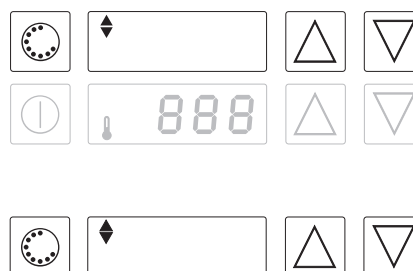
Press  to lower the pan.

Release to leave the pan in the current position.

 The tilting function has an automatic end cut-out device.

 During tilting process heating is automatically switched off.

 Tilting also works when the appliance is switched off.



Practical hints for the kitchen

Advantages of the duplex non-stick base

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

- Shorter heating time
- Faster transfer of heat
- More accurate temperature control during the cooking process
- Optimum browning results right to the edges
- The surface is scratch-resistant

Owing to the good thermal conductivity the heat-up time is only 4-5 minutes to attain a roasting temperature of 200-250 °C. Longer heat-up times to overheat the pan in the same way as for cast iron pans are neither necessary nor advisable as the cooking fat can easily burn in this case.

The duplex non-stick base can be subjected to thermal loads that enable even a hot pan to be quenched with cold water without the material suffering damage.

Thanks to the specially treated stainless steel surface food does not stick so quickly and can be easily removed from the base.

It is recommended that a wide metal spatula with an angled handle be used for working.

Preparing the fryer

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

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

Cooking methods

Frying (rotis)

Temperature 130 - 250 °C

Frying is done in a pan with the lid open.

Put the spiced meat into the hot fat. Heat is regulated depending on the size and the type of meat.

Red meat is initially fried in very hot fat to close the pores. It is then cooked over a lower heat.

White meat must be cooked and browned simultaneously.

During frying the meat should be basted with fat several times. Do not add water.

Suitable for:

Larger portions of: fish, poultry, beef, veal, pork, mutton or venison, or the following kinds of vegetables: potatoes, onions, zucchinis, egg plant or tuber celery.

Pot roasting (braising)

Temperature 150 – 180 °C

Pot roasting meat:

Pot roasting is done in a pan with the lid closed.

The meat is fried at a high temperature on all sides. This way, a crust is produced as well as the desired roasting flavor.

Then remove the meat from the pan and roast the roasting vegetables (mire poix). Dusting with flour is optional, then add meat juice or sauce. Place the meat in the sauce and cook with lid closed.

Suitable for:

Larger pieces of: beef, veal, pork, mutton and venison.

Pot roasting vegetables:

Depending on the type of vegetable cook or blanch it first. Then roll it into slices of ham or bacon or set in on a layer of onions in the pan. Add meat juice and cook until finished.

Suitable for:

Chicory, mushrooms, potatoes, stuffed vegetable etc.

Sautee

Temperature 160 – 240 °C

The word, derived from the French, is the same as the English fry or roast, derived from the word sauter. The frying casserole is called a sautoir. The advantage of frying in a sautoir is that the meat juice can always be used, i.e. deglaced. This way a fine meat juice corresponding to the meal is obtained.

Generally these are meals cooked in the pan, cooked to order in the pan and served immediately. They are therefore also known as "a la minute".

Only small good and tender meat pieces are suitable, they always have to be cut into portion size.

The meat is fast fried and cooked in hot fat. Considerable heat reduction must be avoided as the meat will otherwise draw water and start to boil. Also, when cooking a-la-minute dishes, the meat must not cook in the sauce.

Suitable for:

Small pieces of meat, e.g. steaks, chops, médaillons, escalope, pieces of poultry, fish and vegetables.

Deep fat frying

Temperature 120 – 150 °C


The food is cooked in plenty of hot fat, either plain or covered in a batter, so that a crust is quickly obtained.

The batter can be e.g. flour and egg or bread crumbs or dough.

Vegetables can be deep fried either raw or boiled.

Suitable for:

Fish, meat (fondue), poultry, vegetables, potatoes, beignets.

 The tilting bratt pan must not be used as a deep fat fryer!

Stewing

Temperature 120 – 150 °C

Stewing is always at moderate heat. No liquid is added. The meat is cooked in the butter added in the beginning and in the juice obtained during the cooking process.

After quick frying close pan well.

The meat is cooked in its own juice. The meat juice is concentrated at the end of the cooking process.

Suitable for:

Poultry and tender meat pieces, e.g. small pieces of loin or fricandeau of pork or veal.

Simmering

Temperature 110 – 130 °C

Cooking with little liquid and closed lid. The liquid is either obtained from the meat or light broth.

When steaming, the meat must not brown. Therefore, butter is often additionally used.

Suitable for:

Fish, veal and pork, vegetables etc.

Blanching

Temperature 100 °C

Blanching is fast heating of raw food in steam, water or fat.

It is often used for vegetables to remove strong or bitter flavors.

For meat, dirt particles and proteins are removed. After draining the meat can be heated in light stock or and used for cooking a clear and strong broth.

Suitable for:

Beef, head of veal, veal blanquette, chicken, innards, chicory, celery, artichokes, white cabbage, potatoes, chestnuts etc.

Poaching

Temperature 70 – 90 °C

Poaching means slow cooking in liquid which covers the food completely or only partly. The cooking temperature remains below the boiling point. The water must not start to boil.

This cooking method is suitable for soups and light ragouts.

Suitable for:

Beef, chicken, veal, fish.

Boiling

Temperature 100 °C

Cooking in boiling liquid, so that the food is covered.

Minerals and vitamins are washed out. On the other hand, when adding different spices, a strong broth is obtained.

Suitable for:

Beef, veal, lamb, poultry, vegetables, pulse, pastry etc.

Steaming

Temperature 100 °C

Cooking in steam with closed lid.

The food should not get in direct contact with the steaming water, therefore a steamer should be used.

Steaming is a careful way to cook any type of food.

Suitable for:

Vegetables, poultry, fish, and all types of meat with tender fibers.


Application examples

Food	Practical tips	Temperature	Time	Total amount per batch		
				FEP 610	FEP 910	FEP 130
Pork chop au naturel	about 160 g each	220 °C	2 x 3 min.	20	28	40
Escalope of pork in bread-crumbs	about 160 g each	190 °C	2 x 5 min.	20	28	40
Fillet of fish in breadcrumbs	about 150 g each	190 °C	2 x 5 min.	24	32	48
Escalope of turkey in bread-crumbs	about 120 g each	190 °C	2 x 5 min.	24	32	48
Boiled sausage	about 100 g each	180 °C	2 x 5 min.	45	60	90
Frozen hamburgers	about 130 g each	220 °C	2 x 3 min.	36	48	72
Joint of beef	pieces of same size of about 2.0 kg brown first, than add rest of liquid and braise	250 – 270 °C	approx. 10 min.	16 kg	25 kg	32 kg
		120 °C	approx. 170 min.			
Joint of pork	pieces of same size of about 2.0 kg brown first, than add rest of liquid and braise	250 – 270 °C	approx. 10 min.	16 kg	25 kg	32 kg
		120 °C	approx. 110 min.			
Beef roulade	180 g each brown first, than add rest of liquid and braise	250 – 270 °C	approx. 10 min.	32	48	64
		120 °C	approx. 90 min.			
Beef goulash	brown first, add a little liquid, than add rest of liquid and braise (other ingredients as required)	250 – 270 °C	30 min.	12 kg	16 kg	24 kg
		120 °C	70 min.			
Bolognese sauce	brown first, add a little liquid, than add rest of liquid and braise (other ingredients as required)	250 – 270 °C	20 min.	12 kg	16 kg	24 kg
		120 °C	40 min.			
Ratatouille	convenience or fresh ingredients as required	210 °C	45 min.	15 kg	20 kg	30 kg
Brown stock	brown bones, mirepoix and other ingredients as required, add a little liquid and then the rest of the liquid	250 °C	30 min.	approx. 50 l	approx. 80 l	approx. 100 l
		120 °C	approx. 180 min.			
Fried potatoes	use cooked or raw potatoes	220 °C	15 min.	12 kg	16 kg	24 kg
Fried eggs	only heat for about 3 min.	160 °C	5 – 6 min.	16 – 20	24 – 30	32 – 40
Scrambled eggs	Add some cream or mil and spices to taste	200 °C	3 – 5 min.	approx. 4 l	approx. 6 l	approx. 8 l
Pancakes	Ø 12 – 15 cm	190 °C	2 x 4 min.	approx. 16	approx. 24	approx. 32

If products happen to stick to the pan bottom and are difficult to remove several reasons can be responsible for this:

- not enough fat in the pan, e.g. for potato pancakes
- the pan was not hot enough. Remedy: heat the pan 30 – 40 °C over desired temperature before cooking, e.g. for fish fillet.


Cleaning and care of the appliance

-  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.

For hygiene reasons the appliance should be cleaned daily after use.


Cleaning the pan

- Fill up the pan with water. Make up a 0.5% solution with liquid dishwasher detergent (50 ml detergent for 10 litres of water). Allow this solution to soak in the pan at a maximum temperature of 80 °C for 10 - 15 minutes, depending on how dirty the pan is. Remove any residue with a washing-up brush. For further mechanical cleaning, only use brushes with natural or plastic bristles.
- Allow the dirty water to drain off, scour the pan with a scrubbing sponge, rinse with clear water and dry with a cloth.

-  Do not use steel wool or aggressive grill cleaning agents to avoid permanently damaging the fryer when it is cleaned. Do not use any pointed objects to remove food residues either.


Stains are more noticeable on stainless steel surfaces than on cast iron surfaces for example. After working with water, deposits of calcium carbonate are therefore more noticeable on stainless steel surfaces. However, these residues may be easily removed with diluted vinegar.

If the pan has already been burned with mineral residues allow the descaling agent to work for 1 – 2 hours and then clean the pan.

-  Never use cleaning and descaling agents simultaneously; always use them one after the other. The effect of these agents may cancel each other out.


-  Do not pour cleaning agents direct onto the fryer; always pour the water on first.

Cleaning the appliance unit

-  Before the appliance is cleaned, it must be switched off and allowed to cool down sufficiently (30 – 40 °C).

Clean the metal surfaces with the usual cleaning agents for stainless steel (see also page 33).

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.

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.
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.
	c) Pan is not completely tilted back.	c) Tilt pan completely back.
	d) Final switch defective or dejusted	d) Call 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 the appliance from the mains and call Customer service.
"F1" indicated in the display. LED display "Fault" comes on.	System fault.	Call Customer Service.
"F2" indicated in the display. LED display "Fault" comes on.	Fault of the temperature sensor for the cooking compartment.	Call Customer Service. If necessary, the appliance may continue to be operated at the high power setting.
"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.
- 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.
- When using ZUB 960 and 961 the water hoses must be installed in a way that they are not in the way of the swivel device (swivel joint or motor).
- 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 appliance may only be connected through the rear panel if an enclosed installation duct exists!
- The connection cable leading through the appliance must be fully sheathed from the connection point up to the entrance to the connector box!
- When an appliance is installed individually it has to be fixed to a wall or something similar. This is necessary for adequate stability.
- Permissible pressure range for tap water connections: 50 – 1000 kPa (0,5 – 10 bar).
- Air conditioning systems should only be planned and installed by suitably qualified personnel.

Transport

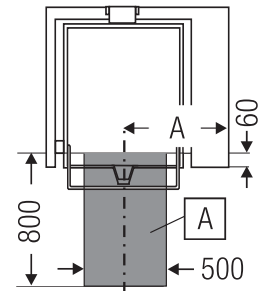
-  Do not lift or move the appliance by the upper plate or the underside edges at the side of the housing. Only take hold of the appliance on the front and rear undersides of the housing.

Installation

Preconditions on the customer side

A floor drainage system  must be provided for in the case of tiltable appliances.


A floor drain channel is also recommended when appliances are installed in a group.



Appliance	Dimension A
FEP 610	638 mm
FEP 910	788 mm


Floor drainage systems must be executed in compliance with local regulations. The dimensions shown on the diagram above are only minimum recommendations.

Check whether the dimensions and the position of the customer's electric outlet correspond to the specifications in the appliance data sheet, the brochure or the installation diagram.

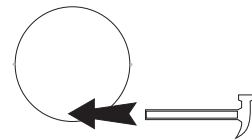
-  The appliance must only be operated in connection with the stipulated contactors (function and safety contactors). Refer to the wiring diagram. Compare the number on the wiring diagram with the number on the appliance identification plate.

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.




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

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.

Installation on customer base

Unscrew the legs.

Remove cover plate : undo screws from below and remove the plate. 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

For the electrical installation, the connection space must be made accessible.

Remove front panel ②: undo screws ① and pull the metal sheet to the left.

Additionally when installing on customer base

Remove cover plate ④: undo screws from below and remove the plate.

Electric

The terminal box ⑤ is accessible from the front. It is located behind the front panels ②.

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 terminal box!

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 (yellow pilot light goes out). 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.

Function check

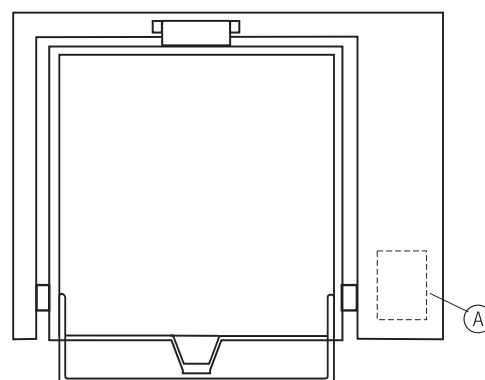
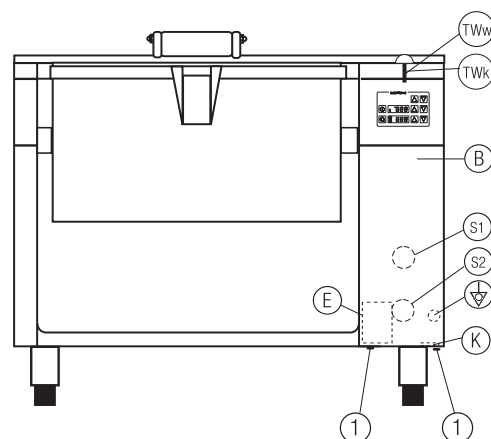
Set a low target temperature (see operating instructions) and observe the adjustment.

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.



- ② Removable panel
- ④ Cover plate, dismountable
- ① Cable inlet*
- ⚡ Equipotential bonding*
- ⑤ Electric connection terminals*
- ① TWw Connection for drinking water (hot) (only when using ZUB 960, 961 or ZUB F46)
- ① TWk Connection for drinking water (cold) (only when using ZUB F46)
- ① S1 Rear panel opening for water \varnothing 80 mm (for ZUB 960 and ZUB 961 only)**
- ① S2 Rear panel opening for electric cable \varnothing 80 mm**

* Accessible by removing panel ②

** Only for connection through the rear panel

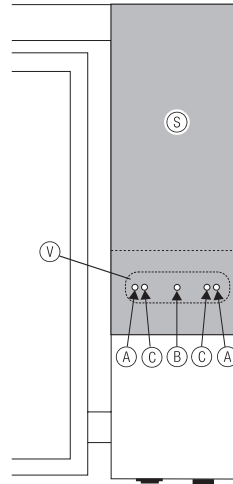
Water connection

Permissible pressure range for the drinking water connection:
50 – 1000 kPa (0,5 – 10 bar).

⚠ When using ZUB 960 and 961 the water hoses must be installed in a way that they are not in the way of the swivel device (swivel joint or motor).

⚠ 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!

A reinforcement plate is permanently installed under the top plate of the appliance. The opening **Ⓥ** in this plate must be exactly aligned for the subsequent installation of the shower hose or the swivel tap. To facilitate this, a cardboard template **Ⓢ** is provided with the accessories.



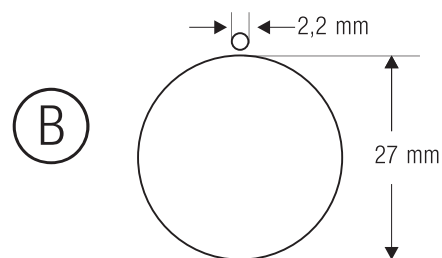
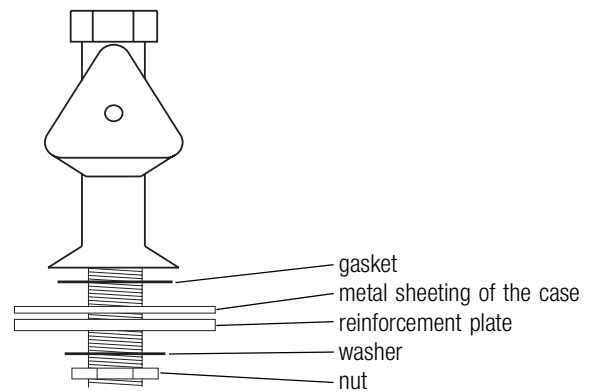
Shower hose (ZUB 960)

- The cardboard template **Ⓢ** is placed on the appliance as shown in the drawing on the right.
- The two markings **Ⓐ** on the outside indicate the centres of the openings required for the shower hose. These positions must be marked (e.g. by pre-graining). Then drill the holes using a suitable tool so that they have a diameter of 28 mm ± 1 mm.

⚠ The metal particles produced during this work must be completely removed from the appliance.

- Insert the standpipe valve of the shower hose into one of the openings as shown in the diagram.
- In a similar way, insert the support pipe into the opening that is still free and fasten.
- Assemble the shower hose as indicated in the enclosed instructions.
- Connect up to the water supply using the 1/2" flexible hose supplied with the equipment.

⚠ Check the installation to ensure that it is completely watertight and that there is no leakage.



Swivel tap (ZUB 961)

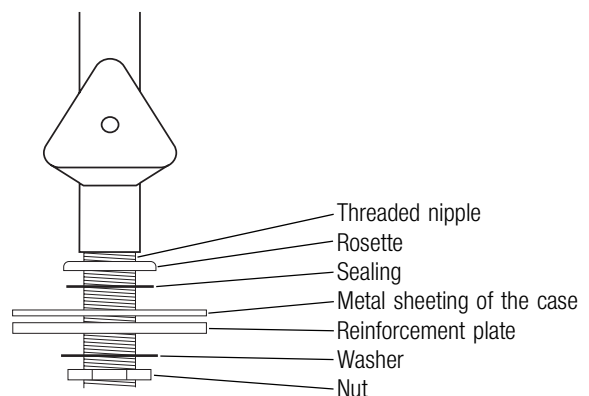
- The cardboard template **Ⓢ** is placed on the appliance as shown in the above drawing.
- The centre markings **ⓑ** indicate the centre for the openings required for the swivel tap. This position must be marked (e.g. by pre-graining). Then drill the holes using a suitable tool (for the diameter refer to the drawing).

⚠ The metal particles produced during this work must be completely removed from the appliance.

⚠ The water hoses must be installed in a way that they are not in the way of the swivel device (swivel joint or motor).

- Assemble the swivel tap as shown in the diagram.
- Connect up to the water supply using the 3/4" flexible hose supplied with the equipment.

⚠ Check the installation to ensure that it is completely watertight and that there is no leakage.



Technical data

Appliance dimensions

Model	FEP 610	FEP 910	FEP 130
Width	1100	1400	1800
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:

	Standard	VAR 438
Contactors	2 contactors whose main electric contacts are in series	Built-in contactors
Load cables	1	1
Control cables	4 x 1.5 mm ² *	–
Customer's signalling devices	2 x 1.5 mm ² *	
Energy optimisation system	4 x 1.5 mm ² *	2 x 1.5 mm ² *

* without PE

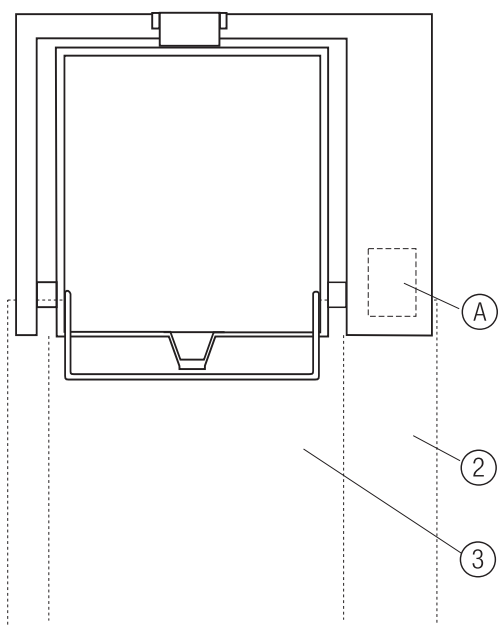
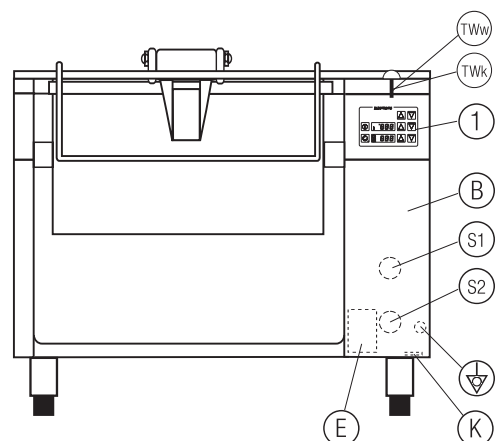
Model	FEP 610	FEP 910	FEP 130
Approbation			
Test marks	CE		
Hose-proofed	IPX5		

Data specific to application			
Pan dimensions W x D x H	616 x 660 x 184 mm	928 x 660 x 184 mm	1328 x 660 x 184 mm
Frying surface	0.41 m ²	0.61 m ²	0,88 m ²
Usable capacity to DIN 18857	56 l	83 l	120 l
Maximum capacity	76 l	114 l	165 l
Thermostat range	50 – 300 °C		

Connections				
Electrics:	Nominal consumption	10.85 kW	16.25 kW	21.75 kW
	Connection / customer fuse	400 V 3N AC 50 Hz / 20 A	400 V 3N AC 50 Hz / 25 A	400 V 3N AC 50 Hz / 32 A
	Connection terminals	16 mm ²	16 mm ²	
Drinking water:	ZUB 960	Inside thread G 1/2" (DN 15); 50 – 1000 kPa		
	ZUB 961/F46	Inside thread G 3/4" (DN 20); 50 – 1000 kPa		

Supplementary technical data				
Appliance weight including packaging		220 kg	275 kg	
Heat loss (VDI 2052)	in total	9.22 kW	13.81 kW	18.49 kW
	sensitive	4.88 kW	7.31 kW	9.79 kW
	latent	4.34 kW	6.30 kW	8.70 kW
Steam release		6.38 kg/h	9.55 kg/h	12.79 kg/h

Aperçu général de l'appareil



Utilisation :

- ① Tableau de commande
- ② Zone de travail
- ③ Zone de danger au sein de la zone de travail

Installation

- Ⓣ_W Raccordement d'eau potable (chaude)
(uniquement en cas d'utilisation de ZUB 960, 961 ou ZUB F46)
- Ⓣ_W Raccordement d'eau potable (froide)
(uniquement en cas d'utilisation de ZUB F46)
- ⓑ Panneau frontal
- Ⓐ Plaque de recouvrement
- Ⓔ Bornes de raccordement électrique*
- Ⓚ Passage de câbles*
- Ⓢ₁ Ouverture dans paroi arrière pour eau
(uniquement en cas d'utilisation de ZUB 960 et ZUB 961)**
- Ⓢ₂ Ouverture dans paroi arrière pour câbles électriques**
- Ⓐ Plaque de recouvrement pour raccordement par en-dessous
- Ⓣ Compensation de potentiel

* Accessible en démontant le panneau ⓑ

** Uniquement en cas de branchement par l'arrière

Accessoires standard


1 plaque de société

Accessoires à supplément

- ZUB 960 Douchette pour eau potable
- ZUB 961 Robinet pivotant pour eau potable
- ZUB F46 Robinet mélangeur pivotant pour eau potable

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.

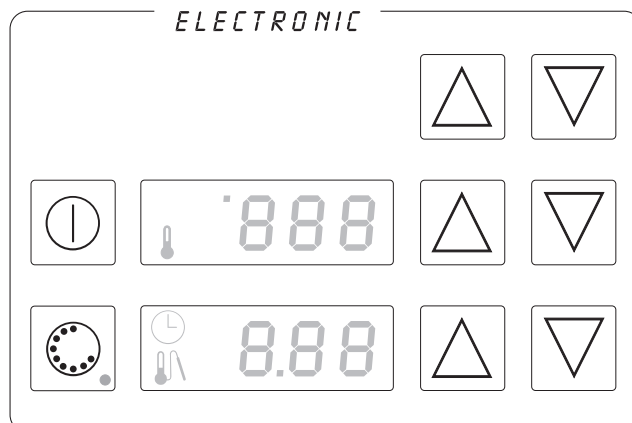
 Ces remarques sont à communiquer aux collaborateurs dans le cadre des consignes de sécurité d'utilisation.

- 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 sauteuse basculante ne doit pas être utilisée comme friteuse!
- 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!
- Une partie de la zone de travail située devant l'appareil devient zone dangereuse pendant le basculement. Ne pas rester dans la zone dangereuse décrite directement devant la cuve pendant le basculement. (Voir Aperçu de l'appareil, page 40.)
- 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.
- «Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées ou manquant d'expérience et/ou de connaissances, à moins qu'elles ne soient surveillées par une personne responsable de leur sécurité.» (EN 60335)
- «Les enfants doivent être surveillés, afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.» (EN 60335)
- Respecter les prescriptions légales reconnues relatives à la protection du travail, ainsi que la protection contre les accidents. Les sols des locaux doivent p. ex. présenter une capacité portante suffisante, être stables sous le pied et antidérapants.

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.

Température de la cuve

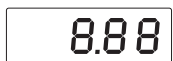
 Affichage à DEL: Température actuelle/
de référence de la cuve en °C



  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 cuisson / Présélection de l'heure de démarrage

 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 cuisson/
Présélection de l'heure de démarrage/
Aucune fonction

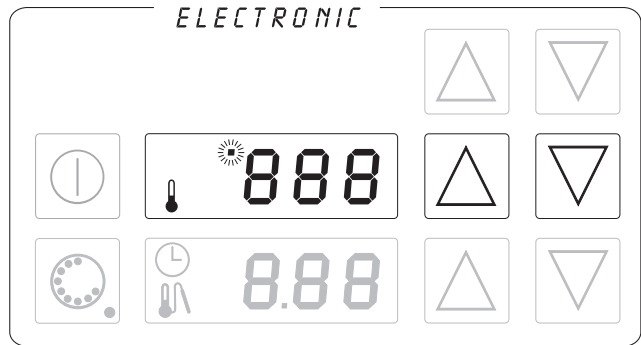
 Affichage à DEL: Fonction régler/afficher la durée de cuisson /
présélection de démarrage choisie

 Affichage à DEL: Aucune fonction

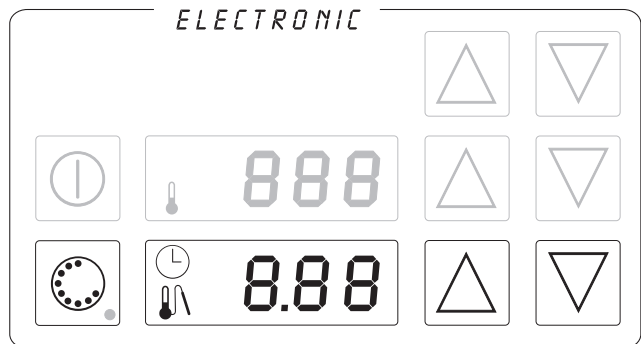
Basculement par moteur

  Soulever / abaisser le bec

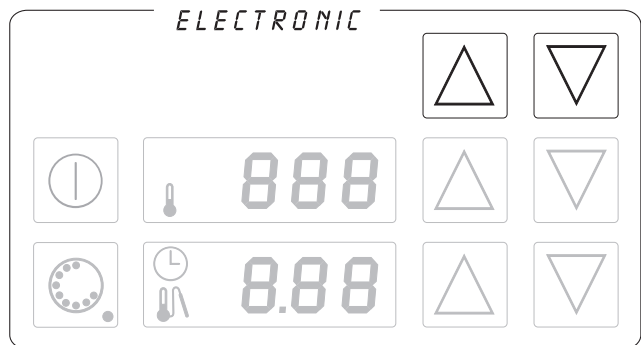
(Menu principal)



(Niveau des extensions)




(Niveau additionnel)



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.

L'affichage de montée en température s'allume.





Régler la température

La température de consigne ne clignote pas.

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.

Arrêter l'appareil / Terminer la cuisson

Appuyer sur .

Le processus de cuisson sera arrêté et l'appareil coupé.

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 cuisson.



Sélectionner la durée de cuisson

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 cuisson» s'allume.

Si aucun réglage n'est effectué dans un délai de 5 secondes, la valeur de référence de la durée de cuisson 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 le temps de cuisson restant

Appuyer brièvement sur  ou .

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

Appuyer sur  rallonge le temps de cuisson restant.

Appuyer sur  raccourcit le temps de cuisson restant.

 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.

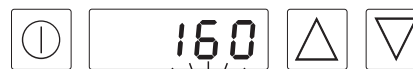
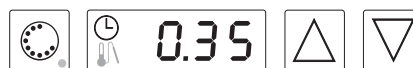
Si aucun réglage n'est effectué dans les 5 secondes, la valeur modifiée de temps de cuisson restant sera acceptée et affichée sans clignoter.

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.



Appuyer brièvement sur  redémarre le processus de cuisson avec la valeur de durée utilisée auparavant.

Appuyer sur  pendant 3 secondes confirme la fin du processus de cuisson. L'appareil chauffe jusqu'à ce qu'il atteigne la température de référence définie.

Arrêter prématurément la durée de cuisson

Appuyer pendant 3 secondes sur .

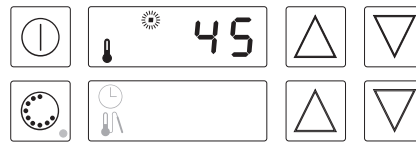
L'affichage de la durée de cuisson restante s'efface. La commande par minuterie est hors de fonction.

 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 cuisson» 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.

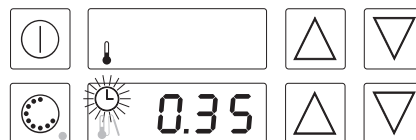
Appuyer sur pour prolonger la durée de temporisation.

Appuyer sur pour raccourcir la durée de temporisation.



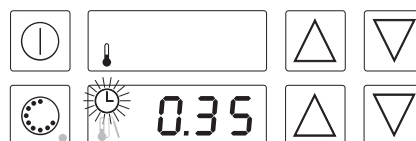
Si aucun réglage n'est effectué dans un délai de 5 secondes, la durée de temporisation de démarrage modifiée sera acceptée.

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 brièvement sur les touches ou .

Durée de cuisson:

La durée de cuisson 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 cuisson s'effectue comme il a été décrit précédemment. Il est possible d'effectuer ultérieurement des modifications de la durée de cuisson.





Effacer la temporisation de démarrage

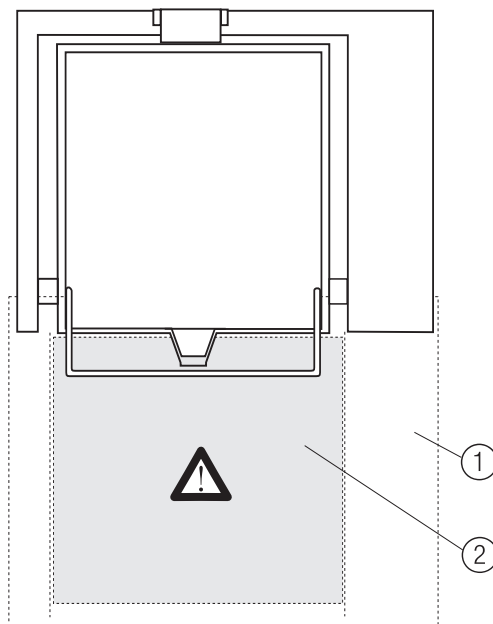
Pendant le décompte

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.

Basculement par moteur

-  Avant d'actionner le basculement par moteur, le couvercle doit être ouvert.
-  Attention! Une partie de la zone de travail située devant l'appareil devient zone dangereuse pendant le basculement. Ne pas rester dans la zone dangereuse décrite directement devant l'appareil pendant le basculement.
- ① Zone de travail devant l'appareil
- ② Zone de danger au sein de la zone de travail lors du basculement (directement devant l'appareil).
-  La surface ② ne devient dangereuse que pendant le basculement. Pendant la cuisson, la surface ② fait partie de la zone de travail de l'appareil.
-  Avant d'actionner le basculement par moteur, le couvercle de la cuve doit être ouvert.



Appuyer brièvement sur , dans la mesure où l'affichage DEL  ne s'allume pas.





Appuyer sur  soulève le bec.

Appuyer sur  abaisse le bec.



Lorsque l'on relâche le commutateur, la cuve reste dans sa position actuelle.

-  Le système de basculement dispose d'un dispositif automatique de coupure en fin de course.
-  Pendant la procédure de basculement, le chauffage est automatiquement coupé.

Le basculement fonctionne aussi lorsque l'appareil est éteint.

Avis pratiques de cuisine

Atouts du fond Duplex-Antiadhésif

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

- Durée de montée en température plus courte
- Transmission de coup de feu plus rapide
- Gestion plus exacte de la température pendant le processus de cuisson
- Excellents résultats de brunissage jusqu'aux extrémités de la pièce à rôtir
- La surface est insensible aux rayures

Grâce à la bonne conductibilité thermique, la durée de montée en température ne représente plus que 4 à 5 min pour atteindre une température de rôtissage de 200 à 250 °C. Des durées de montée en température plus longues, pour surchauffer la cuve comme sur les modèles en fonte, ne sont ni nécessaires ni recommandés car la graisse risque facilement de brûler.

Le fond Duplex-Antiadhésif est si résistant à la chaleur que même une cuve brûlante peut être directement refroidie à l'eau froide dans que le matériau n'en souffre.

Grâce à sa surface en acier inoxydable spécialement traitée, les aliments n'attachent plus aussi rapidement et se laissent facilement détacher du fond.

Nous recommandons d'utiliser une spatule coudée large en métal.

Préparation de la surface de rôtissage

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

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

Méthodes de cuisson

Rôtis

Température 130 – 250 °C

La cuisson se fera dans la sauteuse, couvercle ouvert.

Déposer la viande assaisonnée dans la graisse brûlante. La chaleur sera régulée en fonction de la taille et du type de viande.

Les viandes rouges seront tout d'abord saisies à forte température, pour en refermer les pores. Ensuite, poursuivre la cuisson à température réduite.

Pour les viandes blanches, cuire et dorer la viande doivent se produire simultanément.

Arroser généreusement la viande avec la graisse à plusieurs reprises pendant la cuisson. Ne pas ajouter d'eau.

Convient pour:

les pièces importantes de viande de: poisson, volaille, bœuf, veau, porc, mouton ou gibier, ou bien p. ex. pour les légumes suivants: pommes de terre, oignons, courgettes, aubergines ou céleri-rave.

Braiser

Température 150 - 180 °C

Viande braisée:

La cuisson se fera dans la sauteuse, couvercle fermé.

Les pièces de viande seront saisies de tous les côtés à forte température. Ceci provoque la formation d'une croûte en surface et des substances aromatiques voulues.

Ensuite, retirer la viande de la sauteuse et saisir alors les légumes (mirepoix). Saupoudrer légèrement de farine et mouiller avec le fonds ou la sauce.

Placer la viande dans la sauce et laisser cuire avec couvercle fermé.

Convient pour:

les pièces importantes de viande de: bœuf, veau, porc, mouton ou gibier.

Légumes braisés:

selon le type, les légumes seront tout d'abord cuits ou blanchis. Ensuite, ils seront roulés dans des tranches de jambon ou de lard, ou bien placés sur un lit d'oignons dans la sauteuse.

Mouiller avec le fonds et laisser cuire à feu doux.

Convient pour:

endives, cèpes, pommes de terre, légumes farcis et bien d'autres encore.

Sauter

Température 160 - 240 °C

L'une des plus traditionnelles manières de cuire. L'instrument nécessaire est appelé sautoir. L'avantage de cette méthode de cuisson est que l'on utilise toujours le jus qui sort pour déglacer. Voilà comment obtenir la sauce correspondant à l'aliment cuit.

Il s'agit en règle générale de plats sautés qui seront réalisés uniquement sur commande et directement servis depuis le sautoir. C'est pour quoi ils sont également appelés «plats à la minute».

Pour la préparation, on utilisera seulement des morceaux de viande tendre de qualité, qui seront toujours coupés menus ou en petites portions.

La viande sera saisie rapidement et dorée dans de la graisse chaude. Il faut en tous les cas éviter les chutes de température brutales car les morceaux de viande absorberaient alors de l'eau et commenceraient à cuire. Pour les plats à la minute, la viande ne doit pas non plus être cuite avec la sauce.

Convient pour:

les petits morceaux de viande, p.ex. steaks, côtelettes, médaillons, escalopes (au naturel), pièces de volailles, poisson, émincés et légumes.

Frïre

Température 120 - 150 °C

Les aliments seront déposés nature ou enrobés dans un bain de graisse chaude pour former rapidement une croûte.

L'enrobage peut être p.ex. de la farine et de l'oeuf, ou bien de la pade, ou bien de la pâte à beignets.

Les légumes peuvent être frits p.ex. crus, blanchis ou cuits.

Convient pour:

poisson, viande (fondue bourguignonne), volaille, légumes, pommes de terre, beignets.

 La sauteuse basculante ne doit pas être utilisée comme friteuse!

Poêler

Température 120 - 150 °C

Le poêlage s'effectue toujours à température moyenne. Aucun liquide ne sera rajouté. La viande ne doit être poêlée que dans le beurre déposé dans la poêle et dans le jus qui sort pendant la cuisson.

La poêle sera bien recouverte après une courte phase de saisie.

La viande cuit alors dans son propre jus. A partir du jus de cuisson, on obtient en fin de cuisson un véritable concentré.

Convient pour:

les volailles et les restes d'abattage, p.ex. les petits morceaux de viande tirés de la noix ou du fricandeau de porc ou de veau.

Etuver

Température 110 - 130 °C

Cuisson avec peu de liquide et couvercle fermé. Le propre jus de l'aliment ou un peu de bouillon clair suffit.

La viande ne doit pas devenir dorée. C'est pourquoi on utilise un peu de beurre.

Convient pour:

poissons, viande de veau ou de porc, légumes et bien d'autres choses encore.

Blanchir

Température 100 °C

On appelle blanchir la cuisson rapide d'aliments crus dans de la vapeur, de l'eau ou un bain de graisse.

On l'utilise volontiers pour certains légumes afin de leur enlever leur goûts amer ou fort.

Pour les viandes, cela permet d'ôter les saletés et les protéines. Après égouttage et lavage, la viande peut permettre de cuire, additionnée de bouillon ou d'eau, une bonne soupe claire.

Convient pour:

viande de bœuf, tête de veau aux champignons, blanquette de veau, poule au pot, abats, endive, céleri, artichauts, chou blanc, pommes de terre, marrons et autres.

Pocher

Température 70 - 90 °C

Le pochage est la cuisson lente dans un liquide qui recouvre l'aliment en totalité ou en partie. La température de cuisson doit cependant toujours rester en-dessous du point d'ébullition. L'eau ne doit en aucun cas bouillir.

Ce mode de cuisson convient pour les soupes et les ragoûts à sauce blanche.

Convient pour:

viande de bœuf, volailles, viande de veau, poissons.

Bouillir

Température 100 °C

Cuisson dans un liquide bouillant qui recouvre l'aliment.

Dans ce mode de cuisson, les substances nutritives, les minéraux et les vitamines seront fortement «lavées» de l'aliment. Par contre, avec l'ajout de divers épices, il permet d'obtenir un bouillon très goûteux.

Convient pour:

bœuf, veau, agneau, volaille, légumes, légumineuses, pâtes et autres.

Cuire à la vapeur

Température 100 °C

Cuisson avec la vapeur d'eau et couvercle fermé.

L'aliment à cuire ne doit pas entrer en contact avec l'eau bouillante et doit reposer de ce fait sur un support percé adéquat.

La cuisson à la vapeur est le mode de cuisson le plus doux pour tous les aliments.

Convient pour:

légumes, pommes de terre, volailles, poissons et toutes les pièces de viande à fibres fines.


Exemples d'utilisation

Aliment	Avis pratiques	Température	Temps	Quantité totale par charge		
				FEP 610	FEP 910	FEP 1300
Côtelettes de porc nature	env. 160 g / pièce	220 °C	2 x 3 min.	20 pièces	28 pièces	40 pièces
Escalope de porc panée	env. 160 g / pièce	190 °C	2 x 5 min.	20 pièces	28 pièces	40 pièces
Filets de poisson panés	env. 150 g / pièce	190 °C	2 x 5 min.	24 pièces	32 pièces	48 pièces
Escalope de dinde panée	env. 120 g / pièce	190 °C	2 x 5 min.	24 pièces	32 pièces	48 pièces
Saucisse	env. 100 g / pièce	180 °C	2 x 5 min.	45 pièces	60 pièces	90 pièces
Steack hachés (Hamburger surgelé)	env. 130 g / pièce	220 °C	2 x 3 min.	36 pièces	48 pièces	72 pièces
Rôti de bœuf	pièces régulières d'env. 2,0 kg tout d'abord saisir, puis remplir et laisser mijoter à feu doux	250 – 270 °C 120 °C	env. 10 min. env. 170 min.	16 kg	25 kg	32 kg
Rôti de porc	pièces régulières d'env. 2,0 kg tout d'abord saisir, puis remplir et laisser mijoter à feu doux	250 – 270 °C 120 °C	env. 10 min. env. 110 min.	16 kg	25 kg	32 kg
Roulades de bœuf	180 g / pièce tout d'abord saisir, puis remplir et laisser mijoter à feu doux	250 – 270 °C 120 °C	env. 10 min. env. 90 min.	32 pièces	48 pièces	64 pièces
Goulash de bœuf	tout d'abord saisir, glacer puis remplir et laisser mijoter à feu doux (ajouter d'autres ingrédients selon recette)	250 – 270 °C 120 °C	30 min. 70 min.	12 kg	16 kg	24 kg
Sauce Bolognaise	tout d'abord saisir, glacer puis remplir et laisser mijoter à feu doux (ajouter d'autres ingrédients selon recette)	250 – 270 °C 120 °C	20 min. 40 min.	12 kg	16 kg	24 kg
Ratatouille	légumes à convenance ou frais	210 °C	45 min.	15 kg	20 kg	30 kg
Sauce de base brune	saisir les os, le mirepoix et les autres ingrédients selon recette, glacer et remplir ensuite	250 °C 120 °C	30 min. env. 180 min.	env. 50 l	env. 80 l	ca. 100 l
Pommes de terre sautées	utiliser des pommes de terre cuites à l'eau ou crues	220 °C	15 min.	12 kg	16 kg	24 kg
Œufs au plat	préchauffer seulement 3 min. env.	160 °C	5 – 6 min.	16 – 20 pièces	24 – 30 pièces	32 – 40 pièces
Œufs brouillés	épicer la masse avec un peu de crème ou du lait et des épices	200 °C	3 – 5 min.	env. 4 l	env. 6 l	env. 8 l
Crêpes aux œufs	Ø 12 – 15 cm	190 °C	2 x 4 min.	env. 16 pièces	env. 24 pièces	env. 32 pièces

Si des produits devaient attacher au fond de la cuve et être difficiles à détacher, ceci peut avoir les cause suivantes :

- pas assez de graisse dans la cuve, p.ex. pour les roestis de pomme de terre.
- la poêle n'était pas assez chaude. Remède : chauffer au préalable à 30 - 40 °C au-dessus de la température voulue, p.ex. pour les filets de poisson.

Nettoyage et entretien

 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.


Pour des raisons d'hygiène, l'appareil doit être nettoyé tous les jours après utilisation.

Nettoyage de la cuve

- Remplir la cuve avec de l'eau. Réaliser dans la cuve une solution à 0,5 % avec le nettoyant liquide du lave-vaisselle (50 ml de nettoyant pour 10 litres d'eau).


Laisser agir cette solution de 10 à 15 min, selon le degré de salissure, à une température de 80 °C maximum. Détacher d'éventuels résidus avec une brosse. Pour le reste du nettoyage mécanique, n'utiliser que des brosses munies de garnitures naturelles ou plastiques.


- Vidanger l'eau sale, frotter la cuve avec une éponge à récurer, rincer à l'eau claire et sécher la cuve avec un chiffon.

 Pour ne pas endommager la surface de cuisson lors du nettoyage, renoncer à l'utilisation de laine d'acier et de détergents agressifs pour grills. Ne pas utiliser non plus d'objets pointus pour détacher les résidus alimentaires encore adhérents.


Sur les surfaces en acier inoxydable, les tâches sont plus visibles que sur les surfaces en fonte par exemple. C'est pourquoi on observera plus souvent des traces de calcaire après le nettoyage de ces surfaces avec de l'eau. Ces traces de calcaire pourront toutefois être facilement éliminées avec un peu de vinaigre dilué.

Pour les traces de calcaire incrustées, il suffira de laisser agir le détartrant pendant 1 à 2 heures avant de rincer la surface en question et de la nettoyer.

 Ne jamais employer simultanément détartrant et produit détergent, mais l'un après l'autre. En effet, les effets de ces deux produits peuvent s'annuler l'un l'autre.


 Ne pas verser le produit nettoyant directement sur la plaque mais verser toujours d'abord de l'eau.

Nettoyer le corps de l'appareil

 Pour le nettoyage, l'appareil doit être mis hors service et suffisamment refroidi (30 – 40 °C).

Nettoyer les parties métalliques avec des produits de nettoyage usuels pour acier inoxydable (voir aussi page 50).

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.

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.	a) Régler correctement la température prescrite.
	b) Durée supplémentaire de temporisation de démarrage activée.	b) Désactiver le réglage du temps.
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.	a) Vérifier le fusible, le cas échéant l'échanger.
	b) Élément chauffant défectueux.	b) A l'aide de fusibles déconnecter l'appareil du réseau, appeler le service après-vente.
	c) La cuve n'est pas complètement rebasculée.	c) Rebasculer entièrement la cuve.
	d) Le commutateur de fin de course est défectueux ou déréglé.	d) Appeler le service après-vente.
L'appareil ne se met pas en marche.	a) Fusible du client défectueux.	a) Vérifier le fusible, le cas échéant l'échanger.
	b) Branchement au réseau interrompu.	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.	a) Faire vérifier les fusibles par un électricien.
	b) Appareil défectueux.	b) Débrancher l'appareil et contacter le service après-vente.
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 pour l'espace de cuisson.	Appeler le service après-vente. Vous pouvez continuer à utiliser l'appareil, si besoin est, avec l'allure de cuisson rapide.
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.	a) Appuyer sur les touches les unes après les autres.
	b) Touche coincée.	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, retirez 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.
- 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'utilisation de ZUB 960 ou 961, les conduites d'eau doivent être posées de telle sorte qu'elles ne se trouvent pas dans la zone de déplacement du système de basculement (articulation, resp. moteur).
- 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 possibilité de raccordement par la paroi arrière de l'appareil est uniquement réservée et conçue pour des canaux d'installation fixes!
- 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!
- 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.
- Plage de pression admissible pour les raccordements d'eau potable: 50 – 1000 kPa (0,5 – 10 bar).
- La pose des installations d'aération de la pièce doit être confiée exclusivement à des professionnels compétents.

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

La planification d'un siphon de sol  est nécessaire pour les appareils basculants. Une rigole d'écoulement supplémentaire est recommandée en cas de placement par groupe.


Appareil	Cote A
FEP 610	638 mm
FEP 910	788 mm

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

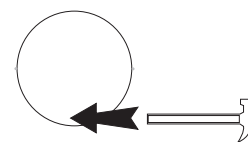
-  N'utiliser l'appareil qu'avec les contacteurs de couplage prescrits (contacteur fonctionnel et contacteur de sécurité). Respecter le schéma de câblage. Comparer le numéro du schéma de câblage se trouvant sur la plaque signalétique de l'appareil avec celui du schéma de câblage.

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.



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

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.

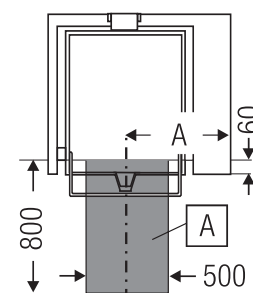
Utiliser un niveau à bulle posé sur le panneau supérieur de l'appareil pour contrôler toutes les faces.

Installation sur un socle prévu par le client

Dévisser les pieds.

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

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.

Raccordement

Pour l'installation électrique, la boîte de raccordement doit être accessible.

Enlever le panneau de façade (B) : dévisser les vis (1) et retirer la tôle vers la gauche.

En plus, en cas d'installation sur un socle prévu par le client

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

Electrique

Le boîtier de raccordement (E) est accessible par l'avant. Il se trouve derrière le panneau frontal (B).

Effectuer le branchement selon le schéma de câblage valable.

⚠ La conduite de raccordement doit être enrobée et ceci à partir du vissage jusqu'à l'arrivée dans le boîtier de raccordement!

Le numéro du schéma de câblage valable se trouve sur la plaque signalétique de l'appareil (cf. page 2).

Les schémas de câblage du modèle de base font partie de ces instructions. Les schémas de câblage pour les modèles spéciaux se situent dans l'espace de raccordement de l'appareil.

Comparer les numéros des schémas de câblage avec la plaque signalétique. En cas de modèles spéciaux, conserver les schémas de câblage avec ces instructions et marquer les schémas de câblage qui ne sont pas valables!

⚠ A la fin des travaux d'installation, remonter et revisser tous les couvercles et panneaux. Seulement après, fermer le circuit du dispositif de séparation sur tous les pôles (p.ex. disjoncteur à coupure en charge).

Vérifier le fonctionnement

Régler la température prescrite à un niveau bas (voir les instructions de service). A la température fixée, la cuve doit se régler (voyant jaune s'éteint). Si ce n'est pas le cas, vérifier l'installation.

Ensuite, régler la température prescrite au niveau de température désiré (voir instructions de service).

Avant la première utilisation

Avant la première utilisation nettoyez l'appareil : voir instructions de service.

Vérifier le fonctionnement

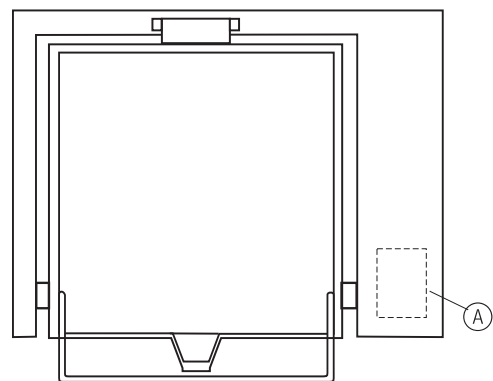
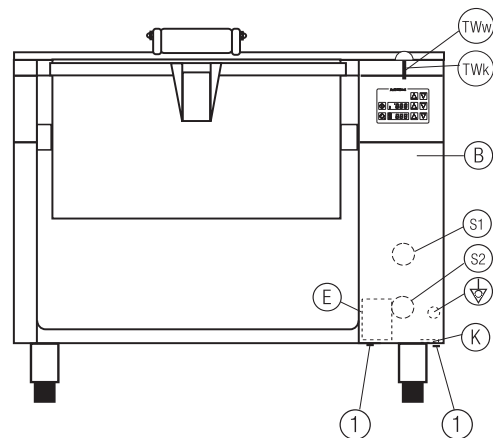
Régler la température prescrite à un niveau bas (voir les instructions de service).

A la température fixée, la cuve doit commencer à se régler (voyant de chauffage). Si ce n'est pas le cas, vérifier l'installation.

Ensuite, régler la température prescrite au niveau de température désiré (voir instructions de service).

Avant la première utilisation

Avant la première utilisation nettoyez l'appareil : voir instructions de service.



- (B) Panneau démontable
- (A) Plaque de recouvrement, démontable
- (K) Passage de câbles*
- (TWw) Raccordement d'eau potable (chaude) (uniquement en cas d'utilisation de ZUB 960, 961 ou ZUB F46)
- (TWk) Raccordement d'eau potable (froide) (uniquement en cas d'utilisation de ZUB F46)
- (⚡) Compensation de potentiel*
- (E) Bornes de raccordement électrique*
- (S1) Section de l'ouverture de la paroi arrière pour conduite d'eau ø 80 mm (uniquement en cas d'utilisation de ZUB 960 et ZUB 961)**
- (S2) Section de l'ouverture de la paroi arrière pour câbles électriques ø 80 mm**

* Accessible en démontant le panneau (B)

** Uniquement en cas de branchement par l'arrière

Raccord d'alimentation en eau

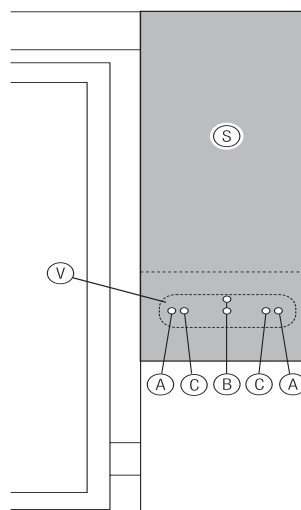
Plage de pression admissible pour le branchement d'eau potable:
50 – 1000 kPa (0,5 – 10 bar).

- ⚠ En cas d'utilisation de ZUB 960 ou 961, les conduites d'eau doivent être posées de telle sorte qu'elles ne se trouvent pas dans la zone de déplacement du système de basculement (articulation, resp. moteur).
- ⚠ 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 ⑥ de l'appareil!

Une tôle de renfort est fixée sous la plaque supérieure de l'appareil. L'ouverture ④ qui s'y trouve doit être positionnée de manière très exacte pour le montage ultérieur de la douchette ou du robinet pivotant. Pour faciliter ceci, un patron en carton ⑤ est joint aux pièces accessoires.

reil.

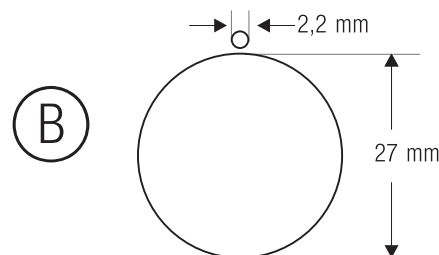
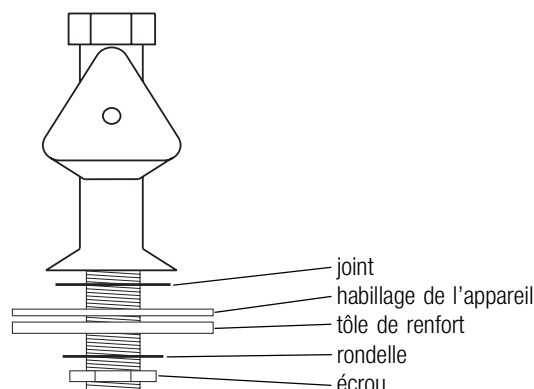
- ⚠ Contrôler l'étanchéité de l'ensemble de l'installation.



Douchette (ZUB 960)

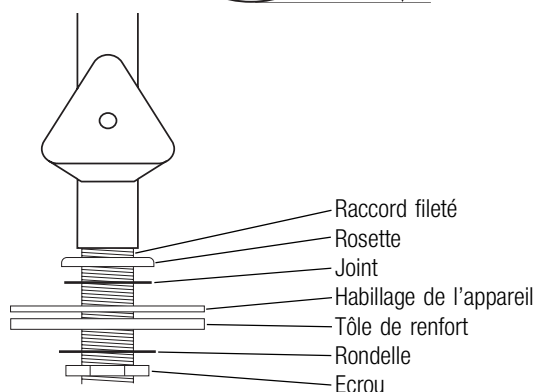
- Le patron en carton ⑤ est posé sur l'appareil conformément à l'illustration ci-dessus.
- Les deux marques extérieures ④ indiquent le milieu des ouvertures nécessitées pour la douchette. Ces ouvertures doivent être marquées (par ex. avec un pointeau), et ensuite réalisée avec l'outillage nécessaire pour présenter un diamètre de 28 mm ± 1 mm.
- ⚠ L'appareil doit être entièrement débarrassé des particules de métal apparaissant lors des travaux.
- Montez le robinet simple de la douchette, conformément à l'illustration ci-contre dans l'une des ouvertures.
- Fixez le tube de soutien de la même manière dans l'ouverture encore libre.
- Montez la douchette conformément aux instructions ci-jointes.
- Réalisez le raccordement du tuyau flexible de 1/2" livré avec l'appareil.

- ⚠ Contrôlez l'étanchéité de l'ensemble de l'installation.



Robinet pivotant (ZUB 961)

- Le patron en carton ⑤ est posé sur l'appareil conformément à l'illustration ci-dessus.
- Les marques médianes ⑥ indiquent le milieu des ouvertures nécessaires pour le montage du robinet pivotant. Cette position doit tout d'abord être marquée (par ex. avec un pointeau), et ensuite réalisée avec l'outillage nécessaire (diamètre cf. plan).
- ⚠ L'appareil doit être entièrement débarrassé des particules de métal apparaissant lors des travaux.
- ⚠ Les conduites d'eau doivent être posées de telle sorte qu'elles ne se trouvent pas dans la zone de déplacement du système de basculement (articulation, resp. moteur).
- Monter le robinet pivotant avec le bouton vers l'avant conformément à l'illustration.
- Réaliser le raccordement du tuyau flexible de 3/4" livré avec l'appa-



Caractéristiques techniques

Dimensions des appareils

Modèle	FEP 610	FEP 910	FEP 130
Largeur	1100	1400	1800
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:

	Standard	VAR 438
Contacteurs	2 fusibles, dont les contacts de courant principaux sont montés en série	Contacteurs intégrés
Conduites de charge	1	1
Conduites de commande	4 x 1,5 mm ² *	–
Signalisation côté client	2 x 1,5 mm ² *	
Système d'optimisation d'énergie	4 x 1,5 mm ² *	2 x 1,5 mm ² *

* sans PE

Modèle	FEP 610	FEP 910	FEP 130
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	616 x 660 x 184 mm	928 x 660 x 184 mm	1328 x 660 x 184 mm
Surface de cuisson	0,41 m ²	0,61 m ²	0,88 m ²
Contenance utile selon DIN 18857	56 l	83 l	120 l
Contenance maximale	76 l	114 l	165 l
Plage de réglage du thermostat	50 – 300 °C		

Branchements				
Système électrique:	Consommation nominale	10,85 kW	16,25 kW	21,75 kW
	Branchement / Fusible de client	400 V 3N AC 50 Hz / 20 A	400 V 3N AC 50 Hz / 25 A	400 V 3N AC 50 Hz / 32 A
	Bornes de raccordement	16 mm ²	16 mm ²	16 mm ²
Eau potable:	ZUB 960	Filetage intérieur G 1/2" (DN 15); 50 – 1000 kPa		
	ZUB 961/F46	Filetage intérieur G 3/4" (DN 20); 50 – 1000 kPa		

Caractéristiques techniques supplémentaires				
Poids de l'appareil y compris emballage	220 kg	275 kg		
Chaleur perdue (VDI 2052)	total	9,22 kW	13,81 kW	18,49 kW
	sensible	4,88 kW	7,31 kW	9,79 kW
	latent	4,34 kW	6,30 kW	8,70 kW
Emission de vapeur	6,38 kg/h	9,55 kg/h	12,79 kg/h	

Anhang / Appendix / Supplément

Kurzersatzteilliste

Benennung	Teile-Nr	073192		073192	
		FEP610 / 073192		FEP910 / 073192	
		Bemerkung	Stückzahl	Bemerkung	Stückzahl
Gerätefuß	062300		4		4
Feinsicherung 4A	216325		1		1
Sicherungsreihenklemme	184683		1		1
Schütz 230V / 25A / 50/60Hz	163550		1		1
Mikroschalter	183426		4		4
Rohrheizkörper	160141		6		9
Matrixmotor	120118		1		1
Zuleitung Motorsteuerung	996113002		1		1
Zuleitung Motorsteuerung	967246002		1		1
Verbindungskabel	162907		1		1
Transformator 230V /9V, 50/60Hz, 4VA	164700		1		1
Relaiskarte	164851		1		1
Temperaturfühler PT100	995935002		4		4
Griff für Deckel	757517000		1		
Griff für Deckel	757518000				1

Schaltpläne / Wiring diagrams / Schémas de câblage

Die Schaltpläne sind dieser Anleitung separat beigelegt.
The wiring diagrams are separately enclosed to these instructions!
Les schémas de câblage se trouvent séparés de cette brochure!

Gerät



Ihr Partner

