

Betriebs- und Installationsanleitung

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

VITRO-EXPRESS Elektroherde mit Glaskeramik-Kochfläche
VITRO-EXPRESS Electric Boiling Tables and Ranges
Fornaux électriques VITRO-EXPRESS



Ohne Topferkennung / without Saucepan Sensor / sans détecteurs de présence

KCF 0302	KCF 0008	KCF 0009	KCF 0010
FEH 300	FEH 500	FEH 503	FEH505
KCF 0011	KCF 0013		
FEH 700	FEH 705		

Mit Topferkennung / with Saucepan Sensor / avec détecteurs de présence

KCF 0300	KCF 0014	KCF 0015
FEH 310	FEH 510	FEH513
KCF 0016	KCF 0017	KCF 0019
FEH 515	FEH 710	FEH 715



Hinweis zum vorliegenden Dokument

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

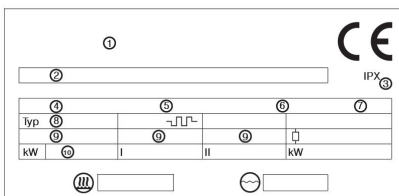
☞ Wichtig: Entsprechend oben genannter Richtlinie ist eine Übersetzung, die nicht vom Hersteller autorisiert ist, als „**Übersetzung der Originalbetriebsanleitung**“ definiert und muss als solche benannt sein.

Inhaltsverzeichnis

Das Gerät im Überblick.	4	Aperçu général de l'appareil	30
Betriebsanleitung.	5	Instructions de service	31
Installationsanleitung	13	Instructions d'installation.	39
Technische Daten	16	Caractéristiques techniques.	42
The appliance at a glance.	17		
Operating instructions	18		
Installation instructions.	26		
Technical data.	29		

Anhang / Appendix / Supplément

Schaltpläne / Wiring diagrams / Schémas de câblage	43
--	----



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

Betriebsanleitung

Sicherheitshinweise für Bedienung, Reinigung und Reparatur

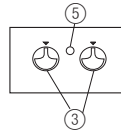
⚠ Das Gerät dient zur gewerblichen Zubereitung von Speisen. Bedienung und Reinigung nur durch eingewiesenes Personal. Wartung und Reparatur darf nur durch qualifiziertes Fachpersonal durchgeführt werden.

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

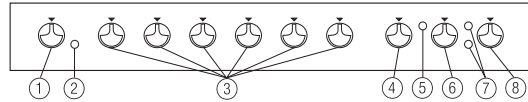
- Überhitzte Fette und Öle können sich selbst entzünden. Gerät nur unter Aufsicht betreiben. Brennendes Fett und Öl niemals mit Wasser löschen! Deckel auflegen, Kochstelle abschalten und Topf **vorsichtig** von der heißen Kochstelle ziehen.
- Die Kochstellen nicht ohne aufgestelltes Kochgut betreiben. (nur für Modelle ohne Topferkennung)
- Keine Alufolie bzw. Kunststoffe auf die Kochstelle legen.
- Koch- und Warmhalteflächen des Glaskeramik-Kochfeldes dürfen nicht als Ablagefläche verwendet werden.
- Vorsicht beim Arbeiten mit Zusatzgeräten! Anschlussleitungen dürfen nicht mit den heißen Kochstellen in Berührung kommen.
- Bei Rissen, Sprüngen oder Bruch des Glaskeramikfeldes das Gerät sofort außer Betrieb setzen. Gerät allpolig vom Netz trennen. (Bauseitige Trennvorrichtung, z.B. Sicherungslasttrenner).
- Rauhe Böden (z.B. Töpfe aus Gusseisen oder Emailletöpfe mit elektrographiertem Boden) verkratzen beim Verschieben die Kochfläche. Töpfe oder Pfanne aus Aluminiumblech vermeiden. Diese hinterlassen beim Verschieben Abriebspuren auf der Glaskeramik, die nur schwer zu beseitigen sind.
- Vermeiden Sie, dass harte Gegenstände auf das Kochfeld fallen. Punktförmige Schlagbelastungen können zum Bruch des Kochfeldes führen.
- Das Kochfeld ist temperaturschockfest (gegen Kälte und Hitze) und auch mechanisch sehr widerstandsfähig.
- Geräteteile oder Zubehöre, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen nach der Reinigung mit Putzmitteln gründlich mit Trinkwasser abgespült werden.
- Das Gerät nicht mit Wasser-, Dampfstrahl- oder Hochdruckreinigern abspritzen! Wenn die Umgebung mit Wasser-, Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger gesäubert wird: Das Gerät vorher abschalten!
- Gerät muss bei der Reinigung außer Betrieb sein.
- Keine brennbaren Flüssigkeiten zur Gerätereinigung verwenden.
- Reparaturen dürfen nur durch qualifiziertes Fachpersonal durchgeführt werden.
- Für Reparaturarbeiten muss das Gerät allpolig spannungsfrei gemacht werden (Bauseitige Trennvorrichtung z.B. Sicherungslasttrenner).
- Der arbeitsplatzbezogene Emissionswert des Schallpegels ist kleiner als 70 dB (A). Diese Angabe ist aufgrund gewisser nationaler Sicherheitsverordnungen erforderlich.

Bedienung

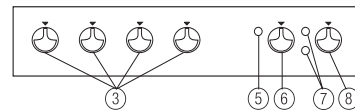
FEH 310



FEH 705 VAR 009



FEH 503



- ① Knebel für Thermostat Wärmeschrank
- ② Leuchtmelder gelb Wärmeschrank (Thermostat-Regelspiel)
- ③ Knebel für Kochstellen
- ④ Umschalter Backofen
- ⑤ Leuchtmelder grün (Betriebsbereitschaft)
- ⑥ Knebel für Thermostat Oberhitze / Heißumluft
- ⑦ Leuchtmelder gelb Backofen Oberhitze / Unterhitze (Thermostat-Regelspiel)
- ⑧ Knebel für Thermostat Unterhitze

Bedienung der Kochzonen

Hinweise zu den richtigen Töpfen

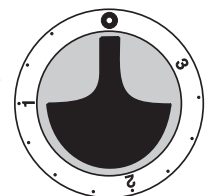
Wir empfehlen nur Töpfe zu verwenden, die vom Hersteller als für Glaskeramik geeignet ausgewiesen werden.

Verwenden Sie Töpfe mit ebenem und glattem Boden. Rauhe Topfböden verkratzen beim Verschieben die Glaskeramik-Kochfläche. Töpfe oder Pfannen aus Aluminiumblech können beim Verschieben Abriebspuren hinterlassen, diese Töpfe nicht weiter benutzen. Zum entfernen von Aluminiumabrieb empfehlen wir die Oberkäche mit O-Fix-C, Cleaner und Papier zu bearbeiten.

Wählen Sie den Topfdurchmesser passend zur Kochstelle.

Kochzonen einstellen



Zum Anstellen einer Kochstelle den zugehörigen Knebel ③ auf die gewünschte Heizleistung zwischen Stufe **1** und **3** einstellen. Der Leuchtmelder ⑤ leuchtet auf. Ankochen mit hoher Kochstufe, Fortkochen auf möglichst niedriger Kochstufe. Die benötigte Einstellung für das Fortkochen hängt von der Beschaffenheit der Töpfe und der Menge des Gargutes ab.



☞ Sind die Kochstellen mit Topferkennung ausgestattet, so wird die gewählte Heizleistung durch Auf- oder Abstellen eines metallischen Topfes automatisch ein- oder ausgeschaltet.

Zum Abstellen einer Kochstelle den zugehörigen Knebel auf **●** drehen.




Reinigung und Pflege

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

Edelstahloberflächen

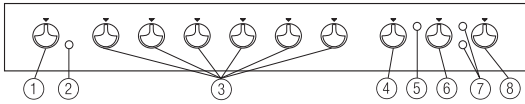
Metallteile mit handelsüblichen Reinigungsmitteln für Edelstahl-Rostfrei reinigen (siehe auch Seite 12). Körnige Reinigungsmittel sind zu vermeiden.

Glaskeramikkochfeld

- Das Kochfeld sollte nach jedem Gebrauch gereinigt werden.
-  Das Kochfeld muss vor der Reinigung ausreichend abgekühlt sein (handwarm).
Eventuell mit kaltem nassem Tuch kühlen.
- Bei leichter Verschmutzung ein feuchtes Tuch mit etwas Handspülmittel verwenden.
- Bei starker Verschmutzung zunächst die größten Verunreinigungen mit dem mitgelieferten Reinigungsschaber entfernen. Die restliche Verschmutzung mit dem Spezial-Glaskeramik-Reiniger „O-Fix-C“ beseitigen.
Anschließend die Reinigungsmittel-Rückstände mit ausreichend klarem Wasser entfernen und das Kochfeld mit einem sauberen Tuch trocknen.
- Eingebraunten Zucker oder geschmolzenen Kunststoff sofort bei noch heißer Kochfläche mit dem Reinigungsschaber entfernen. Anschließend wie zuvor beschrieben reinigen.
- Das Glaskeramik-Kochfeld sollte einmal in der Woche nach der Reinigung mit dem Glaskeramik-Pflegemittel „Cleaner“ behandelt werden. (Nicht für Glaskeramik-Bratplatten verwenden!)
Es bildet einen Film, der den zukünftigen Reinigungsaufwand vermindert.
- Körnige Verunreinigungen (z.B. Sand) müssen vollständig vom Kochfeld entfernt werden, da sie beim Verschieben von Töpfen Kratzer auf dem Kochfeld erzeugen.
-  Körnige Putzmittel sind zu vermeiden.
-  Anwendungs- und Sicherheitshinweise der verwendeten Reinigungs- und Pflegemittel beachten.

Bedienung Elektro-Backöfen

FEH 705 VAR 009



Konventioneller Betrieb mit getrennt regelbarer Ober- und Unterhitze

- Beim Dualbackofen Betriebsart II mit Knebel ④ auswählen. Ober und Unterhitze sind getrennt thermostatisch geregelt:
- Oberhitze: Backofen Temperatur Knebel ⑥ mit Aufheizanzeige ⑦ (gelbe Leuchte oben).
- Unterhitze: Backofen Temperatur Knebel ⑧ mit Aufheizanzeige ⑦ (gelber Leuchte unten).

In dieser Betriebsart immer nur mit einem Einschub arbeiten. Ausnahme: Braten auf Rost mit Fettpfanne darunter. In der Regel den mittleren Einschub nutzen.

Durch den Kipphebel an der Backofentür kann die Feuchte im Backofen reduziert werden.

Backofen immer vorheizen. Wenn die gelbe Aufheizanzeige erlischt ist die eingestellte Temperatur erreicht.

Die Mengen pro Einschub aus der Tabelle der Heißluft können übernommen werden. Die Temperaturen müssen ca. 20 °C höher gewählt werden. Bei feuchten Teigen die Unterhitze etwas höher einstellen.

Arbeiten mit Heißluft

Allgemein

- Beim Dualbackofen Betriebsart I mit Knebel ④ auswählen
- Heißluft: Backofen Temperatur Knebel ⑥ mit Aufheizanzeige ⑦ (gelbe Leuchte oben).

Das Garen mit Heißluft erweitert die Möglichkeiten, Lebensmittel in kurzer Zeit, in kleinen und in großen Mengen, frisch zu produzieren.

Funktionsprinzip

Im Vergleich zum normalen Brat-/Backofen mit Ober- und Unterhitze, bei dem Strahlungswärme und „unkontrollierte“ Konvektionswärme den Garablauf bestimmen, wird im Heißluftgerät die heiße Luft „gezielt“ umgewälzt und im ganzen Garraum gleichmäßig verteilt. Daher ist es möglich, im Heißluftgerät mit mehreren Backblechen, Rosten oder Behältern gleichzeitig zu garen oder aufzutauen und nicht, wie im herkömmlichen Brat-/Backofen, nur auf einer Ebene zu produzieren. Behälter GN 2/1 können auf Roste gestellt werden.

Kurzgebratenes

Bei Kurzzeitbratstücken wird auf maximale Temperatur vorgeheizt, nicht zuletzt, um dem Fleisch eine intensive Bräunung und knusprige Oberfläche zu geben.

Bei anderen Verfahrensarten in der Fleischzubereitung, z.B. Langzeitbraten, ist sofort die empfohlene Brattemperatur einzustellen. Die Vorheizzeit sollte 5 - 10 Min. betragen.

Kurzgebratenes Fleisch soll beidseitig mit einem dünnen Fettfilm versehen werden. Die Befettung erfolgt, je nach Gargut, mittels Pinsel, Tauchen oder Sprühen. Für eine schnelle und intensive Bräunung ist ein bräunungsförderndes Spezialfett für das Heißluftgaren zu empfehlen.

Die in den folgenden Tabellen aufgelisteten Garzeiten sind Mittelwerte. Die Zeiten sind abhängig von der Qualität, dem Gewicht und der Höhe bzw. Stückstärke des Bratgutes. Als Richtwert rechnet man für 1 cm Fleischstärke ca. 8 - 10 Min. Garzeit. Die Fleischstücke sollten gleichmäßig hoch geschnitten sein. Die Benutzung eines Steakers oder das Klopfen des Fleisches erübrigt sich beim Heißluftgaren.

Langzeitbraten

Bei Langzeitbraten ist zum Vorheizen sofort die empfohlene Brattemperatur einzustellen. Die Vorheizzeit sollte 5 - 10 Min. betragen. Langzeitbratenstücke wie z.B. Schweine-, Lamm- oder Kalbsbraten sollte in regelmäßigen Abständen von ca. 5 - 10 Min. mit Fleischjus oder -fond begossen werden. Hierdurch wird die Luftfeuchtigkeit erhöht, das Fleisch bleibt saftig und der Gewichtsverlust wird reduziert. Im Vergleich zum konventionellen Braten in der Kippbratpfanne oder im Bratofen kann der Gewichtsverlust beim Langzeitbraten um ca. 13% gesenkt werden. Voraussetzung ist die richtige Wahl der Gartemperatur.

Saucen-Herstellung

Auch beim Heißluftgaren kann gleichzeitig eine Sauce hergestellt werden. Hierbei wird das Gargut in einen ungelochten GN-Behälter gelegt, gewürzt und im Langzeitbratvorgang mit Röstgemüse (Sellerie, Lauch, Möhren, Zwiebeln) gegart. Das Gargut kann nach dem Anrösten mit Jus, Fond, Wein oder Wasser begossen werden. So erhält man eine dem Gargut entsprechende Sauce.

Backen

Das Gerät ist zunächst auf Backtemperatur vorzuheizen. Natürlich eignet sich das Heißluftgerät auch zum Backen von allen Feingebäcksorten oder für Rühr-, Hefe-, Brand-, Blätter-, Brotteige und andere Teige.

Das Backgut sollte nicht zu eng gelegt und gleichmäßig auf die Bleche verteilt werden. Wird oder ist das Backgut höher als 50 mm, kann nur jede zweite Einschubebene benutzt werden.

In allen anderen Fällen sollte, schon wegen der sparsamen Energieverwendung, jede Einschubebene benutzt werden.

Gären

Einige Backprodukte, wie z. B. Brötchen, Croissants oder Plundergebäck, sollten vor dem Backen 15 - 20 Minuten gären. Auch dies ist im Heißluftgerät kein Problem, wenn kein separater Gärschrank vorhanden ist.

Hierzu wird auf 50 Grad Celsius vorgeheizt, danach wird das Gebäck auf Blechen eingeschoben. Die Backofentür wird wieder geschlossen, das Gerät ausgeschaltet und die Backwaren ca. 15 - 20 Min. gären gelassen. Nach Ende der Gärzeit wird die normale Temperatur eingestellt.

Reinigung Elektro-Backöfen

Zur Vermeidung von Betriebsstörungen und aus hygienischen Gründen sollte das Gerät täglich nach Gebrauch gereinigt werden.

Zur leichteren Reinigung:

Die seitlichen Auflagen für die Behälter können losgeschraubt und herausgenommen werden.

Der Backofenboden kann ebenfalls herausgenommen werden. Der Heizkörper der Unterhitze kann angehoben werden.

Die seitlichen Auflagen und Backbleche können in der Spülmaschine gereinigt werden


Abwarten, bis das Gerät auf mindestens 60 – 80 °C abgekühlt ist!


Tragroste und Garraum mit dem Spezialreiniger „Combi-Clean“ einsprühen und ca. 10 – 20 Min. Bei geschlossener Backofentür im Ruhezustand einwirken lassen.

Danach mit grobem Schwamm putzen und mit klarem Wasser ausspülen.

 Beachten Sie bitte die „Empfehlungen für die Behandlung von Großküchengeräten aus Edelstahl rostfrei“.

 Bei Reinigung Thermostatfühler und Heizkörper nicht verbiegen oder verschieben!

 Nach Reinigungsende Backofentür mit Kipphebel aufstellen, damit der Backofen auslüften kann!

 Das Gerät nicht mit Wasser, Dampfstrahl oder Hochdruckreiniger abspritzen.

 Vermeiden Sie körnige Putzmittel.

Reinigung hinter Zwischenwand Backofen

- Der Bereich rechts hinter der Zwischenwand muss gereinigt werden.

- Die Lüfterflügel rechts hinter der Zwischenwand müssen gereinigt werden.

 Die Lüfterflügel dürfen nicht beschädigt oder verbogen werden!

 Kombi-Backofen nicht betreiben wenn ein Lüfterflügel blockiert oder nicht eingebaut ist.

Zwischenwand herausnehmen: Dazu die 4 sichtbaren Schrauben herausdrehen und Zwischenwand herausnehmen.

Lüfterflügel ausbauen: Rädelmutter lösen (Achtung: Linksgewinde!) Lüfterrad abnehmen.

Lüfterflügel vorsichtig spülen. Backofen reinigen.

Beim Wiedereinbau des Lüfterflügels darauf achten, dass die Flügelschaufeln in Richtung Backofentür gerichtet sind.

Beim Wiedereinbau der Zwischenwand darauf achten, dass seitliche Winkel in Richtung Backraum zeigen. Auf gleichmäßige Spaltbreiten

(ca. 7,5 mm) seitlich zwischen Seiten- und Zwischenwand achten!

Alle Schrauben wieder fest eindrehen


Bedienung und Reinigung Wärmschrank VAR 009

Bedienung

Der Wärmschrank dient zum Vorwärmen von Ausgabegeschirr und unter besonderen Voraussetzungen zum Warmhalten von Speisen.

Die gewünschte Temperatur wird mit dem Thermostat eingestellt.

 Zum Warmhalten von Speisen sind Temperaturen unterhalb von 60 °C aus Gründen der Hygiene ungeeignet.

 Das Aufwärmen von Speisen ist in Wärmschränken nicht zulässig! Durch die langsame Erwärmung der Speisen bestehen unhygienische Bedingungen!

Reinigung

Der Wärmschrank ist regelmäßig mit handelsüblichen Reinigungsmitteln für Edelstahl - Rostfrei zu reinigen. Der Wärmschrank darf nur im absolut sauberen Zustand genutzt werden.


Zur leichteren Reinigung kann das als Zubehör erhältliche Tragrostpaar für Gastronormbehälter demontiert werden.

Garzeiten

Gargut	Bemerkung	Garzeit in Minuten	Temperatur in °C	Einschubebenen mit Blechen oder GN-Behälter 2/1	Stück oder kg pro GN-Behälter 2/1
Kurzgebratenes					
Rumpsteaks	einfetten	8 - 10	250	2 Bleche	24 Stück à 150 g
Kotelett	einfetten	12	250	2 Bleche	20 Stück à 150 g
Schnitzel paniert	einfetten	10	250	2 Bleche	20 Stück à 160 g
Frikadellen	einfetten	15	230	2 Bleche	24 Stück à 140 g
Bratwurst	einfetten	18	200	2 Bleche	40 Stück à 100 g
Braten					
Rinderbraten	würzen, einfetten oder Mirepoix dazugeben, zwischendurch begießen und Sauce ziehen	150	120	2 GN-Behälter ungelocht 65 mm tief	12 - 14 kg
Rinderrouladen	würzen, einfetten, zwischendurch begießen und Sauce ziehen	120	140	2 GN-Behälter ungelocht 65 mm tief	40 Stück
Roastbeef	würzen, einfetten	30	180	2 Bleche	12 - 14 kg
Kalbsbraten	würzen, einfetten oder Mirepoix dazugeben, zwischendurch begießen und Sauce ziehen	100	140	2 Bleche	12 - 14 kg
Schweinenackenbraten	würzen, einfetten oder Mirepoix dazugeben, zwischendurch begießen und Sauce ziehen	90	160	2 Bleche	12 - 14 kg
Schweinehaxen	Schwarte ziselieren, würzen, einfetten	90	140	2 GN-Behälter ungelocht 65 mm tief	18 Stück
Kasseler	einfetten	50	180	2 Bleche	12 - 14 kg
Hackbraten	Bleche befeuchten, Hackbraten leicht einritzen	50	160	2 Bleche	6 Stück á 2 kg
Lammbraten	würzen, einfetten oder Mirepoix dazugeben, zwischendurch begießen und Sauce ziehen	80	140	2 GN-Behälter ungelocht 65 mm tief	12 - 14 kg
Wild					
Hasenkeulen	spicken, Gewürz einreiben, einfetten, zwischendurch begießen u. Sauce ziehen	70	140	2 GN-Behälter ungelocht 65 mm tief	24 Stück
Rehrücken	spicken, würzen, einfetten	25	225	2 Bleche	4 Stück
Geflügel					
Hähnchenkeulen	mit Gewürz einreiben und einfetten	18	220	2 Bleche o. Roste	24 Stück à 180 g
ganze Hähnchen	mit Gewürz einreiben und einfetten	35	220	2 Roste und Fettpfanne	12 Stück
Putenbrust	mit Gewürz einreiben und einfetten	90	140	2 Bleche	12 - 14 kg
Enten	mit Gewürz einreiben und einfetten	80	140	1 Blech	6 Stück à 2 kg
Gänse	mit Gewürz einreiben und einfetten	120	140	1 Blech	4 Stück à 4 kg
Fisch					
Schollen paniert	einfetten, helle Seite nach oben legen	15	250	2 Bleche	12 Stück
Forelle Müllerin	würzen, mehlieren, einfetten	15	250	2 Bleche	16 Stück
Heilbutt natur	würzen, einfetten, Weißwein oder Zitronenwasser, Garnitur z.B. Tomatenscheibe oder Gemüsestreifen	15	120	2 GN-Behälter ungelocht 65 mm tief	20 Stück

Gargut	Bemerkung	Garzeit in Minuten	Temperatur in °C	Einschubebenen mit Blechen oder GN-Behälter 2/1	Stück oder kg pro GN-Behälter 2/1
Sonstiges					
gefüllte Paprikaschoten	frisch oder TK-Ware	50	160	2 GN-Behälter ungelocht 65 mm tief	40 Stück
gefüllte Kohlrouten	Kohlblätter gut blanchieren oder TK-Ware laden	60	160	2 GN-Behälter ungelocht 65 mm tief	50 Stück
Schinken in Brotteig	Schinken mit Brotteig einschlagen	120	160	1 Blech	5 - 6 kg
Toast		5	250	2 Bleche o. Roste	30 Stück
Ragout fin	warm in Koketten portioniert, mit Sauce Hollandaise napieren	6	250	2 Bleche o. Roste	6 Kokotten
Blumenkohl gratiniert	vorgegarten Blumenkohl in Behälter geben, mit Käse bestreuen oder Sauce Monay napieren	10	250	2 GN-Behälter ungelocht 65 mm tief	10 kg
Bratkartoffeln	gegarnte Kartoffeln in Scheiben schneiden, würzen, Speck mit Zwiebeln auslassen dazugeben, gleichmäßig verteilen	12	250	2 Bleche	4 kg
Folienkartoffeln	große rohe Kartoffeln mit Gewürz und Kräuterbutter in Alufolie einhüllen	45	180	2 Bleche o. Roste	40 Stück
Sahne-Kartoffeln gratiniert	rohe Kartoffeln in Scheiben schneiden, würzen, Butter, Käse, Sahne, Eigelb dazugeben	40	180	2 GN-Behälter ungelocht 65 mm tief	10 kg
Gemüseauflauf	vorgegartes Gemüse mit Gewürz, Sahne, Eigelb, Käse und Butter in Behälter geben	40	160	2 GN-Behälter ungelocht 65 mm tief	8 kg
Kuchen und Brot					
Sandkuchen	Kastenform	50	140	1 Blech o. Rost	4 Formen
Hefezopf	mit Eigelb einstreichen	40	150	2 Bleche	6 Stück
Croissants	vorher gären	30	160	2 Bleche	20 Stück
Baguette	vorher gären	30	160	2 Bleche	6 Stück
Pflaumenkuchen	wenn möglich Schwarz- oder emaillierte Bleche verwenden	60	140	2 Bleche	5 kg
Bisquitböden	Springform oder ungelochte Behälter 40–65 mm tief	30	160	2 Bleche o. Roste	4 Form
TK-Fertigmenues regenerieren					
Tiefkühl-Menüschaalen	Ungeteilt, 227 x 178 x 35mm außen, L x B x H, 945 ml Inh.	50 - 70	150	4 Roste	6 Schalen
	2 geteilt, 227 x 178 x 35 mm außen, L x B x H, 820 ml Inh.	50 - 70	150	4 Roste	6 Schalen
	3 geteilt, 227 x 178 x 35 mm außen, L x B x H, 800 ml Inh.	50 - 70	150	4 Roste	6 Schalen
Tiefkühl-Mehrportionsschaalen	1/1 GN, 526 x 326 x 45 mm außen, L x B x H, 5200 ml Inhalt	70 - 90	150	4 Roste	2 Schalen
	1/2 GN, 323 x 262 x 40 mm außen, L x B x H, 2450 ml Inhalt			4 Roste	4 Schalen
	1/3 GN, 314 x 166 x 45 mm außen, L x B x H, 1700 ml Inhalt			4 Roste	6 Schalen

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.

Einige Störungen können Sie ohne den Kundendienst zu rufen beheben. Dieses kann Zeit und Geld sparen.

Wartung und Hilfe bei Störungen an Elektro-Backöfen

 Kombi-Backofen nicht betreiben wenn ein Lüfterflügel blockiert oder nicht eingebaut ist.

 Bei Geräten mit eingebauten Schützen (Schaltplan beachten) sind diese nach Störfällen mit Ansprechen der bauseitigen Sicherungen auf Freigängigkeit zu prüfen.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Gerät eingeschaltet, Backofen heizt nicht auf, grüne Kontrollleuchte leuchtet.	Sicherung defekt.	Sicherung kontrollieren evtl. austauschen.
	Heizkörper defekt.	Gerät durch Sicherungen vom Netz trennen, Kundendienst verständigen.
Gerät eingeschaltet, Backofen heizt nicht auf, grüne Kontrollleuchte leuchtet nicht.	Sicherung defekt.	Sicherung kontrollieren evtl. austauschen.
	Netzanschluss unterbrochen.	Durch Fachmann überprüfen, ob das Gerät bauseitig mit dem Stromnetz verbunden ist, ggf. Anschluss wiederherstellen.
Beim Einschalten des Gerätes schalten Sicherungen wiederholt ab.	Falsche Absicherung.	Absicherung durch Elektriker überprüfen lassen.
	Gerät defekt.	Gerät vom Netz trennen und Kundendienst verständigen.
Nur Dual-Backofen:		
Störende Lüftergeräusche bei eingeschaltetem Backofen.	Lüfterflügel durch Reinigung verbogen oder schleift an Zwischenwand.	Lüfterflügel durch neue Lüfterflügel ersetzen. Keinesfalls versuchen zu richten!

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 Kombigarnen ist es ist nicht empfehlenswert, den Garraum ausschließlich mit stark salzhaltigem Gargut zu beschicken. Besser ist eine Beschickung mit unterschiedlichem Gargut, z.B. mit fetthaltigen Speisen oder säurehaltigen Gemüsen.
 -  Vermeiden Sie, die Oberfläche des nichtrostenden Stahls zu verletzen, insbesondere durch andere Metalle als nichtrostenden Stahl. Durch Fremdmetallreste bilden sich kleinste chemische Elemente, die Korrosion verursachen können. Auf jeden Fall sollte ein Kontakt mit Eisen und Stahl vermieden werden, weil das zu Fremdrost führt. Kommt nichtrostender Stahl mit Eisen (Stahlwolle, Späne aus Leitungen, eisenhaltiges Wasser) in Berührung, kann dies der Auslöser von Korrosion sein. Verwenden Sie deshalb zur mechanischen Reinigung ausschließlich Edelstahlwolle oder Bürsten mit Natur-, Kunststoff- oder Edelstahlborsten. Stahlwolle oder Bürsten mit unlegiertem Stahl führen zu Fremdrost durch Abrieb. Frische Roststellen können Sie mit mild wirkenden Scheuermitteln oder feinem Schleifpapier beseitigen. Stärkere Roststellen lassen sich mit warmer 2 - 3 %iger Oxalsäurelösung wegwaschen. Wenn diese Reinigungsmittel versagen, ist eine Behandlung mit 10 %iger Salpetersäure erforderlich.
-  **Vorsicht!** Dies darf nur von technisch geschultem Personal unter Einhaltung der bestehenden Vorschriften durchgeführt werden!

Installationsanleitung

Sicherheitshinweise

- Die Elektroinstallation und der Anschluss dürfen nur durch einen vom örtlichen Elektrizitätsversorgungsunternehmen zugelassenen Elektro-Installateur erfolgen. Die gesetzlich anerkannten Vorschriften (Deutschland VDE, Österreich ÖVE, Schweiz SEV etc.) sowie die Anschlussbedingungen des örtlichen Elektrizitätsversorgungsunternehmens müssen vollständig eingehalten werden.
- Bauseitig ist eine allpolig wirksame Trenneinrichtung mit mindestens 3 mm Kontaktöffnung vorzusehen z.B. Sicherungslasttrenner, durch die bei Reparatur- und Installationsarbeiten das Gerät vom Stromnetz getrennt werden muss.
- Anschlussmöglichkeit an ein Potentialausgleichssystem vorhanden. Anschluss gemäß VDE 0100 T 410 oder örtlichen Vorschriften vornehmen.
- Stromart und Netzspannung des Anschlusses müssen mit den Angaben auf dem Geräteschild übereinstimmen.
- Schaltplan beachten! Schaltplannummer auf dem Geräteschild mit der Schaltplannummer des Schaltplanes vergleichen.
- Leitungen nicht knicken, quetschen oder an scharfen Kanten beschädigen.
- Leitungen so verlegen, dass ein Kontakt mit heißen Teilen nicht entstehen kann.
- Der Netzanschluss muss mindestens mit einer Anschlussleitung Typ NYM oder H07RN-F erfolgen.
- Das Gerät ist für Festanschluss vorgesehen, Anschluss über Steckvorrichtung ist unzulässig.
- Die Anschlussleitung muss ab Verschraubung bis Eingang Anschlusskasten ummantelt durch das Gerät geführt werden.
- Die Auslegung von Raumluftechnischen Anlagen ist nur von entsprechenden Fachleuten durchzuführen.
- Bei Aufstellung des Gerätes in unmittelbarer Nähe einer Wand, von Trennwänden, Küchenmöbeln, dekorativen Verkleidungen usw. wird empfohlen, dass diese aus nichtbrennbarem Material gefertigt sind. Andernfalls müssen sie mit geeignetem nichtbrennbarem, wärmeisolierendem Material verkleidet sein. Die Brandschutz-Vorschriften müssen sorgfältig beachtet werden.

Transport

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

Aufstellen

Bauseitige Voraussetzungen

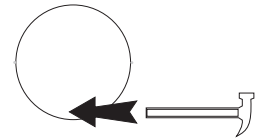
Prüfen, ob Dimension und Lage des bauseitigen Elektroanschlusses den Angaben im Geräteausführungsblatt, Prospekt oder Montageplan entsprechen.

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 Geräte-rückwand 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 bauseitigen 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.

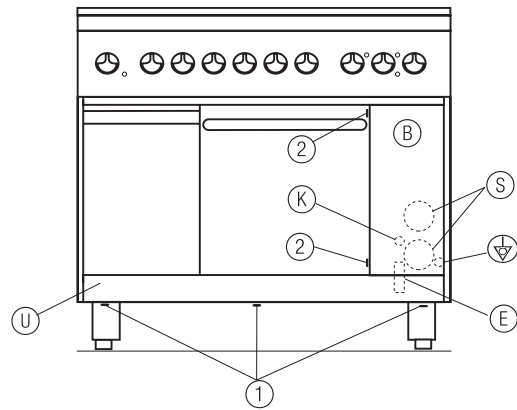
Anschluss

Für die Elektroinstallation muss der Anschlussraum zugänglich gemacht werden.

- Untere Frontblende (U) entfernen: Schrauben (1) lösen und das Blech nach unten abziehen.
- Seitliche Frontblende (B) entfernen: Schrauben (2) 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 den Frontblenden (B) und (U).

Anschluss nach gültigem Schaltplan (Schaltbild) vornehmen.

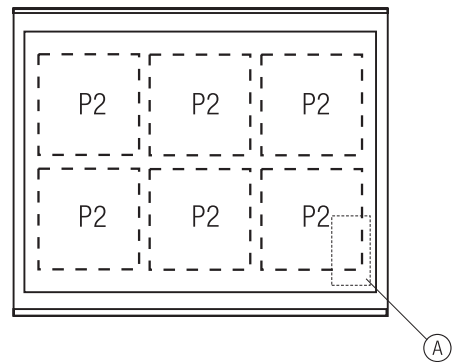
- ⚠ Die Anschlussleitung muss ab Verschraubung bis Eingang Anschlusskasten ummantelt durch das Gerät geführt werden!

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.



Knebel abziehen

Bitte diesen Text erst ganz lesen und erst dann versuchen die Knebel abzuziehen!

Einen Schlitzschraubendreher hinter den Knebel einstecken. Den Knebel mit einer Hand fassen.

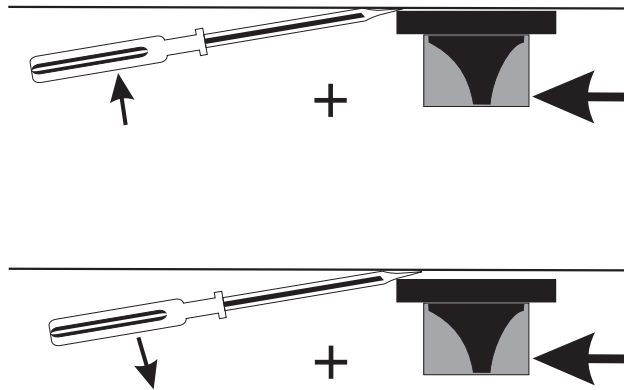
Gleichzeitig:

- Mit dem Schraubendreher den Knebel abheben und
- am Knebel die seitliche Kraft ausgleichen (gedrückt).

Da der Schraubendreher ein Hebel mit großer Wirkung ist, muss am Knebel stärker gedrückt werden.

Wenn der Abstand zwischen Knebel und Gerät ausreicht:

Mit den Fingern den Knebel von zwei Seiten hinterfassen und abziehen.



Funktion prüfen

Kochstellen einzeln in Betrieb nehmen. Der grüne Leuchtmelder muss jedesmal leuchten.

Ist das nicht der Fall, Installation überprüfen.

Geräte mit Elektro-Backofen (konventionell)

Ober- und Unterhitze einzeln in Betrieb nehmen (siehe Betriebsanleitung). Der grüne Leuchtmelder muss jeweils aufleuchten.

Ober- und Unterhitze jeweils auf 50 °C einstellen. Die gelben Leuchtmelder müssen aufleuchten. Bei Erreichen der gewünschten Temperatur müssen die gelben Leuchtmelder wieder erlöschen.

Ist das nicht der Fall, Installation überprüfen.

Geräte mit Elektro-Backofen (Heißluft)

Heißluft in Betrieb nehmen (siehe Betriebsanleitung). Der grüne Leuchtmelder muss aufleuchten.

Temperaturregler auf 50 °C einstellen. Der gelbe Leuchtmelder für das Regelspiel muss aufleuchten. Ist die eingestellte Temperatur erreicht erlischt der gelbe Leuchtmelder.

Ist das nicht der Fall, Installation überprüfen.

Vor dem ersten Gebrauch

Vor dem ersten Gebrauch das Gerät reinigen: Siehe Betriebsanleitung.

Geräte mit Elektro-Backofen

Der Backofen muss einmalig für ca. 1 Stunde auf maximaler Einstellung ohne Gargut und bei geschlossener Backofentür betrieben werden.

Auf gute Entlüftung des Aufstellraumes achten!

Technische Daten

Abmessungen der Geräte

Modell FEH	300/310	500/510/ 503/513 505/515	700/710/ 705/715
Breite	400	800	1200
Tiefe	850		
Korpushöhe*	750		

* ohne Füße bis Arbeitsfläche.

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

FEH 310, 510, 513, 515, 710, 715 mit elektronischer Topferkennung

Bauseitig vorzusehen:

Schütze	1 bei Leistungsoptimierung
Lastleitungen	1
Steuerleitungen	-
Bauseitige Signalisierung	3 x 1,5 mm ²
Leistungsoptimierungsanlage	5 x 1,5 mm ²

Modell FEH	300/310	500/510	503/513	505/515	700/710	705/715	705/715 VAR 009
------------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	-----------------

Approbation

Prüfzeichen	CE
Strahlwasserschutz	IPX5

Anwendungsspezifische Daten

Kochzonen (gesamt)	2	4	6
B x T	280 x 280 mm		
davon Blitzkochzone	1		
Leistung	4,0 kW Normal		
Offener Schrankraum in mm	333 x 700 x 400	540 x 700 x 400	- 900 x 700 x 400
			335 x 546 x 375

Backofen

B x T x H in mm	-	538 x 690 x 370	-	538 x 690 x 370
Backblech B x T	-	530 x 650 mm GN 2/1 optional auch GN 1/1	-	530 x 650 mm GN 2/1 optional auch GN 1/1
Leistung Ober- / Unterhitze	-	2 kW / 2 kW	-	2 kW / 2 kW
Leistung Heißluft	-	2 x 4 kW	-	2 x 4 kW
Regelbereich Thermostat	-	50 – 300 °C	-	50 – 300 °C

Wärmschrank

B x T x H	-	335 x 500 x 290 mm
Heizleistung	-	0,6 kW
Regelbereich Thermostat	-	30 – 110 °C

Anschlussdaten

Elektro:	Nennaufnahme	8,1 kW	16,1 kW	20,1 kW	24,2 kW	24,1 kW	32,2 kW	32,7 kW
	Anschluss /	400 V 3N AC 50/60Hz	400 V 3N AC 50/60Hz	400 V 3N AC 50/60Hz	400 V 3N AC 50/60Hz	400 V 3N AC 50/60Hz	400 V 3N AC 50/60Hz	400 V 3N AC 50/60Hz
	Absicherung	16 A	32/35 A	35 A	35 A	50 A	50 A	50 A
	Anschlussklemmen	4 mm ²	16 mm ²					

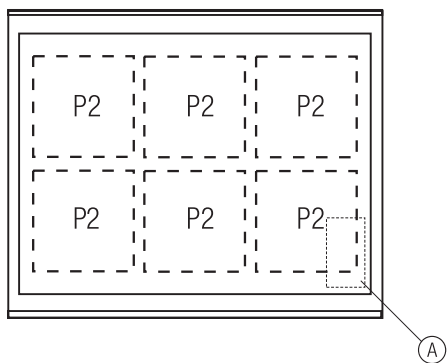
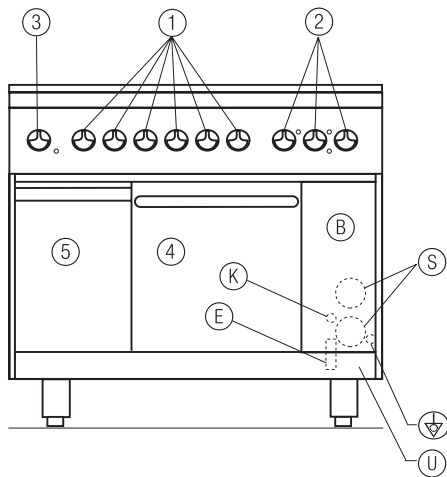
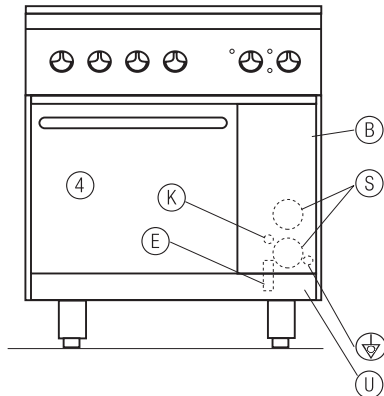
Ergänzende technische Daten

Gerätengewicht inkl. Verpackung	75 kg	93 kg	136 kg	142 kg	133 kg	196 kg	235 kg
Abwärme (VDI 2052)	gesamt	2,27 kW	4,51 kW	6,55 kW	8,59 kW	6,75 kW	10,83 kW
	sensibel	1,62 kW	3,22 kW	4,62 kW	6,02 kW	4,82 kW	7,62 kW
	latent	0,65 kW	1,29 kW	1,93 kW	2,57 kW	1,93 kW	3,21 kW
Dampfabgabe		0,96 kg/h	1,90 kg/h	2,84 kg/h	3,78 kg/h	2,84 kg/h	4,72 kg/h

32 A = Automat, 35 A = Schmelzsicherung

The appliance at a glance

The illustration shows FEH 503 and 705 VAR 009 as examples. These instructions also apply to appliances with other features. See front page and legend to this illustration.



Operation:

- ① Control knobs of the cooking zones
- ② Control knobs oven
- ③ Control knobs warming cabinet
- ④ Oven
- ⑤ Warming cabinet

Installation:

- ⓑ Front panel, dismantable
- Ⓤ Lower front panel, dismantable
- ⓐ Appliance basis cover sheet, dismantable
- Ⓚ Cable inlet*
- Ⓧ Equipotential bonding*
- ⓔ Electric connection terminals*
- Ⓢ Segments for connection through rear wall 80 mm**

* Accessible by removing panel ⓑ or Ⓤ

** Only for connection through rear wall

Standard accessories

- 1 cleaning set for glass ceramic hob
- 1 baking tray GN 2/1 (enamelled)*
- 1 gridiron GN 2/1 (chrome-plated)*

* not for FEH 300/310, FEH 500/510 and FEH 700/710

Optional accessories at extra charge

- ZUB 200 Additional gridiron, 530 x 650 mm
- ZUB 201 Chrome-plated gridiron GN 1/1, 325 x 530 mm
- ZUB 220 Additional enamelld baking tray, 530 x 650 x 22 mm
- ZUB 507 Pair of shelf supports for warming cabinet
- ZUB 559 Replacement blades for glass ceramic cleaning scraper
- ZUB 560 Additional glass ceramic cleaning scraper
- ZUB 561 Cleaning agent for glass ceramic hob
- ZWM F12 1 pair of wing doors (assembly set for FEH 500, 510)
- ZWM F15 1 pair of wing doors (assembly set for FEH 700, 710)
- ZWM F03 Built-in wing door with hinges on the right
- ZWM F04 Built-in wing door with hinges on the left

Operating instructions

Safety instructions for operation, cleaning and repairs

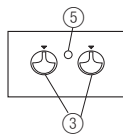
⚠ The appliance is only intended to be used for commercial cooking applications. It should be operated and cleaned only by trained personnel. Maintenance and repair work should only be carried out by qualified personnel.

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

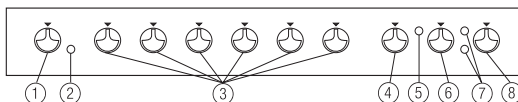
- Fat and oil which have become overheated can ignite automatically. The appliance must not be left unattended when in operation! Never use water to extinguish fat and oil which have caught fire! Put on the lid, switch off the heat and **carefully** withdraw the pan from the hot cooking zone.
- Do not operate the cooking zones without cooking something. (only for models without saucepan sensors)
- Do not place any aluminium foil or plastic on the cooking zone.
- Cooking zones and surfaces for keeping food warm on the glass ceramic hob must not be used for depositing items.
- Be careful when working with additional appliances! The connection cables must not come into contact with the hot cooking zones.
- The appliance must immediately be switched off if any cracks, chinks or signs of breakage appear on the glass ceramic surface. Disconnect the appliance from the mains at all poles. (Cut-off device provided by customer, e.g. fuse switch-disconnector).
- Rough bases (e.g. pans made of cast iron or enamel with an electrographite base) scratch the cooking surface when moved. Avoid using pots and pans made of aluminium plate. When moved on the hob, they leave traces on the glass ceramic which are difficult to remove.
- Avoid hard objects from falling onto the hob. Impacts from a concentrated load can cause the hob to break.
- The hob is resistant to temperature shocks (cold and heat) and has also high mechanical resistance.
- Parts of the appliance or accessories that come into contact with food must be thoroughly rinsed with drinking 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 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.

Operation

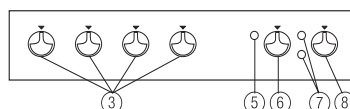
FEH 310



FEH 705 VAR 009



FEH 503



- ① Control knob for thermostat warming cabinet
- ② Yellow pilot light warming cabinet (heating up indication)
- ③ Control knobs of the cooking zones
- ④ Selector switch oven
- ⑤ Green pilot light (appliance in standby)
- ⑥ Control knob for thermostat top heat / hot circulating air
- ⑦ Yellow pilot light oven top heat / bottom heat (thermostat heating up)
- ⑧ Control knob for thermostat bottom heat

Operating the cooking zones

Notes on the right types of saucepans

We recommend that you only use saucepans which the manufacturers have specified as being suitable for glass ceramic hobs. Use saucepans with a smooth and even base. Saucepans with rough bases scratch the glass ceramic cooking surface when they are moved. Saucepans or frying pans made of aluminium plate can leave traces when they are moved over the surface. Stop using these saucepans. To remove any rubbed-off aluminium, we recommend cleaning the surface with O-Fix-C, cleaner and paper. Select saucepans whose diameter matches that of the cooking zone.

Setting the cooking zones



To operate the cooking zone, set the respective control knob ③ to the desired heating performance between settings **1** and **3**. The pilot light ⑤ comes on. Initial cooking at high output setting, continuous cooking at lowest possible setting. The required setting for continuous cooking depends on the pan type and quantity of food to be cooked.



👉 If the cooking zones are equipped with saucepan sensors, the heat output selected is automatically switched on and off by depositing or removing a metal saucepan.

To switch off the cooking zone, set the respective control knob to **0**.

Cleaning and care of the appliance




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

Stainless steel surfaces

Clean the metal surfaces with the usual cleaning agents for stainless steel (see also page 25). Avoid abrasive cleaning agents.

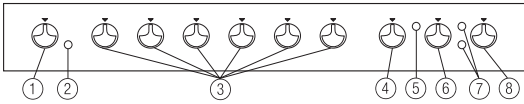
Glass ceramic hob

- The hob should be cleaned after every use.

-  The hob must have sufficiently cooled down before cleaning (hand-warm).
You may cool it with a cold wet cloth.
- If the appliance is not particularly dirty, use a damp cloth with a little hand washing-up liquid.
- If the hob is heavily soiled, first scrape away the worst parts with the glass ceramic cleaning scraper supplied. Remove the remaining dirt with the special glass ceramic cleaner "O-Fix-C".
Then remove the cleaning agent residue with an adequate amount of clear water and dry the hob with a clean cloth.
- Remove burnt-in sugar or molten plastic immediately while the cooking surface is still hot using a cleaning scraper. Then clean as described above.
- The glass ceramic hob should be treated once a week after cleaning with the glass ceramic cleaning agent "Cleaner". (Do not use for glass ceramic frying plates!)
It forms a film which reduces the amount of cleaning needed in the future.
- Gritty dirt (e.g. sand) must be completely removed from the hob as it causes scratches on the hob when saucepans are moved.
-  Avoid abrasive cleaning agents.
-  Observe the instructions for use and safety notes on the cleaning and care agents used.

Operating the electric oven

FEH 705 VAR 009



Conventional operation with individually controllable top or bottom heat

- For dual oven select operation mode II with control knob ④.

The top heat and the bottom heat are controlled by separate thermostats:

- Top heat: oven temperature knob ⑥ with heating up indicator ⑦ (top yellow pilot light).
- Bottom heat: oven temperature knob ③ with heating up indicator ⑦ (bottom yellow pilot light).

In this operation mode you can only use one rack. Exception: Roasting on the grid with a drip pan underneath. It is customary to use the middle rack.

Any humidity in the oven can be reduced by activating the lever on the oven door.

Always preheat the oven. When the yellow heating up indicator goes out, this means that the set temperature has been reached.

The amounts per load are the same as shown in the table Hot air convection. The temperatures selected should be about 20 °C higher. The bottom heat should be set slightly higher for moist dough types.

Working with hot air

General

- For dual oven select operation mode I with control knob ④.
- Hot air: oven temperature knob ⑥ with heating up indicator ⑦ (top yellow pilot light).

Cooking in hot air extends the possibilities to produce fresh food in smaller or larger quantities in a short time.

Operating principle

Compared with conventional baking and roasting ovens with top and bottom heat, whose heat radiation and "uncontrolled" convection heat determine the cooking process, appliances with hot circulating air circulate hot air "purposefully", distributing it evenly everywhere in the oven. It is therefore possible to use it for cooking or defrosting in a hot air appliance on several different baking trays, grids or containers at the same time, and not - as in conventional ovens - to operate on only one level. Containers of gastro standard 2/1 can be placed on grids.

Quick roasts

For quick roasts pre-heat to maximum temperature beforehand and not at the end, in order to brown the meat give it a crust.

For other operating types when cooking meat, e.g. roasts, set recommended cooking temperature at the beginning. Pre-heating temperature should be about 5-10 minutes.

Quick roasts should be covered in a thin layer of grease on both sides. The grease is applied, depending on the type of meat, with a brush, by dipping or spraying. For quick and intensive browning we recommend special grease to intensify browning in hot air ovens. The cooking times listed in the following tables are average values. Cooking time depends on the quality, the weight and the height or strength of the meat. Generally about 8-10 minutes of cooking time are calculated per cm of meat thickness. Meat pieces should be cut to an even height. The use of a steaker or tenderizer is not necessary when cooking in hot air.

Roasts

When roasting it is necessary to set the recommended roasting temperature from the beginning. Pre-heating temperature should be about 5-10 minutes.

Slow roasts such as pork, lamb or veal should be basted with the meat juice every 5 or 10 minutes. This increases the air humidity, the meat remains juicy, and weight loss is reduced.

Compared with conventional roasts in tilting pans or in roasting ovens weight loss for slow roasts can be reduced by about 13%. This depends on the selection of the correct cooking temperature.

Sauces

When roasting in hot air, it is also possible to produce a sauce. For this, the roast is placed in an unperforated GN-container, spiced and slowly roasted together with roasting vegetables (celery, leeks, carrots, onions). After initial frying the roast can be basted with juice, fond, wine or water. This way a sauce corresponding to the roast is produced.

Baking

The appliance has to be pre-heated to baking temperature. Of course a circulating hot air appliance is also suitable for baking all types of cakes and pastries, or for sponge mixtures, yeast dough, choux pastry, puff pastry, bread dough, and other types of dough.

The baking material should be placed well spaced and regularly on baking trays. If the baking material rises higher than 50 mm it is only every other mounting rail can be used.

In all other cases, in order to save energy, every mounting rail should be used.

Fermentation

Some types of baking products, such as bread rolls, croissants or flaky pastry should work for 15-20 minutes before baking. This is no problem either in a circulating hot air appliance, even if there is no separate fermenting cabinet.

For fermentation pre-heat to 50 °C and then mount the baking trays with the pastry. Close the oven door, switch off the appliance and leave the baking material to ferment for about 15-20 minutes. When the fermenting time is over, set the normal temperature.

Cleaning electric ovens

To avoid trouble during operation and for reasons of hygiene, the appliance should be cleaned every day after being used.

To facilitate cleaning:


The side supports for the containers can be unscrewed and removed. The oven base can also be removed. The heating element providing the bottom heat can be lifted up.


The side supports and the baking trays can be washed in a dishwasher. Wait until the appliance has cooled down to at least 60-80 °C!


Spray the support grids and the oven cavity with the special cleaning agent "Combi-Clean" and allow it to act for approx. 10-20 mins. with the oven door closed and the appliance in idle mode.


Then clean with a coarse sponge and rinse with clear water.

 Please observe our "Recommendations for looking after large-scale kitchen appliances made of stainless steel".

 When cleaning the appliance, do not bend or displace the thermostat sensors and the heating elements!

 When you have finished cleaning the appliance, open the oven door using the lever to allow sufficient ventilation!


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

 Avoid gritty cleaning agents.

Cleaning behind dividing wall baking oven

- The area on the right hand behind the dividing wall must be cleaned.
- The ventilator wings on the right behind the dividing wall must be cleaned.

 The ventilator wings must not be damaged or bent!

 Do not operate combined oven when one of the ventilator wings are blocked or not installed.

Remove dividing wall: Unscrew the 4 visible screws and remove dividing wall.

Remove ventilator wings: Undo wheel nut (Attention: left-handed thread), remove ventilator wheel.

Carefully rinse ventilator wing. Clean oven.

When remounting ventilator wing take care that the wings point towards the oven door.

When remounting the dividing wall that squares on the sides point towards the inside of the oven. Make sure the gaps on the sides (about 7.5 mm) between side and dividing walls are even!


Tighten all screws secure.

Operating and cleaning warming cabinet VAR 009

Operation

The warming cabinet is used to pre-heat serving dishes and, under certain conditions, to keep food warm.

The desired temperature is set with the thermostat.

 Due to hygienic reasons temperatures below 60 °C are unsuitable to keep food warm.

 Re-heating food is not permitted in the warming cabinets! The slow process of heating food creates unhygienic conditions!

Cleaning

Clean the warming cabinet with one of the usual cleaning agents for stainless steel. The warming cabinet can only be used when absolutely clean.

For easier cleaning the two carrying grids for gastronomic containers available as accessory can be dismantled.

Cooking times

Food	Notes	Cooking time in minutes	Temperature in °C	Rack levels with trays or GN 2/1 containers	Pieces or kg per GN 2/1 container
Quick roasts					
Rump steak	grease	8 - 10	250	2 trays	24 pieces à 150 g
Chops	grease	12	250	2 trays	20 pieces à 150 g
Escalope in breadcrumbs	grease	10	250	2 trays	20 pieces à 160 g
Rissoles	grease	15	230	2 trays	24 pieces à 140 g
Sausages	grease	18	200	2 trays	40 pieces à 100 g
Roasts					
Joint of beef	season, grease or add Mirepoix, baste occasionally and make gravy	150	120	2 unperforated GN containers 65 mm deep	12 -14 kg
Beef roulade	season, grease, baste occasionally and make gravy	120	140	2 unperforated GN containers 65 mm deep	40 pieces
Roast beef	season, grease	30	180	2 trays	12 -14 kg
Roast veal	season, grease or add Mirepoix, baste occasionally and make gravy	100	140	2 trays	12 -14 kg
Neck of pork	season, grease or add Mirepoix, baste occasionally and make gravy	90	160	2 trays	12 -14 kg
Knuckle of pork	prepare crackling, season, grease	90	140	2 unperforated GN containers 65 mm deep	18 pieces
Smoked pork loin	grease	50	180	2 trays	12 -14 kg
Meat loaf	moisten trays, make slight indent into meat loaf	50	160	2 trays	six 2 kg pieces
Roast lamb	season, grease or add Mirepoix, baste occasionally and make gravy	80	140	2 unperforated GN containers 65 mm deep	12 -14 kg
Game					
Haunch of rabbit	lard, rub in seasoning, grease, baste occasionally and make gravy	70	140	2 unperforated GN containers 65 mm deep	24 pieces
Saddle of venison	lard, season, grease	25	225	2 trays	4 pieces
Poultry					
Leg of chicken	rub in seasoning and grease	18	220	2 trays or grids	24 180 g pieces
Whole chickens	rub in seasoning and grease	35	220	2 grids and drip pan	12 pieces
Breast of turkey	rub in seasoning and grease	90	140	2 trays	12 -14 kg
Duck	rub in seasoning and grease	80	140	1 tray	six 2 kg pieces
Goose	rub in seasoning and grease	120	140	1 tray	four 4 kg pieces
Fish					
Plaice in breadcrumbs	grease, place light side upwards	15	250	2 trays	12 pieces
Trout meunière	season, coat in flour, grease	15	250	2 trays	16 pieces
Halibut au naturel	season, grease, white wine or diluted lemon juice, dressing such as sliced tomatoes of julienne strips	15	120	2 unperforated GN containers 65 mm deep	20 pieces

Food	Notes	Cooking time in minutes	Temperature in °C	Rack levels with trays or GN 2/1 containers	Pieces or kg per GN 2/1 container
Miscellaneous					
Stuffed peppers	fresh or deep frozen	50	160	2 unperforated GN containers 65 mm deep	40 pieces
Stuffed cabbage rolls	Blanch cabbage leaves well or use a frozen product	60	160	2 unperforated GN containers 65 mm deep	50 pieces
Ham in pastry	wrap ham in pastry	120	160	1 tray	5 -6 kg
Toast		5	250	2 trays or grids	30 pieces
Gourmet ragout	fill while still warm into cocottes, dress with hollandaise sauce	6	250	2 trays or grids	6 cocottes
Cauliflower cheese	place cooked cauliflower in container, top with cheese or a cheese sauce	10	250	2 unperforated GN containers 65 mm deep	10 kg
Fried potatoes	cook potatoes and slice, season, add generous portion of bacon and onions, distribute evenly	12	250	2 trays	4 kg
Baked potatoes	wrap large potatoes raw in aluminium foil together with seasoning and herb butter	45	180	2 trays or grids	40 pieces
Mashed potatoes au gratin	slice raw potatoes, season, add butter, cheese, cream, yolk of egg	40	180	2 unperforated GN containers 65 mm deep	10 kg
Vegetable soufflé	cook vegetables and place in container with seasoning, cream, yolk of egg, cheese and butter	40	160	2 unperforated GN containers 65 mm deep	8 kg
Cake and bread					
Madeira cake	rectangular tin	50	140	1 tray or grid	4 tins
Plaited bun	coat with yolk of egg	40	150	2 trays	6 pieces
Croissants	allow to rise first	30	160	2 trays	20 pieces
Baguette	allow to rise first	30	160	2 trays	6 pieces
Plumtart	if possible use black or enamelled trays	60	140	2 trays	5 kg
Sponge bases	spring form or unperforated containers 40–65 mm deep	30	160	2 trays or grids	4 tins
Regenerating ready-to-serve deep frozen dishes					
Serving dishes for deep-frozen food	undivided, 227 x 178 x 35mm outer, L x W x H, capacity 945 ml	50 - 70	150	4 grids	6 dishes
	2 divided, 227 x 178 x 35 mm outer, L x W x H, capacity 820 ml	50 - 70	150	4 grids	6 dishes
	3 divided, 227 x 178 x 35 mm outer, L x W x H, capacity 800 ml	50 - 70	150	4 grids	6 dishes
Multi-portion dishes for deep-frozen food	1/1 GN, 526 x 326 x 45 mm outer, L x W x H, capacity 5200 ml	70 - 90	150	4 grids	2 dishes
	1/2 GN, 323 x 262 x 40 mm outer, L x W x H, capacity 2450 ml			4 grids	4 dishes
	1/3 GN, 314 x 166 x 45 mm outer, L x W x H, capacity 1.700 ml			4 grids	6 dishes


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.

Some problems can be solved without calling the Customer service. This can save time and money.

Service and maintenance in the event of electric oven problems

 Do not operate combined oven when one of the ventilator wings are blocked or not installed.

 For appliances with built-in contactors (see wiring diagram), check that the contactors move freely after problems when the customer's fuses have blown.

Problem	Possible cause	Remedy
The appliance is switched on, oven does not heat up, green pilot light comes on.	Defective fuse.	Check fuse and replace if necessary.
	Heating element defective.	Disconnect the appliance from the mains via the fuse, inform Customer service.
The appliance is switched on, oven does not heat up, green pilot light does not come on.	Defective fuse.	Check fuse and replace if necessary.
	Mains connection interrupted.	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 fuses repeatedly blow.	Incorrect fuses.	Have fuses checked by an electrician.
	Appliance defective.	Disconnect the appliance from the mains and call Customer service.
Only for dual oven:		
Disturbing ventilation noises when the oven is switched on.	Ventilator wing was bent during cleaning or is rubbing at dividing wall.	Replace ventilator wings with new ventilator wings. Do not try to repair!

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 observed to the letter.
- 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 can be connected to an equipotential bonding system. Connect in conformity with VDE 0100 T 410 or the local regulations.
- Current and nominal voltage must correspond to the details on the appliance identification plate.
- Refer to the wiring diagram! Compare the number of the wiring diagram with the number of the wiring diagram 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.
- The mains connection must be provided with a connection cable of at least type NYM or H07RN-F.
- The appliance is intended for fixed connection; it is not permitted to connect the appliance using plugs.
- The connection cable leading through the appliance must be fully sheathed from the connection point up to the entrance to the terminal box.
- Air conditioning systems should only be planned and installed by suitably qualified personnel.
- If the appliance is installed in the direct vicinity of a wall, partition walls, kitchen furniture, decorative panels etc., it is recommended that these are made of non-flammable material. Otherwise, they must be covered with suitable, non-flammable, heat-insulating material. The fire protection regulations must be strictly observed.

Transport

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

Installation

Preconditions on the customer side

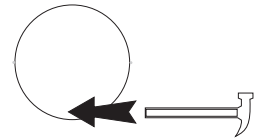
Check whether the dimensions and the position of the customer's electric outlet corresponds to the specifications in the leaflet for the version type, the brochure or the installation diagram.

The 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 less than 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 pedestal

Unscrew the legs.

Remove cover plate : Undo screws from below and remove plate. The dimensions of the customer pedestal 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.

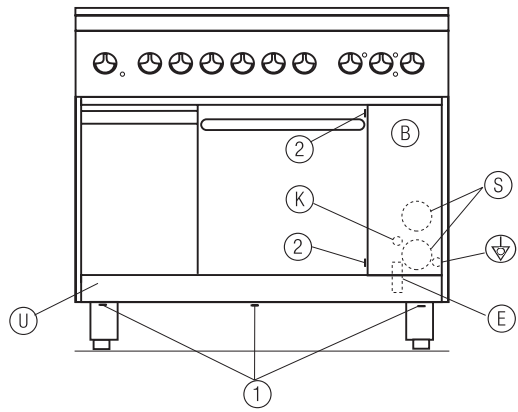
Connection

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

- Remove lower front panel (U): Undo screws (1) and pull the metal sheet downwards.
- Remove front panel (B): Undo screws (2) and pull the metal sheet to the left.

Additionally when installing on customer pedestal


- Remove cover plate (A): Undo screws from below and remove plate.



Electrics

The terminal box (E) is accessible from the front. It is located behind the front panels (B) and (U).


Connect the appliance as shown in the applicable wiring diagram.

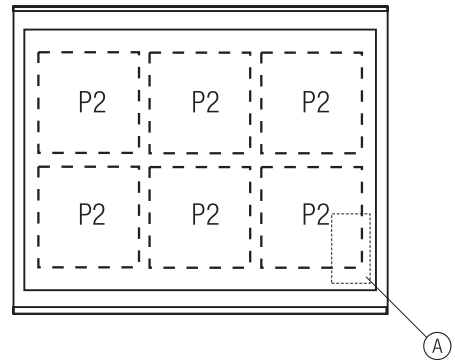
-  The connection cable leading through the appliance must be fully sheathed from the connection point up to the entrance to the terminal box!

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.



Removing control knobs

Please read this text in full and only then try to pull off the control knob!

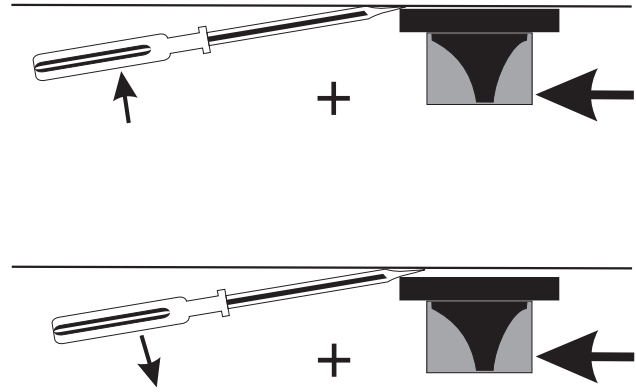
Insert a slotted screwdriver behind the control knob. Grip the knob with one hand.

At the same time:

- Lever off the control knob with the screwdriver and
- offset the side force on the control knob (press against it).

As the screwdriver is a lever with a large action, you have to press harder against the control knob.

When the distance between the control knob and the appliance is sufficient: push your fingers behind the control knob on two sides and pull it off.



Function check

Start up each cooking zone individually. The green pilot light must come on every time.

If this is not the case, check the installation.

Appliances with electric oven (conventional)

Start up top and bottom heat individually (see manual). The green pilot light must come on every time.

Set the temperature for top and bottom heat to 50 °C. The yellow pilot lights must come on. Once the set temperature is reached, the yellow pilot lights must go off.

If this is not the case, check the installation.

Appliances with electric oven (circulating hot air)

Start up hot air (see manual). The green pilot light must come on.

Set the temperature regulator to 50 °C. The yellow pilot light (heating up) must come on. When the set temperature has been reached, the yellow pilot light goes off.

If this is not the case, check the installation.

Before using the appliance for the first time

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

Appliances with electric oven

Operate the oven once for approx. 1 hour at maximum setting without food and with the oven door closed.

Make sure that the appliance is only operated in a well ventilated area!

Technical data

Appliance dimensions

Model FEH	300/310	500/510/ 503/513 505/515	700/710/ 705/715
Width	400	800	1200
Depth	850		
Height of body*	750		

* without feet to counter top.

All appliances with standard height-adjustable plastic feet
150 mm high (± 25 mm).

FEH 310, 510, 513, 515, 710, 715 with electronic saucepan
sensor

To be provided by customer:

Contactors	1 for output optimisation
Load cables	1
Control cables	–
Customer's signalling devices	3 x 1.5 mm ²
Output optimisation system	5 x 1.5 mm ²

Model FEH	300/310	500/510	503/513	505/515	700/710	705/715	705/715 VAR 009
-----------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	-----------------

Approbation							
Testmarks	CE						
Anti-splash protection	IPX5						

Data specific to application							
Cooking zones (in total)	2	4			6		
W x D	280 x 280 mm						
of which fast cooking zone	1						
Output	4.0 kW						
Open cabinet room in mm	333 x 700 x 400	540 x 700 x 400	-		900 x 700 x 400	335 x 546 x 375	-

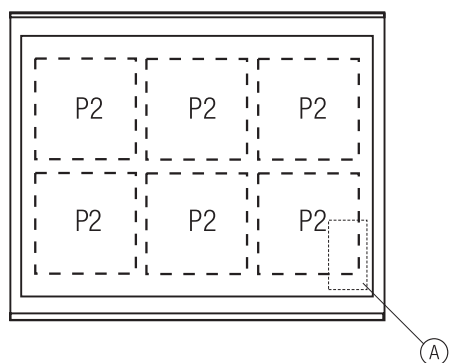
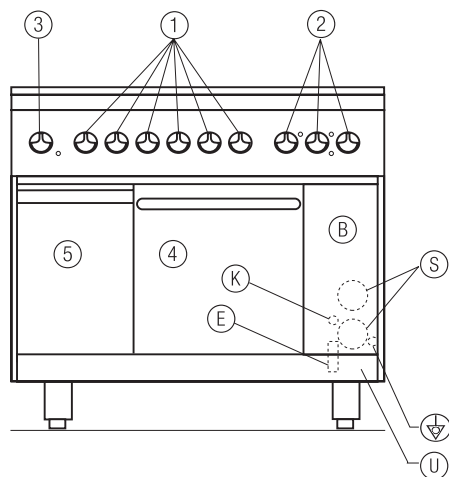
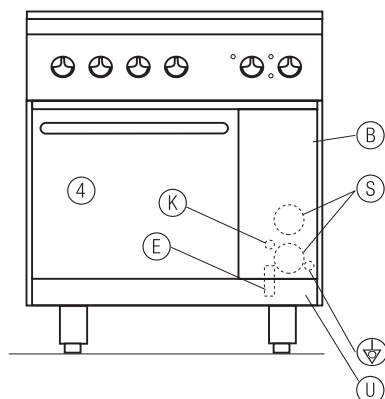
Oven							
W x D x H in mm	-	538 x 690 x 370			-	538 x 690 x 370	
Baking tray W x D	-	530 x 650 mm GN 2/1 optional also GN 1/1			-	530 x 650 mm GN 2/1 optional also GN 1/ 1	
Output top/bottom heat	-	2 kW / 2 kW			-	2 kW / 2 kW	
Hot air output	-	2 x 4 kW			-	2 x 4 kW	2 x 4 kW
Thermostat range	-	50 - 300 °C			-	50 - 300 °C	
Warming cabinet							
W x D x H	-						335 x 500 x 290 mm
Heating output	-						0,6 kW
Thermostat range	-						30 – 110 °C

Connections								
Electrics:	Nominal consumption	8.1 kW	16.1 kW	20.1 kW	24.1 kW	24.1 kW	32.1 kW	32.6 kW
	Connection /	400 V 3N AC 50/60Hz	400 V 3N AC 50/60Hz	400 V 3N AC 50/60Hz	400 V 3N AC 50/60Hz	400 V 3N AC 50/60Hz	400 V 3N AC 50/60Hz	400 V 3N AC 50/60Hz
	power consumption	16 A	32/35 A	35 A	50 A	50 A	50 A	50 A
	Connection terminals	4 mm ²	16 mm ²					

Supplementary technical data								
Appliance weight including packaging	75 kg	93 kg	136 kg	142 kg	133 kg	196 kg	235 kg	
Heat loss (VDI 2052)	in total	2,27 kW	4,51 kW	6,55 kW	8,59 kW	6,75 kW	10,83 kW	11,04 kW
	sensitive	1,62 kW	3,22 kW	4,62 kW	6,02 kW	4,82 kW	7,62 kW	7,83 kW
	latent	0,65 kW	1,29 kW	1,93 kW	2,57 kW	1,93 kW	3,21 kW	3,21 kW
Steam release	0,96 kg/h	1,90 kg/h	2,84 kg/h	3,78 kg/h	2,84 kW	4,72 kg/h	4,72 kg/h	

Aperçu général de l'appareil

L'illustration présente à titre d'exemple les appareils FEH 503 et 705 VAR 009. Cette brochure est également valable pour les autres variantes d'appareils, voir la page de garde et la légende de l'illustration.



Utilisation :

- ① Boutons zones de cuisson
- ② Bouton Four
- ③ Bouton Armoire chauffante
- ④ Four
- ⑤ Armoire chauffante

Installation :

- ⓑ Panneau frontal, démontable
- Ⓤ Panneau frontal inférieur, démontable
- Ⓐ Plaque de recouvrement, sole de l'appareil, démontable
- Ⓚ Passage de câbles*
- Ⓣ Compensation de potentiel*
- Ⓔ Bornes de raccordement électrique*
- Ⓢ Segments pour le raccordement à travers la paroi arrière 80 mm**

* accessible en démontant le panneau ⓑ ou Ⓤ

** Uniquement en cas de branchement par l'arrière

Accessoires standard

- 1 set d'entretien pour vitrocéramique
- 1 tôle de cuisson émaillée GN 2/1*
- 1 grille chromée GN 2/1*

* pas pour FEH 300/310, FEH 500/510 et FEH 700/710

Accessoires à supplément

- ZUB 200 supp. Grille, 530 x 650 mm
- ZUB 201 Grille GN 1/1, chromé mat, 325 x 530 mm
- ZUB 220 supp. Tôle à pâtisserie émaillée, 530 x 650 x 22 mm
- ZUB 507 1 paire de supports grille pour l'armoire chauffante
- ZUB 559 Lames de rechange pour racloir de nettoyage pour surfaces vitrocéramiques
- ZUB 560 supp. Racloir de nettoyage pour surfaces vitrocéramiques
- ZUB 561 Nettoyant pour vitrocéramique
- ZWM F12 1 paire de portes battantes (lot d'éléments pour FEH 500, 510)
- ZWM F15 1 paire de portes battantes (lot pour montage de FEH 700, 710)
- ZWM F03 Porte battante montée, ouverture à droit
- ZWM F04 Porte battante montée, ouverture à gauche

Instructions de service

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

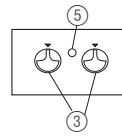
⚠ Cet appareil est conçu pour la préparation industrielle de repas. Son utilisation et son nettoyage ne doivent être effectués que par des personnes averties. Les travaux d'entretien et de réparation ne doivent être réalisés que par un spécialiste.

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

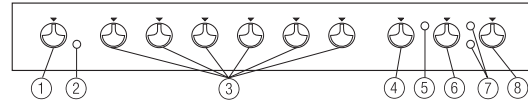
- Les graisses et les huiles surchauffées peuvent s'enflammer spontanément. Ne jamais utiliser l'appareil sans surveillance. Ne jamais tenter d'éteindre des graisses et des huiles enflammées avec de l'eau! Mettre le couvercle, arrêter la zone de cuisson et retirer **prudemment** la casserole de la zone chaude.
- Ne jamais utiliser les zones de cuisson sans récipients (seulement pour des modèles sans détecteurs de récipients).
- Ne pas couvrir la zone de cuisson de feuilles d'aluminium ou de matières plastiques.
- Ne pas se servir des plaques de cuisson vitrocéramiques comme espace de rangement.
- Attention lorsque vous travaillez avec d'autres appareils électriques! Les câbles ne doivent pas toucher les zones de cuisson chaudes.
- En cas de fissures, de fentes ou de cassure, mettre immédiatement l'appareil hors service. Débrancher l'appareil sur tous les pôles. (Dispositif de séparation incombant au client p.ex. disjoncteurs à coupure en charge).
- Les fonds rugueux (p.ex. récipients en fonte ou émaillés avec fond électrographités) rayent la surface des zones de cuisson lorsqu'on les déplace. Évitez les casseroles et poêles en tôle d'aluminium. Lorsque vous les déplacez, elles laissent des traces de frottement sur la plaque vitrocéramique très difficiles à enlever.
- Évitez de laisser tomber des objets durs sur le plan de cuisson. Des contraintes brutales ponctuelles peuvent briser la plaque vitrocéramique!
- Le plan de cuisson est résistant aux chocs de température (contre le froid et le chaud) et présente également une grande résistance mécanique.
- 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 à haute pression! Si les environs de l'appareil sont nettoyés de cette manière, mettre d'abord l'appareil hors tension!
- Lorsque vous nettoyez l'appareil, mettez-le hors service.
- Pour le nettoyage n'utilisez pas de liquides inflammables.
- Des travaux de réparation ne doivent être effectués que par des spécialistes autorisés.
- 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 selon certaines prescriptions de sécurité nationales.

Utilisation

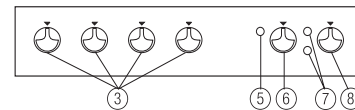
FEH 310



FEH 705 VAR 009



FEH 503



- ① Bouton pour le thermostat de l'armoire chauffante
- ② Voyant lumineux jaune Armoire chauffante (régulation par thermostat)
- ③ Boutons pour zones de cuisson
- ④ Renverseur four
- ⑤ Indicateur de service vert
- ⑥ Bouton pour le thermostat Chaleur de voûte / Chaleur tournante
- ⑦ Voyant lumineux jaune Four Chaleur de voûte / de sole (Régulation par thermostat)
- ⑧ Bouton pour le thermostat Chaleur de sole

Utilisation des zones de cuisson

Remarques concernant les casseroles adéquates

Il est recommandé de n'utiliser que des casseroles conçues pour les surfaces vitrocéramiques (voir notice du fabricant).

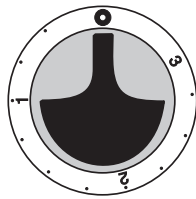
N'utiliser que des casseroles à fonds lisses et planes. Un fond rugueux risque de rayer la surface de cuisson vitrocéramique lorsque vous déplacez la casserole. Des casseroles et des poêles en aluminium pourraient laisser des traces de frottement si vous les déplacez; éviter ce genre de récipients. Pour éliminer ces traces d'aluminium, nous recommandons de traiter la surface avec du O-Fix-C, du Cleaner et du papier.

Choisir un diamètre de casserole approprié à la zone de cuisson.

Réglage des zones de cuisson

Pour allumer une zone de cuisson, tourner le bouton correspondant ③ sur l'allure de cuisson désirée, entre position **1** et **3**. Le voyant lumineux ⑤ s'allume.

Montée en température avec une allure élevée, poursuite de la cuisson à l'allure la plus basse possible. Le réglage de l'allure nécessaire pour la poursuite de votre cuisson dépend des caractéristiques du récipient utilisé et de la quantité des aliments à cuire.



☞ Si les zones de cuisson sont équipées du système de détection de récipients, l'allure de cuisson sélectionnée sera activée ou désactivée automatiquement pas simple dépôt ou enlèvement d'un récipient métallique.

Pour éteindre une zone de cuisson, mettre le bouton sur ④.

Nettoyage et entretien

⚠ Pour le nettoyage, l'appareil doit être mis hors service et suffisamment refroidi.

⚠ Rincer abondamment à l'eau potable les parties de l'appareil ou les accessoires étant en contact avec des aliments après les avoir nettoyés avec des produits de nettoyage.

Surfaces en acier inoxydable

Nettoyer les parties métalliques avec des produits de nettoyage usuels pour acier inoxydable (voir p. 38). Eviter d'utiliser des détergents abrasifs.

Plan de cuisson vitrocéramique

- Le plan de cuisson doit être nettoyé après chaque utilisation.

⚠ Avant le nettoyage le plan de cuisson doit être suffisamment refroidi (tiède).

Refroidir éventuellement à l'aide d'un chiffon froid et humide.

- De petites salissures peuvent être éliminées à l'aide d'un chiffon humide additionné de produit vaisselle.

- Pour de grosses salissures, utiliser d'abord le racloir de nettoyage pour surfaces vitrocéramiques joint à la livraison. Eliminer le reste des salissures avec le nettoyant spécial pour surfaces en vitrocéramique «O-Fix-C».

Ensuite, enlever les restes de produit nettoyant avec suffisamment d'eau claire et sécher le plan de cuisson avec un chiffon propre.

- Le sucre caramélisé ou le plastique fondu doivent être immédiatement enlevés pendant que la zone de cuisson est encore chaude avec l'aide du racloir de nettoyage pour surfaces en vitrocéramique. Pour finir, procéder au nettoyage comme indiqué précédemment.

- Le plan de cuisson en vitrocéramique doit être entretenu une fois par semaine après nettoyage avec le produit d'entretien pour surfaces vitrocéramiques «Cleaner». (Ne pas utiliser pour les zones de rôtissage vitrocéramiques !)

Ce produit d'entretien forme un film protecteur qui facilite les travaux ultérieurs de nettoyage.

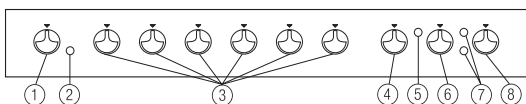
- Enlever entièrement tous grains de salissure (p.ex. sable) de la zone de cuisson, car il risqueraient de rayer le plan de cuisson lors du déplacement des récipients.

⚠ Eviter d'utiliser des détergents abrasifs.

⚠ Respecter les instructions d'utilisation et de sécurité des produits de nettoyage et d'entretien utilisés.

Utilisation du four électrique

FEH 705 VAR 009



Utilisation conventionnelle avec chaleur de voûte et de sole réglables de manière séparée

- Sur les fours Dual, choisir le mode II avec le bouton ④

Les chauffages de voûte et de sole sont réglables individuellement par thermostat:

- Chaleur de voûte: Bouton de température du four ⑥ avec indication de préchauffage ⑦ (lampe jaune en haut).
- Chaleur de sole: Bouton de température du four ⑧ avec indication de préchauffage ⑦ (lampe jaune en bas).

Dans ce mode d'utilisation, n'utiliser qu'un niveau d'enfournement.

Exception: Braiser sur grille avec lèchefrite en-dessous. En règle générale, utiliser le niveau d'enfournement du milieu.

Grâce à un levier basculant placé sur la porte du four, l'hygrométrie à l'intérieur du four peut être réduite.

Toujours préchauffer le four. La lampe de préchauffage jaune s'éteint lorsque la température sélectionnée est atteinte.

Les quantités par niveau d'enfournement peuvent être consultées sur le tableau Chaleur tournante. Les températures doivent être augmentées d'env. 20 °C. En cas de pâte humide, réglez la température de sole légèrement supérieure.

Cuire avec la chaleur tournante

En général

- Sur les fours Dual, choisir le mode I avec le bouton ④
- Chaleur tournante: Bouton de température du four ⑥ avec indication de préchauffage ⑦ (lampe jaune en haut).

La cuisson à la chaleur tournante étend les possibilités de produire des produits alimentaires en un bref laps de temps, en petites comme en grandes quantités.

Principe de fonctionnement

En comparaison avec les fours conventionnels à chaleur de voûte et de sole, dans lesquels le rayonnement thermique et la chaleur de convection «incontrôlée» déterminent le processus de cuisson, dans un four à chaleur tournante, l'air chaud est mis en circulation de manière «ciblée» et réparti de manière égale dans l'ensemble de l'espace de cuisson. C'est pourquoi il est possible de remplir un four à chaleur tournante avec plusieurs tôles, grilles ou récipients de cuisson à la fois, que ce soit pour les cuire ou les décongeler, et non pas de cuire sur un seul niveau seulement comme c'est le cas dans les fours conventionnels. Les récipients GN 2/1 peuvent être posés sur les grilles.

Rôti à cuisson courte

Pour les morceaux destinés à la cuisson rapide, le préchauffage se fera à la température maximale, pas seulement pour donner une viande plus dorée et plus croustillante.

Pour les autres procédés de cuisson de la viande, p.ex rôti long, il convient de régler tout de suite la température de rôtissage recommandée. La durée de préchauffage doit être de 5 – 10 min. Les viandes devant être rapidement saisies doivent présenter un mince film gras sur les deux côtés. Le graissage s'effectue, selon l'aliment à cuire, au moyen d'un pinceau, de la plongée ou de l'aspersion. Pour obtenir rapidement un aspect doré intense, il est recommandé d'utiliser une graisse spéciale à dorer pour la cuisson à la chaleur tournante. Les valeurs indiquées dans les tableaux suivants sont des valeurs moyennes. Les durées dépendent de la qualité, du poids et de la hauteur ou taille de l'aliment à rôtir. Comme valeur de référence, on calcule environ 8 – 10 min. de cuisson pour 1 cm d'épaisseur de viande. Les morceaux doivent être taillés de manière régulière et haute. Pour la cuisson à la chaleur tournante, il n'est plus nécessaire d'utiliser un attendrisseur ou un maillet.

Cuisson longue

Pour les rôtis longs, il convient de régler tout de suite la température de rôtissage recommandé. La durée de préchauffage doit être de 5 – 10 min.

Les pièces destinées à être cuites longtemps, comme p. ex. les rôtis de porc, d'agneau ou de veau, doivent être régulièrement arrosés (toutes les 5 à 10 minutes) par du jus de viande. Ceci augmente le taux d'humidité de l'air, la viande reste juteuse et la perte de poids est limitée.

Comparée à la cuisson conventionnelle dans la sauteuse basculante ou au four, la perte de poids dans le cas des rôtis à cuisson longue peut être diminuée d'env. 13 %. La condition préliminaire étant le choix de la bonne température de cuisson.

Fabrication des sauces

Dans le mode Chaleur tournante, il est également possible de faire des sauces. Pour cela, les aliments seront déposés dans un récipient GN non percé, assaisonné, et cuit dans le cadre de la procédure de cuisson longue avec légumes rôtis (céleri, poireaux, carottes, oignons). Après sa saisie, la pièce à cuire doit être arrosée pendant le reste de la cuisson avec du jus, un fond ou du vin et de l'eau. Voilà comment obtenir la sauce correspondant à l'aliment cuit.

Cuire au four

L'appareil doit tout d'abord être préchauffé à la température du four. Bien sûr, l'appareil de circulation d'air convient également à la cuisson de tous les gâteaux et viennoiseries, ou bien à celle des pâtes pétries, au levain, brûlée, feuilletée, pâtes à pain et autres types de pâte.

Les aliments ne doivent pas être placés trop près les uns des autres et répartis régulièrement sur les tôles. Si la tôle ou l'aliment à cuire a une hauteur supérieure à 50 mm, n'utilisez qu'un niveau d'enfournement sur deux.

Dans tous les autres cas, il convient d'utiliser tous les niveaux d'enfournement, ne serait-ce que pour des raisons d'économie.

Faire lever

Quelques produits à cuire au four, comme p.ex. les petits pains, les croissants ou les gâteaux au levain, doivent lever pendant 15 à 20 minutes avant d'être mis au four. Ceci n'est pas un problème pour les appareils à chaleur tournante lorsque vous ne disposez pas d'armoire séparée pour cela.

Il vous suffit de préchauffer le four à 50 °C et ensuite de disposer vos gâteaux sur les tôles de cuisson. Refermez la porte du four, éteignez-le et laissez lever les aliments pendant 15 à 20 minutes. À l'issue de la période de levage, réglez la température normale de cuisson.

Nettoyage du four électrique

Afin d'éviter des pannes et également pour des raisons d'hygiène, l'appareil doit être nettoyé tous les jours après utilisation.

Pour faciliter le nettoyage :

Les supports latéraux des récipients peuvent être dévissés et retirés du four.


La sole du four peut aussi être enlevée. Le corps de chauffe du chauffage de sole peut être soulevé.


Les panneaux latéraux et les tôles de cuisson peuvent être nettoyés dans le lave-vaisselle.

Attendez que l'appareil se soit refroidi à au moins 60 à 80 °C!


Pulvériser sur les grilles de support et l'espace de cuisson le produit nettoyant spécial «Combi-Clean» et laissez agir pendant 10 à 20 minutes environ en laissant la porte du four fermée.

Ensuite, nettoyer avec une grosse éponge et rincer à l'eau claire.

 Veuillez prendre connaissance des «Recommandations pour l'utilisation et l'entretien d'appareils en acier inoxydable pour cuisines industrielles».

 Lors du nettoyage ne pas plier ou déplacer le palpeur de thermostat et le corps de chauffe!

 Une fois le nettoyage terminé, actionner le levier basculant et le fixer de façon à ce que l'intérieur du four soit ventilé!

 Ne pas nettoyer l'appareil au jet d'eau, au jet de vapeur ou à haute pression.

 Eviter d'utiliser des détergents abrasifs.

Nettoyage derrière la paroi intermédiaire du four

- La zone située derrière la paroi intermédiaire de droite doit être nettoyée.

- Les pales du ventilateur situé à droite derrière la paroi intermédiaire doivent être nettoyées.

 Ne pas endommager ni déformer les pales du ventilateur!

 Ne pas utiliser le four combiné lorsqu'un ventilateur est bloqué ou non monté.

Retirez la paroi intermédiaire: pour cela, dévisser les 4 vis visibles et retirer la paroi intermédiaire.

Démonter le ventilateur: Dévisser la vis papillon (Attention: pas à gauche!) Retirez le ventilateur.

Nettoyer les pales du ventilateur. Nettoyer le four.

Lors du remontage du ventilateur, veillez à ce que les pales soient bien orientées vers la porte du four.

Lors du remontage de la paroi intermédiaire, veillez à ce que l'équerre latérale regarde bien vers l'espace de cuisson. Veillez à respecter des fentes similaires (env. 7,5 mm) entre les parois latérales et la paroi intermédiaire!


Serrer de nouveau à fond toutes les vis.


Utilisation et nettoyage de l'armoire chauffante VAR 009

Utilisation

L'armoire chauffante sert à réchauffer les assiettes de service et, dans des conditions bien particulières, à tenir au chaud les aliments.

La température voulue est réglée par l'intermédiaire du thermostat.

 Pour des raisons d'hygiène, les températures inférieures à 60 °C ne sont pas adaptées pour tenir des plats au chaud.

 Le réchauffement de plats dans les armoires chauffantes n'est pas autorisé! Le réchauffement lent des plats provoque l'apparition de conditions non hygiéniques!

Nettoyage

Nettoyer l'armoire chauffante régulièrement avec des produits de nettoyage usuels pour acier inoxydable. L'armoire chauffante doit être utilisée uniquement en état de propreté absolue.


Pour faciliter le nettoyage, la paire de grilles de support pour récipients gastronomiques disponible comme accessoire, peut être enlevée.

Temps de cuisson

Aliment	Remarques	Temps de cuisson en minutes	Température en °C	Niveaux d'enfournement munis de tôles ou de récipients GN 2/1	Nombre de morceaux ou kg par récipient GN 2/1
Rôti à cuisson courte					
Rumpsteaks	graisser	8 - 10	250	2 tôles	24 morceaux à 150 g
Côtelettes	graisser	12	250	2 tôles	20 morceaux à 150 g
Escalope panée	graisser	10	250	2 tôles	20 morceaux à 160 g
Boulettes	graisser	15	230	2 tôles	24 morceaux à 140 g
Saucisse	graisser	18	200	2 tôles	40 morceaux à 100 g
Rôtir					
Rôti de bœuf	assaisonner, graisser ou ajouter du mirepoix, arroser entre-temps et monter la sauce	150	120	2 récipients GN non-perforés 65 mm de profondeur	12 -14 kg
Roulades de boeuf	assaisonner, graisser, arroser entre-temps et monter la sauce	120	140	2 récipients GN non-perforés 65 mm de profondeur	40 morceaux
Roastbeef	assaisonner, graisser	30	180	2 tôles	12 -14 kg
Rôti de veau	assaisonner, graisser ou ajouter du mirepoix, arroser entre-temps et monter la sauce	100	140	2 tôles	12 -14 kg
Rôti d'échine de porc	assaisonner, graisser ou ajouter du mirepoix, arroser entre-temps et monter la sauce	90	160	2 tôles	12 -14 kg
Jambonneau de porc	entailler la couenne, assaisonner, graisser	90	140	2 récipients GN non-perforés 65 mm de profondeur	18 morceaux
Côtelette fumée à la mode de Cassel	graisser	50	180	2 tôles	12 -14 kg
Rôti de viande hachée	mouiller les tôles, entailler légèrement le rôti	50	160	2 tôles	6 morceaux à 2 kg
Rôti de mouton	assaisonner, graisser ou ajouter du mirepoix, arroser entre-temps et monter la sauce	80	140	2 récipients GN non-perforés 65 mm de profondeur	12 -14 kg
Gibier					
Cuisse de lièvre	larder, frotter d'épices, graisser, arroser entretemps et monter la sauce	70	140	2 récipients GN non-perforés 65 mm de profondeur	24 morceaux
Râble de chevreuil	larder, assaisonner, graisser	25	225	2 tôles	4 morceaux
Volailles					
Cuisses de poulet	frotter d'épices et graisser	18	220	2 tôles ou grilles	24 morceaux à 180 g
Poulets entiers	frotter d'épices et graisser	35	220	2 grilles et lèchefrite	12 morceaux
Poitrine de dindonneau	frotter d'épices et graisser	90	140	2 tôles	12 -14 kg
Canards	frotter d'épices et graisser	80	140	1 tôle	6 morceaux à 2 kg
Oies	frotter d'épices et graisser	120	140	1 tôle	4 morceaux à 4 kg
Poisson					
Carrelet pané	graisser, tourner le côté clair vers le haut	15	250	2 tôles	12 morceaux
Truite meunière	assaisonner, enfariner, graisser	15	250	2 tôles	16 morceaux
Flétan nature	assaisonner, graisser, un peu de vin blanc ou de jus de citron, garniture p.ex. tranches de tomate ou julienne de légumes	15	120	2 récipients GN non-perforés 65 mm de profondeur	20 morceaux

Aliment	Remarques	Temps de cuisson en minutes	Température en °C	Niveaux d'enfournement munis de tôles ou de récipients GN 2/1	Nombre de morceaux ou kg par récipient GN 2/1
Divers					
Poivrons farcis	frais ou surgelés	50	160	2 récipients GN non-perforés 65 mm de profondeur	40 morceaux
Roulades de choux farcis	blanchir les feuilles de chou ou produit surgelé	60	160	2 récipients GN non-perforés 65 mm de profondeur	50 morceaux
Jambon en croûte	enrober le jambon avec de la pâte à pain croûte	120	160	1 tôle	5 - 6 kg
Toast		5	250	2 tôles ou grilles	30 morceaux
Bouchées à la reine	chaudes, napper de sauce hollandaise	6	250	2 tôles ou grilles	6 bouchées
Choux-fleur au gratin	choux-fleur précuit dans le récipient, recouvrir de fromage ou napper de sauce Mornay	10	250	2 récipients GN non-perforés 65 mm de profondeur	10 kg
Pommes de terre sautées	couper les pommes de terre cuites en rondelles, assaisonner, réduire du lard avec des oignons et les ajouter, répartir régulièrement.	12	250	2 tôles	4 kg
Pommes de terre au four	enrober de grosses pommes de terre crues avec des épices et du beurre aux fines herbes dans une feuille d'aluminium	45	180	2 tôles ou grilles	40 morceaux
Gratin de pommes de terre à la crème	couper des pommes de terre crues en rondelles, assaisonner, ajouter beurre, fromage, crème et des jaunes d'oeuf	40	180	2 récipients GN non-perforés 65 mm de profondeur	10 kg
Gratin de légumes	placer des légumes précuits et assaisonnés avec de la crème, des jaunes d'oeuf, du fromage et du beurre dans les récipients	40	160	2 récipients GN non-perforés 65 mm de profondeur	8 kg
Gâteaux et pain					
Gâteau sablé	forme carrée	50	140	1 tôle ou grille	4 moules
Gâteau brioché	badigeonner de jaune d'oeuf	40	150	2 tôles	6 morceaux
Croissants	faire lever avant	30	160	2 tôles	20 morceaux
Baguette	faire lever avant	30	160	2 tôles	6 morceaux
Tarte aux prunes	utiliser si possible des moules noirs ou émaillés	60	140	2 tôles	5 kg
Fond de gâteau en biscuit	moule ou récipient non-perforé 40 – 65 mm de profondeur	30	160	2 tôles ou grilles	4 moules
Régénération des plats tout prêts surgelés					
Plats tout prêts surgelés	sans séparation, 227 x 178 x 35 mm extérieur, L x l x H, cont. 945 ml	50 - 70	150	4 grilles	6 plats
	séparé en 2, 227 x 178 x 35 mm extérieur, L x l x H, cont. 820 ml	50 - 70	150	4 grilles	6 plats
	séparé en 3, 227 x 178 x 35 mm extérieur, L x l x H, cont. 800 ml	50 - 70	150	4 grilles	6 plats
Plats surgelés à plusieurs portions	1/1 GN, 526 x 326 x 45 mm extérieur, L x l x H, cont. 5200 ml	70 - 90	150	4 grilles	2 plats
	1/2 GN, 323 x 262 x 40 mm extérieur, L x l x H, cont. 2450 ml			4 grilles	4 plats
	1/3 GN, 314 x 166 x 45 mm extérieur, L x l x H, cont. 1.700 ml			4 grilles	6 plats

Aide en cas de panne

 Des travaux de réparation ne doivent être effectués que par des spécialistes autorisés.

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.

Vous pouvez éliminer certains défauts ou causes de pannes sans faire appel au service après-vente. Cela économise du temps et de l'argent.

Entretien et assistance en cas d'anomalie de fonctionnement de fours électriques

 Ne pas utiliser le four combiné lorsqu'un ventilateur est bloqué ou non monté.

 Pour les appareils avec fusibles intégrés (cf. plan électrique), ceux-ci doivent être contrôlés après chaque déclenchement des fusibles domestiques pour vérifier qu'ils coulissent bien.

Anomalie	Cause possible	Remède
Appareil sous tension, le four ne chauffe pas, le voyant vert s'allume.	Fusible défectueux.	Vérifiez le fusible, le cas échéant échangez-le.
	Élément chauffant défectueux.	A l'aide de fusibles déconnectez l'appareil du réseau, appelez le service après-vente.
Appareil sous tension, le four ne chauffe pas, le voyant vert ne s'allume pas.	Fusible défectueux.	Vérifiez le fusible, le cas échéant échangez-le.
	Branchement au réseau interrompu.	Faites vérifier par un spécialiste, si l'appareil est branché sur le réseau électrique, rebranchez le cas échéant.
Lors de la mise sous tension de l'appareil les fusibles sont coupés à plusieurs reprises.	Fusibles incorrects.	Faites vérifier les fusibles par un électricien.
	Appareil défectueux.	Débranchez l'appareil et contactez le service après-vente.
Uniquement pour les fours Dual:		
Bruits gênants de circulation d'air lorsque le four est en marche.	Pales du ventilateur tordues lors du nettoyage ou frottant contre la paroi intermédiaire.	Remplacer les pales par des neuves. Ne jamais essayer de les redresser!

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.


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


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

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


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

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

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

 Evitez 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 effectués uniquement par un électricien agréé par le service de distribution d'électricité. Les règlements reconnus par la loi ainsi que les conditions de branchement du service local de distribution d'électricité sont à respecter strictement.
- De la part du client il faut prévoir un dispositif de séparation 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.
- Branchement possible sur un système de compensation de potentiel. Effectuer le branchement selon VDE 01000100T 410 ou selon les prescriptions locales.
- La nature du courant et la tension du réseau doivent correspondre aux valeurs indiquées sur la plaque signalétique.
- Respecter le schéma de câblage! Comparer le numéro du schéma de câblage se trouvant sur la plaque signalétique de l'appareil avec celui du schéma de câblage.
- Ne pas plier ou coincer les câbles ou les endommager sur des bords vifs.
- Poser les câbles de façon à éviter un contact avec les parties chaudes de l'appareil.
- Le branchement sur le réseau doit s'effectuer avec au moins un câble du type NYM ou H07RN-F.
- L'appareil est conçu pour une installation fixe, un branchement à l'aide d'une prise n'est pas permis.
- La conduite de raccordements doit être enrobée et ceci à partir du vissage jusqu'à l'arrivée dans la boîte de raccordement.
- Les installations d'aération ne doivent être effectuées que par des spécialistes compétents.
- En cas d'installation de l'appareil à proximité immédiate d'un mur, de parois de séparation, de meubles de cuisine, de revêtements décoratifs, etc. il est recommandé que ceux-ci soient réalisés dans un matériau ininflammable. Sinon, ils doivent alors être revêtus d'un matériau ininflammable d'isolation thermique. Les prescriptions de protection contre l'incendie doivent être scrupuleusement respectées.

Transport

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

Installation

Dispositions à la charge du client

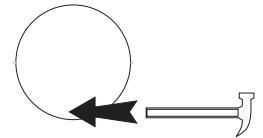
Vérifier si la dimension et la position du branchement électrique incombant au client correspondent aux valeurs indiquées dans la documentation pour l'appareil, le prospectus ou le plan de montage.

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 d'un branchement par en bas, la longueur de tuyau au-dessus de l'encombrement doit être 50 mm.


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. Ceci est motivé par des raisons d'hygiène. Respecter les indications dans la documentation, le prospectus ou le plan de montage. Lors d'un déplacement dans d'autres cuisines, référez-vous aux accessoires mentionnés dans les prospectus du fabricant.

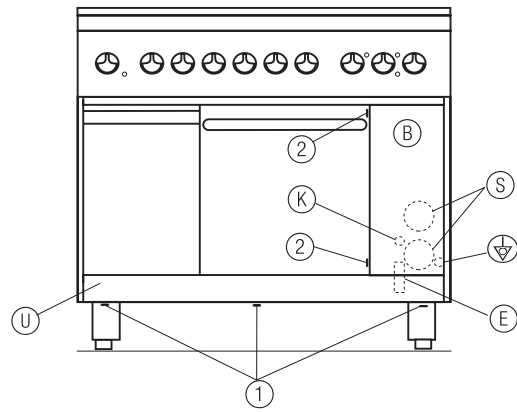
Branchement

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

- Enlever le panneau frontal inférieur (U). Dévisser les vis (1) et retirer la tôle vers le bas.
- Enlever le panneau frontal latéral (B). Dévisser les vis (2) 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

La boîte de raccordement (E) est accessible par le devant. Elle se trouve derrière les panneaux frontaux (B) et (U).

Effectuer le branchement selon le schéma de câblage valable.

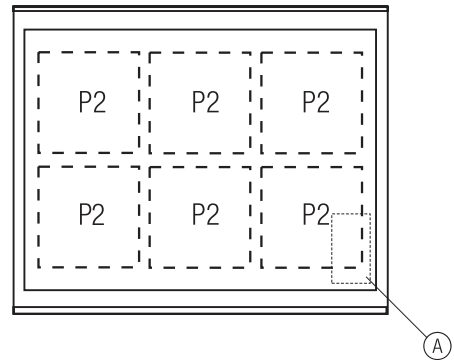
⚠ La conduite de raccordement doit être enrobée et ceci à partir du vissage jusqu'à l'arrivée dans la boîte de raccordement!

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



Retirer les boutons

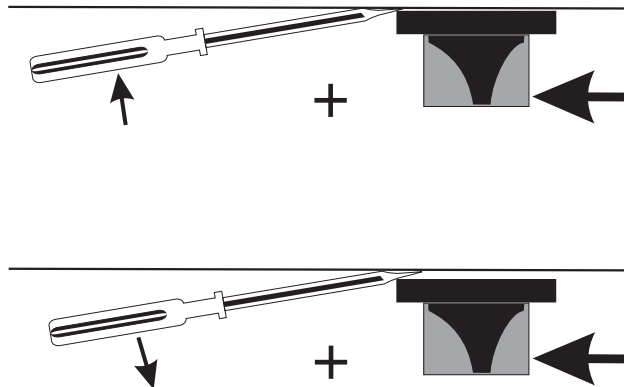
Veillez lire d'abord ce texte avant d'essayer de retirer les boutons! Introduire un tournevis plat derrière le bouton. Tenir le bouton dans une main.

Simultanément:

- soulever le bouton avec le tournevis et
- compenser (contre-appui) la force exercée latéralement sur le bouton.

Comme le tournevis possède une force de levier importante, le contre-appui exercé sur le bouton doit lui aussi être important.

Lorsque l'écartement entre le bouton et l'appareil est suffisant: attraper le bouton par l'arrière et sur les côtés avec deux doigts et tirer.



Vérifier le fonctionnement

Mettre en marche chaque zone de cuisson l'une après l'autre. Le voyant lumineux vert doit s'allumer à chaque fois.

Si ce n'est pas le cas, vérifier l'installation.

Appareils avec four électrique (conventionnel)

Mettre en route l'une après l'autre les chauffages de voûte et de sole (voir les instructions de service). Le voyant lumineux vert doit s'allumer à chaque fois.

Régler l'une après l'autre la température des chauffages de voûte et de sole à 50 °C. Les voyant lumineux jaunes doivent s'allumer. Lorsque la température sélectionnée est atteinte, les voyant lumineux jaunes doivent s'éteindre.

Si ce n'est pas le cas, vérifier l'installation.

Appareils avec four électrique (chaleur tournante)

Mettre la chaleur tournante en service (cf. notice d'utilisation). Le voyant lumineux vert doit s'allumer.

Régler la température à 50 °C. Le voyant lumineux jaune doit s'allumer.

Lorsque la température sélectionnée est atteinte, le voyant lumineux jaune s'éteint.

Si ce n'est pas le cas, vérifier l'installation.

Avant la première utilisation

Avant la première utilisation nettoyez l'appareil: Cf. la notice d'utilisation.

Appareils avec four électrique

Le four doit être chauffé à vide et avec porte fermée pendant environ 1 heure à la température maximale.

Veiller à une bonne ventilation du local où se trouve l'appareil!

Caractéristiques techniques

Dimensions des appareils

Modèle FEH	300/310	500/510/ 503/513 505/515	700/710/ 705/715
Largeur	400	800	1200
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).

FEH 510, 515, 710, 715 équipées du système de détection de récipients

A prévoir par le client:

Contacteurs	1 en cas d'optimisation des performances
Conduites de charge	1
Conduites de commande	-
Pour signalisation côté client	3 x 1,5 mm ²
Installation d'optimisation des performances	5 x 1,5 mm ²

Modèle FEH	300/310	500/510	503/513	505/515	700/710	705/715	705/715 VAR 009
Approbation							
Marque de contrôle	CE						
Protect. contre projection d'eau	IPX5						

Caractéristiques relatives à l'utilisation							
Zones de cuisson (total)	2		4		6		
L x P	280 x 280 mm						
dont zone de cuisson rapide	1						
Puissance	4,0 kW						
Armoire ouverte, en mm	333 x 700 x 400	540 x 700 x 400	-	900 x 700 x 400	335 x 546 x 375		-
Four							
L x P x H en mm	-		538 x 690 x 370		-	538 x 690 x 370	
Tôle de cuisson L x P	-		530 x 650 mm GN 2/1, en option aussi GN 1/1		-	530 x 650 mm GN 2/1, en option aussi GN 1/1	
Puissance chaleur de voûte/de sole	-		2 kW / 2 kW		-	2 kW / 2 kW	
Puissance Chaleur tournante	-		2 x 4 kW	-	2 x 4 kW	2 x 4 kW	
Plage de réglage du thermostat	-		50 - 300 °C		-	50 - 300 °C	
Armoire chauffante							
L x P x H	-						335 x 500 x 290 mm
Puissance de chauffage	-						0,6 kW
Plage de réglage du thermostat	-						30 - 110 °C

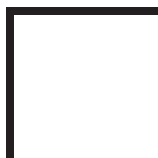
Branchements								
Système électrique:	Consommation nominale	8,1 kW	16,1 kW	20,1 kW	24,2 kW	24,1 kW	32,2 kW	32,7 kW
	Branchement /	400 V 3N AC	400 V 3N AC	400 V 3N AC	400 V 3N AC	400 V 3N AC	400 V 3N AC	400 V 3N AC
	Puissance absorbée	50/60Hz 16 A	50/60Hz 32/35 A	50/60Hz 35 A	50/60Hz 35 A	50/60Hz 50 A	50/60Hz 50 A	50/60Hz 50 A
	Bornes de raccordement	4 mm ²		16 mm ²				

Caractéristiques techniques supplémentaires								
Poids de l'appareil, encombrement incl.	75 kg	93 kg	136 kg	142 kg	133 kg	196 kg	235 kg	
Chaleur perdue (VDI 2052)	total	2,27 kW	4,51 kW	6,55 kW	8,59 kW	6,75 kW	10,83 kW	11,04 kW
	sensible	1,62 kW	3,22 kW	4,62 kW	6,02 kW	4,82 kW	7,62 kW	7,83 kW
	latent	0,65 kW	1,29 kW	1,93 kW	2,57 kW	1,93 kW	3,21 kW	3,21 kW
Emission de vapeur	0,96 kg/h	1,90 kg/h	2,84 kg/h	3,78 kg/h	2,84 kW	4,72 kg/h	4,72 kg/h	

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

