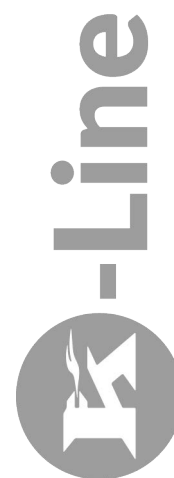


Betriebs- und Installationsanleitung

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

Elektro- Kippbratpfannen
Elektric Tilt Bratt Pans
Sauteuses électriques



FEP 611 FEP 911 FEP 921
KCF 0035 KCF 0036 KCF 0032

Hinweis zum vorliegenden Dokument

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

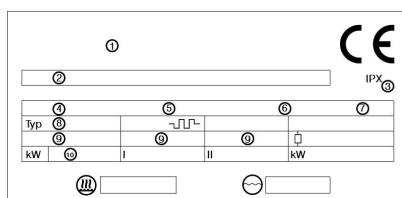
Originalbetriebsanleitung erhältlich in den Sprachen DE, EN, FR

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

Inhaltsverzeichnis

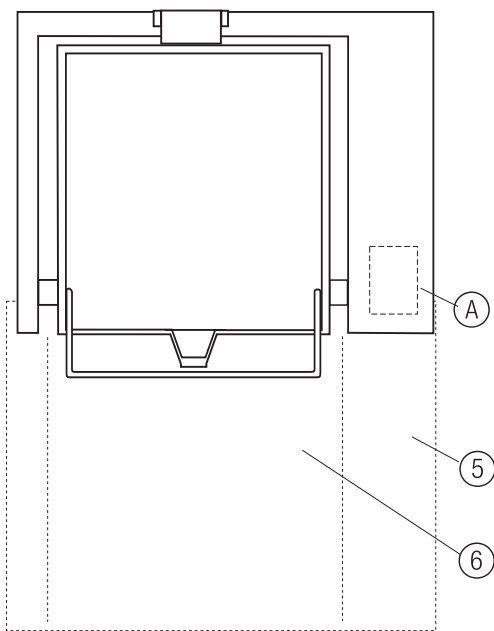
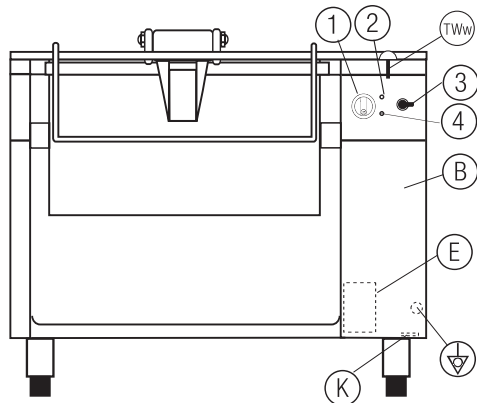
Das Gerät im Überblick	4
Betriebsanleitung	5
Sicherheitshinweise für Bedienung,	
Reinigung und Reparatur.....	5
Küchenpraktische Hinweise.....	7
Reinigung und Pflege.....	10
Hilfe bei Störungen.....	11
Empfehlungen für die Behandlung von	
Großküchengeräten aus „Edelstahl rostfrei“	12
Installationsanleitung	13
Technische Daten	17
The appliance at a glance	18
Operating instructions	19
Safety instructions for operation,	
cleaning and repairs.....	19
Practical hints for the kitchen.....	21
Cleaning and care of the appliance.....	24
Help in case of faults.....	25
Recommendations for caring for	
large-scale kitchen appliances made of	
“non-rust stainless steel”	26
Installation instructions	27
Technical data	31

Aperçu général de l'appareil	32
Instructions de service	33
Consignes de sécurité concernant l'utilisation, le	
nettoyage et la réparation	33
Avis pratiques de cuisine.....	35
Nettoyage et entretien.....	38
Aide en cas de panne	39
Recommandations pour l'utilisation et.....	
l'entretien d'appareils en «Acier	
inoxydable» pour cuisines industrielles	40
Instructions d'installation	41
Caractéristiques techniques	45
Anhang / Appendix / Supplément	46
Kurzersatzteilliste	47



	(D)	(GB)	(F) (B)
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
~U~	Heizkörperspannung	Heating element voltage	Tension élément chauffant
⑧	Registrierter CE-Typ	Registered CE-Type	Type CE enregistré
⑨	Nennspannung	Rated current	Courant nominal
⊕	Steuerspannung	Control voltage	Tension de commande
⑩	Nennleistung	Rated connected load	Puissance nominale

Das Gerät im Überblick



Bedienung:

- ① Knebel für Thermostat (50-300 °C)
- ② Betriebsanzeige (grün)
- ③ Schwenktaster für motorische Kippung
- ④ Leuchtmelder gelb (Thermostat-Regelspiel)
- ⑤ Arbeitsbereich
- ⑥ Gefahrenbereich beim Kippvorgang innerhalb des Arbeitsbereiches

Installation

- ⓑ Seitliche Frontblende
- Ⓐ Abdeckplatte, abnehmbar
- Ⓚ Kabeleinführung*
- Ⓔ Elektro-Anschlußklemmen*
- Ⓧ Potentialausgleich*
- ⓉⓌⓌ Warmwasseranschluss
(Nur bei Verwendung von ZUB 960 und ZUB 961)

* Erreichbar nach Abnahme von Blende ⓑ

Sonderzubehör gegen Mehrpreis

- ZUB 960 Schlauchbrause für Warmwasser*
- ZUB 961 Schwenkventil für Warmwasser*
- ZUB F46 Mischbatterie 3/4" (Bausatz)

* Anschlussschlauch mit Überwurfmutter mit Innengewinde (G 1/2" bei ZUB 960; G 3/4" bei ZUB 961) liegt den Bausätzen bei.

Betriebsanleitung

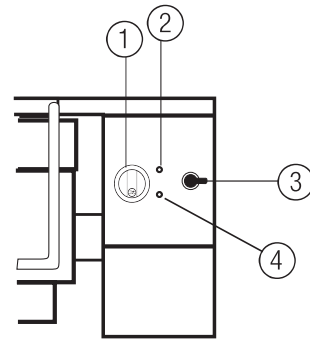
Sicherheitshinweise für Bedienung, Reinigung und Reparatur

⚠ 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!**
Knebel auf Aus (●).
- Die Kippbratpfanne darf nicht als Friteuse benutzt werden!
- Trockengehen oder Abschrecken der heißen Pfanne mit kaltem Wasser kann zum Springen des Pfannenkörpers führen.
- Geräteteile oder Zubehöre, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen nach der Reinigung mit Putzmitteln gründlich mit Trinkwasser abgespült werden.
- Das Gerät nicht mit Wasser-, Dampfstrahl- oder Hochdruckreinigern abspritzen! Wenn die Umgebung mit Wasser-, Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger gesäubert wird: Das Gerät vorher abschalten!
- Während des Kippvorgangs wird der Teil des Arbeitsbereiches vor dem Gerät zum Gefahrenbereich. Während des Kippvorgangs nicht im genannten Gefahrenbereich direkt vor dem Kessel aufhalten. (Siehe Geräteübersicht Seite 6)
- Gerät muß bei der Reinigung außer Betrieb sein.
- Keine brennbaren Flüssigkeiten zur Gerätereinigung verwenden.
- Reparaturen dürfen nur durch qualifiziertes Fachpersonal durchgeführt werden.
- Für Reparaturarbeiten muß das Gerät allpolig spannungsfrei gemacht werden (Bauseitige Trennvorrichtung, z.B. Sicherungslasttrenner).
- Der arbeitsplatzbezogene Emissionswert des Schallpegels ist kleiner als 70 dB (A). Diese Angabe ist aufgrund gewisser nationaler Sicherheitsverordnungen erforderlich.
- „Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt“. (EN 60335)
- „Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.“ (EN 60335)
- Die gesetzlich anerkannten Vorschriften zum Arbeitsschutz sowie zur Unfallverhütung sind zu beachten. Die Fußböden der Räume müssen z.B. tragfähig, trittsicher und rutschhemmend sein.

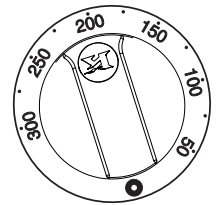
Bedienung



- ① Knebel für Thermostat (50 - 300 °C)
- ② Betriebsanzeige (grün)
- ③ Schwenktaster für motorische Kippung
- ④ Leuchtmelder gelb (Thermostat-Regelspiel)

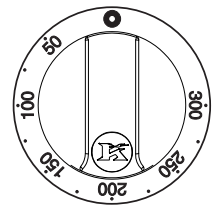
Betriebstemperatur einstellen

Knebel für Thermostat ① auf die gewünschte Temperatur einstellen. Beide Kontrollleuchten ② / ④ leuchten. Wenn die gelbe Kontrollleuchte erlischt, ist die eingestellte Temperatur erreicht.



Gerät ausschalten


Knebel für Thermostat ① auf ● stellen. Die grüne Kontrollleuchte erlischt.



⚠ Bei Aufbewahrung von Lebensmitteln im Tiegel bitte Hygienrichtlinien beachten!


Motorische Kippung

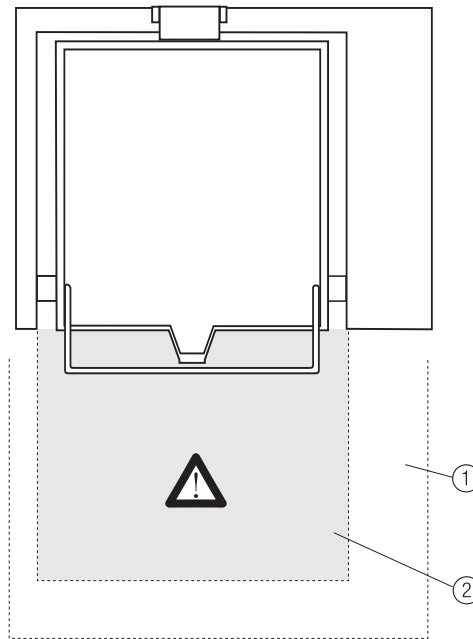
 Vor Betätigen der motorischen Kippung muss der Deckel geöffnet werden.


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

① Arbeitsbereich vor dem Gerät


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


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

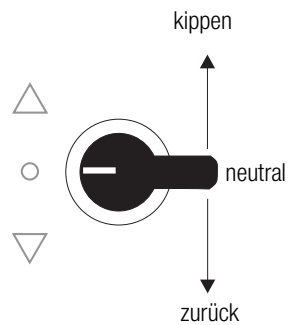


 Vor Betätigung des Schwenktasters für die motorische Kippung muß der Tiegeldeckel geöffnet werden.

- Taster ③ nach oben und halten senkt die Schnaupe.
- Taster ③ nach unten und halten hebt die Schnaupe.
- Beim Loslassen des Tasters ③ kehrt dieser in Neutralstellung zurück. Der Tiegel verbleibt in der gegenwärtigen Position.

 Sobald der Tiegel gekippt wird, schaltet sich die Heizung ab.

 Die motorische Kippung ist auch funktionstüchtig, wenn der Knebel für den Thermostat ① in „Aus“-Stellung (●) ist.



Küchenpraktische Hinweise

Vorteile des Duplex-Antihaft-Boden

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

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

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

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

Vorbereitung der Bratfläche

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

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

Garmethoden

Braten (rotis)

Temperatur 130 – 250 °C

Gebraten wird in der Pfanne mit geöffnetem Deckel.

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

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

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

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

Geeignet für:

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

Schmoren (braisière)

Temperatur 150 – 180 °C

Schmoren von Fleisch:

Geschmort wird in der Pfanne mit geschlossenem Deckel.

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

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

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

Geeignet für:

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

Schmoren von Gemüse:

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

Mit Fond aufgießen und garschmoren lassen.

Geeignet für:

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

Kurzbraten (sautieren)

Temperatur 160 – 240 °C

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

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

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

Geeignet für:

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

Backen im Fettbad

Temperatur 120 – 150 °C

Das Backgut wird in heißem und schwimmenden Fett naturell oder in einer Umhüllung zu einer raschen Verkrustung gebracht.

Die Umhüllung kann z.B. aus Mehl und Ei oder Paniermehl oder Backteig bestehen.

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

Geeignet für:

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

 Die Kippbratpfanne darf nicht als Friteuse benutzt werden!

Braundünsten (poëlieren)

Temperatur 120 – 150 °C

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

Nach kurzem Anbraten wird die Pfanne gut verschlossen.

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

Geeignet für:

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

Dünsten (étuver)

Temperatur 110 – 130 °C

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

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

Geeignet für:

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

Abbrühen oder Überbrühen (blanchieren)

Temperatur 100 °C

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

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

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

Geeignet für:

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

Garziehen (pochieren)

Temperatur 70 – 90 °C

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

Geeignet für:

Rindfleisch, Hühner, Kalbfleisch, Fische.

Kochen (bouillir)

Temperatur 100 °C

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

Geeignet für:

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

Dämpfen (en vapeur)

Temperatur 100 °C

Garen in Wasserdampf bei geschlossenem Deckel.

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

Dämpfen ist eine schonende Zubereitungsart für alle Nahrungsmittel.

Geeignet für:

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

Anwendungsbeispiele


Gargut	Praktische Hinweise	Temperatur	Zeit	Gesamtmenge pro Charge		
				FEP 611	FEP 911	FEP 921
Schweinekoteletts natur	ca. 160 g / Stk.	220 °C	2 x 3 min.	20 Stk.	28 Stk.	28 Stk.
Schweineschnitzel paniert	ca. 160 g / Stk.	190 °C	2 x 5 min.	20 Stk.	28 Stk.	28 Stk.
Fischfilets paniert	ca. 150 g / Stk.	190 °C	2 x 5 min.	24 Stk.	32 Stk.	32 Stk.
Putenschnitzel paniert	ca. 120 g / Stk.	190 °C	2 x 5 min.	24 Stk.	32 Stk.	32 Stk.
Bratwürste gebrüht	ca. 100 g / Stk.	180 °C	2 x 5 min.	45 Stk.	60 Stk.	60 Stk.
Hacksteaks (Hamburger TK)	ca. 130 g / Stk.	220 °C	2 x 3 min.	36 Stk.	48 Stk.	48 Stk.
Rinderbraten	gleichmäßige Stücke á ca. 2,0 kg erst anbraten, dann auffüllen und schmoren	250 – 270 °C 120 °C	ca. 10 min. ca. 170 min.	16 kg	25 kg	64 kg
Schweinebraten	gleichmäßige Stücke á ca. 2,0 kg erst anbraten, dann auffüllen und schmoren	250 – 270 °C 120 °C	ca. 10 min. ca. 110 min.	16 kg	25 kg	64 kg
Rinderrouladen	180 g / Stk. erst anbraten, dann auffüllen und schmoren	250 – 270 °C 120 °C	ca. 10 min. ca. 90 min.	32 Stk.	48 Stk.	48 Stk.
Rindergoulasch	erst anbraten, ablöschen dann auffüllen und schmoren (sonstige Zutaten nach Bedarf)	250 – 270 °C 120 °C	30 min. 70 min.	12 kg	16 kg	45 kg
Sc. Bolognese	erst anbraten, ablöschen dann auffüllen und schmoren (sonstige Zutaten nach Bedarf)	250 – 270 °C 120 °C	20 min. 40 min.	12 kg	16 kg	45 kg
Ratatouille	Convenience oder frische Zutaten je nach Bedarf	210 °C	45 min.	15 kg	20 kg	55 kg
Braune Grundsauce	Knochen, Mire Poix und sonstige Zutaten nach Bedarf anbraten, ablöschen und anschließend auffüllen	250 °C 120 °C	30 min. ca. 180 min.	ca. 50 Ltr.	ca. 80 Ltr.	ca. 200 Ltr.
Bratkartoffeln	gegarte oder rohe Kartoffeln verwenden	220 °C	15 min.	12 kg	16 kg	45 kg
Spiegeleier	nur ca. 3 Min. vorheizen	160 °C	5 – 6 min.	16 – 20 Stk.	24 – 30 Stk.	24 – 30 Stk.
Rühreier	Masse mit etwas Sahne oder Milch und Gewürzen abschmecken	200 °C	3 – 5 min.	ca. 4 Ltr.	ca. 6 Ltr.	ca. 16 Ltr.
Eierpfannkuchen	Ø 12 – 15 cm	190 °C	2 x 4 min.	ca. 16 Stk.	ca. 24 Stk.	ca. 24 Stk.

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

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

Reinigung und Pflege

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


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

Reinigung des Tiegels

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


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


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

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


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

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

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


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

Gerätekorpus reinigen

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

Metallteile mit handelsüblichen Reinigungsmitteln für Edelstahl-Rostfrei reinigen.

Hilfe bei Störungen

 Reparaturen dürfen nur durch qualifiziertes Fachpersonal durchgeführt werden.

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

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Gerät eingeschaltet, aber heizt nicht auf, grüne Kontrollleuchte leuchtet.	Soll-Temperatur zu niedrig eingestellt.	Soll-Temperatur richtig einstellen.
Gerät eingeschaltet aber heizt nicht oder nur extrem langsam auf, Kontrollleuchten leuchten.	a) Bauseitige Sicherung defekt.	a) Sicherung kontrollieren evtl. austauschen.
	b) Heizkörper defekt.	b) Gerät durch Sicherungen vom Netz trennen, Kundendienst verständigen.
Gerät eingeschaltet, aber heizt nicht auf, Kontrollleuchten leuchtet nicht.	a) Bauseitige Sicherung defekt.	a) Sicherung kontrollieren evtl. austauschen.
	b) Netzanschluß unterbrochen.	b) Durch Fachmann überprüfen, ob das Gerät bauseitig mit dem Stromnetz verbunden ist, ggf. Anschluß wiederherstellen.
Beim Einschalten des Gerätes schalten bauseitige Sicherungen wiederholt ab.	a) Falsche Absicherung.	a) Absicherung durch Elektriker überprüfen lassen.
	b) Gerät defekt.	b) Gerät vom Netz trennen und Kundendienst verständigen.
Gerät eingeschaltet aber heizt nicht auf, Solltemperatur ist eingestellt, grüne Kontrollleuchte leuchtet, Leuchtmelder gelb ist aus.	Tiegel liegt nicht in Endstellung.	Mit Schwenktaster  Tiegel zurück in Endstellung bringen.

Empfehlungen für die Behandlung von Großküchengeräten aus „Edelstahl rostfrei“

Wissenswertes über „Edelstahl rostfrei“

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

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

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

Chromnickelstähle dagegen haben allgemein günstigere korrosionstechnische Eigenschaften.

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


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


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

Weitere Schädigungen können entstehen durch:

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


Arbeitsgrundsätze für Geräte aus „Edelstahl rostfrei“


 Halten Sie die Oberfläche von Geräten aus nichtrostendem Stahl immer sauber und für die Luft zugänglich. Gerätetür geöffnet halten wenn das Gerät nicht in Betrieb ist, damit ein guter Luftzutritt ermöglicht wird.


 Entfernen Sie Kalk- Fett-, Stärke- und Eiweißschichten regelmäßig durch Reinigen. Unter diesen Schichten kann durch fehlenden Luftzutritt Korrosion entstehen. Zur Reinigung dürfen keine bleichenden und chlorhaltigen Reinigungsmittel verwendet werden. Sind vom Hersteller zu dem zu reinigenden Gerät gesonderte Reinigungsempfehlungen angegeben, so sind die dort aufgeführten Reinigungsmittel und -methoden zu verwenden.

Werden keine besonderen Reinigungsempfehlungen gegeben, sollten in jedem Fall chloridarme Reinigungsmittel (z.B. Pril Supra) verwendet werden.

Entfernen Sie nach jeder Reinigung sämtliche Reinigungsmittelrückstände durch Spülen mit reichlich frischem Wasser. Danach sollte die Oberfläche gründlich getrocknet werden.

 Bringen Sie Teile aus nichtrostendem Stahl nicht länger als unbedingt erforderlich mit konzentrierten Säuren, Gewürzen, Salzen usw. in Berührung. Auch Säuredämpfe, die sich beim Fliesenreinigen bilden, fördern die Korrosion von „Edelstahl rostfrei“.


 Insbesondere bei Kesseln und Kombigarern ist es ist nicht empfehlenswert, den Garraum ausschließlich mit stark salzhaltigem Gargut zu beschicken. Besser ist eine Beschickung mit unterschiedlichem Gargut, z.B. mit fetthaltigen Speisen oder säurehaltigen Gemüsen.

 Vermeiden Sie, die Oberfläche des nichtrostenden Stahls zu verletzen, insbesondere durch andere Metalle als nichtrostenden Stahl. Durch Fremdmetallreste bilden sich kleinste chemische Elemente, die Korrosion verursachen können. Auf jeden Fall sollte ein Kontakt mit Eisen und Stahl vermieden werden, weil das zu Fremdrost führt. Kommt nichtrostender Stahl mit Eisen (Stahlwolle, Späne aus Leitungen, eisenhaltiges Wasser) in Berührung, kann dies der Auslöser von Korrosion sein. Verwenden Sie deshalb zur mechanischen Reinigung ausschließlich Edelstahlwolle oder Bürsten mit Natur-, Kunststoff- oder Edelstahlborsten. Stahlwolle oder Bürsten mit unlegiertem Stahl führen zu Fremdrost durch Abrieb. Frische Roststellen können Sie mit mild wirkenden Scheuermitteln oder feinem Schleifpapier beseitigen. Stärkere Roststellen lassen sich mit warmer 2 - 3 %iger Oxalsäurelösung wegwaschen. Wenn diese Reinigungsmittel versagen, ist eine Behandlung mit 10 %iger Salpetersäure erforderlich.


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

Installationsanleitung

Sicherheitshinweise

- Die Elektroinstallation und der Anschluß dürfen nur durch einen vom örtlichen Elektrizitätsversorgungsunternehmen zugelassenen Elektro-Installateur erfolgen. Die gesetzlich anerkannten Vorschriften (Deutschland VDE, Österreich ÖVE, Schweiz SEV etc.) sowie die Anschlußbedingungen des örtlichen Elektrizitätsversorgungsunternehmens müssen vollständig eingehalten werden.
- Bauseitig ist eine allpolig wirksame Trenneinrichtung mit mindestens 3 mm Kontaktöffnung vorzusehen z.B. Sicherungslasttrenner, durch die bei Reparatur- und Installationsarbeiten das Gerät vom Stromnetz getrennt werden muß.
- Gerät nur in Verbindung mit den vorgeschriebenen Schaltschützen (Funktionsschutz und Sicherheitsschutz) betreiben. Schaltplan beachten. Schaltplannummer auf dem Geräteschild mit der Schaltplannummer des Schaltplanes vergleichen.
- Anschlußmöglichkeit an ein Potentialausgleichsystem vorhanden. Anschluß gemäß VDE 0100 T 410 oder örtlichen Vorschriften vornehmen.
- Stromart und Netzspannung des Anschlusses müssen mit den Angaben auf dem Geräteschild übereinstimmen.
- Leitungen nicht knicken, quetschen oder an scharfen Kanten beschädigen.
- Leitungen so verlegen, daß ein Kontakt mit heißen Teilen nicht entstehen kann.
- Bei Verwendung von ZUB 960 bzw. 961 die Wasserschläuche so verlegen, daß sie nicht im Bereich der Schwenkvorrichtung (Drehgelenk bzw. Motor) liegen.
- Haben die Wasserschläuche nach dem Verschrauben Überlänge, ist darauf zu achten, daß sie keinen Kontakt zu stromführenden Teilen bekommen können: Für den Ausgleich der Überlänge den rückwärtigen Teil des Raumes hinter der seitlichen Frontblende  nutzen!
- Der Netzanschluß muß mindestens mit einer Anschlußleitung Typ NYM oder H07RN-F erfolgen.
- Das Gerät ist für Festanschluß vorgesehen, Anschluß über Steckvorrichtung ist unzulässig.
- Die Anschlußleitung muß ab Verschraubung bis Eingang Anschlußklemmen voll ummantelt durch das Gerät geführt werden!
- Zulässiger Druckbereich für den Warmwasserranschluß: 100 – 600 kPa (1 – 6 bar).
- Die Auslegung von Raumlufttechnischen Anlagen ist nur von entsprechenden Fachleuten durchzuführen.
- Die Möglichkeit für den Anschluß durch die Geräterückwand ist ausschließlich für geschlossene Installationskanäle vorgesehen!
- Die Anschlußleitung muß ab Verschraubung bis Eingang Anschlußkasten voll ummantelt durch das Gerät geführt werden!
- Bei Einzelaufstellung eines Gerätes muß dieses zusätzlich an einer Wand oder ähnlichem befestigt werden. Dies ist für eine ausreichende Standsicherung notwendig,

Transport

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

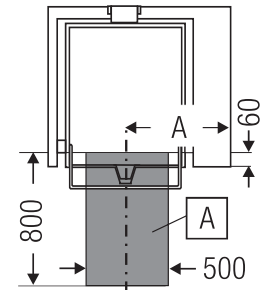
Aufstellen

Bauseitige Voraussetzungen

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

Bei Gruppenaufstellung ist zusätzlich eine Bodenablaufrinne empfohlen.


Gerät	Maß A
FEP 611	638 mm
FEP 911/921	788 mm



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


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

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

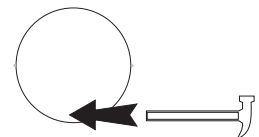
-  Gerät nur in Verbindung mit den vorgeschriebenen Schaltschützen (Funktionsschutz und Sicherheitsschutz) betreiben. Schaltplan beachten! Schaltplannummer auf dem Geräteschild mit der Schaltplannummer des Schaltplanes vergleichen.

Die Anschlüsse können

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

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

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



Bei Anschluß von hinten dürfen die Installationsrohre nicht in das Gerät ragen. Bei Anschluß von unten muß die Rohrlänge über Standfläche 50 mm sein.

Wasseranschluss vorbereiten

Zur Montage der Schlauchbrause (ZUB 960) oder des Schwenkventils (ZUB 961) muss das Gerät seitlich zugänglich sein. Schlauch Vor Aufstellung in einer Zeile montieren

Aufstellung auf Füße

Am Aufstellungsort das Gerät über die höhenverstellbaren Füße waagrecht ausrichten. Dazu Fußstollen drehen. Mit der Wasserwaage auf den Kanten der Geräteoberplatte nach allen Seiten kontrollieren.

Aufstellung auf bauseitige Sockel

Die Füße abschrauben.

Abdeckplatte  entfernen: Schrauben von unten lösen und die Platte

herausnehmen.

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

Aufstellung in Gruppen und Blöcken

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

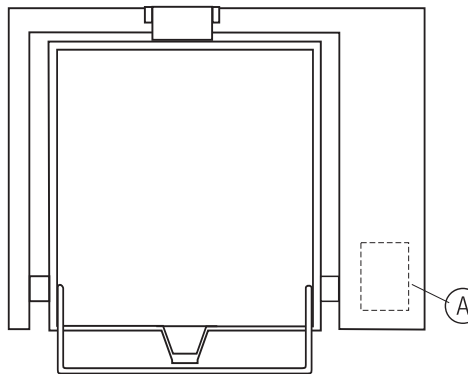
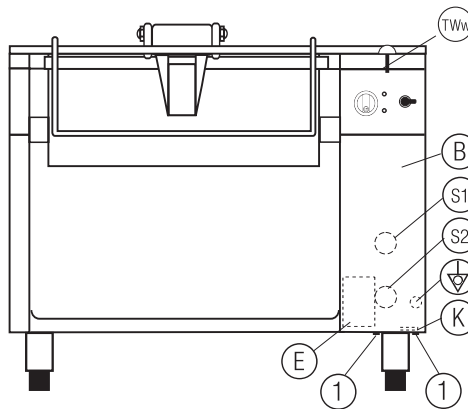
Anschluss

Für die Installation muß der Anschlußraum zugänglich gemacht werden.

- Frontblende **B** entfernen: Schrauben **1** lösen und das Blech nach unten abziehen.

Zusätzlich bei Aufstellung auf bauseitige Sockel

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



Elektro

Die Elektroanschlußklemmen **E** sind von vorn zu erreichen. Sie befinden sich hinter der Frontblende **B**.
Anschluß nach gültigem Schaltplan (Schaltbild) vornehmen.
Auf der rechten Seite Schraube am Anschlußklemmenblech lösen. Das Blech nach oben abziehen.
Nach dem Einführen der Leitungen die abisolierten Enden nach vorne abbiegen. Das Anschlußklemmenblech wieder aufstecken und mit der Schraube befestigen. Die Einzelleitungen anklemmen.
Die Nummer des gültigen Schaltplanes befindet sich auf dem Geräteschild (siehe Seite 2).
Die Schaltpläne der Grundaufführung 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.

Installation

- B** Frontblende
- A** Abdeckplatte, abnehmbar
- K** Kabeleinführung*
- E** Elektro-Anschlußklemmen*
- S1** Segment Rückwandöffnung für Trinkwasser warm \varnothing 80 mm**
- S2** Segment Rückwandöffnung für Elektroleitung \varnothing 80 mm**
- ⚡** Potentialausgleich*
- TWw** Warmwasseranschluß
(Nur bei Verwendung von ZUB 960 und ZUB 961)

* Erreichbar nach Abnahme von Blende **B**

** Nur bei Anschluß durch die Rückwand

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

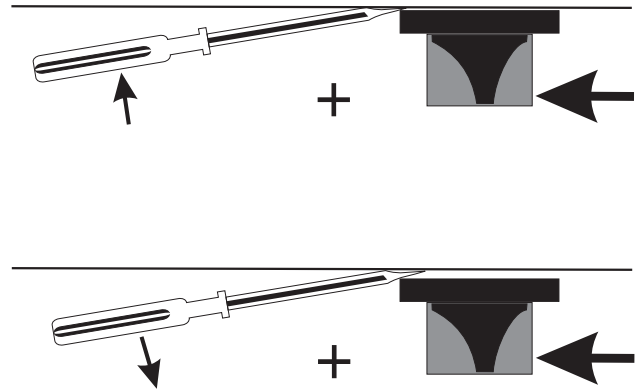
Solltemperatur niedrig einstellen (siehe Betriebsanleitung) und Regelspiel beobachten.

Der Tiegel muß bei der eingestellten Temperatur regeln (gelbe Kontrollleuchte erlischt). Ist das nicht der Fall, Installation überprüfen.

Abschließend Solltemperatur auf gewünschte Temperatur (siehe Betriebsanleitung) einstellen.

Vor dem ersten Gebrauch

Vor dem ersten Gebrauch das Gerät reinigen: Siehe Betriebsanleitung.

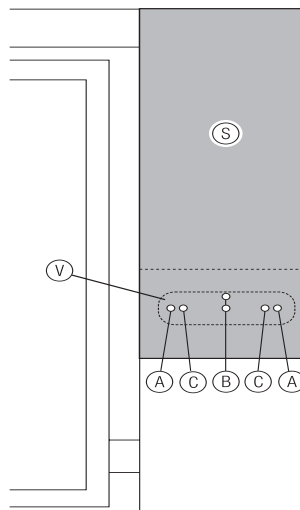


Warmwasseranschluß

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

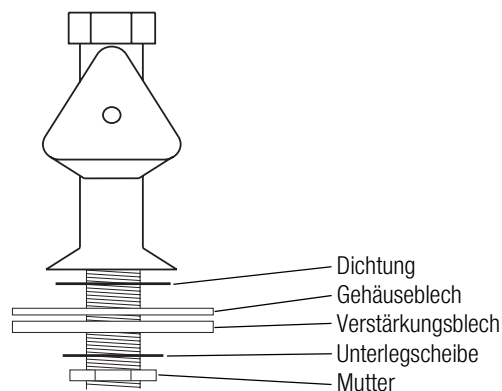
- ⚠ Kaltwasseranschluß nicht zulässig wegen möglicher Beschädigung des aufgeheizten Tiegels.
- ⚠ Bei Verwendung von ZUB 960 bzw. 961 die Wasserschläuche so verlegen, daß sie nicht im Bereich der Schwenkvorrichtung (Drehgelenk bzw. Motor) liegen.
- ⚠ Haben die Wasserschläuche nach dem Verschrauben Überlänge, ist darauf zu achten, daß sie keinen Kontakt zu stromführenden Teilen bekommen können: Für den Ausgleich der Überlänge den rückwärtigen Teil des Raumes hinter der seitlichen Frontblende ⑤ nutzen!

Unter der Oberplatte des Gerätes ist ein Verstärkungsblech fest montiert. Die darin befindliche Öffnung ④ muß für die nachträgliche Montage der Schlauchbrause bzw. des Schwenkventils genau getroffen werden. Um dies zu erleichtern, liegt den Zubehöerteilen eine Pappschablone ⑤ bei.



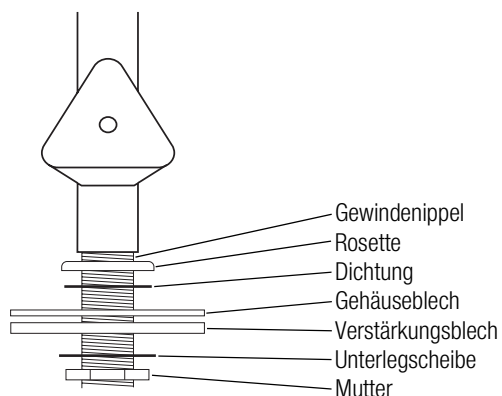
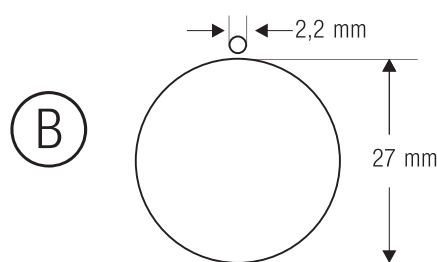
Schlauchbrause (ZUB 960)

- Die Pappschablone ⑤ wird gemäß obiger Abbildung auf das Gerät gelegt.
- Die beiden äußeren Markierungen ④ geben die Mittelpunkte der für die Schlauchbrause nötigen Öffnungen an. Diese Positionen sind zu markieren (z.B. vorkörnen). Anschließend mit geeignetem Werkzeug die Öffnungen mit einem Durchmesser von 28 mm ± 1 mm erzeugen.
- ⚠ Die bei den Arbeiten anfallenden Metallpartikel müssen vollständig aus dem Gerät entfernt werden.
- ⚠ Die Wasserschläuche so verlegen, dass sie nicht im Bereich der Schwenkvorrichtung (Drehgelenk bzw. Motor) liegen.
- Das Standventil der Schlauchbrause gemäß Abbildung in eine der Öffnungen montieren.
- Das Stützrohr auf die gleiche Weise in der noch freien Öffnung befestigen.
- Zusammenbau der Schlauchbrause gemäß beiliegender Anleitung.
- Wasseranschluss mit beiliegendem 1/2" Flexschlauch vornehmen.
- ⚠ Installation auf Dichtigkeit prüfen.



Schwenkventil (ZUB 961)

- Die Pappschablone ⑤ wird gemäß obiger Abbildung auf das Gerät gelegt.
- Die mittleren Markierungen ⑥ geben die Mittelpunkte der für das Schwenkventil nötigen Öffnungen an. Diese Position ist zu markieren (z.B. vorkörnen). Anschließend mit geeignetem Werkzeug die Öffnungen (Durchmesser siehe Zeichnung) erzeugen.
- ⚠ Die bei den Arbeiten anfallenden Metallpartikel müssen vollständig aus dem Gerät entfernt werden.
- ⚠ Die Wasserschläuche so verlegen, dass sie nicht im Bereich der Schwenkvorrichtung (Drehgelenk bzw. Motor) liegen.
- Das Schwenkventil gemäß Abbildung mit dem Knebel nach vorne montieren.
- Wasseranschluss mit beiliegendem 3/4" Flexschlauch vornehmen.
- ⚠ Installation auf Dichtigkeit prüfen.



Technische Daten

Abmessungen der Geräte

Modell FEP/UEP	611	911/921
Breite	1100	1400
Tiefe	850	
Korpushöhe*	750	

* ohne Füße bis Arbeitsfläche.
Alle Geräte standardmäßig auf höhenverstellbaren,
150 mm hohen Füßen aus Kunststoff (± 25 mm).

Bauseitig vorzusehen:

	VAR 438
Schütze	Schütze eingebaut
Lastleitungen	1
Steuerleitungen	–
Bauseitige Signalisierung	3 x 1,5 mm ² *
Leistungsoptimierungsanlage	3 x 1,5 mm ²

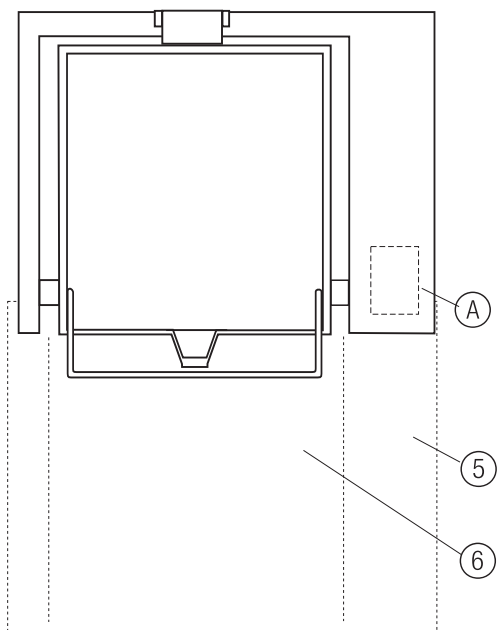
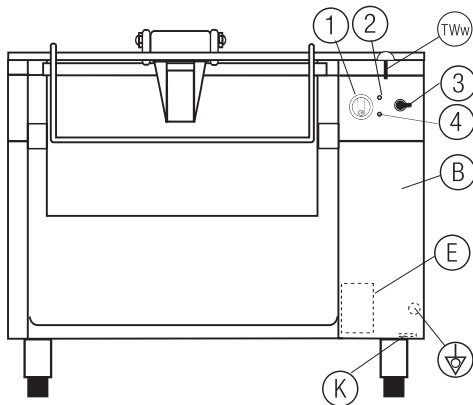
Modell FEP / UEP	611	911	921
Approbation			
Prüfzeichen	CE		
Strahlwasserschutz	IPX5		

Anwendungsspezifische Daten			
Tiegelmaße B x T x H	616 x 660 x 184 mm	616 x 660 x 184 mm	928 x 640 x 402 mm
Bratfläche	0,41 m ²	0,61 m ²	0,59 m ²
Nutzhalt nach DIN 18857	53 l	83 l	220 l
Maximalinhalt	69 l	109 l	247 l
Regelbereich Thermostat	50 – 300 °C		

Anschlußdaten				
Elektro:	Nennaufnahme	10,95 kW	16,35 kW	21,75 kW
	Anschluß / Absicherung	400 V 3N AC 50/60 Hz / 20 A	400 V 3N AC 50/60 Hz / 25 A	400 V 3N AC 50/60 Hz / 32/35 A
	Anschlußklemmen	16 mm ²	16 mm ²	16 mm ²
Warm-	ZUB 960	Innengewinde G 1/2" (DN 15); 100 – 600 kPa		
Wasser:	ZUB 961	Innengewinde G 3/4" (DN 20); 100 – 600 kPa		

Ergänzende technische Daten				
Gerätgewicht incl. Verpackung		230 kg	290 kg	389 kg
Abwärme (VDI 2052)	gesamt	9,31 kW	13,90 kW	18,49 kW
	sensibel	4,93 kW	7,36 kW	9,79 kW
	latent	4,38 kW	6,54 kW	8,70 kW
Dampfabgabe		6,44 kg/h	9,61 kg/h	12,79 kg/h

The appliance at a glance



Operation:

- ① Control knob for thermostat (50 - 300 °C)
- ② Pilot light (green)
- ③ Swivel switch for motor tilting function
- ④ Yellow pilot light (heating up indication)
- ⑤ Working area
- ⑥ Danger area in the working area

Installation

- ⓑ Side panel
- Ⓐ Cover plate, dismantable
- Ⓚ Cable inlet*
- Ⓔ Electric connection terminals*
- ⚡ Equipotential bonding*
- ⓉⓌⓌ Hot water connection
(Only when using ZUB 960 and ZUB 961)

* Accessible by removing panel ⓑ

Optional accessories at extra charge

- ZUB 960 Shower hose for warm water*
- ZUB 961 Swivel tap for warm water*
- ZUB F46 Mixer Tap 3/4"

*Connecting hose with cover nut with inside thread (G 1/2" for ZUB 960; G 3/4" for ZUB 961) is included in the construction sets.

Operating instructions

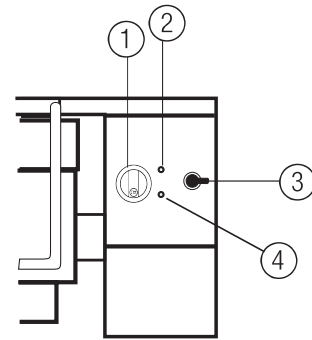
Safety instructions for operation, cleaning and repairs

⚠ 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!** Set the control knobs to OFF (●).
- The tilt bratt pan must not be used as a deep-fat fryer!
- If the pan runs dry or is rinsed with cold water when hot the body of the pan can crack.
- 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 working area in front of the appliance becomes a danger area when the appliance is being tilted. Do not stand in the defined danger area right in front of the pan when it is being tilted (see appliance overview on page 20).
- The appliance must not be in operation during cleaning.
- Do not use any flammable liquids to clean the appliance.
- Repairs should only be carried out by suitably qualified staff.
- When carrying out repair work, all the poles of the appliance must be free of voltage (cut-off device provided by customer, e.g. fuse switch-disconnector).
- The noise level at the workplace is below 70 dB (A). This specification is necessary due to certain national safety regulations.
- "This appliance is not intended to be used by persons (including children) with physical, mental or sensory impairments or by persons (including children) who lack the required experience or know-how, unless such persons are supervised by a person responsible for their safety." (EN 60335)
- "Children should be supervised in order to ensure that they do not play with the appliance." (EN 60335)
- Recognised statutory provisions on occupational safety and on accident prevention are to be observed. For example, floors in relevant rooms must be capable of bearing loads and they must be sound and slip-resistant.

Operation

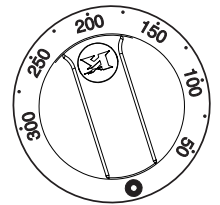


- ① Control knob for thermostat (50 - 300 °C)
- ② Pilot light (green)
- ③ Swivel switch for motor tilting function
- ④ Yellow pilot light (heating up indication)

Set operating temperature

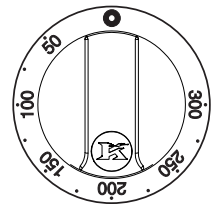
Set knob for thermostat ① at desired temperature.

Both pilot lights ② / ④ are on. When the yellow pilot light goes out, this means that the set temperature has been reached.




Switching off the appliance


Set control knob for thermostat ① at ●. The green pilot light goes out.



⚠ If food is stored in the pan, please observe the hygiene guidelines!


Motor tilting function

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

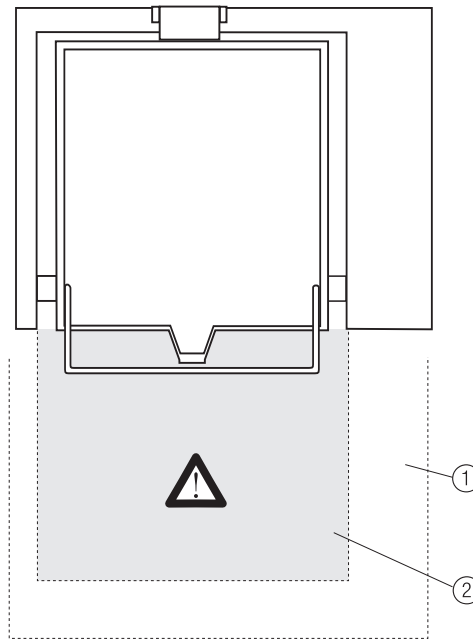
 Caution! The working area in front of the appliance becomes a danger area when the appliance is being tilted. Do not stand in the defined danger area right in front of the appliance when it is being tilted


① Working area in front of the appliance

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

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


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

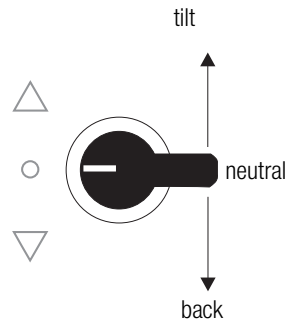


 Before switching on swivel switch for motor tilting function the pan lid must be opened.

- Moving switch ③ upwards and holding it in position will lower the pan.
- Moving switch ③ downwards and holding it in position will lift the pan.
- When switch ③ is released, it will return to the neutral position. The pan remains in the current position.

 As soon as the pan is tilted the heating is switched off.

 The motor tilting function can be operated when the knob for the thermostat ① is in "off"-position (●).



Practical hints for the kitchen

Advantages of the duplex non-stick base

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

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

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

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

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

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

Preparing the fryer

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

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

Cooking methods

Frying (rotis)

Temperature 130 - 250 °C

Frying is done in a pan with the lid open.

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

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

White meat must be cooked and browned simultaneously.

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

Suitable for:

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

Pot roasting (braising)

Temperature 150 – 180 °C

Pot roasting meat:

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

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

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

Suitable for:

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

Pot roasting vegetables:

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

Suitable for:

Chicory, mushrooms, potatoes, stuffed vegetable etc.

Sautee

Temperature 160 – 240 °C

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

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

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

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

Suitable for:

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

Deep fat frying


Temperature 120 – 150 °C

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

The batter can be e.g. flour and egg or bread crumbs or dough. Vegetables can be deep fried either raw or boiled.

Suitable for:

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

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

Stewing

Temperature 120 – 150 °C

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

After quick frying close pan well.

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

Suitable for:

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

Simmering

Temperature 110 – 130 °C

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

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

Suitable for:

Fish, veal and pork, vegetables etc.

Blanching

Temperature 100 °C

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

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

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

Suitable for:

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

Poaching

Temperature 70 – 90 °C

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

This cooking method is suitable for soups and light ragouts.

Suitable for:

Beef, chicken, veal, fish.

Boiling

Temperature 100 °C

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

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

Suitable for:

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

Steaming

Temperature 100 °C

Cooking in steam with closed lid.

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

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

Suitable for:

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


Application examples

Food	Practical tips	Temperature	Time	Total amount per batch		
				FEP 611	FEP 911	FEP 921
Pork chop au naturel	about 160 g each	220 °C	2 x 3 min.	20	28	28
Escalope of pork in bread-crumbs	about 160 g each	190 °C	2 x 5 min.	20	28	28
Fillet of fish in breadcrumbs	about 150 g each	190 °C	2 x 5 min.	24	32	32
Escalope of turkey in bread-crumbs	about 120 g each	190 °C	2 x 5 min.	24	32	32
Boiled sausage	about 100 g each	180 °C	2 x 5 min.	45	60	60
Frozen hamburgers	about 130 g each	220 °C	2 x 3 min.	36	48	48
Joint of beef	pieces of same size of about 2.0 kg brown first, than add rest of liquid and braise	250 – 270 °C 120 °C	approx. 10 min. approx. 170 min.	16 kg	25 kg	64 kg
Joint of pork	pieces of same size of about 2.0 kg brown first, than add rest of liquid and braise	250 – 270 °C 120 °C	approx. 10 min. approx. 110 min.	16 kg	25 kg	64 kg
Beef roulade	180 g each brown first, than add rest of liquid and braise	250 – 270 °C 120 °C	approx. 10 min. approx. 90 min.	32	48	48
Beef goulash	brown first, add a little liquid, than add rest of liquid and braise (other ingredients as required)	250 – 270 °C 120 °C	30 min. 70 min.	12 kg	16 kg	45 kg
Bolognese sauce	brown first, add a little liquid, than add rest of liquid and braise (other ingredients as required)	250 – 270 °C 120 °C	20 min. 40 min.	12 kg	16 kg	45 kg
Ratatouille	convenience or fresh ingredients as required	210 °C	45 min.	15 kg	20 kg	55 kg
Brown stock	brown bones, mirepoix and other ingredients as required, add a little liquid and then the rest of the liquid	250 °C 120 °C	30 min. approx. 180 min.	approx. 50 l	approx. 80 l	approx. 200 l
Fried potatoes	use cooked or raw potatoes	220 °C	15 min.	12 kg	16 kg	45 kg
Fried eggs	only heat for about 3 min.	160 °C	5 – 6 min.	16 – 20	24 – 30	24 – 30
Scrambled eggs	Add some cream or mil and spices to taste	200 °C	3 – 5 min.	approx. 4 l	approx. 6 l	approx. 16 l
Pancakes	Ø 12 – 15 cm	190 °C	2 x 4 min.	approx. 16	approx. 24	approx. 24

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

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


Cleaning and care of the appliance

-  Parts of the appliance or accessories that come into contact with food must be thoroughly rinsed with drinking water after being cleaned with cleaning agents.

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


Cleaning the pan

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

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


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

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

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

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

Cleaning the appliance unit

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

Clean the metal surfaces with the usual cleaning agents for stainless steel (see also page 55).

Help in case of faults

 Repairs should only be carried out by suitably qualified staff.

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

Problem	Possible cause	Remedy
The appliance is switched on but does not heat up, green pilot light comes on.	Target temperature set too low.	Adjust target temperature to the correct setting.
Appliance switched on but it does not heat up or only very slowly, pilot lights come on.	a) Customer fuse defective.	a) Check fuse and replace if necessary.
	b) Heating element defective.	b) Disconnect the appliance from the mains via the fuse, inform Customer service.
The appliance is switched on but does not heat up, pilot lights do not come on.	a) Customer fuse defective.	a) Check fuse and replace if necessary.
	b) Mains connection interrupted	b) Have a technician check to see whether the appliance is connected to the customer's mains; if necessary, reconnect.
When the appliance is switched on, the customer fuses repeatedly blow.	a) Incorrect fuses.	a) Have fuses checked by an electrician.
	b) Appliance defective.	b) Disconnect appliance from the mains and call Customer service.
The appliance is switched on but does not heat up, target temperature is set, green pilot light comes on, yellow pilot light is off.	Pan is not in the end position.	Bring back pan in end position with swivel switch ③.

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 must only be operated in connection with the stipulated contactors (function and safety contactors). Refer to the wiring diagram. Compare the number of the wiring diagram with the number of the wiring diagram on the appliance identification plate.
- The appliance can be connected to an equipotential bonding system. Connect in conformity with VDE 0100 T 410 or the local regulations.
- Current and nominal voltage must correspond to the details on the appliance identification plate.
- Do not bend or squash cables or damage them on any sharp edges.
- Lay the cables in such a way that they cannot come into contact with hot parts.
- When using ZUB 960 and 961 the water hoses must be installed in a way that they are not in the way of the swivel device (swivel joint or motor).
- If the water hoses are too long after they have been connected, it must be ensured that do cannot come into contact with any live parts: Please use the back part behind the side panel ③ to compensate for any excessive length!
- The mains connection must be provided with a connection cable of at least type NYM or H07RN-F.
- The appliance is intended for fixed connection; it is not permitted to connect the appliance using plugs.
- The connection cable leading through the appliance must be fully sheathed from the connection point up to the entrance to the connection terminals!
- Permissible pressure range for the hot water connection: 100 – 600 kPa (1 – 6 bar).
- Air conditioning systems should only be planned and installed by suitably qualified personnel.
- The appliance may only be connected through the rear wall if an enclosed installation duct exists!
- When an appliance is installed individually it has to be fixed to a wall or something similar. This is necessary for adequate stability.

Transport

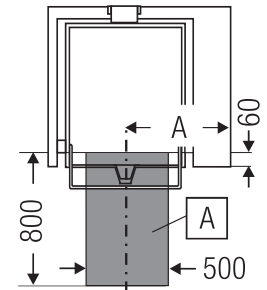
- ✋ Do not lift or move the appliance by the upper plate or the underside edges at the side of the housing. Only take hold of the appliance on the front and rear undersides of the housing.

Installation

Preconditions on the customer side

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

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



Appliance	Dimension A
FEP 611	638 mm
FEP 911/921	788 mm

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

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

Permissible pressure range for the hot water connection: 100 – 600 kPa (1 – 6 bar).

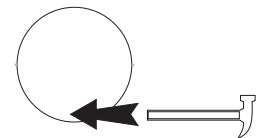
- ⚠ The appliance must only be operated in connection with the stipulated contactors (function and safety contactors). Refer to the wiring diagram! Compare the number of the wiring diagram with the number of the wiring diagram on the appliance identification plate.

The connections can be carried out

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

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

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



If connecting the appliance from the rear, the site installation pipes must not project into the appliance. If connecting the appliance from below, the length of the pipe over the floor space must be 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 (A): 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.

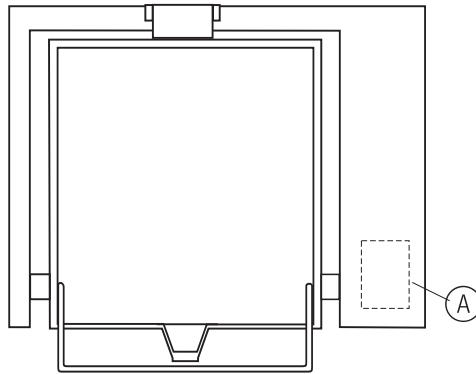
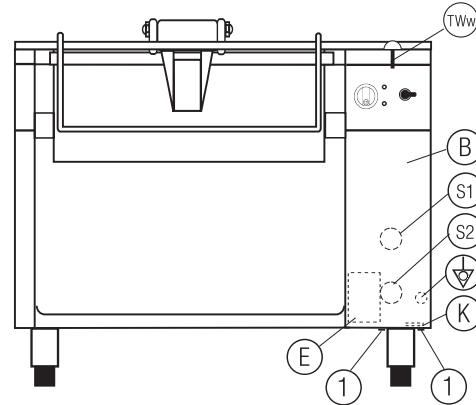
Connection

For installation, the connection space must be made accessible.

- Remove front panel (B): Undo screws (1) and pull the metal sheet downwards.

Additionally when installing on customer pedestal

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



Electrics

The connection terminals e are accessible from the front. They are located behind the front panel b.

Connect the appliance as shown in the applicable wiring diagram. Remove the screw on the right-hand side of the supply terminal clamping plate e. Pull the plate off upwards.

Bend the stripped ends of the wires towards the front once the cables have been inserted. Replace the supply terminal clamping plate and fasten with the screw. Connect the individual cables.

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.

Installation

- (B) Front panel
- (A) Cover plate, dismantlable
- (K) Cable inlet*
- (E) Electric connection terminals*
- (S1) Rear wall opening segment for warm drinking water \varnothing 80 mm**
- (S2) Rear wall opening segment for electric cable \varnothing 80 mm*
- (⚡) Equipotential bonding*
- (TWw) Hot water connection
(Only when using ZUB 960 and ZUB 961)

* Accessible by removing panel (B)

** Only for connection through rear wall

Removing control knobs

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

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

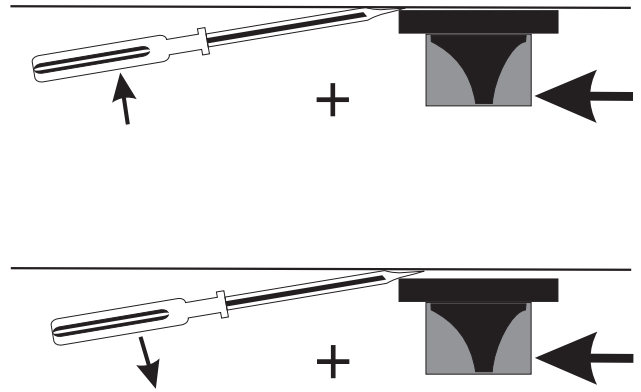
Set a low target temperature (see operating instructions) and observe the adjustment.

The pan must regulate at the set temperature (yellow pilot light goes out). If this is not the case, check the installation.

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

Before using the appliance for the first time

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

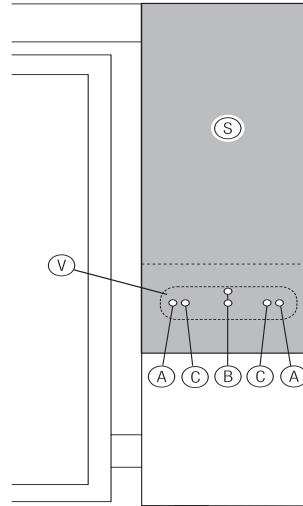


Hot water connection

Permissible pressure range for the hot water connection:
100 – 600 kPa (1 – 6 bar).

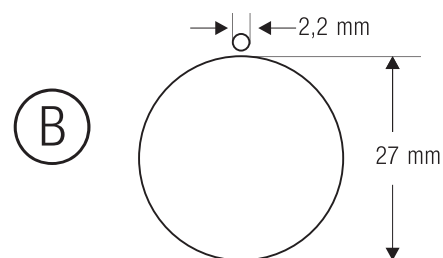
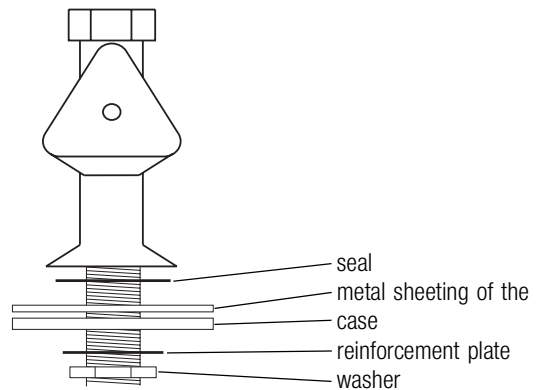
- ⚠ Cold water connection is not possible because of possible damage of the heated pan.
- ⚠ When using ZUB 960 and 961 the water hoses must be installed in a way that they are not in the way of the swivel device (swivel joint or motor).
- ⚠ If the water hoses are too long after they have been connected, it must be ensured that do cannot come into contact with any live parts: Please use the back part behind the side panel ⑥ to compensate for any excessive length!

A reinforcement plate is permanently installed under the top plate of the appliance. The opening ⑤ in this plate must be exactly aligned for the subsequent installation of the shower hose or the swivel tap. To facilitate this, a cardboard template ⑦ is provided with the accessories.



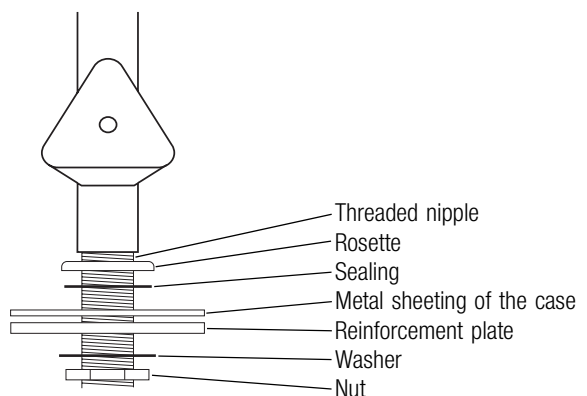
Shower hose (ZUB 960)

- The cardboard template ⑦ is placed on the appliance as shown in the drawing on the right.
- The two markings ⑧ on the outside indicate the centres of the openings required for the shower hose. These positions must be marked (e.g. by pre-graining). Then drill the holes using a suitable tool so that they have a diameter of $28\text{ mm} \pm 1\text{ mm}$.
- ⚠ The metal particles produced during this work must be completely removed from the appliance.
- Insert the standpipe valve of the shower hose into one of the openings as shown in the diagram.
- In a similar way, insert the support pipe into the opening that is still free and fasten.
- Assemble the shower hose as indicated in the enclosed instructions.
- Connect up to the water supply using the 1/2" flexible hose supplied with the equipment.
- ⚠ Check the installation to ensure that it is completely watertight and that there is no leakage.



Swivel tap (ZUB 961)

- The cardboard template ⑦ is placed on the appliance as shown in the above drawing.
- The centre markings ⑧ indicate the centre for the openings required for the swivel tap. This position must be marked (e.g. by pre-graining). Then drill the holes using a suitable tool (for the diameter refer to the drawing).
- ⚠ The metal particles produced during this work must be completely removed from the appliance.
- ⚠ The water hoses must be installed in a way that they are not in the way of the swivel device (swivel joint or motor).
- Assemble the swivel tap as shown in the diagram.
- Connect up to the water supply using the 3/4" flexible hose supplied with the equipment.
- ⚠ Check the installation to ensure that it is completely watertight and that there is no leakage.



Technical data

Appliance dimensions

Model FEP/UEP	611	911/921
Width	1100	1400
Depth	850	
Height of body*	750	

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

To be provided by customer:

	VAR 438
Contactors	Built-in contactors
Load cables	1
Control cables	–
Customer's signalling devices	3 x 1,5 mm ² *
Output optimisation system	3 x 1,5 mm ² *

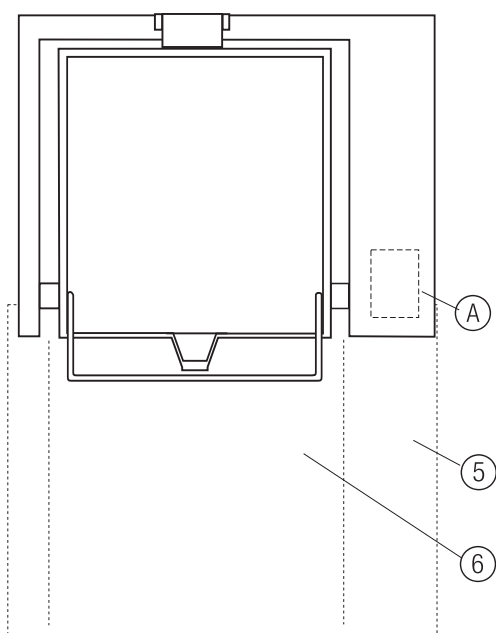
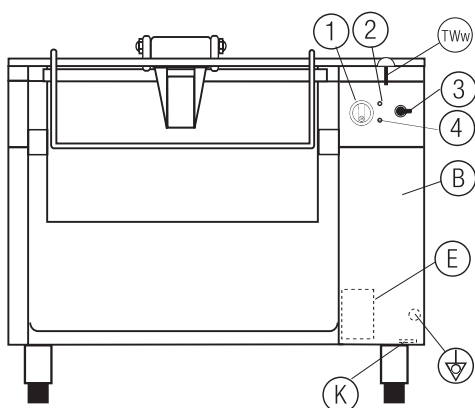
Model FEP/UEP	611	911	921
Approbation			
Testmarks	CE		
Anti-splash protection	IPX5		

Data specific to application			
Pan dimensions W x D x H	616 x 660 x 184 mm	616 x 660 x 184 mm	928 x 640 x 402 mm
Frying surface	0,41 m ²	0,61 m ²	0,59 m ²
Useable capacity to DIN 18857	53 l	83 l	220 l
Maximum capacity	69 l	109 l	247 l
Thermostat range	50 – 300 °C		

Connections				
Electrics:	Nominal consumption	10,95 kW	16,35 kW	21,75 kW
	Connection / power consumption	400 V 3N AC 50/60 Hz / 20 A	400 V 3N AC 50/60 Hz / 25 A	400 V 3N AC 50/60 Hz / 32/35 A
	Connection terminals	16 mm ²	16 mm ²	16 mm ²
Warm water:	ZUB 960	inside thread G 1/2" (DN 15); 100 – 600 kPa		
	ZUB 961	inside thread G 3/4" (DN 20); 100 – 600 kPa		

Supplementary technical data				
Appliance weight including packaging	230 kg	290 kg	389 kg	
Heat loss (VDI 2052)	in total	9,22 kW	13,81 kW	18,36 kW
	sensitive	4,88 kW	7,31 kW	9,72 kW
	latent	4,34 kW	6,30 kW	8,64 kW
Steam release	6,38 kg/h	9,55 kg/h	12,71 kg/h	

Aperçu général de l'appareil



Utilisation :

- ① Bouton pour thermostat (50 - 300 °C)
- ② Indicateur de service (vert)
- ③ Commutateur pour le basculement par moteur
- ④ Voyant lumineux jaune (régulation par thermostat)
- ⑤ Zone de travail
- ⑥ Zone de danger au sein de la zone de travail

Installation

- ⓑ Panneau frontal latéral
- Ⓐ Plaque de recouvrement, démontable
- Ⓚ Passage de câbles*
- Ⓔ Bornes de raccordement électrique*
- Ⓣ Compensation de potentiel*
- Ⓣ Alimentation en eau chaude
(Uniquement en cas d'utilisation de ZUB 960 et ZUB 961)

*Accessible en démontant le panneau ⓑ

Accessoires à supplément

- ZUB 960 Douchette pour eau chaude*
- ZUB 961 Robinet col de cygne pour eau chaude*
- ZUB F46 Mélangeur 3/4"

* Le tuyau de raccordement avec contre-écrou à filetage intérieur (G 1/2" pour ZUB 960; G 3/4" pour ZUB 961) est joint aux sets.

Instructions de service

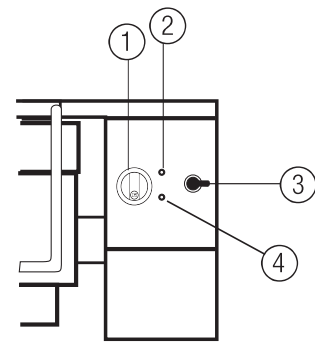
Consignes de sécurité concernant l'utilisation, le nettoyage et la réparation

⚠ 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 les boutons sur Arrêt (●).
- La sauteuse basculante ne doit pas être utilisée comme friteuse!
- Le chauffage à sec ou le refroidissement brutal de la sauteuse chaude avec de l'eau froide peut provoquer une fêlure du corps de l'appareil.
- 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!
- Une partie de la zone de travail située devant l'appareil devient zone dangereuse pendant le basculement. Ne pas rester dans la zone dangereuse décrite directement devant la cuve pendant le basculement. (Voir Aperçu de l'appareil, page 34)
- 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.
- «Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées ou manquant d'expérience et/ou de connaissances, à moins qu'elles ne soient surveillées par une personne responsable de leur sécurité.» (EN 60335)
- «Les enfants doivent être surveillés, afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.» (EN 60335)
- Respecter les prescriptions légales reconnues relatives à la protection du travail, ainsi que la protection contre les accidents. Les sols des locaux doivent p. ex. présenter une capacité portante suffisante, être stables sous le pied et antidérapants.

Utilisation



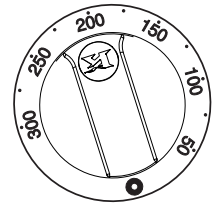
- ① Bouton pour thermostat (50 - 300 °C)
- ② Indicateur de service (vert)
- ③ Commutateur pour le basculement par moteur
- ④ Voyant lumineux jaune (régulation par thermostat)

Régler la température d'utilisation

Positionner le bouton du thermostat ① sur la température voulue.

Les deux voyants de contrôle ② / ④ s'allument.

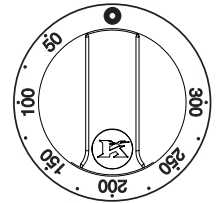
Le voyant jaune s'éteint lorsque la température sélectionnée est atteinte.



Eteindre l'appareil

Positionner le bouton du thermostat ① sur ●.

Le voyant vert s'éteint.



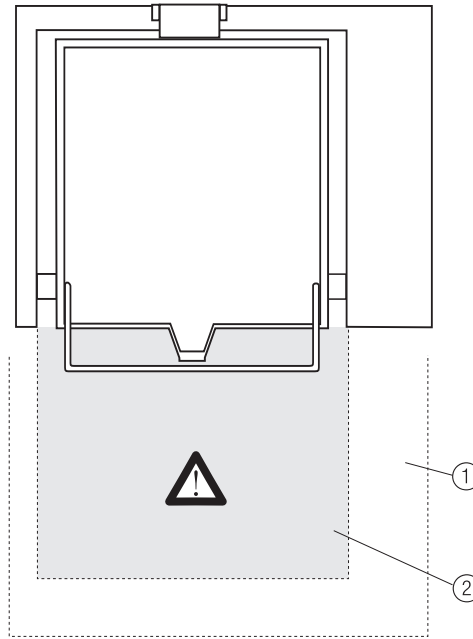
⚠ Lorsque des aliments sont conservés dans la cuve, respecter les consignes d'hygiène!

Basculement par moteur

- ⚠ Avant d'actionner le basculement par moteur, le couvercle doit être ouvert.
- ⚠ Attention! Une partie de la zone de travail située devant l'appareil devient zone dangereuse pendant le basculement. Ne pas rester dans la zone dangereuse décrite directement devant l'appareil pendant le basculement.

- ① Zone de travail devant l'appareil
- ② Zone de danger au sein de la zone de travail lors du basculement (directement devant l'appareil).

La surface ② ne devient dangereuse que pendant le basculement. Pendant la cuisson, la surface ② fait partie de la zone de travail de l'appareil.

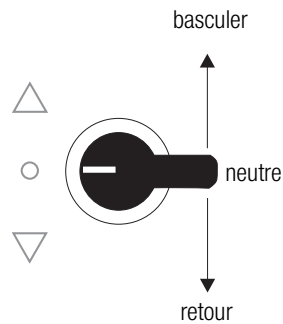


- ⚠ Avant d'actionner le commutateur pour le basculement par moteur, le couvercle de la cuve doit être ouvert.

- Si le bouton ③ est basculé vers le haut et maintenu dans cette position, le bec s'abaisse.
- Si le bouton ③ est basculé vers le bas et maintenu dans cette position, le bec se lève.
- Lorsqu'on relâche le commutateur ③, celui-ci revient en position neutre. La cuve reste dans la position actuelle.

👉 Dès que la cuve est basculée, le chauffage s'arrête.

👉 Le basculement par moteur est également actif lorsque le bouton pour thermostat ① est placé en position «Arrêt» (●).



Avis pratiques de cuisine

Atouts du fond Duplex-Antiadhésif

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

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

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

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

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

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

Préparation de la surface de rôtissage

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

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

Méthodes de cuisson

Rôtis

Température 130 – 250 °C

La cuisson se fera dans la sauteuse, couvercle ouvert.

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

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

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

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

Convient pour :

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

Braiser

Température 150 - 180 °C

Viande braisée :

La cuisson se fera dans la sauteuse, couvercle fermé.

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

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

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

Convient pour :

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

Légumes braisés :

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

Mouiller avec le fonds et laisser cuire à feu doux.

Convient pour :

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

Sauter

Température 160 - 240 °C

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

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

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

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

Convient pour :

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

Frيره

Température 120 - 150 °C

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

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

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

Convient pour:

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



La sauteuse basculante ne doit pas être utilisée comme friteuse!

Poêler

Température 120 - 150 °C

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

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

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

Convient pour:

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

Etuver

Température 110 - 130 °C

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

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

Convient pour:

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

Blanchir

Température 100 °C

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

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

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

Convient pour:

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

Pocher

Température 70 - 90 °C

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

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

Convient pour:

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

Bouillir

Température 100 °C

Cuisson dans un liquide bouillant qui recouvre l'aliment.

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

Convient pour:

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

Cuire à la vapeur

Température 100 °C

Cuisson avec la vapeur d'eau et couvercle fermé.

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

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

Convient pour:

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


Exemples d'utilisation

Aliment	Avis pratiques	Température	Temps	Quantité totale par charge		
				FEP 611	FEP 911	FEP 921
Côtelettes de porc nature	env. 160 g / pièce	220 °C	2 x 3 min.	20 pièces	28 pièces	28 pièces
Escalope de porc panée	env. 160 g / pièce	190 °C	2 x 5 min.	20 pièces	28 pièces	28 pièces
Filets de poisson panés	env. 150 g / pièce	190 °C	2 x 5 min.	24 pièces	32 pièces	32 pièces
Escalope de dinde panée	env. 120 g / pièce	190 °C	2 x 5 min.	24 pièces	32 pièces	32 pièces
Saucisse	env. 100 g / pièce	180 °C	2 x 5 min.	45 pièces	60 pièces	60 pièces
Steack hachés (Hamburger surgelé)	env. 130 g / pièce	220 °C	2 x 3 min.	36 pièces	48 pièces	48 pièces
Rôti de bœuf	pièces régulières d'env. 2,0 kg tout d'abord saisir, puis remplir et laisser mijoter à feu doux	250 – 270 °C 120 °C	env. 10 min. env. 170 min.	16 kg	25 kg	64 kg
Rôti de porc	pièces régulières d'env. 2,0 kg tout d'abord saisir, puis remplir et laisser mijoter à feu doux	250 – 270 °C 120 °C	env. 10 min. env. 110 min.	16 kg	25 kg	64 kg
Roulades de bœuf	180 g / pièce tout d'abord saisir, puis remplir et laisser mijoter à feu doux	250 – 270 °C 120 °C	env. 10 min. env. 90 min.	32 pièces	48 pièces	48 pièces
Goulash de bœuf	tout d'abord saisir, glacer puis remplir et laisser mijoter à feu doux (ajouter d'autres ingrédients selon recette)	250 – 270 °C 120 °C	30 min. 70 min.	12 kg	16 kg	45 kg
Sauce Bolognaise	tout d'abord saisir, glacer puis remplir et laisser mijoter à feu doux (ajouter d'autres ingrédients selon recette)	250 – 270 °C 120 °C	20 min. 40 min.	12 kg	16 kg	45 kg
Ratatouille	légumes à convenance ou frais	210 °C	45 min.	15 kg	20 kg	55 kg
Sauce de base brune	saisir les os, le mirepoix et les autres ingrédients selon recette, glacer et remplir ensuite	250 °C 120 °C	30 min. env. 180 min.	env. 50 l	env. 80 l	env. 200 l
Pommes de terre sautées	utiliser des pommes de terre cuites à l'eau ou crues	220 °C	15 min.	12 kg	16 kg	45 kg
Œufs au plat	préchauffer seulement 3 min. env.	160 °C	5 – 6 min.	16 – 20 pièces	24 – 30 pièces	24 – 30 pièces
Œufs brouillés	épicer la masse avec un peu de crème ou du lait et des épices	200 °C	3 – 5 min.	env. 4 l	env. 6 l	env. 16 l
Crêpes aux œufs	Ø 12 – 15 cm	190 °C	2 x 4 min.	env. 16 pièces	env. 24 pièces	env. 24 pièces

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

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

Nettoyage et entretien

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


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

Nettoyage de la cuve

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


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


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

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


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

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

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


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

Nettoyer le corps de l'appareil

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

Nettoyer les parties métalliques avec des produits de nettoyage usuels pour acier inoxydable (voir aussi page 83).

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.

Anomalie	Cause possible	Remède
Appareil sous tension mais ne chauffe pas, le voyant vert s'allume.	Température prescrite trop basse.	Réglez correctement la température prescrite.
Appareil sous tension mais ne chauffe pas ou seulement très lentement, les voyants s'allument.	a) Fusible du client défectueux.	a) Vérifiez le fusible, le cas échéant échangez-le.
	b) Élément chauffant défectueux.	b) A l'aide de fusibles déconnectez l'appareil du réseau, appelez le service après-vente.
Appareil sous tension mais ne chauffe pas, le voyants ne s'allument pas.	a) Fusible du client défectueux.	a) Vérifiez le fusible, le cas échéant échangez-le.
	b) Branchement au réseau interrompu.	b) 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 du client sont coupés à plusieurs reprises.	a) Fusibles incorrects.	a) Faites vérifier les fusibles par un électricien.
	b) Appareil défectueux.	b) Débranchez l'appareil et contactez le service après-vente.
Appareil sous tension mais ne chauffe pas, la température de référence est réglée, le voyant lumineux de contrôle vert est allumé, le voyant lumineux jaune est éteint.	La cuve ne se trouve pas en position finale.	Ramener la cuve en position finale avec le commutateur basculant ③ .

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

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

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

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

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

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

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

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

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

D'autres dommages peuvent être provoqués par:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

Instructions d'installation

Consignes de sécurité




- L'installation électrique, ainsi que le branchement, doivent être 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.
- N'utiliser l'appareil qu'avec les contacteurs de couplage prescrits (contacteur fonctionnel et contacteur de sécurité). Respecter le schéma de câblage. Comparer le numéro du schéma de câblage se trouvant sur la plaque signalétique de l'appareil avec celui du schéma de câblage.
- Branchement possible sur un système de compensation de potentiel. Effectuer le branchement selon VDE 0100 T 410 ou selon les prescriptions locales.
- La nature du courant et la tension du réseau doivent correspondre aux valeurs indiquées sur la plaque signalétique.
- Ne pas plier ou coincer les câbles ou les endommager sur des bords vifs.
- Poser les câbles de façon à éviter un contact avec les parties chaudes de l'appareil.
- En cas d'utilisation de ZUB 960 ou 961, les conduites d'eau doivent être posées de telle sorte qu'elles ne se trouvent pas dans la zone de déplacement du système de basculement (articulation, resp. moteur).
- En cas d'une surlongueur des tuyaux à eau après la fixation, faites attention à ce qu'ils ne touchent pas les parties sous tension: Pour compenser la surlongueur, utiliser l'espace situé derrière le panneau frontal latéral gauche ⑥ 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 raccordement à travers l'appareil doit être enrobée et ceci à partir du vissage jusqu'à l'arrivée aux bornes de raccordement!
- Plage des pressions admissible pour le branchement d'eau chaude: 100 – 600 kPa (1 – 6 bar).
- Les installations d'aération ne doivent être effectuées que par des spécialistes compétents.
- La possibilité de raccordement par la paroi arrière de l'appareil est uniquement réservée et conçue pour des canaux d'installation fixes!
- En cas d'installation d'un appareil isolé, celui-ci doit en outre disposer d'une fixation supplémentaire à un mur ou un support similaire. Ceci est nécessaire pour assurer une stabilité et une assise suffisante de l'appareil.

Transport

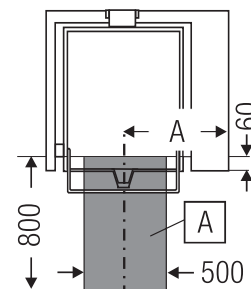
- ☞ Ne pas soulever ni déplacer l'appareil en le saisissant par la plaque supérieure ou les rebords latéraux. Ne saisir l'appareil que par le bas à l'avant ou à l'arrière.

Installation

Dispositions à la charge du client

La planification d'un siphon de sol  est nécessaire pour les appareils basculants.


Une rigole d'écoulement supplémentaire est recommandée en cas de placement par groupe.



Appareil	Cote A
FEP 611	638 mm
FEP 911/921	788 mm


Les siphons de sol doivent être réalisés dans le respect des prescriptions locales. Les cotes présentées sur le plan ci-dessus ne sont que des recommandations minimum.

Vérifier si la dimension et la position du branchement électrique incombant au client correspondent aux valeurs indiquées dans la documentation pour l'appareil, le prospectus ou le plan de montage. Plage des pressions admissible pour le branchement d'eau chaude: 100 – 600 kPa (1 – 6 bar).

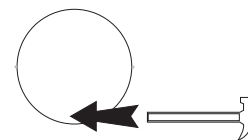
-  N'utiliser l'appareil qu'avec les contacteurs de couplage prescrits (contacteur fonctionnel et contacteur de sécurité). Respecter le schéma de câblage! Comparer le numéro du schéma de câblage se trouvant sur la plaque signalétique de l'appareil avec celui du schéma de câblage.

Les branchements peuvent s'effectuer

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

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

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



Lors d'un branchement par l'arrière, les tuyaux d'installation ne doivent pas dépasser à l'intérieur de l'appareil. Lors 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 (A) : 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 - pour des raisons d'hygiène - reliés les uns aux autres par des éléments de fixation appropriés. 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 une installation, la boîte de raccordement doit être accessible.

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


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

Les bornes de raccordement électrique (E) sont accessibles par le devant. Elles se trouvent derrière le panneau frontal (B).


Effectuer le branchement selon le schéma de câblage valable.

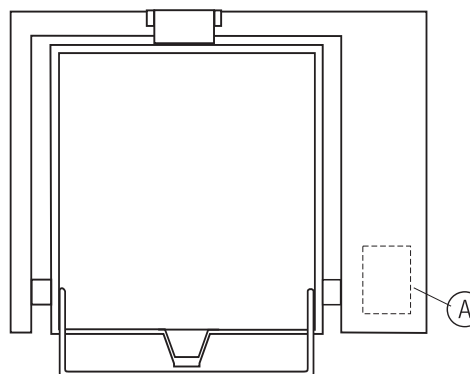
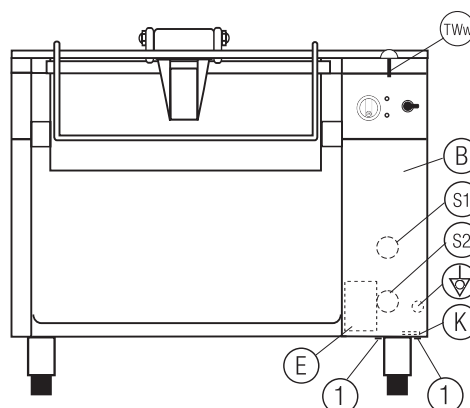
 La conduite de raccordement à travers l'appareil doit être enrobée et ceci à partir du vissage jusqu'à l'arrivée aux bornes de raccordement!

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).



Installation

- (B) Panneau frontal
- (A) Plaque de recouvrement, démontable
- (K) Passage de câbles*
- (E) Bornes de raccordement électrique*
- (S1) Section de l'ouverture de la paroi arrière pour eau potable chaude \varnothing 80 mm*
- (S2) Section de l'ouverture de la paroi arrière pour câbles électriques \varnothing 80 mm*
-  Compensation de potentiel*
- (TWw) Alimentation en eau chaude (Uniquement en cas d'utilisation de ZUB 960 et ZUB 961)

* Accessible en démontant le panneau (B)

** Uniquement en cas de branchement par l'arrière

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

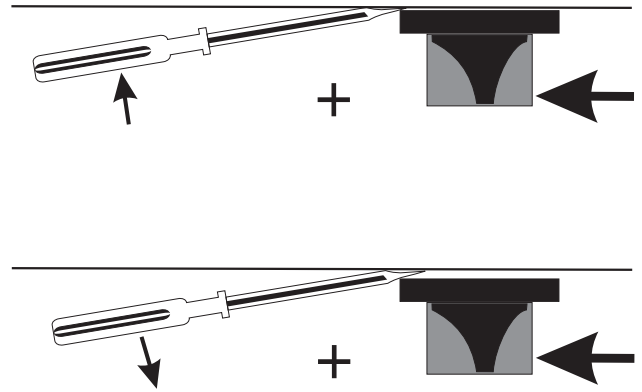
Réglez la température prescrite à un niveau bas (voir les instructions de service).

A la température fixée, la cuve doit se régler (voyant jaune s'éteint). Si ce n'est pas le cas, vérifier l'installation.

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

Avant la première utilisation

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



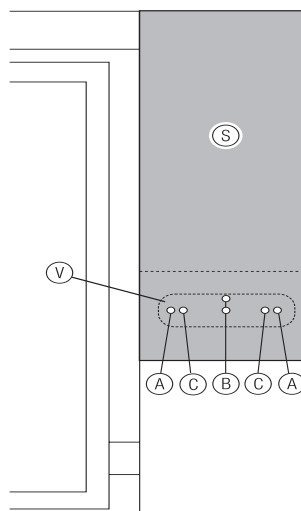
Alimentation en eau chaude

Plage des pressions admissible pour le branchement d'eau chaude:
100 – 600 kPa (1 – 6 bar).

- ⚠ Le raccordement à une alimentation en eau froide est interdit en raison de dommages possibles sur la cuve chauffée.
- ⚠ En cas d'utilisation de ZUB 960 ou 961, les conduites d'eau doivent être posées de telle sorte qu'elles ne se trouvent pas dans la zone de déplacement du système de basculement (articulation, resp. moteur).
- ⚠ En cas d'une surlongueur des tuyaux à eau après la fixation, faites attention à ce qu'ils ne touchent pas les parties sous tension: Pour compenser la surlongueur, utiliser l'espace situé derrière le panneau frontal latéral gauche ⑥ de l'appareil!

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

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



Douchette (ZUB 960)

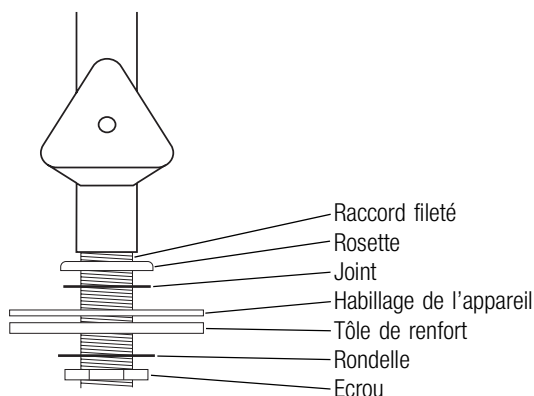
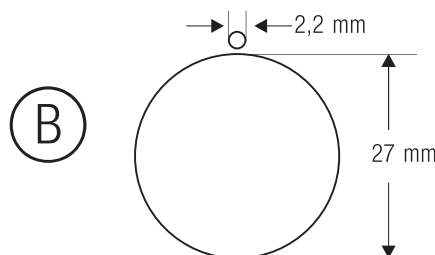
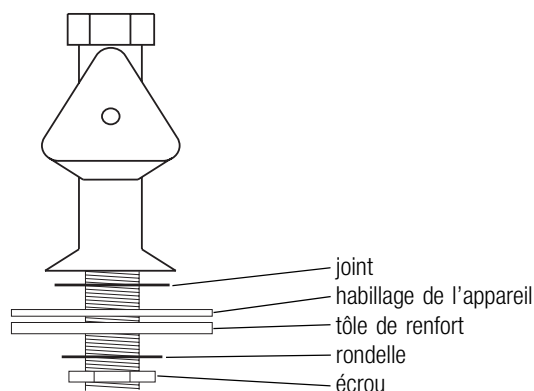
- Le patron en carton ⑤ est posé sur l'appareil conformément à l'illustration ci-dessus.
- Les deux marques extérieures ④ indiquent le milieu des ouvertures nécessitées pour la douchette. Ces ouvertures doivent être marquées (par ex. avec un pointeau), et ensuite réalisée avec l'outillage nécessaire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

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

Robinet pivotant (ZUB 961)

- Le patron en carton ⑤ est posé sur l'appareil conformément à l'illustration ci-dessus.
- Les marques médianes ⑥ indiquent le milieu des ouvertures nécessaires pour le montage du robinet pivotant. Cette position doit tout d'abord être marquée (par ex. avec un pointeau), et ensuite réalisée avec l'outillage nécessaire (diamètre cf. plan).

- ⚠ L'appareil doit être entièrement débarrassé des particules de métal apparaissant lors des travaux.
- ⚠ Les conduites d'eau doivent être posées de telle sorte qu'elles ne se trouvent pas dans la zone de déplacement du système de basculement (articulation, resp. moteur).
- Monter le robinet pivotant avec le bouton vers l'avant conformément à l'illustration.
- Réaliser le raccordement du tuyau flexible de 3/4" livré avec l'appareil.



Caractéristiques techniques

Dimensions des appareils

Modèle FEP/UEP	611	911/921
Largeur	1100	1400
Profondeur	850	
Hauteur du corps*	750	

* sans pieds jusqu'au plan de travail.

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

A prévoir par le client:

	VAR 438
Contacteurs	Contacteurs intégrés
Conduites de charge	1
Conduites de commande	–
Pour signalisation côté client	3 x 1,5 mm ² *
Installation d'optimisation des performances	3 x 1,5 mm ² *

Modèle FEP/UEP	611	911	921
Approbation			
Marque de contrôle	CE		
Protect. contre projection d'eau	IPX5		

Caractéristiques relatives à l'utilisation			
Dimensions de la cuve L x P x H	616 x 660 x 184 mm	616 x 660 x 184 mm	928 x 640 x 402 mm
Surface de cuisson	0,41 m ²	0,61 m ²	0,59 m ²
Contenance utile selon DIN 18857	53 l	83 l	220 l
Contenance maximale	69 l	109 l	247 l
Plage de réglage du thermostat	50 – 300 °C		

Branchements				
Système électrique:	Consommation nominale	10,95 kW	16,35 kW	21,75 kW
	Branchement / Puissance absorbée	400 V 3N AC 50/60 Hz / 20 A	400 V 3N AC 50/60 Hz / 25 A	400 V 3N AC 50/60 Hz / 32/35 A
	Bornes de raccordement	16 mm ²	16 mm ²	16 mm ²
Eau chaude:	ZUB 960	Filetage intérieur G 1/2" (DN 15); 100 – 600 kPa		
	ZUB 961	Filetage intérieur G 3/4" (DN 20); 100 – 600 kPa		

Caractéristiques techniques supplémentaires				
Poids de l'appareil	Encombrement	230 kg	290 kg	389 kg
Chaleur perdue (VDI 2052)	total	9,22 kW	13,81 kW	18,36 kW
	sensible	4,88 kW	7,31 kW	9,72 kW
	latent	4,34 kW	6,30 kW	8,64 kW
Emission de vapeur		6,38 kg/h	9,55 kg/h	12,71 kg/h

Anhang / Appendix / Supplément

Kurzersatzteilliste

Benennung	Teile-Nr	073726		073726		073726	
		FEP911		FEP911		FEP921	
		Bemerkung	Stückzahl	Bemerkung	Stückzahl	Bemerkung	Stückzahl
Feinsicherung 4A	216325		1		1		1
Sicherungsreihenklemme	184683		1		1		1
Schütz 230V / 45A / 50/60Hz	163553						1
Schütz 230V / 25A / 50/60Hz	163550		1		1		
Rohrheizkörper	160141		6		9		12
Matrixmotor	120118		1		1		1
Temperaturbegrenzer	161614		1		1		1
Achsdichtung	060306		1		1		1
Signallampe gelb, 230V	184118		1		1		1
Signallampe grün, 230V	184120		1		1		1
Knebel	100136		1		1		
Skalenring 50-300°C	140159		1		1		
Deckel-Drehgelenk	131619		1				
Thermostat 50-320°C	174677		1		1		1
Dichtung	061054		1		1		1
Anschlagpuffer	092202						1
Mikroschalter gebogen	783088004		3		3		3

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

