



**INSTALLATION, BEDIENUNG UND
WARTUNG**

**Elektro-Kippbratpfannen
Serie 700**

**286613
286681**

Kochtechnik Serie 700

Typenschild S. 2

Allgemeine Warnungen S. 3






Normen u. Richtlinien S. 3

Installation und Elektroanschlüsse S. 4

Allgemeine Wartungsarbeiten S. 6

Elektro-Kippbratpfanne S. 15

**TYPENSCHILD \ PLAQUES DES CARACTERISTIQUES
TECHNIQUES \ DATA PLATE**

| | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|-----------------------------------|--|-----------------|---|-----|--|--|----|--------|----|----|----|------|---|-------|
|  | | Bartscher GmbH Franz-Kleine-Straße 28 33154 Salzkotten | | | | | | | | | | | | | |
| Production year: 04/2019 Designed: 2018 | | | | | | | | | | | | | | | |
| MOD. | K7ECU10VV 286104 |  | 4 015613 484310 | | | | | | | | | | | | |
| SN. | 19047ECU10VV018 |  | | | | | | | | | | | | | |
|   IPX4 | | <table border="1"> <tr> <td>V</td> <td colspan="3">400</td> </tr> <tr> <td>Ph</td> <td>3F+N ~</td> <td>Hz</td> <td>50</td> </tr> <tr> <td>kW</td> <td>10,4</td> <td>A</td> <td>15,01</td> </tr> </table> | | V | 400 | | | Ph | 3F+N ~ | Hz | 50 | kW | 10,4 | A | 15,01 |
| V | 400 | | | | | | | | | | | | | | |
| Ph | 3F+N ~ | Hz | 50 | | | | | | | | | | | | |
| kW | 10,4 | A | 15,01 | | | | | | | | | | | | |

ALLGEMEINE WARNUNGEN

- *Vor der Aufstellung, Bedienung und Wartung des Geräts sind die vorliegenden Anweisungen aufmerksam zu lesen.*
- *Die Aufstellung muss durch qualifiziertes Fachpersonal und gemäß den im dafür vorgesehenen Handbuch angeführten Anweisungen des Herstellers durchgeführt werden.*
- *Das Gerät ist ausschließlich für die Zubereitung und die Verarbeitung von Speisen in industriellen Küchen bestimmt, wie Restaurants, Krankenhäuser, Betriebsmensen, Kochzentren, Fleischereien und Unternehmen für Lebensmittelproduktion. Jede andersweitige Nutzung entspricht nicht der vorgesehenen Bestimmung und kann demnach eine Gefahr für Personen und/oder Sachen darstellen.*
- *Das Gerät darf nur von eigens dafür ausgebildeten Personen und nur für jenen Gebrauch benutzt werden, für den es ausdrücklich vorgesehen wurde.*
- *Die für den Garvorgang erforderlichen Temperaturen können, je nach Betriebsart, verschiedene Bereiche der Paneele sowie das Kochgeschirr erhitzen. Hierbei handelt es sich nicht um einen Konstruktionsfehler, sondern um ein physikalisches Phänomen, das auf die chemisch-physikalischen Eigenschaften der für die Herstellung der Geräte verwendeten Materiale zurückzuführen ist.*
- *Im Schadensfall oder bei mangelhaftem Betrieb ist das Gerät auszuschalten und eine autorisierte Kundendienststelle zu Rate zu ziehen.*
- *Es dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden; andernfalls wird keinerlei Haftung übernommen.*
- *Die Reinigung des Geräts darf nicht mit einem direkten Hochdruckwasserstrahl durchgeführt werden. Weiters dürfen die Öffnungen und Schlitze für das Ansaugen oder Ausstoßen von Luft, Rauch und Hitze nicht verstopft werden.*
- *Kinder sollten beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.*
- *Vor dem Anschluss des Geräts muss sichergestellt werden, dass die Daten des Typenschildes mit den für das Stromnetz vorgesehenen übereinstimmen.*
- *Es wird streng empfohlen, die Stromzufuhr abzuschalten, wenn das Gerät nicht im Betrieb ist.*

ACHTUNG! Die Herstellerfirma lehnt im Falle von Schäden, die auf fehlerhafte Installation, mutwillige Beschädigungen, unsachgemäße Benutzung, mangelhafte Wartung, den Einbau von nicht originalen Ersatzteilen, die Nichteinhaltung der örtlichen Vorschriften und die Nichtbeachtung des vorliegenden Handbuchs zurückzuführen sind, jegliche Verantwortung ab.

Für den Installateur

- *Dem Benutzer muss der Betrieb des Geräts erklärt und vorgeführt werden. Nachdem sichergestellt wurde, dass alle Fragen geklärt wurden, ist dem Benutzer die Bedienungsanleitung auszuhändigen.*

TECHNISCHE MERKMALE

Das TYPENSCHILD mit allen das Gerät betreffende Informationen befindet sich je nach Modell auf der Innenseite der rechten oder linken Seitenwand oder auf der Innenseite der Bedienblende.

Alle Geräte wurden gemäß den tieferstehend angeführten EU-Richtlinien geprüft:

- 2014/35/UE - Niederspannung (LVD)
- 2014/30/UE - Elektromagnetische Verträglichkeit (EMC)
- 2006/42/EG - Maschinenrichtlinie
- 2011/65/UE - RoHS
- 1935/2004/UE - Materialien im Kontakt mit Lebensmitteln (MOCA)

und die entsprechenden Bezugsvorschriften.

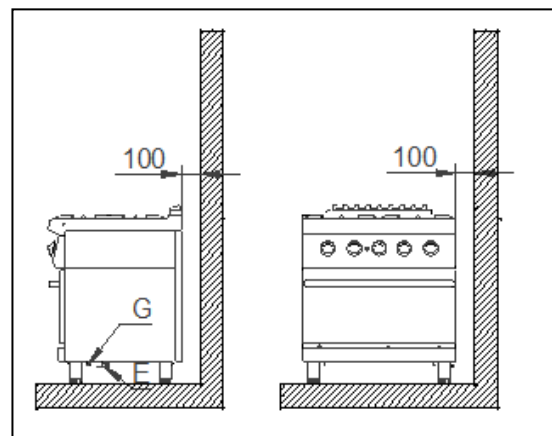
Konformitätserklärung

Der Hersteller erklärt hiermit, dass die von ihm hergestellten Geräte den vorher erwähnten CEE-Richtlinien entsprechen und weist ausdrücklich darauf hin, dass die Installation insbesondere hinsichtlich der Rauchableitung und des Luftaustauschs nur unter Einhaltung der geltenden Vorschriften durchgeführt werden darf.

VORBEREITUNG DER INSTALLATION

Installationsort

Es wird empfohlen, das Gerät in einem gut belüfteten Raum oder unter einer Abzugshaube zu installieren. Das Gerät kann einzeln oder Seite an Seite mit anderen Geräten aufgestellt werden. In beiden Fällen muss bei der Installation nahe einer Wand aus entflammablem Material ein Mindestabstand zu den Seitenwänden und zur Rückwand eingehalten werden (siehe Abbildung für jede Serie). Sollte die Einhaltung dieses Abstandes nicht möglich sein, müssen Schutzvorrichtungen (z.B. Folien aus hitzebeständigem Material) angebracht werden, durch die eine innerhalb der vorgesehenen Sicherheitsgrenzen liegende Wandtemperatur gewährleistet wird.



Installation

Die Installationsarbeiten, die eventuelle Umrüstung auf Gas oder auf von der Voreinstellung abweichende Stromspannungen, die Aufstellung der Anlage und der Geräte, die Belüftung, der Rauchabzug und die eventuellen Wartungen müssen gemäß den Anweisungen des Herstellers und unter Einhaltung der geltenden Vorschriften von Fachpersonal durchgeführt werden. Weiters sind die in Folge angeführten Bestimmungen zu beachten (**DE**):

- DVGW-Arbeitsblatt G600 TRGI (Technische Regeln für Gasinstallationen)
- TRF-Technische Regeln für Flüssiggas
- DVGW-Arbeitsblatt G634 Installation von Großküchen-Gebrauchseinrichtungen
- Einschlägige Unfallverhütungsvorschriften VGB 77
- Geltende VDE-Vorschriften

- Einschlägige Rechtsverordnungen wie Landes-bau Ordnungen und Feuerungsverordnungen
- Bestimmungen des Gasversorgungsunternehmens (GVU)
- Bauaufsichtliche Richtlinien über die brandschutztechnischen Anforderungen an Lüftungsanlagen
- Sicherheitsregeln für Küchen ZH 1/37
- DIN 18160 Teil 1 “Hausschornsteine”
- Richtlinie “Raumluftechnische Anlagen für Küchen ”VDI 2052
- Richtlinien für die Verwendung von Flüssiggas ZH 1/455
- Vorschriften der Trinkwasserversorgung.

Vorarbeiten

Das Gerät aus der Verpackung nehmen, seine Unversehrtheit überprüfen und im Zweifelsfall vor der Benutzung des Geräts qualifiziertes Fachpersonal zu Rate ziehen. Die für die Verpackung verwendeten materiale entsprechen den gültigen Umweltschutz-Normen. Sie können gefahrlos aufbewahrt werden oder gemäß der gültigen Richtlinien des Bestimmungslandes des Geräts, insbesondere sofern es Nylonsack und die Polystyrol-teile betrifft, entsorgt werden.

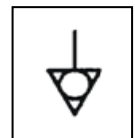
Nachdem der einwandfreie Zustand des Geräts festgestellt wurde, kann die Schutzverkleidung entfernt werden.

Die Außenteile des Geräts mit lauwarmen Wasser und einem Reinigungsmittel sorgfältig von eventuellen Klebstoffrückständen befreien, anschließend alles mit einem weichen Tuch trockenreiben. Sollten immer noch Klebstoffspuren vorhanden sein, ein geeignetes Lösungsmittel (z.B. Azeton) verwenden. Auf gar keinen Fall dürfen Scheuermittel verwendet werden. Nach der Aufstellung des Geräts ist dieses mittels der Regulierfüße zu nivellieren.

Elektrischer Anschluss

Vor dem Anschließen des Geräts muss überprüft werden, ob die zur Verfügung stehende Spannung mit jener für das Gerät vorgesehenen übereinstimmt und somit deren Eignung sichergestellt werden. Sollten die Spannungen nicht übereinstimmen und ein Spannungswechsel erforderlich sein, muss der Anschluss wie im elektrischen Schema abgebildet verändert werden. Die Klemmleisten befinden hinter der Bedienblende der Auflageplatte letztere wird durch das Lösen der Befestigungsschrauben der Halterung und dem Herausziehen der Bedienblende mit der Klemmleiste zugänglich gemacht. ***Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Kundendienst ersetzt werden, um eine Gefahr zu vermeiden.***

Weiters ist die Wirksamkeit der Erdung zu überprüfen und sicherzustellen, dass die Erdleitung von der Anschlussseite her länger ist als die anderen Leitungen. Das Anschlusskabel muss einen für die vom Gerät aufgenommene Spannung geeigneten Querschnitt aufweisen und mindestens dem Typ H07 RN-F entsprechen. ***Gemäß den internationalen Bestimmungen muss oberhalb des Geräts eine allpolige Vorrichtung mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm installiert werden, die jedoch das GELB-GRÜNE Erdungskabel nicht unterbrechen darf.*** Die Einrichtung muss in unmittelbarer Nähe des Geräts angebracht und zugelassen sein, sowie über eine der Aufnahme des Geräts entsprechenden Stromfestigkeit verfügen (siehe TECHNISCHE DATEN).



Das Gerät muss weiters mit einem POTENZIAL-Ausgleich verbunden sein. Die Klemmleiste für den Anschluss befindet sich nahe der Öffnung für das Versorgungskabel und ist durch ein Etikett mit dem Symbol gekennzeichnet.

Wenn man einen Sicherheitsschalter benutzt, soll man den folgenden Anweisen folgen:

- Im Verhältnis zu dem Gerät, die verlorene Spannung für solche Maschine kann 1mA sein, ohne Begrenzung für dem Maximum für jede kW Leistung eingestellt. Außerdem muss man kontrollieren, dass alle Sicherheitsschalter, die im Handel sind, eine Toleranz niedriger als 50% haben. Deshalb muss man einen richtigen Schalter wählen.
- Anschließen nur eine Maschine mit jedem Schalter.
- Nachdem lange Zeit die Maschine nicht gelaufen hat oder im Lager gewesen ist, ist manchmal möglich, daß bei Inbetriebnahme die Sicherheitsschalter eingeschaltet werden. Die wichtige Ursache ist die Isolierungsfeuchtigkeit. Man kann das Problem einfach lösen mit einer kurzen Heizung. Vorher muss man das Sicherheitsthermostat ausschalten.

WARTUNG

ACHTUNG! Vor der Durchführung jeglicher Wartungs- oder Reparaturarbeiten ist sicherzustellen, dass der Netzanschluss des Geräts unterbrochen wurde.

Die folgenden Wartungsarbeiten sind mindestens einmal im Jahr von Fachpersonal durchzuführen. Es empfiehlt sich daher, einen Wartungsvertrag abzuschließen.

- Den einwandfreien Betrieb aller Kontroll- und Sicherheitsvorrichtungen überprüfen.
- Den Zustand des Stromkabels überprüfen.

Informationen für die elektrischen und elektronischen Altgeräte benutzt in den EU-Ländern

Elektro(nik)-Geräte, die mit dem nachfolgenden Symbol  gekennzeichnet sind, dürfen gemäß EU-Richtlinie nicht mit dem Siedlungsabfall (Hausmüll) entsorgt werden.

Für die Beseitigung Ihres Altgerätes nutzen Sie bitte die Ihnen zur Verfügung stehenden länderspezifischen unterschieden Sammelsysteme, oder treten Sie mit dem Einzelhändler in Verbindung wenn Sie ein gleichwertiges Gerät kaufen.

Durch die aktive Nutzung der angebotenen Sammelsysteme leisten Sie Ihren Beitrag zur Wiederverwendung, zum Recycling und zur Verwertung von Elektro(nik)-Altgeräten, schützen die Atmosphäre und die Gesundheit.

FÜR DEN AUSTAUSCH DÜRFEN AUSSCHLIESSLICH VOM HERSTELLER GELIEFERTE ORIGINALERSATZTEILE VERWENDET WERDEN. DIE ARBEITEN MÜSSEN VON AUTORISIERTEN FACHKRÄFTEN DURCHGEFÜHRT WERDEN.

ACHTUNG! Sollten Teile der Gasanlage von den Austauscharbeiten betroffen sein, ist die Dichtigkeit derselben und der einwandfreie Betrieb der verschiedenen Elemente zu überprüfen.

DER HERSTELLER BEHÄLT SICH DAS RECHT VOR, OHNE VORANKÜNDIGUNG DIE EIGENSCHAFTEN DER AUF DIESEN SEITEN VORGESTELLTEN PRODUKTE ZU ÄNDERN.

ELEKTRO-KIPPBRATPFANNEN SERIE 700

Technische Daten S. 16

Raumbedarfmasse S. 16

Beschreibung der Geräte S. 18

Austausch von Bestandteilen S. 18

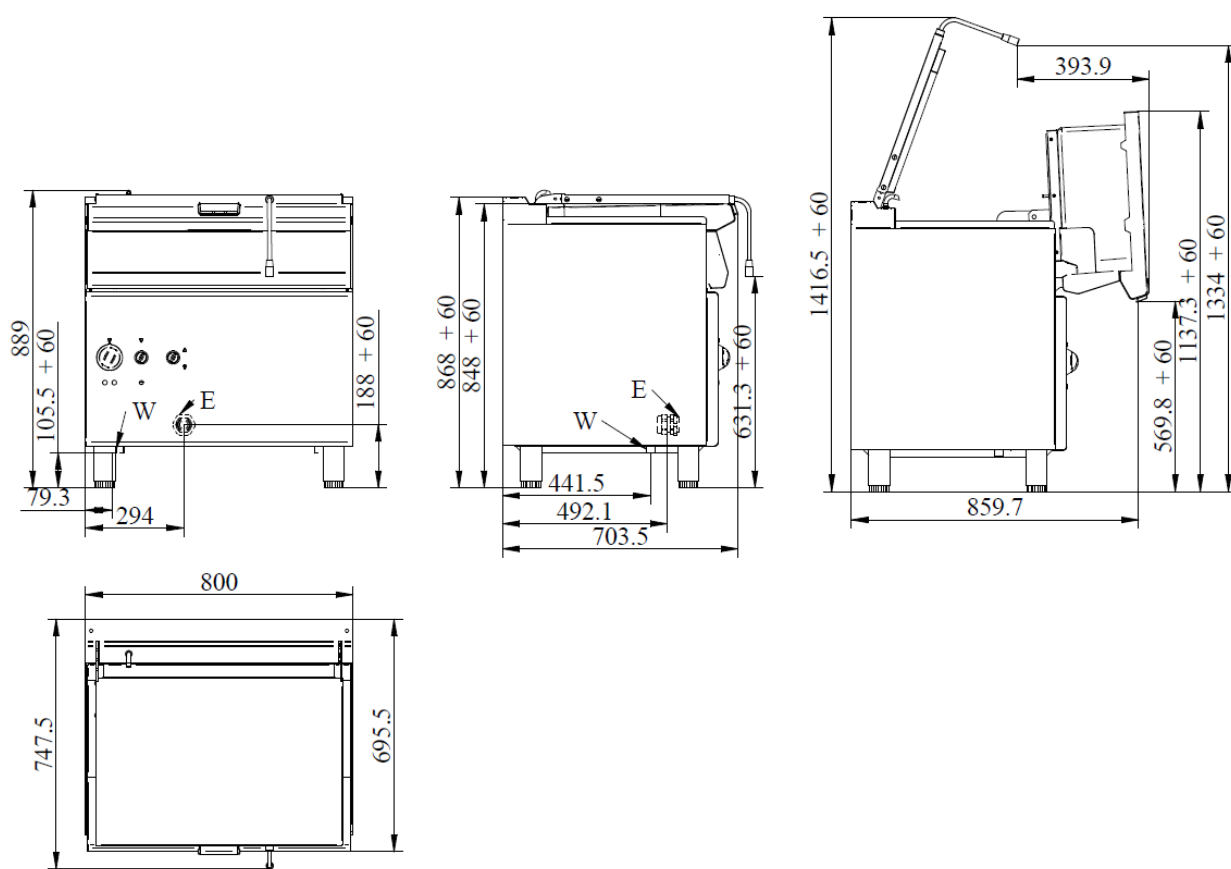
Betriebsanomalien S. 19

Bedienungsanleitung S. 19

Gerätepflege und Reinigung S. 20

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES TECHNICAL FEATURES TECHNISCHE DATEN

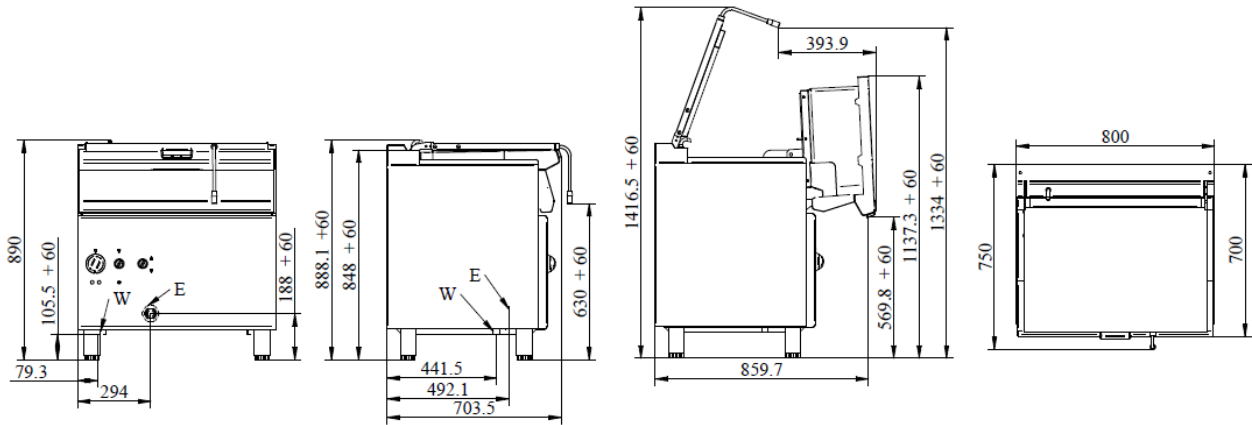
| Modele Model Modell | Dimensions/ Masse/ [mm] | Cuve/ Tank/ Becken [mm] | Capacité utilisable cuve/ Useful tank capacity/ Nutzbeckeninhalt [l] | (E) [Kw] | (F) [Volts] | (G) [Hz] | Cable/ Kabel H07 RN-F [mm ²] | Pression eau/ Water pressure/ Wasserdruck MAX [kPa] | Connection Eau/ Water connection/ Wasseranschluss |
|---------------------------|-------------------------------|----------------------------------|---|-------------|-------------------|-------------|---|--|---|
| 286681 | 800x700x850 | 700x440x170 | 52.5 | 10 | 230 3 – 400 3N | 50/60 | 4x6 – 5x2.5 | 300 | UNI-ISO 7/1 R 1/2 |
| 286613 | 800x700x850 | 700x440x170 | 52.5 | 10,15 | 230 3 – 400 3N | 50/60 | 4x6 – 5x2.5 | 300 | UNI-ISO 7/1 R 3/4 |



286681

E= électrique \ electric\ elektrisch

C (ø3/4)= Remplissage d'eau \ Water filling \ Wasser anfüllen



286613

E= électrique \ electric\ elektrisch

C (ø3/4)= Remplissage d'eau \ Water filling \ Wasser anfüllen

BESCHREIBUNG DER GERÄTE

Elektro-Kippbratpfanne

Robuste Edelstahlstruktur auf vier Stellfüßen, durch die das Einstellen in der Höhe ermöglicht wird. Die Außenverkleidung besteht aus rostfreiem Stahl.

Jede Pfanne ist mit einem Thermostat ausgestattet, der die Temperatureinstellung in einem Hitzebereich zwischen 90°C und 300°C ermöglicht; die Sicherheit des Geräts wird durch ein Sicherheitsthermostat mit manueller Rückstellung gewährleistet.

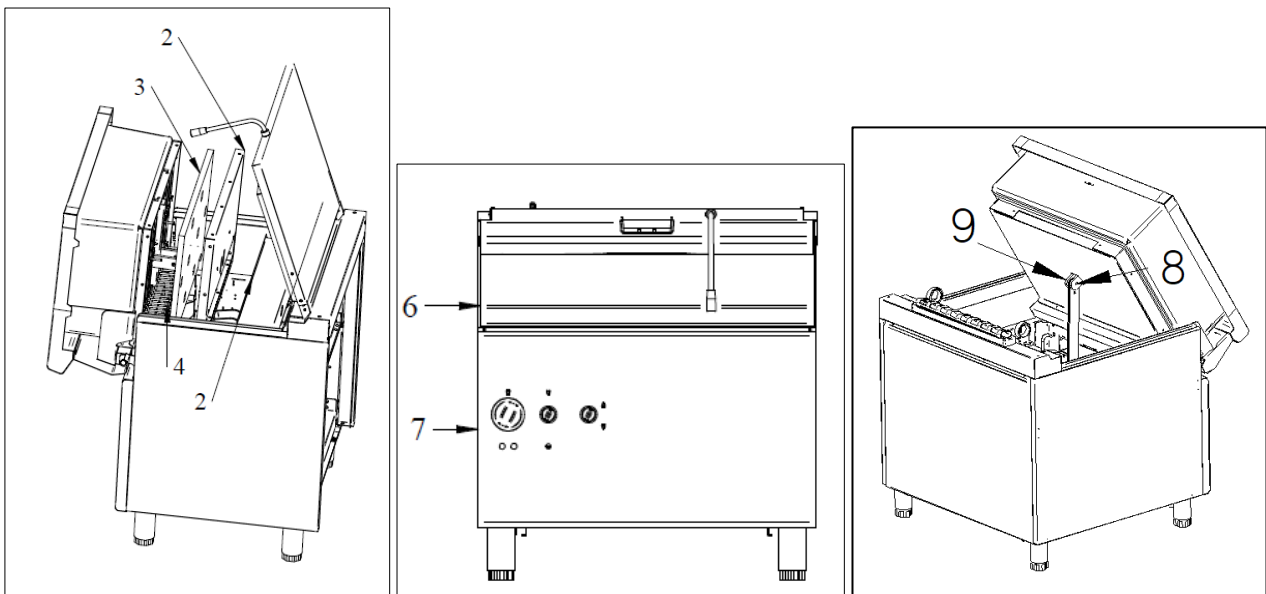
Der Tiegel ist aus rostfreiem Stahl gebaut und der Boden ist aus weichem Stahl für eine bessere Wärmestrahlung.

Die Pfanne ist zur Gänze aus Edelstahl hergestellt und verfügt je nach Version über ein manuelles oder motorisiertes Kippsystem. Die Heizung erfolgt durch Spezielle Strahlungsheizkörper mit hoher Leistung, die von einem Thermostat betätigt sind.

AUSTAUSCH VON BESTANDTEILEN

ACHTUNG! Vor jedem Austausch ist sicherzustellen, dass der Netzanschluss des Geräts unterbrochen wurde.

Heizkörper



Um die Widerstände auszutauschen, ist zuerst die Pfanne so hoch wie möglich anzuheben und dann die Abdeckung des Widerstandsbehälters (1), der Behälter (2) selbst durch Lösen der Befestigungsschrauben zu entfernen. Nun den Widerstand von der Verkabelung lösen und herausziehen. Sollte sich der Austausch als zu schwierig erweisen, kann der Vorgang erleichtert werden, indem die Bedienblende (6) und die Vorderfront (7) entfernt werden und die Pfanne nach dem Entfernen des Zapfens (8) und des Vorsteckers (9) nach vorne geneigt wird. Es wird dringend angeraten, diese letztgenannte Methode nur im Notfall und mit äußerster Vorsicht anzuwenden.

Einige Störungen und deren mögliche Lösungen

| <i>Störungsart</i> | <i>Mögliche Lösung</i> |
|---|---|
| Keine Erhitzung | <ul style="list-style-type: none"> • Die Speisespannung überprüfen • Den Zustand des entsprechenden Widerstands überprüfen • Den Thermostat überprüfen |
| Kontrolllampe leuchtet nicht auf | <ul style="list-style-type: none"> • Die Speisespannung überprüfen • Den Zustand der Glühlampe überprüfen |
| Langsame und/oder unzureichende Erhitzung | <ul style="list-style-type: none"> • Die Einstellung des Thermostats überprüfen • Den Zustand der Widerstände überprüfen • Die zu garende Speisemenge überprüfen |

BEDIENUNGSANLEITUNGEN

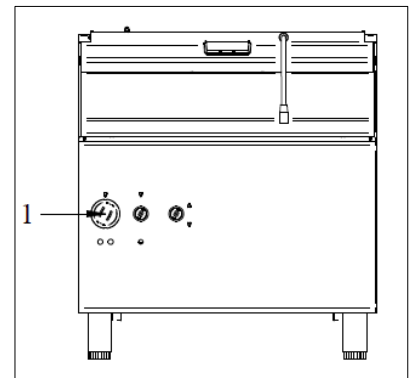
HINWEISE

- *Der Elektro-Multifunktionsbräter und die Kippbratpfanne ist ein Universalgerät zum Braten, Kochen, Dünsten, Garen Fleisch, Fisch, Gemüse, Eier, Suppen, Soßen und Reis.*
- **ACHTUNG!** *Das Gerät darf als Fritteuse nicht verwendet werden.*
- **ATTENZIONE:** *den Tiegel mit sehr kaltem Wasser oder Eis nicht direkt abzukühlen: thermische Schocks könnten den Tiegel zerrissen.*

Elektrische Kippbratpfanne

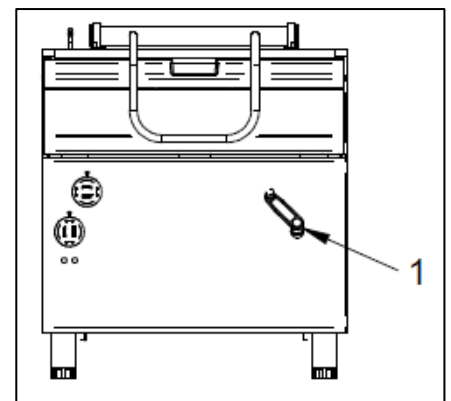
Um die Kippbratpfanne zu erhitzen, ist wie folgt vorzugehen:

- den Drehschalter des Thermostats (1) auf die Position der gewünschten Temperatur stellen; die beiden Kontroll-Lampen leuchten auf. Die grüne Kontroll-Lampe zeigt die vorhandene Stromversorgung an und leuchtet daher ständig, während die orange Kontroll-Lampe nach Erreichen der eingestellten Pfannentemperatur erlischt.
- Zum Ausschalten des Geräts den Drehschalter wieder auf die Position **0** stellen.



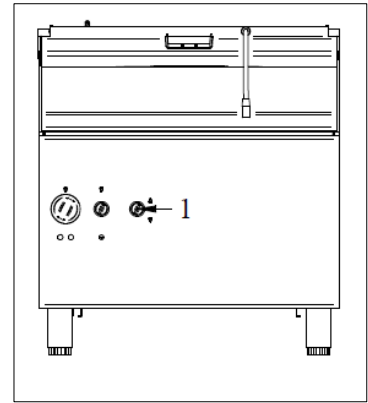
Manuelles Kippen der Pfanne

Das manuelle Kippen der Pfanne wird durch das an der Vorderfront des Geräts angebrachte Handrad (1) erreicht. Durch Drehen des Handrads im Uhrzeigersinn wird die Pfanne angehoben, während ein Drehen gegen den Uhrzeigersinn ein Absenken bewirkt.



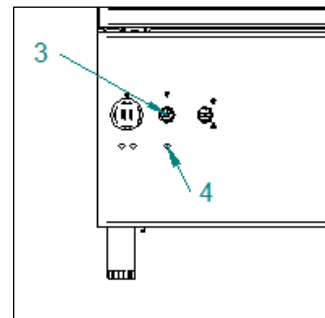
Motorisiertes Kippen der Pfanne

Das motorisierte Kippen der Pfanne wird durch den an der Vorderfront des Geräts angebrachten Wahlschalter (1) erreicht. Durch Drehen des Wahlschalters nach oben (Pfeil ▲) wird die Pfanne angehoben, durch Drehen nach unten (Pfeil ▼) wird sie abgesenkt.



Befüllen des Tiegels

Drehen Sie den Wassereinfüllknopf (3) gegen den Uhrzeigersinn; das grüne Licht (4) leuchtet auf; füllen Sie den Tiegel bis zum gewünschten Füllstand. Wenn Sie fertig sind, drehen Sie den Drehknopf (3) im Uhrzeigersinn; das Signal (4) erlischt.



Während der Reinigungs- und Wartungsarbeiten ist die Kippvorrichtung mit besonderer Vorsicht einzusetzen.

ACHTUNG! Das Gerät darf mit Aufsicht nur verwendet werden. Es darf nicht leer in Betrieb gesetzt werden.

Das Gerät darf als Fritteuse nicht verwendet werden.

Beim Betrieb sind die Kochzonen sehr heiß, es wird empfohlen sich schützen.

Wenn zum Kochen Fett oder Öl benutzt wird, muß man auf die Überhitze aufmerksam machen.

Im Fall, dass ein Deckel benutzt wird, passen Sie auf die Bewegung des Deckels: der Dampf ist gefährlich.

PFLEGE DES GERÄTS UND WARTUNG

Reinigung

ACHTUNG! Vor dem Beginn der Reinigungsarbeiten ist sicherzustellen, dass der Netzanschluss des Geräts unterbrochen wurde. Während der Reinigungsarbeiten ist der Einsatz eines direkten Wasserstrahls oder eines Hochdruckwasserstrahls zu vermeiden. Die Reinigung ist nur bei erkaltetem Gerät durchzuführen.

Die Edelstahlteile können mit lauwarmem Wasser, einem neutralen Reinigungsmittel und einem Tuch gesäubert werden; das Reinigungsmittel muss für die Reinigung von rostfreiem Stahl geeignet sein und darf keine scheuernden oder ätzenden Substanzen enthalten. Keine normale Stahlwolle oder Ähnliches verwenden, da durch die Ablagerung von Eisen Roststellen entstehen könnten. Die

Edelstahlteile nicht mit eisenhaltigen Elementen in Kontakt bringen. Ebenso wird von der Verwendung von Glaspapier oder Schmirgelpapier abgeraten. Nur bei starken Schmutzverkrustungen kann Bimsstein in Pulverform benutzt werden, obwohl der Einsatz eines synthetischen Reibschwamms oder rostfreier Stahlwolle empfehlenswerter ist. Nach dem Abwaschen ist das Gerät mit einem weichen Tuch abzutrocknen.

Die Verwendung von Scheuerpulver jeder Art, chlorhaltigen und bleichenden Reinigungsmitteln ist zu vermeiden. Zudem keine kalten Flüssigkeiten auf das warme Gerät gießen, da Risse entstehen können, die eine Verformung oder einen Bruch der Geräte selbst zur Folge haben.

Weiters sollten säurehaltige Substanzen (Essig, Soßen, Würzmischungen, Küchensalz...) nicht über längere Zeit auf den Edelstahlflächen aufliegen, da chemisch-physikalische Reaktionen die Passivierung des Edelstahls beeinträchtigen können; demnach wird empfohlen, solche Substanzen mit sauberem Wasser unverzüglich zu entfernen.

Sollte das Gerät über einen längeren Zeitraum hinweg nicht benutzt werden, wird empfohlen, den Stromanschluss zu unterbrechen und alle Oberflächen mit einem mit Vaselineöl getränktem Tuch abzureiben, wodurch eine pflegende Schutzschicht aufgetragen wird. Von Zeit zu Zeit sind die Räumlichkeiten durchzulüften.

ACHTUNG: kein Reinigungsmittel mit Chlor verwenden.

Zum Entkalken kein Reinigungsmittel mit Salz oder Schwefelsäure benutzen. Im Markt gibt es geeignete Produkte oder als Alternative kann eine essigsäurige Lösung.

Zur Reinigung keine Brennstoffe verwenden.

Betriebsstörungen

Wenn sich das Gerät aus irgendeinem Grund nicht einschalten lässt oder sich während des Betriebs ausschaltet, ist die Energiezufuhr und die korrekte Einstellung der Betriebsfunktionen zu kontrollieren, sind keine Fehler feststellbar, ist der Kundendienst zu verständigen.