

# Betriebs- und Installationsanleitung

Operations and Installation Instructions/  
Mode d'emploi et instructions de montage/  
Gebruiks- en installatiehandleiding

Elektro-Bratpfannen mit Duplex-Antihaft-Tiegel

Electric Bratt Pans with Compensation Base

Sauteuses électriques avec cuve Tri-métal

Elektrische braadsleden met compenskuip

TYP KCF 0033:  
FEP 610

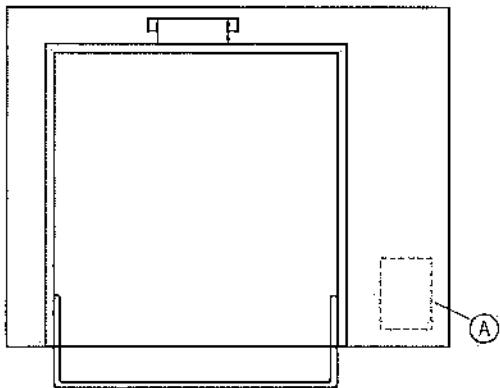
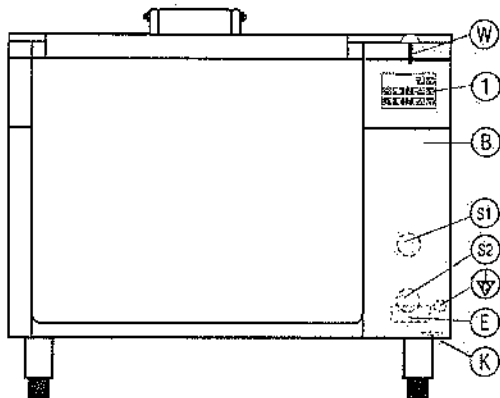
TYP KCF 0034:  
FEP 910

1x

2x

**Premium-Line**

# Das Gerät im Überblick



## Bedienung:

- ① Bedienfeld

## Installation

- Ⓜ Anschlußstutzen Trinkwasser  
(nur bei Verwendung von ZUB 960 bzw. 961)
- ⓑ Frontblende
- Ⓐ Abdeckplatte
- ⓔ Elektro-Anschlußklemmen\*
- Ⓚ Kabeleiführung\*
- Ⓢ1 Rückwandöffnung für Wasser  
(nur für ZUB 960 und ZUB 961)\*\*
- Ⓢ2 Rückwandöffnung für Elektroleitung\*\*
- ⓐ Abdeckplatte für Anschluß von unten
- Ⓣ Potentialausgleich

\* Erreichbar nach Abnahme von Blende ⓐ

\*\* Nur bei Anschluß durch die Rückwand

## Mitgeliefertes Zubehör

- 1 Firmenschild

## Sonderzubehör gegen Mehrpreis

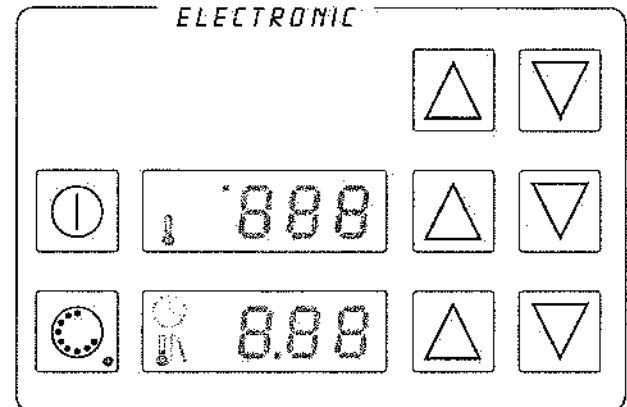
- ZUB 960 Schlauchbrause für Trinkwasser
- ZUB 961 Schwenkventil für Trinkwasser

# Betriebsanleitung

## Sicherheitshinweise für Bedienung, Reinigung und Reparatur

- ⚠ Das Gerät dient zur gewerblichen Zubereitung von Speisen. Bedienung und Reinigung nur durch eingewiesenes Personal. Wartung und Reparatur darf nur durch qualifiziertes Fachpersonal durchgeführt werden.
- ⚠ Diese Hinweise sind den betroffenen Mitarbeitern im Rahmen der Betriebsanweisung bekanntzumachen.
  - Überhitzte Fette und Öle können sich selbst entzünden. Gerät nur unter Aufsicht betreiben. **Brennendes Fett und Öl niemals mit Wasser löschen!** Im Brandfall Gerät ausschalten [⏻].
  - Die Kippbratpfanne darf nicht als Friteuse benutzt werden!
  - Geräteteile oder Zubehör, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen nach der Reinigung mit Putzmitteln gründlich mit Trinkwasser abgespült werden.
  - Das Gerät nicht mit Wasser-, Dampfstrahl- oder Hochdruckreinigern abspritzen! Wenn die Umgebung mit Wasser-, Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger gesäubert wird: Das Gerät vorher abschalten!
  - Gerät muß bei der Reinigung außer Betrieb sein.
  - Keine brennbaren Flüssigkeiten zur Gerätereinigung verwenden.
  - Reparaturen dürfen nur durch qualifiziertes Fachpersonal durchgeführt werden.
  - Für Reparaturarbeiten muß das Gerät allpolig spannungsfrei gemacht werden (Bauseitige Trennvorrichtung, z.B. Sicherungslasttrenner).
  - Der arbeitsplatzbezogene Emissionswert des Schallpegels ist kleiner als 70 dB (A). Diese Angabe ist aufgrund gewisser nationaler Sicherheitsverordnungen erforderlich.

## Bedeutung der Tasten und Anzeigen



LED-Displays

Ein- / Aus-Taster

LED-Anzeige; Störung liegt vor (siehe Störfalhilfe)


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



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


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

Die blinkend angezeigten Soll-Werte können mit den rechts daneben angeordneten - und -Tasten verändert werden. Erfolgt für 5 Sekunden keine weitere Einstellung, wird der geänderte Soll-Wert übernommen und wieder der Ist-Wert angezeigt.

## Tiegeltemperatur

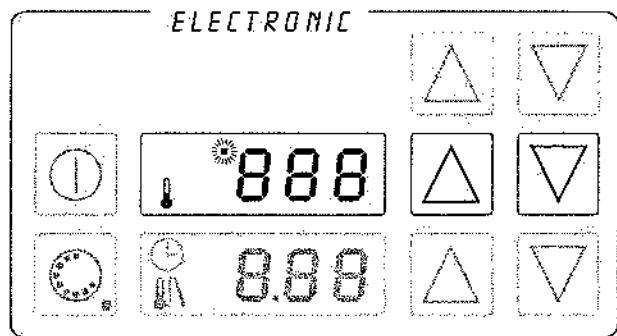
 LED-Display: Ist- / Soll-Temperatur des Tiegels in °C

  Wechsel Ist- / Sollwert; Einstellen Sollwert

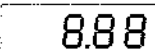
 LED-Anzeige: „Gerät in Betrieb“



 Aufheizanzeige (Regelspiel)


### (Hauptebene)




## Prozeßzeit / Startzeit-Vorwahl einstellen

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

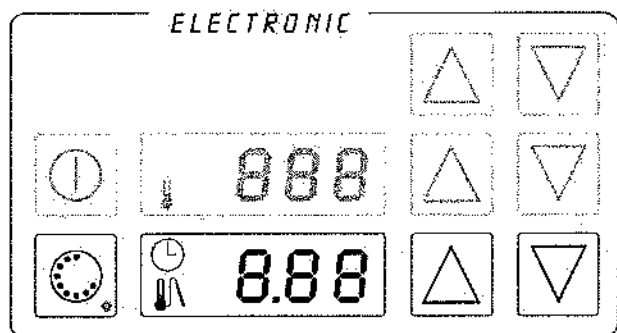
  Wechsel Ist- / Sollwert; Einstellen Sollwert

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

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

 LED-Anzeige: keine Funktion


### (Erweiterungsebene)



## Bedienung

### Gerät einschalten

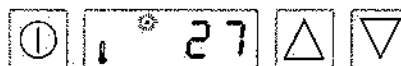


 drücken.


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




Erfolgt innerhalb von 5 Sekunden keine weitere Einstellung wird die angezeigte Soll-Tiegeltemperatur übernommen. Die Soll-Tiegeltemperatur wird im LED-Display angezeigt. Die LED-Anzeigen „Gerät in Betrieb“ leuchtet.



### Temperatur einstellen


 oder  kurz drücken.

Die Ist-Tiegeltemperatur wird im LED-Display angezeigt.

 oder  kurz drücken.




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



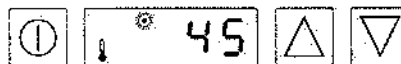
 drücken erhöht die Soll-Temperatur.

 drücken verringert die Soll-Temperatur.




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

Erfolgt innerhalb von 5 Sekunden keine weitere Einstellung, wird die neue Soll-Temperatur übernommen. Das LED-Display zeigt wieder die Soll-Tiegeltemperatur an.



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

### Gerät ausschalten / Garvorgang beenden

 drücken.

Der Garvorgang wird beendet und das Gerät abgeschaltet.


### Prozeßzeit einstellen

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

gesetzt.



### Prozeßzeit wählen

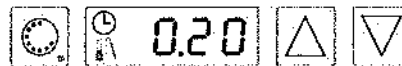
 kurz drücken.

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





Erfolgt innerhalb von 5 Sekunden keine weitere Einstellung, wird die Soll-Prozeßzeit übernommen. Der Garprozeß endet jetzt automatisch mit dem Ablauf der Prozeßzeit.

Die verbleibende Prozeßzeit wird im LED-Display angezeigt.





### Verbleibende Prozeßzeit ändern

 oder  kurz drücken.




Das LED-Display zeigt die verbleibende Prozeßzeit blinkend an.



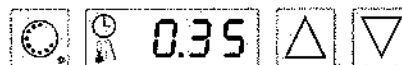
 drücken verlängert die verbleibende Prozeßzeit.

 drücken verkürzt die verbleibende Prozeßzeit.



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

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

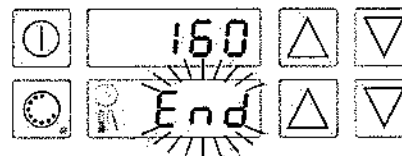



### Das Ende der Garzeit

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

Die LED-Anzeige „Gerät in Betrieb“ erlischt.

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




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

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

### Prozeßzeit vorzeitig beenden

 3 Sekunden drücken.

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

 Der Garvorgang wird mit der eingestellten Tiegeltemperatur fort-

## Startzeit-Vorwahl einstellen

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

- ☞ Soll bei dem an die Startzeit-Vorwahl anschließenden Garprozeß mit Prozeßzeit gearbeitet werden, muß zuerst die Startzeit-Vorwahl eingegeben werden.



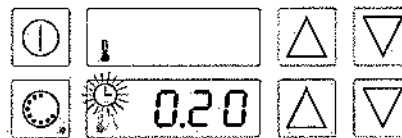
## Startzeit-Vorwahl wählen

- ☞ 3 Sekunden drücken.

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

Erfolgt innerhalb von 5 Sekunden keine weitere Einstellung, wird die Startzeit-Vorwahl übernommen. Der Garprozeß startet jetzt automatisch mit Ablauf der Startzeit.

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



## Startzeit-Vorwahl ändern

Während die Startzeit abläuft:

- ☞ oder ☞ kurz drücken.

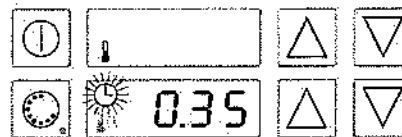
Das LED-Display zeigt die eingestellte Startzeit-Vorwahl blinkend an.

- ☞ drücken verlängert die Startzeit-Vorwahl.

- ☞ drücken verkürzt die Startzeit-Vorwahl.

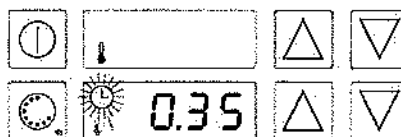
Erfolgt innerhalb von 5 Sekunden keine weitere Einstellung, wird die geänderte Startzeit-Vorwahl übernommen.

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





### Einstellen der Werte für den Garprozeß

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



### Soll-Tiegeltemperatur:

Die Einstellung erfolgt wie beschrieben in der Hauptebene.

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

### Prozeßzeit:

Die Prozeßzeit wird durch einmaligen Druck auf die Wähltaste der Erweiterungsebene ausgewählt und blinkend angezeigt.

Die Einstellung und Übernahme der Prozeßzeit erfolgt wie bereits beschrieben.

Nachträgliche Änderungen der Prozeßzeit sind möglich.

### Startzeit-Vorwahl löschen

Während die Startzeit abläuft



3 Sekunden drücken.

Die Startzeit-Vorwahl wird deaktiviert.

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

Die eingestellte Prozeßzeit bleibt aktiv.



# Küchenpraktische Hinweise

## Vorteile des Compensboden

Der Compensboden 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

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 Compensboden 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.

## Garmethoden

### Braten (rotis)

Temperatur 130 – 250 °C

Gebraten wird in der Pfanne mit geöffnetem Deckel.

Zunächst läßt man das Fett (Öl, Butter, Schmalz usw.) heiß werden. Anschließend wird das gewürzte Fleisch hineingelegt. 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 Fetttemperatur 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, Medallions, Schnitzel (naturell), Geflügelteile, Fische, Geschmezztes 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/UEP 610	FEP/UEP 910
Schweinekoteletts natur	ca. 160 g / Stk.	220 °C	2 x 3 min.	20 Stk.	28 Stk.
Schweineschnitzel paniert	ca. 160 g / Stk.	190 °C	2 x 5 min.	20 Stk.	28 Stk.
Fischfilets paniert	ca. 150 g / Stk.	190 °C	2 x 5 min.	24 Stk.	32 Stk.
Putenschnitzel paniert	ca. 120 g / Stk.	190 °C	2 x 5 min.	24 Stk.	32 Stk.
Bratwürste gebrüht	ca. 100 g / Stk.	180 °C	2 x 5 min.	45 Stk.	60 Stk.
Hacksteaks (Hamburger TK)	ca. 130 g / Stk.	220 °C	2 x 3 min.	36 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
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
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.
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
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
Ratatouille	Convenience oder frische Zutaten je nach Bedarf	210 °C	45 min.	15 kg	20 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.
Bratkartoffeln	gegarte oder rohe Kartoffeln verwenden	220 °C	15 min.	12 kg	16 kg
Spiegeleier	nur ca. 3 Min. vorheizen	160 °C	5 – 6 min.	16 – 20 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.
Eierpfannkuchen	Ø 12 – 15 cm	190 °C	2 x 4 min.	ca. 18 Stk.	ca. 24 Stk.

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

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

## Reinigung und Pflege

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

⚠ Geräteeile oder Zubehöre, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen nach der Reinigung mit Putzmitteln gründlich mit Trinkwasser abgespült werden.

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

Keine stark kratzenden Reinigungshilfen verwenden. Auch keine spitzen Gegenstände zur Entfernung von anhaftenden Speiseresten verwenden. Zur Vor- oder Zwischenreinigung den Tiegel auf ca. 200 °C aufheizen. Das Gerät ausschalten und den Tiegel vollständig mit Wasser ablöschen. Bei starken Verkrustungen den Tiegel mit Wasser und etwas Reinigungsmittel bei ca. 70 °C einweichen.

Bei hartnäckigen Verschmutzungen den Spezialreiniger „Combi-Clean“ verwenden (Gebrauchsanweisung und Sicherheitshinweise beachten).

Zur weiteren mechanischen Reinigung nur Bürsten mit Natur- oder Kunststoffborsten 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.

### Edelstahloberflächen

Metallteile mit handelsüblichen Reinigungsmitteln für Edelstahl-Rostfrei reinigen (siehe auch Seite 15).

## Hilfe bei Störungen

⚠ Reparaturen dürfen nur durch qualifiziertes Fachpersonal durchgeführt werden.

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

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Gerät eingeschaltet, aber heizt nicht auf. Anzeige „Gerät in Betrieb“ leuchtet, Aufheizanzeige leuchtet nicht.	a) Soll-Temperatur zu niedrig eingestellt.	a) Soll-Temperatur richtig einstellen.
	b) Zusätzliche Startzeit-Vorwahl eingeschaltet.	b) Zeitsteuerung ausschalten.
Gerät eingeschaltet, aber heizt nicht oder nur extrem langsam auf. LED-Anzeige „Gerät in Betrieb“ und Aufheizanzeige leuchten.	a) Bauseitige Sicherung defekt.	a) Sicherung kontrollieren evtl. austauschen.
	b) Heizkörper defekt.	b) Gerät durch Sicherungen vom Netz trennen, Kundendienst verständigen.
	c) Tiegel nicht vollständig zurückgekippt.	c) Tiegel vollständig zurückkippen.
	d) Endschafter defekt oder dejustiert.	d) Kundendienst verständigen.
Gerät läßt sich nicht einschalten.	a) Bauseitige Sicherung defekt.	a) Sicherung kontrollieren evtl. austauschen.
	b) Netzanschluß unterbrochen.	b) Durch Fachmann überprüfen, ob das Gerät bauseitig mit dem Stromnetz verbunden ist, ggf. Anschluß wiederherstellen.
Beim Einschalten des Gerätes schalten bauseitige Sicherungen wiederholt ab.	a) Falsche Absicherung.	a) Absicherung durch Elektriker überprüfen lassen.
	b) Gerät defekt.	b) Gerät vom Netz trennen und Kundendienst verständigen.
Anzeige von „F1“ im Display. LED-Anzeige „Störung“ leuchtet.	Systemfehler.	Kundendienst verständigen.
Anzeige von „F2“ im Display. LED-Anzeige „Störung“ leuchtet.	Fehler des Temperaturfühlers für den Garraum.	Kundendienst verständigen. Das Gerät kann, falls erforderlich, auf Starkkochstufe weiterbetrieben werden.
Anzeige von „F10“ im Display. LED-Anzeige „Störung“ leuchtet.	a) Zwei Tasten länger als 10 s zusammen gedrückt.	a) Tasten einzeln drücken.
	b) Taste verklemmt.	b) Verklemmte Taste durch mehrfaches Betätigen lösen. Ansonsten Kundendienst rufen.
Anzeige von „Pdr“ im Display.	Normale Anzeige nach einer Trennung des Gerätes vom Netz.	Meldung durch Betätigen des Ein- / Aus-Tasters quittieren.

## Empfehlungen für die Behandlung von Großküchengeräten aus „Edelstahl rostfrei“

### Wissenswertes über „Edelstahl rostfrei“

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

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

Chromstähle haben günstige wärmetechnische Eigenschaften. Sie neigen weniger zum Verziehen bei Wärmeeinwirkung. Chromnickelstähle dagegen haben allgemein günstigere korrosionstechnische Eigenschaften.

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

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

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

Weitere Schädigungen können entstehen durch:

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

### Arbeitsgrundsätze für Geräte aus „Edelstahl rostfrei“


- ☞ Halten Sie die Oberfläche von Geräten aus nichtrostendem Stahl immer sauber und für die Luft zugänglich. Gerätetür geöffnet halten wenn das Gerät nicht in Betrieb ist, damit ein guter Luftzutritt ermöglicht wird.
  - ☞ Entfernen Sie Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißschichten regelmäßig durch Reinigen. Unter diesen Schichten kann durch fehlenden Luftzutritt Korrosion entstehen. Zur Reinigung dürfen keine bleichenden und chlorhaltigen Reinigungsmittel verwendet werden. Sind vom Hersteller zu dem zu reinigenden Gerät gesonderte Reinigungsempfehlungen angegeben, so sind die dort aufgeführten Reinigungsmittel und -methoden zu verwenden. Werden keine besonderen Reinigungsempfehlungen gegeben, sollten in jedem Fall chloridarme Reinigungsmittel (z.B. Pfl. 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 Kombigarem ist es nicht empfehlenswert, den Garraum ausschließlich mit stark salzhaltigem Gargut zu beschicken. Besser ist eine Beschickung mit unterschiedlichem Gargut, z.B. mit fetthaltigen Speisen oder säurehaltigen Gemüsen.
  - ☞ Vermeiden Sie, die Oberfläche des nichtrostenden Stahls zu verletzen, insbesondere durch andere Metalle als nichtrostenden Stahl. Durch Fremdmetalreste bilden sich kleinste chemische Elemente, die Korrosion verursachen können. Auf jeden Fall sollte ein Kontakt mit Eisen und Stahl vermieden werden, weil das zu Fremdrost führt. Kommt nichtrostender Stahl mit Eisen (Stahlwolle, Späne aus Leitungen, eisenhaltiges Wasser) in Berührung, kann dies der Auslöser von Korrosion sein. Verwenden Sie deshalb zur mechanischen Reinigung ausschließlich Edelstahlwolle oder Bürsten mit Natur-, Kunststoff- oder Edelstahlborsten. Stahlwolle oder Bürsten mit unlegiertem Stahl führen zu Fremdrost durch Abrieb. Frische Roststellen können Sie mit mild wirkenden Scheuermitteln oder feinem Schleifpapier beseitigen. Stärkere Roststellen lassen sich mit warmer 2 - 3 %iger Oxalsäurelösung wegwaschen. Wenn diese Reinigungsmittel versagen, ist eine Behandlung mit 10 %iger Salpetersäure erforderlich.
- ⚠ Vorsicht! Dies darf nur von technisch geschultem Personal unter Einhaltung der bestehenden Vorschriften durchgeführt werden!

# Installationsanleitung

## Sicherheitshinweise

- Die Elektroinstallation und der Anschluß dürfen nur durch einen vom örtlichen Elektrizitätsversorgungsunternehmen zugelassenen Elektro-Installateur erfolgen. Die gesetzlich anerkannten Vorschriften (Deutschland VDE, Österreich ÖVE, Schweiz SEV etc.) sowie die Anschlußbedingungen des örtlichen Elektrizitätsversorgungsunternehmens müssen vollständig eingehalten werden.
- Bauseitig ist eine allpolig wirksame Trenneinrichtung mit mindestens 3 mm Kontaktöffnung vorzusehen z.B. Sicherungslasttrenner, durch die bei Reparatur- und Installationsarbeiten das Gerät vom Stromnetz getrennt werden muß.
- Gerät nur in Verbindung mit den vorgeschriebenen Schaltschützen (Funktionsschutz und Sicherheitsschutz) betreiben. Schaltplan beachten. Schaltplannummer auf dem Geräteschild mit der Schaltplannummer des Schaltplanes vergleichen.
- Anschlußmöglichkeit an ein Potentialausgleichsystem ist vorhanden. Anschluß gemäß VDE 0100 T 410 oder örtlichen Vorschriften vornehmen.
- Stromart und Netzspannung des Anschlusses müssen mit den Angaben auf dem Geräteschild übereinstimmen.
- Leitungen nicht knicken, quetschen oder an scharfen Kanten beschädigen.
- Leitungen so verlegen, daß ein Kontakt mit heißen Teilen nicht entstehen kann.
- Bei Verwendung von ZUB 960 bzw. 961 die Wasserschläuche so verlegen, daß sie nicht im Bereich der Schwenkvorrichtung (Drehgelenk bzw. Motor) liegen.
- Haben die Wasserschläuche nach dem Verschrauben Überlänge, ist darauf zu achten, daß sie keinen Kontakt zu stromführenden Teilen bekommen können: Für den Ausgleich der Überlänge den rückwärtigen Teil des Raumes hinter der seitlichen Frontblende  nutzen!
- Der Netzanschluß muß mindestens mit einer Anschlußleitung Typ NYM oder H07RN-F erfolgen.
- Das Gerät ist für Festanschluß vorgesehen, Anschluß über Steckvorrichtung ist unzulässig.
- Die Möglichkeit für den Anschluß durch die Geräterückwand ist ausschließlich für geschlossene Installationskanäle vorgesehen!
- Die Anschlußleitung muß ab Verschraubung bis Eingang Anschlußkasten voll ummantelt durch das Gerät geführt werden!
- Bei Einzelaufstellung eines Gerätes muß dieses zusätzlich an einer Wand oder ähnlichem befestigt werden. Dies ist für eine ausreichende Standsicherung notwendig.
- Zulässiger Druckbereich für die Trinkwasseranschlüsse: 50 – 1000 kPa (0,5 – 10 bar).
- Die Auslegung von Räumlufttechnischen Anlagen ist nur von entsprechenden Fachleuten durchzuführen.


## Transport

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

## Aufstellen


### Bauseitige Voraussetzungen

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

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

Die Anschlüsse können:

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

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

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




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

### Aufstellung auf Füße

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

### Aufstellung auf bauseitige Sockel

Die Füße abschrauben.

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

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

### Aufstellung in Gruppen und Blöcken

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

## Anschluß

Für die Elektroinstallation muß der Anschlußraum zugänglich gemacht werden.

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

### Zusätzlich bei Aufstellung auf bauseitige Sockel

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

## Elektro

Der Anschlußkasten (E) ist von vorn zu erreichen. Er befindet sich hinter der Frontblende (B).

Anschluß nach gültigem Schaltplan (Schaltbild) vornehmen.

**⚠** Die Anschlußleitung muß ab Verschraubung bis Eingang Anschlußkasten ummantelt durch das Gerät geführt werden!

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

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

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

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

## Funktion prüfen

Solltemperatur niedrig einstellen (siehe Betriebsanleitung) und Regelspiel beobachten. Der Tiegel muß bei der eingestellten Temperatur regeln (gelbe Kontrollleuchte erlischt). Ist das nicht der Fall, Installation überprüfen.

Abschließend Solltemperatur auf gewünschte Temperatur (siehe Betriebsanleitung) einstellen.

## Vor dem ersten Gebrauch

Vor dem ersten Gebrauch das Gerät reinigen: Siehe Betriebsanleitung.

## Funktion prüfen

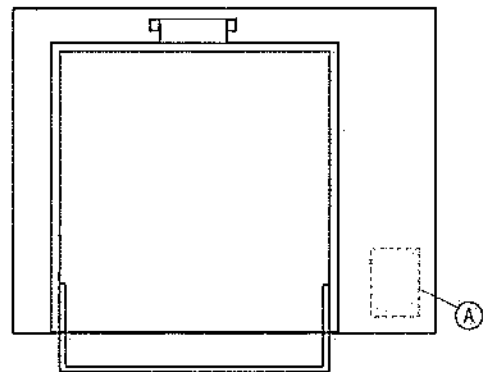
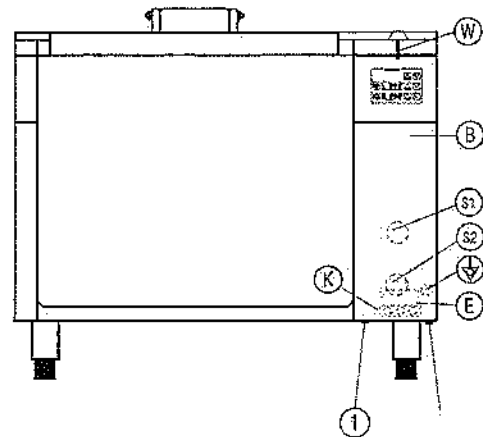
Solltemperatur niedrig einstellen (siehe Betriebsanleitung) und Regelspiel beobachten.

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

Abschließend Solltemperatur auf gewünschte Temperatur (siehe Betriebsanleitung) einstellen.

## Vor dem ersten Gebrauch

Vor dem ersten Gebrauch das Gerät reinigen: Siehe Betriebsanleitung.



- (B) Blende abnehmbar
- (A) Abdeckplatte, abnehmbar
- (K) Kabeleinführung\*
- (⚡) Potentialausgleich\*
- (E) Elektro-Anschlußklemmen\*
- (W) Anschlußstutzen Trinkwasser warm (nur bei Verwendung von ZUB 960 bzw. 961)
- (S1) Rückwandöffnung für Wasser  $\varnothing$  80 mm (nur für ZUB 960 und ZUB 961)\*\*
- (S2) Rückwandöffnung für Elektroleitung  $\varnothing$  80 mm \*\*

\* Erreichbar nach Abnahme von Blende (B)

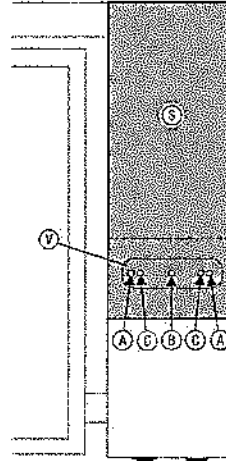
\*\* Nur bei Anschluß durch die Rückwand

## Wasseranschluß

Zulässiger Druckbereich für den Trinkwasseranschluß:  
50 – 1000 kPa (0,5 – 10 bar).

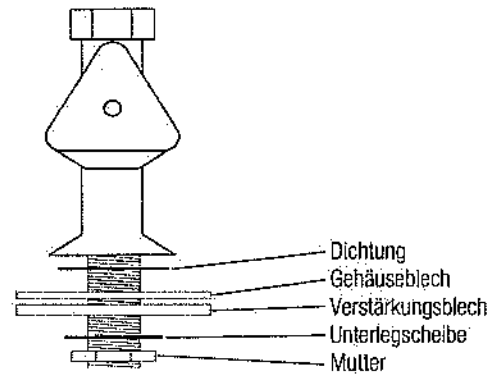
- ⚠ Bei Verwendung von ZUB 960 bzw. 961 die Wasserschläuche so verlegen, daß sie nicht im Bereich der Schwenkvorrichtung (Drehgelenk bzw. Motor) liegen.
- ⚠ Haben die Wasserschläuche nach dem Verschrauben Überlänge; ist darauf zu achten, daß sie keinen Kontakt zu stromführenden Teilen bekommen können: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

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



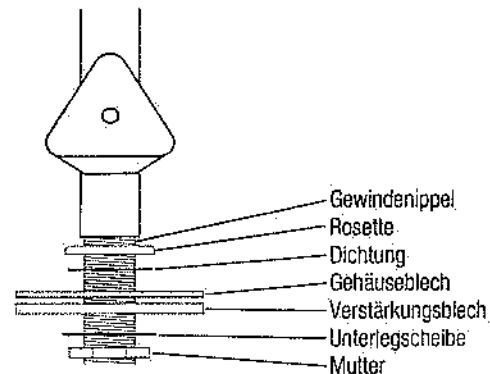
### Schlauchbrause (ZUB 960)

- Die Pappschablone Ⓣ wird gemäß obiger Abbildung auf das Gerät gelegt.
- Die beiden äußeren Markierungen Ⓐ geben die Mittelpunkte der für die Schlauchbrause nötigen Öffnungen an. Diese Positionen sind zu markieren (z.B. vorkömen). 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.
- 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 Ⓣ wird gemäß obiger Abbildung auf das Gerät gelegt.
- Die mittlere Markierung Ⓑ gibt den Mittelpunkt der für das Schwenkventil nötigen Öffnung an. Diese Position ist zu markieren (z.B. vorkömen). Anschließend mit geeignetem Werkzeug die Öffnung mit einem Durchmesser von 28 mm ± 1 mm erzeugen.
- ⚠ Die bei den Arbeiten anfallenden Metallpartikel müssen vollständig aus dem Gerät entfernt werden.
- 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 610	FEP/UEP 910
Breite	1100	1400
Tiefe	850	
Korpushöhe*	750	

\* ohne FüÙe bis ArbeitsfläÙe.

Alle Geräte standardmäÙig auf höhenverstellbaren, 150 mm hohen FüÙen aus Kunststoff ( $\pm 25$  mm).

## Bauseitig vorzusehen:

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

\* ohne PE

Modell	FEP/UEP 610	FEP/UEP 910
Approbation		
Prüfzeichen	CE	
Strahlwasserschutz	IPX5	

Anwendungsspezifische Daten		
TiegelmaÙe B x T x H	616 x 640/681 x 184 mm	928 x 640/681 x 184 mm
BratfläÙe	0,394 m <sup>2</sup>	0,594 m <sup>2</sup>
Nützinhalt nach DIN 18857	53 l	80 l
Maximalinhalt	68 l	102 l
Regelbereich Thermostat	50 – 300 °C	

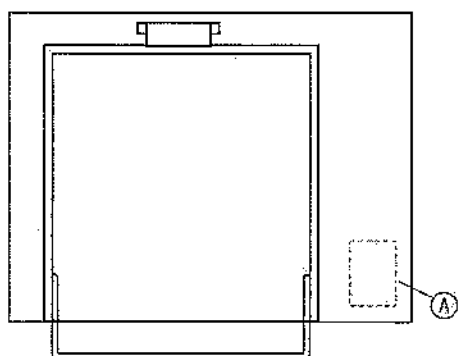
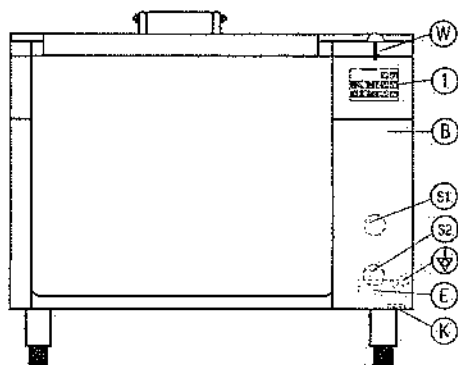
Anschlußdaten			
Elektro:	Nennaufnahme	10,85 kW	16,25 kW
	Anschluß / Stromaufnahme	400 V 3N AC 50 Hz / 17 A	400 V 3N AC 50 Hz / 23 A
	Anschlußklemmen	16 mm <sup>2</sup>	16 mm <sup>2</sup>
	Trinkwasser:	ZUB 960 ZUB 961	Innengewinde G 1/2" (DN 15); 50 – 1000 kPa Innengewinde G 3/4" (DN 20); 50 – 1000 kPa

Ergänzende technische Daten			
Gerätengewicht incl. Verpackung	220 kg	275 kg	
Abwärme (VDI 2052)	gesamt	7,75 kW	11,60 kW
	sensibel	4,09 kW	6,13 kW
	latent	3,66 kW	5,48 kW
Dampfabgabe	5,39 kg/h	8,08 kg/h	

Anschlußdaten			
Elektro:	Nennaufnahme		
	Anschluß / Stromaufnahme		
	Anschlußklemmen		
Trinkwasser:	ZUB 960 ZUB 961	Innengewinde G 1/2" (DN 15); 50 – 1000 kPa Innengewinde G 3/4" (DN 20); 50 – 1000 kPa	

Ergänzende technische Daten			
Gerätengewicht incl. Verpackung			
Abwärme (VDI 2052)	gesamt		
	sensibel		
	latent		
Dampfabgabe			

## The appliance at a glance



### Operation:

- ① Operating panel

### Installation

- Ⓜ Connection for drinking water (only when using ZUB 960 or 961)
- ⓑ Front panel
- Ⓐ Cover plate
- Ⓔ Electric connection terminals\*
- Ⓚ Cable inlet\*
- Ⓢ1 Rear wall opening for water (only for ZUB 960 and ZUB 961)\*\*
- Ⓢ2 Rear wall opening for electric cable\*\*
- Ⓐ Cover plate for connection from below
- Ⓢ Equipotential bonding

\* Accessible by removing panel ⓑ

\*\* Only for connection through rear wall.

### Standard accessories


- 1 company label

### Optional accessories at extra charge

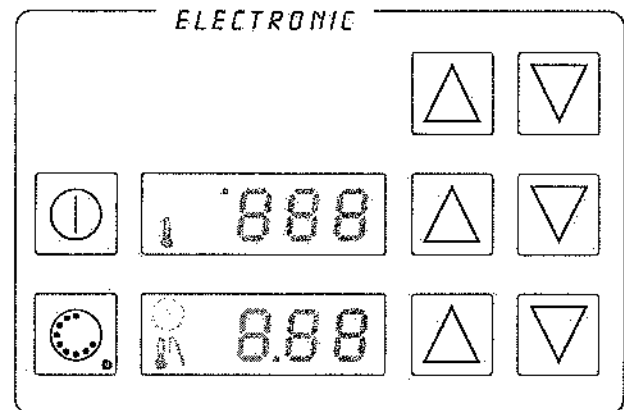
- ZUB 960 Shower hose for drinking water
- ZUB 961 Swivel tap for drinking water

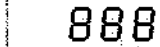
## Operating instructions


### Safety instructions for operation, cleaning and repairs


- ⚠ The appliance is only intended to be used for commercial cooking applications. It should be operated and cleaned only by trained personnel. Maintenance and repair work should only be carried out by qualified personnel.
- ⚠ These instructions must be made known to the employees concerned when they are trained in how to use the appliance.
  - Fat and oil which have become overheated can ignite automatically. The appliance must not be left unattended when in operation! **Never use water to extinguish fat and oil which have caught fire!** In case of fire switch off appliance .
  - The tilt braai pan must not be used as a deep-fat fryer!
  - Parts of the appliance or accessories that come into contact with food must be thoroughly rinsed with drinking water after being cleaned with cleaning agents.
  - Do not spray the appliance with water, a jet of steam or high-pressure cleaners! First switch off the appliance before cleaning the surrounding area with water, a jet of steam or high-pressure cleaners!
  - The appliance must not be in operation during cleaning.
  - Do not use any flammable liquids to clean the appliance.
  - Repairs should only be carried out by suitably qualified staff.
  - When carrying out repair work, all the poles of the appliance must be free of voltage (cut-off device provided by customer, e.g. fuse switch-disconnector).
  - The noise level at the workplace is below 70 dB (A). This specification is necessary due to certain national safety regulations.

### Meaning of the buttons and displays





 LED displays



 On / Off button

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

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

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

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

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

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