

900 E80LEK - 900 E80LHK



299004 - 299607

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Tel.: +49 5258 971-0
Fax.: +49 5258 971-120
Service-Hotline: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Version: **1.0**

Erstelldatum: 2026-01-23

Original-Bedienungsanleitung

1	Sicherheit	3
1.1	Signalworterklärung	3
1.2	Sicherheitshinweise	4
1.3	Restrisiken	8
1.4	Persönliche Schutzausrüstung	10
1.5	Bestimmungsgemäße Verwendung	11
1.6	Bestimmungswidrige Verwendung	11
2	Allgemeines	12
2.1	Haftung und Gewährleistung	12
2.2	Urheberschutz	12
2.3	Konformitätserklärung	12
3	Transport, Verpackung und Lagerung	13
3.1	Transportinspektion	13
3.2	Verpackung	13
3.3	Lagerung	13
4	Technische Daten	14
4.1	Technische Angaben	14
4.2	Baugruppenübersicht	16
4.3	Funktion des Gerätes	18
5	Installationsanweisungen	18
5.1	Installation	18
5.2	Elektrischer Anschluss	20
5.3	Wasseranschluss	21
6	Gebrauchsanweisungen	22
6.1	Gerät vorbereiten	23
6.2	Funktionsweise / Bedienung Modell mit elektromotorischer Kippvorrichtung	26
6.3	Funktionsweise / Bedienung Modell mit manueller Kippvorrichtung	28
7	Reinigung und Wartung	30
7.1	Sicherheitshinweise zur Reinigung	30
7.2	Reinigung	30
7.3	Wartung	31
8	Entsorgung	32



Die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme lesen und griffbereit am Gerät aufbewahren!

Diese Bedienungsanleitung beschreibt die Installation, Bedienung und Wartung des Geräts und ist eine wichtige Informationsquelle und Nachschlagewerk. Die Kenntnis aller enthaltenen Sicherheitshinweise und Handlungsanweisungen schafft die Voraussetzung für das sichere und sachgerechte Arbeiten mit dem Gerät.

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor Beginn der Arbeiten am Gerät, insbesondere vor der Inbetriebnahme, um Personen- und Sachschäden zu vermeiden. Unsachgemäße Verwendung kann zu Beschädigungen führen.

Für jeden Lebenszyklus müssen sämtliche relevanten Informationen aus der Betriebsanleitung dem jeweiligen Personal zur Verfügung stehen. Die Zurverfügungstellung liegt in der Verantwortung des Betreibers.

Ergänzend zur Betriebsanleitung müssen allgemeingültige, gesetzliche und sonstige verbindliche Regelungen zum Arbeits- und Umweltschutz angewiesen und beachtet werden.

1 Sicherheit

DE

Das Gerät ist nach den derzeit gültigen Regeln der Technik gebaut. Es können jedoch von diesem Gerät Gefahren ausgehen, wenn es unsachgemäß oder nicht bestimmungsgemäß verwendet wird. Alle Personen, die das Gerät benutzen, müssen sich an die Anweisungen der Bedienungsanleitung halten und die Sicherheitshinweise beachten.

1.1 Signalworterklärung

Wichtige Sicherheits- und Warnhinweise sind in dieser Bedienungsanleitung durch Signalwörter gekennzeichnet. Diese Hinweise müssen unbedingt befolgt werden, um Personenschäden, Unfälle und Sachschäden zu vermeiden.



GEFAHR!

Das Signalwort **GEFAHR** warnt vor Gefährdungen, die zu schweren Verletzungen oder Tod führen, wenn sie nicht vermieden werden.



WARNUNG!

Das Signalwort **WARNUNG** warnt vor Gefährdungen, die mittelschwere bis schwere Verletzungen oder Tod zur Folge haben können, wenn sie nicht vermieden werden.



VORSICHT!

Das Signalwort **VORSICHT** warnt vor Gefährdungen, die leichte oder mäßige Verletzungen zur Folge haben können, wenn sie nicht vermieden werden.

ACHTUNG!

Das Signalwort **ACHTUNG** kennzeichnet mögliche Sachschäden, die bei Nichtbeachtung des Sicherheitshinweises auftreten können.

HINWEIS!

Das Symbol **HINWEIS** setzt den Benutzer über weiterführende Informationen und Tipps für den Gebrauch des Geräts in Kenntnis.

DE

1.2 Sicherheitshinweise

Elektrischer Strom

- Eine zu hohe Netzspannung oder unsachgemäße Installation kann zu elektrischem Stromschlag führen.
- Schließen Sie das Gerät nur an, wenn die Angaben auf dem Typenschild mit der Netzspannung übereinstimmen.
- Halten Sie das Gerät trocken, um Kurzschlüsse zu vermeiden.
- Wenn im Betrieb Störungen auftreten, trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung.
- Berühren Sie den Netzstecker des Geräts nicht mit nassen Händen.
- Greifen Sie niemals nach dem Gerät, wenn es ins Wasser gefallen ist. Trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung.
- Lassen Sie Reparaturen und das Öffnen des Gehäuses nur von Fachkräften und Fachwerkstätten ausführen.
- Tragen Sie das Gerät nicht am Anschlusskabel.

Sicherheit

- Bringen Sie das Anschlusskabel nicht mit Wärmequellen oder scharfen Kanten in Berührung.
- Knicken, quetschen oder verknoten Sie das Anschlusskabel nicht.
- Wickeln Sie das Anschlusskabel des Geräts immer vollständig ab.
- Stellen Sie niemals das Gerät oder andere Gegenstände auf das Anschlusskabel.
- Greifen Sie immer an den Netzstecker, um das Gerät von der Stromversorgung zu trennen.
- Überprüfen Sie das Anschlusskabel regelmäßig auf Beschädigungen. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Anschlusskabel beschädigt ist. Wenn dieses Schäden aufweist, muss es durch den Kundendienst oder einen qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

Brennbare Materialien

- Betreiben Sie das Gerät niemals in der Nähe von brennbaren, leicht entzündlichen Materialien, z.B. Benzin, Spiritus, Alkohol. Durch die Hitze verdampfen die Materialien und es kann bei Kontakt mit Zündquellen zu Verpuffungen kommen.
- Betreiben Sie das Gerät nur mit den vorgesehenen Materialien und bei geeigneten Temperatureinstellungen. Materialien, Lebensmittel und Lebensmittelreste im Gerät können sich entzünden.
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um das Brandrisiko zu vermeiden.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, besonders wenn Sie Fette und Öle erhitzen, diese könnten einen Brand auslösen.
- Sollte ein Brand entstehen, schließen Sie den Gas-Absperrhahn. Löschen Sie eine Flamme niemals mit Wasser, ersticken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer feuerfesten Decke. Sorgen Sie für ausreichend Frischluftzufuhr nach dem Löschen des Brandes.

DE

Heiße Oberflächen

- Die Oberflächen des Geräts werden während des Betriebs heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr. Auch nach dem Ausschalten bleibt die Hitze bestehen.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen des Geräts. Nutzen Sie vorhandene Bedienelemente und Griffe.
- Transportieren und reinigen Sie das Gerät nur nach vollständigem Abkühlen.
- Geben Sie kein kaltes Wasser oder brennbare Flüssigkeiten auf die heißen Oberflächen.

Verantwortung des Betreibers

Der Betreiber ist verantwortlich für die Einhaltung der aktuellen verbindlichen Gesetze, Bestimmungen, Verordnungen und der bestehenden nationalen Vorschriften zur Unfallverhütung, zum Umweltschutz sowie interner Arbeits-, Betriebs- und Sicherheitsvorschriften, die für den jeweiligen Aufstellungsort gelten.

Pflichten des Betreibers:

- Betrieb des Geräts und angeschlossener Bauteile nur in technisch einwandfreiem Zustand mit funktionsfähigen Schutz- und Sicherheitseinrichtungen.
- Erstellung der Gefährdungsbeurteilung der Arbeitsplätze.
- Unterweisung und regelmäßige Schulungen des Personals. Besonders das Sicherheitskapitel und die Sicherheitshinweise müssen verstanden und eingehalten werden.
- Bereitstellen geeigneter persönlicher Schutzausrüstung (PSA).
- Einhalten der Wartungs- bzw. Reinigungsintervalle.
- Dokumentation von Schulungen/Unterweisungen, Austausch von Bauteilen.

DE

Bedienpersonal

- Das Gerät darf nur durch qualifiziertes Fachpersonal betrieben werden.
- Dieses Gerät darf nicht durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen bedient werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen oder das Gerät in Betrieb nehmen.

Betrieb nur unter Aufsicht

- Betreiben Sie das Gerät nur unter Aufsicht.
- Halten Sie sich immer in der unmittelbaren Nähe des Geräts auf.

Fehlgebrauch

- Bestimmungswidrige oder verbotene Verwendung kann zu Beschädigungen an dem Gerät führen.
- Verwenden Sie das Gerät nur in betriebs sicherem und technisch einwandfreiem Zustand.
- Verwenden Sie das Gerät nur, wenn alle Anschlüsse vorschriftsgemäß ausgeführt sind.
- Verwenden Sie das Gerät nur in sauberem Zustand.
- Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile. Führen Sie niemals selbst Reparaturen am Gerät durch.
- Nehmen Sie keine Umbauten oder Veränderungen am Gerät vor.

ACHTUNG!

Bei hohen Temperaturschwankungen kann der Tiegel des Gerätes beschädigt werden.

Geben Sie kein gefrorenes Gargut auf die heiße Bratfläche des Tiegels.
Kühlen Sie den Tiegel niemals mit sehr kaltem Wasser oder Eis ab.

DE

1.3 Restrisiken

Restrisiken	Gefährliche Situation	Warnung
Rutsch- oder Sturzgefahr	Der Bediener kann aufgrund von Wasser oder Schmutz auf dem Boden ausrutschen.	Beim Gebrauch des Geräts rutschfeste persönliche Schutzausrüstungen tragen.
Verbrennung	Der Bediener berührt absichtlich Geräteteile. Der Bediener berührt absichtlich heiße Substanzen (Öl, Wasser, Dampf, ...).	
Elektrischer Schlag (Stromschlag)	Berührung von stromführenden elektrischen Bauteilen während der Wartung, ohne die Stromversorgung abgeschaltet zu haben. Der Bediener führt (mit einem Elektrowerkzeug oder ohne Unterbrechung der Stromversorgung der Maschine) auf nassem Fußboden liegend Eingriffe aus.	Wartung des Geräts darf nur durch Fachpersonal ausgeführt werden, das mit gegen Stromschläge schützenden persönlichen Schutzausrüstungen ausgestattet ist.
	Elektrischer Schlag, der durch eine nicht funktionstüchtige Erdungsanlage oder defekte elektrische Schutzvorrichtungen verursacht wird.	Dem Gerät müssen den einschlägigen Normen entsprechende Schutzvorrichtungen vorgeschaltet werden.
Sturzgefahr	Der Bediener nimmt am Oberteil des Geräts Eingriffe mit ungeeigneten Hilfsmitteln vor (wie z. B.: Sprossenleitern) oder er klettert auf das Gerät.	Keine Eingriffe am Oberteil des Geräts mit ungeeigneten Hilfsmitteln vornehmen (wie z. B.: Sprossenleitern) oder auf das Gerät klettern.
Kippgefahr von Lasten	Handling des Geräts oder von Geräteteilen ohne geeignete Hilfsmittel.	Beim Handling des Geräts oder seiner Verpackung müssen geeignete Hilfsmittel oder Hebefahrzeuge verwendet werden.

Restrisiken	Gefährliche Situation	Warnung
Chemische Stoffe	Der Bediener kommt mit Chemikalien in Berührung (z. B.: Reiniger, Entkalker, etc.)	Geeignete Sicherheitsmaßnahmen ergreifen. Beachten Sie stets die Anweisungen der Sicherheitsdatenblätter und Etiketten der verwendeten Produkte. Die in den Sicherheitsdatenblättern empfohlenen persönlichen Schutzausrüstungen verwenden.
Schnittgefahr	Bei Wartungsarbeiten besteht bei Berührung der Innenteile des Maschinenrahmens die Gefahr von Schnittverletzungen.	Wartung darf nur durch Fachpersonal ausgeführt werden, das mit geeigneten persönlichen Schutzausrüstungen (schnittfeste Handschuhe und Unterarmstulpen) ausgestattet ist.
Quetschgefahr	Das Personal kann sich beim Handling beweglicher Teile Finger oder Hände quetschen.	Wartung darf nur durch Fachpersonal ausgeführt werden, das mit persönlichen Schutzausrüstungen (Handschuhe) ausgestattet ist.
Ergonomisch	Der Bediener nimmt Eingriffe am Gerät ohne die notwendigen persönlichen Schutzausrüstungen vor.	Bediener muss die Eingriffe am Gerät unter Verwendung der persönlichen Schutzausrüstungen vornehmen.

1.4 Persönliche Schutzausrüstung

	Schutz- kleidung	Sicherheits- schuhe	Handschuhe	Augenschutz	Gehörschutz	Atemschutz	Kopfschutz
Phase							
Transport		X					
Handling		X					
Auspacken		X					
Montage		X					
Normaler Gebrauch	X	X	X (*)				
Einstellungen		X					
Normale Reinigung		X					
Außerordentliche Reinigung		X	X				
Wartung		X	X (*)				
Demontage		X					
Verschrottung		X					

X	Persönliche Schutzausrüstung vorgesehen
	Persönliche Schutzausrüstung zur Verfügung oder bei Bedarf zu verwenden
	Persönliche Schutzausrüstung nicht vorgesehen

(*) Die für den normalen Gebrauch und bei Wartungsarbeiten verwendeten Handschuhe müssen hitzebeständig sein, um die Hände des Bedieners zu schützen, wenn dieser heiße Geräteteile oder heiße Substanzen (Öl, Wasser, Dampf, ...) berührt.

1.5 Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Gerät ist ausschließlich zu der in der Betriebsanleitung erläuterten Verwendung mit den gelieferten und zugelassenen Komponenten bestimmt.

Jeder darüberhinausgehende Gebrauch gilt als nicht bestimmungsgemäß. Für hieraus resultierende Schäden haftet der Hersteller nicht. Das Risiko hierfür trägt allein der Benutzer/Betreiber.

Folgende Verwendungen sind bestimmungsgemäß:

- Zubereitung von Speisen (Braten, Kochen, Schmoren von Fleisch, Fisch, Gemüse, Nudeln, Reis) in gewerblichen Großküchenbetrieben.

1.6 Bestimmungswidrige Verwendung

Eine bestimmungswidrige Verwendung kann zu Personenschäden sowie Sachschäden durch gefährliche elektrische Spannung, Feuer und hohe Temperaturen führen. Führen Sie ausschließlich diejenigen Arbeiten mit dem Gerät durch, die in dieser Bedienungsanleitung beschrieben sind.

Folgende Verwendungen sind bestimmungswidrig:

- Nutzung als Abstell- oder Aufbewahrungsfläche
- Nutzung des Tiegels als Warmhaltebehälter
- Frittieren von Lebensmitteln
- Erhitzen von säure-, laugen- oder alkoholhaltiger Flüssigkeiten
- Einfüllen und Erwärmen entzündlicher, gesundheitsschädlicher, sich leicht verflüchtigender oder ähnlicher Flüssigkeiten oder Stoffe
- Beheizen von Räumen
- Trocknen von Tüchern oder anderen Gegenständen.

2 Allgemeines

2.1 Haftung und Gewährleistung

Das Gerät ist nach dem Stand der Technik und den anerkannten sicherheits-technischen Regeln gebaut. Dennoch können bei der Verwendung Gefahren für Leib und Leben des Benutzers bzw. Dritter sowie Beeinträchtigungen am Gerät oder an Sachwerten entstehen. Gewährleistungs- und Haftungsansprüche bei Personen-/Sachschäden sowie Betriebsstörungen sind ausgeschlossen, wenn sie auf eine oder mehrere der nachfolgenden Ursachen zurückzuführen sind:

- Nicht bestimmungsgemäße Verwendung
- Nichtbeachtung/Missachtung der Anleitung und aller dazugehörenden Informationen
- Eigenmächtige bauliche oder technische Veränderungen des Geräts
- Einsatz von nicht ausreichend unterwiesenem und unzureichend qualifiziertem Personal
- Betrieb bei defekten oder nicht ordnungsgemäß angebrachten Sicherheits- und Schutzeinrichtungen
- Unzureichende Wartung oder Reinigung
- Nicht behobene Störungen
- Verwendung nicht zugelassener Medien, Reinigungsmittel usw.
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile
- Bedienungsfehler oder anderweitige Fehlanwendung
- Katastrophenfälle durch Fremdkörpereinwirkung oder höhere Gewalt
- Zerstörung von Typenschild und bedien-/sicherheitsrelevanten Aufklebern.

DE

2.2 Urheberschutz

Die Bedienungsanleitung und die in ihr enthaltenen Texte, Zeichnungen, Bilder und sonstigen Darstellungen sind urheberrechtlich geschützt. Vervielfältigungen in jeglicher Art und Form sowie die Verwertung und/oder Mitteilung des Inhaltes sind ohne schriftliche Zustimmung des Herstellers nicht gestattet. Zuwiderhandlungen verpflichten zu Schadensersatz. Weitere Ansprüche bleiben vorbehalten.

2.3 Konformitätserklärung

Das Gerät entspricht den aktuellen Normen und Richtlinien der EU. Dies bescheinigen wir in der EG-Konformitätserklärung. Bei Bedarf senden wir Ihnen gern die entsprechende Konformitätserklärung zu.

3 Transport, Verpackung und Lagerung

3.1 Transportinspektion

Prüfen Sie die Lieferung nach Erhalt unverzüglich auf Vollständigkeit und Transportschäden. Nehmen Sie bei äußerlich erkennbaren Transportschäden die Lieferung nicht oder nur unter Vorbehalt entgegen. Vermerken Sie den Schadensumfang auf den Transportunterlagen/ Lieferschein des Transporteurs und leiten Sie die Reklamation ein. Reklamieren Sie verdeckte Mängel sofort nach Erkennen, da Schadensersatzansprüche nur innerhalb der geltenden Reklamationsfristen geltend gemacht werden können.

Falls Teile oder Zubehör fehlen sollten, nehmen Sie bitte mit unserem Kundenservice Kontakt auf.

3.2 Verpackung

Werfen Sie den Umkarton Ihres Gerätes nicht weg. Sie benötigen ihn eventuell zur Aufbewahrung, beim Umzug oder wenn Sie das Gerät bei eventuellen Schäden an unsere Service-Stelle senden müssen.

Die Verpackung und einzelne Bauteile sind aus wiederverwertbaren Materialien hergestellt. Im Einzelnen sind dies: Folien und Beutel aus Kunststoff, Verpackung aus Pappe.

Führen Sie wiederverwertbare Verpackungen dem Recycling zu. Beachten Sie die in Ihrem Land geltenden Vorschriften.

DE

3.3 Lagerung

Lassen Sie die Packstücke bis zur Installation verschlossen und bewahren Sie diese unter Beachtung der außen angebrachten Aufstell- und Lagermarkierung auf. Lagern Sie die Packstücke nur unter folgenden Bedingungen:

- in geschlossenen Räumen
- trocken und staubfrei
- vor aggressiven Medien ferngehalten
- vor Sonneneinstrahlung geschützt
- vor mechanischen Erschütterungen geschützt.

Bei längerer Lagerung (> 3 Monate) kontrollieren Sie regelmäßig den Allgemeinzustand aller Teile und der Verpackung. Erneuern Sie bei Bedarf die Verpackung.

4 Technische Daten

4.1 Technische Angaben

Ausführung / Eigenschaften Elektro-Kippbratpfannen

- Serie: 900
- Betriebsart: Elektro
- Geräteanschluss: 3 NAC
- Kippvorrichtung:
 - 299004: elektromotorisch
 - 299607: manuell
- Kontrollleuchten: Ein/Aus | Aufheizen
- Wasseranschluss: 1/2"
- Wassereinlaufhahn: ja
- Schutzart: IPX4
- Füße höhenverstellbar: ja
- Höhenverstellbar von 855 mm bis 900 mm
- Eigenschaften:
 - Deckel doppelwandig mit Tropfableitung hinten

DE

Technische Änderungen vorbehalten!

Bezeichnung:	Kippbratpfanne 900 E80LEK
Art.-Nr.:	299004
Material:	CNS 18/10
Material Tiegel:	CNS 18/10 Duplex-Boden
Inhalt in L:	80
Nutzzinhalt in L:	72
Maße Tiegel (B x T x H) in mm:	725 x 585 x 200
Temperaturbereich von – bis in °C:	50 - 300
Anschlusswert:	15,3 kW 400 V 50-60 Hz
Maße (B x T x H) in mm:	800 x 900 x 900
Gewicht in kg:	156,6

Bezeichnung:	Kippbratpfanne 900 E80LHK
Art.-Nr.:	299607
Material:	CNS 18/10
Material Tiegel:	CNS 18/10 Duplex-Boden
Inhalt in L:	80
Nutzzinhalt in L:	72
Maße Tiegel (B x T x H) in mm:	725 x 585 x 200
Temperaturbereich von – bis in °C:	50 - 300
Anschlusswert:	15 kW 400 V 50-60 Hz
Maße (B x T x H) in mm:	800 x 900 x 900
Gewicht in kg:	146,8

4.2 Baugruppenübersicht

299004



DE

- | | |
|--------------------------------|---------------------|
| 1. Belüftungskamin | 2. Tiegel |
| 3. Wassereinlassrohr | 4. Ausgussöffnung |
| 5. Deckel | 6. Deckelgriff |
| 7. Füße (4x), höhenverstellbar | 8. Wasserzulaufhahn |
| 9. Bedienelemente | 10. Gehäuse |

299607



DE

- | | |
|--|--------------------------------|
| 1. Belüftungskamin | 2. Tiegel |
| 3. Wassereinflussrohr | 4. Ausgussöffnung |
| 5. Deckel | 6. Deckelgriff |
| 7. Handkurbel manuelle Kippvorrichtung | 8. Füße (4x), höhenverstellbar |
| 9. Wasserzulaufhahn | 10. Bedienelemente |
| 11. Gehäuse | |

4.3 Funktion des Gerätes

Die Kippbratpfanne der Serie 900 ist speziell für große Kapazitäten und maximale Robustheit entwickelt. Mit 80-Liter-Kapazität und elektrischer oder manueller Kippvorrichtung garantieren sie effizientes Zubereiten von Speisen im Tiegel und komfortables Handling.

5 Installationsanweisungen

5.1 Installation



VORSICHT!

Bei einer unsachgemäßen Installation, Einstellung, Bedienung oder Wartung bzw. Handhabung des Gerätes kann es zu Personen- und Sachschäden kommen.

Aufstellung und Installation, sowie Reparaturen dürfen nur von autorisiertem Fachpersonal unter Einhaltung der im jeweiligen Land geltenden Gesetzgebung vorgenommen werden.

DE

HINWEIS!

Der Hersteller übernimmt keine Haftung bzw. Garantieverpflichtungen für Schäden, die auf Nichtbeachtung der Vorschriften oder unsachgemäße Installation zurückzuführen sind.

- Transportieren Sie das Gerät in der Verpackung auf der mitgelieferten Holzpalette bis zum Installationsort mit Hilfe einer Hubvorrichtung.
- Der Transport muss unter Einhaltung aller Vorsichtsmaßnahmen, um ein Umkippen des Gerätes zu verhindern, erfolgen.

Auspacken / Aufstellen

- Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie alle äußeren und inneren Verpackungsteile, sowie Transportsicherungen.



VORSICHT!

Erstickungsgefahr!

Halten Sie Verpackungsmaterialien wie Plastikbeutel und Styroporteile außerhalb der Reichweite von Kindern.

- Ziehen Sie, falls vorhanden, die Schutzfolie vom Gerät ab. Ziehen Sie die Schutzfolie langsam ab, damit keine Kleberrückstände zurückbleiben. Entfernen Sie eventuelle Kleberrückstände mit einem geeigneten Lösungsmittel.
- Achten Sie darauf, dass das Typenschild und die Warnhinweise am Gerät nicht beschädigt werden.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** in nasser oder feuchter Umgebung auf.
- Stellen Sie das Gerät so auf, dass die Anschlüsse leicht zugänglich sind und bei Bedarf schnell getrennt werden können.
- Beachten Sie bei der Standortwahl folgende Punkte:
 - Die Aufstellfläche muss eben, ausreichend tragfähig, wasserresistent, trocken und hitzebeständig sein.
 - Die vorgeschriebenen Fluchtwege freigehalten.
 - Einen sicheren Stand gewährleisten.
 - Ausreichend Platz zum Betreiben, Warten und Reinigen vorsehen.
 - Falls vorhanden, Lüftungsöffnungen für Zu- und Abluft freigehalten.
 - Geltende technische und baurechtliche Bestimmungen beachten.
- Das Gerät wurde für die Installation in geschlossenen Räumen entwickelt und darf nicht im Freien verwendet und keinen Witterungsbedingungen ausgesetzt werden.

- Stellen Sie das Gerät niemals direkt an Wände, Mauern, Möbel oder sonstige Gegenstände, welche aus entflammaren Materialien bestehen.
- Halten Sie einen Mindestabstand von 200 mm zu den umliegenden Wänden und anderen Gegenständen ein.
- Sollte die Einhaltung dieser Mindestabstände nicht möglich sein, verkleiden Sie die Wände mit nicht brennbarem wärmeisolierendem Material (z. B. Folien aus hitzebeständigem Material, durch die eine innerhalb der vorgesehenen Sicherheitsgrenzen liegende Wandtemperatur (bis 60 °C) gewährleistet wird). Befolgen Sie die geltenden Brandschutzvorschriften.

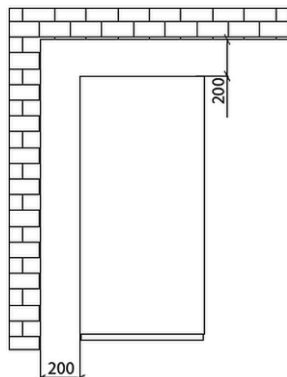


Abb. 1

DE

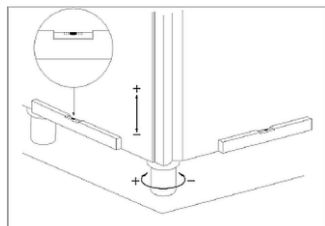


Abb. 2

- Das Gerät muss eben aufgestellt werden.
- Gleichen Sie kleinere Unebenheiten des Bodens am Aufstellort durch ein- bzw. ausschrauben der höhenverstellbaren Füße aus.
- Nehmen Sie zur Hilfe eine Wasserwaage, wie in Abb. 2 dargestellt.

5.2 Elektrischer Anschluss

- Die Elektroanlage muss, wie in den geltenden Normen vorgeschrieben und spezifiziert, mit einer funktionstüchtigen Erdung versehen sein. Die elektrische Sicherheit der Anlage kann einzig bei Vorhandensein einer normgerechten Elektroanlage gewährleistet werden.
- Für den direkten Anschluss an das Stromversorgungsnetz muss zwischen dem Gerät und dem Versorgungsnetz eine Vorrichtung installiert werden, die auf Grundlage der Last bemessen ist und die Trennung gewährleistet.
- Die Kontakte dieser Vorrichtung müssen über eine Unterbrecherstrecke verfügen, welche die vollständige Trennung unter Bedingungen der Überspannungskategorie III, in Übereinstimmung mit den Installationsregeln, ermöglicht. Auch diese Vorrichtung muss an einem Ort und auf eine Weise installiert werden, die jederzeit eine einfache Aktivierung durch den Bediener ermöglicht.

Installationsanweisungen

- Den Hauptschalter, an den der Stecker des Versorgungskabels angeschlossen werden muss, in die Position 0 (null) bringen. Von qualifiziertem Personal prüfen lassen, dass der Kabelquerschnitt der Buchse für die aufgenommene Leistung des Geräts geeignet ist.
- Das Versorgungskabel muss zumindest vom Typ H05 RN F sein und über einen für das Gerät angemessenen Querschnitt verfügen.
- Das Klemmenbrett für die Anschlüsse befindet sich rechts im Innenraum hinter der Unterbautür.
- Das Kabel durch die Kabeldurchführung und die Kabelverschraubung führen, die Steckverbinder an der entsprechenden Klemme am Klemmenbrett verbinden und sie fixieren.

ACHTUNG!

Der Erdungsleiter muss länger als die anderen sein, so dass das Erdungskabel bei einem Defekt der Kabelklemme nach den Spannungskabeln gelöst wird.

Die Versorgungsspannung des in Betrieb befindlichen Geräts darf von dem Wert der Nominalspannung nicht mehr als $\pm 10\%$ abweichen.

Potentialausgleich

- Das Gerät muss in ein Ausgleichsleiter-System integriert werden, dessen Effizienz gemäß der in den gängigen Vorschriften enthaltenen Anforderungen überprüft werden muss.
- Für den Anschluss steht eine Klemme zur Verfügung, die sich auf der Unterseite des Rahmens befindet und mit dem Symbol  (seitlich angebracht) gekennzeichnet ist. An diese Klemme muss ein Kabel mit einem Mindestquerschnitt von 10 mm² angeschlossen werden.

DE

5.3 Wasseranschluss

Das Gerät wird mit einer 1/2"-Kupplung für den direkten Anschluss an die Wasserversorgung und einem Verbindungsschlauch gemäß der Norm IEC 61770 geliefert.

Der Wasseranschluss des Gerätes muss mit einem geeigneten Schlauchset erfolgen. Wenn die Installation den Austausch eines bestehenden Geräts beinhaltet, müssen die verwendeten Anschlussschläuche ausgetauscht werden.

Der Wasseranschluss befindet sich links unten, vor dem Gasanschluss.

Der maximal zulässige Wasserdruck beträgt 6 bar.

Das Gerät muss für eine korrekte Installation und einen ordnungsgemäßen Betrieb mit Trinkwasser versorgt werden.

Die Wasserzulaufleitung muss mit einem Absperrventil an die Wasserversorgung angeschlossen werden, das leicht geschlossen werden kann, wenn die Kippbratpfanne nicht in Gebrauch ist oder gewartet werden muss.

Zwischen dem Wasserhahn und dem Gerät muss ein mechanischer Filter installiert werden, um das Eindringen von Eisenpartikeln zu verhindern, die bei Oxidation der Kippbratpfanne korrodieren könnten.

Lassen Sie vor dem Anschluss des Gerätes ausreichende Wassermenge abfließen, um etwaige Reststoffe, die sich in der Rohrleitung befinden, zu entfernen.

6 Gebrauchsanweisungen

Wichtige Hinweise für das Bedienpersonal



VORSICHT!

Die Bedienung des Gerätes darf nur durch speziell geschultes Küchenpersonal erfolgen, das in den Umgang mit dem Gerät und den besonderen Gefahren bei der Bedienung eingewiesen wurde.

DE



WARNUNG!

Verbrennungsgefahr!

Das Gehäuse, der Deckel und die Kochzonen des Gerätes werden während des Betriebes sehr heiß und bleiben einige Zeit nach dem Ausschalten heiß.

Berühren Sie das Gerät nicht während des Betriebes oder direkt nach dem Ausschalten.

Verwenden Sie zur Bedienung die vorgesehenen Griffe und Bedienelemente.

Tragen Sie Schutzhandschuhe während des Betriebes.

Verbrühungsgefahr durch Dampf beim Betrieb mit Deckel!

Achten Sie beim Betrieb mit aufgelegtem Deckel auf die Bewegungen des Deckels und öffnen Sie den Deckel sehr vorsichtig mit Hilfe des Deckelgriffes.

Quetschgefahr im Bereich zwischen Deckel und Tiegel!

Halten Sie beim Schließen des Deckels die Hände und Arme vom Bereich zwischen Tiegel und Ausguss fern.

Brandgefahr durch Überhitzung von Öl oder Fett!

Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt.

- Das Gerät während des Betriebes immer beaufsichtigen.
- Halten Sie für eine einwandfreie Funktion des Gerätes immer die Wartungsintervalle ein.
- Trennen Sie bei Betriebsstörungen unverzüglich alle Versorgungen (Strom, Wasser, ggf. Gas) und beseitigen Sie die Ursachen.
- Bei wiederholten Betriebsstörungen kontaktieren Sie den Kundendienst.

6.1 Gerät vorbereiten

Das Gerät darf nur für die Zwecke verwendet werden, für die es ausdrücklich angegeben wurde: Anbraten, Kochen, Schmoren von Fleisch, Fisch, Gemüse, Nudeln, Reis. Jede andere Verwendung ist unzulässig.

ACHTUNG!

Die Kippbratpfanne darf nicht zum Frittieren verwendet werden!

1. Entfernen Sie vor der ersten Inbetriebnahme des Geräts sämtliches Verpackungsmaterial vom Gerät und entsorgen Sie es umweltgerecht.
2. Entfernen Sie mit einem geeigneten Reiniger den Korrosionsschutz von allen Oberflächen des Geräts.
3. Reinigen Sie den Tiegel gründlich mit einem neutralen Reinigungsmittel und einem nicht scheuernden Mittel, um alle Industriefette zu entfernen. Spülen Sie mit sauberen Wasser nach und trocknen Sie den Tiegel ab.
4. Vergewissern Sie sich, dass keine Gegenstände in der Nähe des Geräts den für die Verbrennung notwendigen Luftstrom behindern und dass der Raum ausreichend belüftet ist.
5. Prüfen Sie die Wirksamkeit der Vorrichtung zur Ableitung der Kochdämpfe.

Die Kippbratpfannen verfügen über einen Wasserzulaufhahn (Abb. 3), der sich an der Vorderseite des Geräts befindet, und einem verchromten Wassereinlassrohr (Abb. 4), welches sich rechts auf der Ebenen des Tiegels befindet. Über das Wassereinlassrohr wird das Wasser in den Tiegel gefüllt.



Abb. 3



Abb. 4

Zum leichteren Entleeren und Reinigen lässt sich die Kippbratpfanne kippen. Sie kann bei Modellen mit manueller Kippvorrichtung mit Hilfe einer Handkurbel und bei Modellen mit elektromotorischer Kippvorrichtung mit Hilfe eines Drehknopfes gekippt werden.

VORSICHT!

Die Kippbratpfanne muss sehr langsam gekippt werden, um den Inhalt über den Auslass zu entleeren und ein gefährliches Überlaufen zu verhindern.

DE

Wir empfehlen, die Kippbratpfanne in kaltem Zustand zu entleeren, um Verbrennungsgefahr zu vermeiden!

Stellen Sie unter den Auslass ein ausreichend großes Gefäß, welches den gesamten Inhalt des Tiegels auffangen kann.

ACHTUNG!

Das Gerät muss mit Trinkwasser versorgt werden.

Verwenden Sie niemals grobkörniges Salz, da es sich nicht vollständig auflöst und zirkuliert, sich am Boden des Kochgefäßes ablagern und langfristig Korrosion verursachen kann.

Wir empfehlen daher, nur feinkörniges Salz (max. 3 mm Korngröße) zu verwenden und dieses erst nach dem Aufkochen des Wassers hinzuzufügen.

Wasser in den Tiegel füllen

WARNUNG!

Verbrühungsgefahr durch überlaufendes Wasser oder Kochgut bei Überfüllung des Tiegels!

Füllen Sie den Tiegel mit Wasser inkl. Kochgut immer nur bis zur MAX-Markierung auf!

Verbrennungsgefahr durch Fett- oder Ölspritzer!

Füllen Sie kein Wasser in das heiße Fett oder Öl im Tiegel.

1. Fügen Sie bei Bedarf Wasser in den Tiegel, indem Sie den Wasserzulaufhahn an der Vorderseite des Gerätes durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn öffnen. Das Wasser fließt über das Wassereinlassrohr in den Tiegel.
2. Füllen Sie die gewünschte Menge Wasser auf.
3. Schließen Sie den Wasserzulaufhahn, indem Sie es im Uhrzeigersinn zudrehen.

6.2 Funktionsweise / Bedienung Modell mit elektromotorischer Kippvorrichtung

ACHTUNG!

Das Gerät nur unter Beaufsichtigung benutzen.

Die Kippbratpfanne niemals ohne Inhalt in Betrieb nehmen.

Bedienelemente

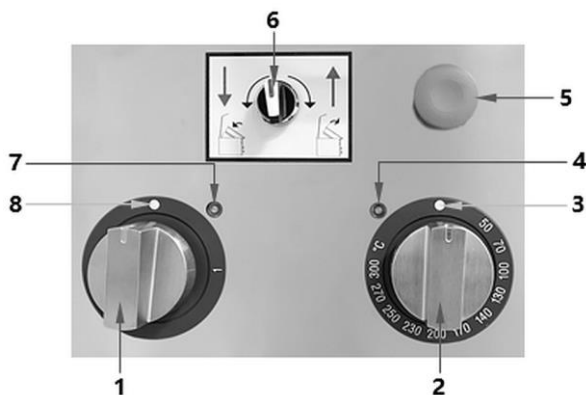


Abb. 5

- | | |
|------------------------------------|-------------------------------------|
| 1. Hauptregler | 2. Temperaturregler |
| 3. AUS-Position Temperaturregler | 4. Aufheiz-Kontrollleuchte (orange) |
| 5. Not-Aus-Knopf | 6. Schalter Kippvorrichtung |
| 7. Betriebs-Kontrollleuchte (grün) | 8. AUS-Position Hauptregler |

Gerät einschalten

1. Drehen Sie Hauptregler (1) in die Position 1 (Abb. 5).

Die grüne Betriebs-Kontrollleuchte leuchtet auf und das Gerät schaltet sich ein.

2. Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit dem Temperaturregler (2) im Bereich von 50 °C bis 300 °C ein.

Die orangene Aufheiz-Kontrollleuchte leuchtet auf, wenn die Heizelemente zu heizen beginnen, und erlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.

Gerät ausschalten

1. Wenn das Gerät nicht mehr gebraucht wird, drehen Sie den Temperaturregler in die AUS-Position (3) und den Hauptregler in die AUS-Position (8).

Gebrauchsanweisungen

Die Aufheiz-Kontrollleuchte und die Betriebs-Kontrollleuchte erlöschen und die Beheizung des Tiegels wird unterbrochen.

Not-Aus-Knopf

Die Kippbratpfanne mit elektromotorischer Kippvorrichtung verfügt über einen roten Not-Aus-Knopf (5) an der Vorderseite (Abb. 5), dieser ermöglicht, den Betrieb jederzeit aufgrund einer Fehlfunktion des Geräts oder einer Notsituation zu unterbrechen.

1. Drücken Sie den Not-Aus-Knopf (5), um den Betrieb des Geräts zu blockieren. Die Heizelemente heizen nicht mehr und die Kippbewegung der Pfanne wird gestoppt.
2. Um den Betrieb der Kippbratpfanne wieder aufzunehmen, ziehen Sie an dem roten Not-Aus-Knopf (5), sodass dieser wieder in seiner Ausgangsposition ist.

Anheben und Entleeren des Tiegels

VORSICHT!

Die zubereiteten Speisen im Tiegel sind sehr heiß!

Verwenden Sie zum Umfüllen und Transport von Speisen hitzebeständige Behälter mit Griffen und verschließbaren Deckeln.

1. Öffnen Sie nach der Speisenzubereitung vorsichtig den Deckel mit Hilfe des Deckelgriffes etwa 5 cm weit, damit der heiße Dampf entweicht.
2. Öffnen Sie den Deckel vollständig.

Durch die elektromotorische Kippvorrichtung wird der Tiegel zum einfachen Entleeren durch Betätigen des Schalters (6, Abb. 5) gehoben bzw. gesenkt.

1. Drehen Sie zum Anheben den weiß-schwarzen Schalter (6) nach rechts.
2. Halten Sie den Schalter in der gedrehten Position.

Der Tigel hebt sich bis zu einer fast senkrechten Position an, um eine vollständige Entleerung des Inhalts zu ermöglichen.

3. Achten Sie auf die Geschwindigkeit der Drehung, um ein Schwanken und Überlaufen des Inhalts zu verhindern.

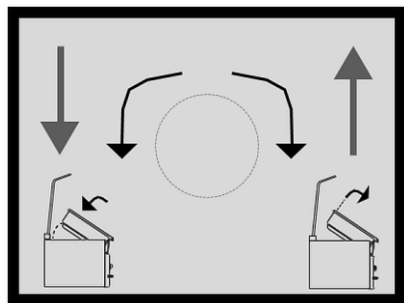


Abb. 6

- Entleeren Sie den Inhalt des Tiegels über die Ausgussöffnung in einen geeigneten Behälter. Achten Sie auf die Hinweise im Abschnitt „**Vor dem ersten Gebrauch**“.
- Um den Tiegel in die Ausgangsposition zurückkehren zu lassen, drehen Sie den weiß-schwarzen Schalter (6) nach links.

HINWEIS!

Die Kippbratpfanne mit der elektromotorischen Kippvorrichtung ist mit einem Mikroschalter ausgestattet, der die Heizelemente abschaltet, wenn der Tiegel gekippt wird.

Sobald der Tiegel wieder in die Ausgangsposition gebracht wird, werden die Heizelemente wieder eingeschaltet.

6.3 Funktionsweise / Bedienung Modell mit manueller Kippvorrichtung

ACHTUNG!

Das Gerät nur unter Beaufsichtigung benutzen.

Die Kippbratpfanne niemals ohne Inhalt in Betrieb nehmen.

DE

Bedienelemente

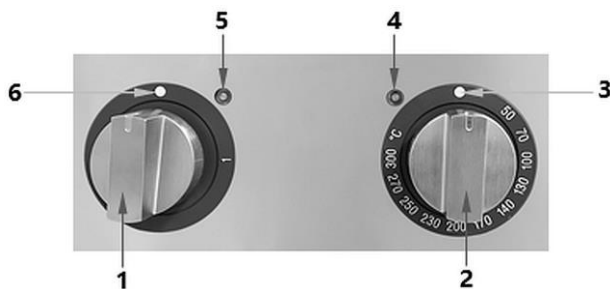


Abb. 7

- | | |
|------------------------------------|-------------------------------------|
| 1. Hauptregler | 2. Temperaturregler |
| 3. AUS-Position Temperaturregler | 4. Aufheiz-Kontrollleuchte (orange) |
| 5. Betriebs-Kontrollleuchte (grün) | 6. AUS-Position Hauptregler |

Gerät einschalten

- Drehen Sie Hauptregler (1) in die Position 1 (Abb. 7).

Die grüne Betriebs-Kontrollleuchte (85) leuchtet auf und das Gerät schaltet sich ein.

Gebrauchsanweisungen

2. Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit dem Temperaturregler (2) im Bereich von 50 °C bis 300 °C ein.

Die orangene Aufheiz-Kontrollleuchte (4) leuchtet auf, wenn die Heizelemente zu heizen beginnen, und erlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.

Gerät ausschalten

1. Wenn das Gerät nicht mehr gebraucht wird, drehen Sie den Temperaturregler (2) in die AUS-Position (3) und den Hauptregler (1) in die AUS-Position (6).

Die Aufheiz-Kontrollleuchte (4) und die Betriebs-Kontrollleuchte (59) erlöschen und die Beheizung des Tiegels wird unterbrochen.

Anheben und Entleeren des Tiegels

VORSICHT!

Die zubereiteten Speisen im Tiegel sind sehr heiß!

Verwenden Sie zum Umfüllen und Transport von Speisen hitzebeständige Behälter mit Griffen und verschließbaren Deckeln.

1. Öffnen Sie nach der Speisenzubereitung vorsichtig den Deckel mit Hilfe des Deckelgriffes etwa 5 cm weit, damit der heiße Dampf entweicht.
2. Öffnen Sie den Deckel vollständig.

Durch eine manuelle Kippvorrichtung wird der Tiegel zum einfachen Entleeren durch Betätigen der Handkurbel an der Vorderseite des Gerätes angehoben bzw. gesenkt.

1. Drehen Sie zum Anheben des Tiegels die Handkurbel (Abb. 8) im Uhrzeigersinn.

Der Tiegel hebt sich in eine fast senkrechten Position an, um eine vollständige Entleerung des Inhalts zu ermöglichen.

2. Achten Sie auf die Geschwindigkeit der Drehung, um ein Schwanken und Überlaufen des Inhalts zu verhindern.

Die Kippbratpfanne mit der manuellen Kippvorrichtung ist mit einem Mikroschalter ausgestattet, der die Heizelemente abschaltet, wenn der Tiegel gekippt wird.

Sobald der Tiegel wieder in die Ausgangsposition gebracht wird, werden die Heizelemente erneut zugeschaltet.



Abb. 8

3. Entleeren Sie den Inhalt des Tiegels über die Ausgussöffnung in einen geeigneten Behälter. Achten Sie auf die Hinweise im Abschnitt „**Vor dem ersten Gebrauch**“.
4. Um den Tiegel wieder in die Ausgangsposition zu bringen, drehen Sie die Handkurbel gegen den Uhrzeigersinn.

7 Reinigung und Wartung

Der Betreiber muss dafür sorgen, dass das Gerät und dessen Sicherheitseinrichtungen im funktionsgerechten Zustand gehalten werden. Regel- und sicherheitstechnische Einrichtungen müssen auf ihre Wirksamkeit geprüft werden.

Wartungs-, Reinigungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von entsprechend fachlich ausgebildetem Personal durchgeführt werden.

Ist die Demontage von Sicherheitseinrichtungen beim Warten, Reinigen und Reparieren erforderlich, diese unmittelbar nach Abschluss der Arbeiten wieder anbringen und auf Funktion prüfen.

Sämtliche Wartungs- und Reinigungsarbeiten gemäß Bedienungsanleitung in den beschriebenen Zeitintervallen durchführen.

DE

7.1 Sicherheitshinweise zur Reinigung

- Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung von der Stromversorgung.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt. Tauchen Sie das Gerät zum Reinigen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Verwenden Sie keinen Druckwasserstrahl, um das Gerät zu reinigen.
- Verwenden Sie keine spitzen oder metallischen Gegenstände (Messer, Gabel etc.) um das Gerät zu reinigen. Diese Gegenstände können das Gerät beschädigen und bei Kontakt mit stromführenden Teilen zu einem Stromschlag führen.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine Scheuermittel, lösemittelhaltigen oder ätzende Reinigungsmittel. Diese können die Oberfläche beschädigen.

7.2 Reinigung

1. Reinigen Sie das Gerät regelmäßig am Ende des Arbeitstages, bei Bedarf auch zwischendurch oder wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wurde.
2. Reinigen Sie den Tiegel mit heißem Wasser und einem für Lebensmittelbereich geeignetem Reinigungsmittel.
3. Spülen Sie mit sauberem Wasser nach.
4. Trocknen Sie den Tiegel mit einem weichen, fuselfreien Tuch gründlich ab.

Reinigung und Wartung

5. Tragen Sie auf die gereinigten Flächen des Tiegels Speisefett oder Öl mit einem weichen Tuch auf, um Rostbildung zu verhindern.
6. Reinigen Sie den Deckel von beiden Seiten und das Gehäuse des Gerätes mit einem weichen, feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel.
7. Wischen Sie die gereinigten Flächen mit einem in klarem Wasser getränkten Tuch nach.
8. Trocknen Sie alle Flächen anschließend mit einem weichen Tuch ab.

Bei längerer Betriebsunterbrechung:

1. Unterbrechen Sie die Strom- und Wasserzufuhr.
2. Reinigen Sie das Gerät bei längerer Betriebsunterbrechung (Urlaub, Saisonarbeit) sorgfältig wie oben beschrieben.
3. Stellen Sie das Gerät in einem gut belüfteten Raum auf.
4. Lassen Sie den Deckel geöffnet, damit die Luft im Tiegel zirkulieren kann.
5. Reiben Sie die Außenflächen und den Tiegel des Gerätes mit einem in Vaselineöl getränkten Tuch ab.

7.3 Wartung

DE

ACHTUNG!

Wartungsintervalle unbedingt beachten!

Zur Aufrechthaltung der Funktion muss das Gerät **mindestens einmal im Jahr** einer Wartung unterzogen werden. Die Wartung umfasst:

- Kontrolle des Zustands von Verschleißteilen
- Kontrolle der elektrischen Einzelteile
- Kontrolle aller Anschlüsse
- Kontrolle der Funktion des Gerätes

Wir empfehlen, die abgenutzten Teile während der Wartung zu ersetzen, so dass weitere Eingriffe des Kundendienstes und plötzliche Störungen des Gerätes verhindert werden.

Außerdem empfehlen wir, mit dem vertrauten Kundendienst einen Wartungsvertrag abzuschließen.

8 Entsorgung

Elektrogeräte



Elektrogeräte sind mit diesem Symbol gekennzeichnet.
Elektrogeräte müssen fachgerecht und umweltgerecht verwertet und entsorgt werden.

Elektrogeräte dürfen nicht in den Hausmüll.

Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und entfernen Sie das Anschlusskabel vom Gerät.

Geben Sie Elektrogeräte bei den dafür vorgesehenen Sammelstellen ab.