

Bedienungsanleitung

Bräter

EBT - 600
Modell 330

INHALTSVERZEICHNIS

I. Gerätebeschreibung, Verwendung	3
I.1 Allgemeines	3
I.2 Bedienungs- und Kontrollelemente	3
I.3 Verwendung	3
II. Inbetriebnahme	3
II.1 Aufstellung	3
II.2 Installation	3
II.3 Erstinbetriebnahme	4
II.4 Sicherheitshinweise	4
III. Betrieb	4
III.1 Starten des Bratvorgangs	4
III.2 Beenden des Bratvorgangs	4
IV. Reinigung und Pflege	5
V. Funktionsstörungen	5
VI. Instandhaltung, Instandsetzung	5
VI.1 Wartung	5
VI.2 Instandsetzung	5
VI.3 Technische Daten	5
VII. Sachgemäße(r) Handhabung (Betrieb)	6
VIII. Geräte-Abbildung	7
IX. Schaltplan	7

I. Gerätebeschreibung, Verwendung

I.1 Allgemeines

Das Gerät besteht aus einem Chromnickelstahlgehäuse (CNS 1.4301-18/10).
Die Bratwanne (1) aus Silumin ist lose eingehängt.

I.2 Bedienungs- und Kontrollelemente

Die Bedienungs- und Kontrollelemente sind im unteren Drittel der Frontblende angeordnet.
Hierzu gehören:

- Energieregler (2,3)
- Regelkontrollleuchte orange (5)

Die Anschlussleitung ist mit einem CEE-Stecker versehen (EBT-600).

I.3 Verwendung

Grundsätzlich ist der Bräter zum Braten bzw. Warmhalten von jeglichem Bratgut geeignet.

II. Inbetriebnahme

II.1 Aufstellung

Der Bräter ist auf einem Tisch oder Untergestell **waagrecht** aufzustellen (EBT-600). Unebenheiten sind durch Stellfüße an Tisch oder Untergestell auszugleichen. Aufsteckleisten ermöglichen das Anstellen anderer Profi-Lux-Geräte.

Dies gilt nicht für das Modell 330, da dieses als Einbaueinheit in eine Kompaktanlage eingebaut ist. Hier ist auf den **waagrechten Einbau** sowie die **waagrechte Aufstellung** der gesamten Anlage zu achten.

Wegen aufsteigender Dämpfe ist der Bräter unterhalb einer Dunstabzugseinrichtung aufzustellen. Bei Aufstellung im Wirkungsbereich selbsttätig auslösender Feuerlöschanlagen muss sichergestellt werden, dass kein flüssiges Löschmittel auf die Bratplatte gelangen kann.

Bei Aufstellung dieses Gerätes in unmittelbarer Nähe von Wänden, Trennwänden, Küchenmöbeln, dekorativen Verkleidungen etc. wird empfohlen, dass diese aus nichtbrennbarem Material gefertigt sind, andernfalls müssen sie mit geeignetem nichtbrennbarem Material verkleidet werden.

Die Brandschutzrichtlinien und die Vorgaben des Brandschutzbeauftragten sind bei der Aufstellung des Gerätes zu beachten.

Bei Einbau des Modells 330 (Einbaueinheit) in Platten aus oder mit brennbarem Material ist ein ausreichender Abstand zum Material einzuhalten. Zusätzlich muss zwischen Einbaueinheit und Platte eine geeignete, nicht brennbare Isolierung eingebracht werden.

II.2 Installation

Der Bräter ist ein steckerfertiges Gerät (EBT-600), das lediglich der vorgabegemässen Strom- und Spannungsversorgung bedarf.

Die Übereinstimmung von vorhandener Stromart und Netzspannung mit den Geräteanforderungen lt. Typen- / Leistungsschild (Rückseite Gerät) bzw. den Technischen Daten (*Pkt. VI.3*) ist zu beachten. Vor Herstellen der elektrischen Verbindung sind die Energieregler (2,3) in die "0"-Stellung zu drehen.

II.3 Erstinbetriebnahme

Vor dem ersten Betrieb des Gerätes ist eine **Erstreinigung** mit einem handelsüblichen nicht aggressiven Putzmittel vorzunehmen. Zuvor ist die Schutzfolie am Gehäuse zu entfernen. Die Bratwanne (1) sollte nur mit einem feuchten Tuch ausgewischt werden.

Desweiteren sollte diese mit einer salzhaltigen Lösung „**eingekocht**“ werden. Dazu den Bräter auf maximaler Leistung aufheizen bis das Wasser verdunstet ist, danach die Salzurückstände abwischen.

Dieses „Einkochen“ bewirkt, dass die Poren des Materials verschlossen werden und die Platte eine glatte Oberfläche erhält. Zum Schluss die Wanne leicht einfetten.

II.4 Sicherheitshinweise

Wird das Gerät anders als oben angegeben verwendet, kann dies zu Funktionsstörungen bis hin zum Defekt des Gerätes führen.

Das Gerät darf nur unter Beachtung der vorgeschriebenen Schutzmassnahmen bzw. Sicherheitsvorkehrungen betrieben werden.

Während des Betriebs ist das Gerät zu beaufsichtigen. Die zum Braten eingesetzte Fläche ist heiss und führt bei direkter Berührung zu **Verbrennungen**.

Beim Aufbringen von Bratfett bzw. Speiseöl auf die heisse Bratfläche ist Vorsicht geboten, es besteht **Verbrennungsgefahr**.

Das Gerät ist gegen Einwirkung von Spritzwasser aus der Umgebung zu schützen.

Fettbrände dürfen auf keinen Fall mit Wasser bekämpft werden !

Zur Bekämpfung von Fettbränden muss neben den vorgeschriebenen Feuerlöschern eine Feuerlöschdecke nach DIN 14155 vorhanden sein.

Verhalten im Brandfalle:

Bei einem Fettbrand sind sofort die Energieregler (2,3) in die "0"-Stellung zu drehen.

Gegebenenfalls ist eine Feuerlöschdecke über den Bräter zu legen.

Im übrigen gelten die Anweisungen des Brandschutzbeauftragten.

III. Betrieb

Das Gerät verfügt über 2 Heizzonen. Der linke Knebelschalter regelt die Beheizung der linken Hälfte der Bräterwanne, der rechte Knebelschalter entsprechend die rechte Hälfte.

III.1 Starten des Bratvorgangs

Um die Beheizung der jeweiligen Heizzone einzuschalten, den entsprechenden Energieregler (2,3) auf die gewünschte Leistungsstufe einstellen, die grüne Betriebskontrollleuchte (4) und die gelbe Regelkontrollleuchte (5) leuchtet auf.

Bei Erlöschen der gelben Leuchte ist die Betriebstemperatur der zugehörigen Heizzone entsprechend der eingestellten Leistungsstufe erreicht. Der Bratvorgang kann beginnen.

III.2 Beenden des Bratvorgangs

Den Energieregler (2,3) der jeweiligen Heizzone in „0“-Stellung drehen. Die Kontrollleuchten erlöschen.

ACHTUNG: Verbrennungsgefahr aufgrund von Restwärme in der Bratwanne (1).

Bei längerer Außerbetriebnahme ist die Bratwanne (1) leicht einzufetten.

IV. Reinigung und Pflege

Das Gerät regelmäßig mit handelsüblichen Reinigungsmitteln (nicht aggressiv, nicht abrasiv) gemäß der Lebensmittelhygiene-Verordnung reinigen. Vor Reinigungsbeginn muss das Gerät unbedingt ausgeschaltet sein (BEIDE Energieregler (2,3) in "0"-Stellung).

Reinigung der Bratwanne (1): Die Bratrückstände sind mit einem Holz- oder Kunststoffschaber zu entfernen. Dann die Wanne mit warmem Wasser unter Zugabe von geeigneten Spülmitteln reinigen. Anschließend gründlich mit klarem Wasser nachspülen, sorgfältig auswischen und leicht mit Speiseöl einfetten.

Soll die lose eingehängte Wanne (1) zwecks gründlicher Reinigung abgenommen werden, dann kann diese mit Hilfe der beiden angebrachten Griffe senkrecht nach oben abgehoben werden. Nach erfolgter Reinigung die Bratwanne wieder vorsichtig von oben in die Geräte-Abdeckung einhängen.

ACHTUNG: Wanne ist schwer, Gefahr des Quetschens beim Herunterfallen besteht.

Bei längerer Außerbetriebnahme ist die Bratwanne (1) leicht einzufetten.

V. Funktionsstörungen

Bei Funktionsstörungen bitte zunächst die Stromzufuhr und die Sicherungen prüfen. Im Zweifelsfall sollte ein Elektriker oder der Kundendienst die Überprüfung vornehmen. Vor jedem Eingriff ist das Gerät unbedingt **stromlos** zu machen.

Keinesfalls Gerät öffnen oder Tätigkeiten ausführen, die autorisiertem Personal vorbehalten sind. Durchführungshinweise beachten!
Service-Telefon: **+49 (0)6471 9432-0**

VI. Instandhaltung, Instandsetzung

VI.1 Wartung

Tägliche Reinigungsdurchführung erforderlich, ansonsten ist das Gerät wartungsfrei.
Bei längerer Außerbetriebnahme ist die Bratwanne (1) gründlich einzufetten.

VI.2 Instandsetzung

Reparaturen nur durch autorisiertes Personal! Sicherheitsvorschriften beachten!
Im Zweifelsfall Service-Telefon kontaktieren.
Zum Austausch nur Original-Ersatzteile verwenden.

VI.3 Technische Daten

Chromnickelstahlgehäuse 1.4301 (18/10)
Nennspannung: 400 V
Nennleistung: 6,0 kW
Absicherung: 16 A

VII. Sachgemäße(r) Handhabung (Betrieb)

Nur bei sachgemäßem Betrieb und sachgemäßer Handhabung des Gerätes nach dieser Betriebsanleitung kann eine Gewähr für eine einwandfreie Betriebssicherheit gemäß unserer Verkaufs- und Lieferbedingungen übernommen werden.

Dies gilt auch bezüglich der Einhaltung der Bestimmungen der "Gesetze über technische Arbeitsmittel" sowie der geltenden Unfallverhütungsvorschriften.

Bei erforderlichem Austausch dürfen nur **Original-Ersatzteile** verwendet werden. Bei unzulässigen Eingriffen bzw. Veränderungen in der Installation oder Konstruktion des Gerätes entfällt die Gewährleistung.

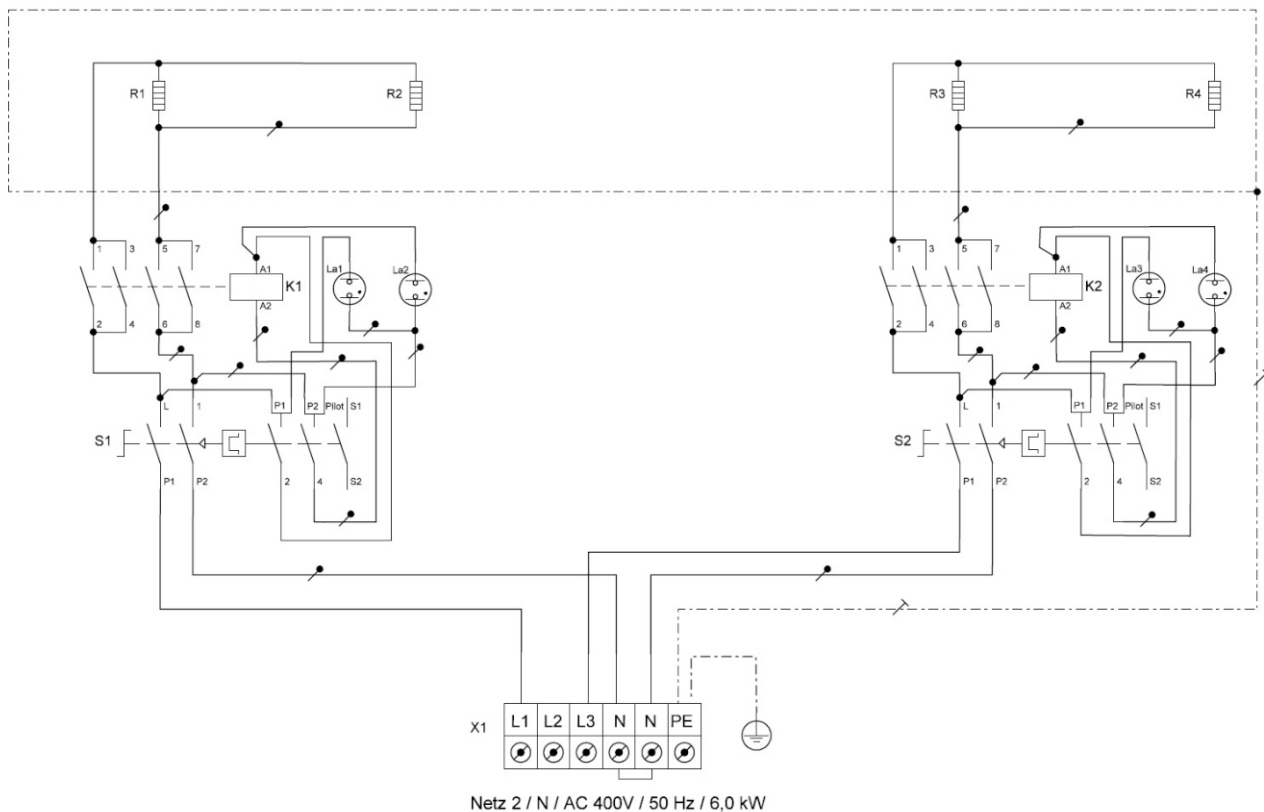
VIII. Geräte-Abbildung



Abbildung: EBT-600

- 1 : Bratwanne Silumin
- Best.-Nr.: 9157
- 2 : Knebel (Energierегler für linke Heizzone)
mit Skalenscheibe "0"- "10"
- Best.-Nr.: 9051
- 3 : Knebel (Energierегler für rechte Heizzone)
mit Skalenscheibe "0"- "10"
- Best.-Nr.: 9051
- 4 : Betriebskontrollleuchte grün
- Best.-Nr.: 9077g
- 5 : Regelkontrollleuchte orange
- Best.-Nr.: 9077o

IX. Schaltplan



- S1,S2** Hauptschalter (4-polig, Hohlachse) u. Energierегler - Best.-Nr.: 9021h,9028
- X1** Netzanschlußklemme 6-polig
- K1,K2** Schütz 4-polig - Best.-Nr.: 9189
- La1,La3** K-Lampe grün 230 V - Best.-Nr.: 9077g
- La2,La4** K-Lampe orange 230 V - Best.-Nr.: 9077o
- R1-4** GP-Heizung 1,5 kW 230 V - Best.-Nr.: 9005