

CombiSteel




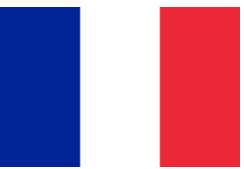
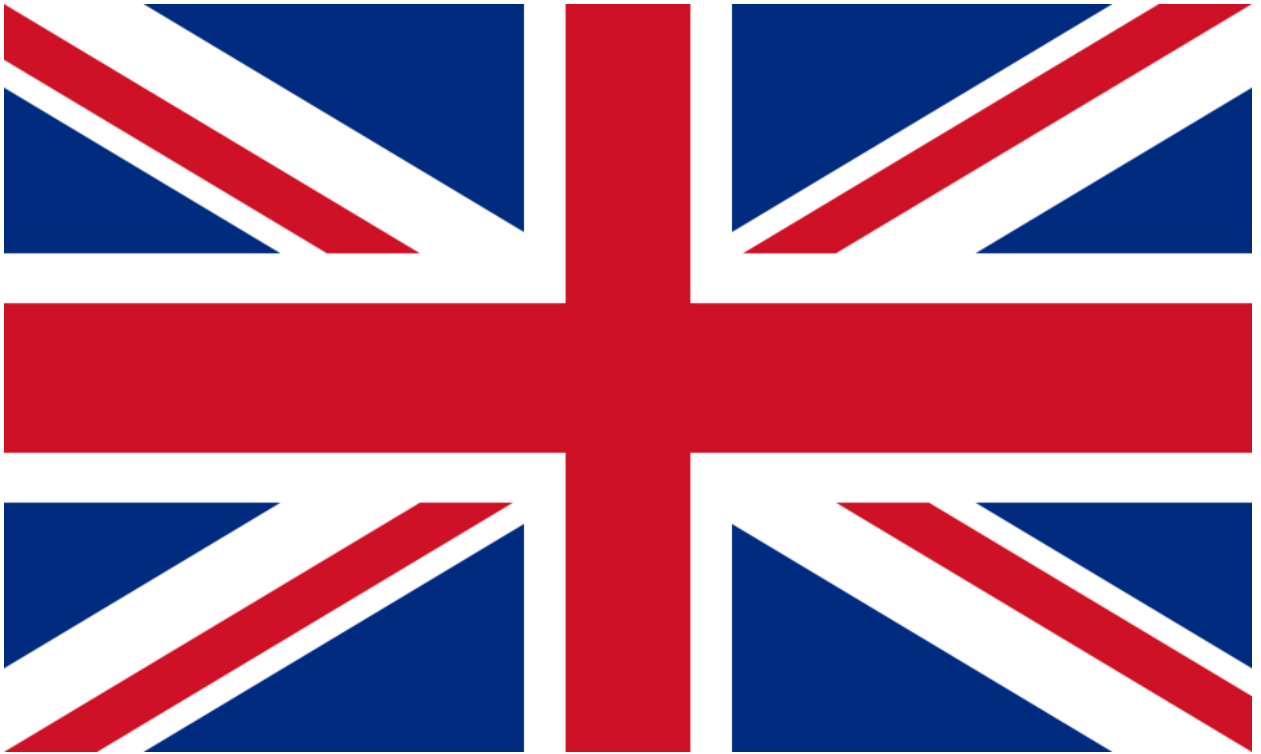
	User and Maintenance Instructions	Tilting Bratt Pan (Electric)
	Handleiding Voor Bediening En Onderhoud	Omkerende Pan (Elektrisch)
	Betriebs- und Wartungsanleitung	Kippbratpfanne (Elektrisch)
	Manuel d'Utilisation et de Maintenance	Sauteuse Basculante (Électrique)

Table of Contents / Inhoudsopgave / **Inhaltsverzeichnis / Table des Matières**

I.	ENGLISH	3
	A. <i>Description</i>	
	B. <i>Products</i>	
	C. <i>Mounting Instructions</i>	
	D. <i>Operator Instructions and Attention Points</i>	
	E. <i>Figures</i>	
	F. <i>Product Drawings</i>	
	G. <i>Electrical Connection Drawing</i>	
II.	NEDERLANDS	15
	A. <i>Beschrijving</i>	
	B. <i>Producten</i>	
	C. <i>Montage-Instructies</i>	
	D. <i>Instructies van de bediener en aandachtspunten</i>	
	E. <i>Figuur</i>	
	F. <i>Producttekeningen</i>	
	G. <i>Elektrische Aansluittekeningen</i>	
III.	DEUTSCH	28
	A. <i>Beschreibung</i>	
	B. <i>Produkte</i>	
	C. <i>Installationsanleitung</i>	
	D. <i>Benutzerhinweise und zu Beachtende Punkte</i>	
	E. <i>Abbildung</i>	
	F. <i>Produktzeichnungen</i>	
	G. <i>Elektrische Anschlusszeichnung</i>	
IV.	FRANÇAIS	41
	A. <i>Explications</i>	
	B. <i>Des Produits</i>	
	C. <i>Instructions de Montage</i>	
	D. <i>Instructions a L'utilisateur et Points a Considérer</i>	
	E. <i>Les Figures</i>	
	F. <i>Dessins des Produits</i>	
	G. <i>Dessin de connexion électrique</i>	



User and Maintenance Instructions

Tilting Bratt Pan (Electric)

A. DESCRIPTION

Our dear customer,

Your preferred COMBISTEEL is nature and technology friendly. We thank you for your choice.

COMBISTEEL has been produced with the understanding of "Total Quality" in modern production facilities.

Important Safety Information

Carefully read this guide and keep it for future review.

WARNING: Installation of the devices must be done by an authorized service person.

WARNING: Equipment must be grounded.



Indicates that there is a risk of personal injury or property damage.



Explosion / fire hazard.

- The instructions in this manual contain important information on the safe mounting, usage, cleaning and maintenance of the device. Thus, keep the manual at a place easily accessible by the person who will use the machine, and the technician.
- Mounting, electrical connection and maintenance works of the device should be performed by a specialist authorized in this subject and in accordance with the instructions of the manufacturer company.
- Electrical connection of the device should be arranged according to the tables and electrical diagram given in this manual.
- Manufacturer Company accepts no responsibility for the final damages that are caused by any procedure not conforming to the instruction manual, or maintenance or technical interventions that are not performed by authorized people.

B. PRODUCTS

CODE	DESCRIPTION	SERIE
7178.0545	Electric tilting bratt pan, capacity 60 litres, stainless steel well	700
7178.3130	Electric tilting bratt pan, capacity 80 litres, stainless steel well	900
7178.3135	Electric tilting bratt pan, capacity 2x60 litres, stainless steel well	900

C. MOUNTING INSTRUCTION


Placement

- Installation and adjustment of the device should be carried out by experienced technical staff.
- In order to prevent smell and fume formation, place the device beneath an exhaust hood being capable of enough ventilation.
- Place the device at a place min. 10cm away from the side or back wall to prevent excessive temperature rises.
- Remove the nylon protection cover on the device. If there are any adhesive residues left on the surface, clean with a suitable solvent.
- Device should be placed on a flat surface by suitably balancing on the four adjustable legs (fig.A)
- Never leave flammable material near the device.
- Mount the pan lifting arm.

Water Connection

- Connect the water inlet to the water supply through a tap.
- Mount a mechanical filter on the water inlet of the device and the dirt and metal particles that may intrude in the device will be prevented through that filter.
- Before connecting the last pipe part to the machine, clean the accumulated dirt by discharging some water and then complete the connection.
- Check whether there is any leakage at the joints.
- Inlet water pressure should be between 1,5 – 2,5 bar.

Electrical Connection

- Connect the device to the electrical installation according to the electrical standards of the relevant country.
- Feed the device with suitable voltage written on the information plate.
- Connect to the electrical installation over a suitable automatic fuse. Fix the said fuse on a place that is easily accessible in case of a danger.
- The cable connecting the device to the electrical installation should be at least type H05 RNF.
- Before connecting the electrical inlet cable to the electrical inlet clamp, connect the cable on the device by passing it through the inlet coupling and then tighten the coupling cover in a manner that does not allow cable return.
- Voltage tolerance should not exceed $\pm 10\%$.
- Electrical inlet is indicated with a label on the device.
- If the device will be used in a commercial kitchen, apply a correct grounding system. Here, consider DIN VDE D100 Article 540.
- The device must be grounded. - Grounding point is marked with "  ".

D. OPERATOR INSTRUCTIONS AND ATTENTION POINTS

BEFORE USE

Operational check for electrical parts

- Operate the device according to usage instruction and perform following checks.
- **Thermostat:** Check whether the heat adjustment was made for different temperature values.
- **Safety thermostat:** In case of the failure of the thermostat, there is a safety thermostat disconnecting the electrical power of the device.
- If the safety thermostat cuts off the circuit, remove the front control panel and press the reset button on the safety thermostat to re-operate.
- **Micro switch:** When the pan is lifted during the operation of the heaters, microswitch cuts off the electrical power; when the pan is put to operational position, heaters start to re-operate. Check whether this function operates.

Thermal Power Check

- After mounting, check the controlling members and heaters by operating at different temperatures.
- Thermal power of the device is given on "specifications" table.

POSSIBLE PROBLEMS / SOLUTIONS

Heaters do not operate.

- Check the fuses.
- Main electrical inlet is off.
- Voltage is low or electrical connection is wrong.
- Temperature control thermostat is faulty.
- Limit switch deactivated the thermostat power inlet due to faulty temperature control thermostat.
- Heater(s) was/were not connected properly or is/are burnt.

Temperature control cannot be performed.

- Temperature control thermostat is faulty.
- Heater(s) was/were not connected properly or is/are burnt. (Replace the faulty heater with a new one)
- Pan lifting micro switch is faulty.

REPLACEMENT OF SPARE PARTS

IMPORTANT: Switch off the electrical connection of the device before starting to maintenance activities.

Energy regulator, thermostat, safety thermostat, pan lifting micro switch

- Disconnect the device from electrical power supply,
- Remove the front control panel,
- Replace the part with a new one by disassembling the connection parts or electrical connections.

Pan lifting wheel and connecting bolt

- Remove the bolt on the lifting wheel.
- Replace the part with a new one.

Water filling tap

- Prevent water flow with the help of the valve on the line,
- Remove the control button on the front panel, and front panel,
- Replace the part with a new one by disassembling the connection parts.

USAGE AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS

WARNINGS

- **Pay attention not to contact hot surfaces of the device!**
- Device is designed for professional use and must be used only by person who are trained for this intention.
- Device is intended for cooking, do not use for another purpose.
- If there is any failure in the device, disconnect electrical power by deactivating the main switch.
- Commission only authorized services for maintenance and use genuine spare parts.
- Before starting to use the device, carefully clean the surfaces especially those to be in contact with foods.

ATTENTION: Do not use the device for grilling. Never operate when the cooking chamber is empty.

- During first operation, device will emit fume and smell for a short period. This fume and smell is the result of the insulation material and the substances such as oil, etc. on the metal sheet surfaces. This is not dangerous and will disappear by itself.
- Operate the device at the highest operation level for 1 hour during first operation.

Additional safety members

- Safety thermostat cuts off the electrical power and ceases operation in case pan temperature exceeds maximum controlling temperature due to thermostat failure. In this case, deactivate the main switch of the device and notify to the authorized service.
- When the pan is lifted during the operation of the device, microswitch cuts off the electrical power and switches off heaters.

START-UP

Pan control

- Positions of the thermostat control button are as follows:

0	Off
50 ⁰ C	Minimum temperature
100÷250 ⁰ C	Medium temperatures
300 ⁰ C	Maximum temperature

Starting-up the device

- Activate the main switch to which the device is connected.
- Activate on-off switch.
- Adjust thermostat control button to desired cooking temperature.
- In order to take water in the chamber, use button no. "1".

ATTENTION: Pay attention to have the pan on full lateral position while using the device. Otherwise, micro switch will cut off electrical power.

Switching-off the device

- Turn thermostat control button to position "0".
- Deactivate on-off switch.
- Deactivate the main switch to which the device is connected.

Pan lifting

- Before lifting the pan, close water filling tap and turn its orifice outwards.
- Pan can be pulled up and down through its special mechanism. In order to pull up the pan, lock the rotation mechanism with its pin and turn it clockwise. In order to pull down the pan (to cooking position), turn the mechanism anti-clockwise.

ATTENTION: Do not try to pull up the pan without removing its upper cover.

CLEANING and MAINTENANCE

- **Do not wash the device with high pressurized water.**
- **You must switch off the electrical connection of the device before starting to cleaning or maintenance activities.**
- Before it cools down completely, wipe the device with a cloth immersed in warm soapy water at the end of each working day.
- During cleaning the device surface, do not use corrosive material which may cause scratches on the surface such as detergents, wire brushes, etc.
- Clean the surfaces, which cannot be cleaned through abovementioned methods, with chemical solvents.
- If the device will not be used for a long period, coat the surfaces with a thin layer of Vaseline.
- In case of any extraordinary condition with the device, notify to the authorized service. Never allow unauthorized people to interfere in the device.
- Lubricate pan lifting system with heat-resistant grease semi-annually.

Compatibility Information

This device is designed and manufactured in accordance with the following directives and standards.



marking directive, 93/68/EEC

TS EN 60335-1:2012/AC

TS EN 60335-2-39:2003

Related to CE Directive(s):

2014/35/EU (Low Voltage)

- **Limitation of Liability:** All technical information contained in this manual, operating instructions, operation and maintenance of the device, contains the latest information on your device. The manufacturer accepts no responsibility for damage or injury which may result from failure to follow the instructions in this manual, use outside of the intended use, unauthorized repair, unauthorized modifications to the device, or use of spare parts not approved by the manufacturer.

E. FIGURES

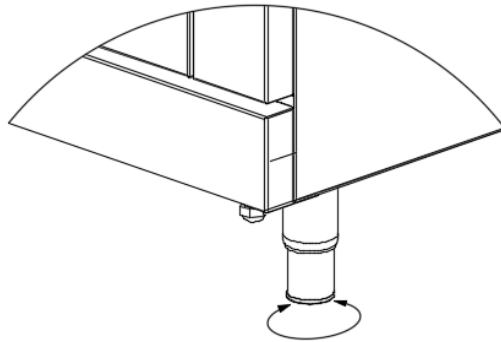
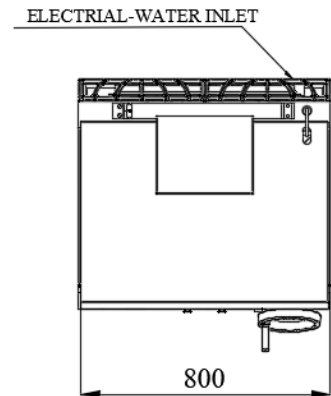
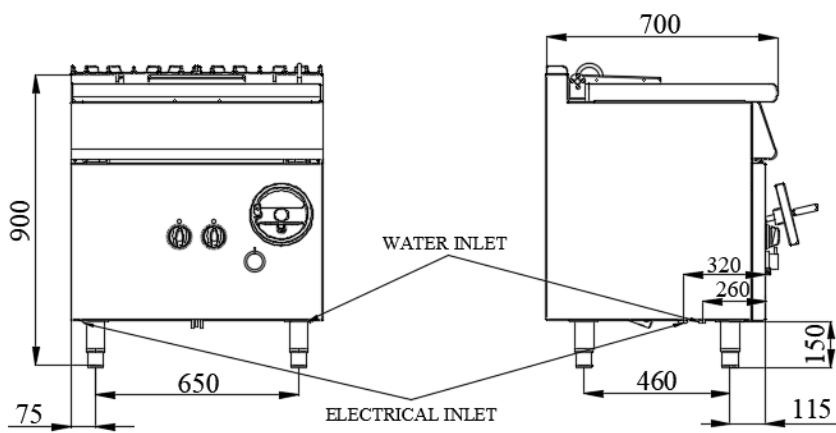
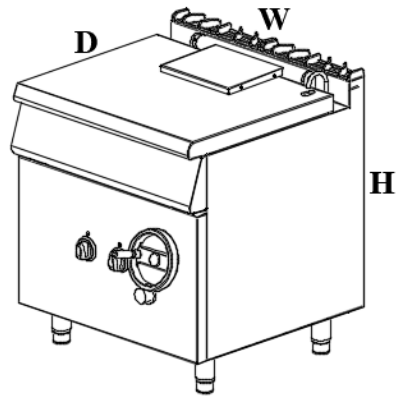


Figure A

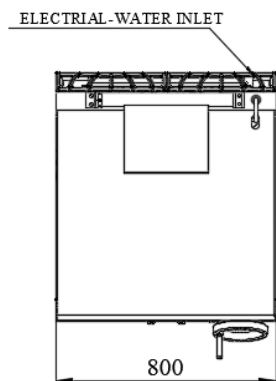
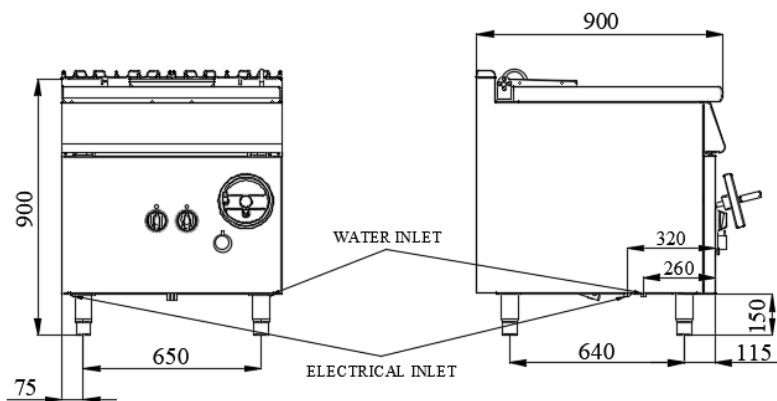
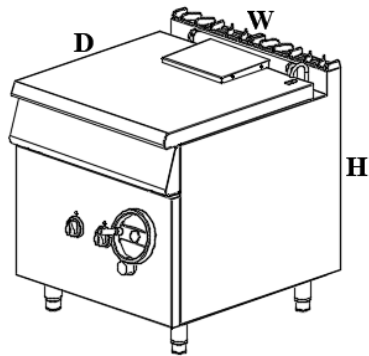
F. PRODUCT DRAWINGS

Product	Width (W)	Depth (D)	Height (H)	Electrical Inlet	Power	Cable Sections	Weight	Volume	Capacity
7178.0545	800 mm	700 mm	900 mm	400V AC 3N PE	9 kW	5x4 H05RNF	134 kg	0,95 m ³	60 lt
7178.3130	800 mm	900 mm	900 mm	400V AC 3N PE	12 kW	5x4 H05RNF	157kg	1,05 m ³	80 lt
7178.3135	1200 mm	900 mm	900 mm	400V AC 3N PE	20 kW	5x6 H05RNF	185 kg	1,52 m ³	120 lt

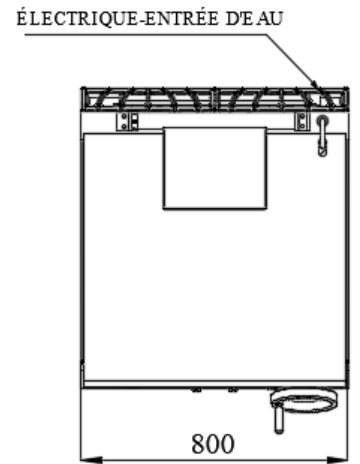
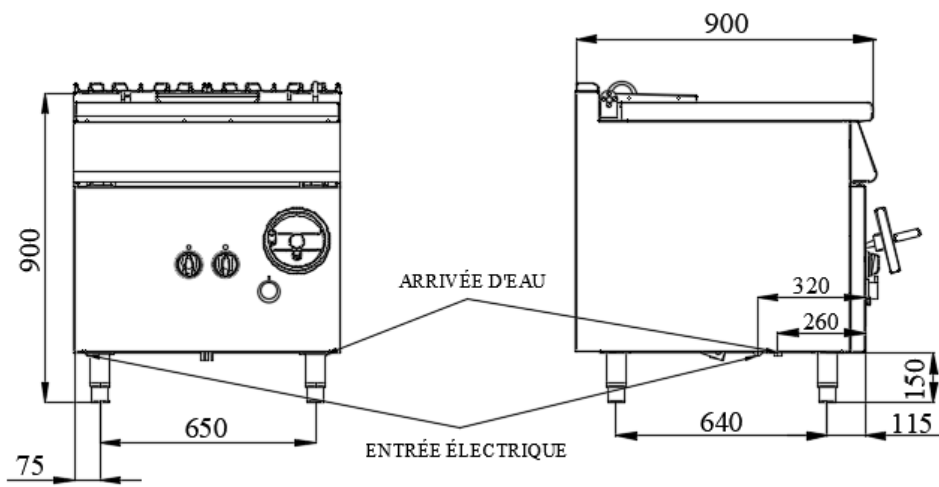
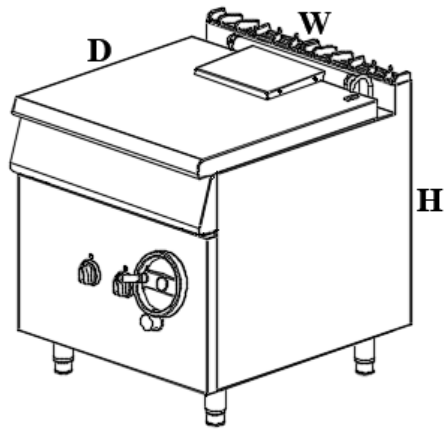
7178.0545



7178.3130

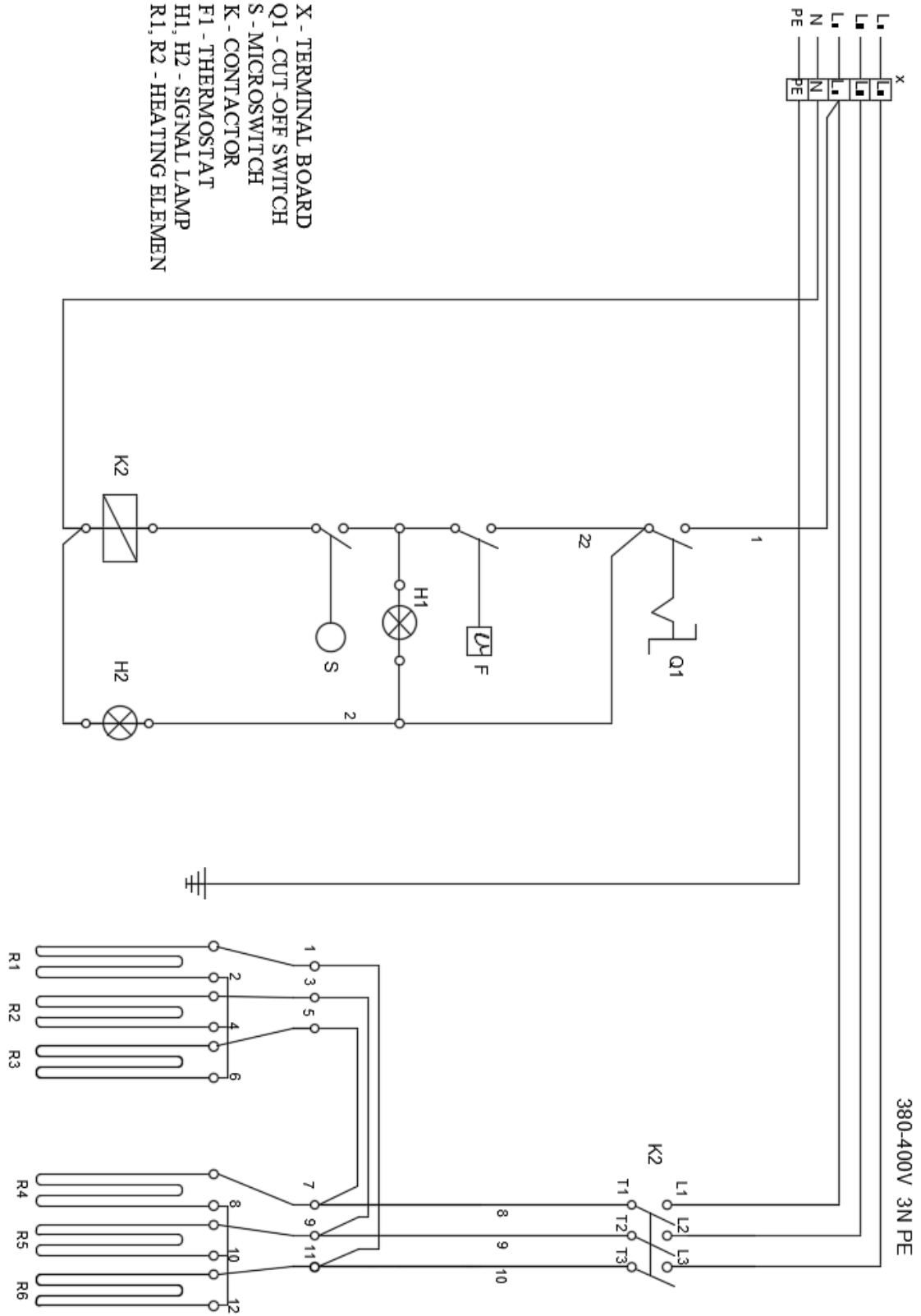


7178.3135

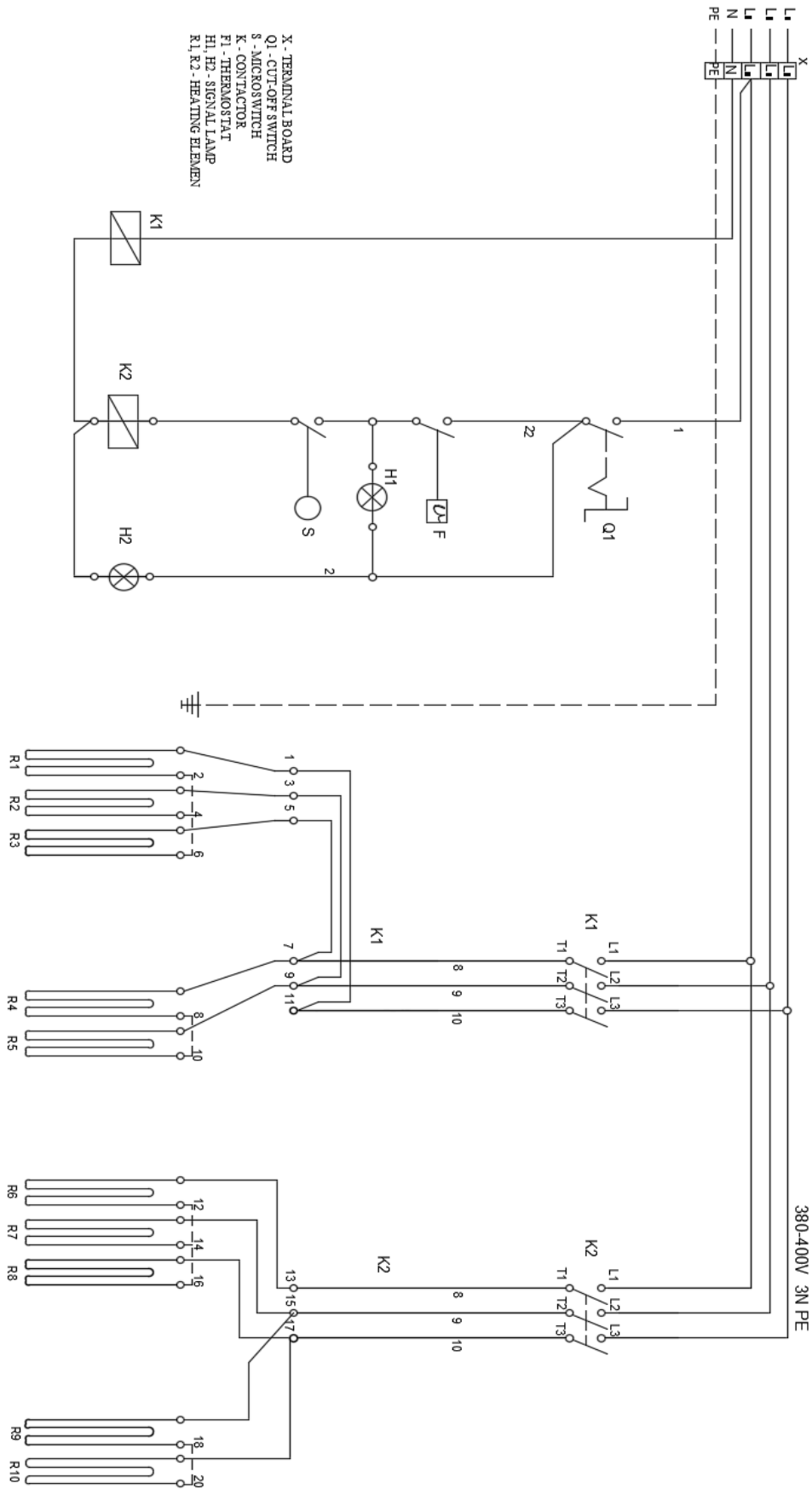


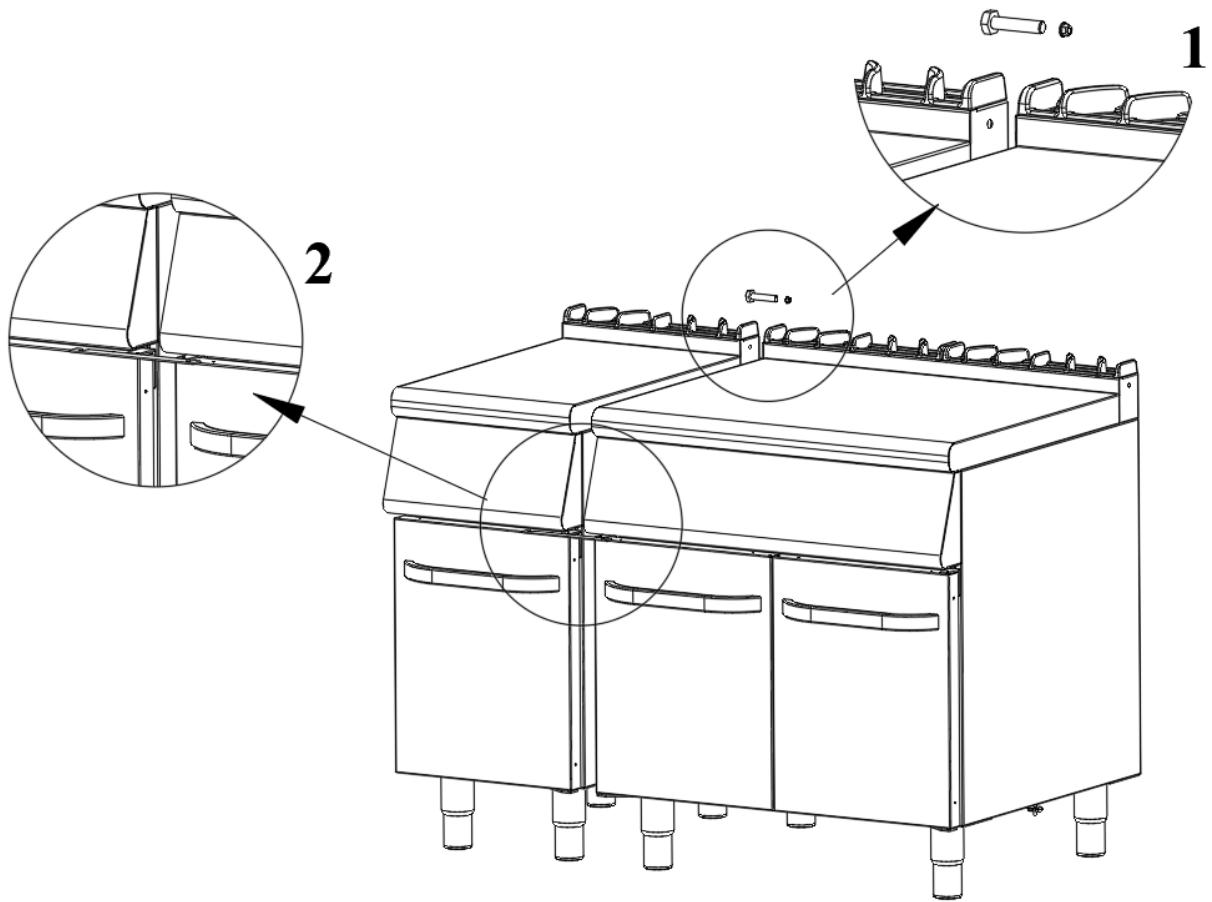
G.ELECTRICAL CONNECTION DRAWING

7178.0545 / 7178.3130

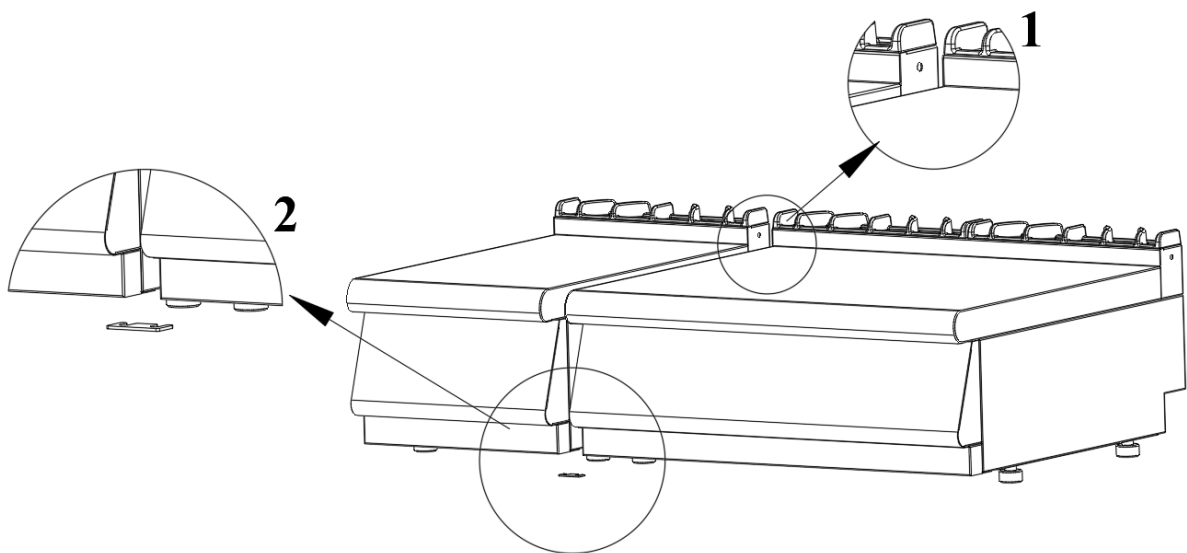


7178.3135





SERIE 700 / 900 Fixation



600 / 700-S series equipment fixation scheme



Handleiding Voor Bediening En Onderhoud

Omkerende Pan (Elektrisch)

A. BESCHRIJVING

Beste klanten,

Uw gewenste COMBISTEEL-product is natuur- en technologievriendelijk. Wij danken u voor uw keuze.

COMBISTEEL is vervaardigd met het begrip "Volledige Kwaliteit" in zijn moderne productiefaciliteiten.

Belangrijke veiligheidsinformatie

Lees deze handleiding aandachtig door en bewaar deze voor toekomstige beoordelingen.

WAARSCHUWING: De apparaten moeten worden geïnstalleerd door een gekwalificeerde onderhoudsmonteur.

WAARSCHUWING: De apparatuur moet worden geaard.



Geeft aan dat er een risico bestaat op persoonlijk letsel of materiële schade.



Explosie / brandgevaar.

- De instructies in deze handleiding bevatten belangrijke informatie over de installatie op een veilige manier, het gebruik, de reiniging en het onderhoud van het apparaat. Houd de handleiding daarom binnen handbereik van de gebruiker en technicus.
- De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade als gevolg van het uitvoeren van procedures die niet in overeenstemming zijn met de instructies voor gebruik of met onderhoud of technische interventies uitgevoerd door onbevoegde personen.
- De elektrische aansluitingen van het apparaat moet worden verstrekt volgens de tabellen en het elektrisch schema in deze handleiding.
- De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die voortvloeit uit de uitvoering van procedures die niet in overeenstemming zijn met de gebruiksaanwijzing, of van onderhoud of technische interventies uitgevoerd door onbevoegde personen, met schade aan personen of eigendommen tot gevolg.

CODE	LA DESCRIPTION	SERIE
7178.0545	Elektrisch kantelbare sauteerpan, inhoud 60 liter, roestvrijstalen tank	700
7178.3130	Elektrisch kantelbare sauteerpan, inhoud 80 liter, roestvrijstalen tank	900
7178.3135	Elektrisch kantelbare sauteerpan, inhoud 120 liter, roestvrijstalen tank	900

B. PRODUCTEN

C. MONTAGE-INSTRUCTIES


Installatie Instructies

- Installatie en afstelling van het apparaat moet worden uitgevoerd door de technische dienst van de erkende servicedienst.
- Om de vorming van geuren en rook te voorkomen, plaatst u het apparaat onder een afzuigkap die voldoende ventilatie biedt.
- Plaats het apparaat op minstens 10 centimeter afstand van de zijwand of achterwand om overmatige temperatuurstijging te voorkomen.
- Verwijder de beschermende nylonlaag op het apparaat. Als er kleverig restant op het oppervlak zit, maakt u het schoon met een geschikt oplosmiddel.
- Het apparaat moet op een vlak oppervlak worden geplaatst, op de juiste manier afgesteld op de vier verstelbare poten. (Zie figuur A)
- Laat nooit ontvlambaar materiaal achter rond het apparaat.
- Installeer de hefarm van de pan.

WATERAANSLUITING

- Verbind de waterinlaat van de fontein met de waterbron.
- Installeer een mechanisch filter op de waterinlaat van het apparaat zodat vuil en metaaldeeltjes die het apparaat kunnen binnendringen worden voorkomen door dit filter.
- Voordat u het laatste pijpgedeelte op de machine aansluit, verwijder de opgehoopt vuil door wat water te gebruikem en voltooi zo de verbinding.
- Controleer de verbindingen op lekken.
- De inlaatwaterdruk moet tussen de 1,5 - 2,5 bar zijn.

Elektrische Aansluiting

- Sluit het apparaat aan op de elektrische installatie in overeenstemming met de elektrische normen van het betreffende land.
- Voorzie het apparaat van de juiste spanning zoals aangegeven op het informatiepaneel.
- Verbind het apparaat met het elektrische systeem met een geschikte automatische zekering. Zet de zekering vast op een plaats die gemakkelijk toegankelijk is in geval van gevaar.
- De kabel die het apparaat met de elektrische installatie verbindt, moet van het type H05 RNF zijn.
- Voordat u de voedingskabel op de voedingsingang bevestigt, sluit u de kabel aan op de ingangskoppeling en draait u deze vast, zodat de kabel niet kan draaien.
- Spanningstolerantie mag niet groter zijn dan $\pm 10\%$.
- De elektrische input wordt aangegeven door middel van een label op het apparaat.
- Als het apparaat in een commerciële keuken gaat worden gebruikt, zorg dan voor een geschikt aardingssysteem. Houdt hier in gedachte artikel DIN VDE D100 Artikel 540.
- De aardingsschroef op het apparaat is aangegeven met een label. "  "

D. INSTRUCTIES VAN DE BEDIENER EN AANDACHTSPUNTEN

VOOR GEBRUIK

Gebruiksbesturing voor elektrische onderdelen

- Gebruik het apparaat volgens de gebruiksaanwijzing en voer de volgende controles uit.
- **Thermostaat:** Controleer of de temperatuur is ingesteld voor temperatuurwaarden.
- **Veiligheidsthermostaat:** Als de thermostaat uitvalt, is er een veiligheidsthermostaat om het apparaat uit de elektrische stroom te verwijderen.
- Als de veiligheidsthermostaat de stroom doorbreekt, drukt u op de resetknop op de veiligheidsthermostaat nadat u het bedieningspaneel aan de voorzijde hebt opgetild om het opnieuw te starten.
- **Microschakelaar:** Als de pan wordt opgetild tijdens het gebruik van de verwarmingselementen, wordt de elektrische stroom door de microschakelaar onderbroken; de kachels starten opnieuw wanneer de pan naar de werkpositie wordt verplaatst. Controleer of deze functie werkt.

Thermische vermogensregeling

- Controleer na voltooiing van de installatie de bedieningselementen en verwarmingen door ze bij verschillende temperaturen te gebruiken.
- Het thermisch vermogen van het apparaat wordt vermeld in de tabel "Specificaties".

MOGELIJKE PROBLEMEN / OPLOSSINGEN

De kachels werken niet.

- Controleer de zekeringen.
- Het stopcontact is uitgeschakeld.
- De spanning is laag of de elektrische aansluiting is niet correct.
- De thermostaat voor de temperatuurregeling is defect.
- Vanwege de defecte temperatuurregelaar heeft de veiligheidsschakelaar de ingang van de thermostaat uitgeschakeld.
- De kachel (en) zijn niet correct aangesloten of verbrand.

Warmte Temperatuurregeling kan niet worden uitgevoerd.

- De thermostaat voor de temperatuurregeling is defect.
- De kachel (en) zijn niet correct aangesloten of verbrand. (Vervang de defecte kachel door een nieuwe.)
- De microschakelaar die de pan optilt, is defect.

VERVANGENDE ONDERDELEN EN ONDERDELEN

BELANGRIJK: zorg ervoor dat de stroom is losgekoppeld voordat u onderhoud uitvoert. Energierégelaar, thermostaat, veiligheidsthermostaat, pan-lifting microschakelaar

- Koppel het apparaat los van de voeding,
- Zet het bedieningspaneel aan de voorkant omhoog,
- Verwijder de verbindingsonderdelen of elektrische aansluitingen en vervang het onderdeel door een nieuw exemplaar.

Zwenkwiel en verbindingbout

- Verwijder de bout van het wiel.
- Vervang het onderdeel door een nieuw exemplaar.

Watervulkraan

- Voorkom dat er water door de klep op de leiding stroomt,
- Til het voorpaneel en de bedieningsknop op het voorpaneel op,
- Verwijder de verbindingsonderdelen en vervang ze door een nieuwe.

GEBRUIK EN ONDERHOUD INSTRUCTIES

WAARSCHUWINGEN

- **Let op dat u het hete oppervlak van het apparaat niet aanraakt!**
- Het apparaat is ontworpen voor professioneel gebruik en mag alleen worden gebruikt door personeel dat hiervoor is opgeleid.
- Het apparaat is ontworpen om te koken, gebruik het niet voor andere doeleinden.
- Als het apparaat fouten bevat, zet dan de hoofdschakelaar uit en ontkoppel de stroom.
- Gebruik alleen gekwalificeerd diensten voor onderhoud en gebruik originele reserveonderdelen.
- Voor het gebruik van het apparaat de oppervlakken reinigen, in het bijzonder die oppervlakken die in contact komen met voedsel.

WAARSCHUWING: Gebruik het apparaat niet om te grillen. Gebruik de bereidingskamer nooit als deze leeg is.

- Tijdens het eerste gebruik zal er gedurende korte tijd rook en een lichte geur uit het apparaat komen. Deze rook en lichte geur zijn de gevolgen veroorzaakt door isolatiematerialen en dergelijke zoals olie op de metalen plaatoppervlakken. Dit is niet gevaarlijk en zal vanzelf eindigen.
- Gebruik het apparaat voor de eerste keer met de hoogste operationele prestaties gedurende meer dan 1 uur.

Extra beveiligingselementen

- De veiligheidsthermostaat snijdt overtollig elektrisch vermogen af en stopt de werking als de pan-temperatuur hoger is dan de maximale regelbare temperatuur als gevolg van een storing van de thermostaat. Schakel in dit geval de hoofdschakelaar van het apparaat uit en waarschuw de bevoegde service.
- Als de pan tijdens het gebruik wordt opgetild, schakelt de microscharakelaar de elektriciteit uit en schakelt hij de verwarming uit.

WERKING

Pan controle

- De posities van de toetsen van de thermostaatbediening zijn als volgt:

0	Gesloten
50°C	Minimumtemperatuur
100÷250°C	Gemiddelde temperatuur
300°C	Max. Temperatuur

Schakel het apparaat in

- Schakel de hoofdschakelaar in waarop het apparaat is aangesloten.
- Activeer de aan / uit-schakelaar.
- Zet de thermostaatknop op de gewenste kooktemperatuur.
- Gebruik de knop "1" om water in de vultrechter te krijgen.

WAARSCHUWING: Zorg ervoor dat de pan volledig horizontaal staat wanneer het apparaat in gebruik is. Anders zal de microscharakelaar de elektrische stroom afsnijden.

Uitschakelen van het apparaat

- Draai de thermostaatknop naar de stand "0".
- Activeer de aan / uit-schakelaar.
- Schakel de hoofdschakelaar uit waarop het apparaat is aangesloten.

Pan verwijderen

- Voordat u de pan optilt, sluit u de waterkraan en draait u de tuit naar buiten.
- De pan kan worden neergelaten en opgetild met behulp van een speciaal mechanisme. Om de pan omhoog te brengen, vergrendelt u het rotatiemechanisme met de naald en draait u het met de klok mee. Om de pan te laten zakken (naar de kookstand), draait u het mechanisme tegen de klok in.

WAARSCHUWING: Probeer de pan niet op te tillen zonder de bovenklep op te tillen.

REINIGING en ONDERHOUD

- **Was het apparaat niet met water onder hoge druk.**
- **U moet het apparaat van het stroomnet scheiden voordat u het op reinigings- of onderhoudswerkzaamheden aansluit.**
- Veeg het apparaat vóór het volledig afkoelen aan het einde van elke werkdag af met een doek in warm water en zeep.
- Gebruik bij het reinigen van het oppervlak van het apparaat geen schurende materialen zoals reinigingsmiddelen, staalborstels en dergelijke, die krassen op het oppervlak kunnen veroorzaken.
- Reinig oppervlakken die niet kunnen worden gereinigd met de bovengenoemde methoden met chemische oplosmiddelen.
- Als het apparaat gedurende een lange periode niet wordt gebruikt, bedek dan de oppervlakken met een dun laagje vaseline.
- Neem in geval van nood contact op met de bevoegde service. Laat een onbevoegde persoon niet ingrijpen op de apparaten.
- Smeer het panhefsysteem tweemaal per jaar met hittebestendige machineolie.

Informatie over compatibiliteit

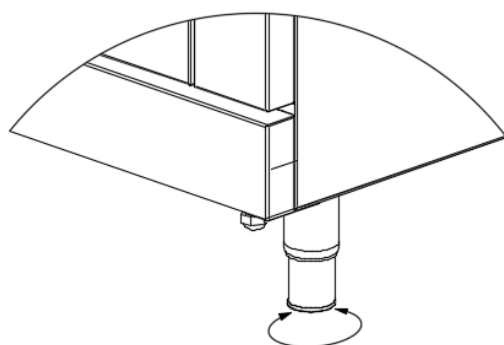
Dit apparaat is ontworpen en vervaardigd in overeenstemming met de volgende richtlijnen en normen.

 markeringsrichtlijn, 93/68 / EEG
TS EN 60335-1:2012/AC
TS EN 60335-2-39:2003

CE-gerelateerd Instructie(s):
2014/35 / EU (laagspanning)

- Aansprakelijkheidsbeperking: Alle technische informatie, bedieningsinstructies en bedienings- en onderhoudsinformatie in deze handleiding bevatten de meest actuele informatie over uw apparaat. De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade of letsel veroorzaakt door het niet volgen van de instructies in deze handleiding, gebruik van het apparaat voor het beoogde doel, ongeoorloofde reparatie of aanpassing of gebruik van reserveonderdelen die niet zijn goedgekeurd door de fabrikant.

E. FIGUUR

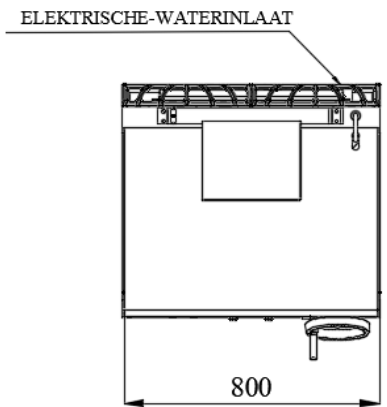
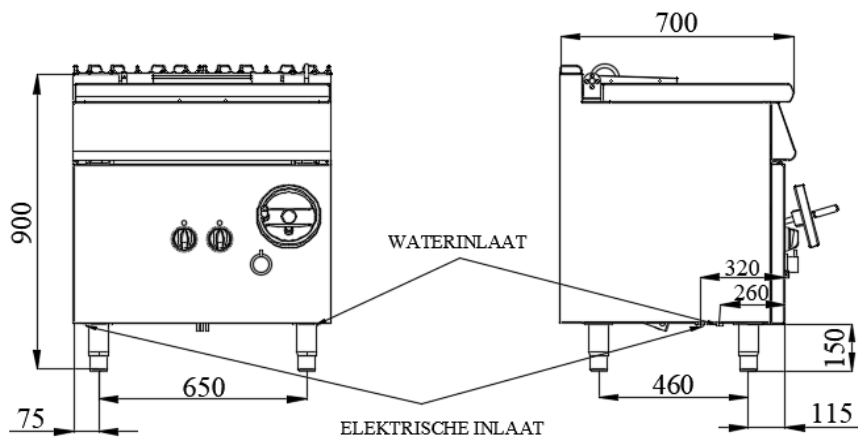
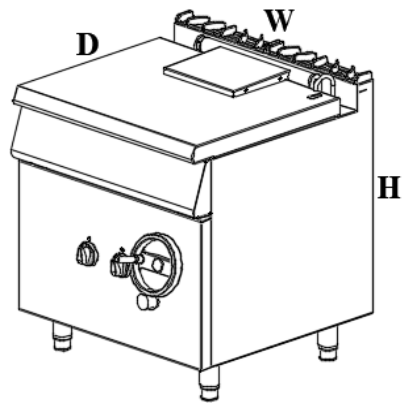


Figuur A

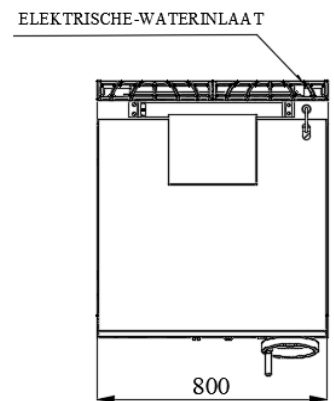
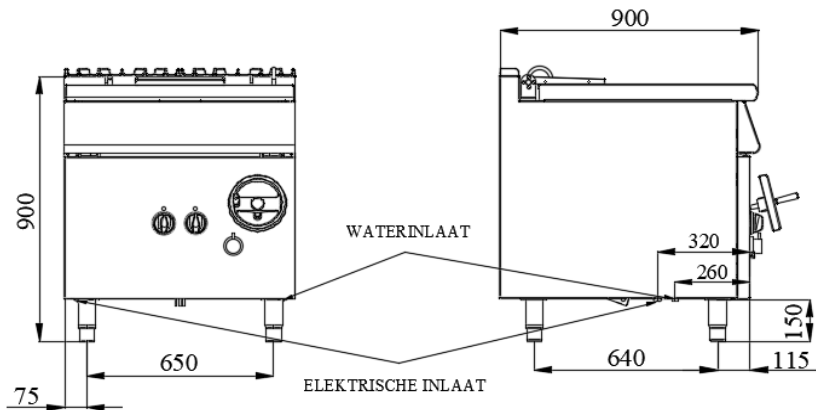
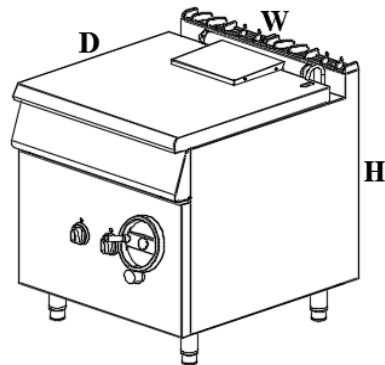
F. PRODUCTTEKENINGEN

Product	Diepte (W)	Breedte (D)	Hoogte (H)	Elektrischeingang	Vermogen	Kabel Componenten	Gewicht	Volume	Capaciteit
7178.0545	800 mm	700 mm	900 mm	400V AC 3N PE	9 kW	5x4 H05RNF	134 kg	0,95 m ³	60 lt
7178.3130	800 mm	900 mm	900 mm	400V AC 3N PE	12 kW	5x4 H05RNF	157 kg	1,05 m ³	80 lt
7178.3135	1200 mm	900 mm	900 mm	400V AC 3N PE	20 kW	5x6 H05RNF	185 kg	1,52 m ³	120 lt

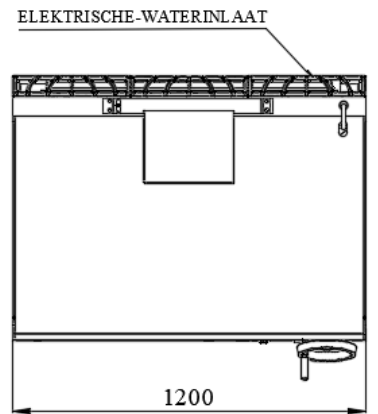
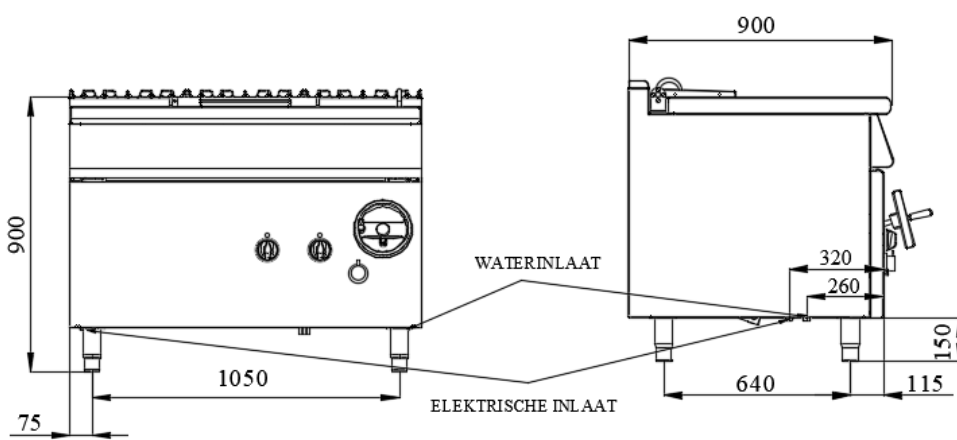
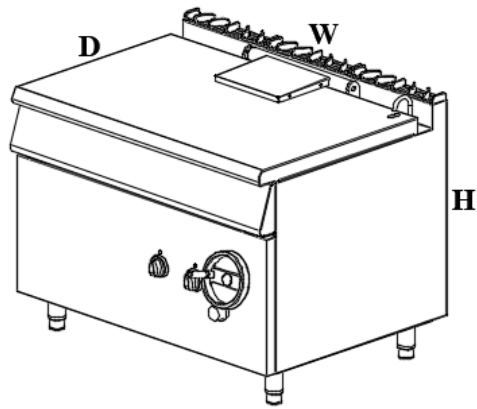
7178.0545



7178.3130

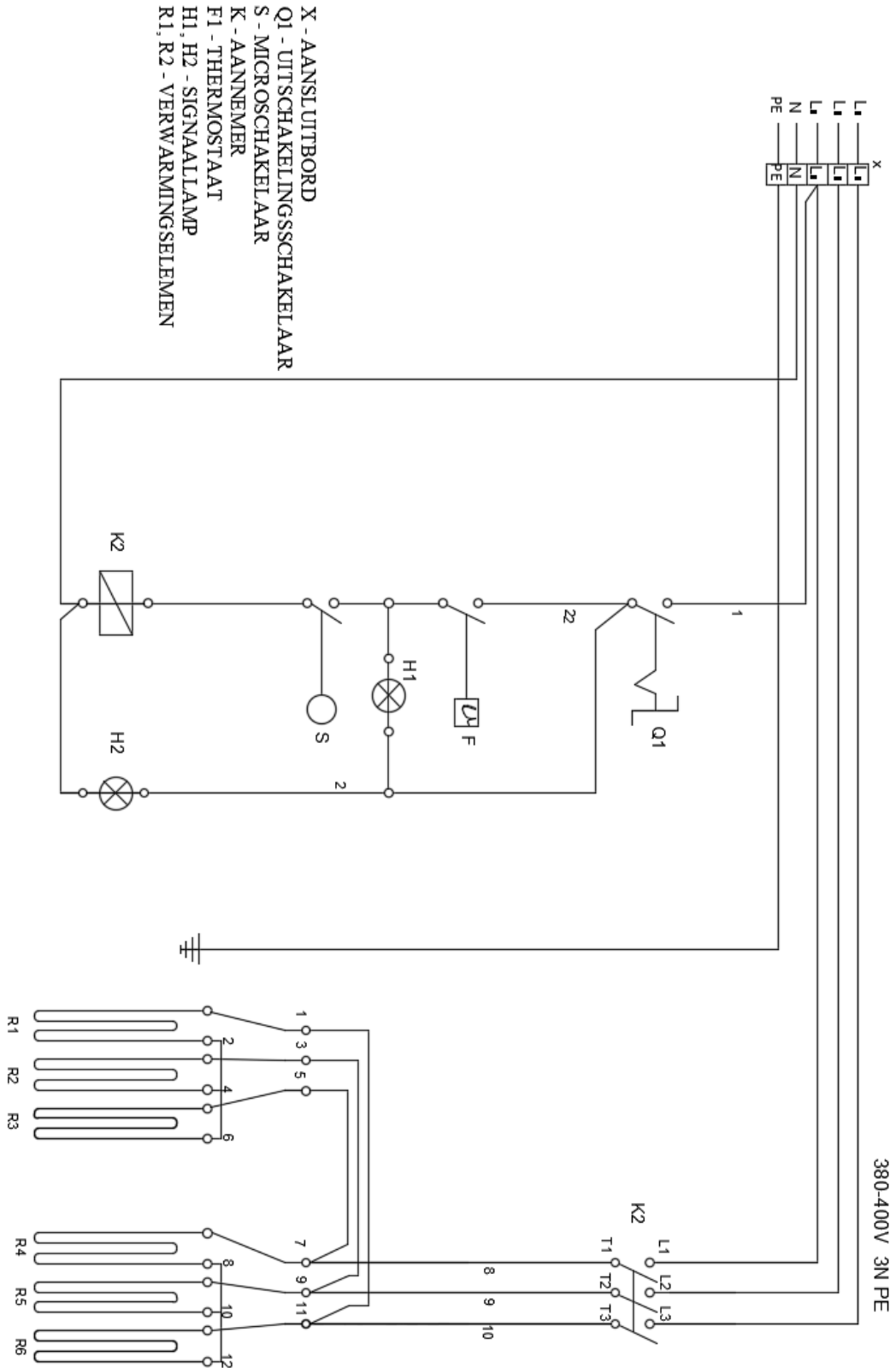


7178.3135



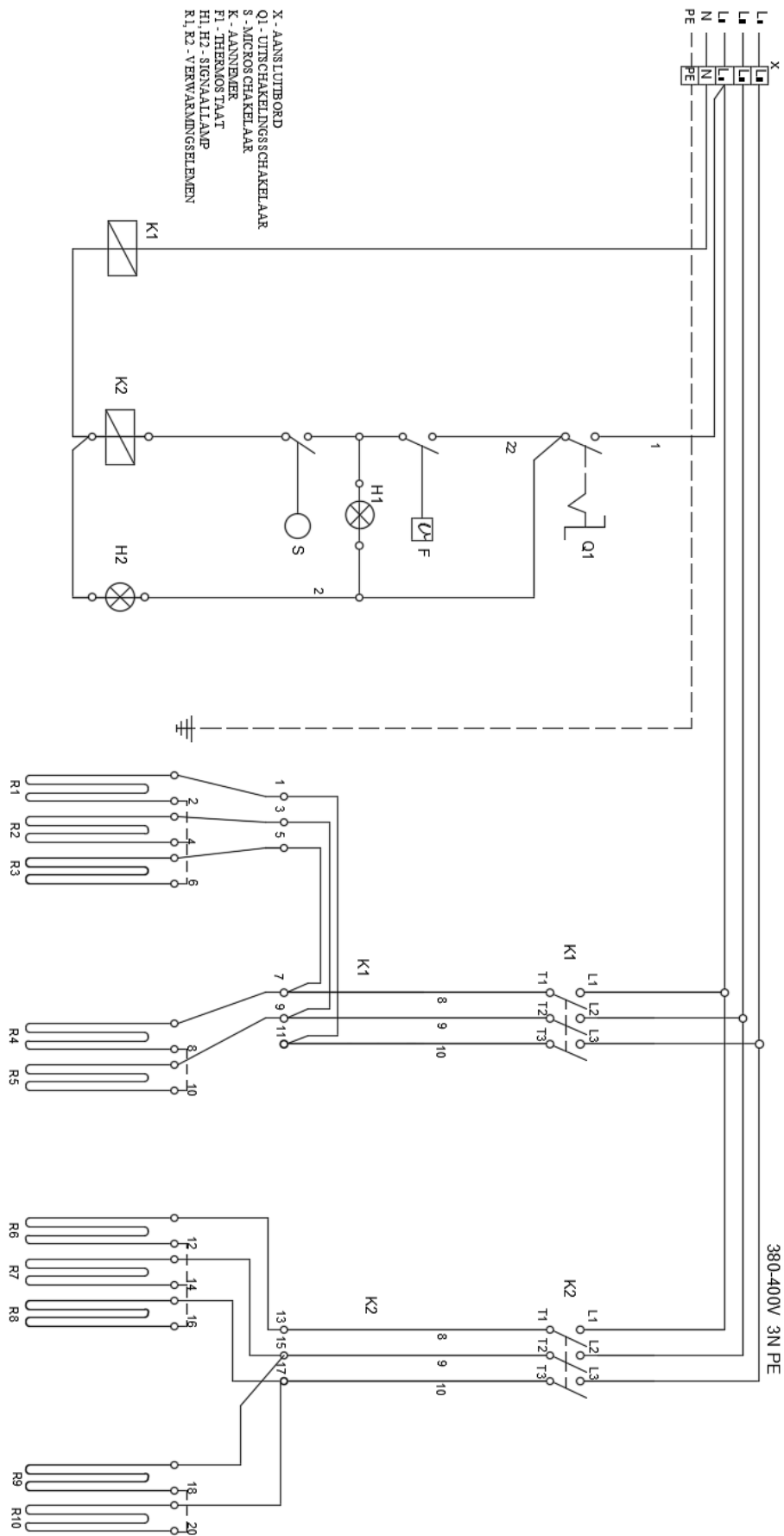
G. ELEKTRISCHE AANSLUITTEKENINGEN

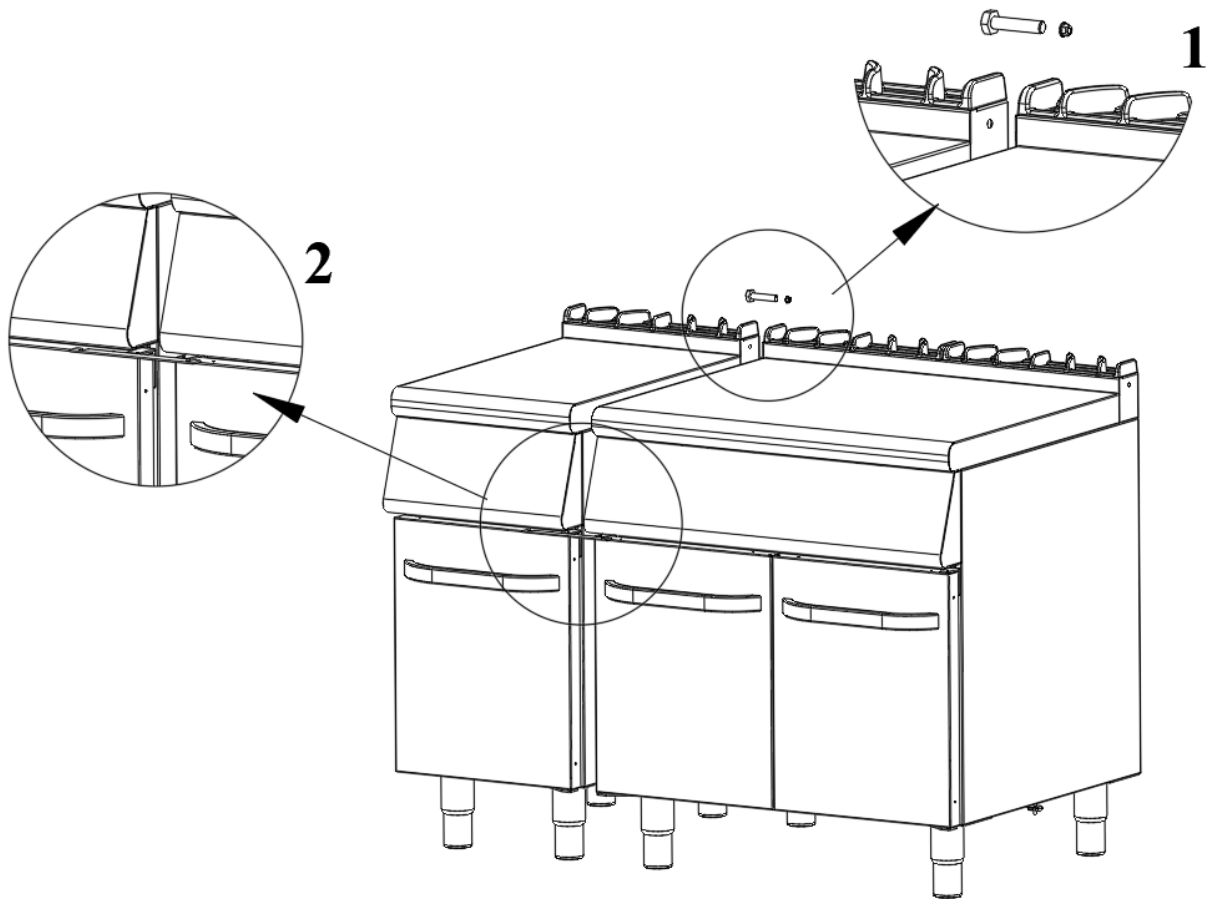
7178.0545 / 7178.3130



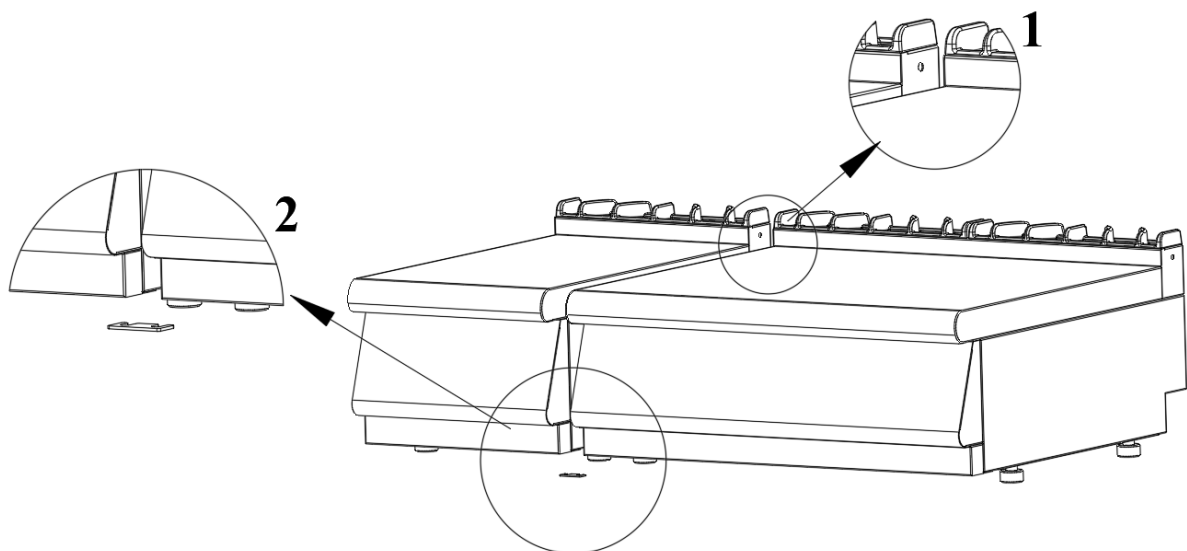
- X - AANSLUITBORD
- Q1 - UITSCHAKELINGSSCHAKELAAR
- S - MICROSCHAKELAAR
- K - AANNEMER
- F1 - THERMOSTAAT
- H1, H2 - SIGNAALLAMP
- R1, R2 - VERWARMINGSELEMENTEN

7178.3135





SERIE 700 / 900 Bevestiging



600 / 700-S serie apparatuur bevestigings schema



Betriebs- und Wartungsanleitung

Kippbratpfanne (Elektrisch)

A.BESCHREIBUNG

Sehr geehrter Kunde,

Das von Ihnen bevorzugte COMBISTEEL-Produkt ist umwelt- und technologiefreundlich. Wir bedanken uns für Ihre Wahl.

COMBISTEEL wurde mit dem "Full Quality"- Verständnis in modernen Produktionsanlagen hergestellt.

Wichtige Sicherheitsinformationen

Lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch und bewahren Sie es für zukünftige Anwendungen auf.

WARNUNG: Die Geräte müssen von einem autorisierten Servicetechniker installiert werden.

WARNUNG: Das Gerät muss geerdet sein.



Weist darauf hin, dass die Gefahr von Personen- oder Sachschäden besteht.



Explosions- / Brandgefahr.

- Die Anweisungen in diesem Handbuch enthalten wichtige Informationen zur sicheren Installation, Betrieb, Reinigung und Wartung des Geräts. Bewahren Sie das Handbuch daher in Reichweite des Bedieners und des Technikers auf.
- Die Installation, der elektrische Anschluss und die Wartung des Geräts müssen von einer autorisierten Fachkraft gemäß den Anweisungen des Herstellers durchgeführt werden.
- Die elektrischen Anschlüsse des Geräts müssen gemäß den Tabellen und Schaltplänen in diesem Handbuch erfolgen.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die sich aus der Durchführung von Handhabungen ergeben, die nicht der Gebrauchsanweisung entsprechen, oder aus Wartungsarbeiten oder technischen Eingriffen, die von unbefugten Personen durchgeführt werden.

B. PRODUCKTE

CODE	BEZEICHNUNG	SERIE
7178.0545	Elektro-Kippbratpfanne, Fassungsvermögen 60 Liter, Mulde aus Edelstahl	700
7178.3130	Elektro-Kippbratpfanne, Fassungsvermögen 80 Liter, Mulde aus Edelstahl	900
7178.3135	Elektro-Kippbratpfanne, Fassungsvermögen 120 Liter, Mulde aus Edelstahl	900

C. INSTALLATIONSANLEITUNG


Aufstellen

- Die Installation und Einstellung des Geräts muss von einem erfahrenen technischen Team durchgeführt werden.
- Stellen Sie das Gerät unter eine Abzugshaube, die für ausreichende Belüftung sorgt, um die Bildung von Gerüchen und Rauch zu verhindern.
- Stellen Sie das Gerät mindestens 10 cm von der Seitenwand oder Rückwand entfernt auf, um einen übermäßigen Temperaturanstieg zu vermeiden.
- Entfernen Sie die Schutzfolie vom Gerät. Wenn sich klebrige Rückstände auf der Oberfläche befinden, reinigen Sie diese mit einem geeigneten Lösungsmittel.
- Das Gerät sollte auf eine ebene Fläche gestellt und auf die vier einstellbaren Füße eingestellt werden. (Abbildung A)
- Lassen Sie niemals brennbares Material in der Nähe des Gerätes.
- Installieren Sie den Pfannenabnahmegriff.

Wasseranschluss

- Stellen Sie den Wasseranschluss her.
- Installieren Sie einen mechanischen Filter am Wassereinlass des Geräts, damit Schmutz und Metallpartikel, die in das Gerät gelangen können, durch diesen Filter verhindert werden.
- Entfernen Sie vor dem Anschließen des letzten Rohrabschnitts an die Maschine angesammelten Schmutz, indem Sie etwas Wasser ablassen und stellen Sie dann die Verbindung her.
- Überprüfen Sie die Verbindungen auf Undichtigkeiten.
- Der Eingangswasserdruck sollte zwischen 1,5 und 2,5 bar liegen.

Elektrischer Anschluss

- Schließen Sie das Gerät an die Elektroinstallation gemäß den elektrischen Normen des jeweiligen Landes an.
- Versorgen Sie das Gerät mit der entsprechenden Spannung, wie auf der Kennzeichnung angegeben.
- Schließen Sie das Gerät mit einer geeigneten automatischen Sicherung an das elektrische System an. Bringen Sie die Sicherung an einem Ort an, der im Gefahrenfall leicht zugänglich ist.
- Das Kabel, welches das Gerät mit der Stromzufuhr verbindet, muss vom Typ H05 RNF sein.
- Schließen Sie das Kabel durch die Eingangskupplung an und ziehen Sie es fest, damit sich das Kabel nicht drehen kann, bevor Sie das Netzkabel an die Netzklemme anschließen.
- Die Spannungstoleranz sollte $\pm 10\%$ nicht überschreiten.
- Die Stromzufuhr ist mit einem Etikett am Gerät gekennzeichnet.
- Wenn das Gerät in einer gewerblichen Küche verwendet werden soll, wenden Sie ein geeignetes Erdungssystem an. Halten Sie hier die Norm nach DIN VDE D100 Artikel 540 ein.
- Das Gerät muss geerdet sein. Der Erdungspunkt ist mit "" gekennzeichnet.

D. BENUTZERHINWEISE UND ZU BEACHTENDE PUNKTE

VOR DEM GEBRAUCH

Nutzungskontrolle für elektrische Teile

- Verwenden Sie das Gerät gemäß der Gebrauchsanweisung und führen Sie die folgenden Prüfungen durch.
- **Temperaturregler:** Überprüfen Sie, ob die Temperatur für Temperaturwerte eingestellt ist.
- **Sicherheitsthermostat:** Bei Ausfall des Thermostats ist ein Sicherheitsthermostat vorhanden, der das Gerät vom Strom trennt.
- Wenn der Sicherheitsthermostat den Strom unterbricht, drücken Sie nach dem Anheben des vorderen Bedienfelds die Rückstelltaste am Sicherheitsthermostat, um es neu zu starten.
- **Mikroschalter:** Wird die Pfanne während des Betriebs der Heizungen angehoben, unterbricht der Mikroschalter die Stromversorgung. Die Heizungen laufen wieder an, wenn die Pfanne in die Betriebsstellung gebracht wird. Überprüfen Sie, ob diese Funktion funktioniert.

Wärmeleistungsregelung

- Überprüfen Sie nach Abschluss der Installation die Steuerelemente und Heizelemente, indem Sie sie das Gerät bei unterschiedlichen Temperaturen betreiben.
- Die Wärmeleistung des Geräts ist in der Tabelle "Technische Daten" angegeben.

MÖGLICHE PROBLEME / LÖSUNGEN

Die Heizungen funktionieren nicht.

- Überprüfen Sie die Sicherungen.
- Die Hauptsteckdose ist ausgeschaltet.
- Die Spannung ist niedrig oder der elektrische Anschluss ist falsch.
- Der Temperaturregler ist defekt.
- Der Sicherheitsschalter hat die Leistungsaufnahme des Thermostats aufgrund des fehlerhaften Temperaturreglerthermostats deaktiviert.
- Die Heizung (en) sind nicht richtig angeschlossen oder defekt.

Die Temperaturregelung kann nicht durchgeführt werden.

- Der Temperaturregler ist defekt.
- Die Heizung (en) sind nicht richtig angeschlossen oder verbrannt. (Ersetzen Sie die defekte Heizung durch eine neue.)
- Der Mikroschalter zum Anheben der Pfanne ist defekt.

ERSATZTEILE UND ERSATZTEILE

WICHTIG: Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie mit Wartungsarbeiten beginnen.

Energierегler, Thermostat, Sicherheitsthermostat, Mikroschalter zum Anheben der Pfanne

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung,
- Heben Sie das Bedienfeld an der Front an,
- Entfernen Sie die Verbindungsteile oder elektrischen Verbindungen und ersetzen Sie das Teil durch ein neues.

Hubrad und Verbindungsbolzen

- Entfernen Sie die Schraube vom Hubrad.
- Ersetzen Sie das Teil durch ein neues.

Wasserhahn

- Unterbrechen Sie die Wasserversorgung mithilfe des Ventils in der Leitung,
- Heben Sie die Frontplatte und den Bedienknopf an der Frontplatte an,
- Entfernen Sie die Verbindungsteile und ersetzen Sie sie durch ein neues.

NUTZUNG UND WARTUNG ANSWEISUNGEN

WARNUNGEN

- **Achten Sie darauf, die heiße Oberfläche des Geräts nicht zu berühren!**
- Das Gerät ist für den professionellen Gebrauch bestimmt und sollte nur von dafür geschultem Personal verwendet werden.
- Das Gerät ist für die Zubereitung von Gerichten bestimmt, verwenden Sie es nicht für andere Zwecke.
- Wenn das Gerät fehlerhaft sein sollte, schalten Sie den Hauptschalter aus und trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.
- Nutzen Sie für Wartungsarbeiten nur autorisierte Kundendienststellen und verwenden Sie Originalersatzteile.
- Reinigen Sie vor dem Gebrauch des Geräts die Oberflächen, insbesondere die mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Oberflächen.

ACHTUNG: Benutzen Sie das Gerät nicht zum Grillen. Betreiben Sie den Garraum niemals, wenn er leer ist.

- Bei der ersten Inbetriebnahme tritt kurzzeitig Rauch und ein leichter Geruch aus dem Gerät aus. Der Rauch und der leichte Geruch sind die Folgen, die durch Isoliermaterialien wie Öl usw. auf Metalloberflächen verursacht werden. Dies ist nicht gefährlich und wird sich von selbst auflösen.
- Betreiben Sie das Gerät zum ersten Mal länger als 1 Stunde mit der höchsten Betriebsleistung.

Zusätzliche Sicherheitselemente

- Der Sicherheitsthermostat unterbricht die überschüssige Stromversorgung und stoppt den Betrieb, wenn die Pfannentemperatur aufgrund eines Thermostatausfalls die maximal einstellbare Temperatur überschreitet. Schalten Sie in diesem Fall den Hauptschalter des Geräts aus und informieren Sie den autorisierten Kundendienst.
- Wird die Pfanne während des Betriebs angehoben, unterbricht der Mikroschalter den Strom und schaltet die Heizungen aus.

INBETRIEBNAHME

Kontrolle

- Die Positionen der Thermostat-Bedientasten lauten wie folgt:

0	Aus
50°C	Mindesttemperatur
100÷250°C	Durchschnittstemperatur
300°C	Maximale Temperatur

Inbetriebnahme des Gerätes

- Schalten Sie den Hauptschalter ein, an den das Gerät angeschlossen ist.
- Aktivieren Sie den Ein-Aus-Schalter.
- Stellen Sie den Thermostatregler auf die gewünschte Kochtemperatur.
- Verwenden Sie die Taste "1", um Wasser in den Tank zu füllen.

ACHTUNG: Stellen Sie sicher, dass die Pfanne während des Gebrauchs des Geräts vollständig waagrecht ist. Andernfalls unterbricht der Mikroschalter den elektrischen Strom.

Ausschalten

- Drehen Sie den Thermostatregler auf die Position "0".
- Aktivieren Sie den Ein-Aus-Schalter.
- Schalten Sie den Hauptschalter aus, an den das Gerät angeschlossen ist.

Abnehmen der Pfanne

- Schließen Sie vor dem Abheben der Pfanne den Wasserfüllhahn und drehen Sie den Auslauf heraus.
- Die Pfanne kann mittels eines speziellen Mechanismus abgesenkt und angehoben werden. Zum Anheben der Pfanne den Drehmechanismus mit der Nadel verriegeln und im Uhrzeigersinn drehen. Drehen Sie den Mechanismus gegen den Uhrzeigersinn, um die Pfanne (in die Kochposition) abzusenken.

ACHTUNG: Versuchen Sie nicht, die Pfanne anzuheben, ohne die obere Abdeckung anzuheben.

REINIGUNG UND WARTUNG

- **Waschen Sie das Gerät nicht mit Hochdruckwasser.**
- **Sie müssen das Gerät vom Stromnetz trennen, bevor Sie es an Reinigungs-oder Wartungsarbeiten anschließen.**
- Wischen Sie das Gerät am Ende eines jeden Arbeitstages mit einem in warmes Seifenwasser getauchten Tuch ab, bevor Sie es vollständig abkühlen.
- Verwenden Sie zum Reinigen der Geräteoberfläche keine Scheuermittel wie Reinigungsmittel, Drahtbürsten und dergleichen, da dies zu Kratzern auf der Oberfläche führen kann.
- Reinigen Sie Oberflächen, die mit den oben genannten Methoden nicht gereinigt werden können, mit chemischen Lösungsmitteln.
- Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird, decken Sie die Oberflächen mit einer dünnen Schicht Vaselineöl ein.
- Bei gefährlichen Situationen mit dem Gerät unverzüglich den autorisierten Kundendienst benachrichtigen. Lassen Sie niemals unbefugte Personen in das Gerät eingreifen.
- Schmieren Sie das Pfannenhebesystem zweimal im Jahr mit hitzebeständigem Maschinenöl.

Informationen zur Kompatibilität

Dieses Gerät wurde gemäß den folgenden Richtlinien und Normen entwickelt und hergestellt.



Kennzeichnungsrichtlinie 93/68 / EEC

TS EN 60335-1:2012/AC

TS EN 60335-2-39:2003

CE-bezogene Richtlinie(n):
2014/35 / EU (Niederspannung)

- Haftungsbeschränkung: Alle technischen Informationen, Bedienungsanleitungen sowie Informationen über den Betrieb und Wartung in diesem Handbuch enthalten die neuesten Informationen zu Ihrem Gerät. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden oder Verletzungen, die durch die Nichtbeachtung der Anweisungen in diesem Handbuch, die bestimmungsgemäße Verwendung des Geräts, nicht autorisierte Reparaturen oder Änderungen oder die Verwendung von nicht vom Hersteller genehmigten Ersatzteilen verursacht wurden

E. ABBILDUNG

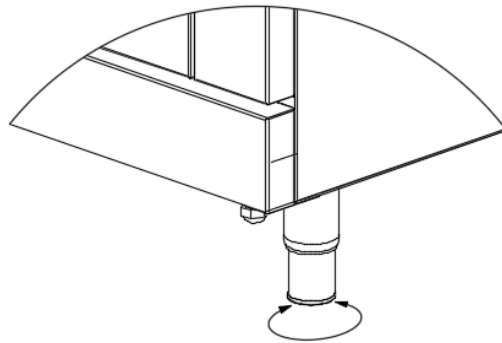
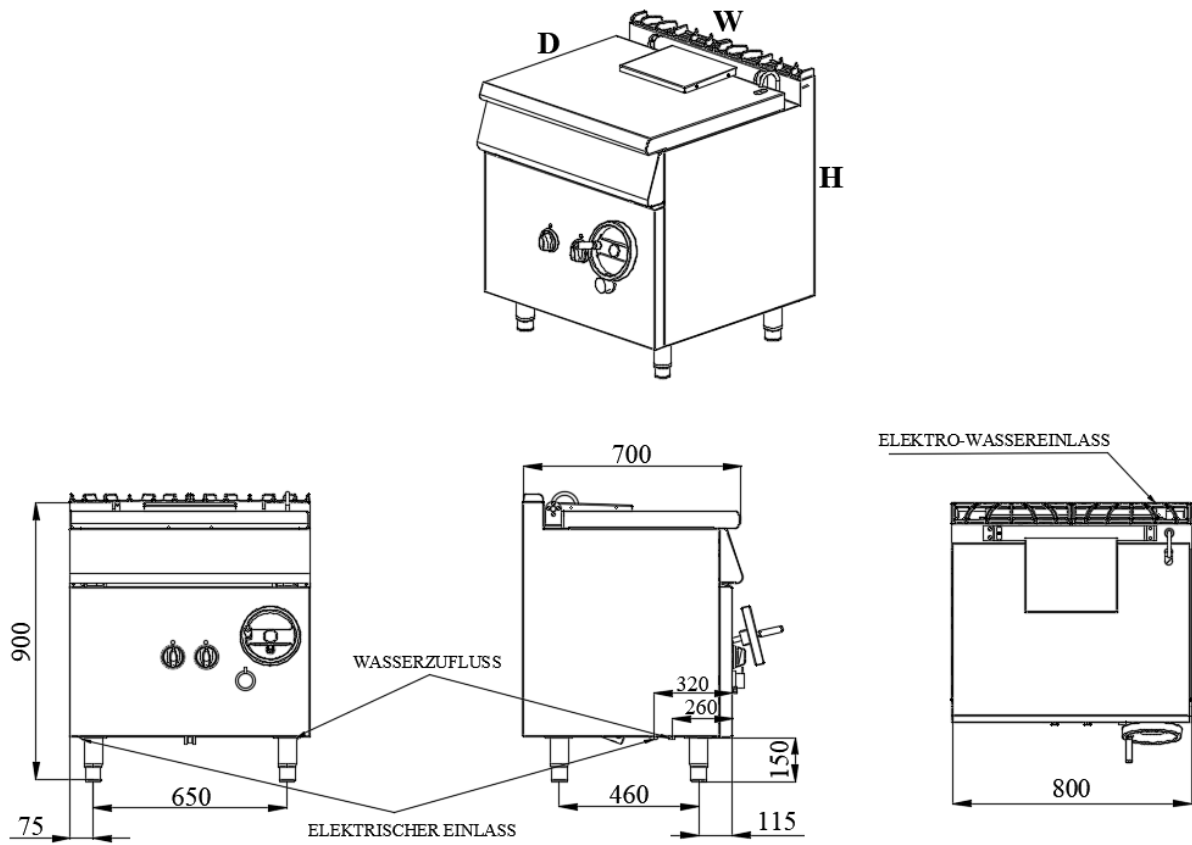


Abbildung A

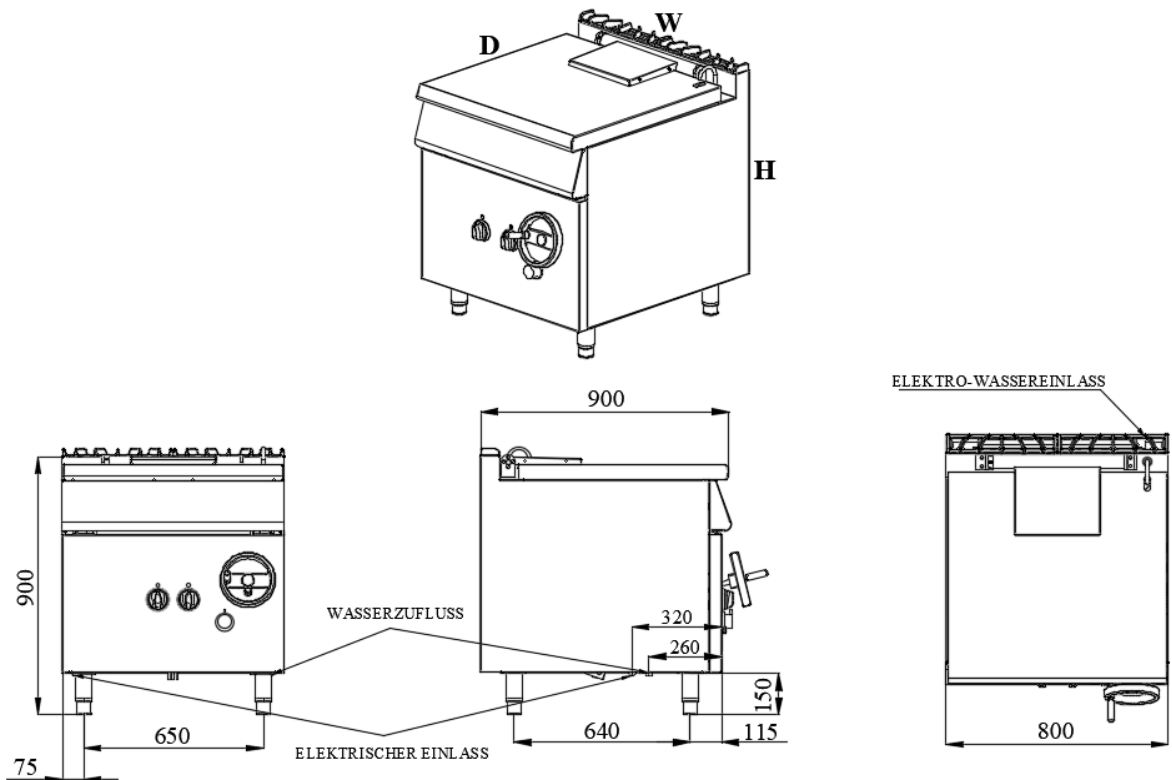
F. PRODUKTZEICHNUNGEN

Product	Breite (W)	Tiefe (D)	Höhe (H)	Stromzufuhr	Leistung	Verkabelung	Gewicht	Volumen	Kapazität
7178.0545	800 mm	700 mm	900 mm	400V AC 3N PE	9 kW	5x4 H05RNF	134 kg	0,95 m ³	60 lt
7178.3130	800 mm	900 mm	900 mm	400V AC 3N PE	12 kW	5x4 H05RNF	157 kg	1,05 m ³	80 lt
7178.3135	1200 mm	900 mm	900 mm	400V AC 3N PE	20 kW	5x6 H05RNF	185 kg	1,52 m ³	120 lt

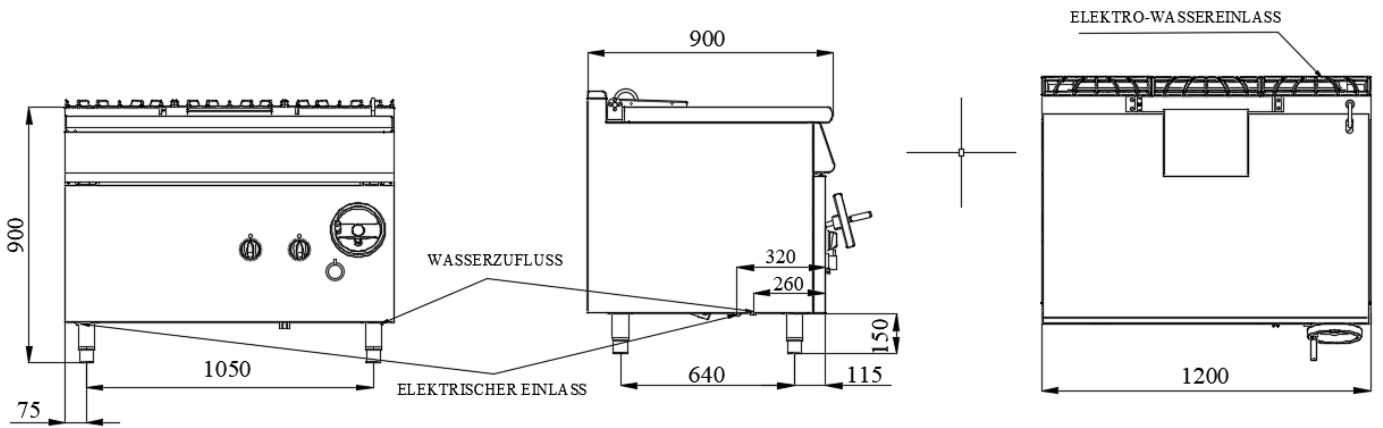
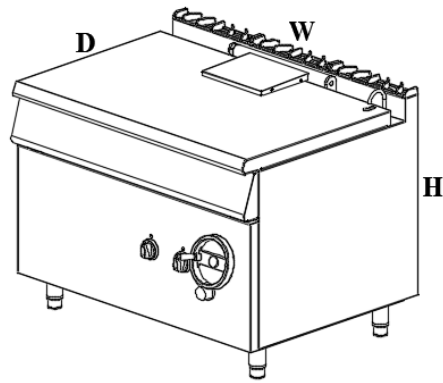
7178.0545



7178.3130

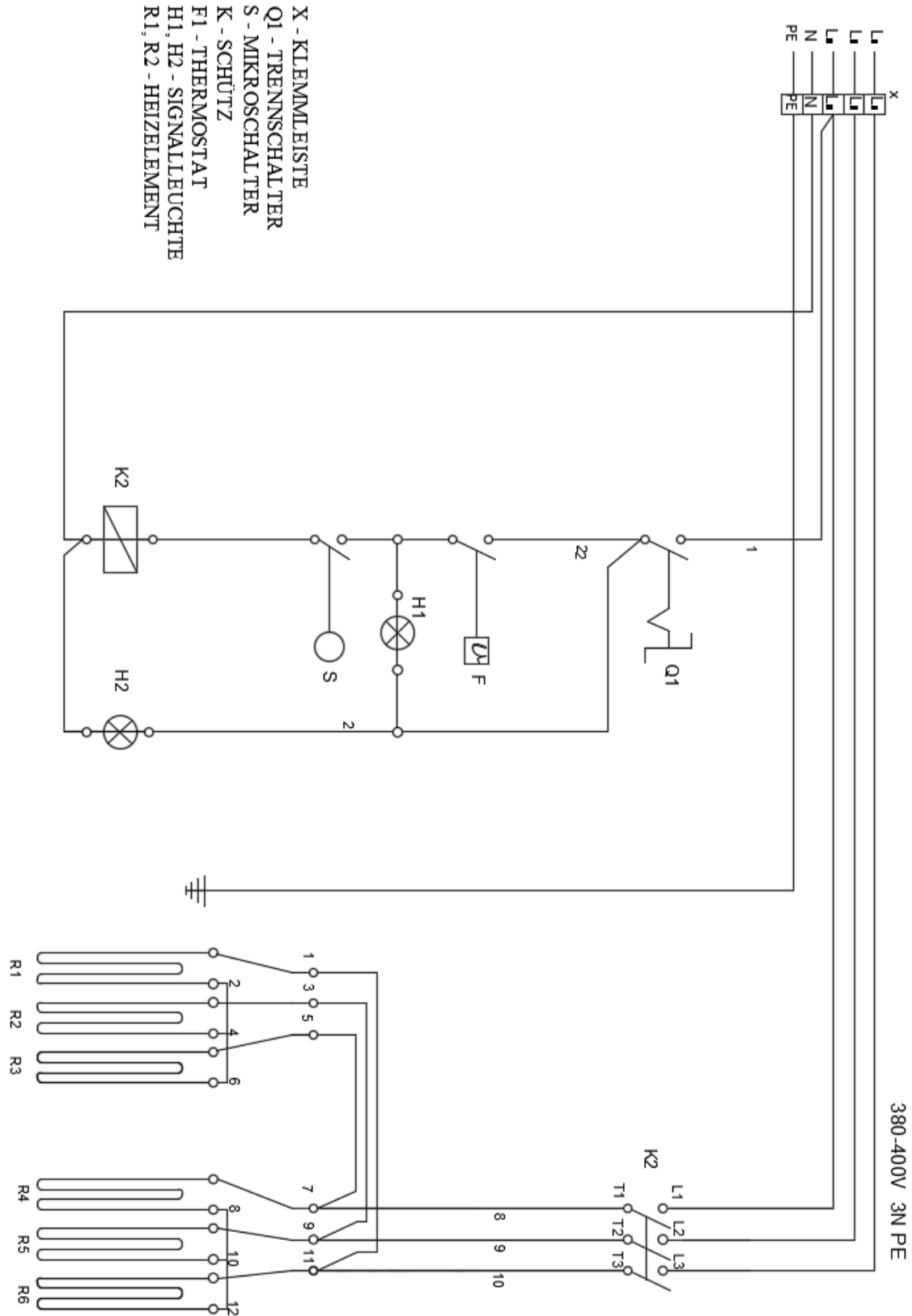


7178.3135



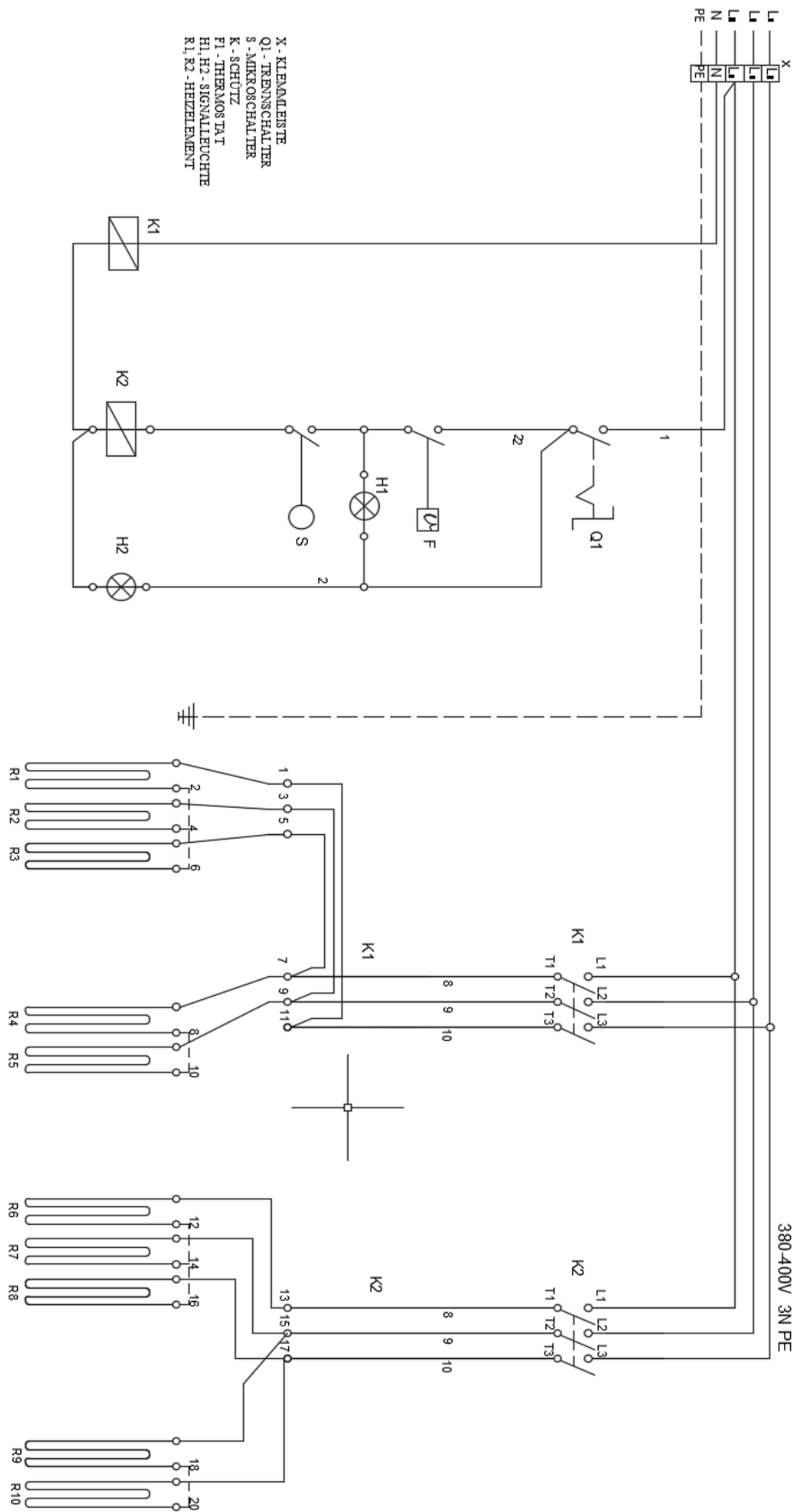
G. ELEKTRISCHE ANSCHLUSZZEICHNUNG

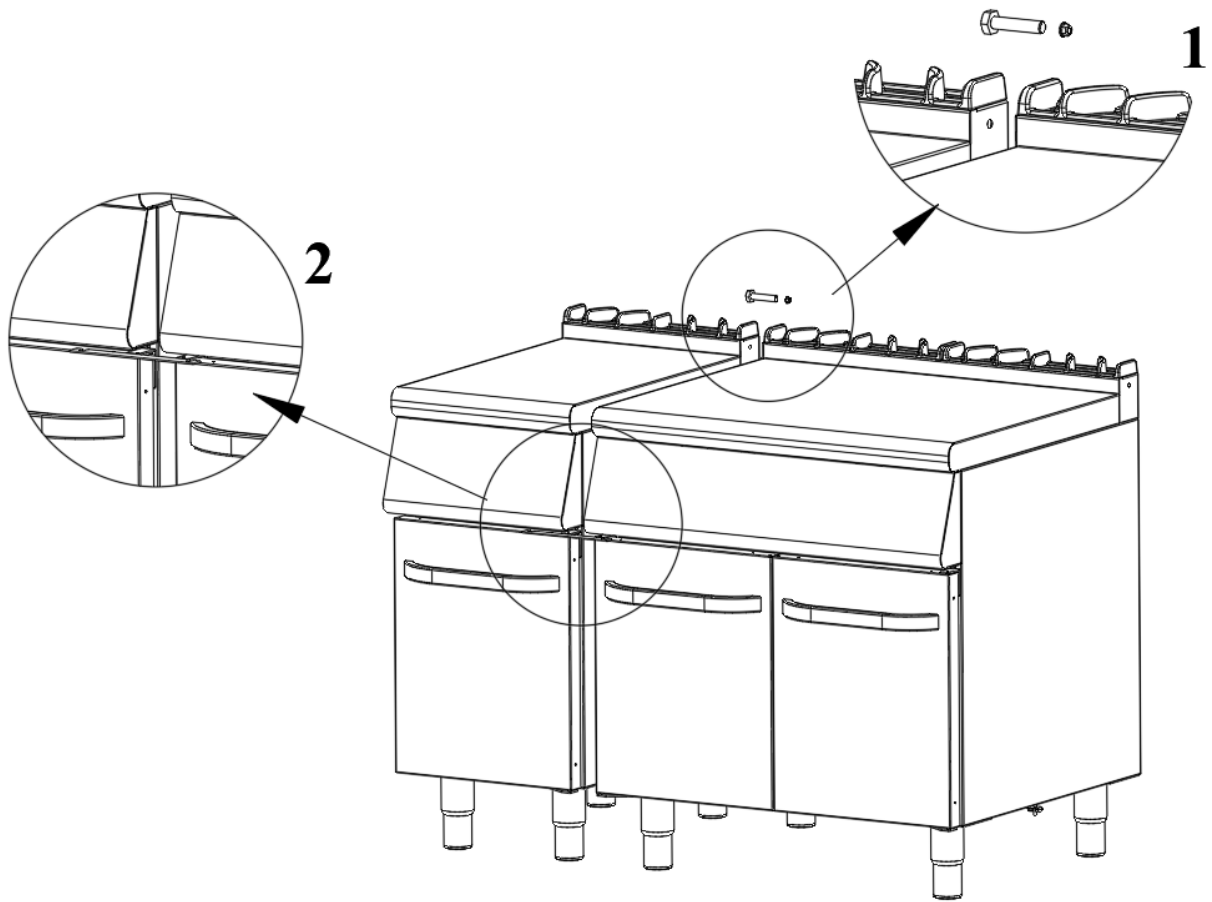
7178.0545 / 7178.3130



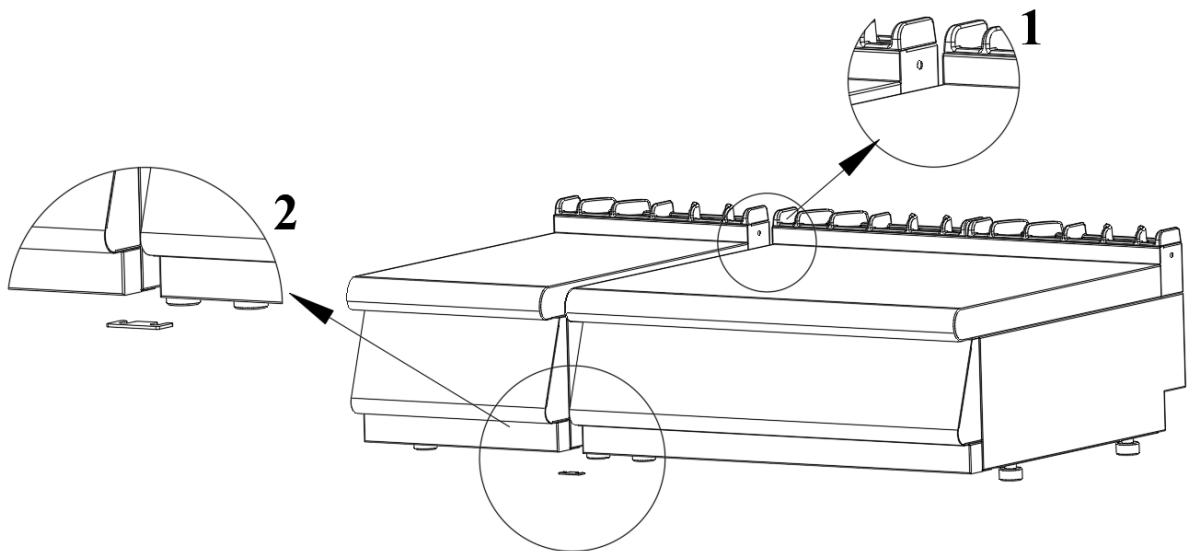
X - KLEMMLEISTE
 Q1 - TRENNSCHALTER
 S - MIKROSCHALTER
 K - SCHÜTZ
 F1 - THERMOSTAT
 H1, H2 - SIGNALLEUCHTE
 R1, R2 - HEIZELEMENT

7178.3135

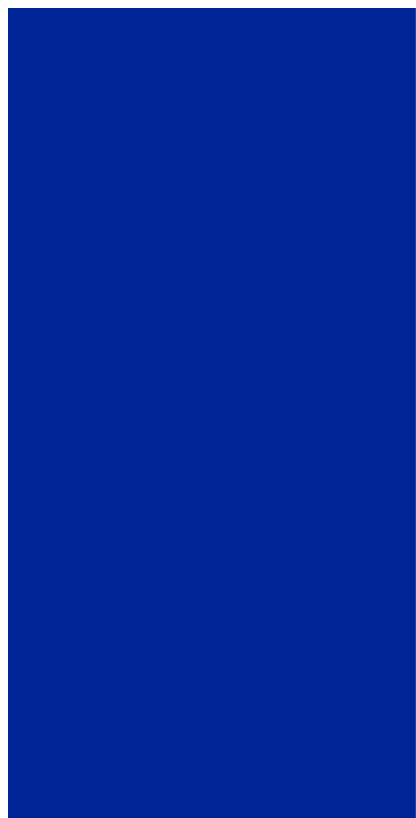




SERIE 700 / 900 Fixierung



Gerätefixierungsschema der Serie 600 / 700-S



Manuel d'Utilisation et de Maintenance

Sauteuse Basculante (Électrique)

A. EXPLICATIONS

Chère, cher client,

Votre produit COMBISTEEL préféré est respectueux de l'environnement et technologique. Nous vous remercions pour votre choix.

COMBISTEEL est fabriqué conformément d'une compréhension de la "Pleine Qualité " dans les installations de fabrication modernes.

Informations importantes sur la sécurité

Lisez attentivement ce manuel et conservez-le pour se référer ultérieurement .

AVERTISSEMENT :L'installation des appareils doit être effectuée par un personnel de service agréé.

AVERTISSEMENT : L'équipement doit être mis à la terre.



Cela signifie qu'il existe un risque de blessure ou de dommage matériel.



Risque d'explosion et d'incendie.

- Les instructions de ce manuel contiennent des informations importantes sur l'installation, l'utilisation, le nettoyage et la maintenance en toute sécurité de l'appareil. Par conséquent, conservez le manuel à portée de l'utilisateur et du technicien.
- L'installation, le raccordement électrique et la maintenance de l'appareil doivent être effectués par un spécialiste agréé conformément aux instructions du fabricant.
- Les raccordements électriques de l'appareil doivent être installés conformément aux tableaux et au schéma électrique fournis dans ce manuel.
- Le fabricant ne pourra être tenu responsable des dommages finaux résultant de la réalisation de toute procédure non conforme aux instructions d'utilisation ou d'interventions de maintenance ou techniques effectuées par des personnes non agréées.

B. DES PRODUITS

CODE	LA DESCRIPTION	SERIÉ
7178.0545	Sauteuse basculante électrique, capacité 60 litres, cuve inox	700
7178.3130	Sauteuse basculante électrique, capacité 80 litres, cuve inox	900
7178.3135	Sauteuse basculante électrique, capacité 120 litres, cuve inox	900

C. INSTRUCTIONS DE MONTAGE

Installation

- L'installation et le réglage de l'appareil doit être effectué par une équipe technique expérimentée.
- Pour éviter la formation d'odeurs et de fumée, placez l'appareil sous une hotte à gaz d'extraction assurant une ventilation adéquate.
- Placez l'appareil à au moins 10 cm du mur latéral ou arrière pour éviter toute augmentation excessive de chaleur.
- Retirez la couche de protection en nylon de l'appareil. Éliminez toutes les particules collantes sur l'appareil avec un nettoyant approprié.
- L'appareil doit être placé sur une surface plane en ajustant sur ses quatre pieds réglables. (Figure A)
- Ne jamais laisser de matériaux inflammables autour de l'appareil.
- Installez la poignée de levage de la cuve.

Raccordement d'eau

- Raccordez l'entrée de l'eau à partir du robinet à la source d'eau
- Installez un filtre mécanique sur l'entrée d'eau de l'appareil, ainsi les particules susceptibles d'entrer dans l'appareil sont empêchées via le filtre.
- Avant de raccorder la dernière pièce du tube à l'appareil, nettoyez les impuretés en évacuant une certaine quantité d'eau et ensuite terminez le raccordement.
- Vérifiez les joints pour les fuites.
- La pression d'eau à l'entrée doit être entre 1,5 à 2,5 bars.

Raccordement Électrique

- Raccordez l'appareil à l'installation électrique conformément aux normes électriques du pays.
- Alimentez l'appareil avec la tension appropriée telle indiquée sur le panneau signalétique.
- Raccordez l'appareil au système électrique avec un fusible automatique approprié. Fixez le fusible mentionné dans un endroit facilement accessible en cas de danger.
- Le type du câble de raccordement de l'appareil à l'installation électrique doit être au moins H05 RNF.
- Avant de raccorder le câble d'alimentation au collier d'entrée électrique de l'appareil, raccordez le câble en passant par le couplage d'entrée et serrez fermement sans permettre le retour du câble.
- La tolérance de tension ne doit pas dépasser $\pm 10\%$.
- L'entrée électrique est indiquée sur l'appareil avec une étiquette.
- Si l'appareil doit être utilisé dans une cuisine professionnelle, appliquez un système de mise à la terre approprié. Notez ici DIN VDE D100 Article 540.
- L'appareil doit être mis à la terre. Le point de mise à la terre est indiqué par "⚡".

D. INSTRUCTIONS A L'UTILISATEUR ET POINTS A CONSIDÉRER

AVANT L'UTILISATION

Vérification d'utilisation pour les pièces électriques.

- Utilisez l'appareil selon les instructions d'utilisation et faites les vérifications suivantes :
- **Thermostat** : Vérifiez si la température est réglée pour les valeurs de température.
- **Thermostat de sécurité**: En cas de dysfonctionnement du thermostat, il existe un thermostat de sécurité pour couper l'appareil du courant électrique.
- Si le thermostat de sécurité coupe le courant, appuyez sur le bouton de réinitialisation du thermostat de sécurité après avoir soulevé le panneau de commande avant pour le redémarrer.
- **Micro interrupteur** : Si la cuve est soulevée pendant le fonctionnement des éléments chauffants, le micro-interrupteur coupe le courant électrique ; les éléments chauffants se remettent en marche lorsque la cuve est déplacée en position de fonctionnement. Vérifiez si cette fonction fonctionne.

Vérification de la puissance thermique

- Une fois l'installation terminée, vérifiez les éléments de commande et les éléments chauffants en les faisant fonctionner à des températures différentes.
- La puissance thermique de l'appareil est spécifiée dans le tableau "Spécifications".

PROBLEMES EVENTUELS / SOLUTIONS

Les éléments chauffants ne fonctionnent pas.

- Vérifiez les fusibles.
- La sortie d'électricité principale est éteinte.
- La tension est faible ou le raccordement électrique est incorrect.
- Le thermostat de contrôle de température est défectueux.
- En raison du thermostat de contrôle de température défectueux, l'interrupteur de sécurité a désactivé l'entrée d'alimentation du thermostat.
- Le raccordement de(s) élément(s) chauffant(s) est incorrect ou ils sont brûlés.

Le contrôle de la température ne peut pas être effectué.

- Le thermostat de contrôle de température est défectueux.
- Le raccordement de(s) élément(s) chauffant(s) est incorrect ou ils sont brûlés. (Remplacez l'élément chauffant par un nouveau)
- Le micro interrupteur qui sert à soulever la cuve est défectueux.

PIECES DE RECHANGE ET ACCESSOIRES

IMPORTANT: Avant de commencer la maintenance, éteignez l'appareil.

Régulateur d'énergie, thermostat, thermostat de sécurité, micro-interrupteur de levage

- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique,
- Enlevez le panneau de commande électrique,
- Retirez les pièces de connexion ou les raccordements électriques et remplacez la pièce par une nouvelle.

La roue qui soulève la cuve et le boulon de raccordement

- Retirez le boulon de la roue.
- Remplacez la pièce par une nouvelle.

Robinet pour remplir de l'eau

- Empêcher l'écoulement d'eau via la vanne sur la ligne.
- Levez le panneau avant et le bouton de commande sur le panneau de commande.
- Retirez les pièces de raccordement et remplacez la pièce par une nouvelle.

UTILISATION ET MAINTENANCE INSTRUCTIONS

AVERTISSEMENTS

- **Évitez de contacter les surfaces chaudes de l'appareil.**
- L'appareil est conçu pour un usage professionnel et ne doit être utilisé que par un personnel formé à cet effet.
- L'appareil est conçu pour la cuisson, ne l'utilisez pas à d'autres fins.
- S'il y a un dysfonctionnement dans l'appareil, éteignez l'interrupteur principal et débranchez l'électrique.
- Utilisez uniquement des services agréés pour la maintenance et utilisez des pièces de rechange d'origine.
- Avant d'utiliser l'appareil, nettoyez les surfaces notamment celles contactant les aliments.

ATTENTION : Ne pas utiliser l'appareil pour le grill. Ne pas faire fonctionner l'appareil lorsque la cuve de cuisson est vide.

- Pendant la première utilisation, une fumée et une odeur légère se dégageront de l'appareil pendant une courte durée. La fumée et l'odeur légère susmentionnées sont les conséquences des matériaux isolants tels que l'huile, etc., sur les surfaces en tôle métallique. Ce n'est pas dangereux et disparaîtra lui-même.
- Pour la première utilisation, faites fonctionner l'appareil avec la plus haute performance pendant plus d'une heure.

Sécurité supplémentaire

- Le thermostat de sécurité coupe le surplus d'alimentation électrique et cesse de fonctionner si la température de la cuve dépasse la température maximale contrôlable en raison d'une défaillance du thermostat. Dans ce cas, éteignez l'interrupteur principal de l'appareil et contactez le service agréé.
- Si la cuve est soulevée pendant le fonctionnement, le micro-interrupteur coupe l'électricité et éteint les éléments chauffants.

ALLUMER

Vérification de cuve

- Les positions des touches de commande du thermostat sont comme ci-dessus :
0 Arrêt
50°C Température minimale
100÷250°C Température moyenne
300°C Température maximale

Allumer l'appareil

- Allumez l'interrupteur principal auquel l'appareil est branché.
- Activez l'interrupteur marche-arrêt
- Réglez le bouton de commande du thermostat à la température de cuisson souhaitée.
- Utilisez le bouton "1" pour prendre de l'eau dans le réservoir.

ATTENTION : Veillez à ce que la cuve soit en position horizontale lors de l'utilisation de l'appareil. Sinon le micro-interrupteur coupera le courant électrique.

Éteindre l'appareil

- Tournez le bouton de commande du thermostat à la position "0".
- Activez l'interrupteur marche-arrêt
- Éteignez l'interrupteur principal auquel l'appareil est branché.

Soulever la cuve

- Avant de soulever la cuve, fermez le robinet et tournez le bec vers l'extérieur.
- La cuve peut être soulevée et abaissée à l'aide de son mécanisme spécial. Pour soulever la cuve, verrouillez le mécanisme de rotation avec son aiguille et tournez vers le sens horaire. Pour abaisser la cuve (en position de cuisson), tournez le mécanisme dans le sens antihoraire.

ATTENTION : Ne pas tenter de soulever la cuve sans ouvrir le couvercle supérieur.

NETTOYAGE ET MAINTENANCE

- **Ne pas laver l'appareil avec de l'eau à haute pression.**
- **Vous devez débrancher l'appareil du secteur avant de commencer à des activités de nettoyage ou de maintenance.**
- Avant de refroidir complètement, essuyez l'appareil avec un chiffon imbibé d'eau tiède savonneuse à la fin de chaque journée de travail.
- Lors du nettoyage de la surface de l'appareil, n'utilisez pas de matériaux abrasifs tels que détergents, brosses métalliques, etc., qui pourraient provoquer des rayures sur la surface.
- Nettoyez les surfaces qui ne peuvent pas être nettoyées via les méthodes susmentionnées avec des solvants chimiques.
- Si l'appareil ne sera pas utilisé pendant une longue période, recouvrez les surfaces avec une fine couche de vaseline.
- En cas d'une situation extraordinaire de l'appareil, contactez le service agréé. Ne laisser jamais des personnes non agréées à intervenir l'appareil.
- Lubrifiez le système de levage de la sauteuse basculante avec de l'huile pour machine résistant à la chaleur deux fois par an.

Information sur la conformité

Cet appareil a été conçu et fabriqué conformément aux directives et normes suivantes.



Directive de marquage, 93/68/ CEE

TS EN 60335-1:2012/AC

TS EN 60335-2-39 :2003

Directive(s) concernant

CE: 2014/35/UE (Basse Tension)

- Restrictions d'obligation : Toutes les informations techniques, les instructions de mise en service et les informations d'utilisation et de maintenance contenues dans ce manuel contiennent les informations les plus récentes sur votre appareil. Le fabricant ne pourra être tenu responsable des dommages ou blessures personnelles résultant de la réalisation de toute procédure non conforme aux instructions d'utilisation, de toute utilisation, réparation ou modification non autorisée de l'appareil ou utilisation de pièces de rechange non approuvées par le fabricant.

E. LES FIGURES

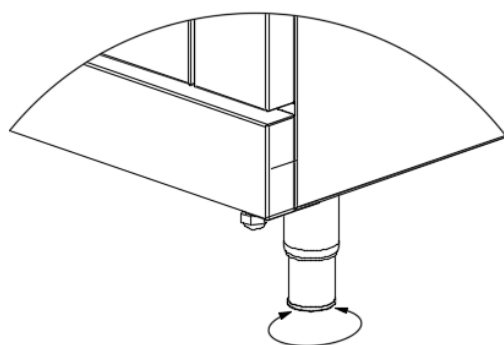
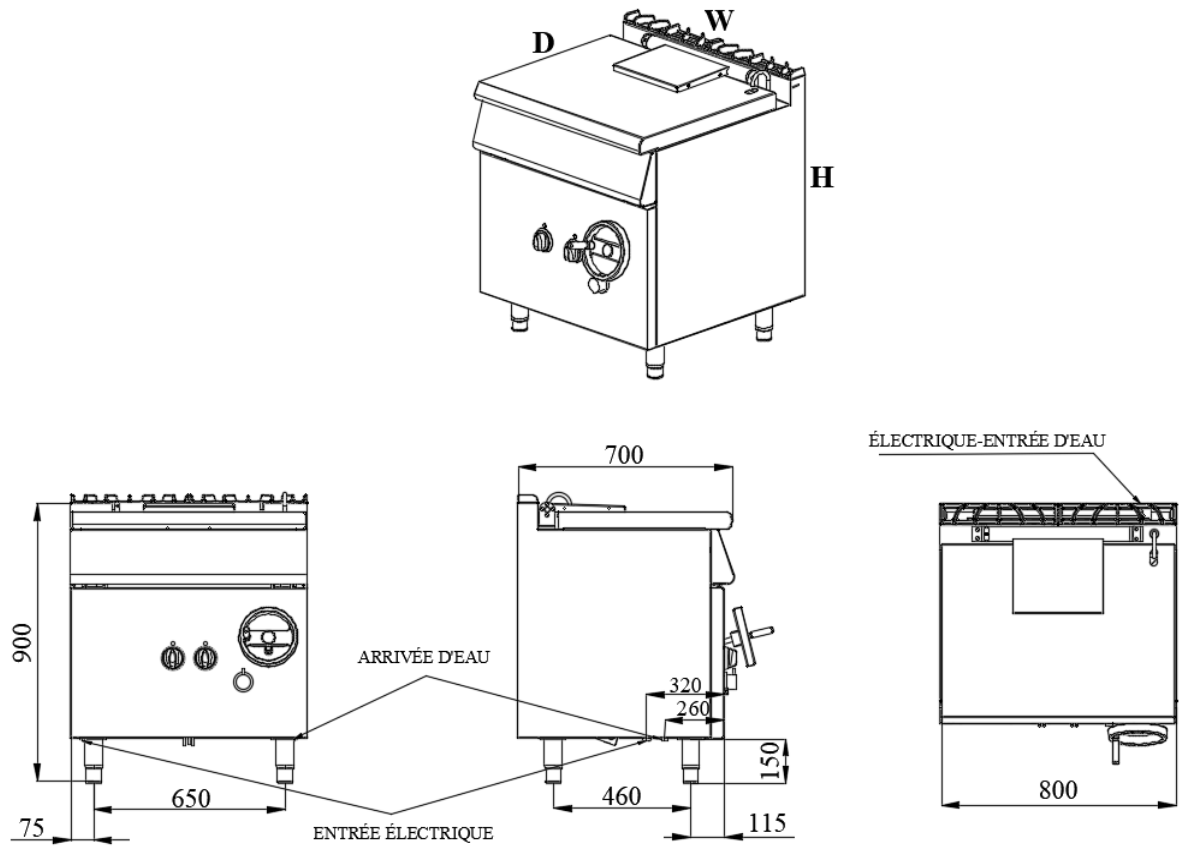


Figure A

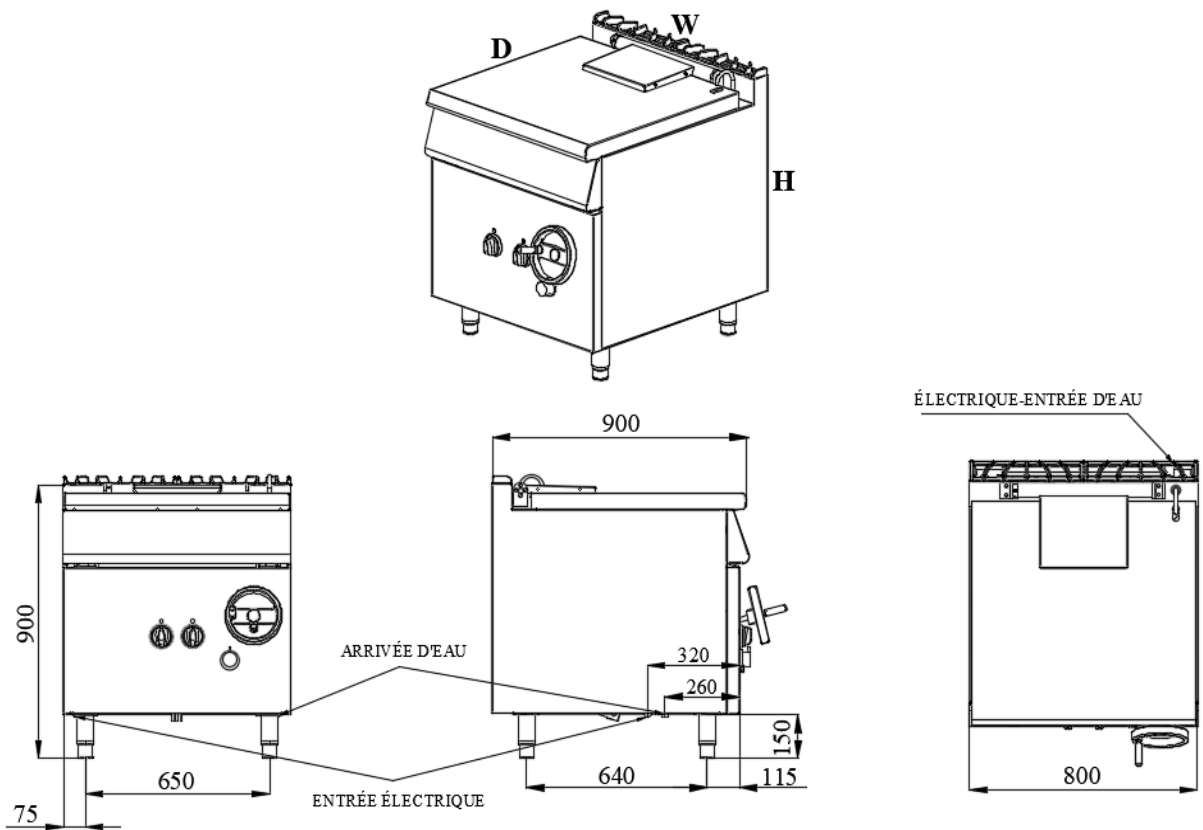
F. DESSINS DES PRODUITS

Produit	Largeur (W)	Profondeur (D)	Hauteur (H)	Source de Courant	Puissance	Câblage	Poids	Volume	Capacité
7178.0545	800 mm	700 mm	900 mm	400V AC 3N PE	9 kW	5x4 H05RNF	134 kg	0,95 m ³	60 lt
7178.3130	800 mm	900 mm	900 mm	400V AC 3N PE	12 kW	5x4 H05RNF	157 kg	1,05 m ³	80 lt
7178.3135	1200 mm	900 mm	900 mm	400V AC 3N PE	20 kW	5x6 H05RNF	185 kg	1,52 m ³	120 lt

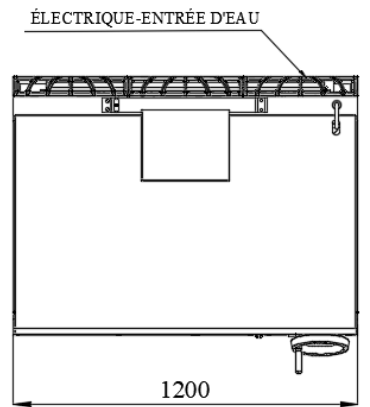
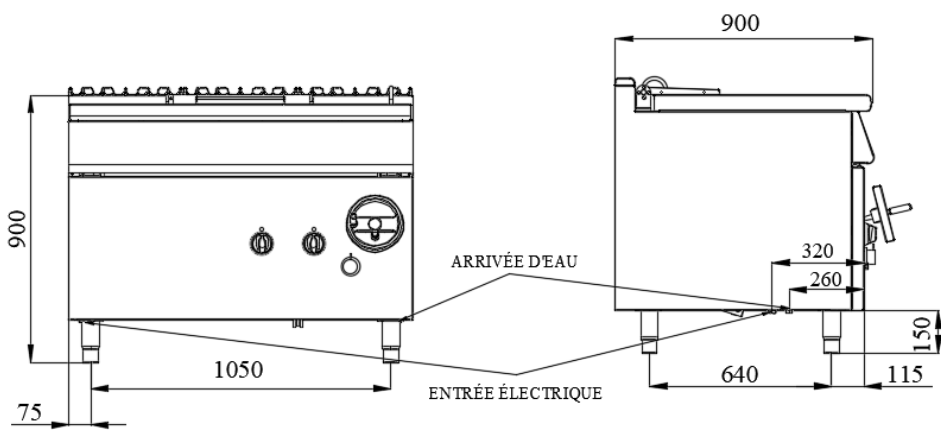
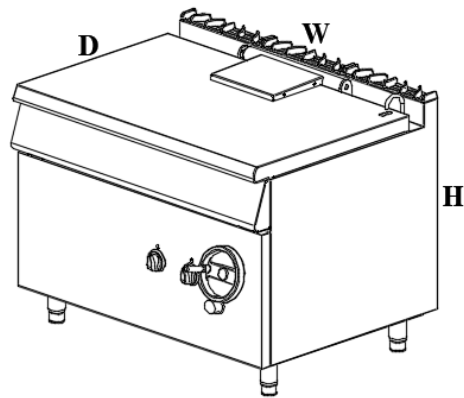
7178.0545



7178.3130

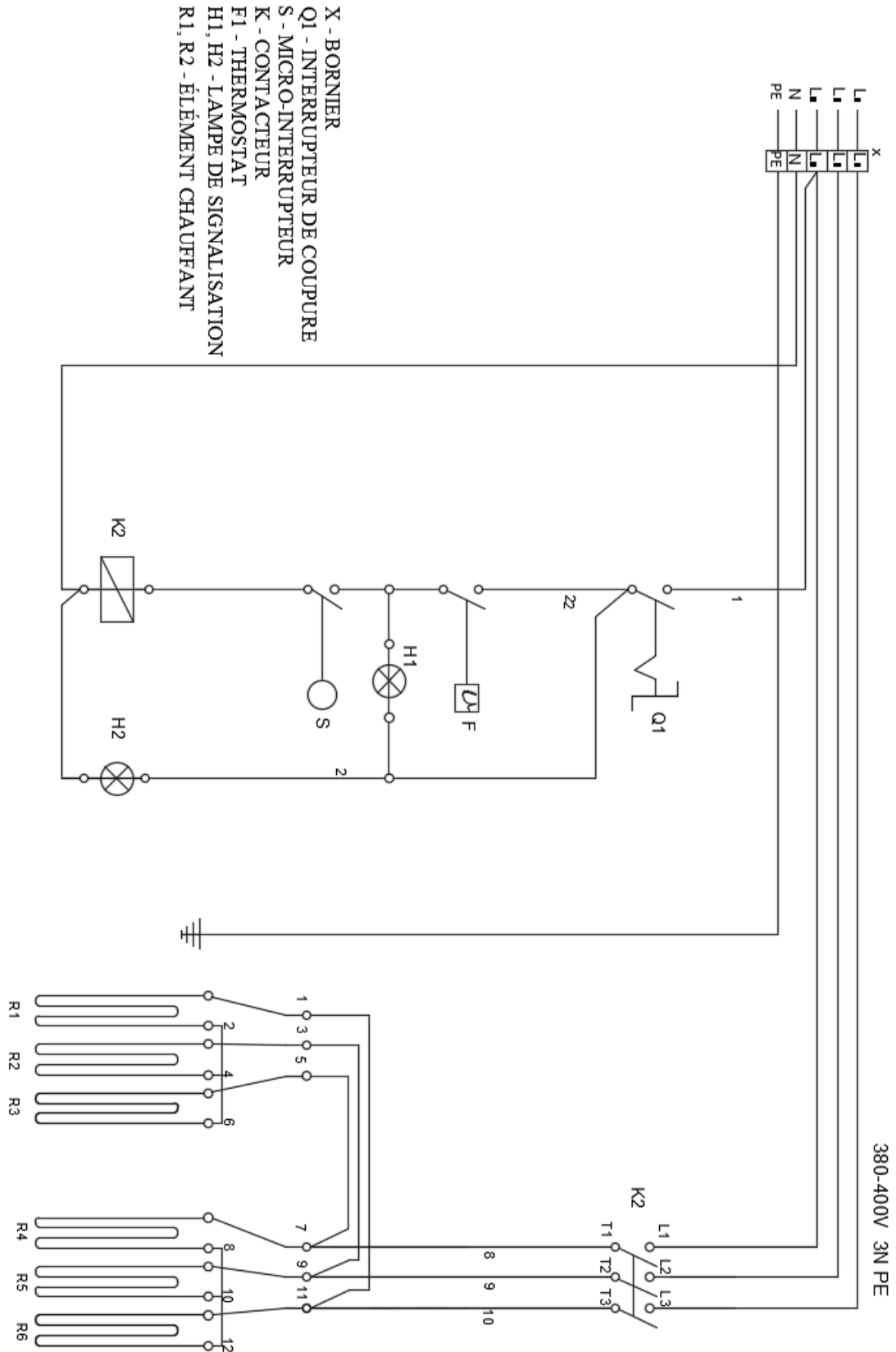


7178.3135

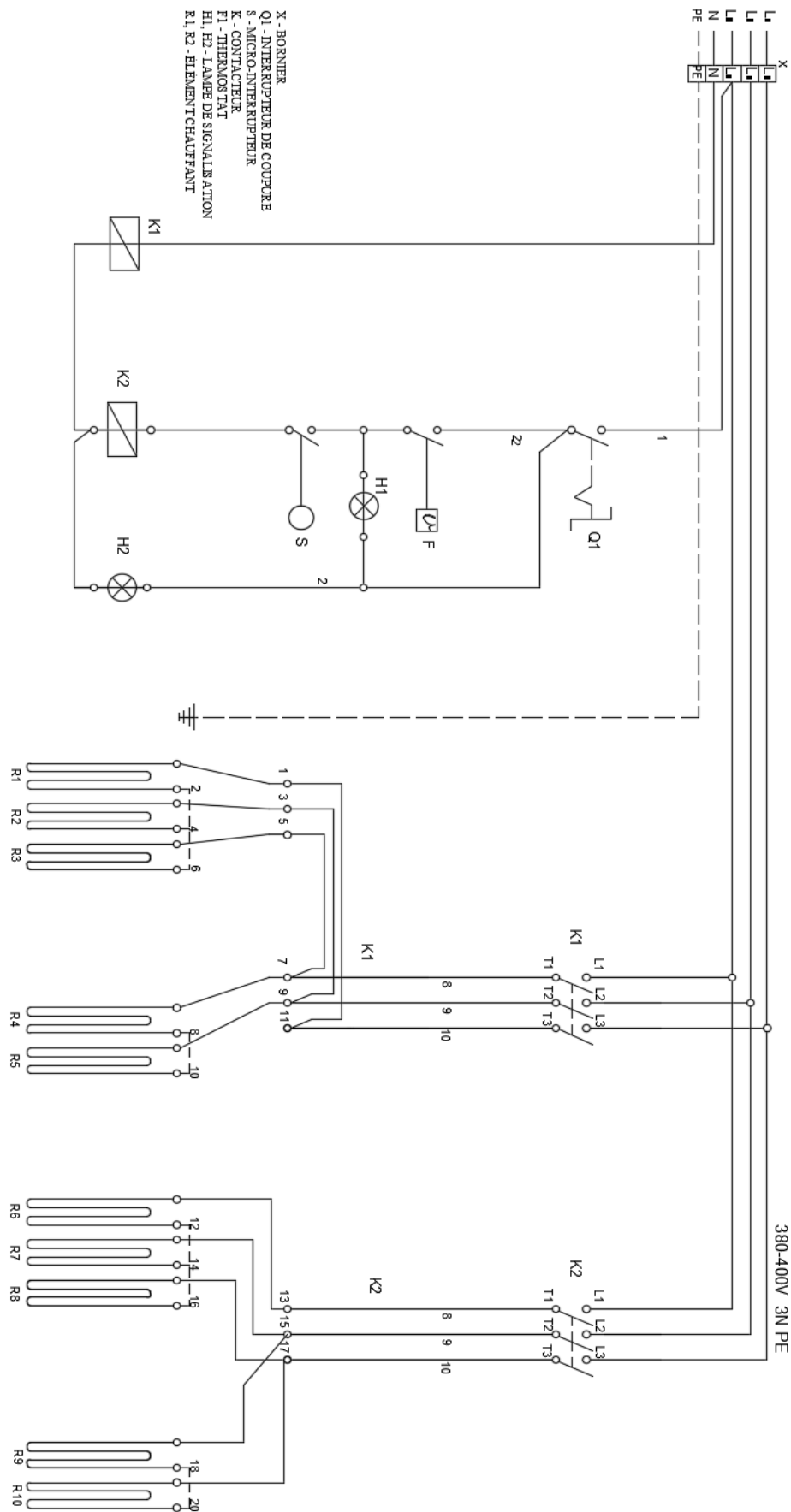


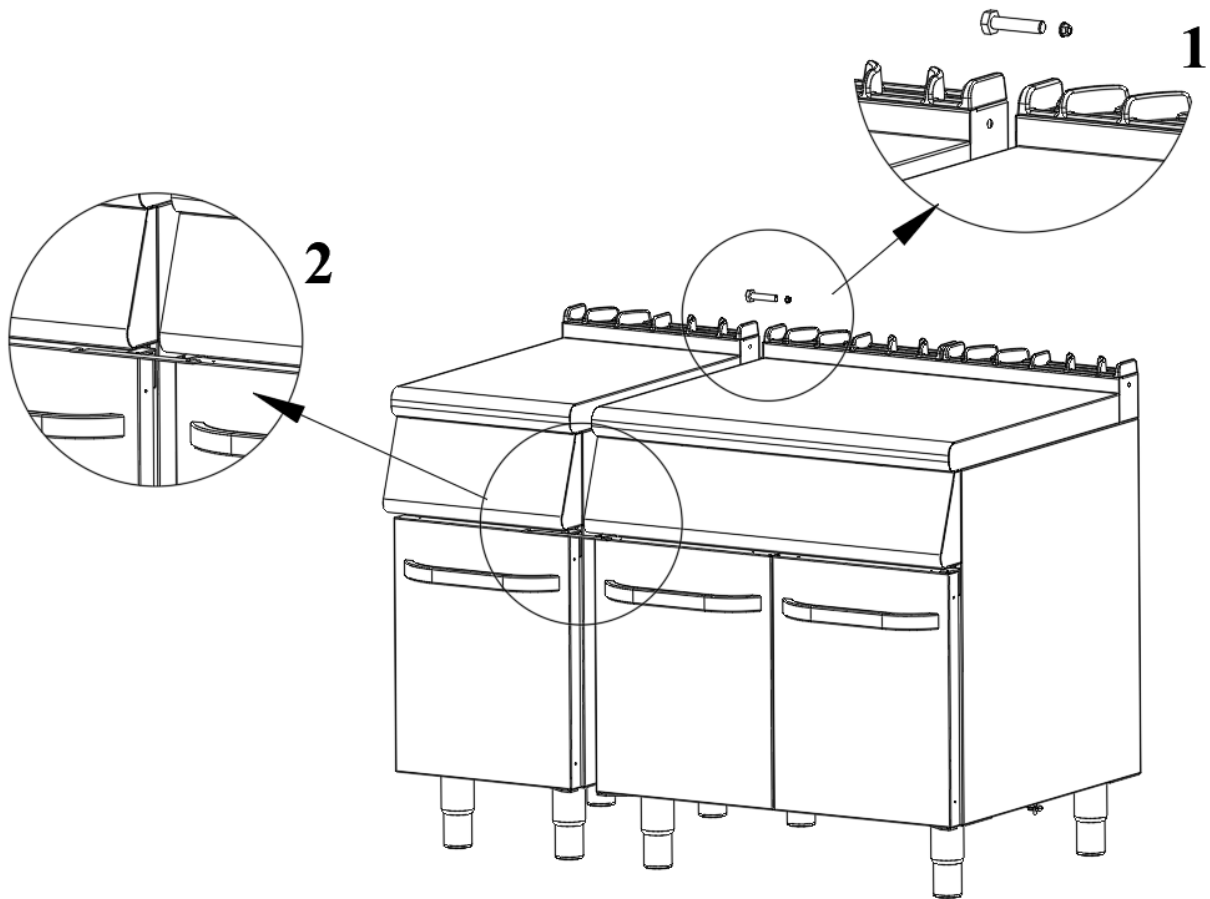
G. DESSIN DE CONNEXION ÉLECTRIQUE

7178.0545 / 7178.3130

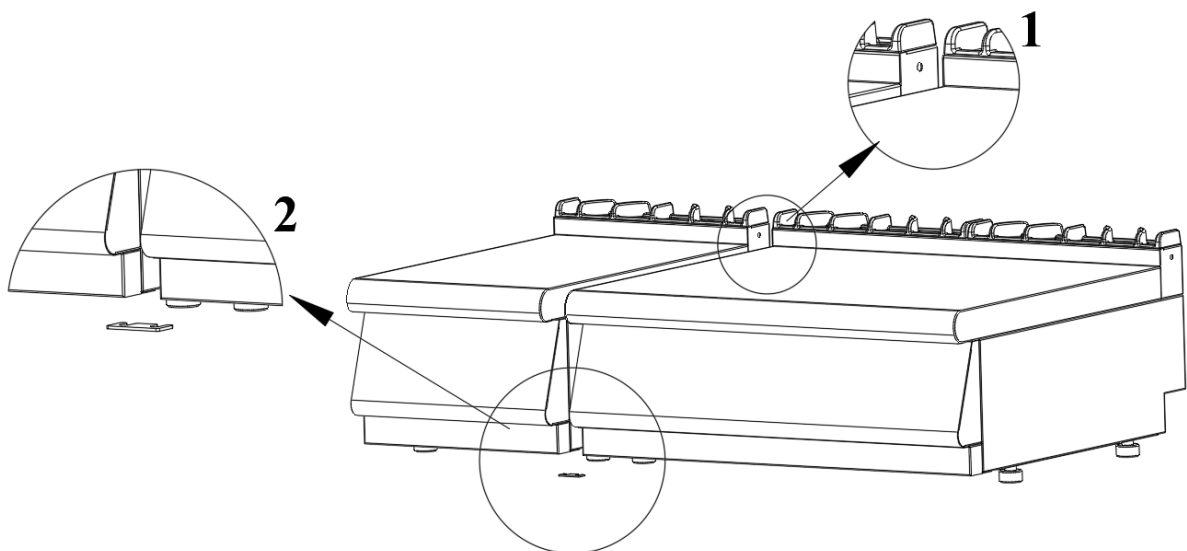


7178.3135





Fixation SÉRIE 700 / 900



600 / 700-S Schéma de fixation de périphérique série



Combisteel BV

Office: Lichtschip 63, 3991 CP, Houten, The Netherlands

Warehouse: Verlengde Gildenweg 20, 8304 BK, Emmeloord, The Netherlands

TEL: +31 (0)30 285 00 90

E-mail: info@combisteel.com

www.combisteel.com