

# EKU

# Großküchentechnik

Innovation und Qualität

Bedienungsanleitung

## Elektro-Kippbratpfanne

Standgerät



Vor Inbetriebnahme Bedienungsanleitung lesen

2024-05-24

Geräte-Typ	Variante	Bauart	Bautiefe	Modelle
Kippbratpfanne	Elektro	Standgerät	850 750	KPE-120-M KPE-120 KPE-80-M KPE-80

**Hersteller:**

**EKU Großküchentechnik GmbH**  
Am Schlag 30  
D-65549 Limburg / Lahn  
Tel.: +49 (0) 6431 900-0  
Fax: +49 (0) 6431 900-500  
E-Mail: [info@eku-limburg.de](mailto:info@eku-limburg.de)  
[www.eku-limburg.de](http://www.eku-limburg.de)

Alle Rechte vorbehalten. Kein Teil dieser Betriebsanleitung darf in irgendeiner Form (Druck, Fotokopie, Mikrofilm oder ein anderes Verfahren) ohne schriftliche Genehmigung der **EKU Großküchentechnik GmbH** reproduziert oder unter Verwendung elektronischer Systeme verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden.

Copyright © 2024 by **EKU Großküchentechnik GmbH**



## Inhaltsverzeichnis

<i>EU-Konformitätserklärung</i> .....	5
<i>EU-Konformitätserklärung</i> .....	6
<i>Zu dieser Bedienungsanleitung</i> .....	7
<i>Aufbau der Sicherheitshinweise</i> .....	8
<i>Symbolbedeutung</i> .....	8
<i>Wichtige Sicherheitshinweise</i> .....	9
<i>Bestimmungsgemäße Verwendung</i> .....	9
<i>Fehlgebrauch Gefahr von Unfällen</i> .....	10
<i>Eigenmächtige Änderungen oder Umbauten</i> .....	10
<i>Notwendige Qualifikationen des Personals</i> .....	10
<i>Notwendige Qualifikation bei Wartung, Reparatur und Demontage</i> .....	11
<i>Notwendige Qualifikation für die Bedienung</i> .....	11
<i>Gefahr vor schweren Verbrennungen</i> .....	11
<i>Verhalten im Notfall</i> .....	11
<i>Pflegehinweise</i> .....	12
<i>Lieferumfang</i> .....	12
<i>Optionales Zubehör</i> .....	12
<i>Transport</i> .....	12
<i>Voraussetzung an den Installationsort</i> .....	13
<i>Gerät aufstellen</i> .....	13
<i>Beschädigung durch Transport</i> .....	14
<i>Gerät installieren</i> .....	14
<i>Installation an ein Potentialausgleichsystem</i> .....	15
<i>Inbetriebnahme</i> .....	15
<i>Kippbratpfanne befüllen</i> .....	16
<i>Kippbratpfanne entleeren</i> .....	16
<i>Bedien- und Anzeigeelemente Serie 850/750-KPE-120-M</i> .....	18
<i>Bedien- und Anzeigeelemente Serie 850/750-KPE-120</i> .....	18
<i>Bedien- und Anzeigeelemente Serie 850/750-KPE-80-M</i> .....	19
<i>Bedien- und Anzeigeelemente Serie 850/750-KPE-80</i> .....	19

---

---

<i>Rückansicht</i> .....	20
<i>Gerät ausschalten</i> .....	21
<i>Vorteile einer Kippbratpfanne</i> .....	22
<i>Technische Daten</i> .....	22
<i>Schaltplan 850-KPE-120(M)</i> .....	23
<i>Schaltplan 850-KPE-80 (M)</i> .....	24
<i>Schaltplan 750-KPE-120 (M)</i> .....	25
<i>Schaltplan 750-KPE-80 (M)</i> .....	26
<i>Hinweise zur Reparatur</i> .....	27

---

---

**EU-Konformitätserklärung****Hersteller**

EKU Großküchentechnik GmbH  
Am Schlag 30  
D-65549 Limburg

Hiermit erklären wir, dass die aufgeführten Geräte mit den in der EU- Baumusterprüfbescheinigung beschriebenen Baumuster übereinstimmt den angegebenen Bestimmungen EU-Richtlinien entspricht:

**Gerätebeschreibung**

Gerät zum Braten und Zubereiten von Nahrungsmittel im gewerblichen Bereich

**Bezeichnung /Geräte Typ**

Elektro-Kippbratpfanne/850-KPE-120-M;850-KPE-120;850-KPE-80-M;850-KPE-80;750-KPE-120-M;750-KPE-120;750-KPE-80-M;750-KPE-80

Bevollmächtigt zur Zusammenstellung der technischen Unterlagen ist die Firma:

**EKU Großküchentechnik GmbH**  
**Am Schlag 30**  
**D-65549 Limburg**

Limburg, den 24. Mai. 2024



Michael Schärf/Geschäftsführer

**EU-Konformitätserklärung**

Die **EKU-Elektro-Kippbratpfanne** ist mit nachstehenden EU- Richtlinien und Normen konform.

2006/42/EG (Maschinenrichtlinie)

2014/35/EU (EMV-Richtlinie)

Die Installation und Inbetriebnahme von der **Elektro-Kippbratpfanne** müssen ebenfalls in Übereinstimmung mit den nationalen elektrischen Normen und allen lokalen Vorschriften und Gesetzen erfolgen.

**Hersteller**

**EKU Großküchentechnik GmbH**

**Am Schlag 30**

**D-65549 Limburg**

Limburg, den 24. Mai 2024



Michael Schärf/Geschäftsführer

## Zu dieser Bedienungsanleitung



**Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme lesen und griffbereit aufbewahren.**

- Diese Betriebsanleitung ist Teil des Gerätes. Sie beschreibt Transport, Installation, Inbetriebnahme, Bedienung, Reinigung, Wartung, Fehlersuche, Reparatur, Demontage und Entsorgung des Gerätes.
- Die Beachtung dieser Betriebsanleitung ist Voraussetzung für den sicheren, störungsfreien Betrieb des Gerätes und für die Erreichung der angegebenen Geräteeigenschaften und Leistungsmerkmale.
- Diese Betriebsanleitung richtet sich an alle Personen, die das Gerät transportieren, installieren, in Betrieb nehmen, bedienen, reinigen, warten, reparieren, demontieren und entsorgen. Diese Personen müssen mit der Bedienungsanleitung vertraut sein.



- Lesen Sie zur Vermeidung von Unfällen vor der Benutzung des Gerätes die Betriebsanleitung.
- Unsachgemäßer Gebrauch des Gerätes kann zu Verletzungen führen.
- Befolgen Sie die Sicherheitshinweise in der Anleitung.
- Bewahren Sie die Anleitung während der gesamten Lebensdauer des Gerätes auf.
- Geben Sie die Anleitung an jeden nachfolgenden Besitzer oder Benutzer des Gerätes weiter.

## Aufbau der Sicherheitshinweise

### Sicherheitsstufen

 <b>GEFAHR</b>	Kennzeichnet eine drohende Gefahr, die zu Tod oder schweren Verletzungen führt!
 <b>WARNUNG</b>	Kennzeichnet eine Gefahr, die zu schweren oder mittleren Verletzungen führen kann.
 <b>VORSICHT</b>	Kennzeichnet eine mögliche Gefahrenstelle, die zu leichten Verletzungen führen kann.
<b>ACHTUNG</b>	Kennzeichnet eine Gefahr, die zu Sachschäden führen kann.

### Symbolbedeutung

Sicherheitssymbol	Beschreibung
	Warnung vor einer Gefahrenstelle
	Warnung vor gefährlicher elektrischer Spannung
	Warnung vor Rutschgefahr
	Warnung vor heißen Oberflächen
	Warnung vor elektromagnetischer Strahlung
	Warnung vor schwerer Last
	Warnung vor Brandgefahr
	Zeichen für den Potentialausgleich. Elektrische Verbindung, der die Körper elektrischer Betriebsmittel und fremde leitfähige Teile auf gleiches oder annähernd gleiches Potential bringt.
	Wichtige, nicht sicherheitsrelevante Informationen oder Tipps zur Arbeitserleichterung.
	Bedienungsanleitung lesen

## Wichtige Sicherheitshinweise



**GEFAHR**



- Sobald ein Riss in der Oberfläche sichtbar wird, ist das Gerät oder der entsprechende Teil des Gerätes sofort vom Versorgungsnetz zu trennen.
- Es dürfen keine Aluminiumfolie und Kunststoffgefäße auf die heißen Oberflächen gelegt werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss die Leitung durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Das Gerät ist bauseits in der festverlegten elektrischen Installation über eine allpolige Trenneinrichtung vom Netz zu trennen.

## Bestimmungsgemäße Verwendung



- Dieses Gerät ist ausschließlich zur Verwendung für gewerbliche Benutzung wie z.B. Küchen, Restaurants, Kantinen, Krankenhäuser und Betrieben wie Bäckereien, Fleischereien bestimmt.
- Das Gerät darf nur zum Braten von Lebensmittel benutzt werden.
- Das Gerät darf nur in überdachten und gut belüfteten Räumen betrieben werden.

## Die Elektro-Kippbratpfanne darf nicht verwendet werden für:



- Das Erwärmen von entzündlichen, gesundheitsschädlichen, leicht verflüchtigen oder ähnlichen Flüssigkeiten oder Stoffe.



**ACHTUNG! Die Nutzung der Kippbratpfanne als Fritteuse ist verboten. Es droht Brandgefahr!**

## Fehlgebrauch Gefahr von Unfällen



### WARNUNG



- Verwenden Sie das Gerät nicht unter freiem Himmel, damit keine Feuchtigkeit in das Gerät gelangen kann.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in kleinen oder abgedichteten Räumen in denen sich ein Hitzestau bilden könnte.  
Brennende Geräte nur mit Kohlendioxyd (CO<sub>2</sub>) löschen.  
Kein Wasser bzw. Pulverlöscher verwenden.
- Verwenden Sie das Gerät nur in der in dieser Anleitung beschriebenen Weise.

## Eigenmächtige Änderungen oder Umbauten



### GEFAHR



- Sollten Änderungen, Reparaturen oder Umbauten am Gerät notwendig sein, kontaktieren Sie Ihren Kundendienst oder die Firma **EKU Großküchentechnik GmbH**.
- Eigenmächtige Änderungen oder Umbauten am Gerät können zu Unfällen mit schweren Verletzungen oder Todesfolge führen.

## Notwendige Qualifikationen des Personals



- Installation, Wartung, Reparatur und Demontage dürfen nur durch autorisierte Personen erfolgen, die über die nachstehend beschriebenen elektrotechnischen Kenntnisse verfügen.
- Die Benutzung der **EKU-Elektro-Kippbratpfanne** darf nur durch Personen mit der notwendigen Qualifikation zur Bedienung erfolgen.

## Notwendige Qualifikation bei Wartung, Reparatur und Demontage



**WARNUNG**

Personen für die Durchführung von elektrotechnischen Arbeiten am Gerät müssen über folgende Kenntnisse und Qualifikationen verfügen:



- Grundlagen der Elektrotechnik
- Gefahren und Wirkungen des elektrischen Stroms
- Schutzmaßnahmen und fachbezogene Vorschriften
- Mind. 3 Jahre Erfahrung in der Installation, Wartung, Reparatur und Demontage elektrischer und elektronischer Bauteile von Küchengeräten in Industrie- und Gewerbebetrieben.
- Grundlagen „Erste Hilfe“
- Kenntnisse dieser Betriebsanleitung

## Notwendige Qualifikation für die Bedienung

Bediener des Gerätes müssen über folgende Kenntnisse und Qualifikationen verfügen:



- Erfahrungen als Koch mit diesem oder ähnlichen Geräten
- Unterweisung durch einen im Umgang mit diesem oder ähnlichen Geräten erfahrenen Koch
- Kenntnisse dieser Betriebsanleitung

## Gefahr vor schweren Verbrennungen



**WARNUNG**



Das Tragen von schmelzender, brennbarer Kleidung aus Kunstfasern ist unbedingt zu vermeiden.  
Tragen Sie beim Arbeiten mit dem Gerät nur Kleidung aus nicht brennbarem Material.

## Verhalten im Notfall



- Schalten Sie im Notfall die **EKU-Elektro-Kippbratpfanne** mit dem Geräteschalter aus, indem Sie den Hauptschalter auf Position 0 drehen.
- Schalten Sie die Stromversorgung (bauseits) aus. Unterbrechen Sie die Stromzufuhr indem Sie die Sicherungen (bauseits) entfernen.
- Brennende Geräte nur mit Kohlendioxyd (CO<sub>2</sub>) löschen.
- Nie Wasser oder Pulverlöcher verwenden.

## Pflegehinweise

**WARNUNG**

### Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen



- **Oberflächen vor dem Reinigen abkühlen lassen.**
- Oberflächen des Gerätes sauber und luftzugänglich halten
- Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißschichten von den Oberflächen des Gerätes entfernen
- Salzanreicherungen entfernen
- Kontaktflächen mit Wasser reinigen
- Keine bleichenden und chlorhaltigen Reinigungsmittel verwenden
- Kontakt mit Eisen und Stahl wie zum Beispiel Stahlwolle und Spachtel vermeiden.
- Regelmäßiges Reinigen der **EKU-Elektro-Kippbratpfanne** führt zu einer Verlängerung der Lebensdauer.

### Verletzung und Sachschäden durch unsachgemäße Reinigung

- Gerät nicht schockartig abkühlen
- Gerät nicht mit einem Hochdruckreiniger säubern.

## Lieferumfang

- **EKU-Elektro-Kippbratpfanne**
- Bedienungsanleitung
- Lanze für Füllmenge
- Perlator- Schlüssel

## Optionales Zubehör

- Klemmsteg zum Verbinden benachbarter Geräte

## Transport

**VORSICHT**

### Gewicht > 80 kg Gefahr von Rückenschäden!



- Heben sie das Gerät nur mit mindestens 4 Personen.
- Nehmen Sie lose Gegenstände vor dem Transport aus dem Gerät.

## Voraussetzung an den Installationsort



### WARNUNG



- Installieren Sie das Gerät in unmittelbarer Nähe von Wänden, Küchenmöbeln, dekorativen Verkleidungen usw. nur dann, wenn diese aus nicht brennbarem Material gefertigt sind.
- Beachten Sie unbedingt die örtlichen Brandvorschriften.
- Die Anschlussleitung (siehe Tabelle) muss in ausreichender Länge entsprechend der Leistungsaufnahme des Gerätes sein.
- Das Gerät muss witterungsgeschützt stehen.
- Der Untergrund muss waagrecht sein.

## Gerät aufstellen

### Entfernen von Bauteilen und Abdeckungen. Stromschlaggefahr, Brandgefahr!



- Entfernen Sie keine werkseitig montierten Bauteile und Abdeckungen. Diese Bauteile und Abdeckungen dienen zum Schutz gegen Überhitzung und Spritzwasser.
- Entfernen Sie vorsichtig die Transportverpackung des Gerätes.
- Entfernen Sie sorgfältig den PVC-Schutzfilm vom Gerät.
- Entfernen Sie verbleibende PVC-Reste mit einem neutralen Reinigungsmittel.

## Beschädigung durch Transport

**GEFAHR**

### Gefahr durch elektrische Ströme



- Prüfen Sie das Gerät auf Beschädigungen, z.B. Risse, Beulen usw. schließen Sie nur unbeschädigte Geräte an eine Spannungsversorgung an. Im Falle eines Defektes am Gerät, benachrichtigen Sie Ihren Lieferanten oder den **EKU-Kundendienst**.
- Positionieren Sie das Gerät nach der elektrischen Installation am vorgesehenen Standort.  
Achten Sie darauf, dass das Gerät nicht auf dem Anschlusskabel steht.
- Falls gewünscht, können Sie das Gerät mit den benachbarten Geräten mittels eines Klemmsteiges (Zubehörteil) verbinden.
- Beachten Sie, dass die Stromanschlussleitung nicht mit Wärmequellen bzw. scharfen Kanten in Berührung kommt.  
Nicht quetschen, knicken oder offen im Arbeitsbereich verlegen.

## Gerät installieren

**GEFAHR**

### Unsachgemäße Installation Stromschlaggefahr



- Die Installation darf nur von autorisierten Personen mit elektrotechnischen Kenntnissen erfolgen.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine Spannungsquelle an, die mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
- Schließen sie das Gerät an ein geeignetes Potentialausgleichssystem an.
- Führen Sie die Leitung ordnungsgemäß von der hausseitigen Spannungsversorgung zum Gerät
- Achten Sie darauf, dass das Gerät nicht auf dem Anschlusskabel steht.
- Prüfen sie, ob die Daten der Spannungsquelle, mit denen auf dem Typenschild übereinstimmen. Ist dies nicht der Fall, schließen Sie das Gerät nicht an, sondern benachrichtigen Sie Ihren Lieferanten oder den **EKU-Kundendienst**.
- Schließen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften an die hausseitige Spannungsversorgung an.

## Installation an ein Potentialausgleichssystem

### Unwirksamer Schutzleiter. Stromschlaggefahr



- Schließen Sie das Gerät an ein geeignetes Potentialausgleichssystem an.
- Benutzen sie hierzu die mit „**Potentialausgleich**“ gekennzeichnete Schraube an der Geräterückseite.
- Prüfen Sie nach dem Anschluss des Potentialausgleichssystems die Wirksamkeit des Schutzleiters, des Potentialausgleichs und den Isolationswert gemäß den örtlichen Vorschriften.
- Bei negativem Prüfergebnis darf das Gerät nicht benutzt werden. Deinstallieren Sie den elektrischen Anschluss und benachrichtigen Sie Ihren Lieferanten oder den **EKU-Kundendienst**.

## Inbetriebnahme

- Vor der ersten Inbetriebnahme die Kippbratpfanne reinigen.

Drehen Sie den Ein/Aus Schalter auf Stufe 1. Die Kontrollleuchte „grün“ signalisiert, dass das Gerät eingeschaltet ist. Die Temperatur wird durch Drehen des Temperaturreglers gewählt. Die Heizanzeigeleuchte (orange) signalisiert, dass sich die **Kippbratpfanne** auf die gewählte Temperatur erwärmt.



Nach dem Erreichen der eingestellten Temperatur erlischt die Kontrollleuchte (orange), und es kann mit dem Braten begonnen werden.

Zum Braten sollten Sie zuerst die Bratfläche mit hitzebeständigem Fett bestreichen und dann das Bratgut auflegen.

Die Kippbratpfanne hat je nach Model eine bzw. zwei Heizzonen, so dass bei geringem Bedarf auf einer Zone gebraten und auf der anderen Warmgehalten werden kann. Nach jedem Braten ist es empfehlenswert, grobe zu entfernen und im Bedarfsfall eine Zwischenreinigung mit Wasser durchzuführen.

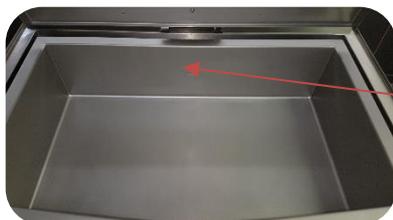
## Kippbratpfanne befüllen



Um den Tiegel der Kippbratpfanne mit Wasser zu befüllen, drehen Sie die Wasserarmatur 90° nach rechts.



Die Befüllung erfolgt über das Wassereinlaufventil im Deckeldrehgelenk.



Beachten Sie, dass die Markierung im Tiegel „maximale Füllmenge“ nicht überschritten wird.

## Kippbratpfanne entleeren

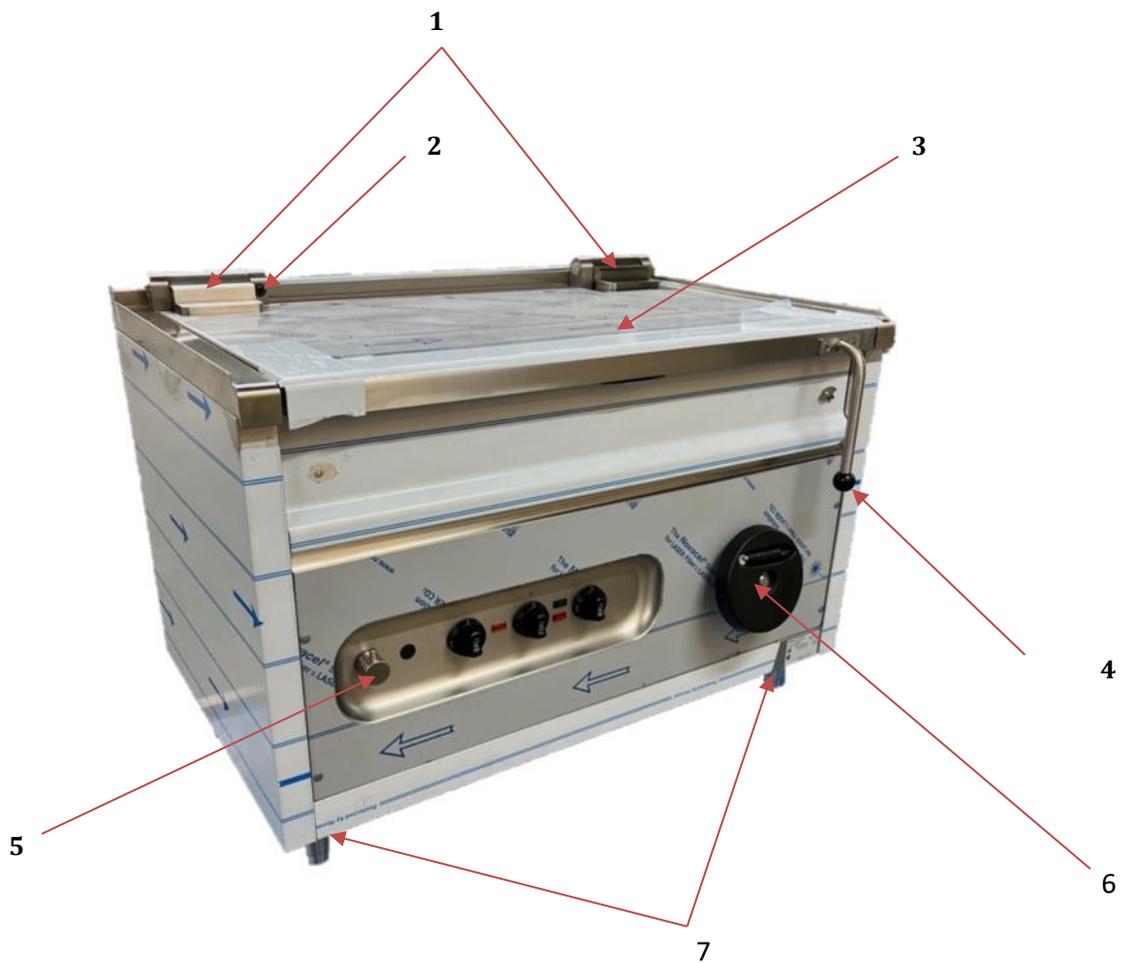


- Die Kippfunktion wird verwendet, um das Entleeren vom Tiegel zu erleichtern. Diese wird durch das Handrad auf der rechten Seite bedient. Drehen Sie das Handrad im Uhrzeigersinn, die Wanne wird gekippt. Drehen Sie gegen den Uhrzeigersinn, die Wanne wird gesenkt.



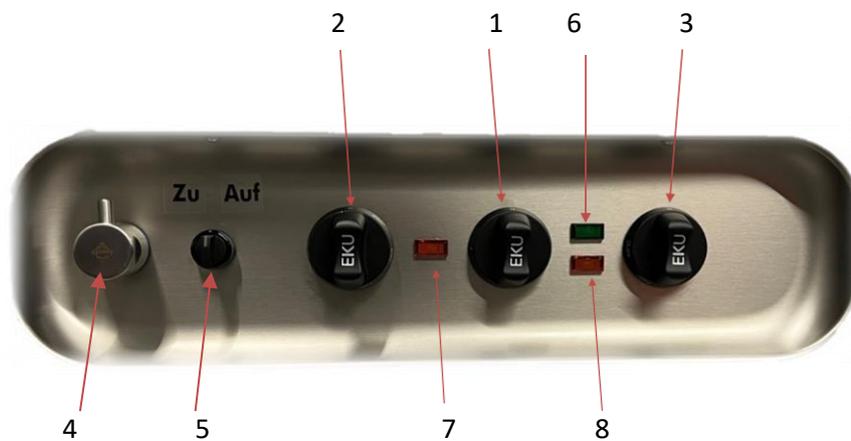
- In den motorisierten Versionen (Variante (M)) wird das Kippen und Senken des Tiegels über den Drehschalter an der Vorderseite erreicht.
- Die Wasser Befüllung sowie die Beheizung der Bratfläche ist bei gekipptem Tiegel aus Sicherheitsgründen deaktiviert.

### Allgemeine Gerätebeschreibung Mod. 850-KPE-120

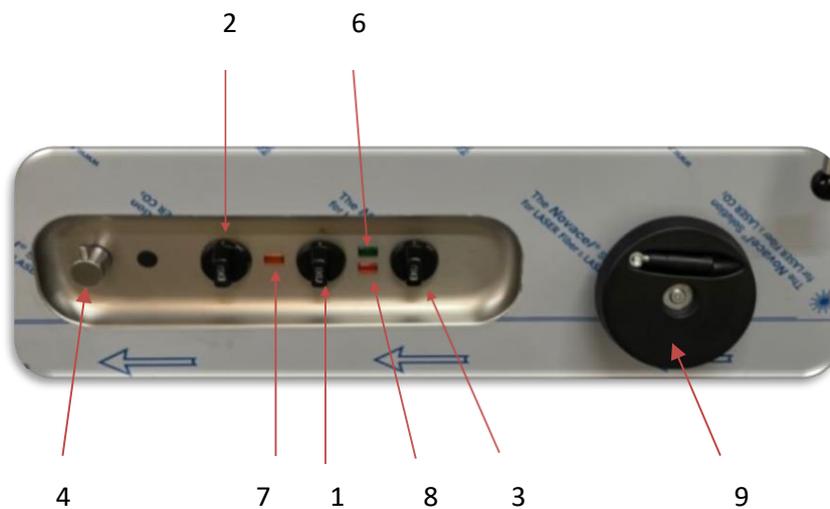


1	Deckeldrehgelenk	5	Bedienblende
2	Wassereinflussventil mit Perlator	6	Kurbel für Kippmechanismus
3	Deckel	7	Höhenverstellbare Gerätefüße
4	Deckelgriff		

### Bedien- und Anzeigeelemente Serie 850/750-KPE-120-M

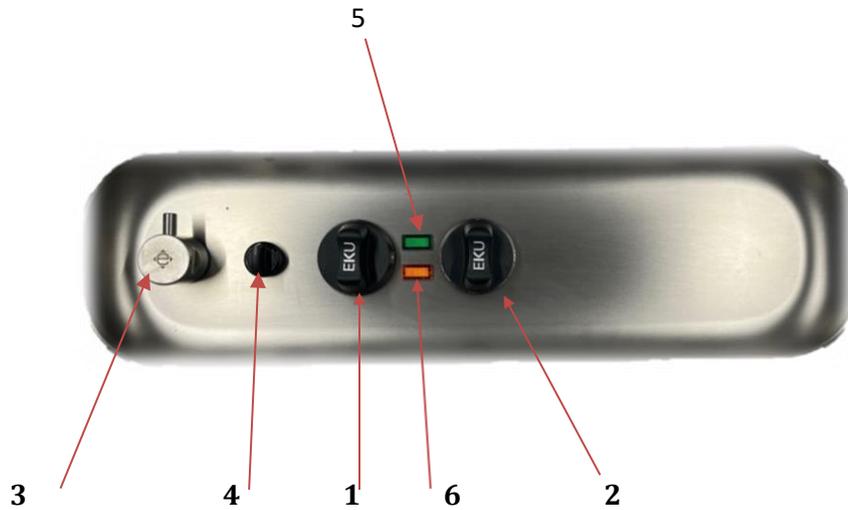


### Bedien- und Anzeigeelemente Serie 850/750-KPE-120

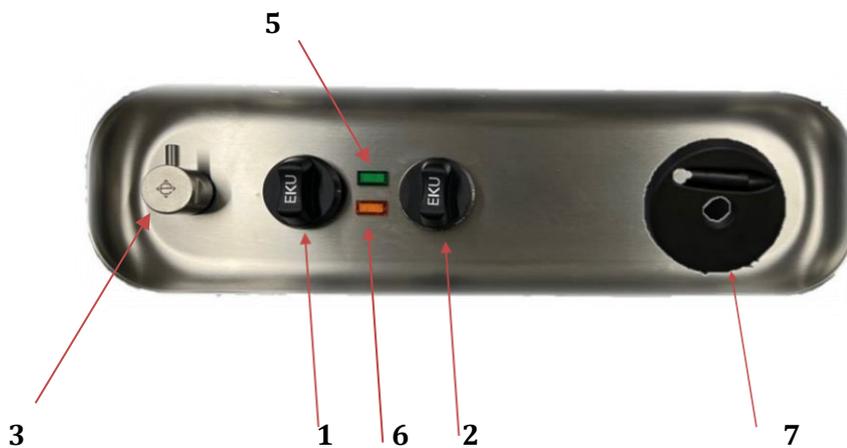


1	Geräteschalter Ein/Aus	6	Kontrollleuchte „grün“ Ein/Aus
2	Thermostat 50-270°C linke Heizzone	7	Kontrollleuchte „orange“ Heizbetrieb linke Seite
3	Thermostat 50-270°C rechte Heizzone	8	Kontrollleuchte „orange“ Heizbetrieb rechte Seite
4	Wasserarmatur	9	Kurbel (nur bei mechanischer Tiegelkipfung)
5	Drehschalter elektrische Motorkippung nur bei Modell (M)		

### Bedien- und Anzeigeelemente Serie 850/750-KPE-80-M



### Bedien- und Anzeigeelemente Serie 850/750-KPE-80



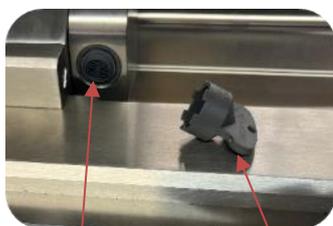
1	Geräteschalter Ein/Aus	4	Drehschalter elektrische Motorkippung nur bei Variante (M)
2	Thermostat 50-270°C	5	Kontrollleuchte „grün“ Ein/Aus
3	Wasserarmatur	6	Kontrollleuchte „orange“ Heizbetrieb

**Rückansicht**



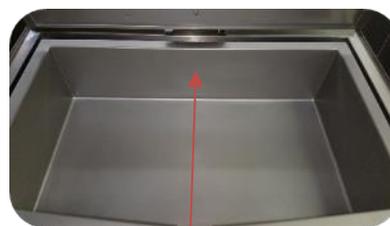
Stromzuleitung

Wasseranschluss



Wassereinlaufventil

Schlüssel zum Herausschrauben vom Perlator



Maximale Füllmenge nicht überschreiten

### Wichtige Hinweise

- Hinter dem Wassereinlaufventil befindet sich ein Sieb. Dort können sich mit der Zeit Fremdkörper bzw. Kalk ablagern, was die Wasserbefüllung verlangsamen kann. Kontrollieren Sie regelmäßig das Sieb. Setzen Sie den Schlüssel in die dafür vorgesehenen Nuten und drehen Sie den Perlator langsam heraus.
- Die Wasserbefüllung sowie die Beheizung der Bratfläche ist bei gekipptem Tiegel aus Sicherheitsgründen deaktiviert.

### Gerät einschalten

- Ein/Aus Schalter auf Stufe 1 drehen.
- Grüne Kontrolllampe leuchtet.
- Gerät ist eingeschaltet.
- Thermostat(e) auf die gewünschte Temperatur drehen.
- Gelbe Kontrolllampe leuchtet.

### Gerät ausschalten

- Ein/Aus Schalter auf Stufe 0 drehen.
- Grüne Kontrollleuchte leuchtet nicht.
- Gelbe Kontrolllampe leuchtet nicht.
- Gerät ist ausgeschaltet.



**VORSICHT**



- Während des Betriebes kann sich die Arbeitsfläche vorne und an den Seiten stark erhitzen. Um Verletzungen (Verbrennungen) zu vermeiden, die Arbeitsfläche während des Betriebs nicht berühren.

## Vorteile einer Kippbratpfanne

**EKU-Kippbratpfannen** punkten mit zahlreichen positiven Eigenschaften. So können Sie dank der breiten Arbeitsfläche große Mengen an Speisen gleichzeitig braten. Außerdem profitieren Sie von einer gleichmäßigen Wärmeverteilung und der exakten Temperatureinstellung.

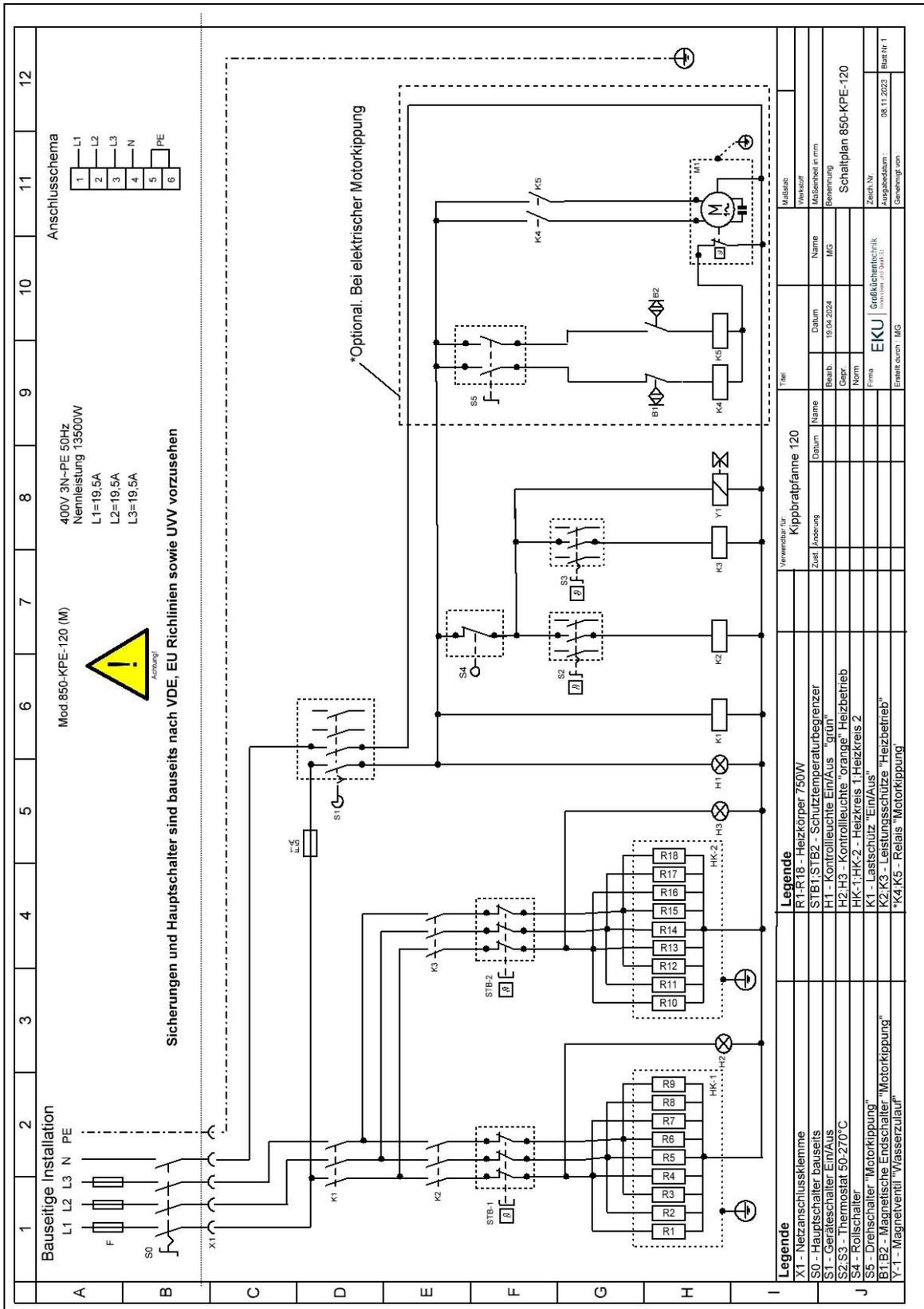
**EKU-Kippbratpfannen** für die Gastronomie ermöglichen Ihnen problemlos ein fettarmes Braten.

## Technische Daten

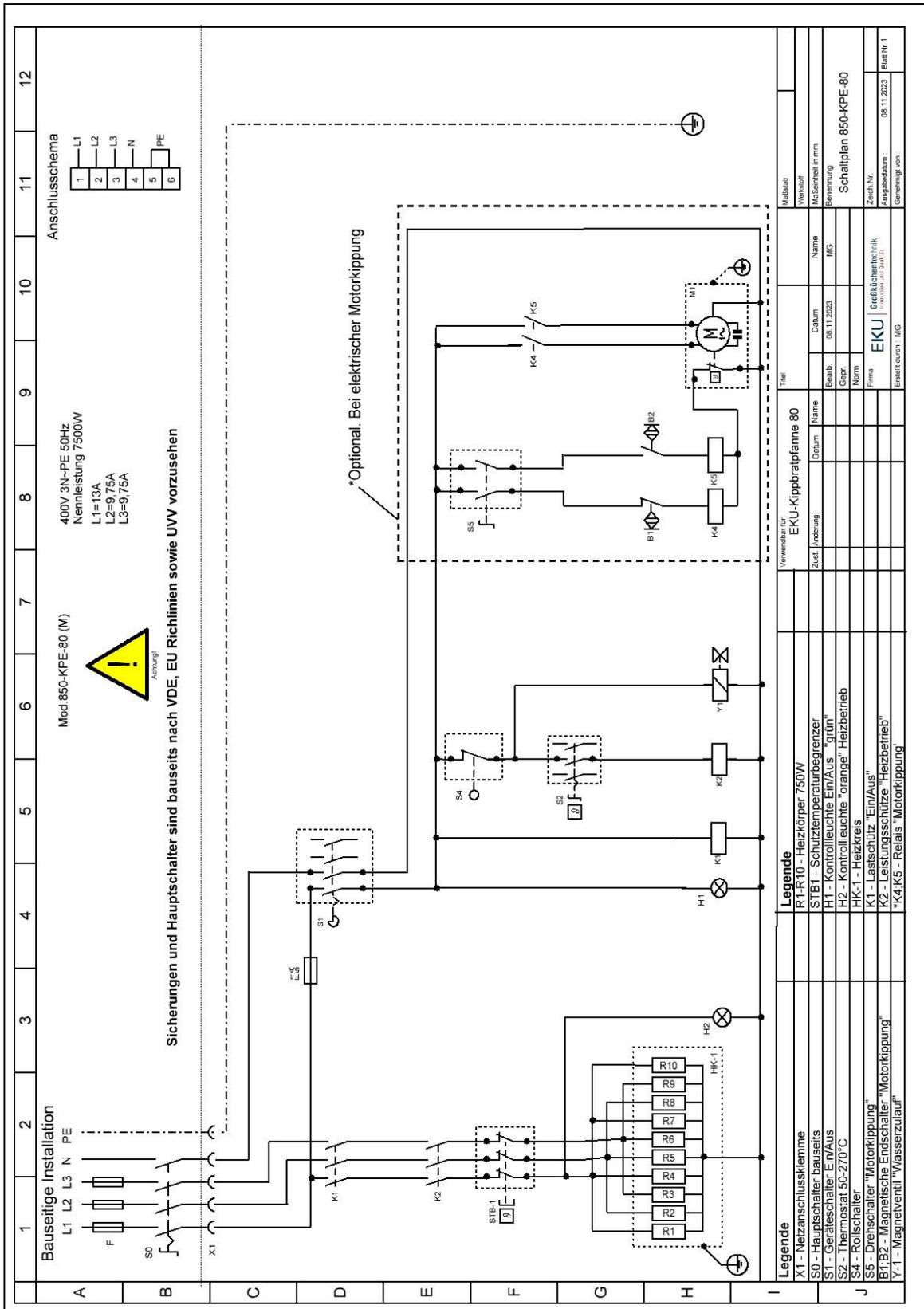
Gerätetyp	Kippbratpfanne 850-KPE-120*	Kippbratpfanne 850-KPE-80*	Kippbratpfanne 750-KPE-120*	Kippbratpfanne 750-KPE-80*
<b>Nennspannung</b>	400V ~ 3NPE AC 50Hz	400V ~ 3NPE AC 50 Hz	400V ~ 3NPE AC 50Hz	400V ~ 3NPE AC 50Hz
<b>Nennaufnahme</b>	13500W	7500W	11700W	6500W
<b>Nennstrom</b>	L1=19,5A L2=19,5A L3=19,5A	L1=13 A L2=9,75 A L3=9,75A	L1=16,9A L2=16,9A L3=16,9A	L1=11,27A L2=8,45A L3=8,45A
<b>Schutzklasse</b>	I	I	I	I
<b>Schutzart</b>	IPX4	IPX4	IPX4	IPX4
<b>Netzanschluss Leitung</b>	H07RN-F 5G 2,5mm <sup>2</sup>	H07RN-F 5G 2,5mm <sup>2</sup>	H07RN-F 5G 2,5mm <sup>2</sup>	H07RN-F 5G 2,5mm <sup>2</sup>
<b>Heizzonen</b>	2	1	2	1
<b>Max. Füllmenge</b>	85 Liter	50 Liter	70 Liter	40 Liter
<b>Gewicht</b>	256 Kg	178Kg	232 Kg	160Kg
<b>Breite</b>	1200mm	800mm	1200mm	800mm
<b>Tiefe</b>	850mm	850mm	750mm	750mm
<b>Höhe</b>	850mm	850mm	850mm	850mm

\*Optional verfügbar: Variante mit elektrischer Kippfunktion

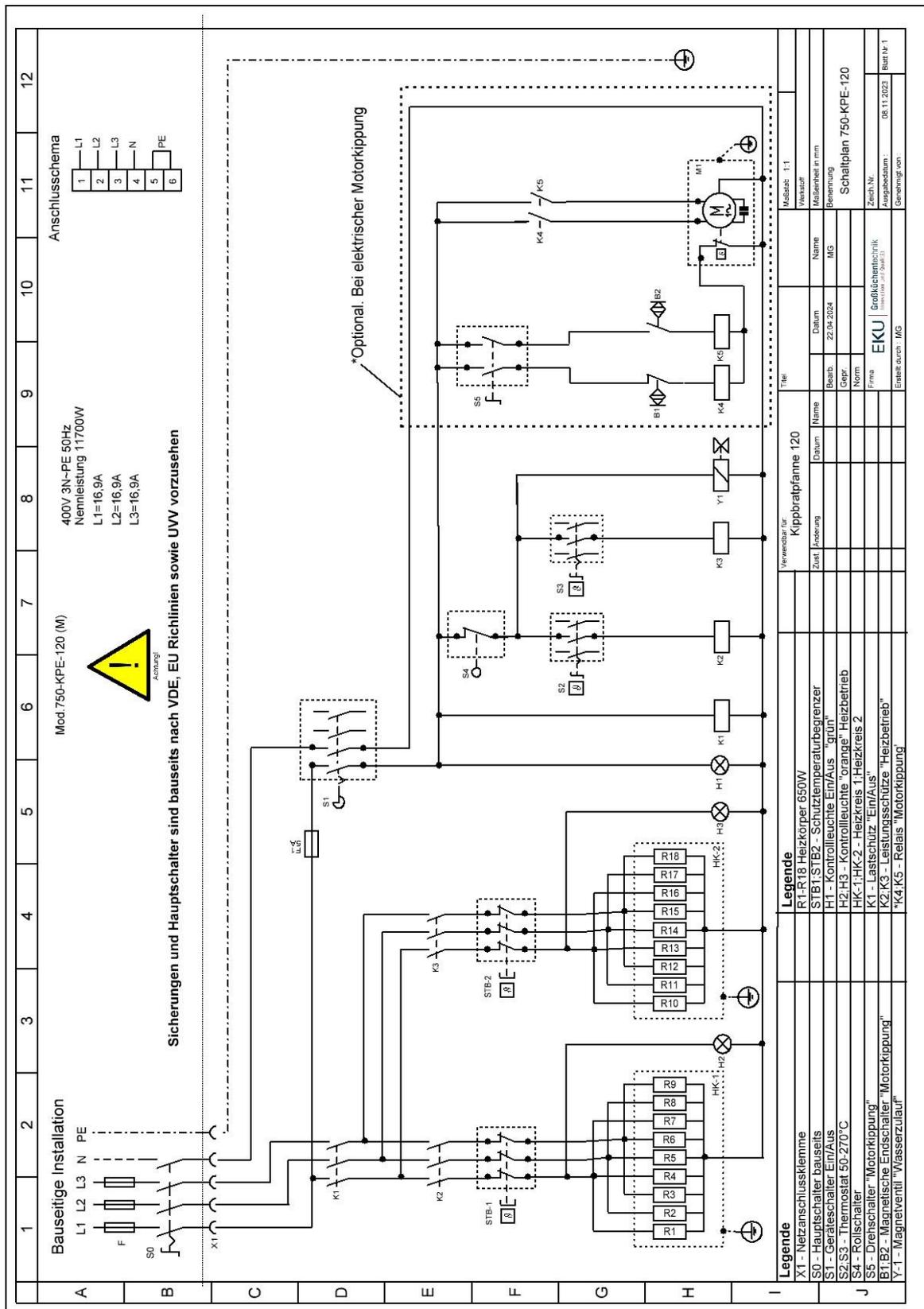
Schaltplan 850-KPE-120(M)



Schaltplan 850-KPE-80 (M)



Schaltplan 750-KPE-120 (M)





## Hinweise zur Reparatur



**GEFAHR**

### Lebensgefahr durch elektrischen Schlag



- Reparaturen am Gerät dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden!
- Die **EKU-Elektro-Kippbratpfanne** muss beim Austausch von Teilen von der Stromversorgung getrennt werden. Wird der Gerätestecker vom Stromnetz getrennt, muss das derart geschehen, dass die Bedienpersonen von jedem Platz, zu dem sie Zugang hat, kontrollieren kann, dass der Stecker noch vom Stromnetz getrennt ist.

### Altgeräte entsorgen

- Vor der Demontage das Gerät spannungsfrei schalten und gegen Wiedereinschalten sichern. Anschließend die Stromzuleitung an der Netzanschlussdose und am Gerät abklemmen.
- Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiedergewonnen werden.
- Beachten Sie im Falle einer Entsorgung die jeweiligen gesetzlichen Vorschriften.
- Elektrogeräte dürfen nicht in die Abfallentsorgung gelangen oder mit dem Hausmüll entsorgt werden.
- Auf unserer Internetseite <https://www.eku-limburg.de/service/ruecknahmeservice> bieten wir Ihnen einen unkomplizierten Rücknahmeservice an.

## Störungen beseitigen

Störung	Ursache	Maßnahme
Das Gerät ist eingeschaltet, aber wird nicht heiß. Thermostat ist eingestellt, grüne Kontrollleuchte leuchtet, orangene Kontrollleuchte leuchtet nicht.	Sicherheitsthermostat hat ausgelöst.	Kundendienst beauftragen. Störung analysieren. Rückstellknopf STB betätigen.
	Thermostat bzw. Sicherheitsthermostat ist defekt.	Kundendienst beauftragen. Thermostat bzw. Sicherheitsthermostat ersetzen.
	Tiegel ist nicht komplett gesenkt.	Kurbel drehen bis der Tiegel komplett gesenkt ist. Bei Variante (M) Tiegel mit Drehschalter senken.
Die Bratfläche wird zu heiß. Sicherheitstemperaturbegrenzer löst aus.	Schütz defekt. Thermostat defekt.	Gerät vom Stromnetz trennen. Kundendienst beauftragen.
Gerät ist eingeschaltet. Grüne Kontrollleuchte leuchtet nicht.	Ein/Aus Schalter ist defekt. Grüne Kontrollleuchte defekt.	Kundendienst beauftragen. Ein/Aus Schalter bzw. Kontrollleuchte ersetzen.
Gerät ist eingeschaltet. Bratplatte wird heiß, orangene Kontrollleuchte leuchtet nicht.	Orangene Kontrollleuchte ist defekt.	Kundendienst beauftragen. Orangene Kontrollleuchte ersetzen.
Bauseitige Sicherungen lösen beim Einschalten der Kippbratpfanne aus.	Kurzschluss im Gerät. Stromzuleitung ist beschädigt.	Gerät vom Stromnetz trennen. Kundendienst beauftragen.
Füllventil ist aufgedreht, aber es läuft kein Wasser in den Tiegel.	Rollschalter ist defekt.	Kundendienst beauftragen. Rollschalter bzw. Magnetventil ersetzen.
Füllventil ist aufgedreht, aber es läuft kein Wasser in den Tiegel. Gerät ist eingeschaltet, grüne Lampe leuchtet. Drehschalter für Motorkippung (M Variante) reagiert nicht.	Magnetventil ist defekt.	Kundendienst beauftragen. Rollschalter bzw. Magnetventil ersetzen. Drehschalter Motorkippung ersetzen.
	Drehschalter Motorkippung ist defekt.	
Gerät ist eingeschaltet, grüne Kontrollleuchte leuchtet. Drehschalter für Motorkippung (M Variante) reagiert nicht.	Magnetendschalter vom Motor defekt.	Kundendienst beauftragen. Magnetendschalter ersetzen.
	Relais (Motorkippung)defekt.	Kundendienst beauftragen. Relais ersetzen.
	Motor defekt.	Kundendienst beauftragen. Motor ersetzen.
	Thermoschutz vom Motor hat ausgelöst.	15 Min. warten Thermoschutz setzt sich selbständig zurück. Kundendienst beauftragen bei erneutem Ausfall.

**Bei der Reparatur wird dringend empfohlen immer Originalbauteile zu verwenden und mit den gleichen Verbindungselementen zu ersetzen.**