

# BEDIENUNGSANLEITUNG



KBS Gastrotechnik GmbH – Schoßbergstraße 26 – 65201 Wiesbaden

CODE                   **616045**  
MODELL               **CP35E7**  
BESCHREIBUNG      **ELEKTRISCHER NUDELKOCHER GN2 / 3 23LT FREISTEHEND AUF  
GESCHLOSSENEM SCHRANK - KÖRBE NICHT ENTHALTEN**

**ELEKTRO-NUDELKOCHER****Allgemeine Hinweise**

⚠ Der Hersteller übernimmt für Schäden aufgrund falscher Installation, unsachgemäßer Wartung und Nichtbeachtung der Sicherheitsvorschriften keine Haftung!

⚠ Das Gerät, auf das sich die vorliegende Anleitung bezieht, wurde unter Einhaltung folgender Richtlinien der europäischen Union konstruiert: Niederspannungsrichtlinie und Elektromagnetische Verträglichkeit.

⚠ Das Gerät darf nur von Fachpersonal entsprechend der im Anwendungsland geltenden Vorschriften und Gesetze sowie entsprechend der Anweisungen dieser Installationsanweisungen installiert werden.

⚠ Dieses Gerät dient ausschließlich dem Kochen und Garen von Speisen in Großküchen wie in Restaurants, Kantinen und Hotels konzipiert. Der Gebrauch dieses Geräts zur massenhaften und kontinuierlichen Herstellung von Lebensmitteln unzulässig. Jede andere Art der Nutzung ist unzulässig.

⚠ Das Gerät darf nur unter Aufsicht verwendet werden.

⚠ Das Gerät muss so installiert werden, dass keine Gefahr besteht, dass kochendes Wasser mit heißem Öl in Berührung kommt.

⚠ Das Gerät ist nur für den professionellen Gebrauch durch qualifiziertes Personal bestimmt.

⚠ Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn kein Wasser im Kochbehälter ist.

⚠ Beim Betrieb des Gerätes besondere Vorsicht walten lassen, da sich die Garoberflächen während des Betriebs stark erhitzen.

⚠ Es wird empfohlen, das Gerät unter einer Abzugshaube aufzustellen, um die während des Garens erzeugten Dämpfe abzuleiten.

⚠ Es wird empfohlen, das Gerät auf einem Boden oder einer ebenen Fläche zu installieren und Neigungen von mehr als 5° zu vermeiden, damit es stabil bleibt.

⚠ Beim Transport, der Entsorgung und Verschrottung des Gerätes ist es ratsam, darauf zu achten, dass das Gerät nicht um mehr als 5° geneigt wird, damit es stabil bleibt.

⚠ Das Gerät darf nicht in der Nähe von Wärmequellen aufgestellt werden, das gilt in besonderem Maße für das Stromkabel

⚠ Die Temperatur des Raumes, in dem sich das Gerät befindet, darf 50°C nicht überschreiten.

⚠ Die Bedienblende nicht öffnen und die elektrischen Komponenten nicht berühren. Wenden Sie sich an den technischen Kundendienst

⚠ Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, vom technischen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.

⚠ Das Gerät während der Wartung oder des Austausches von Bauteilen außer Betrieb nehmen.

⚠ Es wird empfohlen, das Gerät mit Schutzhandschuhen und zu benutzen, dabei sollte der ganze Körper von der Kleidung bedeckt sein.

⚠ Bei Defekten oder bei fehlerhaftem Betrieb das Gerät ausschalten.

⚠ Das Gerät vorsichtig bedienen. Wenden Sie sich bei losen Teilen oder Komponenten an den technischen Kundendienst.

⚠ Das Gerät sollte jährlich einer Kontrolle durch Fachpersonal unterzogen werden.

### Bei der Aufstellung in Reihe:

⚠ Beim Aufstellen des Gerätes auf einen Mindestabstand von 80 mm zu eventuell vorhandenen Wänden aus brennbarem

Material, Trennwänden, Küchenmöbeln oder nebenstehenden Geräten achten.

⚠ Die Flächen, die mit dem Gerät in Berührung kommen, müssen mit nicht brennbarem Wärmeisoliermaterial aus Steinwolle, Glaswolle oder Keramikfaser verkleidet werden.

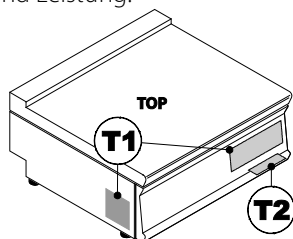
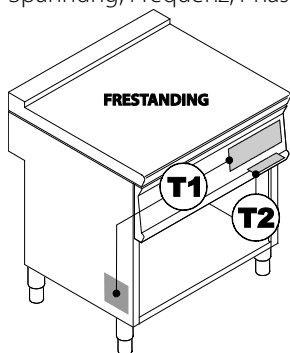
## Anschluss an das Stromnetz

Die Verpackung des Gerätes entfernen, die Schutzfolie abnehmen und eventuelle Klebstoffrückstände mit einem geeigneten Lösungsmittel entfernen. Das Verpackungsmaterial muss vorschriftsmäßig entsorgt werden.

Während der Installation sind die folgenden Vorschriften einzuhalten:

- Entsprechende gesetzliche Vorschriften;
- Die regionale und/oder lokale Bauvorschriften;
- Vorschriften und Regeln des Stromversorgers;
- Die geltenden Unfallverhütungsgesetze;
- Die Brandschutzvorschriften;
- CEI-Normen (nur für Italien).

Vor dem Anschluss sind folgende, für die Installation des Gerätes notwendigen technischen Daten am Typenschild zu prüfen: Spannung, Frequenz, Phasenanzahl und Leistung.

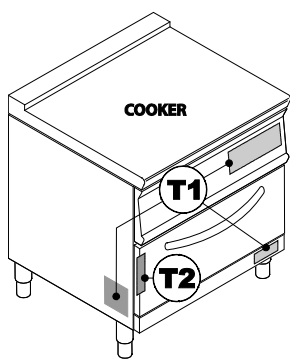


**T1** DATI TECNICI, TECHNICAL DATA, TECHNISCHE DATEN, DONNÉES TECHNIQUES, DATOS TÉCNICOS, ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

CE 0085		Tipo - Type A1		EN209-1		EN209-1	
ES-GR-GR	ES-GR-GR	AT-CH	LU	NE-FR	NL	DE	PL-ND-CH-MT
BE-IT-PT-BK	ES-GR-GR	ES-GR-GR	ES-GR-GR	ES-GR-GR	ES-GR-GR	ES-GR-GR	ES-GR-GR
Col. 20-20-0007	20-20-00	20-20-00	20-20-00	20-20-00	20-20-00	20-20-00	20-20-00
HU	HU	LU-PL		Mod. *****			
Col. 20-20	20-20	20		Matr. *****			

**T2** MATRICOLA, SERIAL NUMBER, SERIENNUMMER, NÚMERO DE SÈRIE, NÚMERO DE SÈRIE, ФАКТОРТИЛІЙНІ КОДІФИКАЦІЇ

Mod. \*\*\*\*\* Matr. \*\*\*\*\*



Die Versorgung mit Wechselstrom des Gerätes muss die folgenden Anforderungen erfüllen:

- Max. Variation der Spannung  $\pm 10\%$
- Max. Variation der Frequenz  $\pm 1\%$  kontinuierlich und  $\pm 2\%$  für kurze Zeit.

Die Stromversorgung des Gerätes mithilfe entsprechend dimensionierter Sicherungen oder Leistungsschutzschaltern muss vor Überströmen (Kurzschlüsse und Überlastungen) geschützt werden.

Der Installateur muss beim Anschluss einen leicht zugänglichen Hauptschalter zwischenschalten, der die Stromzufuhr allpolig unterbricht. Die mindeste Kontaktöffnungsweite muss pro Pol 3 mm betragen.

### Das Kabel:

- Darf nicht in der Nähe von Hitzequellen verlegt werden und die Raumtemperatur darf nicht über 50°C liegen
- Es muss in einem Metallrohr oder in einem steifen Kunststoffrohr verlegt werden.
- Es muss mindestens dem Typ H07 RN-F entsprechen.
- Es muss einen Mindestquerschnitt gemäß den Angaben auf dem Titelblatt aufweisen.

Um Zugang zum Klemmenbrett **M** zu erhalten, die Bedienblende abnehmen, nachdem die Befestigungsschrauben an der Blende herausgeschraubt worden sind. Die Leiter des Netzkabels am Klemmenbrett entsprechend der Angaben im elektrischen Schaltplan anschließen.

Das Gerät muss an eine effiziente Erdleitung angeschlossen werden. Zu diesem Zweck verfügt das Gerät neben dem Anschlussklemmenbrett über eine Schraube mit dem Symbol „ $\text{⏏}$ “, an die die Erdleitung angeschlossen wird.

Das Gerät muss an ein Potentialausgleichssystem angeschlossen sein; für den Anschluss ist auf der Geräterückseite eine entsprechende Schraube mit dem Symbol  $\text{⏏}$  angebracht. Der Potentialleiter muss einen Mindestquerschnitt von 10 mm<sup>2</sup> aufweisen.

⚠ Der Hersteller übernimmt für Schäden aufgrund falscher Installation, unsachgemäßer Wartung und Nichtbeachtung der Sicherheitsvorschriften keine Haftung!

### Eigenschaften der Stromversorgung:

## Anschluss an das Gasnetz

Das Gerät muss mit Trinkwasser mit einem Druck von mindestens 1,5 bar versorgt werden. Die Wasserleitung anschließen und dabei einen Wasserhahn und einen mechanischen Filter vor dem Gerät installieren.

### ABFLUSS:

Das Wasser muss über die Abfluss-Sammelleitung unter dem Wasserhahn „C“ abgeleitet werden (Abb. 2).

### Allgemeine Hinweise

⚠ Das Gerät ist nur für den professionellen Gebrauch durch qualifiziertes Personal bestimmt.

⚠ Beim Betrieb des Gerätes besondere Vorsicht walten lassen, da sich die Garoberflächen während des Betriebs stark erhitzen.

⚠ Das Gerät darf nur unter Aufsicht verwendet werden.

⚠ Bei Defekten oder bei fehlerhaftem Betrieb das Gerät ausschalten.

⚠ Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn kein Wasser im Kochbehälter ist.

### Inbetriebnahme

#### BEFÜLLEN DER WANNE:

Stellen Sie sicher, dass der Wasserablasshahn im Inneren des Gerätes geschlossen ist (Hebel in horizontaler Position). Das Wasser bis zu dem auf im Behälter mit „L“ markierten Niveau einlassen (Abb. 2).

Zum Befüllen des Behälters mit Wasser den Hahn „W“ öffnen (Abb. 2). Das Wasser fließt direkt in den Kochbehälter.

- Bei den Modellen CP\_FE7 und CP\_FE9 befindet sich der Hahn „W“ im Fach unter der Bedienblende.
- Bei den Modellen CP35E\_ und DCP35E\_ befindet sich der Hahn „W“ auf der Bedienblende.

Im Allgemeinen entspricht die maximale Füllmenge des Garguts in kg einem Zehntel der Wassermenge im Kochbehälter.

### Einschalten der Standardmodelle

1. Den bauseitigen Hauptschalter des Gerätes einschalten.
2. Den Drehknopf „A“ (Abb. 4) drehen, bis die gewünschte Leistung erreicht ist.
3. Wenn die grüne Kontrollleuchte aufleuchtet, wird angezeigt, dass Spannung „S“ (Abb. 3) am Gerät anliegt.

Position des Drehschalters	Leistung (CP35E_ ; DCP35E_)	Leistung (CP_FE7)	Leistung (CP_FE9)	Art der angegebenen Verwendung
0	-	-	-	Off / Aus
1	1.6kW	2kW	3kW	Warm halten
2	3.2kW	4kW	6kW	Garen
3	4.8kW	6kW	9kW	Schnelles Erhitzen / Kochen

### Ausschalten

Stellen Sie den Drehknopf (Abb. 4) auf „0“.

Den bauseitigen Hauptschalter des Gerätes ausschalten.

### Entleeren der Wanne

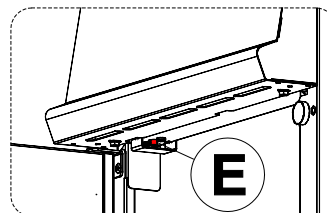
Nach dem Ausschalten des Gerätes den Kochbehälter durch Öffnen des Hahns „C“ entleeren (Abb. 2). (Hebel in vertikaler Position).

### Sicherheitsthermostat

Die Geräte sind mit einem Sicherheitsthermostat ausgestattet, der bei Fehlfunktionen die Stromversorgung unterbricht.

Um das Gerät wieder in Betrieb zu nehmen, die Taste „E“ drücken.

⚠ Wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.



**Reinigung und Instandhaltung**

⚠ Das Gerät nicht mit einem direkten Wasserstrahl oder mit Hochdruck reinigen, da Wasser in die elektrischen Komponenten eindringen könnte und dadurch der ordnungsgemäße Betrieb beeinträchtigt werden könnte.

⚠ Das Gerät ausschließlich im abgekühlten Zustand reinigen.

⚠ Verwenden Sie nur Produkte, die für den vorgesehenen Einsatz für Lebensmittel zugelassen sind.

⚠ Zum Reinigung persönliche Schutzausrüstung (PSA) anlegen.

Die Reinigung ist für einen einwandfreien Betrieb und eine lange Lebensdauer des Geräts sehr wichtig. Die abnehmbaren Teile separat mit warmem Wasser und Reinigungsmittel waschen und unter fließendem Wasser nachspülen. Zur Reinigung der Edelstahlteile keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden. Die Benutzung von Stahlwolle ist zu vermeiden, da sich hierdurch Rost bilden könnte. Aus demselben Grund ist der Kontakt mit eisenhaltigem Material zu meiden. Bei der Reinigung kein Sandpapier verwenden; bei stärkerer Verschmutzung empfehlen wir die Benutzung von Schwämmen (z.B. Schwamm der Fa. Scotch). Bei hartnäckigen Verschmutzungen kann handelsüblicher Backofen- und Grillreiniger zur Hilfe genommen werden. Bei der Verwendung sind Hinweise des jeweiligen Herstellers zu beachten. Um die Umweltbelastung durch Reinigungsmittel zu verringern, wird empfohlen, das Gerät nur mit Produkten zu reinigen, die mindestens zu 90% biologisch abbaubar sind. Wird das Gerät längere Zeit nicht benutzt, empfiehlt es sich, nach der Reinigung eine handelsübliche Schutzfolie auf die Außenflächen aufzubringen.

**Verhalten bei Defekten**

**i** Nicht immer hängt ein Defekt von der Qualität der Bestandteile ab, die in unserem Fall erstklassig sind. Defekte können durch Stromschwankungen, Staub und/oder Schmutz, der in die Betriebsteile eintritt, verursacht werden.

⚠ Sollte der Verdacht auf eine Betriebsstörung des Gerätes vorliegen,

Stromzufuhr unterbrechen und den autorisierten Kundendienst verständigen.

⚠ Auf keinen Fall dürfen nicht befugte Personen versuchen, die Reparatur durchzuführen. Dadurch verfällt die Garantie.

**Wartung**

Die Geräte bedürfen neben der normalen Reinigung keiner speziellen Wartung. Es wird dennoch eine jährliche Kontrolle durch eine Kundendienststelle empfohlen, weshalb der Abschluss eines Wartungsvertrages ratsam ist.

WARTUNG - ÜBERPRÜFUNGEN - KONTROLLEN - REINIGUNG		FREQUENZ	NUTZER	KUNDENDIENST
Reinigung	Allgemeine Reinigung des Gerätes und des umliegenden Bereichs	Täglich oder je nach Nutzung	Ja	-
Sicherheitsvorrichtungen	Kontrolle der Funktionstüchtigkeit der Sicherheitsvorrichtungen	Monatlich	Ja	Ja
Mechanische Schutzvorrichtungen	Kontrolle des Zustands, dass keine Verformungen vorhanden sind, dass keine Teile locker sind und dass nichts fehlt.	Monatlich	Ja	Ja
Steuerung	Prüfung der Lesbarkeit und des Zustand der Schriften und Symbole und bei Bedarf ersetzen.	Jährlich	Ja	Ja
Gerätekorpus	Kontrolle der Mechanik, dass keine Brüche, Risse oder Verformungen vorhanden und alle Schrauben fest angezogen sind.	Jährlich	Ja	Ja
	Anziehen der wichtigsten Verbindungselemente (Schrauben, Befestigungssysteme usw.) des Gerätes		-	Ja
Sicherheitsaufkleber	Prüfung der Lesbarkeit und des Zustandes der Sicherheitsaufkleber.	Jährlich	Ja	Ja
Schaltpult/Elektronik	Kontrolle des Zustands der elektrischen Komponenten des Schaltpults.	Jährlich	-	Ja
	Kontrolle der Verkabelungen zwischen dem Schaltpult und den Bauteilen des Gerätes.			
Stromkabel und Stecker	Prüfung des Zustands des Stromkabels und des Steckers.	Jährlich	Ja	Ja
	Austausch desselben, wenn es defekt ist.		-	Ja
Lager der Motoren (wenn vorhanden)	Austausch der Lager der Motoren	Alle drei Jahre	-	Ja

## Umweltschutz

Dieses Gerät wurde anhand von Laboruntersuchungen geprüft und optimiert, um so besonders hohe Leistungen zu erzielen. Dennoch wird zur Verringerung des Energieverbrauchs (Strom, Gas und Wasser) empfohlen, das Gerät nicht für längere Zeit unbenutzt eingeschaltet zu lassen und es nur unter optimalen Betriebsbedingungen zu verwenden.

Alle für die Verpackung verwendeten Materialien:

- Polyäthylen: äußere Folie der Verpackung und/oder Luftpolsterfolie
- Polypropylen: Binder
- Styropor: winkel-, platten- oder würfelförmiges Schutzmaterial
- Karton

- Grundgestell aus Holz sind umweltfreundlich und können ohne Gefahr aufbewahrt oder recycelt (wiederverwertet) werden; im Fall der Entsorgung müssen die geltenden Bestimmungen des Anwenderland eingehalten werden.



Nach Ablauf der Lebensdauer muss das Gerät ordnungsgemäß entsorgt werden. Unter Einhaltung der geltenden Bestimmungen des eigenen Landes muss das Gerät als Abfall behandelt und nach Entfernung des Stromkabels den zuständigen Sammel- und Aufbereitungsstellen übergeben werden (Recyclinghof oder Abfallkonsortien).