

EKU

Großküchentechnik

Innovation und Qualität

Bedienungsanleitung

Elektro-Kochkessel

Standgerät



Vor Inbetriebnahme Bedienungsanleitung lesen

Version 23-07-14

Geräte-Typ	Variante	Bauart	Bautiefe	Modell
Kochkessel	Elektro	Standgerät	850	KKS-150
			750	KKS-100
			650	KKS-50

**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

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 Fa. **EKU Großküchentechnik GmbH** reproduziert oder unter Verwendung elektronischer Systeme verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden.

Copyright © 2023 by **EKU Großküchentechnik GmbH**



- Das Typenschild befindet sich an der Vorderseite des Gerätes.
Es enthält alle für die Aufstellung notwendigen Daten.

Inhaltsverzeichnis

EU- Konformitätserklärung	6
EU- Konformitätserklärung	7
Zu dieser Bedienungsanleitung	8
Sicherheitsstufen	9
Symbolbedeutung	9
Bestimmungsgemäße Verwendung	10
Fehlgebrauch Gefahr von Unfällen	10
Eigenmächtige Änderungen oder Umbauten	11
Notwendige Qualifikationen des Personals	11
Notwendige Qualifikation bei Wartung, Reparatur und Demontage	11
Notwendige Qualifikation für die Bedienung	12
Verhalten im Notfall	12
Wichtige Sicherheitshinweise	12
Eigenmächtige Änderungen oder Umbauten	13
Persönliche Schutzausrüstung	13
Verhalten im Notfall	13
Technische Daten	14
Lieferumfang	15
Optionales Zubehör	15
Transport	15
Installation	16
Gerät aufstellen	16
Gerät elektrisch installieren	17
Installation an ein Potentialausgleichsystem	17
Wasserhärte zur Befüllung des Zwischenraumes	17
Gerätebeschreibung	18
Bedien- und Anzeigeelemente	19
Inbetriebnahme	20
Gerät einschalten	20
Gerät ausschalten	20
Gerät Bedienung	21
Tipps zur Bedienung	21
Entleeren des Gar Gutes	22
Gerät reinigen und pflegen	23
Sachschäden durch unsachgemäße Reinigung	24
Entleer Hahn reinigen / Entleer Hahn auseinanderbauen	24

Wartungshinweise vom Kolbentleerungshahn	25
Wartungshinweise vom Deckel- Drehgelenk	26
Ausbau und Wechseln des Perlators.....	27
Sachschäden durch unsachgemäße Prüfung	29
Technische Information	30
Funktionsbeschreibung Entlüftungsventil!	31
Strom und Wasseranschlüsse an Geräterückseite.....	32
Wrasenschutzblech	33
Außenmaße 750-KKS-50	34
Außenmaße 850-KKS-50	35
Außenmaße 850-KK-100	36
Außenmaße 850-KK-150	37
Schaltplan 750/850-KKS-50.....	38
Schaltplan 850-KK-100/150.....	39
Hinweise zur Reparatur.....	40
Umweltgerechte Entsorgung	40
Garantie	40
Störungen beseitigen	41

EU- Konformitätserklärung

Hersteller

EKU Großküchentechnik GmbH
Am Schlag 30
D-65549 Limburg

2006/42/EG (Maschinenrichtlinie)
2014/35/EU (EMV-Richtlinie)

Gerätebeschreibung
Gerät zum Zubereiten von Nahrungsmittel im gewerblichen Bereich

Bezeichnung /Geräte Typ
Elektro-Kochkessel / 750-KKS-50;850-KKS-50;850-KK-100;850-KK-150

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

Limburg, den 14.07.2023



Michael Schärf/Geschäftsführer

EU- Konformitätserklärung

Hersteller

EKU Großküchentechnik GmbH
 Am Schlag 30
 D-65549 Limburg

Angewandte harmonisierende Normen:

DIN EN 60335-1 (VDE 0700-1):2012-10; EN 60335-1:2012
DIN EN 60335-1 Ber.1 (VDE 0700-1 Ber.1):2014-04; EN 60335-1:2012/AC:2014
EN 60335-2-47:2003+Cor.:2007+A1+A11:2012
EN 60335-1:2012/A11:2014
DIN EN 60335-2-47 (VDE 0700-47):2012-12;
DIN EN 62233 (VDE 0700-366):2008-11; EN 62233:2008
DIN EN 62233 Ber.1 (VDE 0700-366 Ber.1):2009-04; EN 62233 Ber.1:2008
IEC 60335-1:2010
IEC 60335-1:2010/AMD1:2013
IEC 60335-1:2010/AMD2:2016
IEC 60335-2-47:2017-04
IEC 62233:2005
IEC 61000-3-2
IEC 61000-3-3
EN 55014-1
EN 55014-2

Bevollmächtigt zur Zusammenstellung der technischen Unterlagen ist die Firma:

EKU Großküchentechnik GmbH
 Am Schlag 30
 D-65549 Limburg

Limburg, den 14.07.2023



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.
- 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.

Sicherheitsstufen

 GEFAHR	Kennzeichnet eine drohende Gefahr, die zu Tod oder schweren Verletzungen führt!
 WARNUNG	Kennzeichnet eine Gefahr, die zu schweren oder mittleren Verletzungen führen kann.
 VORSICHT	Kennzeichnet eine mögliche Gefahrenstelle, die zu leichten Verletzungen führen kann.
ACHTUNG	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 Verletzung durch schwere Last
	Zeichen für den Potentialausgleich. Elektrische Verbindung, die 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

Bestimmungsgemäße Verwendung



WARNUNG



- 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 Garen von Lebensmittel benutzt werden.
- Das Gerät darf nur in überdachten und gut belüfteten Räumen betrieben werden.

Der Kochkessel darf nicht verwendet werden für:



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

Fehlgebrauch Gefahr von Unfällen



- 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, oder die Wasserdämpfe nicht abziehen können. Brennende Geräte nur mit Kohlendioxyd (CO₂) löschen. Nie Wasser oder Pulverfeuerlöscher 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 kann zu Unfällen führen mit schweren Verletzungen oder Todesfolge.

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 des Gerätes darf nur durch Personen mit der notwendigen Qualifikation zur Bedienung erfolgen.

Notwendige Qualifikation bei Wartung, Reparatur und Demontage

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



WARNUNG

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

Verhalten im Notfall



- Schalten Sie im Notfall den Kochkessel mit dem Geräteschalter aus, indem Sie den Hauptschalter in Position 0 drehen.
- Schalten Sie die Stromversorgung (bauseits) aus. Unterbrechen Sie die Stromzufuhr indem Sie die Sicherungen (bauseits) entfernen.
- Brennende Geräte nur mit Kohlendioxyd (CO₂) löschen.
- Nie Wasser oder Pulverfeuerlöscher verwenden.

Wichtige Sicherheitshinweise



- 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.
- Verwenden sie nur das mitgelieferte Schlauch-Set für die Wasserversorgung. Vorhandene bzw. alte Schläuche dürfen nicht verwendet werden.

Eigenmächtige Änderungen oder Umbauten



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

Persönliche Schutzausrüstung



WARNUNG

Schmelzende, brennbare Kleidung aus Kunstfasern. Gefahr von schweren Verbrennungen.



- Tragen Sie beim Arbeiten mit dem Gerät nur Kleidung aus Naturfasern, die beim Brennen oder bei hohen Temperaturen nicht schmelzen.

Verhalten im Notfall



- Schalten Sie im Notfall den Kochkessel mit dem Geräteschalter aus, indem Sie den Leistungsschalter in Position 0 drehen. Schalten Sie den Hauptschalter (bauseits) aus. Unterbrechen Sie die Stromzufuhr, indem Sie die Sicherungen (bauseits) entfernen.

Technische Daten

Gerätetyp	Elektro-Kochkessel 750-KKS-50	Elektro-Kochkessel 850-KKS-50	Elektro-Kochkessel 850-KKS-100	Elektro-Kochkessel 850-KKS-150
Nennspannung	400V ~ 3N AC 50Hz	400V ~ 3N AC 50Hz	400 V ~ 3N AC 50 Hz	400V ~ 3N AC 50Hz
Nennaufnahme	9,0 KW	9,0 KW	14,0 kW	18,0 KW
Nennstrom	13 A	13 A	20,5 A	26 A
Schutzklasse	I	I	I	I
Schutzart	Spritzwasser- geschützt	Spritzwasser- geschützt	Spritzwasser- geschützt	Spritzwasser- geschützt
Netzanschluss Leitung	H07RN-F 5G 2,5mm ²	H07RN-F 5G 2,5mm ²	H07RN-F 5G 2,5mm ²	H07RN-F 5G 4mm ²
Kesselinhalt (Nutzvolumen)	50L	50L	100L	139L
Beheizung	indirekt	indirekt	indirekt	indirekt
Bemessungsdruck	42KPa	42KPa	42KPa	42KPa
Wasseranschlussdruck	200-600KPa	200-600KPa	200-600KPa	200-600KPa
Gewicht	137Kg	143KG	159Kg	190 Kg
Abmes- sung	Breite (mm)	600	600	1000
	Tiefe (mm)	750	850	850
	Höhe (mm)	850	850	850

Lieferumfang

- Kochkessel
- Messstab
- Wasserzulaufschlauch für Kessel-Befüllung
- Wasserzulaufschlauch für Kaltwasser
- Wasserzulaufschlauch für Warmwasser
- Schlüssel für den Perlator
- Silikonfett(lebensmittelecht) für den Entleer-Hahn

Optionales Zubehör

- Kocheinsatz
- Klemmsteg zum Verbinden benachbarter Geräte

Transport



Gewicht >125 kg. Gefahr von Rückenschäden



- Heben sie das Gerät nur mit mindestens 2 Personen.
- Nehmen Sie lose Gegenstände vor dem Transport aus dem Gerät.

Installation



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



GEFAHR



- 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 oder alkalischen Reinigungsmittel.
- Falls dies nicht ausreicht, benutzen Sie ein alkoholhaltiges Reinigungsmittel zum Entfernen von Kleberesten.
- Prüfen Sie das Gerät auf Beschädigungen, z.B. Risse, Beulen usw. Schließen Sie nur unbeschädigte Geräte an eine Spannungsversorgung an. 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.
- Gleichen Sie Unebenheiten des Untergrundes durch Ein- und Ausschrauben der höhenverstellbaren Füße so aus, dass das Gerät waagrecht 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 gequetscht oder geknickt wird oder im Arbeitsbereich offen verlegt ist.
- Entfernen von Bauteilen und Abdeckungen.


Gerät elektrisch installieren

**GEFAHR**

- Die Installation darf nur von autorisierten Personen mit elektrotechnischen Kenntnissen gemäß 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

**GEFAHR**

- 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**.

Wasserhärte zur Befüllung des Zwischenraumes



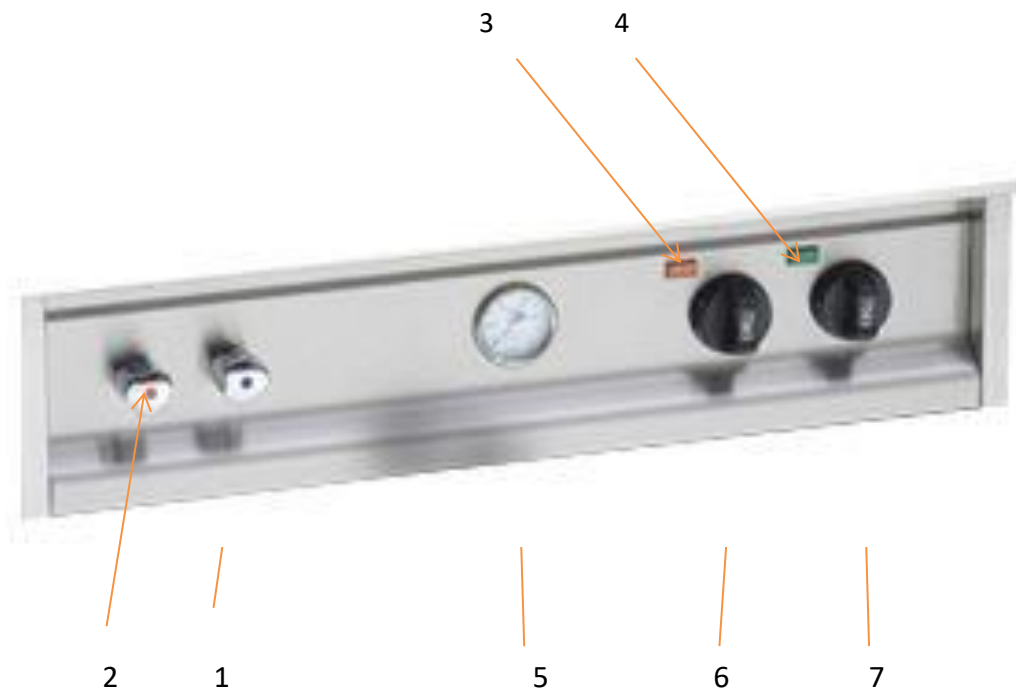
Der Kochkessel ist mit einer automatischen Wasser-Befüllung ausgestattet. Diese gewährleistet, dass sich im Zwischenraum ausreichend Wasser befindet. Um einen langfristigen reibungslosen Ablauf zu gewährleisten, muss das Gerät mit einer Wasserhärte von 5,5-7°dH betrieben werden. Bei einem hohen Härtegrad ist bauseits eine Wasserenthärtungsanlage vorzuschalten.

Gerätebeschreibung



1	Deckel	6	130°C Thermostat
2	Armatur für Kalt- & Warmwasser	7	Ein/Aus 3 Leistungsstufen Schalter
3	Deckelgriff	8	Entleer Hahn
4	Höhenverstellbare Gerätefüße	9	Manometer
5	Deckeldrehgelenk mit integrierten Wassereinlauf		

Bedien- und Anzeigeelemente



1	Regelventil Kaltwasser	5	Druckmanometer
2	Regelventil Warmwasser	6	130°C Thermostat
3	Kontrollleuchte Heizung	7	Ein/Aus 3 Leistungsstufen Schalter
4	Kontrollleuchte Ein/Aus		

Inbetriebnahme



WARNUNG

Verbrühungsgefahr durch Dampf und heiße Flüssigkeiten.



- Arme und Hände durch geeignete Handschuhe schützen.

Gerät einschalten



- Bedienknebel auf gewünschte Leistungsstufe drehen, Gerät ist eingeschaltet
- Das Gerät ist mit einer automatischen Befüllung ausgestattet. Das Betriebswasser im Zwischenraum des Gerätes wird automatisch befüllt und beheizt. Während des Betriebs wird automatisch Wasser nachgefüllt, sobald der Wasserstand unter minimal sinkt.

Gerät ausschalten



- Bedienknebel der Leistungsstufe auf Stufe 0 drehen.
- Gerät ist ausgeschaltet.

Gerät bedienen



- Deckel öffnen.
- Entleer Hahn schließen.
- Wasser einfüllen. Markierung Maximal nicht überschreiten.
- Lebensmittel einfüllen.
- Deckel schließen.
- Gerät einschalten.
- Leistungsstufe einstellen.
- Thermostat auf gewünschte Temperatur einstellen.
- Garen.
- Gelegentlich umrühren, um ein Anbrennen zu vermeiden.
- Nach dem Garvorgang, Gerät ausschalten.
- Deckel öffnen, Vorsicht Dampf entweicht.
- Kessel entleeren.



VORSICHT



Während des Betriebes kann sich Wasser in unmittelbarer Nähe des Gerätes am Boden bilden.

Vorsicht Rutschgefahr!

Tipps zur Bedienung

Um den Kochkessel optimal zu nutzen und Wärmeverluste zu angepasste Kochstufe verwenden:



- Deckel beim Kochen schließen
- Markierung Maximaler Füllstand beachten
- Überkochen vermeiden

Entleeren



WARNUNG



- Zum Entriegeln ist der Griff in Achsrichtung zu ziehen. Bei sichtbarer roter Markierung ist der Hahn entriegelt und kann durch Drehen des Klappgriffes geöffnet werden.
- Der Entleer Hahn hat eine Sicherung gegen ungewolltes Öffnen.
- Auslaufhähne oder andere Entleer-Einrichtungen nicht öffnen, bis der Druck auf annähernd atmosphärischen Druck abgefallen ist. Um dies zu gewährleisten ist das Öffnen der Entleer-Einrichtung grundsätzlich nur bei geöffnetem Deckel des Kochkessels erlaubt.
- Das Öffnen des Entleer-Hahns führt zum Auslaufen des **heißen** Gar-Guts aus dem Kochkessel.
- Geeigneten Behälter unter den Entleer Hahn stellen. Öffnen Sie langsam den Entleer Hahn und füllen vorsichtig das Gargut in den Behälter.



Gerät reinigen und pflegen



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 des Kochkessels führt zu einer Verlängerung der Lebensdauer.

Großküchengeräte nicht mit Hochdruckreiniger oder Wasserstrahl reinigen

ACHTUNG



Das Abspritzen von Großküchengeräten mit Energieanschluss ist nicht zulässig. Dies gilt insbesondere für elektrisch beheizte oder solche mit elektrischer Installation.

Die VDE-Bestimmung für Großküchengeräte VDE 0720 Teil 12 ZE/DIN 57 720 Teil 2 ZE schreibt in § 7 eindeutig vor:

Nicht-wasserdichte, d.h. tropf-, spritz- oder strahlwassergeschützt ausgeführte Geräte dürfen zur Reinigung nicht abgespritzt werden, mit z.B. Wasserleitungsschlauch oder mit Hochdruckreiniger.

Sachschäden durch unsachgemäße Reinigung

ACHTUNG

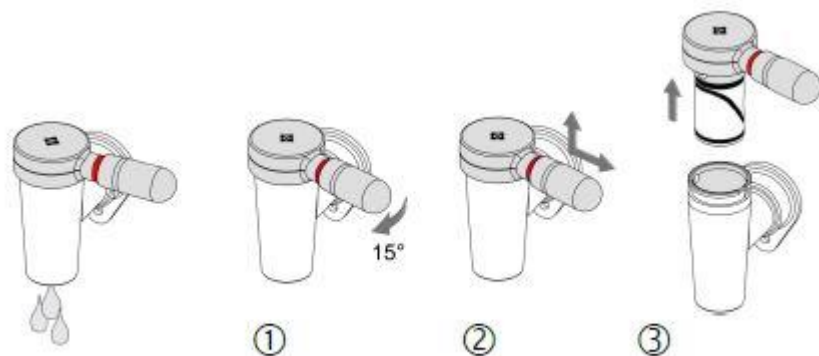


- Gerät nicht schockartig abkühlen
- Gerät nicht mit einem Hochdruckreiniger säubern.

Entleer Hahn reinigen / Entleer Hahn auseinanderbauen



- Nach jedem Kochvorgang sind die Hähne zu reinigen.
- Wir empfehlen die Reinigung mit Schwamm und handelsüblichem Spülmittel.
- Mit reichlich Wasser abspülen. Zur Reinigung keine scharfkantigen, metallischen Gegenstände verwenden. Keine Chlorid- oder säurehaltigen Reiniger verwenden.
- Nicht geeignet sind alle Arten von Scheuermitteln, da sie die Oberflächen der O-Ringe zerkratzen.



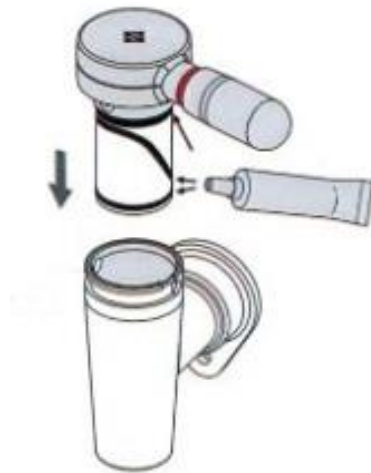
- Zum Ausbauen des Kolbens wird dieser aus der „Offen-Stellung“ heraus um 15° zurückgedreht (1). Nur in dieser Position kann der Kolben bei gleichzeitigem Ziehen des Griffs aus dem Gehäuse gehoben werden (2). Das Einsetzen des Kolbens geschieht ebenfalls in dieser Position (3). Eine Markierung auf dem Gehäuse erleichtert das Auffinden dieser Position.

Wartungshinweise vom Kolbenentleerungshahn

Der Kolbenentleer-Hahn ist zu reinigen und der Kolben und die O-Ringe nachzufetten bei:



- Jeder Reinigung der Kesselanlage.
- Nach längeren Stillstandzeiten der Kesselanlage.
- (z.B. Urlaub) Schwergängigkeit des Kolbens.
- Das Armaturenspezialfett ist optional erhältlich.



ACHTUNG

Nur lebensmittelgeeignetes Armaturenfett verwenden.



- Wenden Sie sich bei Bedarf an die Firma **EKU- Großküchentechnik GmbH**

Wartungshinweise vom Deckel- Drehgelenk

ACHTUNG

Nach längerer Betriebszeit könnte vereinzelt eine Schwergängigkeit der Gelenke auftreten. Durch Nachfetten mit Spezial-Drehgelenkfett ist diese Störung meist zu beseitigen.



- Deckel schließen.
- Die linke Hutmutter abschrauben.
- Durch den Schmiernippel mit einer Fettpresse jeweils ca. 20 bis 30 Gramm Spezial-Drehgelenkfett einbringen.
- Hutmutter wieder aufschrauben.
- Deckel in kleinen Bewegungsschritten öffnen und schließen, damit sich das Fett verteilen kann.

Deckel- Drehgelenk Nachspannen

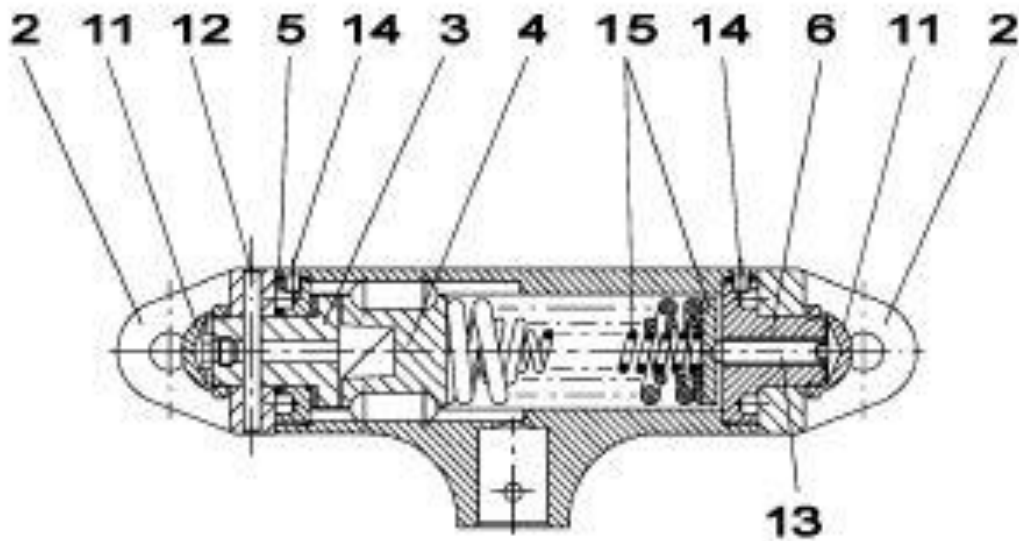
Die Drehgelenke werden leicht vorgespannt ausgeliefert und können durch Nachstellen auf die in dem jeweiligen Tragkraftbereich mögliche Tragkraft, entsprechend dem Deckelgewicht, fein eingestellt werden. Dies geschieht wie folgt:



- Von vorn gesehen rechte Hutmutter abschrauben.
- Sechskant-Stiftschlüssel SW4 in die Stellschraube einstecken.
- Bei geöffnetem Deckel durch Rechtsdrehen Nachspannen. Nach jeweils einer Umdrehung probieren, ob der Deckel bereits ausbalanciert ist. Andernfalls weiteren Spannvorgang durchführen.
- Hutmutter wieder aufschrauben.



Bei der Reparatur muss sich das Gelenk unbedingt in der Stellung Deckel offen befinden, da sonst die Druckfedern gespannt sind und es beim Abschrauben der Seitenschrauben (Pos. 5 und 6) zu **Verletzungen** kommen kann.



1. Lösen der Hutmuttern (Pos. 11).
2. Gelenk entspannen durch Lösen des Gewindestiftes (Pos. 13)
3. Ausschlagen des Zylinderstiftes (Pos. 12)
4. Abziehen der Lagerböcke (Pos. 2)
5. Herausschrauben der Gewindestifte (Pos. 14)
6. Lösen der Seitenschrauben (Pos. 5 und 6)
7. Entnahme der Innenteile (Pos. 15)
8. Montage in umgekehrter Reihenfolge
9. Falls neue Kurvenstücke verwendet werden, muss das Kurvenstück außen (Pos. 3) mit dem Lagerbock (Pos. 2) neu verbohrt werden; wobei sich das Gelenk in Offenstellung (80 Grad) befinden muss
10. Auf ausreichende Schmierung ist zu achten!

Ausbau und Wechseln vom Perlator

Nach längerer Betriebszeit könnten vereinzelt Fremdkörper bzw. Kalkrückstände in den Perlator gelangen.

Durch regelmäßiges Reinigen ist dies meist zu beseitigen.

Den mitgelieferten Schlüssel
in die äußere Mulde vom Perlator
setzen.



Durch Drehen des Schlüssels gegen
den Uhrzeigersinn wird der Perlator
aus dem Deckeldrehgelenk gelöst.



Sachschäden durch unsachgemäße Prüfung

ACHTUNG

Regelmäßig Sichtprüfungen durchführen

Geräteteil	Art der Prüfung	Prüfintervall
Gehäuse	Auf Schäden und Verformungen prüfen	1 x jährlich
Deckel	Auf Schäden und Verformungen prüfen	1 x jährlich
Kessel	Auf Schäden und Verformungen prüfen	1 x jährlich

Voraussetzungen für die Sichtprüfung

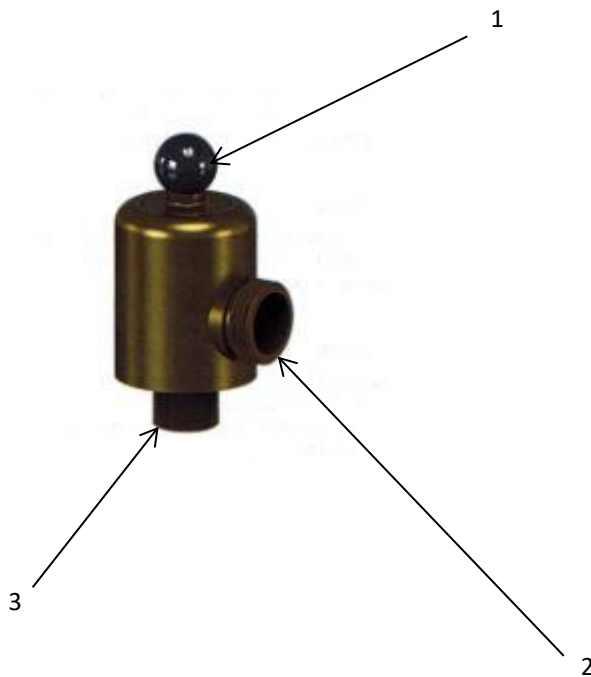


- Prüfung nur durch qualifiziertes Personal durchführen lassen.
- Sichtprüfung gemäß Prüfintervall durchführen.
- Kochkessel vollständig leeren.
- Deckel öffnen.
- Bei Schäden oder Verschleiß umgehend den Kundendienst kontaktieren.

Technische Information

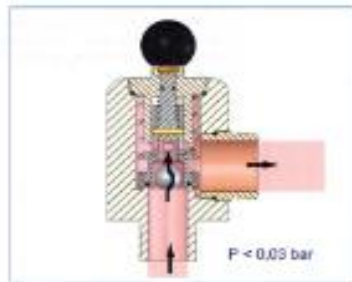


- Der **EKU-Kochkessel** ist mit einem internen Sicherheitsventil mit integriertem Entlüfter und Belüfter ausgestattet.



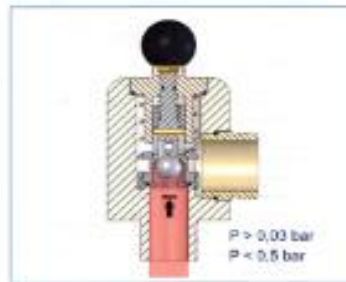
1	Knebel mit Zugstange für manuellen Druckablass
2	Druckablass Ausgang Überdruck
3	Eingang Seite Sicherheitsventil

Funktionsbeschreibung Entlüftungsventil



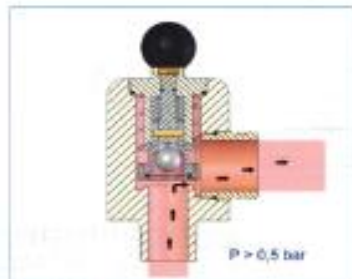
Aufheizen

Bis ca. 0,03 bar sind der Ent- und Belüfter geöffnet. Beim Aufheizen kann zunächst die unerwünschte trockene Luft aus dem Mantel entweichen.



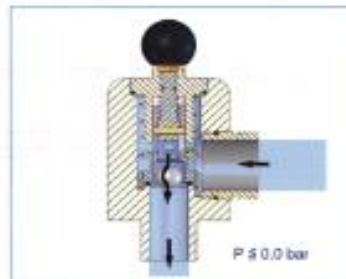
Kochphase

Bei ca. 0,03 bar wird die Kugel angehoben und unter den Ventilsitz gedrückt. Das Ventil ist geschlossen.



Überdruck

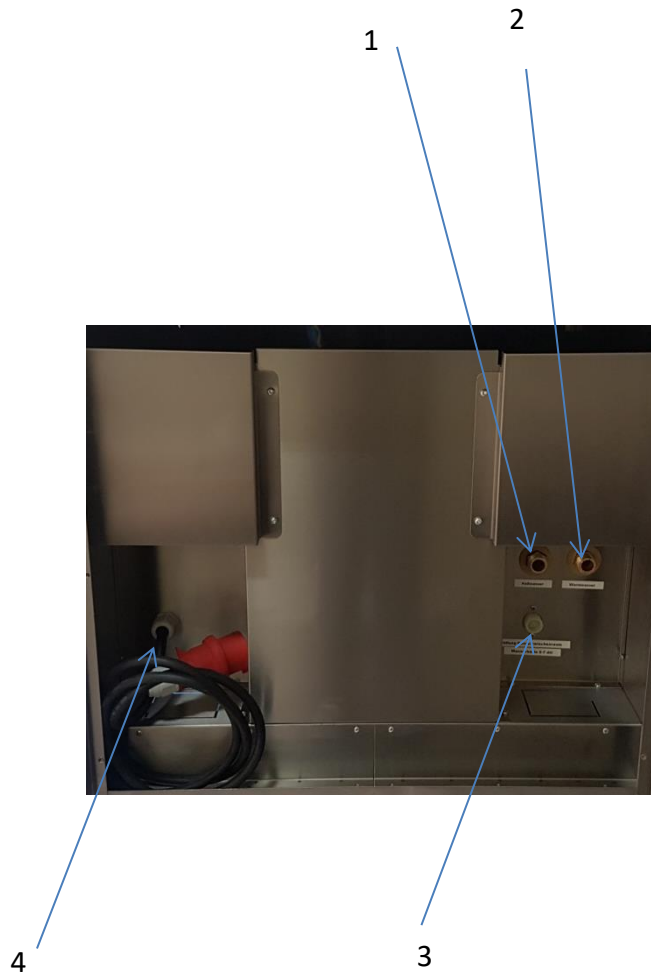
Das Ventil öffnet bei einem Druck von ca. 0,48 bar. Bei Druckabfall unter ca. 0,4 bar schließt das Ventil wieder.



Abkühlen

Beim Abkühlen des Kessels entsteht durch Kondensation des Dampfes ein Unterdruck. Die Kugel wird jetzt nach unten gezogen und gibt so den Ventilsitz zum Belüften des Kessels wieder frei.

Strom und Wasseranschlüsse an Geräterückseite



Strom, Wasser und Abwasseranschlüsse befinden sich auf der Geräterückseite. Dafür muss die Rückwand demontiert werden. Der Abwasserablauf sowie das Sicherheit-Entlüftungsventil sind für einen Bodenablauf oder für einen Anschluss an ein HT-Rohr vorgesehen.

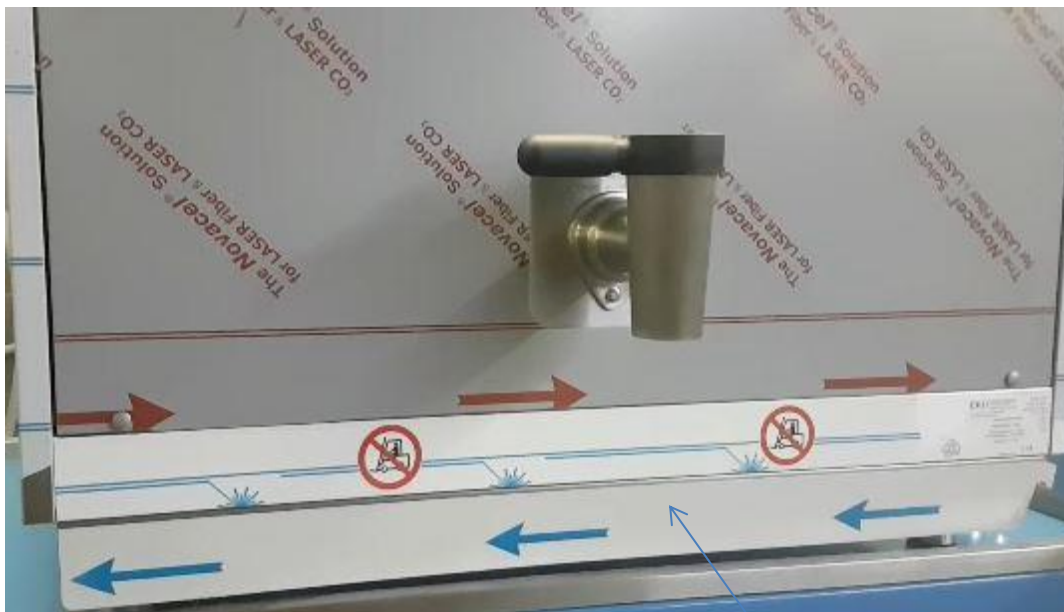
1	Kaltwasseranschluss
2	Warmwasseranschluss
3	Wasseranschluss Kesselzwischenraum Härtegrad 5,5-7
4	Stromanschlussleitung

Wrasenschutzblech

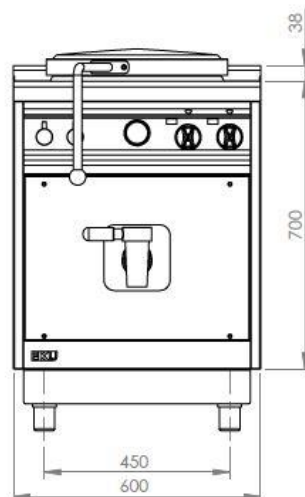
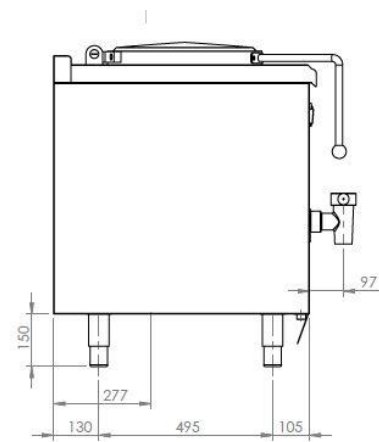
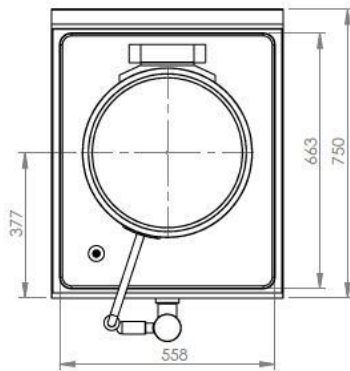
Unterhalb der Gerätefront befindet sich ein Schutzblech um das Bedienpersonal vor möglichen heißen Dämpfen zu schützen.

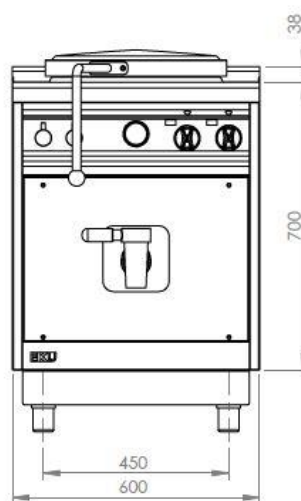
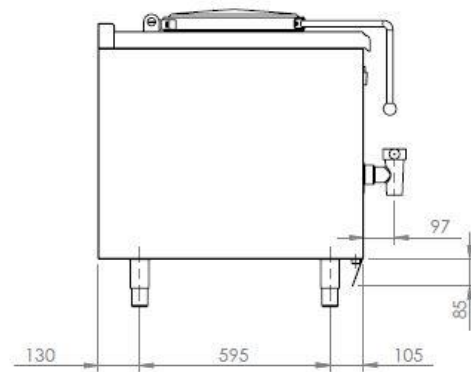
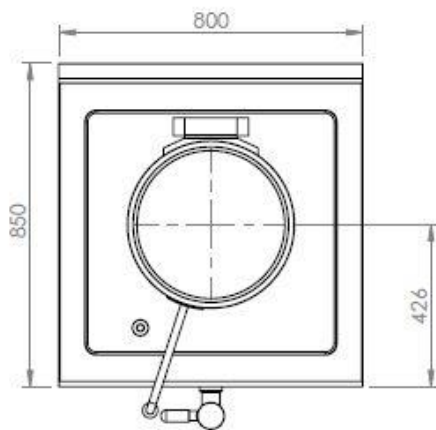
Hinter dem Blech befindet sich:

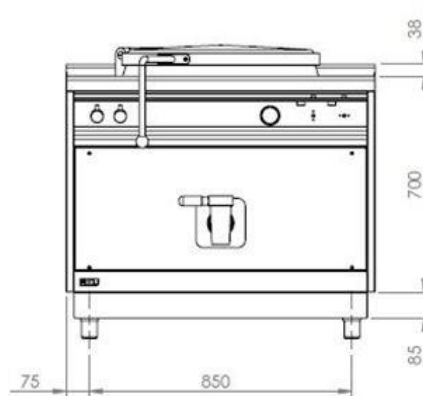
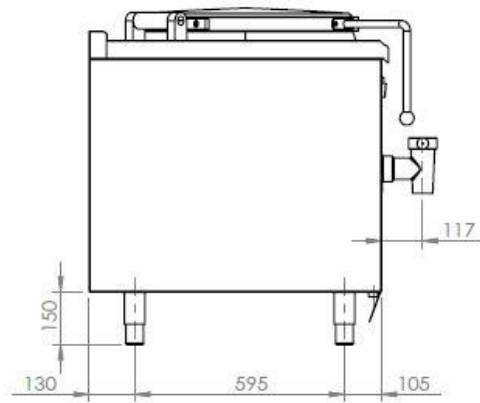
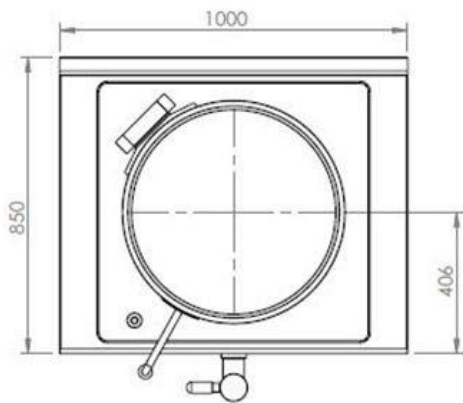
- die Ausgangsseite des Überdruck-Sicherheitsventils
- Ablaufvorrichtung der Geräteabdeckung

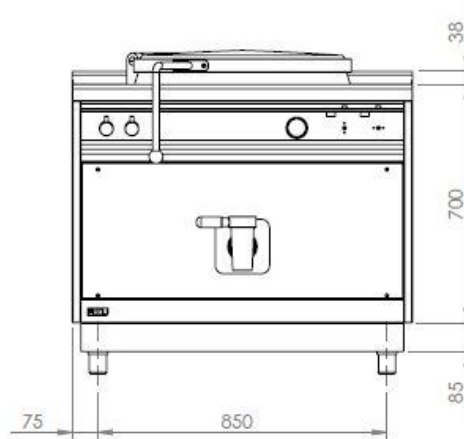
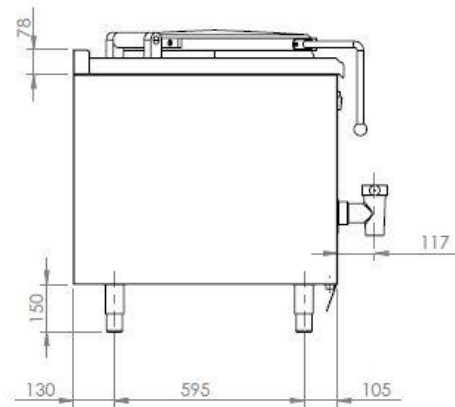
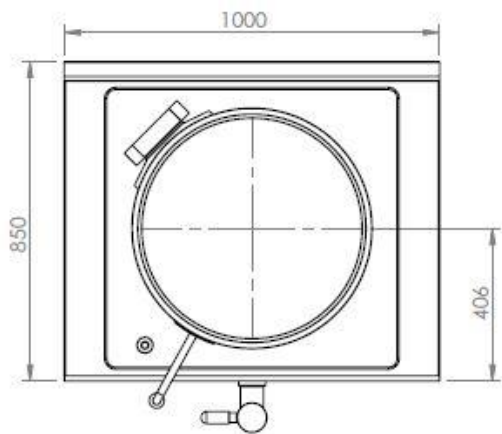


Wrasen-
Schutzblech

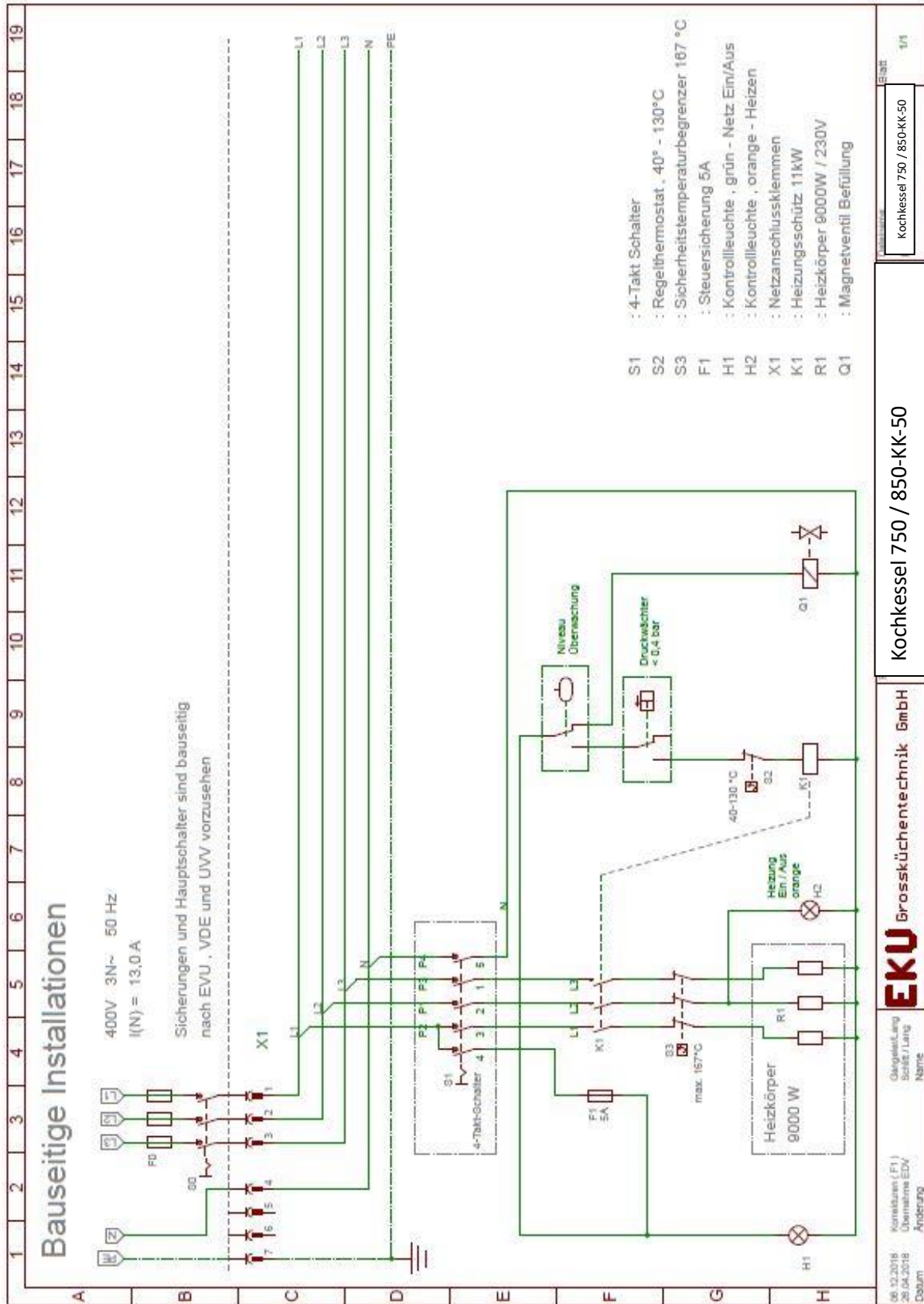
Außenmaße 750-KKS-50

Außenmaße 850-KKS-50

Außenmaße 850-KKS-100

Außenmaße 850-KKS-150

Schaltplan 750/850-KKS-50



Kochkessel 750 / 850-KK-50

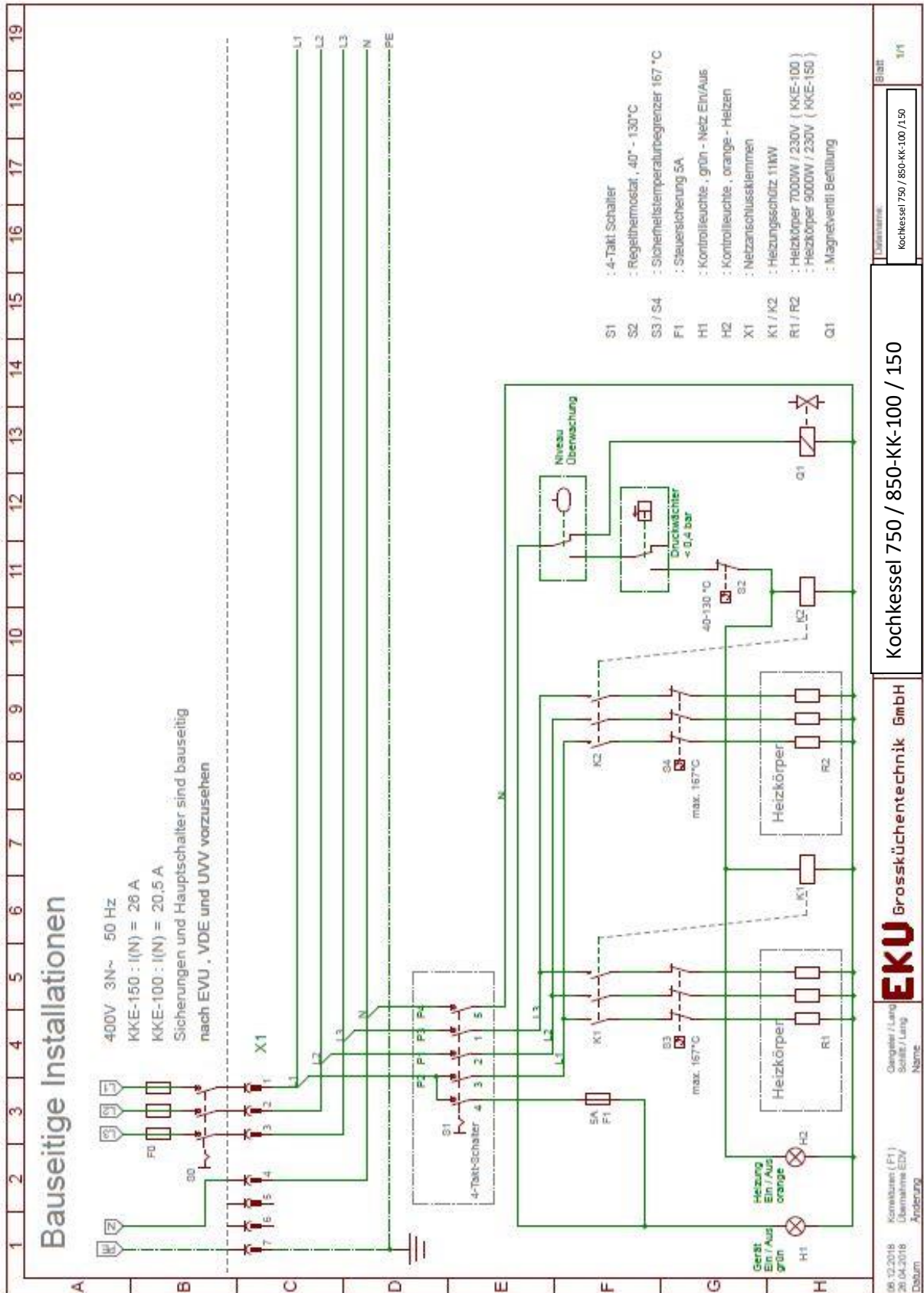
EKU Grossküchentechnik GmbH

06.12.2018
28.04.2018
Datum
Korrekturen (F1)
Übernahme EDV
Name
Papierwand

Heißrand

Kochkessel 750 / 850-KK-50
1/1

Schaltplan 850-KK-100/150



Hinweise zur Reparatur



GEFAHR

Lebensgefahr durch elektrischen Schlag!



- Reparaturen am Gerät dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden!
- Der **EKU-Kochkessel** muss zur Wartung und bei Austausch von Teilen von der Stromversorgung getrennt werden. Sollte der Gerätestecker vom Stromnetz getrennt werden, muss das derart geschehen, dass die Bedienpersonen von jedem Platz, zu dem sie Zugang hat, kontrollieren kann, dass das Gerät noch vom Stromnetz getrennt ist.

Umweltgerechte Entsorgung



- Das Gerät bzw. Gerätebauteile nicht im Restmüll entsorgen. Bei unsachgemäßer Entsorgung können enthaltene Giftstoffe Gesundheit und Umwelt schädigen.
- Entsorgung nur entsprechend den örtlichen Vorschriften für Altgeräte vornehmen.
- Elektrische Altgeräte enthalten neben wertvollen Materialien auch schädliche Stoffe, die für ihre Funktion und Sicherheit notwendig waren.
- Reinigungsmittel gemäß den Angaben des Reinigungsmittelherstellers entsorgen. Die geltenden Vorschriften beachten.

Gewährleistung

ACHTUNG

Die Gewährleistung sowie die Gerätesicherheit sind erlöschen bei:



- Umbau oder technischen Veränderungen am Gerät.
- Unsachgemäßer Inbetriebnahme, Bedienung oder Wartung des Gerätes.
- Nicht bestimmungsgemäßer Verwendung.
- Fehler die auf Nichtbeachten dieser Bedienungsanleitung zurückzuführen sind.

Störungen beseitigen

Fehler	Mögliche Ursachen	Abhilfe
Gerät reagiert nicht	Stromzuleitung ist unterbrochen	Stromzuleitung überprüfen
		Geräteschalter ist nicht eingeschaltet
	Bauseitiger Hauptschalter / Sicherungen überprüfen	Bauseitiger Hauptschalter / Sicherungen überprüfen
	Geräteschalter defekt	Kundenservice kontaktieren
Gerät heizt nicht auf	Gerät ist ausgeschaltet	Gerät einschalten
	Bauseitiger Wasser-Absperrhahn geschlossen	Bauseitiger-Wasserabsperrhahn öffnen
	Stromzufuhr ist unterbrochen	Kundenservice kontaktieren
	Gerät ist defekt	Gerät vom Strom-Versorgungsnetz trennen
Kundenservice kontaktieren		
Kontrollleuchte gelb „Heizbetrieb“ leuchtet nicht	Kontrollleuchte defekt	Kundenservice kontaktieren
	Sicherheitstemperaturbegrenzer ist ausgelöst	Kundenservice kontaktieren
Kontrollleuchte grün „Ein/Aus“ leuchtet nicht	Gerät ist ausgeschaltet	Gerät einschalten
	Stromzufuhr ist unterbrochen	Kundenservice kontaktieren
	Gerät ist defekt	

Bei der Reparatur sind immer Originalbauteile zu verwenden und mit den gleichen Verbindungselementen zu ersetzen