Bedienungsanleitung

Multifunktionales Gerät

JIPA JUMP MKH

Inhalt

1 INFORMATIONEN FÜR DEN ANWENDER 4
1.1 Sicherheitssymbole 4
1.2 Typenschild 5
1.3 Modifikationen des Gerätes 5
1.4 EG-Konformitätserklärung 6
2 PRODUKTBESCHREIBUNG 7
2.1 Zweckbestimmung des Gerätes 7
2.2 Bestimmungsgerechte Anwendung 7
2.3 Vorhersehbare falsche Anwendung 7
2.4 Garantie 7
2.5 Technische Daten 8
2.6 Sicherer Betrieb 9
2.6.1 Sicherheitshinweise / Restrisiken 9
3 BEDIENUNG DES MULTIFUNKTIONALEN GERÄTES 11
3.1 Startbildschirm 11
3.2 Betätigung des Deckels 12
3.2.1 Bedingungen für die Deckelbetätigung 13
3.2.2 Bedienpanel des Deckels 13
3.3 Betätigung des Tiegelkippens 14
3.3.1 Bedingungen für die Betätigung des Tiegels 14
3.3.2 Bedienpanel des Tiegels 14
3.4 Betätigung von Wasser und Brause 15
3.4.1 Bedingungen für die Betätigung von Wasser 15
3.4.2 Bedienpanel Wasser 15
3.4.3 Betätigung der Brause 16
3.5 Betätigung des Stopfens 16
3.5.1 Bedingungen für die Betätigung des Stopfens 16
3.5.2 Öffnen/Schließen des Stopfens 17
3.5.3 Puls Schwenken des Tiegels beim geöffneten Stopfen 17
3.6 Betätigung der Körbe 17
3.6.1 Bedingungen für die Betätigung der Körbe 17
3.6.2 Bedienpanel Körbe 17
3.6.3 Automatisches Herausschieben der Körbe 18
3.6.4 Ein- und Ausschalten des Modus Körbe 18
4 MANUELLES KOCHEN 18
Bildschirm manuelles Kochen 18
Panel mit Informationen zum Kochen 20
Einstellen der Soll-Werte 21
Temperatur des Kochens 21
Taste des Vorwärmens 21
Zeitdauer des Kochens 22

Temperatur der Stichsonde *23*
4.1 Kochmodi 24
4.1.1 Kochen *24*
4.1.2 Frittieren *25*
4.1.3 Anbraten *27*
4.1.4 Schonendes Kochen (NT Garen) *29*
4.1.5 Delta T *30*
4.1.6 Warmhalten HOLD *31*
4.1.7 Druckgaren *32*
5 REZEPTE 36
5.1 Bildschirm Anschauen der Rezepte 36
5.2 Bildschirm Rezepteditieren 38
5.3 Texttastatur 41
5.4 Programmieren von eigenen Rezepten 41
6 BILDSCHIRM GRUNDEINSTELLUNG DES GERÄTES 43
6.1 Wechseln der Sprache des multifunktionalen Gerätes und der Firmenkochtheke 44
6.2 Einstellung der akustischen Signalisierung 45
6.3 Übertragung der HACCP-Einträge und der Kochtheke des Kochs von/auf den USB-Stick 46
7 REINIGUNG 48
7.1 Reinigung während des Betriebs 48
7.2 Reinigung nach Schichtabschluss 49
7.3 Regelmäßige Reinigung 49
8 ÜBERSICHT MÖGLICHER STÖRUNGEN UND IHRER LÖSUNGEN 50
8.1 Blockieren des Starts des Kochens und Notstopp des Kochens 50
8.1.1 Störung 066 / 067 Störung Deckelposition *50*
8.1.2 Störung 083 / 088 der Stopfen kam nicht zur Position abgeschlossen *50*
8.2 Störungen / Ursachen / Möglichkeiten 51
9 BESCHREIBUNG DER BEDIENTASTEN 52

1 INFORMATIONEN FÜR DEN ANWENDER

Bei diesem Gerät handelt es sich um eine Maschine im Sinne der Maschinenrichtlinie 2006/42/EG. Die vorliegenden Informationen machen den Anwender mit sicherer, dem Einsatzzweck des Gerätes entsprechender Bedienungsart bekannt und enthalten wichtige Hinweise für sicheres, fachkundiges und effizientes Betreiben des Gerätes. Vor Inbetriebnahme des Gerätes beachten Sie die u.a. Anweisungen.
Je nach Ausführungsart des Gerätes können die Abbildungen bei einzelnen Produkten teilweise abweichen.
Bestandteil dieser Informationen ist die Bedienungsanleitung des Gerätes.

Die Beachtung der Anwenderinformationen hat zur Vermeidung von Gefahren sowie zur Vervollkommnung und Beschleunigung der Arbeit mit dem Gerät beizutragen. Es werden so die Reparaturkosten sowie etwaige Ausfallzeiten reduziert und zugleich die Zuverlässigkeit und Nutzungsdauer des Gerätes gesteigert.

Diese Anwenderinformationen sind unentbehrlicher Bestandteil des Gerätes und müssen der Bedienung jederzeit zur Einsichtnahme vorliegen. Vor Benutzung des Gerätes muss das Bedienpersonal nachweislich mit diesen Informationen bekannt gemacht werden.

1.1 Sicherheitssymbole

Warnung Gefahr

Warnung Brandgefahr

Warnung Verbrühungs- oder Verbrennungsgefahr

Warnung Verletzungsgefahr

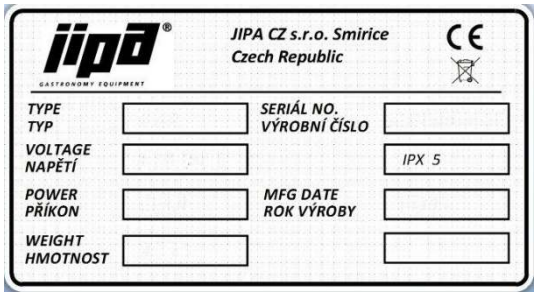
Warnung Explosionsgefahr

Warnung wichtige Betriebshinweise

Bedientaste – Signalisierung schwere Störung = STOPP des Kochens

Bedientaste – Signalisierung Warnhinweis = Kochen GESTATTET

1.2 Typenschild



Auf dem Typenschild stehen die wichtigsten Daten zum Gerät. Das Typenschild befindet sich an der Innenseite des rechten Gerätefußes. Darüber hinaus ist das Typenschild ebenfalls an der unteren Innenseite des ausziehbaren Blocks der Elektroinstallation zu finden.

1.3 Modifikationen des Gerätes

Das multifunktionale Gerät MKH wird in folgenden Modifikationen geliefert:

MKH 101 DS	2 x GN 1/1	zwei Tiegel je 29 Liter,	Tiegeltiefe 170 mm
MKH 101 D	2 x GN 1/1	zwei Tiegel je 40 Liter,	Tiegeltiefe 220 mm
MKH 101	2 x GN 1/1	Tiegel 100 Liter,	Tiegeltiefe 280 mm
MKH 101 F	2 x GN 1/1	Tiegel 75 Liter,	Tiegeltiefe 220 mm
MKH 101 P	2 x GN 1/1	Tiegel 100 Liter	Tiegeltiefe 280 mm, Druck
MKH 101 FP	2 x GN 1/1	Tiegel 75 Liter,	Tiegeltiefe 220 mm, Druck
MKH 151	3 x GN 1/1	Tiegel 150 Liter,	Tiegeltiefe 280 mm
MKH 151 F	3 x GN 1/1	Tiegel 110 Liter,	Tiegeltiefe 220 mm
MKH 151 P	3 x GN 1/1	Tiegel 150 Liter,	Tiegeltiefe 280 mm, Druck
MKH 151 FP	3 x GN 1/1	Tiegel 110 Liter,	Tiegeltiefe 220 mm, Druck
MKH 201	4 x GN 1/1	Tiegel 200 Liter,	Tiegeltiefe 280 mm
MKH 201 F	4 x GN 1/1	Tiegel 150 Liter,	Tiegeltiefe 220 mm
MKH 251 F	4 x GN 1/1	Tiegel 150 Liter,	Tiegeltiefe 340 mm

1.4 EG-Konformitätserklärung

EG-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Hersteller: **JIPA CZ s.r.o.**

U Stadionu 138; 503 03 Smiřice; Tschechien

Produkt: **Multifunktionsbratpfanne**

Typ / Modell: **MKH 101D, MKH 101DS, MKH 101, MKH 101F, MKH 101P, MKH 101FP, MKH 151, MKH 151F, MKH 151P, MKH 151 FP, MKH 201, MKH 201F**

Produktbeschreibung: Gerät zur Warmbehandlung von Lebensmitteln in Verpflegungsbetrieben

Der Hersteller erklärt auf seine eigene Verantwortung, dass die oben genannten Geräte unter normalen, vom Hersteller bestimmten Nutzungsbedingungen den Bestimmungen der folgenden Rechtsvorschriften entsprechen:

Richtlinie 2006/42/EG (Regierungsverordnung Nr. 176/2008) - Maschinen
Richtlinie 2014/30/EU (Regierungsverordnung Nr. 117/2016)
- Elektromagnetische Verträglichkeit
Richtlinie 2014/35/EU (Regierungsverordnung Nr. 118/2016) - Niederspannung

Angewandte harmonisiert Normen:

ČSN EN ISO 12100:2011
ČSN EN 60335-1 ed.3:2012
ČSN EN 60335-2-39 ed.3:2003+A1:2005+A2:2009
ČSN EN 55011 ed.3:2010, ČSN EN 55014-2 ed.2:2015
ČSN EN ISO 14159

TÜV SÜD Czech s.r.o. hat die Konformität des genannten Produktes zertifiziert und das Typenzertifikat Reg.-Nr. 10.649.266, Revision 1, vom 22.01.2018 erstellt.

Bei einer nicht von uns genehmigten Änderung verliert diese Konformitätserklärung ihre Gültigkeit.

In Smiřice 8. 12. 2017

Vorname, Name, Funktion und Unterschrift der zur Ausstellung der Konformitätserklärung im Namen des Herstellers bevollmächtigten Person:

Jiří Pavlík, Geschäftsführer

2 PRODUKTBESCHREIBUNG

2.1 Zweckbestimmung des Gerätes

Das multifunktionale MKH-Gerät ist ausschließlich für kommerzielle Wärmebehandlung von Lebensmitteln in Betrieben der öffentlichen Speisung bestimmt. Das Gerät ermöglicht das Durchführen von allen Arten der Wärmebehandlung von Lebensmitteln, wie Kochen, Frittieren, Dünsten bzw. Schmoren, Grillen, Anbraten sowie Niedertemperaturbehandlung über Nacht. Das Gerät in der Druckausführung ermöglicht ebenfalls das Druckgaren.

2.2 Bestimmungsgerechte Anwendung

Das Gerät darf nur mit entsprechendem Zubehör, das für die Wärmebehandlung von Lebensmitteln geeignet ist, verwendet werden.
Das Gerät ist nicht für den Haushaltseinsatz bestimmt.
Jedwede Auf- bzw. Umbauten des Gerätes ohne ausdrückliche Zustimmung des Herstellers sind untersagt.

2.3 Vorhersehbare falsche Anwendung

Folgende Anwendungsarten sind ausdrücklich verboten:
- Trocknen bzw. Aushärten von sämtlichen Gegenständen oder Stoffen,
- Lagern von Lebensmittelvorräten,
- Erwärmen von allen Chemikalien.

2.4 Garantie

Der Anwender und die Bedienung des Gerätes sind verpflichtet, alle in dieser Bedienungsanleitung vorgegebenen Anweisungen zu verfolgen.
Zugleich sind die lokalen Sicherheits- und Gesundheitsschutzvorschriften sowie die Brandschutzvorschriften zu beachten.
Die Gesellschaft JIPA CZ s.r.o. haftet für keine Schäden, die durch Missachtung der in dieser Bedienungsanweisung enthaltenen Hinweise, durch unsachgemäße Instandhaltung bzw. -setzung und Reparaturen sowie durch zweckbestimmungswidrige Anwendung des Gerätes entstehen. In solchen Fällen wird die Garantie des Herstellers nicht gewährleistet und die Sicherheit des Gerätes ist nicht garantiert.
Verwenden Sie nur Originalersatzteile. Die Gesellschaft JIPA CZ s.r.o. haftet für keine Schäden, die durch den Einsatz von nichtoriginellen Ersatzteilen entstanden sind.

Hinweis:
Die Installation, die Inbetriebnahme und die Servicearbeiten dürfen nur die vom Hersteller eingewiesenen und autorisierten Mitarbeiter seiner Handels- und Servicepartner durchführen.

2.5 Technische Daten

Model		MKH 101 DS	MKH 101 D	MKH 101	MKH 101 F	MKH 101 P	MKH 101FP
Kapazität GN 1/1		2	2	2	2	2	2
Bodenmaße	mm	2x355x561	2x375x580	713x580	713x580	713x580	713x580
Nutzfläche	dm2	2x20	2x22	43	43	43	43
Tiegeltiefe	mm	170	220	280	220	280	220
Volume nach DIN 18857	l	2x29	2x40	100	75	100	75
Druck	bar	-	-	-	-	0,48	0,48
Spannung	V	3N AC 400V	3N AC 400V	3N AC 400V	3N AC 400V	3N AC 400V	3N AC 400V
Absicherung	A	3x32	3x32	3x32	3x32	3x32	3x32
Anschluss	kW	22,5	22,5	24,6	24,6	24,6	24,6
Temperaturbereich	°C	20 - 250	20 - 250	20 - 250	20 - 250	20 - 250	20 - 250
Breite	mm	1280	1546	1350	1350	1350	1350
Tiefe	mm	850	850	850	850	950	950
Höhe	mm	500	1030	1030	1030	1044	1044
Umgebungstemperatur	°C	+8 - +35	+8 - +35	+8 - +35	+8 - +35	+8 - +35	+8 - +35
Gewicht	kg	220	475	460	460	570	570
Kaltwasseranschluss	"	3/4	3/4	3/4	3/4	3/4	3/4
Wasserdruck	kPa	200-600	200-600	200-600	200-600	200-600	200-600
Ablauf	mm	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50

Modell		MKH 151	MKH 151 F	MKH 151 P	MKH 151 FP	MKH 201	MKH 201 F	MKH 251
Kapazität GN 1/1		3	3	3	3	4	4	4
Bodenmaße	mm	1071x580	1071x580	1071x580	1071x580	1429x580	1429x580	1429x580
Nutzfläche	dm2	63	63	63	63	83	83	83
Tiegeltiefe	mm	280	220	280	220	280	220	340
Volume nach DIN 18857	l	150	110	150	110	200	150	250
Druck	bar	-	-	0,48	0,48	-	-	-
Spannung	V	3N AC 400V	3N AC 400V	3N AC 400V	3N AC 400V	3N AC 400V	3N AC 400V	3N AC 400V
Absicherung	A	3x50	3x50	3x50	3x50	3x63	3x63	3x63
Anschluss	kW	36,9	36,9	36,9	36,9	49,2	49,2	49,2
Temperaturbereich	°C	20 - 250	20 - 250	20 - 250	20 - 250	20 - 250	20 - 250	20 - 250
Breite	mm	1707	1707	1707	1707	2065	2065	2065
Tiefe	mm	850	850	950	950	850	850	850
Höhe	mm	1030	1030	1044	1044	1030	1030	1030
Umgebungstemperatur	°C	+8 - +35	+8 - +35	+8 - +35	+8 - +35	+8 - +35	+8 - +35	+8 - +35
Gewicht	kg	560	560	710	710	660	660	660
Kaltwasseranschluss	"	3/4	3/4	3/4	3/4	3/4	3/4	3/4
Wasserdruck	kPa	200-600	200-600	200-600	200-600	200-600	200-600	200-600
Ablauf	mm	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50

2.6 Sicherer Betrieb

Die MKH-Geräte werden nach dem neuesten Stand der Technik produziert. Vor dem Verlassen des Produktionswerkes unterliegen sie eingehender Kontrolle. Trotz allen relevanten Sicherheitsvorkehrungen kann es bei unsachgemäßer Benutzung des Gerätes zur Gesundheitsgefährdung der Bedienung bzw. Dritter oder zu Sachschäden kommen.

Der Hersteller des MKH-Gerätes trägt keine Verantwortung für Gesundheits-, Sach- oder Umweltschäden, die dadurch verursacht wurden, dass das Gerät nicht durch eingewiesenes Personal übereinstimmend mit der Bedienungs- und Serviceanleitung sowie den gültigen Sicherheitsvorschriften betrieben wurde.

Das MKH-Gerät darf nicht von Kindern oder von Personen mit körperlich, mental oder sensorisch eingeschränkten Fähigkeiten bedient werden. Das Gerät darf nicht von Personen bedient werden, die unter Alkohol- oder Rauschstoffeinfluss stehen.

Das Bedienungspersonal muss vor Beginn der Arbeit mit dem Gerät mit der Bedienungsanleitung bekannt gemacht werden und es hat die darin enthaltenen Anweisungen zu beachten.

2.6.1 Sicherheitshinweise / Restrisiken

Bei allen Arbeiten am Gerät sind die allgemein gültigen Arbeitssicherheits-, Gesundheits- und Brachschutzvorschriften zu beachten.

Brandgefahr
Es sind keine Folien, Papiere, Aufkleber u.ä. an dem Gerät zu befestigen bzw. aufzukleben.
Vor Inbetriebnahme sind sämtliche Folien zu entfernen.
Das Gerät ist nicht zum Trocknen bzw. Aushärten von beliebigen Gegenständen oder Stoffen zu verwenden.
Im Gerät sind keine Lebensmittelvorräte zu lagern.
Im und am Gerät sind keine alkoholhaltigen, brennbaren oder explosiven Stoffe zu erwärmen.

Verbrühungs- oder Verbrennungsgefahr
Bei der Manipulation mit den Körben, mit dem Körbearm oder mit heißen Lebensmitteln sind entsprechende Sicherheitshandschuhe zu verwenden.
Die Kerntemperatursonde ist nie mit bloßer Hand zu berühren, nach Einsatz ist die Sonde immer in ihren Haltebügel zurückzulegen.
Beim Entleeren von Flüssigkeiten durch Kippen des Tiegels ist mit erhöhter Vorsicht vorzugehen.
Vor der Reinigung ist das Gerät ausreichend Abkühlen zu lassen.
Vor dem Befüllen mit Frittieröl ist der Tiegel zu trocknen und es sind eventuelle Wasserreste aus der Deckeldichtungsnute zu

entfernen. Vor dem Frittieren sind aus dem tiefgefrorenen Halbfertiggericht die Eisrückstände zu entfernen, die nassen Halbfertiggerichte sind abzutrocknen.
Der maximale Füllpegel ist nie zu überschreiten.
Berühren Sie nie die Öffnung für die Abführung des Überschussdampfs und beugen Sie sich nie darüber.
Es ist Abstand von dem Gerät zu halten. Beim Öffnen des Deckels kommt es zum Entweichen vom heißen Dampf.

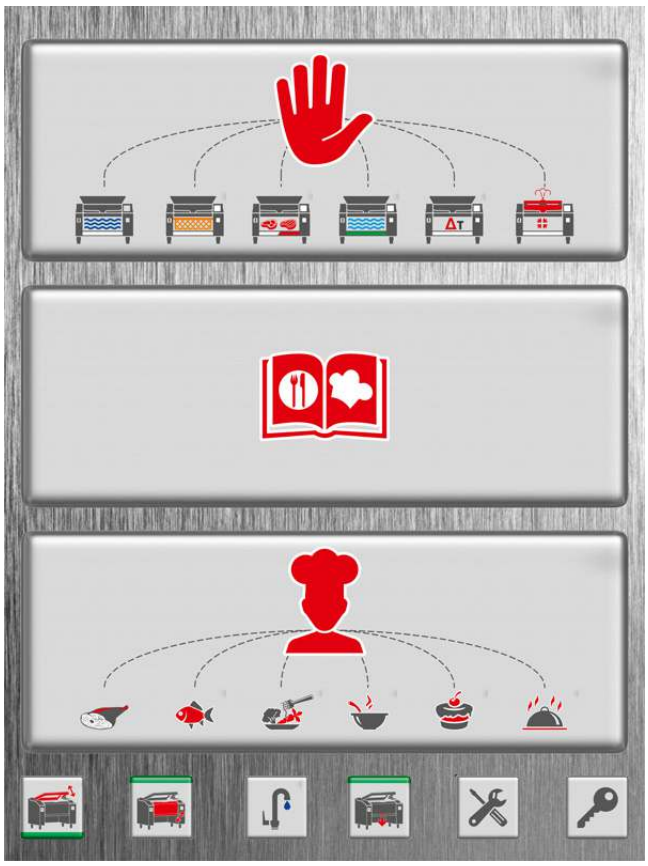
Verletzungsgefahr
Prellungsgefahr durch Tiegeldeckel. Vor dem Zuklappen des Deckels in die Endposition hat man sich zu vergewissern, dass sich in der Fuge zwischen dem Tiegel und dem Deckel keine Hand befindet, weder die vom Bediener selbst noch die von einer anderen Person.

Explosionsgefahr
Vor dem Starten des Frittierens ist eventuelle Flüssigkeit (Wasser) aus der Deckeldichtungsnute zu entfernen.
Brennendes oder heißes Öl ist nie mit Wasser zu löschen.
Es ist nie Wasser ins Öl zu gießen.

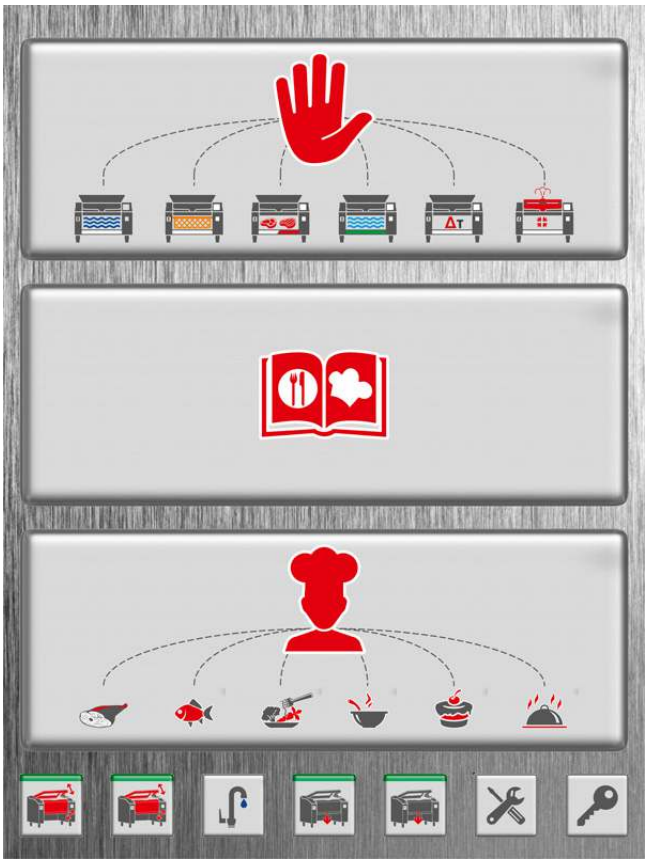
3 BEDIENUNG DES MULTIFUNKTIONALEN GERÄTES

3.1 Startbildschirm

Nach dem Einschalten des multifunktionalen Gerätes wird der Startbildschirm des Systems angezeigt.



Gerät mit einem Tiegel



Gerät mit zwei Tiegeln

Durch Klicken auf die Hand im oberen Drittel des Bildschirms kann man zum Bildschirm des manuellen Kochens übergehen. Durch Klicken auf die entsprechende Ikone des Tiegels unter der Hand kann direkt zum ausgewählten Modus des Frittierens, Anbratens usw. umgeschaltet werden.

Durch Klicken auf das Buch im mittleren Drittel des Bildschirms kann zu dem Bildschirm Anschauen der Firmenkochtheke umgeschaltet werden.

Durch Klicken auf den Koch im unteren Drittel des Bildschirms kann zu dem Bildschirm Anschauen der Kochtheke des Kochs (d.h. der eigenen Kochrezepte) umgeschaltet werden. Durch Klicken auf die entsprechende Ikone der Gerichtart unter dem Koch kann direkt zur ausgewählten Gerichtart Fische, Beilagen usw. umgeschaltet werden.

In der unteren Zeile befinden sich Ikonen (Tasten) zur Bedienung einzelner Teile des multifunktionalen Gerätes. Zur gleichen Zeit kann man immer nur einen Teil des Gerätes bedienen, d.h. Kippen des Tiegels, Öffnen des Deckels, Einlassen des Wassers oder Bewegen der Körbe.

Neben den Bedientasten ist die Taste Öffnen des Bildschirms für die Einstellung des

multifunktionalen Gerätes.

Rechts unten ist die Taste Displayverriegelung, diese ist ebenfalls auf dem Bildschirm Kochen angezeigt.

Die Displayverriegelung geschieht durch langes Drücken der Verriegelungstaste sowie durch nachfolgende Bestätigung der Verriegelung , die über der Verriegelungstaste angezeigt wird. Während der Displayverriegelung können keine Parameter geändert werden und das Gerät kann nicht betätigt werden. Die Displayentriegelung geschieht auf dieselbe Art und Weise.

Im Falle eines Stromversorgungsausfalls und nachfolgender Wiederherstellung der Stromversorgung kommt es nach dem Restart zur Aufrechterhaltung der eingestellten Parameter und des Standes der Einschaltung des Kochens, damit es bei bedienungslosen Zubereitungen zu keinem Entwerten der Gerichte kommt. Nach der Wiederherstellung der Stromversorgung wird in diesen Fällen der Startbildschirm angezeigt, mit Anzeige des Modus des Kochens im oberen Teil. Unter dem Modus des Kochens werden der Zeitpunkt des Stromausfalls, der Zeitpunkt der Wiederherstellung der Stromversorgung sowie die Zeitdauer des Stromausfalls angezeigt.

Gerät mit einem Tiegel

Gerät mit zwei Tiegeln

Durch das Klicken auf die Tiegelanzeige mit Modus wird der Bildschirm des Kochens mit eingestellten Parametern geöffnet.

3.2 Betätigung des Deckels

Verletzungsgefahr
Prellungsgefahr durch Tiegeldeckel. Vor dem Zuklappen des Deckels in die Endposition mittels Schließtaste vergewissern Sie sich davon, dass sich in der Fuge zwischen de Tiegel und dem Deckel weder Ihre Hand noch die Hand von einer anderen Person befindet.

Während der Betriebspausen (z.B. über Nacht oder übers Wochenende) lassen Sie den Deckel offen.

3.2.1 Bedingungen für die Deckelbetätigung

Der Deckel kann nur dann betätigt werden, wenn:

- sich der Tiegel in der Endposition oben befindet
- der Modus Körbe nicht eingeschaltet ist, oder im Falle des eingeschalteten Modus Körbe sich die Körbe in der unteren Endposition befinden
- das Wasser nicht geöffnet ist
- im Falle der eingeschalteten Wahl Druckgaren die Temperatur in dem Gerät unter den für die Entriegelung des Deckels festgegebenen Temperaturwert gefallen ist und das Gerät in der Endposition Entriegelt entriegelt ist.

3.2.2 Bedienpanel des Deckels

Die Ver- und Entriegelung des Deckels geschieht mittels Bedienpanel des Deckels, das durchs Drücken der Taste Deckel aufgerufen wird.

Deckel ist voll geöffnet (in der oberen Endposition)

Deckel ist ganz geschlossen (in der unteren Endposition)

Tasten fürs Bewegen des Deckels nach oben / nach unten

Bestätigungstaste für das Vollschließen des Deckels unten

Aus Sicherheitsgründen wird der Vorgang der Deckelschließung in einer Lage des Deckels vor der Endposition-Geschlossen gestoppt, um eine Verletzung oder die Deckelbeschädigung zu vermeiden. Das Schließen des Deckels kann nach Überprüfung des Zwischenraumes zwischen dem Deckel und dem Tiegel durch das Drücken der Bestätigungstaste für das Vollschließen des Deckels , die nach dem Stoppen des Deckelschließens angezeigt wird, durchgeführt werden.

3.3 Betätigung des Tiegelkippens

Verbrühungs- oder Verbrennungsgefahr
Beim Entleeren der Flüssigkeiten durch Kippen des Tiegels ist erhöhte Vorsicht geboten.

3.3.1 Bedingungen für die Betätigung des Tiegels

Die Taste des Tiegels wird bei Erfüllung folgender Bedingungen angezeigt:

- das Kochen ist nicht eingeschaltet (gilt nur im Gerät mit einem Tiegel, weil im Gerät mit zwei Tiegeln die Taste angezeigt werden muss, um das Bedienpanel Deckel öffnen und den Deckel betätigen zu können)
- der Modus Körbe ist nicht eingeschaltet (Gerät mit einem Tiegel), oder im Modus Körbe befindet sich der Korb in unterer Position (Gerät mit zwei Tiegeln)
- der Deckel des entsprechenden Tiegels befindet sich in der oberen Endposition.

3.3.2 Bedienpanel des Tiegels

Das Umkippen und das Kippen/Schwenken des Tiegels geschieht über Bedienpanel des Tiegels, das durch das Drücken der Taste Tiegel aufgerufen wird.

der Tiegel befindet sich in der oberen Endposition; der Tiegel befindet sich in der unteren Endposition

Bei Betätigung des Tiegels vom Bildschirm des Kochens bewegt sich der Tiegel langsam , bei Betätigung des Tiegels vom Startbildschirm ist die Bewegung des Tiegels beschleunigt .

Tasten fürs Bewegen des Tiegels nach oben oder nach unten

Falls der Tiegel in der oberen Endposition nicht gerade ausgerichtet ist, wird nach dem Drücken der Taste Kochen Starten in der Mitte des Bildschirms der Warnhinweis angezeigt und das Kochen wird nicht gestartet.

3.4 Betätigung von Wasser und Brause

Vor dem Ersteinsatz des Gerätes sowie immer nach Betriebspausen (z.B. über Nacht bzw. übers Wochenende) ist zur Vermeidung von bakterieller Kontaminierung das System des Wassereinlassens und der Handbrause durch Wasserströmung für eine Zeitdauer von 1 Minute durchzuspülen. Das Spülwasser ist folglich ins Abwasser abzuleiten.

3.4.1 Bedingungen für die Betätigung von Wasser

Die Taste Wasser wird bei Erfüllung folgender Bedingungen angezeigt:

- es wurde nicht der Modus Frittieren gewählt
- es ist nicht die für die Blockierung des Wassereinlassens voreingestellte Plattentemperatur überschritten

3.4.2 Bedienpanel Wasser

Das Einlassen des Wassers geschieht mittels Bedienpanel Wasser, das durch das Drücken der Taste Wasser aufgerufen wird. Falls nach dem Anzeigen des Panels der Modus Frittieren geändert wird, erlöscht das Anzeigen des Panels.

Einlassen des Wassers

Taste für manuelles Starten des Wassereinlassens. Im Gerät mit zwei Tiegeln sind die Tasten gegenseitig so blockiert, dass zu gleicher Zeit immer nur in einen Tiegel Wasser eingelassen werden kann. Beim Öffnen von einem der Wasserventile erlöscht die Taste Start bei dem anderen Tiegel.

Taste Stopp Wassereinlassen

Display mit Soll-Wassermenge vor dem Einlassen

Display mit Soll- und Rest-Wassermenge während des Einlassens

Display mit nicht eingegebener Soll-Wassermenge und mit der Ist-Wassermenge während des Wassereinlassens

Umschaltung zum Fenster mit Einstellung beliebiger Wassermenge

Taste Schnelleinstellung der Soll-Wassermenge, hier. z.B. auf 10 Liter

Taste für das Schließen des Bedienpanels Wasser

Nach dem Einlassen der Soll-Wassermenge schließt sich immer das Bedienpanel Wasser.

3.4.3 Betätigung der Brause

Die Wasserzuleitung für die Handbrause ist bei dem eingeschalteten Tiegel ständig geöffnet, außer dem Modus Frittieren , bei dem ihre Öffnung blockiert ist.

Bei Beschädigung des Schlauchs der Brause kann die Wasserzuleitung auf dem Bildschirm durch Drücken der Ikone

gestoppt werden.

3.5 Betätigung des Stopfens

3.5.1 Bedingungen für die Betätigung des Stopfens

Das Öffnen des Stopfens ist nach Erfüllung folgender Bedingungen gestattet:

- der Modus Frittieren wurde nicht gewählt
- das Kochen läuft nicht
- der Tiegel befindet sich in der Endposition oben , oder es ist der Puls Schwenken des Tiegels beim offenen Stopfen eingeschaltet
- es ist die für die Blockierung des Öffnens des Stopfens voreingestellte Temperatur in dem Tiegel nicht überschritten

3.5.2 Öffnen/Schließen des Stopfens

Das Öffnen des Stopfens geschieht durch langes Drücken der Taste Stopfen

sowie durch die nachfolgende Bestätigung des Öffnens , die über der Taste Stopfen angezeigt kommt. Das Schließen des Stopfens geschieht durch kurzes Drücken der Taste Stopfen.

3.5.3 Puls Schwenken des Tiegels beim geöffneten Stopfen

Der Puls Schwenken des Tiegels beim geöffneten Stopfen erleichtert das Entleeren des Tiegels während ihrer Reinigung. Dieser Puls kann beim geöffneten Stopfen

durch das Drücken der Taste Tiegel aktiviert werden.

Der Tiegel kommt beim geöffneten Stopfen in die Geradeposition durch das Drücken

der Taste Stopfen schließen oder der Taste Tiegel .

3.6 Betätigung der Körbe

Verbrühungs- oder Verbrennungsgefahr
Bei der Manipulation mit den Körben bzw. mit dem Körbearm benutzen Sie entsprechende Sicherheitshandschuhe.

Die Betätigung der Körbe ist durch die werkseitige Ausstattung mit dem Körbehubmechanismus sowie durch das Einsetzen des Körbearms bedingt.

3.6.1 Bedingungen für die Betätigung der Körbe

Die Betätigung der Körbe ist in den Modi Kochen, Frittieren, schonendes Kochen und Delta T möglich.

3.6.2 Bedienpanel Körbe

Das Heraus- und Hineinschieben der Körbe geschieht über Bedienpanel Körbe, das

durch das Drücken der Taste Körbe aufgerufen wird. Nach der Öffnung des Bedienpanels Körbe dürfen nicht die Bedienpanels Tiegel, Deckel oder Wasser geöffnet sein.

die Körbe wurden nach oben geschoben (stehen in der oberen Endposition)

die Körbe wurden nach unten geschoben (stehen in der unteren Endposition)

Taste für das Heraus- oder Hineinschieben der Körbe

Taste Schließen des Bedienpanels Körbe

3.6.3 Automatisches Herausschieben der Körbe

Das automatische Herausschieben der Körbe geschieht nach Erzielung der voreingestellten Zeitdauer oder der voreingestellten Temperatur der Sonde.

Zum automatischen Herausschieben der Körbe muss sich der geöffnete Deckel in der Endposition offen befinden !

Nach dem Herausschieben der Körbe nach der Erzielung der voreingestellten Zeitdauer oder der voreingestellten Temperatur der Sonde wird die Beheizung nicht abgestellt!

3.6.4 Ein- und Ausschalten des Modus Körbe

Das Hineinsetzen der mechanischen Einrichtung für das Aufhängen der Körbe kann nur bei geöffnetem Deckel und ausgerichtetem Tiegel realisiert werden. Ab dem Zeitpunkt des Hineinsetzens, während der gesamten Zeitdauer der Arbeit mit den Körben, bis hin zur Herausnahme der mechanischen Einrichtung verläuft die Arbeit an dem multifunktionalen Gerät im sog. „Modus Körbe“. Der Modus Körbe wird unter der Taste Körbe signalisiert und in diesem Modus ist die Betätigung des Deckels und des Tiegels eingeschränkt und es kommt auch nicht zum Löschen (Nullsetzen) der Soll-Zeit nach Zeitablauf.

Auf dem Bedienpanel wird kurz der Warnhinweis auf den Modus Körbe angezeigt.

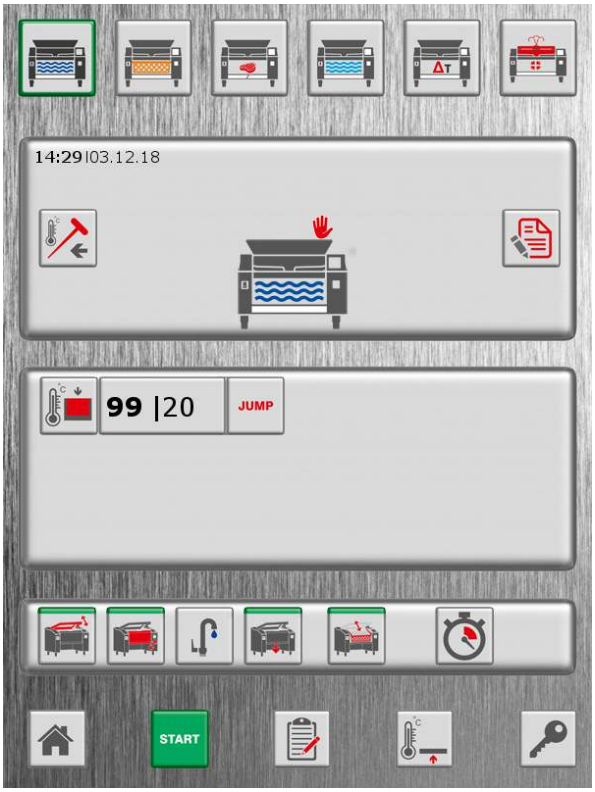
Der Modus Körbe wird nach der Herausnahme der mechanischen Einrichtung für das Aufhängen der Körbe ausgeschaltet.

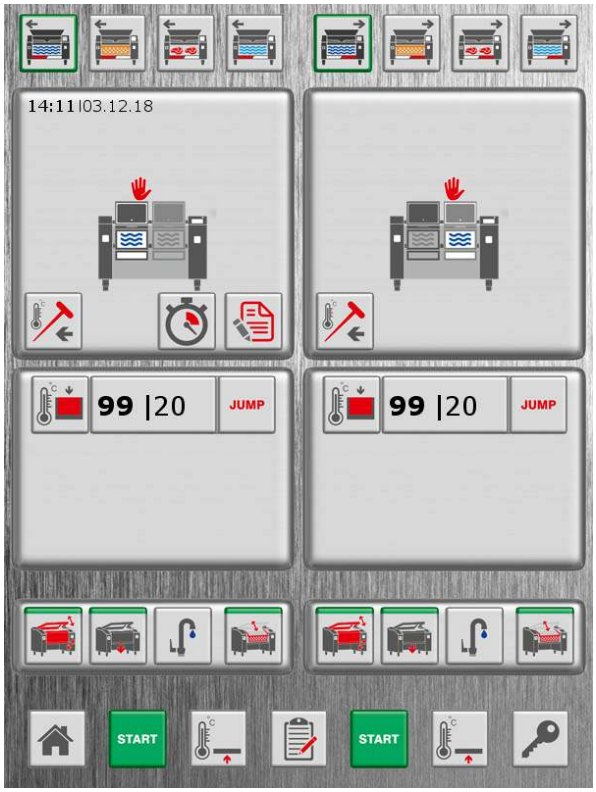
Den Arm für das Aufhängen der Körbe nehmen Sie immer in der Position herausgeschobene Körbe heraus.

4 MANUELLES KOCHEN

Bildschirm manuelles Kochen

Nach dem Einschalten des multifunktionalen Gerätes wird der Startbildschirm des Systems angezeigt. Im oberen Drittel des Bildschirms kann man durch das Klicken auf die Hand zum Bildschirm manuelles Kochen umschalten.

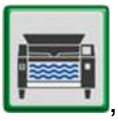




Der Bildschirm manuelles Kochen ist folglich eingeteilt (Bereiche von oben nach unten):

- Tasten Umschalten des Modus Kochen (6 Tasten im oberen Bereich des Bildschirms beim Gerät mit 1 Tiegel; 2x4 Tasten beim Gerät mit zwei Tiegeln)
- Panel mit Informationen zum Kochen, Kochwahlen und Bedienung der Rezeptprogrammierung
- Panel mit Soll- und Ist-Werten (Temperaturen, Zeiten, Druck)
- Panel für die Betätigung des Deckels, des Tiegels, des Wassers, des Stopfens, der Körbe, des verzögerten Starts und des HOLD-Modus
- Tasten Umschalten der Bildschirme, Einschalten Kochen oder Vorwärmen, Verriegelung des Displays

Im oberen Bereich des Bildschirms Kochen ist es möglich, folgende Kochmodi zu wählen:

Modus Kochen  ,

Modus Frittieren ,

Modus Anbraten ,

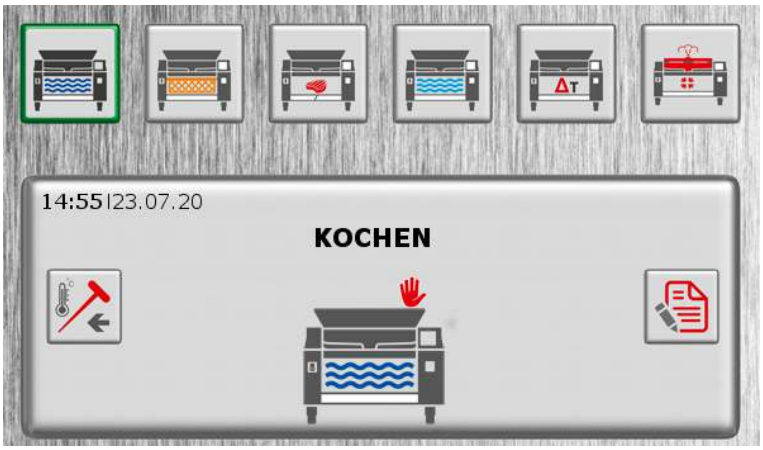
Modus schonendes Kochen ,

Modus Delta T (nur im Gerät mit einem Tiegel),

Modus Druckgaren (nur im Druckgerät mit einem Tiegel)

Panel mit Informationen zum Kochen

Auf dem Panel mit Informationen zum Kochen wird immer angezeigt:



- Die Ikone des gewählten Modus mit entsprechender Darstellung des Typs des Kochens

manuelles Kochen, Kochen nach Rezept aus der Kochtheke des Kochs,

Kochen nach Rezept aus der Firmenkochtheke,

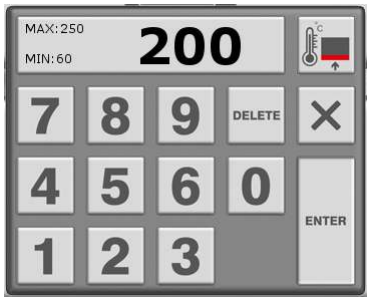
Rezeptprogrammierung.

- Datum und Zeit des Systems 14:02 | 03.10.17.
- Name des Kochmodus, oder beim Kochen nach Rezepten sowie im Modus Programmierung der Name des Rezeptes **BRÜHE/NACHT/ KÖRBE**
- Beim Kochen nach Rezepten und im Modus Programmierung werden zugleich in der rechten oberen Ecke die Nummer des aktuellen Schritts sowie die Gesamtanzahl der Schritte des jeweiligen Rezeptes angezeigt 01 | 02.
- In den Modi Kochen, Frittieren und schonendes Kochen (außer eingeschalteter Regelung nach Boden) wird ebenfalls die Taste Temperaturregelung gemäß Sonde angezeigt.

Einstellen der Soll-Werte

Temperatur des Kochens

Die Eingabe des neuen Soll-Wertes der Temperatur geschieht durch kurzes Drücken des Bildes Temperatur . Nach dem Drücken wird das Panel für die Eingabe der Soll-Temperatur aufgerufen.



Die angezeigten Werte MAX und MIN bestimmen das Intervall der einstellbaren Werte. Falls ein Wert außerhalb dieses Intervalls eingegeben wird, so wird automatisch als Soll-Wert der minimale bzw. maximale Wert eingesetzt. Der Soll-Wert kommt im oberen Feld angezeigt.

Rechts oben wird die Art der jeweils eingegebenen Temperatur angezeigt:

Temperatur in dem Tiegel, Temperatur der Platte, Temperatur der Sonde, Delta T,

Temperatur des Vorwärmens, Temperatur der Regelung nach Boden,

HOLD Temperatur des Warmhaltens des Gerichts auf der eingegebenen Temperatur.

Während der Eingabe der Soll-Temperatur oder der Soll-Zeitdauer wird der Temperaturwert vorübergehend ausgeblendet.

Anzeigen der Temperatur des Kochens:

Solange die Heizung läuft, wird die Temperatur des Kochens in grüner Schrift angezeigt **200** |78°C, anderenfalls in schwarzer Schrift **100** |20°C.

Taste des Vorwärmens

Die Taste des Vorwärmens wird in den Modi Kochen, Frittieren, Anbraten und schonendes Kochen angezeigt. Beim eingeschalteten Vorwärmen leuchtet die Taste grün .

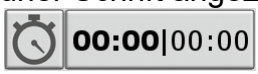
Nach Erzielung der Soll-Temperatur des Vorwärmens ertönt akustisches Signal.

Kommt es zum Einschalten des Vorwärmens zu einem Zeitpunkt, an dem die Soll-Temperatur der Vorwärmung bereits erreicht wurde, ertönt das akustische Signal gleich beim Drücken der Taste des Vorwärmens.

Zeitdauer des Kochens

Die Zeitdauer des Kochens bildet zusammen mit der Temperatur der Stichsonde die Bedingung für das Beenden des Prozesses des Kochens; d.h. sobald eine der Bedingungen erfüllt ist, wird das Kochen beendet und ertönt das akustische Signal.

Solange die Heizung läuft, wird das Zeitdisplay in grüner Schrift angezeigt

, anderenfalls in schwarzer Schrift 

.

Die Eingabe des neuen Wertes der Soll-Zeitdauer geschieht durch kurzes Drücken des Zeitbildes oder des Bildes des verzögerten Starts .. Nach dem Drücken wird das Panel für die Eingabe der Soll-Zeitdauer aufgerufen.

Die Anzeige HH:MM signalisiert die Eingabe von Stunden und Minuten, die Anzeige MM:SS signalisiert die Eingabe von Minuten und Sekunden – diese wird beim aktivierten des Modus Körbe eingegeben. Der eingegebene Zeitdauerwert wird im oberen Feld angezeigt. Mit der Taste wird unendliche Zeitdauer gewählt, d.h., dass die Heizung ständig eingeschaltet bleibt, bis zum Moment ihrer Ausschaltung durch die Bedienung. Die Zeitdauer wird auf zweierlei Art und Weise eingegeben: entweder durch die Eingabe der gesamten Zeitdauer, oder durch die Eingabe von Stunden und Minuten separat. Bei der Eingabe der gesamten Zeitdauer wird nach dem Eintippen der Ziffern 123 die Zeitdauer 01:23 angezeigt. Die Eingabe von Stunden und Minuten separat wird durch das Drücken von Stunden oder Minuten im oberen Panel aktiviert. Der entsprechende Wert ändert seine Farbe in grüne und es ist möglich, ihn mittels der nummerischen Tastatur einzugeben. Auf dieselbe Art kann man auch auf den anderen Wert klicken und so diesen eingeben.

Oben rechts wird die jeweils eingegebene Zeitdauer angezeigt:

- Zeitdauer des Kochens
- Zeitdauer des verzögerten Starts des Kochens

Während der Eingabe der Soll-Temperatur oder der Soll-Zeitdauer wird der Wert der Zeitdauer vorübergehend ausgeblendet.

Das Null-Stellen der abgelaufenen Zeit geschieht beim Stoppen des Kochens mit der Taste

oder durch den Übergang zum Startbildschirm des Systems. Nach Ablauf der Soll-Zeitdauer des Kochens kommt es automatisch zum Rückstellen der Zeit auf den Nullwert.

Falls der Modus Körbe gewählt wurde , ist die Soll-Zeitdauer in Minuten und Sekunden MM:SS einzugeben, in sonstigen Fällen wird die Soll-Zeitdauer in Stunden und Minuten eingegeben HH:MM. Die Unterscheidung der eingegebenen Zeitdauer wird immer bei der Eingabe des Wertes angezeigt, beim Modus Körbe wird die Signalisierung MM:SS auch im Feld der Soll-Zeitdauer angezeigt.

Temperatur der Stichsonde

Die Stichsonde kann zum Kochen nach der Kerntemperatur , oder zur Regelung der Flüssigkeitstemperatur gemäß Sonde verwendet werden.

Die Kerntemperatur stellt zusammen mit der Zeitdauer des Kochens Bedingung für das Beenden des Kochprozesses dar, d.h. sobald eine dieser Bedingungen erfüllt wurde, wird das Kochen beendet und ertönt das akustische Signal. Nach dem Erreichen der Soll-Temperatur der Sonde kommt es automatisch zu ihrem Zurücksetzen auf Null. Die Ist-Temperatur der Stichsonde zeigt den niedrigsten Wert von allen Fühlern der Stichsonde.

Solange die Heizung läuft, wird die Kerntemperatur in grüner Schrift angezeigt

, anderenfalls in schwarzer Schrift

. Während der Eingabe der Soll-Temperatur oder der Soll-Zeitdauer wird der Temperaturwert der Stichsonde vorübergehend ausgeblendet.

Falls die Taste der Regelung der Flüssigkeitstemperatur gemäß Sonde aktiv ist , muss die Sonde vollständig in der Flüssigkeit eingetaucht sein, die Temperatur der Sonde wird nicht angezeigt, und die Sonde kann zugleich fürs Kochen nach der Kerntemperatur genutzt werden. In solchem Falle wird die Taste der Kerntemperatur nicht angezeigt.

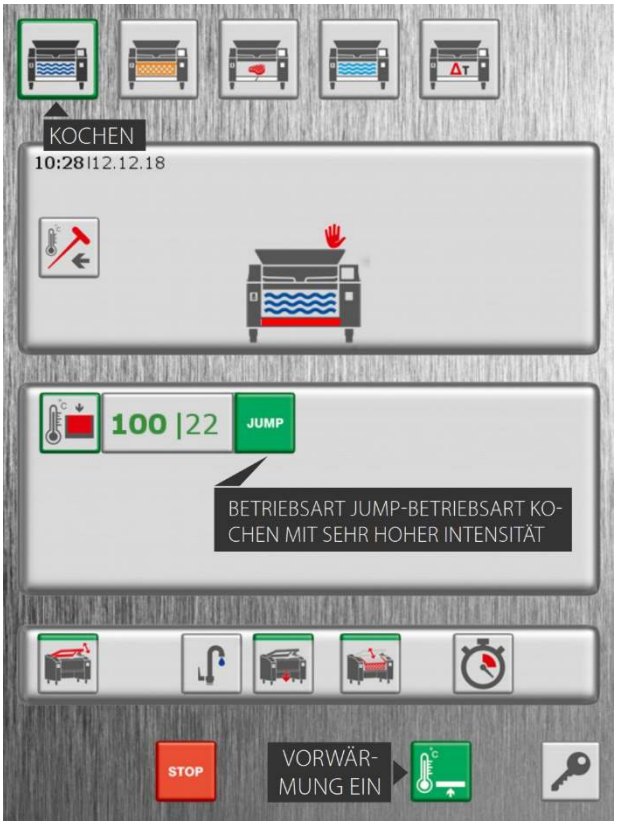
4.1 Kochmodi

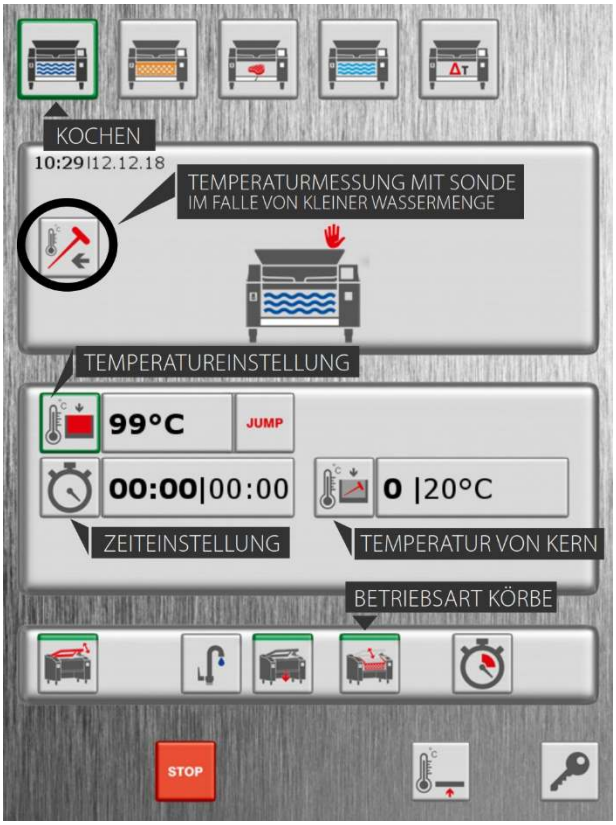
4.1.1 Kochen

Verbrühungs- oder Verbrennungsgefahr
Bei der Manipulation mit den Körben, mit dem Körbearm oder mit heißen Lebensmitteln sind entsprechende Schutzhandschuhe zu verwenden.
Berühren Sie die Temperaturmesssonde nie mit bloßer Hand, nach dem Einsatz ist die Sonde immer in ihren Haltebügel zurückzulegen.
Beim Entleeren von Flüssigkeiten durch Kippen des Tiegels ist mit erhöhter Vorsicht vorzugehen.
Überschreiten Sie nie den maximalen Füllpegel.
Berühren Sie nie die Öffnung für die Abführung des Überschussdampfs und beugen Sie sich nie darüber.
Es ist Abstand von dem Gerät zu halten. Beim Öffnen des Deckels kommt es zum Entweichen von heißem Dampf.

Verletzungsgefahr
Prellungsgefahr durch Tiegeldeckel. Vor dem vollständigen Zuklappen des Deckels in die Endposition vergewissern Sie sich, dass sich in der Fuge zwischen dem Tiegel und dem Deckel weder Ihre Hand noch die Hand von einer anderen Person befindet.

Der Modus Kochen kann mit der Ikone Kochen gewählt werden.





Das Intervall MAX – MIN des Temperaturbereiches für den Modus Kochen beträgt 99 - 30 °C.

In dem Modus Kochen kann man Regelung nach der Temperatur in dem Tiegel, oder nach der Temperatur der Sonde wählen. Die Regelung nach der Temperatur der Sonde wählen wir im Falle einer kleinen Flüssigkeitsmenge.

Im Modus Kochen ist es möglich, den JUMP-Modus einzuschalten 100 |20 JUMP, ein Kochmodus mit sehr hoher Intensität auf die Soll-Temperatur des Kochens von 100°C. Der JUMP-Modus kann durch Drücken der Taste JUMP beim eingeschalteten JUMP-Modus ausgeschaltet werden. Nach der Einstellung der Soll-Werte ist es notwendig, das Kochen durch das Drücken der Taste Start Kochen START oder der Taste Vorwärmen starten. Nach Erzielung der Soll-Temperatur des Vorwärmens ertönt akustisches Signal.

Der verzögerte Start des Kochens kann z.B. zum Vorwärmen des multifunktionalen Gerätes nach Ablauf der eingegebenen Zeitdauer genutzt werden.

Diese Funktion steht lediglich im Modus Kochen zur Verfügung.

Die Zeit zum Starten des Kochens wird gezählt, falls die Taste START im manuellen Kochen gedrückt wurde. Die Zurückstellung der abgelaufenen Zeit auf den Nullwert geschieht beim Stoppen des Kochens mit der Taste STOP, oder beim Übergang zum Startbildschirm des Systems. Nach dem Ablauf der Soll-Zeitdauer des verzögerten Starts des Kochens kommt es automatisch zum Ausschalten der Wahl des verzögerten Starts des Kochens und zur Rückstellung der Soll-Zeitdauer auf den Nullwert.

Die Soll-Zeitdauer des verzögerten Starts des Kochens wird in Stunden und Minuten HH:MM eingegeben und es handelt sich um den Wert, nach dessen Ablauf die Heizung des Tiegels gestartet werden soll.

Im Gerät mit zwei Tiegeln kann der verzögerte Start nur in dem linken Tiegel aktiviert werden, in dem rechten Tiegel ist diese Funktion nicht verfügbar.

4.1.2 Frittieren

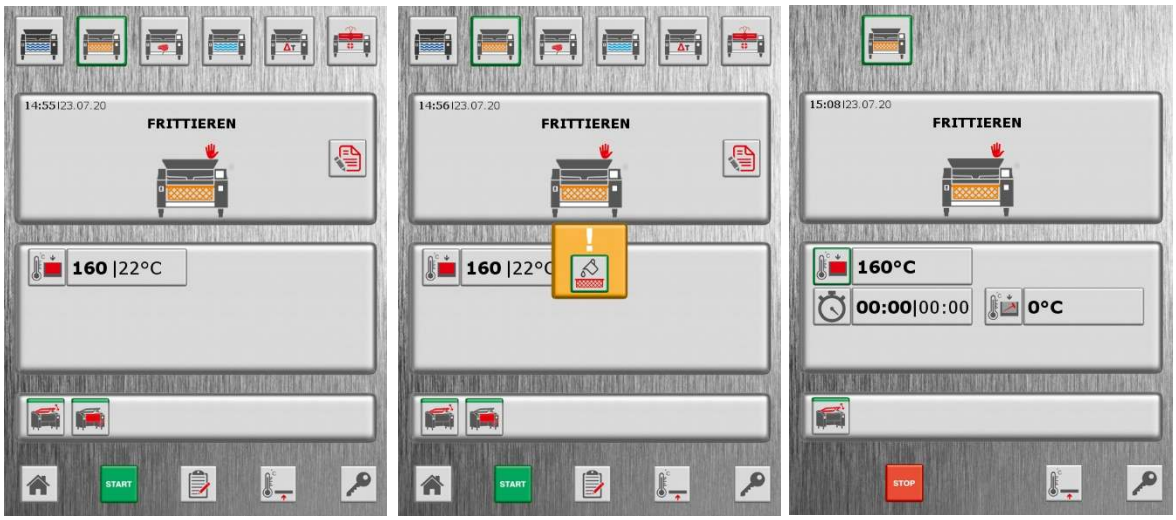
Explosionsgefahr
Vor dem Starten des Frittierens ist eventuelle Flüssigkeit (Wasser) aus der Deckeldichtungsnute zu entfernen.
Löschen Sie nie brennendes oder heißes Öl mit Wasser.

Gießen Sie nie Wasser ins Öl bzw. lassen Sie nie Wasser ins Öl ein.

Brandgefahr
Halten Sie die vorgegebene Ölfüllmenge ein.
Benutzen Sie kein altes, verunreinigtes Öl, es könnte zur Entzündung führen.
Wenn Sie feste Fette benutzen, lassen Sie diese zuerst bei einer niedrigeren Temperatur schmelzen.

Verbrühungs- oder Verbrennungsgefahr
Bei der Manipulation mit den Körben, mit dem Körbearm, mit der Kerntemperatursonde oder mit heißen Lebensmitteln sind entsprechende Sicherheitshandschuhe zu verwenden.
Berühren Sie die Temperaturmesssonde nie mit bloßer Hand, nach dem Einsatz ist die Sonde immer in ihren Haltebügel zurückzulegen.
Vor dem Befüllen mit Frittieröl ist der Tiegel zu trocknen und es sind etwaige Wasserreste aus der Deckeldichtungsnute zu entfernen.
Beim Entleeren von Flüssigkeiten durch Kippen des Tiegels ist mit erhöhter Vorsicht vorzugehen.
Überschreiten Sie nie den maximalen Füllpegel.
Während des Ausgießens des Öls beim Entleeren des Tiegels durch ihr Kippen ist mit erhöhter Vorsicht vorzugehen.
Vor dem Frittieren sind von den tiefgefrorenen Halbfertiggerichten die Eisrückstände zu entfernen, die nassen Halbfertiggerichte sind abzutrocknen.

Der Modus Frittieren kann mit der Ikone gewählt werden.



Das Intervall MAX – MIN des Temperaturbereiches für den Modus Frittieren beträgt 180 - 130 °C.

In dem Modus Frittieren sind das Wassereinlassen, die Handbrause und die Betätigung des Ableitstopfens blockiert.

In dem Modus Frittieren erfolgt die Regelung der Temperatur immer nach der Temperatur der Kerntemperatursonde. Demzufolge ist es erforderlich, vor dem Start des Frittierens die Sonde ins Öl hineinzulegen!

Falls die Sonde ins Öl nicht hineingelegt wurde und die Heizung eingeschaltet wird, kommt als Signalisierung ein Warnhinweis in der Mitte des Bildschirms mit dem Bild der Sonde .

Beim Starten des Frittierens mit der Taste START oder mit der Taste des Vorwärmens wird auf dem Display die Ikone mit Frage nach Ölfüllstand angezeigt. Die Bedienung muss mit wiederholtem Drücken der Taste Start oder Vorwärmen bestätigen, dass entsprechende Ölmenge gefüllt wurde.

Nach dem Start des Frittierens durch Drücken der Taste Start oder der Taste Vorwärmen läuft immer das Vorwärmen auf die Soll-Temperatur. Nach Erreichung der Soll-Temperatur kann die Behandlungszeitdauer, oder die Kerntemperatur für das Braten von hohen Halbfertiggerichten gewählt werden.

Für das Braten von hohen Halbfertiggerichten nach der Kerntemperatur muss die Kernsonde vom Öl herausgenommen und in den Kern des Halbfertiggerichtes hineingestochen werden. **Berühren Sie die Sonde für das Messen der Temperatur nie mit bloßer Hand, verwenden Sie immer entsprechende Sicherheitshandschuhe.**

Nach dem Beenden des Modus Frittieren muss das Öl aus dem Tiegel abgeleitet werden. Diese Entleerung des Tiegels geschieht durch Kippen des Tiegels und das Ableiten des Öls in den Filterölwagen bzw. in ein anderes entsprechendes Gefäß.

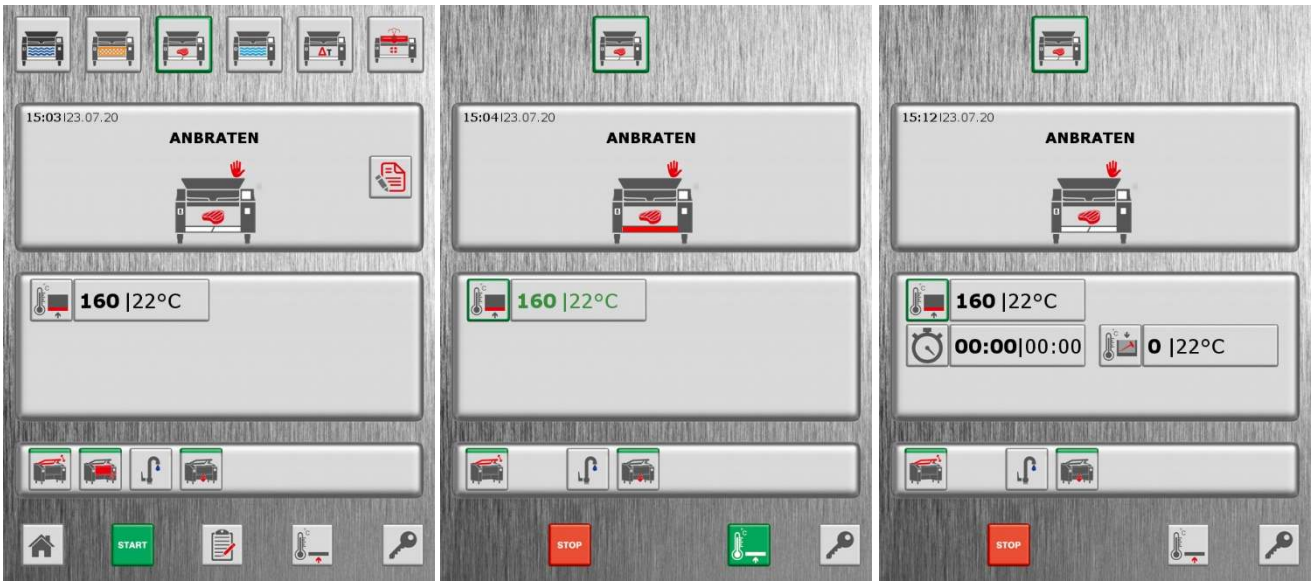
Für das Beenden des Modus Frittieren ist der Tiegel bis zur Endposition vollständig umzukippen.

4.1.3 Anbraten

Verbrühungs- oder Verbrennungsgefahr
Bei der Manipulation mit der Spachtel oder mit heißen Lebensmitteln sind entsprechende Sicherheitshandschuhe zu verwenden.
Berühren Sie die Temperaturmesssonde nie mit bloßer Hand, nach dem Einsatz ist die Sonde immer in ihren Haltebügel zurückzulegen.

Beim Entleeren von Flüssigkeiten durch Kippen des Tiegels ist mit erhöhter Vorsicht vorzugehen.
Vor der Reinigung des Gerätes lassen Sie dieses ausreichend abkühlen.
Überschreiten Sie nie den maximalen Füllpegel.
Berühren Sie nie die Öffnung für die Abführung des Überschussdampfs und beugen Sie sich nie darüber.
Es ist Abstand von dem Gerät zu halten. Beim Öffnen des Deckels kommt es zum Entweichen von heißem Dampf.

Der Modus Anbraten kann mit der Ikone gewählt werden.

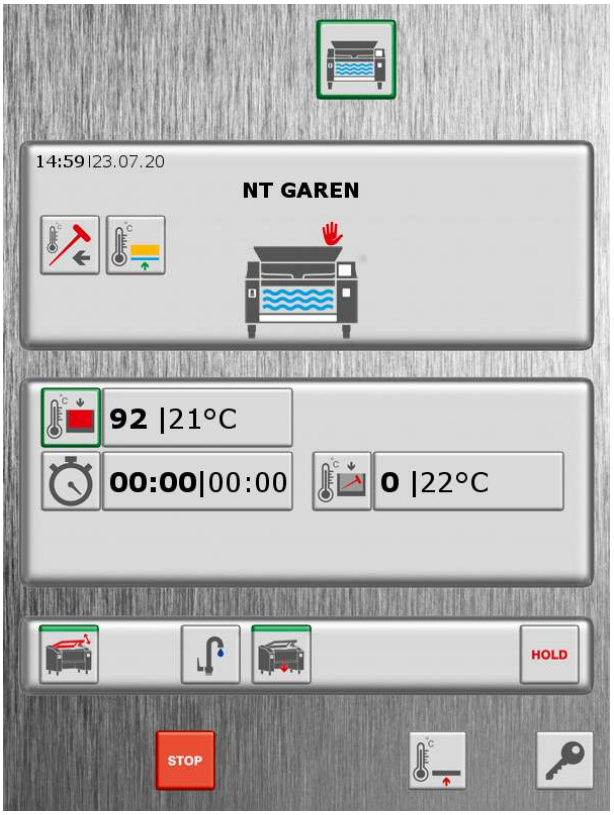


Das Intervall MAX – MIN des Temperaturbereiches für den Modus Anbraten beträgt 250 - 60 °C.

Es ist zweckmäßig, den Modus Anbraten immer mit der Taste Vorwärmen zu starten. Nach der Erreichung der Soll-Temperatur ertönt das akustische Signal und man kann entweder die Zeitdauer der Wärmebehandlung oder die Behandlung nach der Kerntemperatur bei hohen Stücken wählen. Das Anbraten wird nach Ablauf der vorgegebenen Zeitdauer, nach Erzielung der Soll-Kerntemperatur oder nach dem Drücken der Taste STOP gestoppt.

4.1.4 Schonendes Kochen (NT Garen)

Der Modus schonendes Kochen kann mit der Ikone gewählt werden.

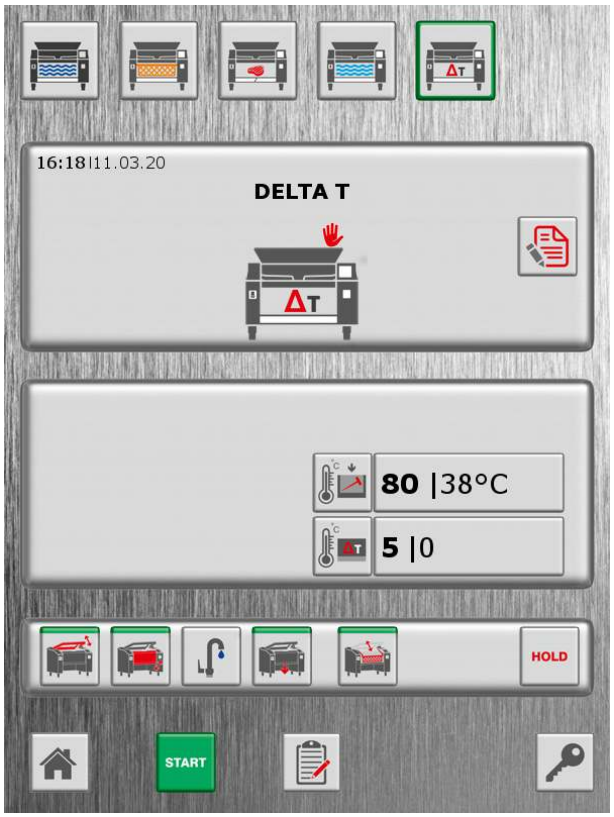


Das Intervall MAX – MIN des Temperaturbereichs für den Modus schonendes Kochen beträgt 98 - 40 °C.

- Im Modus schonendes Kochen wird die Wahl der Regelung nach der Bodentemperatur angezeigt und nach der Wahl dieses Modus kommt es zum Übergang der Regelungstemperatur von der Temperatur in dem Tiegel zu der Temperatur der Platte.
- Schonendes Kochen ist günstig für das Kochen von Gerichten bzw. Lebensmitteln, die zum Anbrennen neigen, wie z.B. Milch, Cremesuppen, Getreide- und Reisbreie u.ä.
- Schonendes Kochen kann zum Regenerieren von Gerichten eingesetzt werden, oder als ein zum Reifen nach einer Nachtbehandlung geeigneter Prozessschritt (folgend immer nach Erzielung der Soll-Temperatur des Gerichts oder der Soll-Kerntemperatur des Rohstoffs).
- Bei der Zubereitung von Gerichten, die zum Anbrennen neigen, empfehlen wir das Hineinlegen und Aktivieren der Sonde .

4.1.5 Delta T

Der Modus Delta T kann mit der Ikone gewählt werden.



Das Intervall MAX – MIN des Temperaturbereiches für den Modus Delta T beträgt:

Sonde 80 - 20 °C Delta 25 - 5 °C

Das Display rechts unten auf dem Panel der Werte wird in dem Modus Delta T angezeigt.

Falls die Heizungsregelung eingeschaltet ist, erscheinen die Werte auf dem Display in grüner Schrift

, anderenfalls in schwarzer Schrift

.

- In dem Modus Delta T wird die Kochtemperatur nicht angezeigt.

4.1.6 Warmhalten HOLD

Der Modus Warmhalten kann zum Warmhalten eines bereits fertigen Gerichts in dem Tiegel genutzt werden, z.B. für spätere Ausgabe des Gerichts. Die Taste des Warmhaltens

wird bei Erfüllung einer von folgenden Bedingungen angezeigt:

- es wurde der Modus schonendes Kochen oder Delta T

gewählt
- es läuft die Rezeptprogrammierung
- es läuft das Kochen nach den Rezepten 01 | 02 und in dem jeweiligen Schritt wurde der Modus Warmhalten gewählt.

In dem Modus schonendes Kochen läuft nach dem Drücken der Taste Warmhalten

die Heizungsregelung auf die Soll-Temperatur des Kochens. Falls im Modus schonendes Kochen die Zeitdauer des Kochens oder die Erzielung der Soll-Temperatur der Sonde eingegeben und zugleich die Taste Warmhalten

gedrückt wurden, so bleibt nach dem Ablauf der Zeitdauer oder Erzielung der Soll-Temperatur der Sonde die Heizungsregelung auf die Soll-Temperatur des Kochens solange eingeschaltet, bis der Modus Warmhalten ausgeschaltet wird.

Falls im Modus Delta T

Delta T und die Soll-Temperatur der Sonde eingegeben wurden und zugleich die Taste Warmhalten

gedrückt wird, so bleibt im Modus Delta T nach Erzielung der Temperatur der Sonde die Heizungsregelung auf eine um 5 °C niedrigere Soll-Temperatur eingeschaltet, als die eingegebene Temperatur des Kochens bis zu dem Zeitpunkt war, an dem der Modus Warmhalten ausgeschaltet wird.

4.1.7 Druckgaren

Verbrühungs- oder Verbrennungsgefahr
Bei der Manipulation mit heißen Lebensmitteln sind entsprechende Sicherheitshandschuhe zu verwenden.
Berühren Sie die Temperaturmesssonde nie mit bloßer Hand, nach dem Einsatz ist die Sonde immer in ihren Haltebügel zurückzulegen.
Beim Entleeren von Flüssigkeiten durch Kippen des Tiegels ist mit erhöhter Vorsicht vorzugehen.
Es ist Abstand von dem Gerät zu halten. Beim Öffnen des Deckels kommt es zum Entweichen von heißem Dampf. Der Deckel und die Wände des Tiegels sind auf hohe Temperatur erhitzt.

Das Druckgaren kann bei dem Druckgerät im oberen Bereich des Bildschirms mit der Taste gewählt werden.

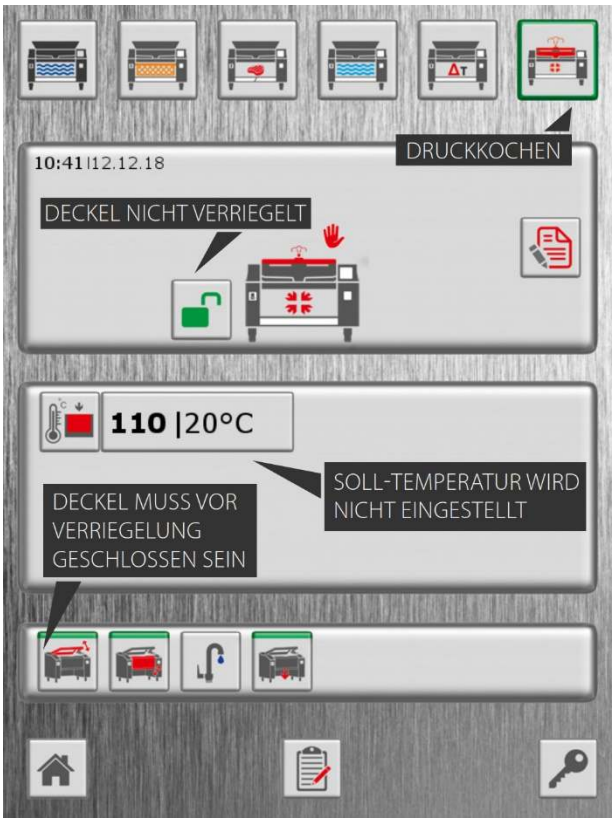
Panel mit Informationen zum Kochen

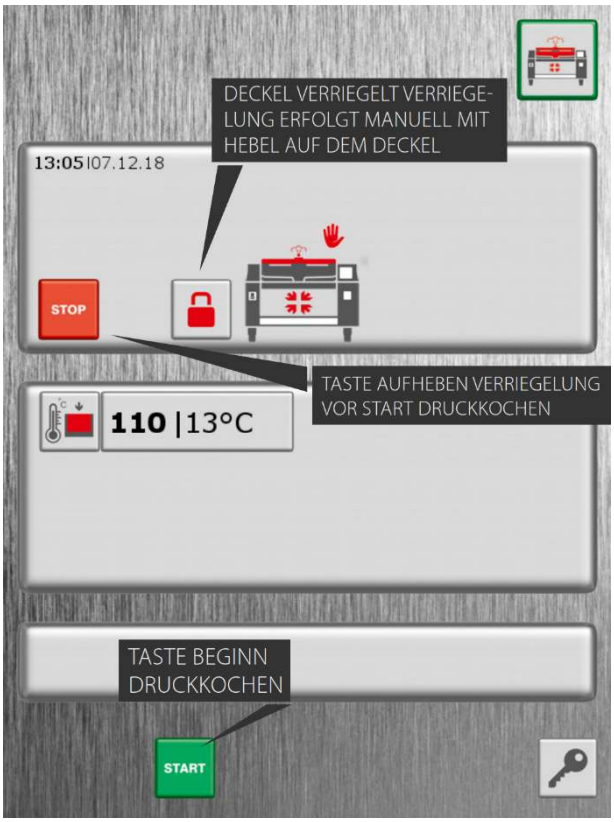
Auf dem Panel mit Informationen zum Kochen werden neben den grundlegenden Informationen zum Kochen, die oben beschrieben wurden, folgende ergänzende Informationen und Wahlen zum Druckgaren angezeigt:

- Signalisierung der Entriegelung des Deckels des Druckgerätes
- Signalisierung der Verriegelung des Deckels des Druckgerätes
-

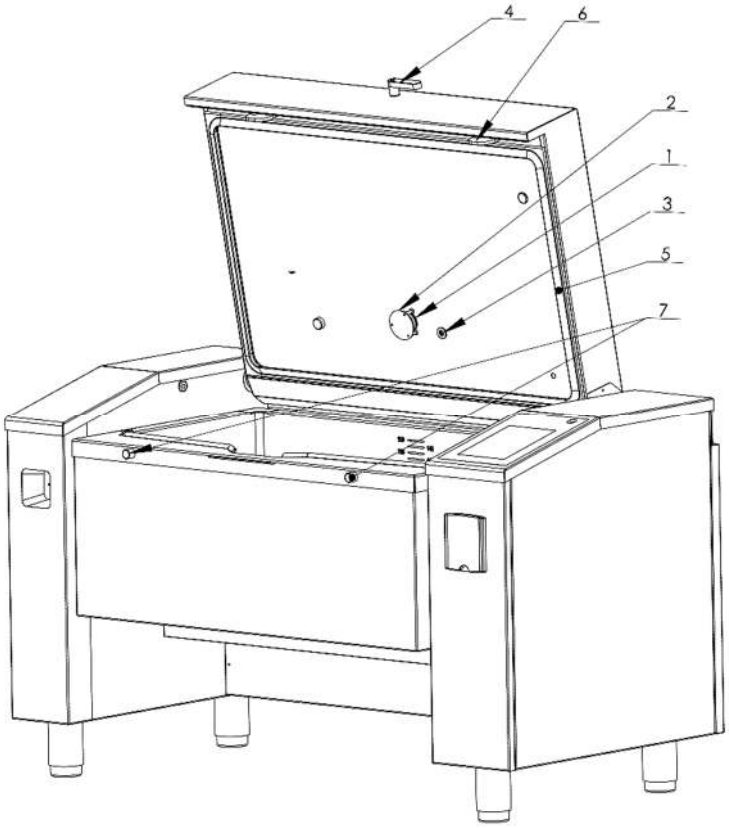
vor dem Start des Druckgarens kann die Verriegelung des Deckels durch das Drücken der Taste STOP beendet werden. Die Taste erlöscht beim Starten des Druckgarens mit der Taste

.
- Signalisierung des Speichers des Druckgarens





Deckelverriegelung beim Druckgerät



Vor dem Starten des Druckgarens muss der Deckel des Druckgerätes verriegelt werden.

Vor dem Schließen des Deckels kontrollieren Sie die Sauberkeit der Dichtung, überprüfen Sie, ob die Dichtung nicht mechanisch beschädigt ist und kontrollieren Sie die Elemente der Deckelverriegelung, siehe Positionen 5, 6, 7 der Abbildung.

Überprüfen Sie die Sauberkeit des Druck- und Unterdruckventils, siehe Positionen 1, 3 der Abbildung.

Kontrollieren Sie die Abdeckung des Druckventils, siehe Position 2 der Abb., ohne diese Abdeckung darf das multifunktionale Gerät nicht betrieben werden.

Lassen Sie in den Tiegel Wasser ein (je nach Bedarf, mindestens jedoch 30 Liter); die Füllmenge überwachen Sie nach der Strichmarke an der hinteren Tiegelwand.

Betreiben Sie das Druckgerät nie ohne die vorgegebene Mindestwassermenge, d.h. mind. 30 Liter Wasser.

Schließen Sie den Deckel des multifunktionalen Gerätes mit der Taste für die Deckelbetätigung bis zum Anschlag in der unteren Position.

Die Verriegelung des Deckels geschieht durch Drücken des Betätigungshebels an der Vorderseite des Deckels - siehe Position 4 der Abb. **nach unten bis zum Anschlag und durch sein andauerndes Halten in dieser Position bis zum Ertönen des akustischen Signals und Aufleuchten der Taste START!!!!!!**

Das Ertönen des akustischen Signals signalisiert die sichere Verriegelung des Deckels und man kann das eigentliche Druckgaren mit der Taste START starten. Kommt das akustische Signal bei Verriegelung des Deckels nicht, dann ist mit der Taste STOP der Ablauf der Verriegelung zu beenden und auf die oben angegebene Art und Weise die Verriegelung des Deckels zu wiederholen.

Erwärmung des Druckgerätes auf die Soll-Temperatur

Die Erwärmung des Druckgerätes auf die Soll-Temperatur geschieht mit Drücken der Taste START. Die Taste wird im Druckmodus nur beim verriegelten Gerätedeckel angezeigt. Nach Drücken der Taste erlöscht die Taste für das Beenden der Deckelverriegelung STOP im oberen Panel.

Durch Drücken der Taste

wird der Speicher des Druckgarens aktiviert ..

Die eigentliche Heizung und ihre Regelung wird erst nach Eingabe der Soll-Zeitdauer des Druckgarens oder der Soll-Temperatur der Stichsonde für das Beenden des Kochens eingeschaltet. Während des Druckgarens kann die Soll-Temperatur des Tiegels nicht eingestellt werden.

Beenden des Druckgarens und der Druckabbau im Gerät

Das Druckgaren wird gemäß eingegebenen Werten entweder nach Ablauf der Soll-Zeitdauer des Druckgarens oder bei Überschreitung der Soll-Temperatur der Stichsonde beendet.

Das Druckgaren wird ebenfalls nach dem Drücken der Taste

beendet.

Im Falle der Beendung des Druckgarens erlöscht die Soll-Zeitdauer und die Soll-Temperatur der Stichsonde und es wird automatisch das Sicherheitsventil des Tiegels geöffnet. Durch die Öffnung des Sicherheitsventils kommt es zum allmählichen Druckabbau im Gerät und zur Senkung der Temperatur in dem Tiegel. Während dieses Prozesses wird auf dem Informationspanel die Signalisierung des eingeschalteten Sensors des Dampfdurchflusses in das Kondensat angezeigt. Das Sicherheitsventil kann durch das Ziehen des Betätigungshebels auf der Vorderseite des Deckels nach oben geöffnet werden.

Nach Beenden des Druckabbaus wird der Deckel automatisch entriegelt .

Bei einer Störung des automatischen Druckabbaus (Warnung, Störungsmeldung) schieben Sie den Deckelverriegelungshebel - siehe Position 4 der Abb. – nach oben und halten Sie ihn in dieser Position andauernd bis zum Zeitpunkt des Druckabbaus im Gerät; nach Erfüllung der Bedingungen Temperatursenkung unter 98 °C sowie Nulldurchfluss des Dampfes wird das Druckgerät automatisch geöffnet.

Nach einer sicheren Deckelentriegelung des Druckgerätes kann das Gerät auf übliche Art und Weise bedient werden, es kann der Deckel geöffnet werden, der Tiegel gekippt werden, das Kochen in allen Modi ist möglich usw.

5 REZEPTE

Im Speicher des multifunktionalen Gerätes sind die Kochtheke mit den Firmenrezepten sowie die Kochtheke mit eigenen Rezepten des Kochs gespeichert. Jede Kochtheke kann 300 Rezepte beinhalten, geteilt in 7 Gruppen nach Gerichtart.

5.1 Bildschirm Anschauen der Rezepte

Zum Bildschirm Anschauen der Kochtheke mit Rezepten kann man entweder durch das Drücken des Buches oder des Kochs auf dem Startbildschirm oder vom Bildschirm des Kochens durch Drücken der Taste übergehen. Auf dem Bildschirm werden erste 10 Rezepte der ausgewählten Kochtheke angezeigt. Im oberen Bereich kann durch das Klicken die gewünschte Art des Gerichts gewählt werden:

Fleisch, Geflügel (Rezepte 001-030)

Sous-Vide (Rezepte 031-050)

Fische (Rezepte 051-100)

Beilagen (Rezepte 101-150)

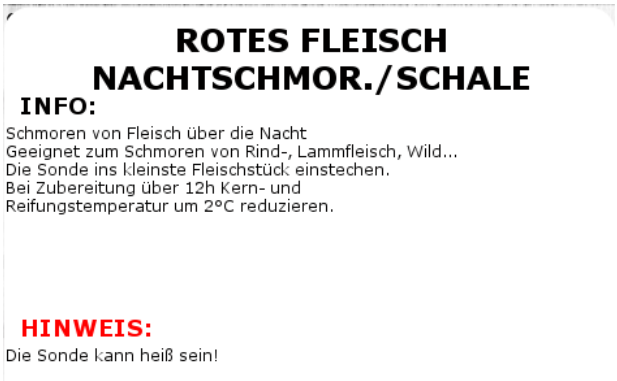
Soßen (Rezepte 151-200)

Desserts (Rezepte 201-250)

Regenerierung (Rezepte 251-300)

Oben rechts kann durch Drücken entsprechender Taste entweder die Kochtheke mit Rezepten des Kochs oder die Kochtheke mit Firmenrezepten (Nummern der Rezepte und Gerichtart bleiben aufrechterhalten) gewählt werden.

Im Textteil wird bei jedem Rezept seine Nummer innerhalb der jeweiligen Kochtheke (001-300) angegeben, in fetter Schrift wird der Name des Rezepts angezeigt und unter dem Namen stehen 3 Zeilen mit Informationen zum Rezept. Sämtliche Informationen zum Rezept erscheinen beim Klicken auf das jeweilige Rezept.



Die Informationen zum Rezept werden beim wiederholten Klicken auf die Fläche der angezeigten Informationen ausgeblendet.

Im rechten Bereich des Bildschirms befinden sich die Tasten fürs Starten des Kochens nach dem Rezept (Kochtheke mit Firmenrezepten) (Kochtheke mit Rezepten des Kochs) sowie fürs Umschalten zum Bildschirm Rezepteditieren .

Die Tasten Starten des Kochens nach dem Rezept werden nur beim Anzeigen von 10 Rezepten der ausgewählten Kochtheke sowie falls Bedingungen fürs Starten des Kochens erfüllt sind, d.h. der Tiegel befindet sich in der oberen Endposition, die Körbe sind herausgeschoben usw., angezeigt.

Durch Drücken der Taste bzw. schaltet das System zum Bildschirm des Kochens um und automatisch startet das Kochen nach den Parametern des ersten Schrittes des gewählten Rezepts.

Beim Gerät mit zwei Tiegeln werden im rechten Bereich der Taste Start Kochen nach dem Rezept (Kochtheke mit Firmenrezepten) bzw. (Kochtheke mit Rezepten des Kochs) angezeigt. Falls die o.a. Bedingungen für das Starten des Rezepts für den jeweiligen Tiegel nicht erfüllt sind, so erlöscht entsprechender Pfeil auf der Taste. Durch das Drücken entsprechender Hälfte der Taste mit dem Pfeil schaltet das System zum Bildschirm Kochen um und automatisch wird das Kochen in der entsprechenden Hälfte gestartet. Das Einlesen des Rezepts in die andere Hälfte wird auf dieselbe Art durch Drücken der anderen Hälfte der Taste durchgeführt.

Durch Drücken der Taste wird das ausgewählte Rezept in den Speicher zum Editieren eingelesen, das System schaltet zum Bildschirm Editieren des Rezepts um und das gewählte Rezept kommt einschließlich aller Parameter und Schritte angezeigt.

Im unteren Bereich des Bildschirms befinden sich die Tasten fürs Anzeigen von Rezeptgruppen 01 – 10 11 – 20 21 – 30 31 – 40 41 – 50 sowie die Taste fürs Anzeigen von 50 Rezepten auf dem Bildschirm 01 – 50 .

Nach Drücken der Taste Umschalten schaltet das System zurück zum Startbildschirm um.

5.2 Bildschirm Rezepteditieren

Auf dem Bildschirm wird das ausgewählte Rezept samt Detailinformationen zu den Parametern einzelner Kochschritte angezeigt. Unter der Taste Gerichtart im oberen linken Bereich wird in Fettschrift die Reihenfolge des Rezepts innerhalb der ausgewählten Gerichtartgruppe angezeigt, in Klammern steht dann seine Reihenfolge innerhalb der gesamten Kochtheke. Im oberen Bereich wird der Name des Rezepts angezeigt. Wenn die Taste für das Programmieren des Rezepts nicht gedrückt wurde, öffnen sich durch Klicken auf den Namen die Detailinformationen zum Rezept.

Falls die Taste fürs Programmieren des Rezepts gedrückt wurde, öffnet sich durch

das Klicken die Texttastatur und man kann den Namen, die Informationen sowie die Hinweise anpassen.

Im rechten oberen Bereich des Bildschirms befindet sich die Taste fürs Programmieren (Ändern) des Rezepts , mit der das Programmieren von Änderungen des angezeigten Rezepts aktiviert werden kann. Die Taste der Rezeptänderungen wird angezeigt, falls kein Kochen läuft und die Kochtheke des Kochs nicht gewählt wurde. In der Firmenkochtheke können die Rezepte nicht geändert werden. Die Taste für Änderungen der Rezepte wird nicht angezeigt, wenn leeres Rezept angezeigt ist.

Durch Drücken der Taste Änderungen des Rezepts wird in den Speicher des editierten Rezepts das ausgewählte Rezept eingelesen, das System schaltet zum Bildschirm Programmieren des Rezepts um und das Programmieren des Rezepts wird eingeschaltet.

In der Mitte des Bildschirms kommen Parameter von bis zu 12 Schritten des Rezepts (von links nach rechts) angezeigt:

- 01 Nummer des Schrittes des Rezepts
- Kochmodus
- Soll-Zeitdauer des Kochens im jeweiligen Schritt 00:12. Falls in dem Schritt das Vorwärmen gewählt wurde, wird die Zeitdauer nicht angezeigt, falls in dem Schritt unendliche Zeitdauer gewählt wurde (bis zum Ausschalten durch die Bedienung), wird anstatt der Zeitdauer --:-- angezeigt.
- Typ der Soll-Temperatur des Kochens im jeweiligen Schritt: Plattentemperatur, Temperatur in dem Tiegel, Temperatur der Stichsonde, Delta T
- Soll-Temperaturwert im jeweiligen Schritt 97°C
- Soll-Temperaturwert der Stichsonde 88°C. Falls im jeweiligen Schritt nicht gewählt wurde, wird die Temperatur nicht angezeigt.
- Soll-Delta T im jeweiligen Schritt 12°. Falls im jeweiligen Schritt Soll-Delta T nicht gewählt wurde, wird der Wert nicht angezeigt.
- Soll-Wassermenge im jeweiligen Schritt 35l. Nachdem die Wassermenge gewählt wurde, öffnet sich automatisch das Wassereinlassen in dem Schritt und die vorgegebene Wassermenge wird gemessen. Falls Nullwassermenge gewählt wurde, öffnet sich automatisch das Panel der Wasserregelung im jeweiligen Schritt. Falls keine Menge gewählt wurde, kommt dieser Wert nicht angezeigt.
- Starten des Modus Körbe in dem Schritt . Falls im jeweiligen Schritt die Körbe nicht gewählt wurden, wird diese Wahl nicht angezeigt.

Im unteren Bereich des Bildschirms befinden sich folgende Tasten:

- Taste fürs Umschalten zum Bildschirm Anschauen der Rezepte in der Kochtheke . Diese Taste wird angezeigt, wenn die Taste Rezeptprogrammieren oder -ändern nicht gedrückt wurde und das Kochen nach Rezepten nicht läuft.

- Taste Anzeigen vom vorherigen bzw. nachfolgenden Rezept in der Kochtheke. Diese Taste wird angezeigt, wenn die Taste Rezeptprogrammieren oder -ändern nicht gedrückt wurde, das Kochen nach Rezepten nicht läuft und das Rezept mit der Nummer 1 bzw. mit der Nummer 300 nicht angezeigt ist.

- Taste Rezeptlöschen . Das Löschen des Rezepts geschieht durch langes Drücken der Taste sowie durch nachfolgende Bestätigung des Löschens , die über der Taste angezeigt wird.

- Nummer des Rezepts und der Gerichtart für das gespeicherte Rezept . Durch wiederholtes Drücken der Taste wird die Gerichtart für das zu speichernde Rezept eingestellt. Nach jedem Drücken stellt sich das System auf die nächste freie Rezeptnummer für die jeweilige Gerichtart ein und diese Nummer kommt über der Taste der Gerichtart angezeigt.

- Taste fürs Speichern der Rezeptkopie in der Kochtheke des Kochs . Das Speichern der Kopie kann für ein Rezept aus der Firmenkochtheke genutzt werden, wobei keine Änderungen dieses Rezepts möglich sind. Das Speichern der Rezeptkopie kann auch für ein Rezept aus der Kochtheke des Kochs verwendet werden, wobei das Rezept unter einer neuen Nummer gespeichert werden kann. So ein in der Kochtheke des Kochs gespeichertes Rezept kann dann bereits geändert werden, d.h. unter seinem Namen gespeichert werden, es können Parameter der Schritte abgeändert werden usw. Die Speicherung der Rezeptkopie geschieht durch Eingabe der Nummer und der Gerichtart, danach durch langes Drücken der Taste sowie durch die nachfolgende Bestätigung der Speicherung , die über der Taste erscheint.

- Taste fürs Speichern von Änderungen im Rezept . Mit dieser Taste wird das neu programmierte Rezept gespeichert oder es werden die im bereits vorhandenen Rezept durchgeführten Änderungen gespeichert. Das Speichern des Rezepts geschieht durch Eingabe der Nummer und der Gerichtart, danach durch langes Drücken der Taste sowie durch nachfolgende

Bestätigung der Speicherung , die über der Taste erscheint.

- Taste fürs Umschalten zum Startbildschirm bzw. zum Bildschirm des Kochens .

5.3 Texttastatur

Die mehrsprachige Texttastatur dient zum Eingeben des Rezeptnamens, der Informationen sowie Hinweise zum Rezept. Beim Übergang des Systems zu einer anderen Sprache wird auch die Texttastatur für die jeweilige Sprache umgestellt, die Sprache der Tastatur kann jedoch im Verlauf des Eingebens mit Hilfe der unteren Tasten mit Flaggen gewechselt werden, ohne die Sprache des Systems zu wechseln.

Wenn Name, Information bzw. Hinweis eingegeben werden sollen, dann ist das entsprechende Feld anzuklicken, das wegen Übersichtlichkeit mit einer Bildumrahmung ausgestattet ist und in dem Feld wird ein Kursor angezeigt.

Die Taste

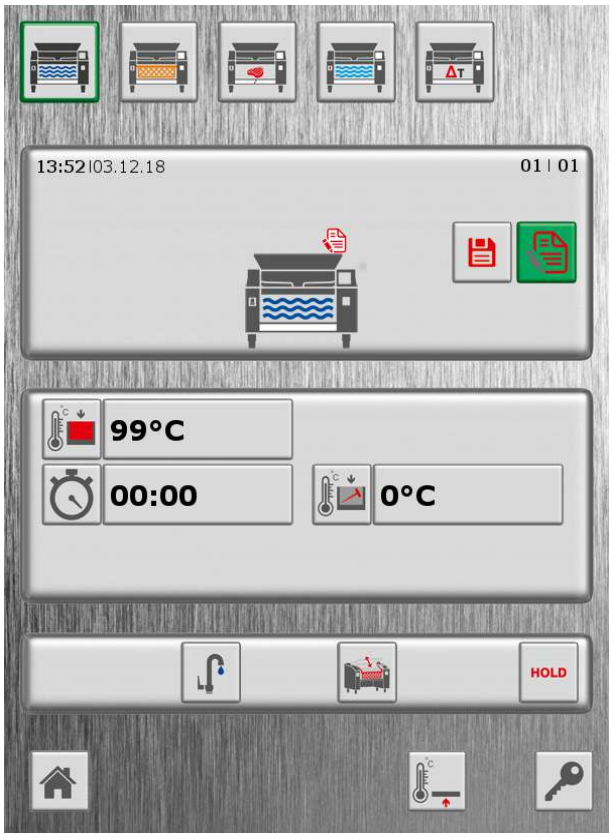
beendet das Editieren des Rezeptnamens, der Informationen bzw. Hiweise zum Rezept und führt zurück zum Fenster mit Editierung des ganzen Rezepts.

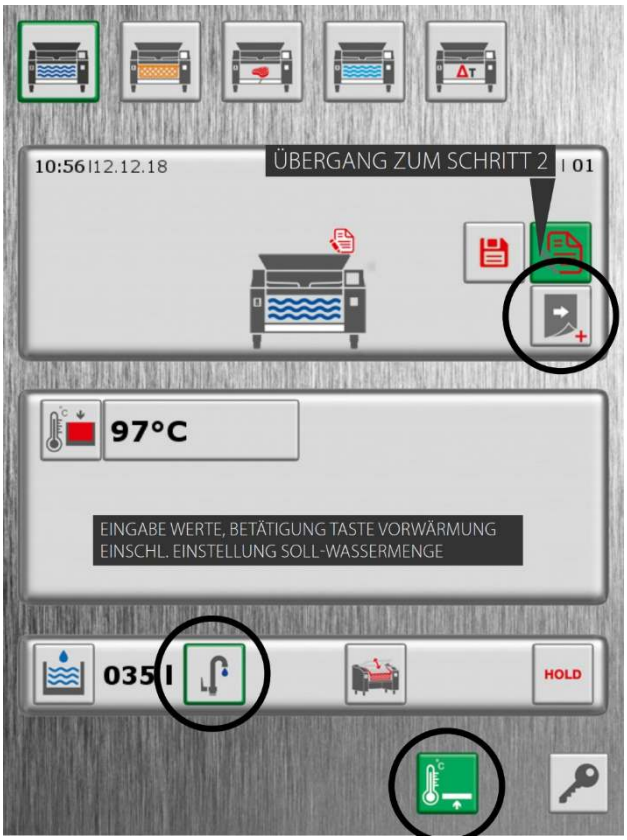
Die abgeänderten Textfelder sind zum Zeitpunkt des Drückens der Zurückführung zum Fenster Rezepteditieren noch nicht gespeichert und müssen folglich im Fenster Rezepteditieren mit der Taste Speichern

sowie durch Bestätigung des Speicherns **gespeichert werden!**

5.4 Programmieren von eigenen Rezepten

Das Programmieren von einem eigenen Rezept ist im Bildschirm manuelles Kochen möglich. Im Fenster des Kochens muss die Taste Rezeptprogrammieren gedrückt werden. Das Programmieren vom vorhandenen eigenen Rezept aus der Kochtheke des Kochs kann vom Bildschirm Rezepteditieren mit der Taste Rezeptprogrammieren eingeschaltet werden.





Während der Rezeptprogrammierung werden auf dem Panel mit Informationen zum Kochen folgende Informationen und Wahlen angezeigt:

- Name des Rezepts **KOCHEN AM TAG / SCHALE**
- Nummer des aktuellen Schritts und die Gesamtzahl der Schritte in dem Rezept 01 | 02
- Taste Rezeptprogrammieren
- Taste Umschalten vom Bildschirm Rezeptprogrammieren zum Bildschirm Speichern des editierten (programmierten) Rezepts
- Taste Löschen des Schrittes im programmierten Rezept . Diese Taste wird angezeigt, wenn die Gesamtzahl der Schritte im Rezept größer als 1 ist.
- Taste des vorherigen Schritts des Rezepts . Diese Taste wird angezeigt, wenn der Index des aktuellen Schrittes größer als 1 ist.
- Taste des nachfolgenden Schritts des Rezepts oder Taste der Schrittzugabe . Diese Taste wird angezeigt, wenn die Nummer des aktuellen Schritts kleiner als die maximale Schrittzahl (12) ist und als nachfolgender Schritt ein von folgenden Programmschritten gewählt wird:

Vorwärmen , Soll-Zeitdauer des Kochens , Soll-Delta T , Soll-Temperatur der Sonde oder Soll-Wassermenge.

Bei der Rezeptprogrammierung dienen die Tasten des Modusumschaltens im oberen Bereich des Bildschirms zur Wahl des Kochmodus im jeweiligen Rezeptschritt.

Zwischen einzelnen Schritten bewegt man sich mit den Tasten und .
Das Beenden des Editierens einzelner Schritte geschieht mit der Taste Umschalten vom Bildschirm Rezeptprogrammierung zum Bildschirm Speichern des editierten (programmierten) Rezepts .

6 BILDSCHIRM GRUNDEINSTELLUNG DES GERÄTES

Der Bildschirm mit Grundeinstellung des Gerätes ist durch Drücken der Taste Einstellung im Startbildschirm zu aktivieren.

Auf dem Bildschirm mit der Grundeinstellung können folgende Operationen realisiert werden:

- Wechseln der Sprache des multifunktionalen Gerätes und der

Firmenkochtheke

- Ausschalten der Handbrause beim Riss am Schlauch
- Einstellung der akustischen Signalisierung
- Übertragung der HACCP-Einträge und der Kochtheke auf USB-Stick
- Anmeldung des Anwenders mit Serviceberechtigungsstufe
- Einstellung von Serviceparametern (Zugriff nach Anmeldung eines berechtigten Anwenders)

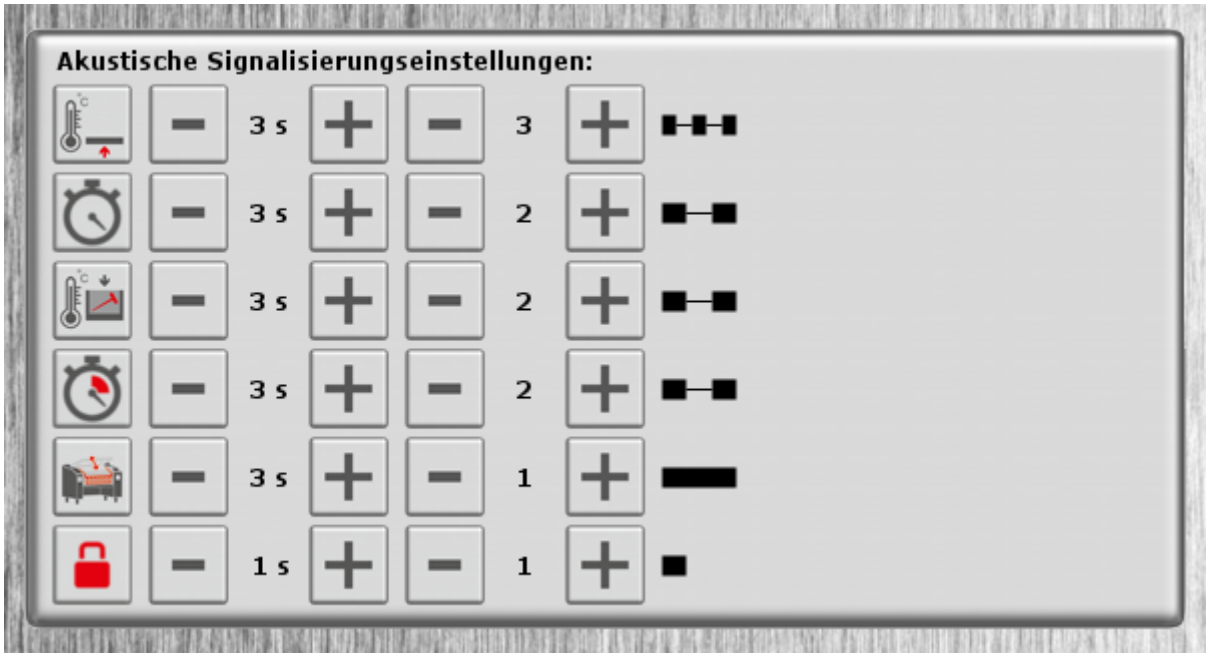
6.1 Wechseln der Sprache des multifunktionalen Gerätes und der Firmenkochtheke

Das Wechseln der Sprache ist zugänglich ohne Notwendigkeit der Anmeldung einer berechtigten Person.

Die aktuelle Sprache des multifunktionalen Gerätes steht in der Mitte des Panels. Die Wahl einer neuen Sprache geschieht durch kurzes Drücken der gewählten neuen Sprache im linken Bereich des Panels. Die Bestätigung der Änderung geschieht durch langes Drücken der Bestätigungstaste im rechten Bereich des Panels sowie durch folgende Bestätigung des Sprachwechselns , die über der Taste der Bestätigung angezeigt wird. Nach dem Drücken der Bestätigung kommt es zum Wechseln der Flagge der aktuellen Sprache, die während des Wechselns der Sprache und der Firmenkochtheke blinkt. Sobald die Flagge der aktuellen Sprache nicht mehr blinkt, ist das Wechseln der Sprache der Firmenkochtheke abgeschlossen.

6.2 Einstellung der akustischen Signalisierung

Die Einstellung der akustischen Signalisierung kann durch Drücken der Ikone aktiviert werden.



Im Programm können folgende Arten der akustischen Signalisierung gewählt werden:

- Beenden Vorwärmen (Ausgangslänge beträgt 3 s, Ausgangszahl der Töne 4)
- Beenden der Soll- Zeitdauer des Kochens (Ausgangslänge beträgt 3 s, Ausgangszahl der Töne 2)
- Beenden Kochen bei Erzielung der Soll-Temperatur der Sonde (Ausgangslänge beträgt 3 s, Ausgangszahl der Töne 2)
- Beenden der eingestellten Zeitdauer des verzögerten Starts des Kochens (Ausgangslänge beträgt 3 s, Ausgangszahl der Töne 2)
- Beenden des Kochens im Modus Körbe nach Herausfahren der Körbe in die obere Position (Ausgangslänge beträgt 3 s, Ausgangszahl der Töne 1)
- es kam zur Verriegelung des Deckels des Drucktiegels (Ausgangslänge beträgt 1 s, Ausgangszahl der Töne 1)

Mit den Tasten 3 s kann man die Länge des akustischen Signals innerhalb

des Einstellbereichs 0-20 s reduzieren/erhöhen (0=Signalisierung voll ausgeschaltet). Mit den Tasten kann man die Anzahl der Töne entsprechender Signalisierung innerhalb des Bereiches 1-10 reduzieren/erhöhen.

Falls es im Modus Körbe zum Beenden des Kochens nach der Soll-Zeitdauer bzw. nach der Temperatur der Sonde kommt, ertönt kein Signal für Beenden des Kochens nach der Soll-Zeitdauer bzw. nach der Temperatur der Sonde, sondern nur das Signal für das Herausfahren der Körbe in die obere Position.

6.3 Übertragung der HACCP-Einträge und der Kochtheke des Kochs von/auf den USB-Stick

Zur Übertragung der HACCP-Einträge und der Kochtheke des Kochs auf den USB-Stick ist die Taste Einstellung im Startbildschirm zu drücken und der Bildschirm der Grundeinstellung des Gerätes anzeigen zu lassen. Übertragungen von HACCP und der Kochtheke des Kochs sind zugreifbar ohne Notwendigkeit der Anmeldung der berechtigten Bedienung.

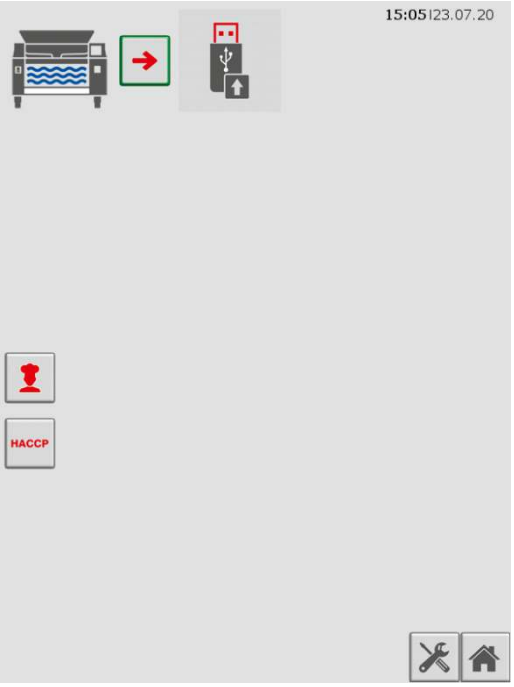
Der Bildschirm der Übertragungen ist bestimmt zur Übertragung von:

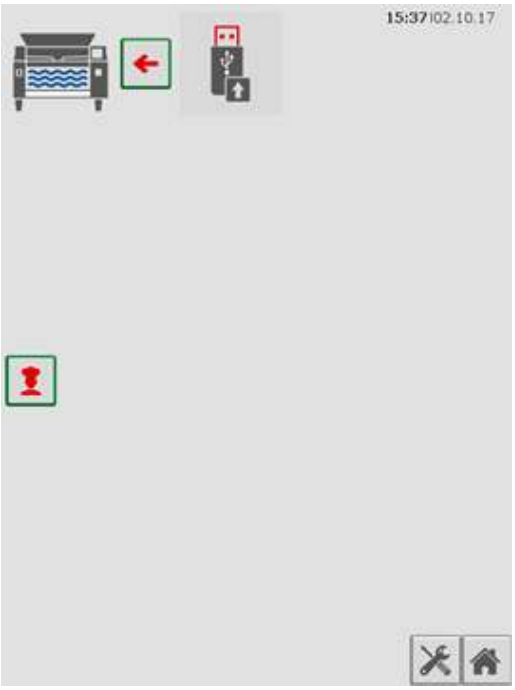
- HACCP-Einträgen und der Kochtheke des Kochs vom multifunktionalen Gerät auf den USB-Stick
- der Kochtheke des Kochs vom USB-Stick in das multifunktionale Gerät .

Einschränkungen für die an das multifunktionale Gerät angeschlossenen USB-Sticks:

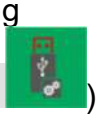
- **USB-Übertragungen funktionieren nur für USB-Sticks mit FAT32-Formatierung. Die Dateiensysteme NTFS oder exFAT werden nicht unterstützt!**

- **<u>Das physische Hineinstecken des USB-Sticks ist erst nach Einwählen der Übertragungsrichtung sowie nach Einwählen der Anforderungen für die Übertragung der Dateien möglich.</u>**





Das Vorgehen bei Übertragung von Dateien mit Hilfe des USB-Sticks:

- Übertragungsrichtung vom multifunktionalen Gerät zum USB-Stick oder vom USB-Stick zum multifunktionalen Gerät wählen
- Datei wählen, die übertragen werden soll
- die Speicherung der Übertragungskonfiguration abwarten (Signalisierung Die Speicherung der Dateien läuft...)
- nach abgeschlossener Speicherung der Übertragungskonfiguration den USB-Stick einstecken. Erfolgreiche Identifizierung des USB-Sticks wird mit sowie mit Anzeigen der Taste Start der Übertragung signalisiert. Falls nach dem Einstecken keine Signalisierung angezeigt kommt, dann muss der USB-Stick herausgenommen werden, die Stromversorgung des gesamten multifunktionalen Gerätes neu gestartet werden und ein anderer USB-Stick eingesteckt werden.
- Starten der Übertragung mit der Taste
- Übertragung von Dateien (Signalisierung Die Speicherung der Dateien läuft... )
- automatische Beendung der Übertragung und Herausnehmen des USB-Sticks

(erlöscht die Signalisierung Die Speicherung der Dateien läuft... und die Taste für Starten der Übertragung START)

- Nach Beendung der Übertragung wird das Ergebnis der Übertragung der Dateien im Falle einer erfolgreichen Übertragung aller Dateien oder im Falle einer fehlerhaften Übertragung angezeigt.

Auf dem USB-Stick wird ein Verzeichnis WWW mit Unterverzeichnis JIPA gebildet. In dem JIPA-Unterverzeichnis werden alle HACCP-Daten in Excel-Dateien nach einzelnen Monaten gespeichert.

Die Datei mit den Daten der Kochtheke des Kochs dienen als Backup oder zur Übertragung auf weitere Geräte, sie kann weder angeschaut noch angepasst werden.

7 REINIGUNG

Die ordentlich durchgeführte, regelmäßige Reinigung des Gerätes stellt Voraussetzung nicht nur für hygienische Zubereitung der Gerichte dar, sondern verlängert auch die Nutzungsdauer des Gerätes und trägt zur Senkung der Instandhaltungskosten bei.

Benutzen Sie bei der Reinigung entsprechende Schutzmittel. Vor der Reinigung lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen. Der Tiegelboden darf nicht heiß sein! Sonst droht Verbrennungs- oder Verbrühungsgefahr.

7.1 Reinigung während des Betriebs

Nach jedem Kochen:

- Tiegel mit warmem Wasser mit Zusatz eines entsprechenden Reinigungsmittels und mit einem weichen Pad (Schwamm) für Edelstahlreinigung reinigen.
- Keine scharfen Gegenstände benutzen, die die Oberfläche beschädigen könnten.
- Mit nassem Lappen mit geeignetem Reinigungsmittel reinigen Sie gründlich die Deckeldichtung, insbesondere trocknen Sie vor dem Frittieren die Deckeldichtungsnute.
- Mit Hilfe der Brause ist die Ableitungsöffnung beim geöffneten Stopfen durchzuspülen.
- Nach der Reinigung sind alle Oberflächen ordentlich mit sauberem Wasser zu spülen.
- Je nach Bedarf ist die Oberfläche des Bedienpanels mit einem feuchten, weichen (nicht kratzenden) Lappen zu wischen.

- Je nach Bedarf ist mit einem weichen Handpad zur Edelstahlreinigung die Kerntemperatursonde zu reinigen und nachfolgend in entsprechenden Haltebügel hineinzulegen.
- Zur Reinigung verwenden Sie nie chemische Mittel (Lösungsmittel, Fettentfernungsmittel).

7.2 Reinigung nach Schichtabschluss

Das verwendete gelöste Kochsalz hinterlässt nicht immer sichtbare Spuren, es setzt sich jedoch auf der Edelstahloberfläche ab und kann zur Korrosion des Edelstahls führen. Deshalb ist es notwendig, neben den nach jedem Kochen durchzuführenden Schritten Folgendes vorzunehmen:

- Die Außenoberflächen des Gerätes gründlich reinigen. Verwenden Sie dazu warmes Wasser mit geeignetem Reinigungsmittel und weichen (nicht kratzenden) Lappen. Verwenden Sie keine abrasiven Reinigungsmittel, besonders dann keinen Drahtschwamm bzw. keine Stahlwolle. Bei der Reinigung kann fließendes Wasser verwendet werden. Bei Verwendung vom fließenden Wasser stellen Sie den Tiegel in die waagerechte Position, und das Wasser sollte auf das Gerät von oben strömen. **Es ist verboten, Hochdruckreinigungsgeräte zu verwenden.**
- Das Ableitungssystem des Gerätes reinigen. Beim offenen Stopfen der Ableitung ist der Stopfen mit der Hand auszuschrauben (bei Geräten vor 03/2020 ist eine Anpassung durch Service-Dienstleister notwendig), es sind etwaige grobe Verunreinigungen zu entfernen und der Stopfen inkl. Dichtung ist im warmen Wasser mit Zusatz eines geeigneten Entfettungsmittels zu reinigen. Mit der Brause ist die Ableitungsöffnung gründlich durchzuspülen. **Verwenden Sie keine harten und scharfen Gegenstände, um Beschädigung von Dichtungen und Gewinden zu vermeiden.** Der Stopfen ist nachfolgend mit der Hand hinein- und festzuschrauben.
  Die Dichtung des Stopfens ist ein verschleißunterliegendes Teil und es muss, auch bei seiner ordentlichen Reinigung, je nach der Betriebsart regelmäßig ausgetauscht werden. Bei ungenügender Reinigung kann die Nutzungsdauer der Dichtung deutlich gekürzt werden.
- Kippen Sie den Tiegel in die untere Endposition und reinigen Sie mit Wasserstrom gründlich den Innenraum des Ablaufsammelbehälters.
- Bei den Druckgeräten ist mit der Hand die Schutzabdeckung der Druckventilöffnung an der Innenseite des Deckels abzunehmen und die Öffnung des Druckventils ist mit Hilfe der Brause gründlich sauber zu spritzen. Die Schutzabdeckung der Druckventilöffnung ist zu reinigen und zurück einzusetzen. **Ohne diese Schutzabdeckung darf das Druckgaren nicht gestartet werden**.
- Nach Beenden der Reinigung ist der Tiegel in die waagerechte Ausgangsposition zu stellen. Lassen Sie den Deckel geöffnet und vor dem Verlassen schalten Sie das Gerät aus.

7.3 Regelmäßige Reinigung

- Mindestens einmal wöchentlich kochen Sie den Tiegel mit empfohlener Regenerationslösung (Verdünnungsverhältnis 1 Liter Konzentrat auf 10 Liter Wasser) aus. Folglich spülen Sie den Tiegel gründlich mit sauberem Wasser aus.

- Bei Druckgeräten ist das Auskochen mit der Regenerationslösung im Modus Druckgaren über eine Zeit von mindestens 30 Minuten durchzuführen. Während dieses Prozesses ist mit der Hand wiederholend das Sicherheitsventil durch Ziehen des Betätigungshebels auf der Vorderseite des Deckels nach oben zu öffnen.

8 ÜBERSICHT MÖGLICHER STÖRUNGEN UND IHRER LÖSUNGEN

8.1 Blockieren des Starts des Kochens und Notstopp des Kochens

In dem Steuerungssystem des multifunktionalen Gerätes werden andauernd die Störungen des Gerätes ausgewertet. Falls eine Störung als schwere ausgewertet wurde, kommt es zum Unfallstopp des Kochens und auf dem Bildschirm wird rot die Nummer der Störung angezeigt. Beim Gerät mit zwei Tiegeln werden schwere Störungen für jede Hälfte separat ausgewertet.

Falls eine Warnung ausgewertet wurde, die nicht insoweit schwerwiegend ist, dass das Kochen sofort gestoppt und blockiert werden müsste, dann wird auf dem Bildschirm in oranger Farbe lediglich die Nummer der Warnung angezeigt.

Nach Beseitigung der Störung oder Warnung muss mit der Taste Speicher der Störung bzw. Warnung bestätigt werden. Falls die Blockierung des Starts des Kochens ausgewertet wurde, dann kommt nach dem Drücken der Taste Start Kochen

in der Mitte des Bildschirms der Warnhinweis angezeigt.

Auch im Falle des Erscheinens lediglich einer orangen Warnung informieren Sie unverzüglich Ihren Service-Dienstleister.

Dem Service-Dienstleister teilen Sie immer die Produktionsnummer (siehe Typenschild) des Gerätes, die Farbe und die Nummer der Störung sowie zugleich auch die möglichst detaillierte Beschreibung der bei der Störungsentstehung durchgeführten Tätigkeiten mit.

8.1.1 Störung 066 / 067 Störung Deckelposition

Bei Entstehung der Störung Deckelposition 066 / 067 kommt es zum Stoppen der Deckelbewegung. Das System ermöglicht, durch wiederholtes Drücken der Taste für die Deckelbewegung in kurzen Schritten das Öffnen des Deckels zu beenden.

8.1.2 Störung 083 / 088 der Stopfen kam nicht zur Position abgeschlossen

Die Störung 083 / 088 der Stopfen kam nicht zur Position abgeschlossen kann durch Verunreinigungen zwischen dem Stopfen und dem Boden des Tiegels verursacht werden. Das System ermöglicht deswegen ein wiederholtes Öffnen des Stopfens

mit Bestätigung zwecks Reinigung der Auflageflächen (siehe Reinigung nach Schichtabschluss – das Ableitungssystem des Gerätes reinigen).

8.2 Störungen / Ursachen / Möglichkeiten

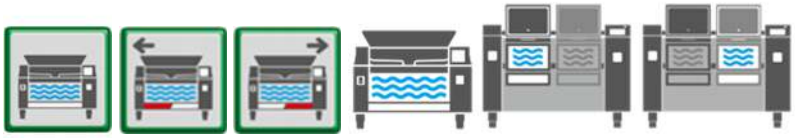
Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Nach dem Einschalten des Gerätes leuchtet weder die Taste Eingeschaltet noch das Bedienpanel	1. Es fehlt die Stromversorgung	1. Überprüfen
	2. Störung in der Elektroinstallation des Gerätes	2. Service-Dienstleister anrufen
Wasser wird nicht eingelassen	1. Wasserzuleitung ist zu	1. Überprüfen
	2. Sieb im Zuleitungsschlauch ist verstopft	2. Reinigen
	3. Modus Frittieren ist aktiv	3. Modus Frittieren beenden
Wasser fließt aus dem Tiegel nicht ab	Verstopftes Ableitungssystem	Reinigen
Bei Wasserableitung bildet sich unter dem Gerät Wasserlache	Abfallsammelbehälter verstopft	Reinigen
Modus Frittieren verbleibt andauernd	Nach dem Beenden des Frittierens wurde der Tiegel nicht ordnungsgemäß umgekippt.	Tiegel von der waagerechten Position bis zu der Endposition des Umkippens umkippen.
Deckeldichtung fällt aus	Verunreinigung der Dichtung und der Nuten des Deckels	Vor dem Einsatz die Dichtung und die Nute des Deckels gründlich mit Reinigungsmittel reinigen
Modus Körbe bleibt ständig aktiviert	Körbearm wurde in der unteren Position der Körbe herausgenommen	Arm einsetzen, in die obere Position fahren und Arm herausnehmen
Vom Raum der Brause fließt ständig Wasser	Riss im Wasserschlauch der Brause oder fehlerhafte Verschraubung	Im Einstellbildschirm des Gerätes Brauseventil ausschalten

9 BESCHREIBUNG DER BEDIENTASTEN

Modus Kochen

Modus Frittieren

Modus Anbraten


Modus Niedrige Temperatur

Modus Delta T

Modus Druckgaren

Anzeige Typ des Kochens – manuelles Kochen
Anzeige Typ des Kochens – schrittweises Kochen nach Rezept aus Kochtheke des Kochs

Anzeige Typ des Kochens – schrittweises Kochen nach Rezept aus Firmenkochtheke

Rezeptprogrammierung

Signalisierung Optimierung Stromverbrauch eingeschaltet

Deckel voll geöffnet (in oberer Endposition)

Deckel halb geöffnet (zwischen oberer und unterer Endposition)

Deckel voll geschlossen (in unterer Endposition)

läuft Bewegung des Deckels nach unten bzw. oben

Störung Endposition Deckel ausgewertet

Taste für Deckelbewegung nach oben (nicht gedrückt/gedrückt)

Taste für Deckelbewegung nach unten (nicht gedrückt/gedrückt)

Taste für Bestätigung Vollschließen des Deckels unten (nicht gedrückt/gedrückt)

Taste für Schließen des Bedienpanels Deckel

Tiegel ist in oberer Endposition

Tiegel ist zwischen oberer und unterer Endposition

Tiegel ist in unterer Endposition

läuft schnelle Bewegung des Tiegels nach unten oder nach oben (Startbildschirm oder Bildschirm Servicebedienung)

läuft langsame Bewegung des Tiegels nach unten oder nach oben (Bildschirm Modus manuelles Kochen oder schrittweises Kochen)

Störung Endposition Tiegel ausgewertet

Taste für Bewegung des Tiegels nach oben (nicht gedrückt/gedrückt)

Taste für Bewegung des Tiegels nach unten (nicht gedrückt/gedrückt)

Taste für Schließen des Bedienpanels Tiegel

Taste für Abrufen der Bedienpanels Tiegel und Deckel im Gerät mit zwei Tiegeln - Tiegel ist in oberer Endposition

Taste für Abrufen der Bedienpanels Tiegel und Deckel im Gerät mit zwei Tiegeln - Tiegel ist zwischen der oberer und unterer Endposition

Taste für Abrufen der Bedienpanels Tiegel und Deckel im Gerät mit zwei Tiegeln - Tiegel ist in unterer Endposition

Taste für Abrufen der Bedienpanels Tiegel und Deckel im Gerät mit zwei Tiegeln - läuft schnelle Bewegung des Tiegels nach unten oder nach oben

Taste für Abrufen der Bedienpanels Tiegel und Deckel im Gerät mit zwei Tiegeln – Störung Endposition des Tiegels ausgewertet

Wassereinlassen zu

Wassereinlassen geöffnet

Störung Impulse des Wasserzählers ausgewertet, d.h. nach eingegebener Soll-Zeitdauer der Verzögerung ändern sich beim offenen Wasserventil die Impulse des Wasserzählers nicht

Taste Start manuelles Wassereinlassen

Taste Stopp Wassereinlassen

Display mit Soll-Wassermenge vor Wassereinlassen

Display mit Soll- und Restwassermenge währen des Wassereinlassens

Display nicht eingegebene Soll-Wassermenge und eingelassene Ist-Wassermenge während des Wassereinlassens

Umschaltung zum Fenster mit Einstellung beliebiger Wassermenge

Taste Schnelleinstellung 10 Liter als Soll-Wassermenge

Taste Schnelleinstellung 15 Liter als Soll-Wassermenge

Taste Schnelleinstellung 20 Liter als Soll-Wassermenge

Taste für Schließen des Bedienpanels Wasser

Stopfen geschlossen

Stopfen weder geschlossen noch geöffnet

Stopfen geöffnet

läuft das Öffnen oder Schließen des Stopfens

Störung Endposition des Stopfens ausgewertet

Körbe sind oben herausgeschoben (in oberer Endposition)

Körbe sind zwischen oberer und unterer Endposition

Körbe sind unten hineingeschoben (in unterer Endposition)

läuft Bewegung der Körbe nach unten oder nach oben

Störung Endposition der Körbe ausgewertet

Taste für Herausfahren der Körbe nach oben (nicht gedrückt/gedrückt)

Taste für Hineinschieben der Körbe nach unten (nicht gedrückt/gedrückt)

Taste Abbruch Modus Körbe

Signalisierung des eingeschalteten Modus Körbe

Taste für Schließen des Bedienpanels Körbe

Soll-Zeitdauer Kochen

Temperatur in dem Tiegel

Plattentemperatur

Temperatur Sonde 1,2

Delta T

Plattentemperatur – linke Hälfte

Plattentemperatur – rechte Hälfte

Taste Umschalten zum Startbildschirm

Taste Kochen starten/stoppen

Taste Vorwärmen

Taste verzögerter Start Kochen

Taste Temperaturhalten

Taste Modus JUMP im Modus Kochen

Taste Bildschirmverriegeln

Taste Parametereinstellung

Taste Umschalten zum Anschauen Rezepte vom Bildschirm Kochen

Taste Anwendung der Sonde zur Temperaturregelung

Taste Wahl der Regelung nach Bodentemperatur im Modus schonendes Kochen

Taste Rezeptprogrammieren bzw. -ändern

Taste Umschalten vom schrittweisen Kochen zum Modus manuelles Kochen

Taste vorheriger Rezeptschritt im Modus Programmieren oder vorheriges Rezept im Modus Anschauen der Rezepte

Taste nächster Rezeptschritt im Modus Programmieren oder nächstes Rezept im Modus Anschauen der Rezepte

Taste Schrittzugabe im Modus Programmieren

Taste Bestätigung der Ausführung der Aktion nach längerem Drücken der Taste der jeweiligen Operation, Quittierung der Störung

Signalisierung Endposition Deckelentriegelung beim Druckgerät

Signalisierung Endposition Deckelverriegelung beim Druckgerät

Taste Beenden die Deckelverriegelung vor dem Start des Druckgarens

Signalisierung des Speichers des Druckgarens ohne eingeschaltete Heizungsregelung

Signalisierung des Speichers des Druckgarens mit eingeschalteter Heizungsregelung

Signalisierung des Speichers des Druckgarens, wenn die Beheizung des Gerätes auf die Soll-Temperatur läuft

Signalisierung des Speichers des Druckgarens, wenn die Soll-Zeitdauer des Kochens bei der Soll-Temperatur des Kochens abgelaufen ist

Signalisierung des nicht eingeschalteten Sensors des Dampfdurchflusses ins Kondensat

Signalisierung des eingeschalteten Sensors des Dampfdurchflusses ins Kondensat

Anschauen der Kochtheke des Kochs

Anschauen der Firmenkochtheke

Fleisch, Geflügel (Rezepte 001-050)

Fische (Rezepte 051-100)

Beilagen (Rezepte 101-150)

Soßen (Rezepte 151-200)

Desserts (Rezepte 201-250)

Regenerierung (Rezepte 251-300)

Taste Starten des Kochens nach Rezept aus der Firmenkochtheke

Taste Starten des Kochens nach Rezept aus der Kochtheke des Kochs

Taste Speichern des Rezepts in der Kochtheke

Taste Speichern eines Rezepts aus der Firmenkochtheke auf gewählter

Position in der Kochtheke des Kochs

Taste Löschen des Rezepts

Taste Umschalten zum Anschauen der Rezepte vom Bildschirm Anschauen des Rezepts

01 – 10 01 – 10 Taste Anzeigen der Rezeptgruppe 01-10 (Name und Informationen zum Rezept)

11 – 20 11 – 20 Taste Anzeigen der Rezeptgruppe 11-20 (Name und Informationen zum Rezept)

21 – 30 21 – 30 Taste Anzeigen der Rezeptgruppe 21-30 (Name und Informationen zum Rezept)

31 – 40 31 – 40 Taste Anzeigen der Rezeptgruppe 31-40 (Name und Informationen zum Rezept)

41 – 50 41 – 50 Taste Anzeigen der Rezeptgruppe 41-50 (Name und Informationen zum Rezept)

01 – 50 01 – 50 Taste Anzeigen der Rezeptgruppe 01-50 (nur Rezeptnamen)

Wahl tschechische Sprache für die Kochtheke, das Handbuch und die Sprache des Systems

Wahl deutsche Sprache für die Kochtheke, das Handbuch und die Sprache des Systems

Wahl englische Sprache für die Kochtheke, das Handbuch und die Sprache des Systems

Wahl französische Sprache für die Kochtheke, das Handbuch und die Sprache des Systems

Wahl russische Sprache für die Kochtheke, das Handbuch und die Sprache des Systems

Taste Umschalten zum Bildschirm Datenübertragung auf/vom USB-Stick

Übertragung von HACCP-Einträgen und der Kochtheke des Kochs vom multifunktionalen Gerät auf den USB-Stick

Übertragung der Kochtheke des Kochs vom USB-Stick in das multifunktionale Gerät

Signalisierung der laufenden Speicherung der Übertragungskonfiguration

Signalisierung gescheiterter/erfolgreicher Identifizierung des eingesteckten USB-Sticks

Taste Starten der Datenübertragung auf/vom USB-Stick

Signalisierung erfolgreicher fehlerloser Datenübertragung

Signalisierung gescheiterter Datenübertragung mit Fehler

Signalisierung erfolgreiche Übertragung der Firmenkochtheke/der Kochtheke des Kochs

Signalisierung gescheiterte Übertragung der Firmenkochtheke/der Kochtheke des Kochs

Taste Anforderung an Übertragung der Kochtheke des Kochs

Taste Anforderung an Übertragung der Firmenkochtheke

Taste Anforderung an Übertragung von HACCP-Einträgen vom multifunktionalen Gerät auf den USB-Stick

Signalisierung schwere Störung = STOPP des Kochens

Signalisierung Warnung = Kochen GESTATTET

Service – Taste für Anmeldung des Anwenders zur Servicestufe 1-3

Warnhinweis – Tiegel befindet sich nicht in oberer Endposition ausgerichtet

Warnhinweis – Deckel ist nicht in oberer Endposition geöffnet

Warnhinweis – Wassereinlassen läuft

Warnhinweis – Stopfen ist nicht in Endposition geschlossen

Warnhinweis – Störung Impulse Wasserzähler

Warnhinweis – maximale Bodentemperatur überschritten = Wassereinlassen blockiert

Warnhinweis –maximale Temperatur in dem Tiegel überschritten = Ableitung mittels Stopfen blockiert

Warnhinweis – Blockierung des Starts des Kochens ausgewertet

Warnhinweis – Deckel in Endposition verriegelt nicht verriegelt

Warnhinweis – beim offenen Sicherheitsventil und hoher Temperatur ist der Sensor des Dampfdurchflusses nicht aktiv

Warnhinweis – ein der Objekte auf dem Panel wurde nicht korrekt dargestellt

Warnhinweis – Druckgaren ist nicht beendet und der Deckel des Gerätes nicht sicher entriegelt

Warnhinweis – Körbe befinden sich nicht in unterer Endposition für die Verriegelung des Deckels, oder der Modus Körbe ist aktiv beim Einschalten der Bedienung des Tiegels bzw. bei Aktivierung von unzulässigen Modi des Kochens

Warnhinweis –SD-Karte mehr voll als voreingestellt (Serviceparameter)

Warnhinweis – es kam zur automatischen Erneuerung der Messkalibrierung im Gerät