

# Bedienungsanleitung JIPA JUMP MKH

# Bedienungsanleitung JIPA JUMP MKH



# Inhalt

1	IN	IFORMATIONEN FÜR DEN ANWENDER	3		
	1.1	Sicherheitssymbole	3		
	1.2	Typenschild	5		
	1.3	Gerätemodelle	5		
	1.4	EG-Konformitätserklärung	6		
2	Р	RODUKTBESCHREIBUNG	7		
	2.1	Zweckbestimmung des Gerätes	7		
	2.2	Bestimmungsgerechte Anwendung			
	2.3	Vorhersehbare falsche Anwendung			
	2.4	Garantie			
	2.5	Technische Daten			
	2.6	Sicherer Betrieb	9		
	S	icherheitshinweise / Restrisiken	9		
3	В	EDIENUNG DES MULTIFUNKTIONALEN GERÄTES	10		
	3.1	Startbildschirm	11		
	3.2	Stromausfall während des Kochvorgangs	13		
4	В	EDIENUNG	14		
	4.1	Kippen des Tiegels	14		
	4.2	Bedienung des Deckels			
	4.3	Bedienung des Wassereinlasses und der Brause	16		
	4.4	Bedienung des Stöpsels	17		
	4.5	Bedienung der Körbe	18		
		utomatisches Herausschieben der Körbe			
	E	in- und Ausschalten des Modus Körbe	19		
5	М	ANUELLER MODUS	20		
	5.1	Bildschirm mit Informationen über den Kochvorgang	21		
	Gewünschte Gartemperatur				
	Taste Vorheizen				
		ochzeitemperatur der Stichsonde			
	5.2	Kochen			
	5.2	Frittieren			
	5.4	Anbraten			
	_				
	5.5 5.6	Schonendes KochenWarmhalten - HOLD			
	5.7	Druckgaren			
		eckelverriegelung beim Druckgerät			
		ufheizen des Druckgerätes auf die gewünschte Temperatur			
		eenden des Druckgarens und Abbau des Drucks im Gerät			

# Bedienungsanleitung JIPA JUMP MKH



6	AL	_GORITHMEN	39
	6.1	Anzeigen der Algorithmus-Informationen und -Schritte	42
	6.2	Speicherung des Algorithmus in die Rezeptliste	43
	6.3	Start eines Kochvorgangs nach Algorithmus	44
	6.4	Verlauf eines Kochvorgangs nach Algorithmus	
	6.5	Anzeigen des Stromverbrauchs	48
7	RE	EZEPTE	48
	7.1	Anzeigen der Rezeptinformationen und - Schritte	50
	7.2	Änderung des Rezeptes	51
	7.3	Start eines Kochvorgangs nach Rezept	52
	7.4	Verlauf eines Kochvorgangs nach Rezept	53
8	ВІ	LDSCHIRM BENUTZEREINSTELLUNGEN	54
	8.1	Änderung der im multifunktionalen Gerät verwendeten Sprache	55
	8.2	Einstellung der voreingestellten Wassermenge	55
	8.3	Übertragung von HACCP-Protokollen auf einen USB-Datenträger	
	8.4	Einstellung des akustischen Signals	
	8.5	Deaktivierung der Handbrause	
	8.6	Anschauen der HACCP-Protokolle im Gerät	
	8.7	Einstellung des Datums und der Uhrzeit im Gerät	61
9	RE	EINIGUNG	61
	9.1	Reinigung während des Betriebs	61
	9.2	Reinigung nach Schichtende	62
	9.3	Regelmäßige Reinigung	63
10	) M	ÖGLICHE STÖRUNGEN UND IHRE BEHEBUNG	63
	10.1	Sperre oder Not-Aus des Kochvorgangs	63
	10.2	Störungen / Ursachen / Abhilfen	65
11	ΑN	NLAGEN	66
	11.1	Beschreibung der Bedientasten	66



# 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

Signalisierung einer schweren Störung = Kochvorgang

Signalisierung Warnhinweis = Kochvorgangs 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 Gerätemodelle

Das multifunktionale Gerät MKH wird in den nachstehenden Ausführungen geliefert:

101 DS	2 x GN 1/1	zwei Tiegel je 29 Liter,	Tiegeltiefe 170 mm
101 DM	2 x GN 1/1	zwei Tiegel je 49Liter,	Tiegeltiefe 220 mm
101	2 x GN 1/1	Tiegel 100 Liter,	Tiegeltiefe 280 mm
101 F	2 x GN 1/1	Tiegel 75 Liter,	Tiegeltiefe 220 mm
101 P	2 x GN 1/1	Tiegel 100 Liter,	Tiegeltiefe 280 mm, Druckgerät
151	3 x GN 1/1	Tiegel 150 Liter,	Tiegeltiefe 280 mm
151 F	3 x GN 1/1	Tiegel 110 Liter,	Tiegeltiefe 220 mm
151 P	3 x GN 1/1	Tiegel 150 Liter,	Tiegeltiefe 280 mm, Druckgerät
201	4 x GN 1/1	Tiegel 200 Liter,	Tiegeltiefe 280 mm
201 F	4 x GN 1/1	Tiegel 150 Liter,	Tiegeltiefe 220 mm
251	4 x GN 1/1	Tiegel 250 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 101DM, MKH 101DL, MKH 101,

MKH 101F, MKH 101P, MKH 101FP, MKH 151, MKH 151F, MKH 151P, MKH 151 FP, MKH 201, MKH 201F, MKH 251

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 Smirice 1, 12, 2021

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 NT-Garen 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

Modell		MKH 101DS	MKH 101DM	MKH 101	MKH 101 F	MKH 101 P
Kapazität GN 1/1		2	2	2	2	2
Bodenmaße	mm	2x355x561	2x450x558	713x580	713x580	713x580
Nutzfläche	dm2	2x20	2x25	43	43	43
Tiegeltiefe	mm	170	220	280	220	280
Volumen nach DIN 18857	I	2x29	2x49	100	75	100
Druck	bar	-	-	-	-	0,48
Spannung	٧	3N AC 400V				
Absicherung	Α	3x32	3x40	3x32	3x32	3x32
Anschlusswert	kW	22,5	27,5	24,6	24,6	24,6
Temperaturbereich	°C	20 - 250	20 - 250	20 - 250	20 - 250	20 - 250
Breite	mm	1290	1580	1293	1293	1293
Tiefe	mm	850	850	850	850	950
Höhe	mm	500	1050	1050	1050	1050
Umgebungstemp.	°C	+8 - +35	+8 - +35	+8 - +35	+8 - +35	+8 - +35
Gewicht	kg	220	355	340	340	524
Kaltwasseranschluss	"	3/4	3/4	3/4	3/4	3/4
Wasserdruck	kPa	200-600	200-600	200-600	200-600	200-600
Abfluss	mm	DN 50				

Modell		MKH 151	MKH 151 F	MKH 151 P	MKH 201	MKH 201 F	MKH 251
Kapazität GN 1/1		3	3	3	4	4	4
Bodenmaße	mm	1071x580	1071x580	1071x580	1429x580	1429x580	1429x580
Nutzfläche	dm2	63	63	63	83	83	83
Tiegeltiefe	mm	280	220	280	280	220	340
Volumen nach DIN 18857	I	150	110	150	200	150	250
Druck	bar	-	-	0,48	-	-	-
Spannung	V	3N AC 400V					
Absicherung	A	3x50	3x50	3x50	3x63	3x63	3x63
Anschlusswert	kW	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
Breite	mm	1651	1651	1651	2009	2009	2009
Tiefe	mm	850	850	950	850	850	850
Höhe	mm	1050	1050	1050	1050	1050	1050
Umgebungstemp.	°C	+8 - +35	+8 - +35	+8 - +35	+8 - +35	+8 - +35	+8 - +35
Gewicht	kg	417	417	590	490	490	495
Kaltwasseranschluss	11	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
Abfluss	mm	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-, Sachoder 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.

#### Sicherheitshinweise / Restrisiken



Bei allen Arbeiten am Gerät sind die allgemein gültigen Arbeitssicherheits-, Gesundheits- und Brandschutzvorschriften 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 Manipulation mit den Körben, mit dem Korbarm 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 Ausgießen 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.

Halten Sie Abstand vom Gerät. Beim Öffnen des Deckels kommt es zum Entweichen vom heißen Dampf.



# Verletzungsgefahr

Quetschgefahr 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



Die in dieser Bedienungsanleitung verwendeten Tasten-Abbildungen gelten für Geräte mit 1 Tiegel und den linken Tiegel eines Gerätes mit zwei Tiegeln. Bei Tasten und Symbolen für die rechte Seite eines Gerätes mit zwei Tiegeln sind die Abbildungen spiegelverkehrt.

#### Beispiel:



Gerät mit 1 Tiegel oder linke Seite eines Gerätes mit zwei

Tiegeln.



rechte Seite eines Gerätes mit zwei Tiegeln



Taste zum Beenden der Bedienung der einzelnen

#### Geräteteile

Der gelbe Hintergrund der einzelnen Tasten oder Symbole zeigt an, dass der entsprechende Befehl ausgeführt wurde.



# 3.1 Startbildschirm

命

Nach Einschalten des multifunktionalen Gerätes oder nach Drücken der Taste Home

erscheint der Startbildschirm.



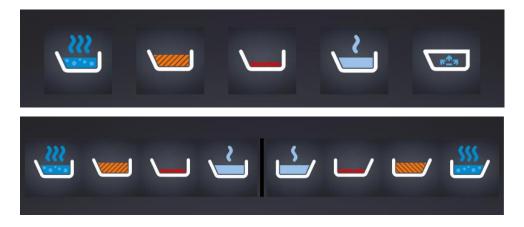




Gerät mit zwei Tiegeln

Auf dem Startbildschirm stehen der Bedienung folgende Auswahlmöglichkeiten zur Verfügung:

#### **Manueller Modus**





<u>എ</u>

# Algorithmen



Rezepte – Der Übergang zu den Rezepten erfolgt durch Drücken der Taste Nach Drücken der Taste sind im Hauptmenü Gerichtarten hervorgehoben, die bereits gespeicherte Rezepte enthalten.



Bedienung des Gerätes – Durch Drücken der Taste Körbe , Tiegel ,

Deckel , Wasser oder Stöpsel wird die Bedienung des



र्द्ध्र

betreffenden Geräteteiles aktiviert. Es ist möglich nur 1 Geräteteil gleichzeitig zu bedienen.

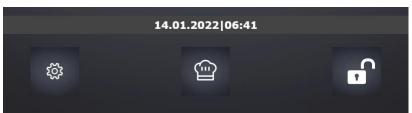
Benutzereinstellungen – Durch Drücken der Taste Parametereinstellung können Sie die Benutzerparameter des Gerätes ändern, Daten über einen USB-Datenträger übertragen oder HACCP-Protokolle anschauen. Durch Drücken der Taste

Chef wird das Chef-Kochbuch mit gespeicherten Rezepten angezeigt, von dem aus das ausgewählte Chef-Rezept aktiviert werden kann. Durch langes Drücken der

Taste Bildschirmsperre und anschließendes Bestätigen der Sperre über der Taste können Sie den Bildschirm gegen unerwünschte Betätigungen und Änderungen sperren. Das Entsperren des Bildschirms erfolgt erneut durch langes Drücken der

Entsperrtaste und anschließendes Bestätigen über der Taste.

Über den unteren Tasten werden das aktuelle Datum und die im Gerät eingestellte Uhrzeit angezeigt. Durch doppeltes Drücken des Feldes Datum/Uhrzeit erscheint ein Bildschirm, auf dem das aktuelle Datum und die Systemzeit geändert werden können.



# 3.2 Stromausfall während des Kochvorgangs

Bei Stromausfall und der anschließenden Wiederherstellung der Stromversorgung wird das Gerät den angefangenen Kochvorgang fortsetzen, wodurch sichergestellt wird, dass das Gericht während einer automatischen Zubereitung ohne Aufsicht nicht verkommt. In diesen Fällen wird der Bildschirm Kochen mit Informationen über den Stromausfall angezeigt: Uhrzeit des Stromausfalls, Uhrzeit der erneuten Einschaltung und Dauer des Stromausfalls. Die Informationen werden durch Drücken ausgeblendet.





# 4 BEDIENUNG

# 4.1 Kippen des Tiegels

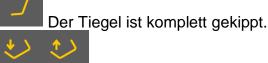


Verbrühungs- und Verbrennungsgefahr Beim Ausgießen von Flüssigkeiten durch Kippen des Tiegels ist erhöhte Vorsicht geboten.

Der Tiegel kann nach Drücken der Taste Tiegel gekippt werden.



Der Tiegel befindet sich in einer Zwischenposition.



Der Tiegel wird gerade nach unten/oben gekippt.



Bei Bedienung des Tiegels über den Bildschirm Kochen bewegt sich der Tiegel langsam, bei Bedienung über den Startbildschirm ist die Bewegung beschleunigt.

Ist der Tiegel nicht komplett in horizontaler Position ausgerichtet, wird in der

Bildschirmmitte nach Drücken der Taste Kochvorgang starten der Warnhinweis

angezeigt und der Kochvorgang startet nicht.

Die Bedienung des Tiegels ist nur unter den folgenden Bedingungen möglich:

- Es läuft kein Kochvorgang.
- Das Wassereinlassen ist nicht aktiv.
- Der Deckel ist komplett geöffnet.
- Die Bedienung des zweiten Tiegels bei Geräten mit zwei Tiegeln ist nicht aktiv.
- Es sind keine Körbe aufgehängt.



# 4.2 Bedienung des Deckels



Verletzungsgefahr

Quetschgefahr 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.



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

Der Deckel wird nur in Geräten mit 1 Tiegel elektrisch angetrieben. In Geräten mit zwei Tiegeln erfolgt die Bedienung des Deckels manuell.





geöffnet/geschlossen werden.



Der Deckel ist komplett geöffnet.

Der Deckel ist teilweise geöffnet.

Der Deckel ist komplett geschlossen.

Der Deckel bewegt sich gerade nach oben / nach unten.

Tasten für Bewegung des Deckels nach oben / nach unten

Taste für Bestätigung des Vollschließens des Deckels.

Aus Sicherheitsgründen wird der Schließvorgang vor der Deckel-Endposition gestoppt, um eine Verletzung oder Beschädigung des Deckels zu vermeiden. Das Vollschließen des Deckels kann nach Überprüfung der Fuge zwischen dem Deckel und dem Tiegel durch Drücken der Taste für Bestätigung des

Vollschließens des Deckels erfolgen, die nach Stoppen des Schließvorgangs erscheint.

Die Bedienung des Deckels ist nur unter den folgenden Bedingungen möglich:



- Der Tiegel ist komplett in horizontaler Position ausgerichtet.
- Das Wassereinlassen ist nicht aktiv.
- Es sind keine Körbe aufgehängt oder die Körbe sind komplett im Tiegel gesenkt.

# 4.3 Bedienung des Wassereinlasses und der Brause



Vor dem ersten Einsatz des Gerätes sowie immer nach Betriebspause (z.B. über Nacht bzw. übers Wochenende) ist zur Vermeidung von bakterieller Kontaminierung das System des Wassereinlassens und der Handbrause durch Wasserströmung für eine Dauer von 1 Minute durchzuspülen. Das Spülwasser ist anschließend in die Abwasserleitung abzuleiten.

Wasser kann nach Drücken der Taste Wasser



eingelassen werden.



XXX I 025I 075

Das Wassereinlassen ist geschlossen.

**∩** 

Das Wassereinlassen ist geöffnet.

START

Taste für Starten des manuellen Wassereinlassens

STOP

Taste für Stoppen des manuellen Wassereinlassens

075 I

Feld mit der Soll-Wassermenge (vor dem Einlassen)

71.6 | 075 I

Feld mit der Soll- und Rest-Wassermenge während des Einlassens

61.6 | 000 l

Feld mit nicht eingegebener Soll-Wassermenge und der Ist-Wassermenge während des Einlassens



Umschaltung zum Fenster mit Einstellung beliebiger Wassermenge



Taste Schnelleinstellung der Soll-Wassermenge (kann auf dem Bildschirm



Benutzereinstellungen geändert werden).



Taste Sperre der Handbrause (kann auf dem Bildschirm Benutzereinstellungen geändert werden).

Nach dem Einlassen der Soll-Wassermenge schließt sich immer das Fenster Wasser. Wasser kann nur unter den folgenden Bedingungen eingelassen werden:

- Der Tiegel ist komplett in horizontaler Position ausgerichtet.
- Der Deckel ist geöffnet.
- Die Temperatur des Tiegelbodens ist nicht über dem Wert, der das Einlassen ermöglicht.
- Der Modus Frittieren ist nicht aktiv, d.h. der Modus Frittieren ist nicht durch komplettes Kippen des Tiegels abgeschlossen worden.
- (bei Geräten mit zwei Tiegeln ist das Wassereinlassen gesperrt auch wenn das Frittieren im zweiten Tiegel aktiv ist)
- Bei Geräten mit zwei Tiegeln erfolgt nicht das Wassereinlassen im zweiten Tiegel.

Die Wasserzufuhr für die Handbrause ist bei eingeschaltetem Gerät ständig aktiv, außer dem Modus Frittieren , bei dem die Wasserzufuhr gesperrt ist.

# 4.4 Bedienung des Stöpsels

Das Öffnen des Stöpsels erfolgt durch langes Drücken der Taste Stöpsel und anschließendes Drücken der Bestätigungstaste , die über der Taste Stöpsel

anschließendes Drücken der Bestätigungstaste , die über der Taste Stöpse erscheint.

Der Stöpsel ist geschlossen.

Der Stöpsel ist weder geöffnet noch geschlossen.

Der Stöpsel ist geöffnet.

Der Stöpsel wird gerade geschlossen/geöffnet.



Die Bedienung des Stöpsels ist nur unter den folgenden Bedingungen möglich:

- Es läuft kein Kochvorgang.
- Der Tiegel ist komplett in horizontaler Position ausgerichtet.
- Die Temperatur im Tiegel ist nicht über dem Wert, der das Auslassen ermöglicht.
- Der Modus Frittieren ist nicht aktiv, d.h. der Modus Frittieren ist durch komplettes Kippen des Tiegels abgeschlossen worden.

Ein leichtes Ankippen des Tiegels bei geöffnetem Stöpsel erleichtert das Entleeren des Tiegels während des Spülens.

Der Tiegel kann bei geöffnetem Stöpsel durch Drücken der Taste Tiegel angekippt werden. Die erneute Ausrichtung des Tiegels in die Ausgangsposition erfolgt durch Drücken der Taste "Stöpsel schließen" oder der Taste Tiegel.

# 4.5 Bedienung der Körbe



Verbrühungs- oder Verbrennungsgefahr Bei Manipulation mit den Körben bzw. mit Korbarmen benutzen Sie entsprechende Sicherheitshandschuhe.

Die Bedienung der Körbe ist durch Aufhängen des Korbarms bedingt. In Geräten mit zwei Tiegeln können Körbe nur in einem der Tiegel verwendet werden. Aus diesem Grund kommt es bei beiden Tiegeln nach Aufhängen des Arms zum Blinken der Korb-

Symbole. Nach Aufhängen des Korbes ist durch Drücken der Taste Körbe betreffende Tiegel zu wählen, in dem der Korb aufgehängt ist.

Die Bedienung der Körbe ist in den Modi Kochen



Frittieren



und

schonendes Kochen

möglich.

Das Hinein- und Herausschieben der Körbe erfolgt durch Drücken der Taste Körbe

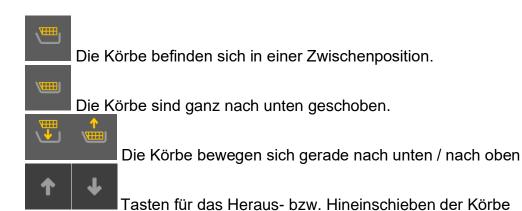




Die

Die Körbe sind ganz nach oben geschoben.





Signalisierung im Rezept, dass Körbe verwendet werden.

Die Bedienung der Körbe ist nur unter den folgenden Bedingungen möglich:

- Der Arm ist aufgehängt.
- In Geräten mit zwei Tiegeln wurde die betreffende Seite gewählt, auf der der Korb tatsächlich aufgehängt ist.
- Der Tiegel ist komplett in horizontaler Position ausgerichtet.
- Der Deckel ist geöffnet.

#### Automatisches Herausschieben der Körbe

Das automatische Herausschieben der Körbe erfolgt nach Erreichen der voreingestellten Zeit oder der voreingestellten Temperatur der Sonde.

Zum automatischen Herausschieben der Körbe muss der Deckel komplett geöffnet





Nach Herausschieben der Körbe bei Erreichen der voreingestellten Zeit oder der voreingestellten Temperatur der Sonde wird die Heizung nicht deaktiviert.

#### Ein- und Ausschalten des Modus Körbe

Das Hineinsetzen des Korbarms ist nur bei geöffnetem Deckel und ausgerichtetem Tiegel möglich. Ab dem Zeitpunkt des Hineinsetzens, während der gesamten Arbeit mit den Körben, bis hin zur Herausnahme des Arms verläuft die Arbeit am multifunktionalen Gerät im sog. "Modus Körbe". Der Modus Körbe wird durch

Anzeigen der Position der Körbe signalisiert. In diesem Modus ist die Bedienung des Deckels und des Tiegels eingeschränkt und es kommt auch nicht zum



Nullsetzen der Soll-Zeit nach ihrem Ablauf.

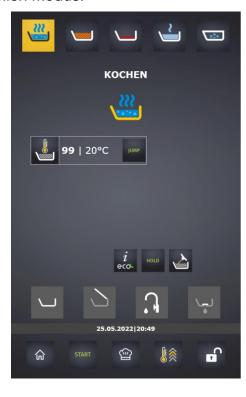
Der Modus Körbe wird nach Herausnehmen des Korbarms ausgeschaltet. Die Signalisierung der Position der Körbe wird dann ausgeblendet.



Der Korbarm kann nur in der oberen Korbposition herausgenommen

# 5 MANUELLER MODUS

Nach Einschalten des multifunktionalen Gerätes erscheint der Startbildschirm. Durch Drücken des Symbols der gewünschten Zubereitungsart wechselt das System zum manuellen Modus.





Der Bildschirm des manuellen Modus besteht aus den folgenden Bereichen (von oben nach unten):

Tasten für Wechseln zwischen den Zubereitungsarten





- Informationen über den Zubereitungsvorgang und Bezeichnung des Modus in Textform.
- Felder mit Soll- und Ist-Werten (Temperaturen, Zeiten)



Taste für Einschalten des Modus HOLD
 , Taste für Aktivierung der Regelung

der Temperatur im Tiegel mit der eingesetzten Temperatursonde

• Tasten für Bedienung der einzelnen Geräteteile (Tiegel, Deckel, Wasser, Stöpsel, Körbe)



• Tasten für Starten des Kochvorgangs oder der Vorheizung und andere Benutzertasten (Übergang zum vorigen Bildschirm, Anzeigen der gespeicherten Chef-Rezepte oder Bildschirmsperre)



# 5.1 Bildschirm mit Informationen über den Kochvorgang

Auf dem Bildschirm mit Informationen über den Kochvorgang wird angezeigt:

- Bezeichnung des Zubereitungsmodus in Textform
- Bezeichnung der Einstellung in Textform wie z.B. Wassereinlassen, Vorheizen, Jump Modus, HOLD-Modus
- Symbol des ausgewählten Modus
- Beim Kochvorgang nach Rezepten wird im rechten Bildschirmfeld die Nummer des



aktuellen Schrittes und die Gesamtzahl der Rezeptschritte



# Gewünschte Gartemperatur

Die Eingabe der gewünschten Gartemperatur erfolgt durch kurzes Drücken der Temperaturtaste:

Die Temperatur im Tiegel wird mit einem internen Temperaturfühler gemessen.

Die Temperatur im Tiegel wird mit einer eingesetzten Temperatursonde gemessen, mit der die Temperatur geregelt wird.

Temperatur der Platte

Temperatur der im Gericht eingesteckten Sonde.

JUMP



99

77°C

Die Heizung ist nicht eingeschaltet.

Die Heizung ist eingeschaltet und es wird der Verlauf des Vorheizens angezeigt.

99°C JUMP

Die Heizung ist eingeschaltet und die eingestellte

Vorheiztemperatur ist erreicht.



Die angezeigten Werte MAX und MIN bestimmen den Einstellbereich des betreffenden Wertes. Falls ein Wert außerhalb dieses Bereichs eingegeben wird, wird als Soll-Wert



der minimale bzw. maximale Wert automatisch eingesetzt. Der Soll-Wert wird im oberen Feld angezeigt. Rechts oben wird die Art der Regelung der eingestellten Temperatur angezeigt.

#### Taste Vorheizen

Die Taste Vorheizen wird in den Modi Kochen, Frittieren, Anbraten und schonendes Kochen angezeigt. Nach Erreichen der gewünschten Vorheiztemperatur ertönt das akustische Signal. Wird das Vorheizen zu einem Zeitpunkt eingeschaltet, an dem die gewünschte Vorheiztemperatur bereits erreicht wurde, ertönt das akustische Signal gleich beim Drücken der Taste Vorheizen.

#### Kochzeit

Die Kochzeit stellt zusammen mit der Temperatur der Stichsonde die Bedingung für das Beenden des Kochvorgangs dar; d.h. sobald eine der Bedingungen erfüllt ist, wird der Kochvorgang beendet und es ertönt das akustische Signal.

Die Eingabe der gewünschten Kochzeit erfolgt durch kurzes Drücken der Taste Zeit:



Soll-Kochzeit



Eingabe einer unendlichen Zeit; die Heizung ist ständig eingeschaltet.



Die Heizung ist nicht eingeschaltet.



Die Heizung ist eingeschaltet und es wird der Verlauf

der gewünschten Zeit angezeigt.



Die Heizung ist im Modus Dauerheizen

eingeschaltet.





Die Anzeige HH:MM signalisiert die Eingabe von Stunden und Minuten, die Anzeige MM:SS signalisiert die Eingabe von Minuten und Sekunden. Ist der Modus Körbe ausgewählt, wird die Soll-Zeit in Minuten und Sekunden eigegeben. In den anderen Fällen wird die Soll-Zeit in Stunden und Minuten eingegeben.

Die eingegebene Zeit wird im oberen Bildschirmfeld angezeigt. Durch Drücken der

Taste wird die unendliche Zeit eingestellt, d.h. die Heizung ist bis zum Ausschalten durch Bedienung aktiv. Bei Wahl der unendlichen Zeit wird statt einer Soll-

Zeit das Symbol angezeigt. Es gibt zwei Möglichkeiten der Zeiteingabe: entweder durch Eingabe der gesamten Zeit, oder durch getrennte Eingabe von Stunden und Minuten. Bei Eingabe der gesamten Zeit wird nach Eintippen der Ziffern 123 die Zeit 01:23 angezeigt. Die getrennte Eingabe von Stunden und Minuten wird durch Drücken von Stunden oder Minuten im oberen Bildschirmfeld aktiviert. Der entsprechende Wert ändert seine Farbe und es ist möglich ihn mittels der nummerischen Tastatur einzugeben. Auf dieselbe Art kann man auch auf den anderen Wert klicken und diesen eingeben. Rechts oben ist die Art der jeweils eingegebenen Zeit angezeigt.

Das Zurücksetzen der Zeit auf Null erfolgt beim Stoppen des Kochvorgangs durch

Drücken der Taste oder automatisch nach Ablauf der gewünschten Kochzeit.

## Temperatur der Stichsonde

STOP

Die Stichsonde kann zum Kochen nach Kerntemperatur oder zur Regelung der

Flüssigkeitstemperatur mithilfe der Sonde verwendet werden.

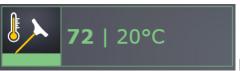
Die Kerntemperatur stellt zusammen mit der Kochzeit die Bedingung für das Beenden des Kochvorgangs dar; d.h. sobald eine der Bedingungen erfüllt ist, wird der Kochvorgang beendet und es ertönt das akustische Signal.



Nach Erreichen der Soll-Temperatur der Sonde kommt es automatisch zu ihrem Zurücksetzen auf Null. Die angezeigte Ist-Temperatur der Stichsonde stellt den Mittelwert der von allen Fühlern der Stichsonde gemessenen Werte dar.



Die Heizung ist nicht eingeschaltet und es ist möglich die gewünschte Kerntemperatur einzugeben.



Die Heizung ist eingeschaltet und es wird der Verlauf

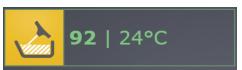
der Kerntemperatur angezeigt.

Ist die Taste Regelung der Flüssigkeitstemperatur mit Sonde aktiv , muss die Sonde vollständig in der Flüssigkeit eingetaucht sein. In dieser Betriebsart ist es nicht möglich die Sonde gleichzeitig auch zum Kochen nach Kerntemperatur zu verwenden.



Die Heizung ist nicht in der Betriebsart "Regelung

der Temperatur im Tiegel mit Sonde" eingeschaltet.



Die Heizung ist in der Betriebsart "Regelung der

Temperatur im Tiegel mit Sonde" eingeschaltet.



# 5.2 Kochen



Verbrühungs- oder Verbrennungsgefahr

Bei Manipulation mit den Körben, mit dem Korbarm 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 Auslassen 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.

Halten Sie Abstand vom Gerät. Beim Öffnen des Deckels kommt es zum Entweichen von heißem Dampf.



# Verletzungsgefahr

Quetschgefahr 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 einer anderen Person befindet.

Der Modus Kochen wird durch Drücken der Taste





Der Temperaturbereich MAX – MIN für den Modus Kochen beträgt 99–30°C.

Im Modus Kochen kann man Regelung nach Temperatur im Tiegel oder nach



Temperatur der Sonde wählen. Die Regelung nach Temperatur der Sonde wird üblicherweise im Falle einer kleinen Flüssigkeitsmenge gewählt.

Im Modus Kochen ist es möglich, den JUMP-Modus zu aktivieren. Es geht um einen Modus mit sehr hoher Intensität des Aufheizens auf

die Gartemperatur von 100°C. Das Ausschalten des JUMP-Modus erfolgt durch

Kochen durch Drücken der Startaste oder der Taste Vorheizen zu starten. Nach Erreichen der Soll-Vorheiztemperatur ertönt das akustische Signal.

# Verzögerter Start

Der verzögerte Start des Kochvorgangs kann z.B. zum Vorheizen des multifunktionalen Gerätes nach Ablauf der eingegebenen Zeit verwendet werden.

Diese Funktion steht nur im Modus Kochen zur Verfügung und es handelt sich um eine Verzögerung, nach deren Ablauf die Heizung des Tiegels eingeschaltet

werden soll. Der verzögerte Start wird nach Drücken der Taste und anschließend der Taste für die Zeiteingabe gewählt. Auf dem Bildschirm für Eingabe der gewünschten Kochzeit befindet sich rechts unten die Taste für Eingabe des

verzögerten Startes Start im Format HH:MM eingegeben werden. Durch Eingabe des verzögerten Startes wird die eingegebene Zeit sofort beginnen abzulaufen.



Es muss eine der Bedingungen für die Aktivierung der Heizung nach Ablauf des verzögerten Startes ausgewählt werden:

- Soll-Kochzeit
- Soll-Temperatur der Sonde
- Betätigung der Taste Vorheizen

Das Nullsetzen des verzögerten Startes erfolgt beim Stoppen des Kochvorgangs durch



Drücken der Taste und Übergang auf den Startbildschirm oder durch Stellung des verzögerten Startes auf Null.

#### 5.3 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 Manipulation mit den Körben, mit dem Korbarm, 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 Ausgießen 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 sein Kippen ist mit erhöhter Vorsicht vorzugehen.

Vor dem Frittieren sind von den tiefgefrorenen Halbfertiggerichten die Eisrückstände zu entfernen, die nassen Halbfertiggerichte sind abzutrocknen.

Überschreiten Sie nie den maximalen Füllpegel.



Der Modus Frittieren wird durch Drücken der Taste gewählt





Der Temperaturbereich MAX – MIN für den Modus Frittieren beträgt 180–130°C.

Im Modus Frittieren sind das Wassereinlassen, die Handbrause und die Bedienung des Abflussstöpsels gesperrt.

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

Falls die Sonde ins Öl nicht hineingelegt ist und die Heizung eingeschaltet wird,

erscheint der Warnhinweis in der Mitte des Bildschirms.

Nach Einstellung der gewünschten Werte ist das Frittieren durch Drücken der Taste

oder der Taste Vorheizen zu starten. Nachdem das Frittieren gestartet

ist, erscheint auf dem Display der Ölfüllstand-Warnhinweis erneutes Drücken der Starttaste oder der Taste Vorheizen ist es zu bestätigen, dass



sich im Tiegel die entsprechende Ölmenge befindet.

Nach dem Start des Frittierens durch Drücken der Taste Start oder der Taste Vorheizen läuft immer das Vorheizen auf die Soll-Temperatur. Nach Erreichen der Soll-Temperatur kann die Zubereitungszeit oder die Kerntemperatur (beim Braten von hohen Halbfertiggerichten) gewählt werden.



Beim Braten von hohen Halbfertiggerichten nach Kerntemperatur muss die Kerntemperatursonde aus dem Öl herausgenommen und in den Kern des Halbfertiggerichtes hineingestochen werden.

Berühren Sie die Temperatursonde nie mit bloßer Hand, verwenden Sie immer entsprechende Sicherheitshandschuhe.



Nach Beenden des Frittierens muss das Öl in den Ölfilterwagen oder einen anderen geeigneten Behälter durch Kippen des Tiegels



ausgelassen werden.

Bis zum Erreichen der Endposition bleibt der Modus Frittieren aktiv und die anderen Modi oder Vorgänge sind gesperrt.

#### 5.4 Anbraten



Verbrühungs- oder Verbrennungsgefahr

Bei 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 Ausgießen 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.

Halten Sie Abstand vom Gerät. Beim Öffnen des Deckels kommt es zum Entweichen von heißem Dampf.



Der Modus Anbraten wird durch Drücken der Taste gewählt





Der Temperaturbereich MAX – MIN für den Modus Anbraten beträgt 250–60 °C.

Nach Einstellung der gewünschten Temperatur

**160** | 81°C

ist es zweckmäßig, den Modus Anbraten immer mit der Taste Vorheizen zu starten. Nach Erreichen der Soll-Temperatur ertönt das akustische Signal und man kann entweder die Zubereitungszeit oder Zubereitung nach Kerntemperatur (bei hohen Stücken) wählen. Das Anbraten wird nach Ablauf der vorgegebenen Zeit, nach

Erreichen der Soll-Kerntemperatur oder durch Drücken der Taste gestoppt



#### 5.5 Schonendes Kochen

Der Modus Schonendes Kochen wird durch Drücken der Taste gewähl





Der Temperaturbereich MAX – MIN für den Modus Schonendes Kochen beträgt 98–40 °C.

Schonendes Kochen ist für Zubereitung von Gerichten bzw. Lebensmitteln geeignet, die zum Anbrennen neigen, wie z.B. Milch, Cremesuppen, Getreide- und Reisbreie u.ä.

Schonendes Kochen kann zum Regenerieren von Gerichten oder als Reifungsschritt bei Zubereitung über Nacht verwendet werden, der immer auf Erreichen der Soll-Temperatur oder der Soll-Kerntemperatur des Gerichtes/Rohproduktes folgt.

Bei Zubereitung von Gerichten, die zum Anbrennen neigen, empfehlen wir die Temperatursonde in den Tiegel zu legen und die Regelung nach Temperatursonde zu





#### 5.6 Warmhalten - HOLD

Zubereitungstemperatur geregelt

Der Modus Warmhalten kann zum Warmhalten eines bereits fertigen Gerichtes im Tiegel genutzt werden, z.B. für spätere Ausgabe des Gerichtes. Die Taste Warmhalten ist im Modus Kochen oder Schonendes Kochen verfügbar.

Nach Drücken der Taste wird die Heizung gemäß der gewünschten

Das Warmhalten im Modus schonendes Kochen ist zum Halten der Temperatur von Gerichten geeignet, die zum Anbrennen neigen wie z.B. Milch, Cremesuppen, Getreide- und Reisbreie, eingedickten Gerichten u.ä.



# 5.7 Druckgaren



Verbrühungs- oder Verbrennungsgefahr.

Bei 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 Ausgießen von Flüssigkeiten durch Kippen des Tiegels ist mit erhöhter Vorsicht vorzugehen.

Verwenden Sie beim Garen in einem Druckgerät mit geschlossenem, aber nicht verriegeltem Deckel keine Temperaturen über 92 °C. Es besteht Verbrühungsgefahr durch austretenden Dampf.

Halten Sie Abstand vom Gerät. Beim Öffnen des Deckels kommt es zum Entweichen von heißem Dampf. Der Deckel und die Wände des Tiegels sind auf hohe Temperatur erhitzt.

Der Modus Druckgaren wird durch Drücken der Taste

**DRUCKGAREN** 

i eco

110 | 20°C



Der Temperaturbereich MAX – MIN für den Modus Druckgaren beträgt 110–101 °C.

e F

Auf dem Bildschirm mit Informationen über den Kochvorgang sind neben den Grundinformationen auch folgende zusätzliche Informationen und Optionen zum Modus Druckgaren angezeigt:

# Bedienungsanleitung JIPA JUMP MKH



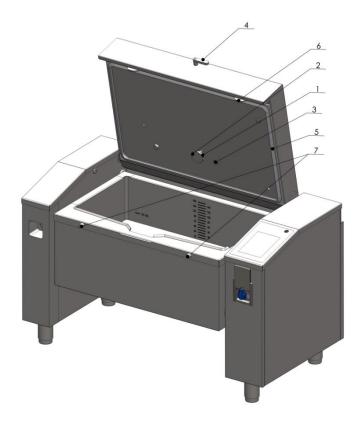
Signalisierung der Deckelentriegelung
Signalisierung der Deckelverriegelung
Taste zur Deaktivierung der Deckelverriegelung vor dem Start des Druckgarens.
Signalisierung der Rückwärtszählung der eingestellten Druckgarzeit
Signalisierung der Heizung/Kühlung auf die gewünschte Temperatur während des Druckgarens
Signalisierung des Dampfdurchflusses
Das Sicherheitsventil für den Druckabbau im Tiegel ist geschlossen.
Das Sicherheitsventil für den Druckabbau im Tiegel öffnet/schließt.
Das Sicherheitsventil für den Druckabbau im Tiegel ist geöffnet.
Fehler bei Bewegung des Sicherheitsventils für den Druckabbau im Tiegel



#### Deckelverriegelung beim Druckgerät

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





Vor dem Schließen des Deckels kontrollieren Sie die Sauberkeit der Dichtung und überprüfen Sie, ob die Dichtung sowie die Elemente der Deckelverriegelung nicht mechanisch beschädigt sind (siehe die o.a. Abbildung, Positionen 5, 6, 7).

Überprüfen Sie die Sauberkeit des Sicherheitsventils (siehe die o.a. Abbildung, Positionen 1, 3).

Kontrollieren Sie die Abdeckung des Sicherheitsventils (siehe Position 2), ohne diese Abdeckung darf das multifunktionale Gerät nicht betrieben werden.

Befüllen Sie den Tiegel mit Wasser (je nach Bedarf, mindestens 30 Liter); die Füllmenge ist an der Füllmarke an der hinteren Tiegelwand zu kontrollieren.



Betreiben Sie das Druckgerät nie ohne vorgegebene Mindestwassermenge, d.h. mind. 30 Liter Wasser. Beim Druckgaren darf die Füllmenge nicht 2/3 des Nennvolumens des Tiegels, d.h. bei Modellen MKH 101 65 Liter, bei Modellen MKH 151 100 Liter, überschreiten.

Mit der Taste Deckelbedienung schließen Sie den Deckel des multifunktionalen Gerätes bis zum Anschlag in der unteren Position.



Die Ausgangposition der Deckelverriegelung ist die Position "entriegelt" .



Die Deckelverriegelung erfolgt durch Drücken des Bedienhebels an der Vorderseite des Deckels (siehe Position 4) nach unten bis zum Anschlag und sein ununterbrochenes Halten in dieser Position bis zum Ertönen des akustischen Signals und Erscheinen der Taste START!!!!!!

Danach kann der Bedienhebel losgelassen werden. Der Deckel ist ordnungsgemäß

verriegelt . Ertönt das akustische Signal während der Verriegelung nicht, muss

der Verriegelungsprozess durch Drücken der Taste STOP beendet und nach dem oben beschriebenen Verriegelungsvorgang wiederholt werden.

#### Aufheizen des Druckgerätes auf die gewünschte Temperatur

Ist der Deckel richtig verriegelt, ist es möglich das Aufheizen des Druckgerätes auf die

gewünschte Temperatur durch Drücken der Taste (im unteren Teil des Bildschirms) zu starten.

Diese Taste erscheint im Modus Druckgaren nur dann, wenn der Deckel richtig verriegelt ist. Nach Drücken der Taste Start erlischt im oberen Teil des Bildschirms

Taste für das Beenden der Deckelverriegelung.

Die Heizung und ihre Regelung starten erst nach Eingabe der gewünschten Druckgarzeit oder der gewünschten Zieltemperatur der Stichsonde (Kerntemperatur).



Nach Eingabe der Zeit oder der Kerntemperatur wird das Gerät auf die gewünschte Druckgartemperatur aufgeheizt.





#### Beenden des Druckgarens und Abbau des Drucks im Gerät

Das Druckgaren wird gemäß den eingegebenen Werten entweder nach Ablauf der gewünschten Druckgarzeit oder bei Überschreitung der Soll-Kerntemperatur beendet. Der Zeitablauf bzw. die steigende Kerntemperatur sind durch grünen Hintergrund signalisiert.



Das Druckgaren kann auch durch Drücken der Taste beendet werden.

Ist das Druckgaren beendet, erlöschen die Soll-Zeit oder die Soll-Kerntemperatur und es wird automatisch das Ventil für den Abbau des Drucks im Tiegel geöffnet. Dadurch kommt es zum allmählichen Druckabbau im Gerät und zur Senkung der Temperatur im Tiegel. Der Temperaturabfall wird durch Abnahme des grünen Hintergrunds signalisiert.

**STOP** 



Während dieses Prozesses wird im Informationsfeld des Bildschirms der

Dampfdurchfluss signalisiert. Das Sicherheitsventil kann durch Betätigen des Bedienhebels an der vorderen Deckelseite nach oben geöffnet werden.

Auf den Druckabbau folgt eine Sicherheitsverzögerung. Danach wird der Deckel automatisch entriegelt. Kommt es nach der automatischen Deckelentriegelung nicht zur automatischen Lösung des Verriegelungsmechanismus, erscheint die Meldung

# Bedienungsanleitung JIPA JUMP MKH



In diesem Fall ist es nötig den Deckel nach unten zu drücken, um den Verriegelungsmechanismus zu lösen.

Nach einer sicheren Deckelentriegelung ist es möglich das Gerät auf übliche Art und Weise zu bedienen, d.h. den Deckel zu öffnen, den Tiegel zu kippen, in anderen Modi zu kochen usw.

#### **6 ALGORITHMEN**

Das multifunktionale Gerät JIPA JUMP MKH enthält voreingestellte technologische Abläufe für Zubereitung von verschiedenen Gerichten - sogenannte Algorithmen. Die



Wahl des jeweiligen technologischen Ablaufs beginnt mit Wahl einer der acht Gerichtarten.



Nach Wahl der Gerichtart erscheint die Liste der für die gewählte Gerichtart verfügbaren, im System voreingestellten Zubereitungsarten.





Die gewanne Genoman ist in der oberen

Bildschirmzeile angezeigt. Es kann eine der aufgelisteten, für die gewählte Gerichtart



verfügbaren Zubereitungsarten gewählt werden. Mit der Taste Zurück kann

man zur Wahl der Gerichtart zurückkommen. Mit der Taste Rezepte kann man die Wahl des Algorithmus beenden und direkt zur Liste der gespeicherten Rezepte

übergehen. Mit der Taste Einstellungen kann man die Wahl des Algorithmus beenden und auf den Bildschirm mit Benutzereinstellungen übergehen.





sDie gewählte Gerichtart ist in der oberen Bildschirmzeile angezeigt, darunter steht in der zweiten Zeile die gewählte Zubereitungsart. In den aufgelisteten Algorithmus-Parametern ist es bei einigen Algorithmen möglich noch weitere zusätzliche Optionen zu wählen:

- Zubereitungsart: Garen/Dünsten
- Fleischtypen: weißes Fleisch / rotes Fleisch
- Modus: ohne Körbe / mit Körben

Im mittleren Bildschirmbereich befinden sich ausgewählte Algorithmus-Parameter je nach der gewählten Gerichtart, Zubereitungsart und den zusätzlichen Optionen:

- Soll-Temperatur des Anbratens
- Soll-Temperatur im Tiegel





Soll-Kerntemperatur



Soll-Zubereitungszeit



Soll-Wassermenge

In der mittleren Spalte werden empfohlene Werte der einzelnen Parameter hervorgehoben. Wenn Sie einen anderen Wert als empfohlen auswählen, kann es zur Änderung von Parameteren in einer anderen Zeile bei einigen Algorithmen kommen. In der Regel ist es möglich, einen der fünf voreingestellten Parameterwerte auszuwählen. Bei einigen Algorithmen ist die Anzahl der voreingestellten Werte geringer oder es wird nur 1 voreingestellter Wert angeboten. Durch Drücken der Taste des betreffenden Parameters auf der linken Seite oder durch Drücken des markierten Parameters wird die Tastatur angezeigt, mit der es möglich ist einen beliebigen Wert im Bereich der empfohlenen Werte einzugeben.



Sind in der Zeile mit der Soll-Zeit oder der Soll-Kerntemperatur keine voreingestellten Werte vorhanden, kann im Algorithmus Ende des Kochvorgangs nach Zeit oder Kerntemperatur gewählt werden. Die Wahl erfolgt durch Drücken der Taste des

betreffenden Parameters



auf der linken Bildschirmseite.

# 6.1 Anzeigen der Algorithmus-Informationen und -Schritte

Durch Drücken der Taste Informationen werden Informationen und Hinweise zum betreffenden Algorithmus angezeigt. Durch Drücken der Taste "Schritte

anzeigen" werden im mittleren oder unteren Bildschirmbereich die Schritte des betreffenden Algorithmus angezeigt.

PŘEDEHŘEV





- Nummer des Algorithmus-Schrittes
- Zubereitungsmodus einschließlich seiner Bezeichnung in Textform
- Soll-Kochzeit des Schrittes einschließlich der Unterscheidung HH:MM oder MM:SS.
- Typ und Wert der Soll-Temperatur im betreffenden Schritt. Bei einigen Algorithmen steht unter dem Temperaturwert ein Texthinweis, dass das Gericht zu wenden oder zu verrühren ist.
- 56°C
   Soll-Temperatur der Stichsonde (falls gewählt)
- Soll-Wassermenge im betreffenden Schritt (falls gewählt). Ist der Parameter Wassermenge gewählt worden, wird nach dem Start des Algorithmus der Wassereinlass im gegebenen Schritt automatisch geöffnet und die eingegebene Wassermenge wird gefüllt. Wenn Null-Wassermenge eingegeben ist, öffnet sich automatisch im betreffenden Schritt nur der Bildschirm mit Bedienung des Wassereinlassens.
- Einschaltung des Modus Körbe im betreffenden Schritt (falls gewählt)
- Fett eingießen
  Sonde einsetzen
  Texthinweise für die Bedienung (falls gewählt)

# 6.2 Speicherung des Algorithmus in die Rezeptliste

Unten rechts auf dem Bildschirm für die Auswahl der Algorithmus-Parameter befindet



sich Taste für Speicherung des Algorithmus mit den eingestellten Parametern in die Rezeptliste. Durch Drücken der Taste wechselt das System zum Bildschirm der Rezeptliste, in der die entsprechende Gericht-Gruppe gemäß der gewählten Gerichtart einzustellen ist. Die ursprüngliche Gericht-Gruppe kann durch Wahl einer anderen Gericht-Gruppe in der oberen Zeile der Rezeptliste ersetzt werden.

Im unteren Bildschirmbereich wird eine Zeile mit dem ausgewählten Rezept angezeigt. Beim Rezept, das aus einem Algorithmus gespeichert wird, kann man den Namen und

speichern.

die Informationen oder Hinweise durch Drücken der Taste



ändern oder das

Rezept durch Drücken der Taste



Durch Drücken der Taste Rezept editieren (siehe Kapitel Rezepte).



erscheint die Eingabe-Tastatur

Das Rezept muss durch langes Drücken der Speichertaste



und der

**Bestätigungstaste** 

gespeichert werden!

# 6.3 Start eines Kochvorgangs nach Algorithmus

Auf dem Bildschirm für die Auswahl der Parameter sind in der unteren Zeile Tasten

für Starten des Kochvorgangs angezeigt. Im Gerät mit zwei Tiegeln befinden sich unten zwei Starttasten (für den linken und den rechten Tiegel getrennt). Nach Drücken der Taste übergeht das System automatisch zum Kochvorgang-Bildschirm und es werden automatisch alle für den ersten Schritt des Algorithmus eingestellten Operationen gestartet (Wassereinlassen, Vorheizen usw.). Sind einige der Bedingungen für den Start des Kochvorgangs nicht erfüllt, wird signalisiert, welcher Zustand den Start des Kochvorgangs hindert:

Start gesperrt – im Tiegel läuft ein anderer Kochvorgang

Start gesperrt – die Körbe befinden sich nicht in der oberen Position; im Gerät mit zwei Tiegeln wurde für den zweiten Tiegel die Bedienung der Körbe gewählt oder es ist ein Rezept mit Körben aktiv.



Start gesperrt – der Tiegel befindet sich nicht in der Position "ausgerichtet".

Start gesperrt – der Stöpsel befindet sich nicht in der Position "geschlossen"

Start gesperrt – Systemfehler diagnostiziert

Kochvorgang gesperrt – der Modus Frittieren ist aktiv und das Öl ist nicht aus dem Tiegel ausgelassen worden.

Kochvorgang gesperrt – der im Algorithmus enthaltene Modus Frittieren ist nicht durch Serviceeinstellungen zugelassen.

#### 6.4 Verlauf eines Kochvorgangs nach Algorithmus

Durch Drücken der Taste Kochvorgang starten übergeht das System automatisch zum Kochvorgang-Bildschirm und es werden automatisch alle für den ersten Schritt des Algorithmus eingestellten Operationen gestartet (Wassereinlassen, Vorheizen usw.). Ist der Kochvorgang nach Algorithmus aktiv, ist der angezeigte Rezeptname weiß.







Im oberen Teil des Kochvorgang-Bildschirms ist der Name des Algorithmus angezeigt und unter dem Namen befindet sich das Symbol der Gerichtart-Gruppe des aktiven

Algorithmus. Durch Drücken der Taste Informationen und Hinweise zum betreffenden Algorithmus angezeigt. Durch Drücken der Taste

"Schritte anzeigen" werden im unteren Bildschirmbereich die Algorithmus-Schritte angezeigt, wobei der gerade aktive Garschritt hervorgehoben ist. Unter der Taste "Schritte anzeigen" werden die Nummer des aktuellen Schrittes sowie die

Gesamtzahl der Schritte im Algorithmus angezeigt
Der Übergang zum nächsten Algorithmus-Schritt erfolgt entweder automatisch nach Erfüllung aller eingestellten Übergangsbedingungen (z. B. Erreichen der Vorheiztemperatur, Einlassen der erforderlichen Wassermenge, Erreichen der erforderlichen Kerntemperatur usw.) oder der Übergang zum nächsten Schritt ist durch Bestätigung durch Bedienung bedingt. Es können mehrere Bestätigungen gleichzeitig in einem Schritt geben.

+	Hinweis: Produkt/Zutat einlegen
+	Hinweis: Produkt/Zutat zugeben
+	Hinweis: Rost auf den Boden legen
Ļ	Hinweis: Wasser füllen
+	Hinweis: Sonde einstechen
+	Hinweis: Sonde einlegen
	Hinweis: Deckel schließen
	Hinweis: Deckel anlehnen
	Hinweis: Deckel verriegeln
	Hinweis: Deckel entriegeln
+	Hinweis: Verrühren

# Bedienungsanleitung JIPA JUMP MKH





Hinweis: Korb aufhängen



Hinweis: Mit Milch begießen



Hinweis: Arm aufhängen



Hinweis: Körbe nach unten



Hinweis: Wenden



Hinweis: Tomaten zugeben



Hinweis: Mit Wasser oder Brühe begießen



Hinweis: Mit Eiern begießen



Hinweis: Öl gießen



Hinweis: Verrühren



Hinweis: Sonde quer einstechen



Hinweis: Zucker zuschütten



Hinweis: Sonde herausnehmen



Hinweis: Durch Schließen des Deckels wird der Modus HOLD gestartet.



Hinweis: Deckel öffnen

Während des Verlaufs des Algorithmus können Sie die eingestellten Parameter in den einzelnen Schritten ändern und den ganzen Algorithmus einschließlich der geänderten Werte als Ihr neues Rezept speichern.

Sobald der letzte Schritt des Algorithmus zu Ende ist, wird der ganze Kochvorgang beendet und in Abhängigkeit vom gewählten Algorithmus werden weitere Bedienmöglichkeiten angezeigt:



- Taste zum Speichern des geänderten Algorithmus in die Rezeptliste als Ihr neues Rezept
- Taste zum Wiederholen des gerade beendeten Algorithmus unter Verwendung derselben Parameter (der Algorithmus startet erneut ab Schritt 1)
- Taste zum Übergang vom Algorithmus zum manuellen Modus. Nach Drücken der Taste wird der aktuelle Algorithmus, einschließlich der geänderten Werte, aus dem Speicher gelöscht.
- Taste zum Anzeigen des Stromverbrauchs während des letzten Kochvorgangs
- Taste zum Warmhalten

#### 6.5 Anzeigen des Stromverbrauchs

Sobald die Zubereitung nach Algorithmus oder Rezept zu Ende ist oder nach Drücken

der Taste im manuellen Modus kann durch Drücken der Taste der Stromverbrauch während des letzten Kochvorgangs angezeigt werden.



#### 7 REZEPTE

Im Speicher des multifunktionalen Gerätes können insgesamt bis zu 800 Rezepte in 8 Gruppen je nach Gerichtart (Chef-Kochbuch) gespeichert werden. Rezepte können

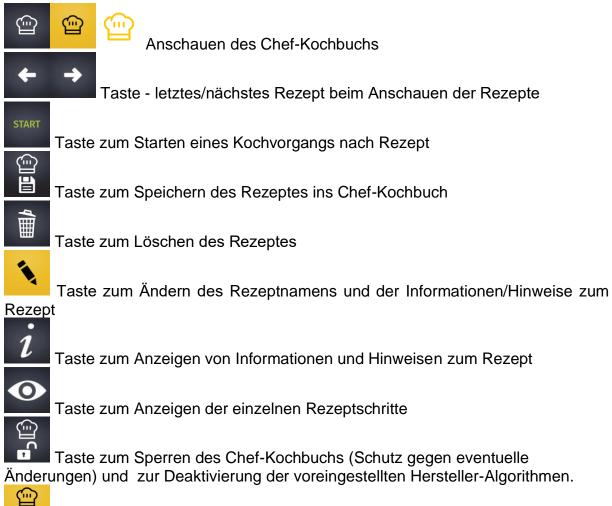
durch Drücken der Taste angezeigt werden. Auf dem Startbildschirm sind nach Drücken dieser Taste Gerichtart-Gruppen hervorgehoben, die bereits gespeicherte Rezepte enthalten. Durch Drücken des Symbols der jeweiligen Gruppe wird der Bildschirm mit Rezepten der betreffenden Gerichtart-Gruppe geöffnet.

Im oberen Teil des Bildschirms mit den Rezepten kann die entsprechende Rezeptgruppe durch Drücken des Symbols des betreffenden Gerichtes gewählt werden. Die Pfeile im unteren Bildschirmbereich ermöglichen weitere 10 Rezepte der



jeweiligen Gerichtart anzeigen zu lassen.





Signalisierung des gesperrten Chef-Kochbuchs (Schutz gegen eventuelle



Änderungen) und der Deaktivierung der voreingestellten Hersteller-Algorithmen.

#### 7.1 Anzeigen der Rezeptinformationen und - Schritte

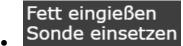
Durch Drücken der Taste Informationen werden Informationen und Hinweise zum betreffenden Rezept angezeigt. Durch Drücken der Taste "Schritte

anzeigen" werden die Rezeptschritte im unteren Bildschirmbereich aufgelistet.



- Nummer des Rezeptschrittes
- Zubereitungsmodus einschließlich seiner Bezeichnung in Textform
- 01:30 Soll-Garzeit des Schrittes einschließlich der Unterscheidung HH:MM oder MM:SS.
- Typ und Wert der Soll-Temperatur im betreffenden Schritt. Bei einigen Rezepten steht unter dem Temperaturwert ein Texthinweis, dass das Gericht gewendet oder verrührt werden soll.
- 56°C
   Soll-Temperatur der Stichsonde (falls gewählt)
- Soll-Wassermenge im betreffenden Schritt (falls gewählt). Ist der Parameter Wassermenge gewählt worden, wird nach dem Start des Rezeptes der Wassereinlass im gegebenen Schritt automatisch geöffnet und die eingegebene Wassermenge wird gefüllt. Wenn Null-Wassermenge eingegeben ist, öffnet sich automatisch im betreffenden Schritt nur der Bildschirm mit Bedienung des Wassereinlassens.
- Einschaltung des Modus Körbe im betreffenden Schritt (falls gewählt)





Texthinweise für die Bedienung (falls gewählt)

# 7.2 Änderung des Rezeptes

Durch Drücken des Rezeptnamens in der betreffenden Zeile der Liste wird im unteren Bildschirmbereich eine Zeile mit dem gewählten Rezept angezeigt. Beim gewählten Rezept kann man den Namen und die Informationen und Hinweise zum Rezept mithilfe

der Taste

ändern. Weiter ist es möglich das Rezept mit der Taste



zu speichern.

löschen oder die vorgenommenen Änderungen mit der Taste



und durch Drücken der Bestätigungstaste ist Durch langes Drücken der Taste

es möglich das Rezept zu löschen.

儉

Durch Drücken der Taste "Rezept ändern" erscheint die Eingabe-Tastatur. Drücken Sie das Feld, das Sie ändern wollen. Aus Übersichtlichkeitsgründen wird das Feld umrahmt und es erscheint ein Cursor im Feld. Durch Drücken der Taste

wird die Bearbeitung des Namens und der Informationen und Hinweise zum Rezept beendet und der Bildschirm übergeht zur Rezeptliste.





Die geänderten Texte sind zum Zeitpunkt der Rückkehr zur Rezeptliste noch

nicht gespeichert und müssen durch Drücken der Speichertaste

der Bestätigungstaste gespeichert werden!

Unten rechts auf dem Bildschirm kann durch langes Drücken der Taste "alle

Rezepte löschen" und der Bestätigungstaste das komplette Kochbuch gelöscht werden.

# WARNUNG! Die auf diese Art und Weise gelöschten Rezepte können nicht mehr wiederhergestellt werden!

<u>Falls</u> das Chef-Kochbuch (Schutz gegen eventuelle Änderungen) und die voreingestellten Hersteller-Algorithmen <u>gesperrt sind</u>, können die Rezepte weder geändert noch gelöscht werden.

# 7.3 Start eines Kochvorgangs nach Rezept

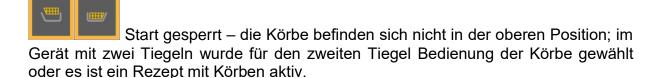
Am rechten Rand des Bildschirms mit der Rezeptliste sind Tasten





des Kochvorgangs nach Rezept angezeigt. Im Gerät mit zwei Tiegeln befinden sich rechts zwei Spalten mit Starttasten (für den linken und den rechten Tiegel getrennt).

Ist die Taste angezeigt, kann das Rezept gestartet werden. Nach Drücken der Taste übergeht das System automatisch zum Kochvorgang-Bildschirm und es werden automatisch alle für den ersten Rezeptschritt eingestellten Operationen gestartet (Wassereinlassen, Vorheizen usw.). Sind einige der Bedingungen für den Start des Kochvorgangs nicht erfüllt, wird signalisiert, welcher Zustand den Start des Kochvorgangs hindert:



Start gesperrt – im Tiegel läuft ein anderer Kochvorgang

Start gesperrt – der Tiegel befindet sich nicht in der Position "ausgerichtet".

Start gesperrt – der Stöpsel befindet sich nicht in der Position "geschlossen"

Start gesperrt – Systemfehler diagnostiziert

Kochvorgang gesperrt – der Modus Frittieren ist aktiv und das Öl ist nicht aus dem Tiegel ausgelassen worden.

Kochvorgang gesperrt – der im Rezept enthaltene Modus Frittieren ist nicht durch Serviceeinstellungen zugelassen.

# 7.4 Verlauf eines Kochvorgangs nach Rezept

Durch Drücken der Taste Kochvorgang starten übergeht das System automatisch zum Kochvorgang-Bildschirm und es werden automatisch alle für den ersten Rezeptschritt eingestellten Operationen gestartet (Wassereinlassen, Vorheizen usw.).

Der Verlauf eines Kochvorgangs nach Rezept und alle angezeigten Informationen zum Rezept sind identisch wie bei einem Kochvorgang nach Algorithmus (siehe Verlauf eines Kochvorgangs nach Algorithmus).

Ist ein Kochvorgang nach Rezept aus dem Chef-Kochbuch aktiv, ist der auf dem Kochvorgang-Bildschirm angezeigte Rezeptname orangenfarbig.



#### 8 BILDSCHIRM BENUTZEREINSTELLUNGEN

Der Bildschirm mit Benutzereinstellungen des Gerätes kann durch Drücken der Taste

Einstellungen auf dem Startbildschirm angezeigt werden.



Auf dem Bildschirm Benutzereinstellungen können folgende Einstellungen durchgeführt werden:

- Änderung der im multifunktionalen Gerät verwendeten Sprache
- Einstellung der voreingestellten Wassermenge
- Zulassen der Brause während des Wassereinlassens
- Sperre des Chef-Kochbuchs (Schutz gegen eventuelle Änderungen) und Deaktivierung der voreingestellten Hersteller-Algorithmen
- Übertragung von HACCP-Protokollen auf einen USB-Datenträger
- Einstellung des akustischen Signals
- Deaktivierung der Handbrause
- Anschauen der HACCP-Protokolle im Gerät
- Einstellung des Anschlusses des Gerätes ans Netzwerk
- Einstellung von Serviceparametern (zugänglich nach Anmeldung eines berechtigten Benutzers)
- Hochladen eines neuen Programms ins Gerät aus einem USB-Datenträger

USB



#### 8.1 Änderung der im multifunktionalen Gerät verwendeten Sprache

Die Sprachänderung ist zugänglich, ohne dass sich ein berechtigter Bediener anmelden muss. Die im Gerät verwendete Sprache ist oben in der Mitte des Bildschirms angegeben. Um eine neue Sprache auszuwählen, drücken Sie die Taste

Sprachauswahl und wählen Sie eine neue Sprache aus der Liste der verfügbaren Sprachen aus.

#### 8.2 Einstellung der voreingestellten Wassermenge

Die voreingestellte Wassermenge wird auf dem Wasser-Bildschirm angezeigt, auf dem es möglich ist, die voreingestellte Wassermenge einfach zu ändern. Um die voreingestellte Menge zu ändern, klicken Sie auf den angezeigten Wert und geben Sie einen neuen Wert ein.

# 8.3 Übertragung von HACCP-Protokollen auf einen USB-Datenträger

Um HACCP-Protokolle und Rezepte auf einen USB-Datenträger zu übertragen, ist es notwendig, den USB-Datenträger in den USB-Port auf der Vorderseite des Gerätes einzustecken. Das System erkennt das angeschlossene USB-Gerät und wechselt automatisch zum Bildschirm für die USB-Übertragung. Es ist auch möglich, auf diesen

Bildschirm durch Drücken der Taste und Wahl des Bildschirms mit der unteren

Taste zu übergehen. Übertragungen von HACCP-Protokollen und Rezepten sind zugänglich, ohne dass sich ein berechtigter Bediener anmelden muss.

Einschränkungen für USB-Datenträger, die ans Gerät angeschlossen werden: Die USB-Übertragungen funktionieren nur bei USB-Speichern mit der FAT32-Formatierung. Dateisysteme NTFS oder exFAT werden nicht unterstützt!

Taste für Übergang auf den Bildschirm für Übertragung von Daten auf den/vom USB-Datenträger

Übertragung von HACCP-Protokollen und der Rezeptliste vom multifunktionalen Gerät auf einen USB-Datenträger





Übertragung einer Rezeptliste vom USB-Datenträger ins

multifunktionale Gerät



Signalisierung der laufenden Übertragung auf den/vom

**USB-Datenträger** 





Taste zum Starten/Stoppen der Datenübertragung auf den/vom USB-

Datenträger

ОК

Signalisierung einer erfolgreichen Übertragung/einer fehlgeschlagenen Übertragung

Taste für Übertragung von Rezepten auf einen USB-Datenträger

Taste für Übertragung von Rezepten von einem USB-Datenträger ins Gerät; die neu übertragenen Rezepten werden hinter die bestehenden Rezepte angeordnet.

Taste für Übertragung einer Rezeptliste vom USB-Datenträger ins Gerät; alle Rezepte im Gerät werden gelöscht und durch die neuen, vom USB-Datenträger übertragenen Rezepte ersetzt.

Taste für Übertragung von HACCP-Protokollen vom multifunktionalen Gerät auf einen USB-Datenträger

Verlauf der Datenübertragung via USB-Datenträger:

- Stecken Sie den USB-Datenträger in den USB-Port an der Vorderseite des multifunktionalen Gerätes.
- Wählen Sie die Übertragungsrichtung vom multifunktionalen Gerät auf den USB-Datenträger oder vom USB-Datenträger ins multifunktionale Gerät.
- Wählen Sie Anforderungen für die zu übertragenden Dateien. Bei Übertragungen vom USB-Datenträger ins Gerät muss gewählt werden, wie die übertragenen Rezepte im Gerät gespeichert werden, d.h. ob sie den bestehenden Rezepten hinzugefügt





oder ob sie die bestehenden Rezepte löschen und ersetzen solllen



Automatisches Beenden der Übertragung und Entfernen des USB-Datenträgers
 START

(die Taste start erlischt)

• Nachdem die Übertragung abgeschlossen ist, wird das Ergebnis der Datenübertragung angezeigt. Im Falle einer erfolgreichen Übertragung aller Dateien

erscheint das Symbol , im Falle einer fehlgeschlagenen Übertragung (die

erforderlichen Dateien befinden sich nicht im Gerät) erscheint das Symbol

Auf dem USB-Datenträger wird Ordner JIPA erstellt und darin ein Unterordner (Seriennummer der Pfanne), in dem HACCP-Protokolle (Excel-Dateien im Format CSV) nach den einzelnen Monaten gespeichert werden. Dann befindet sich auf dem USB-Datenträger Ordner UPLOAD, in dem die vom Gerät übertragenen Rezepte gespeichert sind. Diese Rezepte dienen als Backup oder zum Übertragen in ein anderes Gerät. Diese Dateien können weder angezeigt noch bearbeitet werden.

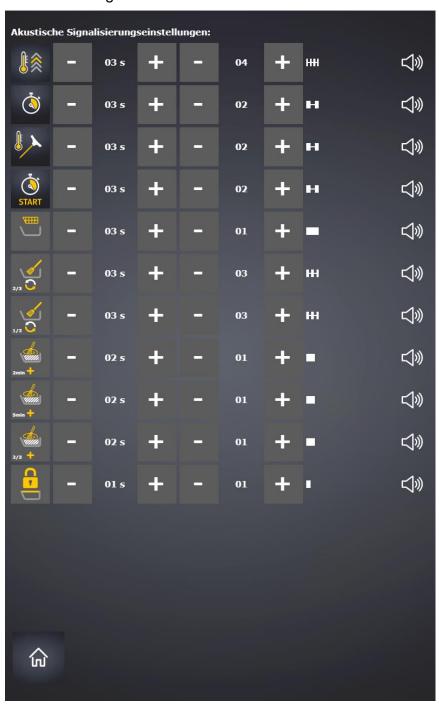


# 8.4 Einstellung des akustischen Signals

Der Einstellungsbildschirm wird durch Drücken der Taste



geöffnet.



Im System können folgende akustische Signale eingestellt werden:



Ende der Vorheizung



Ablauf der eingestellten Kochzeit





Ende des Kochvorgangs beim Erreichen der gewünschten Kerntemperatur



Ablauf der eingestellten Verzögerung des Kochvorgang-Startes

- Ende des Kochvorgangs im Modus Körbe nach Herausfahren der Körbe in die obere Position
- Hinweis: Nach 2/3 der eingestellten Zeit oder der Kerntemperatur wenden (Algorithmen)
- Hinweis: Nach 1/2 der eingestellten Zeit oder der Kerntemperatur wenden (Algorithmen)



Hinweis: alle 2 Minuten verrühren (Algorithmen)



Hinweis: alle 5 Minuten verrühren (Algorithmen)

- Hinweis: Nach 2/3 der eingestellten Zeit oder der Kerntemperatur verrühren (Algorithmen)
- Der Deckel der Druckpfanne ist verriegelt.



**△**()))

Bereich 1-10 s reduziert/erhöht werden. Durch Drücken der Taste im oberen Bildschirmbereich kann das Signal getestet werden.

Wird der Kochvorgang im Modus Körbe nach Erreichen der eingestellten Zeit bzw. Kerntemperatur beendet, ertönt nicht das Signal für Erreichen der eingestellten Zeit / Temperatur, sondern nur das Signal für Herausfahren der Körbe in die obere Position.

# 8.5 Deaktivierung der Handbrause

Auf dem Bildschirm Benutzereinstellungen ist es bei Bedarf möglich die Handbrause



durch Drücken der Taste dauerhaft zu deaktivieren. Nach der Deaktivierung

erscheint das Symbol . Diese Taste wird meistens bei Gerätestörungen oder undichter Handbrause verwendet.

#### 8.6 Anschauen der HACCP-Protokolle im Gerät

Im multifunktionalen Gerät können HACCP-Protokolle auf dem Bildschirm angeschaut

werden. Durch Drücken der Ansicht-Taste erscheint der Bildschirm für das Anschauen der HACCP-Protokolle.

In der oberen Kopfzeile des Gerätes mit 1 Tiegel befinden sich folgende Bezeichnungen der einzelnen Spalten:

- Datum und Uhrzeit der Aufzeichnung
- Temperatur im Tiegel
- Kerntemperatur oder Soll-Kochzeit
- In der oberen Kopfzeile des Gerätes mit 2 Tiegeln befinden sich folgende Bezeichnungen der einzelnen Spalten:
- Datum und Uhrzeit der Aufzeichnung
- Temperatur im linken Tiegel
- Kerntemperatur oder Soll-Kochzeit im linken Tiegel
- Temperatur im rechten Tiegel
- Kerntemperatur oder Soll-Kochzeit im rechten Tiegel

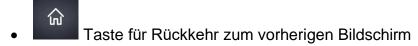
Im unteren Bildschirmbereich findet man Informationen über die offene monatliche HACCP-Protokolldatei und Bedienelemente zum Anschauen der Protokolle.



- 01/22 ist die Bezeichnung des Monats der offenen monatlichen HACCP-Protokolldatei
- 098-100% ist der Anzeigebereich der auf dem Bildschirm angezeigten Daten der monatlichen Protokolldatei
- Taste zum Abrufen der vorherigen HACCP-Protokolle. Wenn Protokolle am Anfang der Datei angezeigt sind, wird eine weitere Protokolldatei (falls vorhanden) mit den Daten des Vormonats geöffnet.
- Taste zum Abrufen der nächsten HACCP-Protokolle. Wenn Protokolle am Ende der Datei angezeigt sind, wird ggf. eine weitere Protokolldatei (falls voranden)



mit den Daten des Folgemonats geöffnet.



Wenn HACCP-Protokolle auf dem Gerätebildschirm angezeigt sind, ist es nicht zulässig, HACCP-Protokolle mithilfe der Fernverwaltung anzuzeigen.

#### 8.7 Einstellung des Datums und der Uhrzeit im Gerät

Änderungen des Datums und der Systemzeit sind zugänglich, ohne dass sich ein berechtigter Bediener anmelden muss, und erfolgen durch zweimaliges Drücken von Datum und Uhrzeit auf dem Startbildschirm oder auf dem Kochvorgang-Bildschirm. Nach Drücken der Tasten erscheint der Bildschirm für Einstellung des Datums und der Uhrzeit.



Die einzelnen Zahlen des Datums und der Uhrzeit werden mit den Tasten PLUS und MINUS geändert. Nachdem das aktuelle Datum und die aktuelle <u>Uhrze</u>it eingestellt

sind, muss die Einstellung durch Drücken der Taste Speichern gespeichert

werden. Wird die Taste (Einstellung beenden) gedrückt, bleiben das ursprüngliche Datum und die Uhrzeit im System erhalten.

#### 9 REINIGUNG

Eine ordnungsgemäße, regelmäßige Reinigung des Gerätes ist nicht nur Voraussetzung für eine hygienische Speisenzubereitung, sondern verlängert die Lebensdauer des Gerätes und trägt zur Senkung der Wartungskosten bei.



Verwenden Sie bei der Reinigung eine geeignete Schutzausrüstung. Vor der Reinigung das Gerät ausreichend abkühlen lassen. Der Tiegelboden darf nicht heiß sein! Es besteht die Gefahr von Verbrühungen oder Verbrennungen.

# 9.1 Reinigung während des Betriebs

Nach jedem Kochvorgang:



- Reinigen Sie den Tiegel (insbesondere Boden, Wände, Übergangskanten und Ecken) mit warmem Wasser und einem geeigneten Reinigungsmittel und einem weichen Pad (Schwamm) für Edelstahl.
- Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände, die die Oberfläche beschädigen können.
- Mit einem nassen Tuch und geeignetem Reinigungsmittel reinigen Sie gründlich die Deckeldichtung. Vor dem Frittieren trocknen Sie insbesondere die Dichtungsnut ab.
- Bei geöffnetem Stöpsel spülen Sie den Abfluss gründlich mit der Handbrause ab.
- Spülen Sie nach der Reinigung alle Oberflächen ordnungsgemäß mit sauberem Wasser ab.
- Wischen Sie bei Bedarf die Oberfläche der Bedientafel mit einem feuchten, weichen (nicht kratzenden) Tuch ab.
- Reinigen Sie ggf. den Kerntemperaturfühler mit einem weichen Pad und bewahren Sie ihn in der entsprechenden Halterung auf.
- Verwenden Sie zur Reinigung niemals chemische Mittel (Lösungsmittel, Entfetter).

#### 9.2 Reinigung nach Schichtende

Das verwendete gelöste Speisesalz hinterlässt nicht immer sichtbare Spuren, aber es setzt sich auf der rostfreien Oberfläche ab und kann deren Korrosion verursachen. Daher ist es zusätzlich zu den Schritten, die nach jedem Kochvorgang durchgeführt werden, notwendig folgende Reinigungen durchzuführen:

- Reinigen Sie die Außenflächen des Geräts ordnungsgemäß. Verwenden Sie warmes Wasser mit einem geeigneten Reinigungsmittel und einem weichen (nicht kratzenden) Tuch. Verwenden Sie keine kratzenden Mittel, insbesondere keine Drahtschwämme. Zur Reinigung kann fließendes Wasser verwendet werden. Wenn Sie fließendes Wasser verwenden, bringen Sie den Tiegel in die horizontale Position. Das Wasser sollte auf das Gerät von oben zufließen. Es ist verboten Hochdruckreiniger zu verwenden.
- Reinigen Sie das Abflusssystem des Gerätes. Wenn der Abflussstöpsel geöffnet ist, schrauben Sie ihn manuell ab (bei Geräten vor 3/2020 ist eine Anpassung durch Serviceunternehmen erforderlich), entfernen Sie groben Schmutz und waschen Sie den Stöpsel, einschließlich der Dichtung, mit warmem Wasser und geeignetem Entfettungsmittel. Reinigen Sie das Abflussloch gründlich mit der Brause. Verwenden Sie keine harten und scharfen Gegenstände, um eine Beschädigung der Dichtungen oder Gewinde zu vermeiden. Schrauben Sie dann den Stöpsel manuell und ziehen Sie ihn erneut an.

Die Stöpseldichtung ist ein Verschleißteil, und selbst bei richtiger Reinigung ist es notwendig, sie regelmäßig entsprechend der Arbeitsweise zu wechseln. Bei unzureichender Reinigung kann die Lebensdauer der Dichtung deutlich verkürzt werden.

- Kippen Sie den Tiegel in die untere Endposition und reinigen Sie mit Wasserstrahl das Innere des Abfall-Sammelbehälters.
- Bei Druckgeräten entfernen Sie manuell die Abdeckung der Öffnung des Sicherheitsventils an der Innenseite des Deckels und spülen Sie die Öffnung gründlich mit der Brause ab. Reinigen Sie die Abdeckung der Öffnung des



Sicherheitsventils und setzen Sie sie zurück. Ohne diese Abdeckung darf das Druckgaren nicht gestartet werden.

 Sobald die Reinigung zu Ende ist, bringen Sie den Tiegel in die horizontale Ausgangsposition. Lassen Sie den Tiegeldeckel auf und schalten Sie das Gerät aus.

### 9.3 Regelmäßige Reinigung

- Mindestens einmal pro Woche kochen Sie den Tiegel mithilfe der empfohlenen Regenerationslösung (Verdünnungsverhältnis: 1 Liter Konzentrat pro 10 Liter Wasser) aus. Dann spülen Sie den Tiegel gründlich mit sauberem Wasser ab.
- Bei Druckgeräten führen Sie das Auskochen mit Regenerationslösung im Modus Druckgaren (mindestens 30 Minuten) durch, wobei Sie während des Auskochens das Sicherheitsventil durch Bewegung des Bedienhebels an der Vorderseite des Deckels nach oben wiederholt öffnen.

# 10 MÖGLICHE STÖRUNGEN UND IHRE BEHEBUNG

#### 10.1 Sperre oder Not-Aus des Kochvorgangs

Im Steuerungssystem des multifunktionalen Gerätes werden andauernd Gerätestörungen ausgewertet. Falls eine Störung als schwer ausgewertet wurde, kommt es zum Not-Aus des Kochvorgangs und auf dem Bildschirm wird die Nummer

der Störung im roten Feld angezeigt Beim Gerät mit zwei Tiegeln werden schwere Störungen für jede Hälfte separat ausgewertet.

Falls eine Warnung ausgewertet wurde, die nicht insoweit schwer ist, dass das Kochen sofort gestoppt und gesperrt werden müsste, dann wird auf dem Bildschirm in oranger

208 angezeigt.

Farbe lediglich die Nummer der Warnung

Nach Behebung der Störung oder Warnung muss die Meldung mit der Taste gelöscht werden.

Falls ausgewertet wird, dass der Kochvorgang-Start zu sperren ist, erscheint nach

Drücken der Taste "Kochvorgang starten" in der Mitte des Bildschirms der





Sowohl bei einer (roten) Störung als auch bei einer (orangen) Warnung informieren unverzüglich das Serviceunternehmen. Kontaktangaben des unternehmens können Sie u.a. auf dem Startbildschirm durch Drücken der Taste

HOT LINE lanzeigen lassen.

**(**)

Teilen Sie dem Serviceunternehmen immer die Seriennummer des Gerätes (siehe Typenschild), die Farbe und die Nummer der Störung sowie auch die möglichst detaillierte Beschreibung der bei der Störungsentstehung durchgeführten Tätigkeiten mit. Für eine frühzeitige Diagnose des Problems sind detailliertere Informationen wichtig, die in der unteren Zeile des Bildschirms mit Benutzereinstellungen zu finden sind (Seriennummer des Geräts, Bezeichnung des Steuerungssystems PanXX\_NNNNNNNNNNN, Version der Bedientafel, Version der System-Algorithmen R:X.Y.NNNNNN und Version des im System installierten Programm SW:X.Y.NNNNNN).



# 10.2 Störungen / Ursachen / Abhilfen

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe	
Nach Einschalten des	Fehlende Stromversorgung	1. Überprüfen	
Gerätes leuchtet weder die Taste "eingeschaltet" noch die Bedientafel	2.Störung in der Elektroinstallation des Gerätes  2. Serviceunternehmen anrufen		
	Wasserzuleitung ist zu	1. Überprüfen	
Wasser wird nicht eingelassen	Sieb im Zuleitungsschlauch ist verstopft	2. Reinigen	
	3. Modus Frittieren ist aktiv	3. Modus Frittieren beenden	
Wasser fließt aus dem Tiegel nicht ab	Verstopftes Abflusssystem	Reinigen	
Bei Wasserableitung bildet sich unter dem Gerät eine Pfütze	Abfall-Sammelbehälter verstopft	Reinigen	
Modus Frittieren bleibt ständig aktiv	Nach dem Beenden des Frittierens wurde der Tiegel nicht ordnungsgemäß gekippt.	Tiegel von der horizontalen Position bis zu der Endposition der Kippbewegung kippen.	
Deckeldichtung fällt aus	Verunreinigung der Dichtung und der Nuten des Deckels	Vor dem Einsetzen der Dichtung und der Nute des Deckels gründlich mit Reinigungsmittel reinigen	
Modus Körbe bleibt ständig aktiv	Korbarm wurde in der unteren Position der Körbe herausgenommen	Arm einsetzen, in die obere Position fahren und Arm herausnehmen	
Aus dem Bereich der Brause fließt ständig Wasser	Riss im Wasserschlauch der Brause oder fehlerhafte Verschraubung	Brauseventil auf dem Bildschirm Geräteeinstellungen deaktivieren	



#### 11 ANLAGEN

## 11.1 Beschreibung der Bedientasten





Störung einer der Deckel-Endpositionen diagnostiziert Tasten für Bewegung des Deckels nach oben/nach unten Taste für Bestätigung des Vollschließens des Deckels Das Wassereinlassen ist geschlossen. Das Wassereinlassen ist geöffnet. Taste für Starten des manuellen Wassereinlassens Taste für Stoppen des manuellen Wassereinlassens Feld mit der Soll-Wassermenge (vor dem Einlassen) 71.6 | 075 I Feld mit der Soll- und Rest-Wassermenge während des Einlassens Feld mit nicht eingegebener Soll-Wassermenge und der Ist-61.6 | 000 I Wassermenge während des Einlassens Umschaltung zum Fenster mit Einstellung beliebiger Wassermenge Taste Schnelleinstellung der Soll-Wassermenge (kann auf dem Bildschirm Benutzereinstellungen geändert werden). Taste Sperre der Brause (kann auf dem Bildschirm utzereinstellungen geändert werden). Der Stöpsel ist geschlossen. Der Stöpsel ist weder geöffnet noch geschlossen. Der Stöpsel ist geöffnet. Der Stöpsel wird gerade geschlossen/geöffnet. Störung einer der Stöpsel-Endpositionen diagnostiziert



Taste "Stöpsel öffnen" gedrückt Die Körbe sind ganz nach oben geschoben. Die Körbe befinden sich in einer Zwischenposition. Die Körbe sind ganz nach unten geschoben. Die Körbe bewegen sich gerade nach unten / nach oben. Störung einer der Korb-Endpositionen diagnostiziert Taste für Herausfahren der Körbe nach oben Taste für Hineinfahren der Körbe nach unten Signalisierung der Verwendung der Körbe im Rezept Soll-Kochzeit  $\infty$ Eingabe der unendlichen Zeit (Heizung immer aktiv) Temperatur im Tiegel (mit einem internen Temperaturfühler gemessen) Temperatur im Tiegel (mit einer in den Tiegel gelegten Temperatursonde gemessen), Taste für Verwendung der Sonde zur Temperaturregelung Bodentemperatur Temperatur der im Gericht eingesteckten Sonde Delta T Taste für den Übergang zum nächsten Bildschirm



START	Taste Kochvorgang starten/stoppen
	Taste Vorheizen
START	Taste Verzögerter Start des Kochvorgangs
HOLD	Taste Warmhalten
jump i	Taste Modus JUMP im Modus Kochen
eco	Taste zum Anzeigen des Stromverbrauchs während des letzten organgs
<b>C</b>	Taste Bildschirm sperren/entsperren
₩	Taste Parametereinstellung
Drücke	Bestätigungstaste – Bestätigung der Ausführung einer Operation nach langem en der betreffenden Taste, Störungsbestätigung
	Signalisierung der Deckelentriegelung (Deckel-Endposition)
	Signalisierung der Deckelverriegelung (Deckel-Endposition)
Druck	Taste zur Deaktivierung der Deckelverriegelung vor dem Start des garens.
1111	Signalisierung der Rückwärtszählung der eingestellten Zeit des Druckgarens
	Signalisierung der Heizung/Kühlung auf die gewünschte Temperatur während ruckgarens
	Signalisierung des Dampfdurchflusses zum Kondensator (Durchflusssensor jeschaltet/geschaltet)
<u>-</u>	Das Sicherheitsventil für den Druckabbau im Tiegel ist geschlossen.



JIPA JUMP MKH
Das Sicherheitsventil für den Druckabbau im Tiegel öffnet/schließt.
Das Sicherheitsventil für den Druckabbau im Tiegel ist geöffnet.
Fehler bei Bewegung des Sicherheitsventils für den Druckabbau im Tiegel
Anschauen des Chef-Kochbuchs
Fleisch
Fisch
Geflügel
Soßen/Fonds
Brühen/Suppen
Beilagen/Gemüse
Eier/Desserts
Regenerieren/Warmhalten
Taste zum Anzeigen der Kontaktangaben des Serviceunternehmens
Taste für die Rückkehr um 1 Schritt bei der Rezeptwahl
Taste für Übergang zum vorherigen/nächsten Rezept beim Anschauen der Rezepte

Taste für Wechsel vom Kochvorgang mit Schritten zum manuellen Modus

Taste Rezept wiederholen

Taste Rezept ins Kochbuch speichern



Taste zum Starten eines Kochvorgangs nach Rezept Taste zum Speichern des Rezeptes ins Chef-Kochbuch Taste zum Löschen des Rezeptes Taste für Zugabe der Rezepte ins Chef-Kochbuch hinter die bestehenden Rezepte Taste zum Löschen aller Rezepte im Chef-Kochbuch Taste zum Sperren des Chef-Kochbuchs (Schutz gegen eventuelle Änderungen) und zur Deaktivierung der voreingestellten Hersteller-Algorithmen. Signalisierung des gesperrten Chef-Kochbuchs (Schutz gegen eventuelle Änderungen) und der Deaktivierung der voreingestellten Hersteller-Algorithmen. Taste zum Ändern des Rezeptnamens und der Informationen/Hinweise zum Rezept Taste zum Anzeigen von Informationen und Hinweisen zum Rezept Taste zum Anzeigen der einzelnen Rezeptschritte Taste für Einstellung des akustischen Signals Taste für Wahl der Systemsprache Taste für Übergang auf den Bildschirm mit Einstellungen des Netzwerk- und Wifi-Anschlusses Taste für Übergang auf den Bildschirm mit HACCP-Protokollen Taste für Übergang auf den Bildschirm mit aufgezeichneten Störungen und Warnungen



Taste für Übergang auf den Bildschirm für Übertragung von Daten auf den/vom USB-Datenträger **USB** 回 Übertragung von HACCP-Protokollen und der Rezeptliste vom multifunktionalen Gerät auf einen USB-Datenträger **USB** Übertragung einer Rezeptliste vom USB-Datenträger ins multifunktionale Gerät Signalisierung der laufenden Übertragung auf den/vom **USB-Datenträger** Signalisierung einer gescheiterten/erfolgreichen Erkennung des gesteckten USB-Datenträgers START STOP Taste zum Starten/Stoppen der Datenübertragung auf den/vom **USB-Datenträger**  $\Psi$ Signalisierung einer erfolgreichen Übertragung / einer fehlgeschlagenen Übertragung ഘ Taste für Übertragung von Rezepten auf einen USB-Datenträger Taste für Übertragung von Rezepten von einem USB-Datenträger ins Gerät, die neu übertragenen Rezepten werden hinter die bestehenden Rezepte angeordnet. Taste für Übertragung einer Rezeptliste vom USB-Datenträger ins Gerät; alle Rezepte im Gerät werden gelöscht und durch die neuen, vom USB-Datenträger übertrgagenen Rezepte ersetzt. Taste für Übertragung von HACCP-Protokollen vom multifunktionalen Gerät auf einen USB-Datenträger

Taste für Übertragung von Dokumenten oder Service-Einträgen auf einen USB-



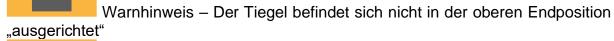
Datenträger



Signalisierung einer schweren Störung = Kochvorgang GESTOPPT



Signalisierung einer Warnung = Kochvorgang ZUGELASSEN

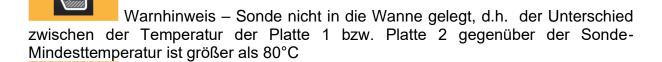


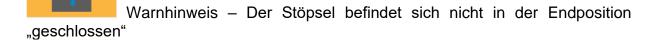


Warnhinweis – Der Deckel ist in der oberen Endposition nicht geöffnet



Warnhinweis – Wassereinlassen läuft





Warnhinweis – Fehler der Impulse des Wasserdurchflussmessers oder es ist während des Kochvorgangs der Mindestpegel im Kondensator ausgewertet worden.



Warnhinweis maximale Bodentemperatur überschritten = Wassereinlassen gesperrt Warnhinweis – maximale Temperatur im Tiegel überschritten = Ableitung über den Stöpsel gesperrt Warnhinweis - Kochvorgang-Start gesperrt Warnhinweis – Der Deckel ist vor dem Start des Kochvorgangs nicht geschlossen Warnhinweis - Beim Start des Druckgarens ist der Deckel nicht in der Endposition verriegelt bzw. bei der Wahl eines anderen Modus als Druckgaren ist der Deckel nicht in der Endposition entriegelt Warnhinweis – bei geöffnetem Sicherheitsventil und hoher Temperatur ist der Dampfdurchflussensor nicht aktiv Warnhinweis – eines der Objekte auf dem Bildschirm wurde nicht richtig dargestellt Warnhinweis – Druckgaren ist nicht beendet und der Gerätedeckel ist nicht sicher entriegelt



Warnhinweis – Körbe befinden sich nicht in der unteren Endposition, die ermöglicht den Deckel zu schließen Warnhinweis – Körbe sind aufgehängt oder beim Aufhängen des Arms im Gerät mit zwei Tiegeln wurde nicht die Seite gewählt, an der die Körbe aufgehängt sind, oder es wurden keine Körbe während eines Kochvorgangs nach Algorithmus aufgehängt, obwohl Körbe für einen der Schritte gewählt sind. Warnhinweis – SD-Karte mehr voll als voreingestellt (Serviceparameter) oder es werden gerade Daten importiert/exportiert. Warnhinweis – Es läuft ein Kochvorgang, für den die gewählte Operation nicht zugelassen ist. Warnhinweis - Bei Aktivierung des Modus Frittieren muss bestätigt werden, dass Öl gefüllt wurde, oder die gewählte Operation ist gesperrt, weil Modus Frittieren mit Öl im Tiegel im Gerätespeicher aktiv ist. Warnhinweis – aktive Servicebedienung des Gerätes Warnhinweis – Deckel wird nur manuell bedient

Warnhinweis – Signalisierung, dass der Deckel nach unten gedrückt werden muss, um den Verriegelungsmechanismus zu lösen



Start gesperrt – im Tiegel läuft ein anderer Kochvorgang

Start gesperrt – die Körbe befinden sich nicht in der oberen Position; im Gerät mit zwei Tiegeln wurde für den zweiten Tiegel Bedienung der Körbe gewählt oder es ist ein Rezept mit Körben aktiv.

Start gesperrt – der Tiegel befindet sich nicht in der Position "ausgerichtet".

Start gesperrt – der Stöpsel befindet sich nicht in der Position "geschlossen"

Start gesperrt – der Stöpsel befindet sich nicht in der Position "geschlossen"

Kochvorgang gesperrt – der Modus Frittieren ist aktiv und das Öl ist nicht aus dem Tiegel ausgelassen worden.

Kochvorgang gesperrt – der im Rezept enthaltene Modus Frittieren ist nicht durch Serviceeinstellungen erlaubt.



**JIPA International s.r.o.** Formanská 6, 149 00 Praha-Újezd

Česká republika

info@jipainternational.cz www.jipainternational.cz







in