



KOCH-TECHNOLOGIETRAINING

Für den Betrieb und die Wartung gemäß den Betriebs- und Wartungsanweisungen.

Kunde:

Kunde/Firma:		Ansprechpartner:	
Ort:		Telefon:	
Verkäufer:		E-Mail:	

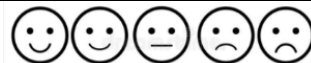
Vom Trainer auszufüllen:

Gerätetyp:		Zubehör:	JA / NEIN
Seriennummer:		Trainer:	
Softwareversion:		Datum:	

Teilnehmerliste: Die Teilnehmerliste dient als Liste der Personen, die an der Schulung zur Bedienung, Nutzung und Wartung des Geräts teilnehmen

Checkliste:

1. Vollständige Kontrolle, Handbuch, Programme, eigene Rezepte
2. Nutzung der Maschine und ihrer Funktionen min.
3. Technologische Verfahren zur Nutzung
4. Korbaufhängung, Wasserfüllung, Handbrausefunktion
5. Kochen von Wasser auf JUMP
6. Wartung durch den Benutzer - tägliche Reinigung
7. Praktische Vorführung / nicht / erforderlich ca. 60 min
8. Hinweis auf Garantiebedingungen
9. Druckkochen
10. Teilnahme des Technologen, aktives Kochen auf multifunktionalen Geräten
11. Testen der Kenntnisse über den Betrieb multifunktionaler Geräte
12. Zusätzliche Fragen
13. Zufriedenheit mit der Schulung



Anmerkungen:

Unterschrift des Kunden

Unterschrift des Trainers



KOCH-TECHNOLOGIETRAINING

Für den Betrieb und die Wartung gemäß den Betriebs- und Wartungsanweisungen.

Sicherheitsanweisungen für den Betrieb von multifunktionalen Druckgeräten

(Überwachung des JIPA JUMP Multifunktional-Druckkochtopfs während des Druckkochens)

1. Bevor Sie den Deckel schließen, überprüfen Sie, ob die Dichtung sauber ist und ob die Dichtung sowie die Verriegelungselemente keine mechanischen Schäden aufweisen. Siehe Abbildung – Positionen 5,6,7
2. Überprüfen Sie die Sauberkeit des Druckentlastungsventils und des Entspannungsventils. Siehe Abbildung – Positionen 1, 3
3. Überprüfen Sie den Deckel des Druckentlastungsventils, siehe Abbildung – Position 2; das Gerät darf ohne den Deckel nicht betrieben werden.
4. Füllen Sie den Topf nach Bedarf mit Wasser (min. Menge 30 l), überprüfen Sie die Menge mithilfe der Markierung auf der Rückseite des Topfes.
- 5. Betrieben Sie das Druckgerät nicht ohne die Mindestmenge Wasser – 30 Liter.**
- 6. Während des Druckkochens darf der Topf nicht mehr als zwei Drittel des angegebenen Volumens des Topfes fassen, d. h. 65 Liter für MKH 101 und 100 Liter für MKH 151.**
7. Schließen Sie den Deckel des Multifunktionsgeräts mit dem Deckelsteuerungsknopf vollständig nach unten. Der Standardzustand der Deckelverriegelung ist die entriegelte Position.
8. Um den Deckel zu verriegeln, drücken Sie den Steuerhebel an der Vorderseite des Deckels, siehe Abbildung – Position 4, nach unten, bis er nicht weiter geht, und halten Sie ihn gedrückt, bis ein akustisches Signal ertönt und die START-Taste aufleuchtet!!!
9. Erhitzen des Druckgeräts auf die erforderliche Temperatur: Wenn der Deckel ordnungsgemäß verriegelt ist, kann das Erhitzen des Druckgeräts auf die gewünschte Temperatur durch Drücken der Starttaste am unteren Rand des Bildschirms begonnen werden.
10. Nach Ablauf der eingestellten Zeit entlastet das Gerät automatisch den Druck und entriegelt die Deckelverriegelungen.
11. Nach dem Entriegeln der Deckelverriegelungen kann der Knopf (Deckel öffnen) verwendet werden, um den Deckel nach oben zu öffnen.
12. Wenn der Verriegelungsmechanismus nach dem spontanen Entsperren des Deckels nicht automatisch freigegeben wird, wird eine Anzeige angezeigt, und der Deckel muss nach unten gedrückt werden, um den Verriegelungsmechanismus freizugeben. Nach der sicheren Freigabe des Deckels kann das Gerät wie gewohnt gesteuert werden, der Deckel geöffnet, der Gerät geneigt, in anderen Prozess gekocht usw.



KOCH-TECHNOLOGIETRAINING

Für den Betrieb und die Wartung gemäß den Betriebs- und Wartungsanweisungen.

