

Salvis CRYSTAL Elektro Druckgarbraisiere



Betriebsanleitung

INHALTSÜBERSICHT

| | Seite |
|---|-------|
| 1. Für Ihre Sicherheit | 3 |
| 2. Beschreibung/Aufbau..... | 4 |
| 3. Erste Inbetriebnahme..... | 6 |
| 4. Bereitschaft..... | 6 |
| 5. Automatische Steuerung..... | 6 |
| 5.1. Einstellen der Uhrzeit | 6 |
| 5.2. Inbetriebsetzung..... | 6 |
| 5.3. Automatisches Kochen..... | 7 |
| 5.4. Abschalten..... | 8 |
| 5.5. Zusatzfunktionen | 9 |
| 5.6. Änderung des Arbeitsablaufs | 9 |
| 5.7. Kippen des Tiegels (Geräte UET-E)..... | 10 |
| 5.8. Temperatureinstellungen | 10 |
| 5.9. Ausserbetriebsetzung..... | 11 |
| 5.10 Netzausfall..... | 11 |
| 6. Deckelverschluss | 12 |
| 6.1. Deckelelemente..... | 12 |
| 6.2. Schliessen und Öffnen des Deckels..... | 12 |
| 7. Auslaufhahn | 14 |
| 8. Zusatzausrüstung | 16 |
| 9. Arbeitsregeln/Kochanleitungen | 17 |
| 10. Reinigung..... | 21 |
| 11. Verhalten bei Störungen | 22 |
| 12. Behandlung von Grossküchengeräten..... | 22 |

WEITERE DOKUMENTATIONEN


Installationsanleitung
Service Manual
Elektroschema
Ersatzteilliste

SERIENUMMER DES GERÄTES YWWXXXXX

Die 8stellige Seriennummer auf dem Typenschild setzt sich wie folgt zusammen:

Y ist die letzte Ziffer des Herstellungsjahres
WW steht für die Woche der Herstellung
XXXXX ist die laufende Seriennummer



Das Symbol  am Gerät besagt, dass dieses Gerät **nicht** mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgt werden darf, sondern gemäß geltenden Bestimmungen so entsorgt werden muss, dass dadurch keine Gefährdungen für die Umwelt und die Gesundheit von Personen auftreten können.

Wenn Sie zur Entsorgung dieses Gerätes weitere Informationen benötigen, sollten Sie sich mit einem Vertriebs-/Kundendienstvertreter bzw. Händler dieses Produktes oder mit ihrem örtlichen Müllentsorgungsdienst in Verbindung setzen.

1. FÜR IHRE SICHERHEIT

Die Montage, Einstellung und die erste Inbetriebnahme des Gerätes muss vorschriftsgemäss nach den Anleitungen des Herstellers erfolgen und darf nur durch autorisierte Fachmänner ausgeführt werden.

Das Gerät darf erst in Betrieb genommen werden, wenn sich der Benutzer mit der Bedienung vertraut gemacht hat. Die Betriebsvorschriften und die dazu aufgeführten Sicherheitshinweise sowie die an den Geräten angebrachten Warn- und Hinweisschilder sind genau zu befolgen.

Das Gerät ist nur zum Garen von Speisen in gewerblichen Betrieben zugelassen. Das Gerät darf nur durch fachlich geschulte Personen beaufsichtigt betrieben werden. Das Gerät darf nicht zum Fritieren verwendet werden. Der Betrieb in der Nähe von feuergefährlichen Stoffen und Dämpfen ist untersagt.

Geschlossene Behälter (Konserven, Dosen, Büchsen, Flaschen, Tuben, usw.) dürfen mit dem Gerät nicht erhitzt werden, weil diese dabei explodieren und dadurch Verletzungen verursachen können.

Beim Einfüllen von Öl, Fett, Wasser oder Kochgut in den vorgeheizten, heissen Tiegel kann es zum Spritzen kommen. Diese Tätigkeit muss vom Bedienungspersonal mit entsprechender Vorsicht durchgeführt werden.

Während drucklosem Kochen darf die Füllung des Gerätes nie eine Grenze von 4 cm unterhalb des Tiegelrandes übersteigen. Je nach Art des Kochgutes muss die Füllung gegebenenfalls niedriger bleiben, um ein Übersäumen zu vermeiden.

Während Druck-Kochens darf der Tiegel nur bis zur Hälfte oder weniger gefüllt werden.

Beim Öffnen des Deckels muss beachtet werden, dass heisse Dampfschwaden herausströmen können. Das Personal muss dieser Tatsache durch entsprechende Massnahmen (entfernte Körperhaltung) Rechnung tragen, um Verletzungen zu vermeiden.

Beim Schliessen des Deckels besteht Verletzungsgefahr, wenn sich das Personal nicht in genügendem Abstand vom Deckelschliessbereich befindet (Quetschen von Finger und Hand, Anschläge des Kopfes).

Um Beschädigungen am Gerät zu vermeiden, muss der Auslauf der Mischbatterie vor dem Öffnen oder

Schliessen des Deckels sowie vor dem Kippvorgang in die richtige Position (genau nach vorne) gebracht werden (Geräte UET-E).

Der Kippvorgang darf nur langsam erfolgen, damit das Kochgut beim Schnabel und nicht über den Rand ausfliesst. Der Bereich unter dem Pfannentiegel muss freigehalten werden. Die Kippung darf nur bei ganz geöffnetem Deckel erfolgen (Geräte UET-E).

Während des Betriebes dürfen keine Gegenstände auf den geschlossenen Deckel gestellt werden.

Pflege und Wartung der Geräte muss bei kalten Heizflächen erfolgen.

Wenn das Betriebspersonal eine Veränderung am Verschluss feststellt, darf der Deckel nicht mehr verschlossen und der Apparat nicht mehr zum Druckkochen verwendet werden. Es ist unverzüglich der Kundendienst anzufordern.

Dem Betriebsleiter obliegt die Verantwortung zur Gewährleistung einer ständigen Funktionsfähigkeit aller sicherheitsrelevanten Bauteile (Deckelsicherheitsventil, Thermostat, Übertemperatur-Sicherheitsthermostat, Deckelverschluss). Ihre Funktionsfähigkeit ist mindestens einmal jährlich durch einen autorisierten Fachmann zu überprüfen und im Bedarfsfall wiederherzustellen.

Wartungsarbeiten und andere Anpassungen sind vom autorisierten Fachmann auszuführen. Diese Fachleute müssen vom Hersteller unterwiesen sein und bei den auszuführenden Arbeiten die geltenden Vorschriften beachten. Auszutauschende Teile müssen durch Originalteile ersetzt werden. Der Abschluss eines Wartungsvertrags wird empfohlen.

Bei Auftreten einer betriebsbehindernden Störung ist das Gerät auszuschalten. Wenn die Entstörungsliste darauf hinweist, der Fehler nicht beschrieben oder nicht ersichtlich ist oder Eingriffe mit Demontage von Verkleidungsteilen erforderlich sind, ist immer der autorisierte Fachmann anzufordern. Bis die Störung behoben ist, darf das Gerät nicht mehr eingeschaltet werden und ist vom Versorgungsnetz zu trennen.

Der Geräuschpegel des Gerätes ist vernachlässigbar niedrig. Die gesetzlichen Richtlinien sind erfüllt; der Schalldruckpegel ist kleiner als 70 dB (A).

| |
|---|
| Der Betreiber dieser Geräte ist verantwortlich, dass die nationalen Vorschriften betreffend die Betriebssicherheit vollumfänglich eingehalten werden. |
|---|

2. BESCHREIBUNG/AUFBAU

Die Druckbraisiere mit geschliffenem Chromnickel- plattiertem Stahlboden dient im Wesentlichen drei Verwendungszwecken, die auch hintereinander kombiniert werden können:

| | | |
|---|--|--|
| Braten, Anbraten, Schmoren, Herstellen von Saucen | Kochen, Druckkochen, Sautieren, Pochieren, Dünsten, Sieden | drucklos Dämpfen, Druckdämpfen, Braisieren |
|---|--|--|

Für die Garvorgänge Braten und Kochen gelten dieselben Arbeitsmethoden, wie in normalen Bratpfannen bzw. Kochapparaten. Die Arbeitsweise Dämpfen bezieht sich auf schonendes, rasches und gleichmäßiges Garen, wahlweise im drucklosen Temperaturbereich bis 100°C oder unter Sattdampfdruck von 0,4 bar (109°C) Überdruck. Die Garzeiten nehmen mit zunehmender Gartemperatur stark ab:

| | | |
|---------------|-----|-----|
| Temperatur °C | 100 | 109 |
| Druck bar | 0 | 0,4 |
| Gardauer % | 100 | 54 |

Je nach Art des Kochgutes werden gelochte oder geschlossene Schalen eingesetzt. Erstere werden beim Dämpfen am häufigsten verwendet. Gelochte Schalen: für Speisen, bei denen das Wasser weggelei-

tet werden soll (z.B. Gemüse). Ungelochte Schalen: für Speisen, die im Wasser feucht bleiben sollen. Die Schalen werden entweder direkt auf den eingelegten Lochboden gestellt oder in den dafür vorgesehenen Rahmen eingehängt. Das Gerät darf nicht zum Fritieren verwendet werden.

Der Tiegel kann mit folgenden Gastro-Normschalen der Grösse GN1/1 beschickt werden.

| Typ | Anzahl | max.Tiefe der Schalen mm |
|---------|--------|--------------------------|
| UET 060 | 2 | 150 |
| UET 090 | 2 | 250 |
| UET 100 | 3 | 150 |
| UET 150 | 3 | 250 |

KIPP-DRUCKBRAISIERE UET

Äusserer und innerer Aufbau des ganzen Gerätes bestehen aus rostfreiem Chromnickel-Stahl. Das Gerät ist am Boden auf den beiden Konsolen stehend montiert oder hängt an Konsolen und Querträger an der Wand. Der Tiegel ist kipubar gelagert. Dosiertes Ausgiessen erfolgt durch Betätigen des Drehschalters des mit Motorkippung ausgerüsteten Gerätes.

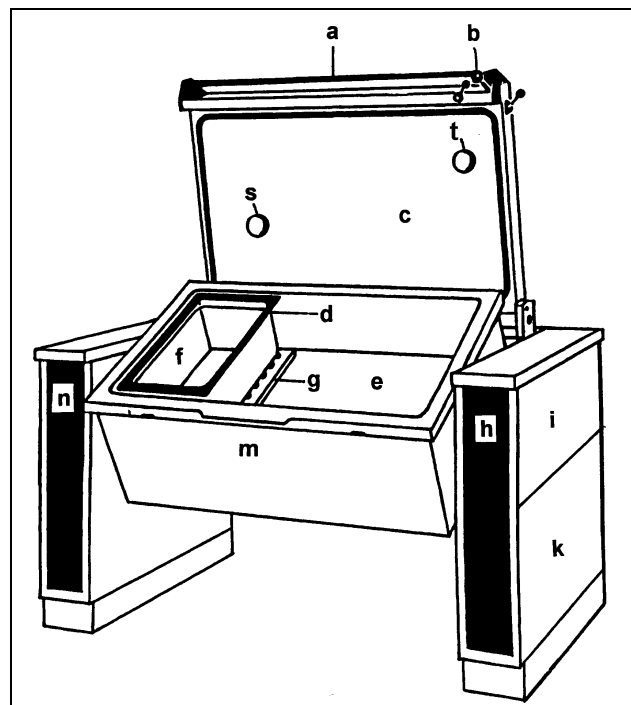
Eine präzise, moderne elektronische Mikroprozessor-Steuerung mit digitaler Vorwahl von Temperatur, Kochdauer, Startzeit und Dampfkondensation gewährleistet exakte Einhaltung der vorprogrammierbaren Funktionen für den Kochprozess.

Technische Daten:

| Typ | Heizleistung kW | Abmessungen Tiegel mm | Nettoinhalt lt |
|---------|-----------------|-----------------------|----------------|
| UET 060 | 12,2 | 680 x 550 x 230 | 67 |
| UET 090 | 12,2 | 680 x 550 x 290 | 94 |
| UET 100 | 18,2 | 1050 x 550 x 230 | 104 |
| UET 150 | 18,2 | 1050 x 550 x 290 | 145 |

Aufbau

- a Deckelgriffstange
- b Deckel-Kugelgriff
- c Druckdeckel
- d Einhängerrahmen
- e Tiegel
- f GN 1/1 Schale
- g Bodenblech
- h Bedienelemente
- i Konsole
- k Ständer
- m Ausguss
- n Kippeinrichtung
- s Dampfschikane für Deckel-Sicherheitsventil
- t Dampfschikane für Dampfablassventil



STAND-DRUCKBRAISIERE UEN

Äusserer und innerer Aufbau des ganzen Gerätes bestehen aus Chromnickel-Stahl.

Die Pfanne ist mit einem Auslaufhahn ausgerüstet, welcher zur gezielten Dosierung des auslaufenden Kochgutes, besonders auch für kleine Mengen dient. Bei Verwendung von festen Speisen kann das Auslaufrohr mit einem Sieb, welches gleichzeitig als Messstab dient, von Innen abgedeckt werden. Der Pfannentiegel und der äussere Rand sind gegenüber der Deckplatte erhöht, damit kein Schmutzwasser in den Tiegel läuft. Im weiteren hat die Deckplatte einen Ablauf zur Entwässerung in den Bodenrost.

Der aufgebaute Deckel ist ausbalanciert, hat einen Schnellverschluss sowie ein eingebautes Entlüftungsventil, welches gleichzeitig als Sicherheitsventil für den

Garraum dient.

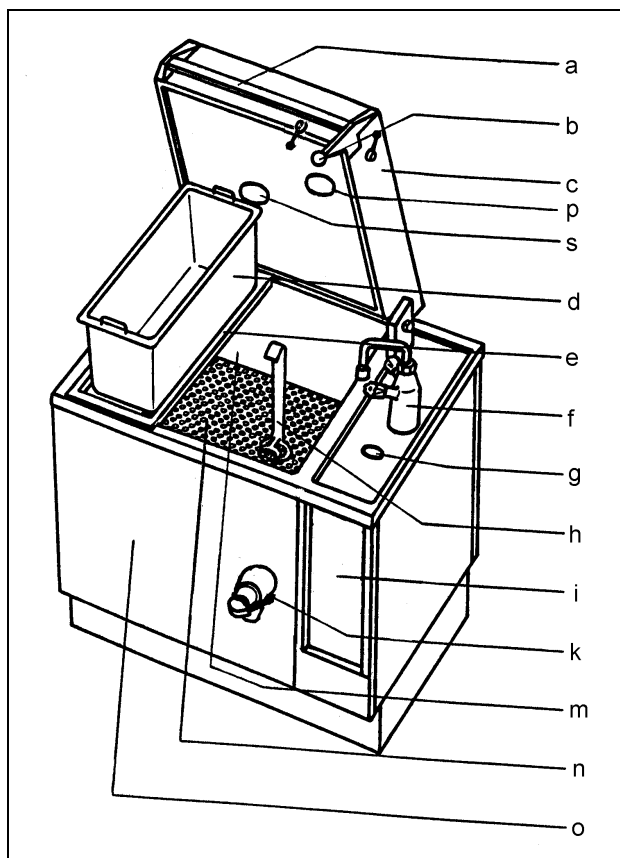
Eine präzise, moderne elektronische Mikroprozessor-Steuerung mit digitaler Vorwahl von Temperatur, Kochdauer, Startzeit und Dampfcondensation gewährleistet exakte Einhaltung der vorprogrammierbaren Funktionen für den Kochprozess.

Technische Daten:

| Typ | Heizleistung kW | Abmessungen Tiegel mm | Bruttoinhalt lt |
|----------|--------------------|--------------------------|--------------------|
| UEN 080E | 12,1 | 680 x 550 x 230 | 80 |
| UEN 110E | 12,1 | 680 x 550 x 290 | 110 |
| UEN 125E | 18,1 | 1050 x 550 x 230 | 125 |
| UEN 170E | 18,1 | 1050 x 550 x 290 | 170 |

Aufbau

- a Deckel-Griffstange
- b Deckel-Kugelgriff
- c Druckdeckel
- s Dampfschikane für Deckel-Entlüftungs- und Sicherheitsventil
- d Gastronorm-Schale GN 1/1
- e Einhängerahmen für GN-Schalen
- f Mischbatterie mit Schwenkeinlauf
- g Deckplatten-Ablauf
- h Ablaufsieb mit Messskala
- i Bedienelemente
- k Auslaufhahn
- m Tiegel
- n Bodenblech, eingelegt
- o Gehäuse
- p Dampfschikane für Dampfablassventil



3. ERSTE INBETRIEBNAHME

Den gesamten Tiegel mit heissem Seifenwasser gut auswaschen, mit sauberem Wasser nachspülen und trocknen lassen. Hernach soll das neue Gerät bei einer Temperatureinstellung von 160°C ca. 30 min ausgeheizt werden. Zum Einbrennen des Tiegels soll kein Öl oder Pflanzenfett verwendet werden.

4. BEREITSCHAFT

Kontrollen vor jeder Benützung

Das Deckelsicherheitsventil muss richtig eingebaut sein. Die Bedienelemente dürfen nicht beschädigt sein. Die Verschlusselemente des Deckels sind auf richtige Funktion zu prüfen.

Einfüllen von Wasser

Wasser über Mischbatterie oder Schlauch einfüllen. Maximale Füllmengen siehe «Füllen». Kochsalz darf nur in gelöster Form dem Kochgut beigegeben werden. Das Salz soll nicht in den leeren Tiegel gegeben werden. Nur mit Holz- oder Kunststoffspatel umrühren.

Aufheizzeiten

Nach dem Füllen mit flüssigem Kochgut kann das Gerät eingeschaltet werden. Beim Aufheizen soll der Deckel zur Verringerung von Energieverlusten und Verkürzung der Aufheizzeit zugeklappt werden. Die Aufheizzeiten vollgefüllten Geräte mit Wasser von 20 auf 90°C entsprechen bei voller Energiezufuhr längstensfalls nachgenannten Werten. Bei nur teilweise gefüllten Tiegeln reduzieren sich die Aufheizzeiten. Während zum Aufheizen der volle Energiebezug angewendet wird, ist dies beim Fortkochen nicht mehr erforderlich. Der Energiebedarf beim Fortkochen beträgt bei offenem Deckel ein Mehrfaches von demjenigen bei geschlossenem Deckel. Deshalb soll beim Kochen stets der Deckel zu sein.

Nachstehend aufgeführt sind auch die Anheizzeiten des leeren Tiegels von 20 auf 230°C.

| Gerät | approx. Aufheizzeit in Minuten | | |
|-----------|--------------------------------|-------------|------------|
| | Tiegel leer | Wasser 100% | Wasser 50% |
| UET/N 060 | 14 | 30 | 17 |
| UET/N 090 | 14 | 45 | 24 |
| UET/N 100 | 15 | 34 | 20 |
| UET/N 150 | 15 | 50 | 28 |

5. AUTOMATISCHE STEUERUNG

Die automatische Steuerung kann wahlweise mit mehr oder weniger Funktionen ausgerüstet sein.

Nachfolgende Anleitungen erklären sämtliche möglichen Arbeitsfunktionen.

5.1. Einstellen der Uhrzeit

Einschalten des **Leistungstrennschalters (H)** (nur wahlweise vorhanden) und des **Steuerschalters (S)** durch Drehen von Position 0 auf I.

Dann die **Tasten (ZT)** und **(Q)** niederdrücken und niedergedrückt halten.

Nach dem zweiten Signalton kann durch

Drehen des **Knopfes (Z)** die Uhrzeit eingestellt werden

Rechtsdrehen = Erhöhung

Linksdrehen = Absenkung

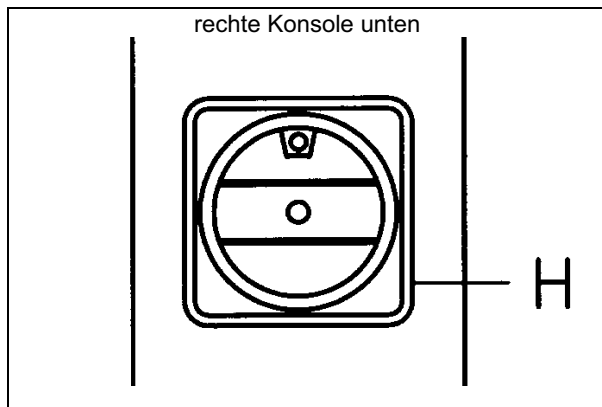
Kleinste Veränderung = 1 Minute

Nach der Einstellung können die **Tasten (ZT)** und **(Q)** wieder losgelassen werden.

5.2. Inbetriebsetzung

Vor der Inbetriebnahme muss sich der Tiegel in seiner Horizontallage befinden, andernfalls ist die Energiezufuhr unterbunden.

Leistungstrennschalter (H) (nur wahlweise vorhanden) einschalten von Position 0 auf I drehen.



5.3. Automatisches Kochen

Einschalten

Steuerschalter (S) einschalten

von Position 0 auf I drehen.

Damit wird die Temperaturvorwahl eingeschaltet. Die **Lampe (LS)** leuchtet.

Mit **Temperaturwahl-Knopf (T)** auf der **Anzeige (AT)** die gewünschte Kochtemperatur (Sollwert blinkend) einstellen

Rechtsdrehen = Erhöhung

Linksdrehen = Absenkung

Kleinste Veränderung = 1°C

Programmierung von Kochdauer, Startzeit und Dampfkondensation (oder nur einer Funktion). Das Programm für die Startzeit ist nur wahlweise vorhanden.

Durch Drücken der **Taste (DT)** wird das Programm für die Kochdauer (Sollwert blinkend) eingeschaltet.

Mit dem **Kochdauer-Knopf (D)** wird auf der **Anzeige (AD)** die gewünschte Kochdauer eingestellt

Rechtsdrehen = Erhöhung

Linksdrehen = Absenkung

Kleinste Veränderung = 1 Minute.

Die **Lampe (LD)** leuchtet erst, wenn die Solltemperatur erreicht ist und die Kochzeit abläuft.

Durch Drücken der **Taste (ZT)** wird das Programm für den Startzeitpunkt (Sollwert blinkend) eingeschaltet.

Mit dem **Startzeit-Knopf (Z)** auf der

Anzeige (AZ) die gewünschte Startzeit einstellen

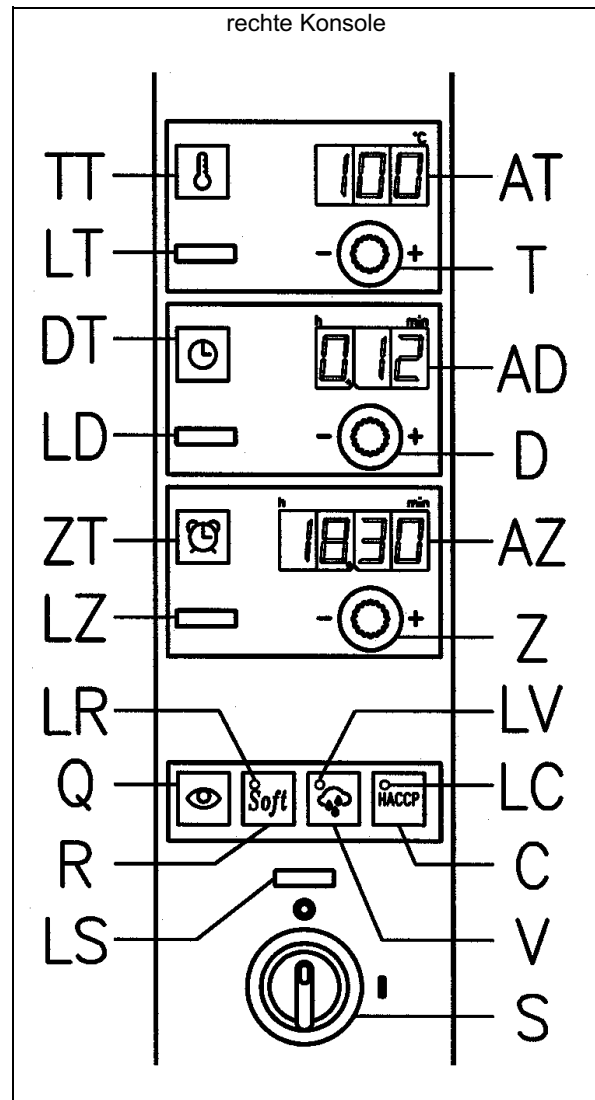
Rechtsdrehen = Erhöhung

Linksdrehen = Absenkung

Kleinste Veränderung = 1 Minute.

Wenn die Startzeit erreicht ist, ertönt das Signalhorn dreimal und die **Lampe (LZ)** leuchtet.

Durch Drücken der **Taste (V)** wird die **Dampfkondensation** vorprogrammiert.



Alle vorprogrammierten Soll-Funktionen

Kochguttemperatur, Kochdauer, Startzeit, Dampfkondensation werden durch Drücken der **Taste (TT)** aktiviert.

Alle Anzeigen für Kochguttemperatur (AT), restliche, noch nicht abgelaufene Kochdauer (AD), Uhrzeit (AZ), geben den momentanen Istwert an.

Die **Lampe (LT)** blinkt solange bis der Sollwert der

Kochguttemperatur erreicht ist und bleibt dann dauernd eingeschaltet.

Die leuchtende **Lampe (LV)** zeigt an, dass die Dampfkondensation eingeschaltet ist. Nach Ablauf der Kochdauer setzt die **Dampfkondensation** automatisch ein und bleibt solange in Funktion bis der Druck im Gerät abgebaut ist. Während der Kühlung blinkt die Lampe (LV).

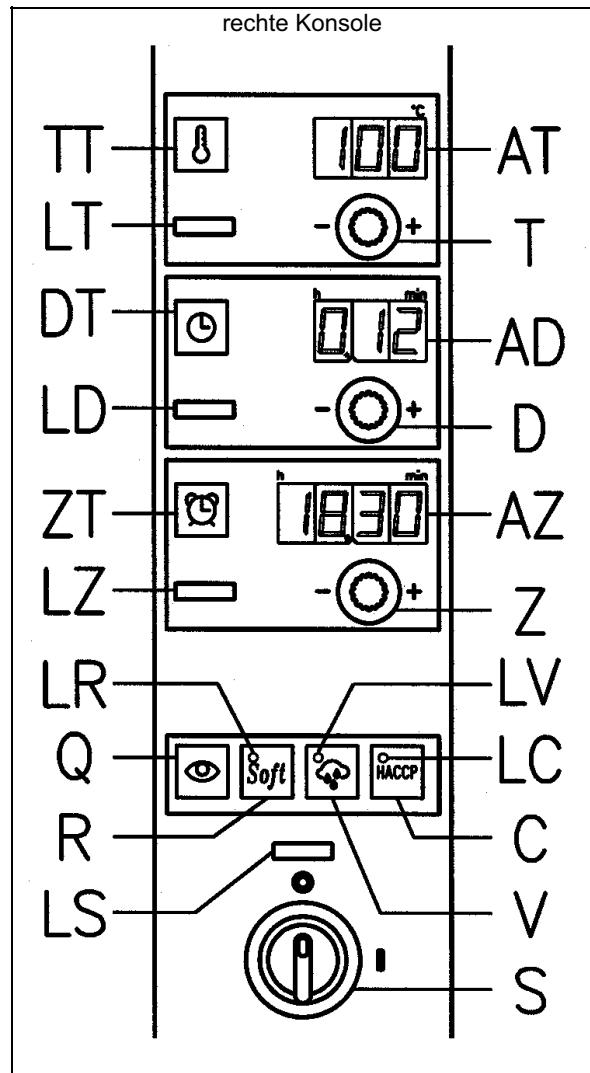
5.4. Abschalten

Nach Ablauf der Kochdauer ertönt der Signalton. Dieser wird durch Drücken der **Taste (Q)** quittiert. Die Energiezufuhr ist dann abgeschaltet. In der Folge werden alle aktivierten Funktionen ausgeschaltet:

- Temperaturvorgabe-**Taste (TT)** einige Sekunden lang drücken
- Lampe (LT)** erlischt
- Kochdauer-**Taste (DT)** drücken
- Lampe (LD)** erlischt
- Startzeit-Taste (TZ)** drücken
- Lampe (LZ)** erlischt (Startzeitprogramm wahlweise vorhanden)
- SOFT-Knopf (R)** ausschalten, falls dieser aktiviert war
- Taste für **Dampfkondensation (V)** drücken
- Lampe (LV)** erlischt
- Steuerschalter (S)** ausgeschaltet von Position I auf 0 drehen.
- Lampe (LS)** erlischt
- Leistungstrennschalter (H)** (nur wahlweise vorhanden) ausschalten von Position I auf 0 drehen.

Nach Beendigung des Kochvorganges wird der **Steuerschalter (S)** ausgeschaltet von Position I auf 0 drehen. Die **Lampe (LS)** erlischt.

Leistungstrennschalter (H) (wahlweise vorhanden) ausschalten von Position I auf 0 drehen.



Die Abschaltung kann vor Ablauf der Kochdauer vorgenommen werden.

Wenn die Funktions-Tasten (TT), (DT) und (ZT) eingeschaltet sind und Abschalten nur durch den Steuerschalter (S) erfolgt, dann bleiben bei Wiedereinschal-

tung des Schalters (S) alle Funktionen und vorher eingegebenen Daten für Temperatur, Kochdauer und Startzeit eingespeichert und in Aktion.

Bei Störungen am Gerät ist noch zusätzlich der baueitige elektrische Schalter auszuschalten.

5.5. Zusatzfunktionen

SOFT

Durch Drücken auf die **SOFT-Taste (R)** erfolgt die Leistungszufuhr dem Kochgut angepasst, d.h. reduziert.

Die **Lampe (LR)** auf der Taste (R) leuchtet, wenn die SOFT-Stufe eingeschaltet ist.

Durch Drücken der **Taste (Q)** werden folgende Funktionen ausgelöst:

1. Alle Anzeigen
Kochguttemperatur (AT)
Kochdauer (AD)
Startzeit (AZ)
d.h. geben blinkend den einprogrammierten Sollwert an.
2. Quittierung des Signaltones nach Ablauf der Kochdauer.
3. Quittierung von Fehlermeldungen (Störungen siehe 9.).

Kochen mit SOFT-Stufe

Im Normalfall (SOFT-Stufe nicht aktiviert) erfolgt die Aufheizung des Kochgutes mit maximaler Leistung und kürzester Aufheizzeit. Diese Betriebsart ist angebracht bei stark wasserhaltigem Kochgut mit guter Wärmeübertragungseigenschaft.

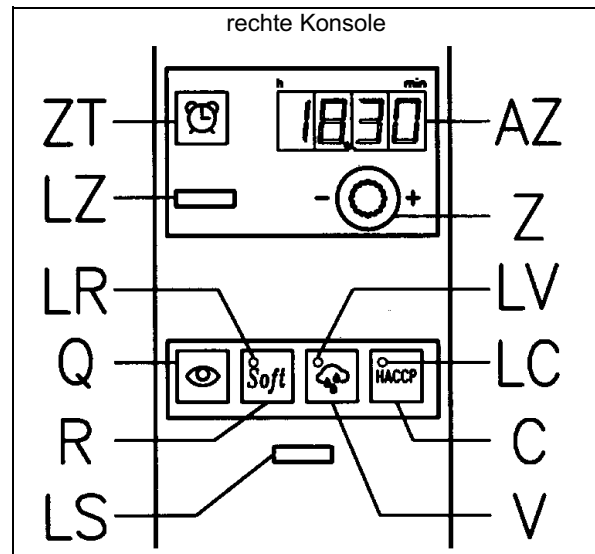
Dickflüssiges, pastöses und schwierig zu erwärmen des Kochgut (Milchprodukte) neigt bei Aufheizung mit maximaler Leistung dazu entlang der beheizten Kochfläche auszutrocknen, dunkel zu werden und anzubrennen. Bei eingeschalteter SOFT-Stufe wird die Heizleistung über die Temperaturdifferenz automatisch der Beschaffenheit des Kochgutes angepasst. Die Aufheizzeit wird etwas verlängert, die vorgegebene Temperatur jedoch ohne Ansetzen und Anbrennen des Kochgutes erreicht.

UHRZEIT

Die **Anzeige (AZ)** gibt die **Uhrzeit** und die Anzeige (AT) die Isttemperatur des Kochgutes an, wenn der Steuerschalter (S) allein eingeschaltet ist.

HACCP

Die Geräte können wahlweise mit der Funktion des programmgebundenen Garprozessablaufs



THERMACAM ausgerüstet sein. Garprozesse können programmiert, analysiert, protokolliert und dokumentiert werden und bilden damit einen Teil des HACCP-Systems (HACCP = Gefährdungsanalyse und kritische Kontrollpunkte).

- Durch Drücken der **HACCP-Taste (C)** wird das Programmsystem aufgestartet.
- Die **Lampe (LC)** auf der Taste leuchtet.
- Auf der **Anzeige (AZ)** wird die Nummer des Garprogrammes angezeigt: HP 00 bis 99.
- Durch Drehen am **Knopf (Z)** kann die Programmnummer verändert werden.
- Nach Einstellen des gewünschten Programmes wird durch Drücken der **Taste (TT)** der Garprozess gestartet.
- Auf der **Anzeige (AT)** wird die Solltemperatur und auf der **Anzeige (AD)** die Kochdauer angezeigt.
- Das Abschalten des programmgebundenen Kochprozesses erfolgt durch Drücken der **HACCP-Taste (C)**. Weiteres Ausschalten des Gerätes gemäss 5.4.

Über das Programmieren, Analysieren, Protokollieren und Dokumentieren der Garprozesse mittels eines externen Computers informiert eine separate Betriebsanleitung.

5.6. Änderungen des Arbeitsablaufs

Änderung der Sollwerte während des Arbeitsablaufs

Alle ursprünglich einprogrammierten Sollwerte können während des Arbeitsprozesses sehr einfach geändert werden, indem die Knöpfe (T) für die Temperatur, (D) für die Kochdauer und (Z) für die Startzeit auf die neuen Werte gestellt werden. Beim Drehen der Knöpfe erscheint auf den jeweiligen Anzeigen wieder der Sollwert blinkend. Wird der Sollwert einige Sekunden nicht mehr verändert, dann springt die Anzeige auf den Istwert zurück.

Änderung der Kochprogramme während des Arbeitsablaufs

Das Ausschalten der Taste (TT) bewirkt den Abbruch des Heiz/Kochprozesses.

Das Ausschalten der Kochdauer-Taste (DT) bewirkt Umstellen auf Dauerkochen.

Das Ausschalten der Startzeit-Taste (ZT) bewirkt die Löschung der einprogrammierten Startzeit. Das Gerät kann manuell gestartet werden.

Manuelles Kühlen

Will man die Dampfkondensation nicht mit dem Programm automatisieren, so kann nach Ablauf der Garzeit die Kühlung von Hand eingeschaltet werden, wobei Beginn und Kühldauer manuell festzulegen sind. Vorgehen: Ausserbetriebsetzung des Kochprozesses

indem die Taste (TT) ausgeschaltet wird; Einschalten der Kühlung indem die Taste (V) gedrückt wird; die Lampe (LV) blinkt. Um die Kühlung wieder abzustellen wird die Taste (V) ausgeschaltet. Die Lampe (LV) erlischt.

5.7. Kippen des Tiegels (nur UET)

Die Kippung erfolgt elektromotorisch. Sie funktioniert nur, wenn

Leistungstrennschalter (H) (nur wahlweise vorhanden) und

Steuerschalter (S) eingeschaltet sind durch Drehen von Position 0 auf I.

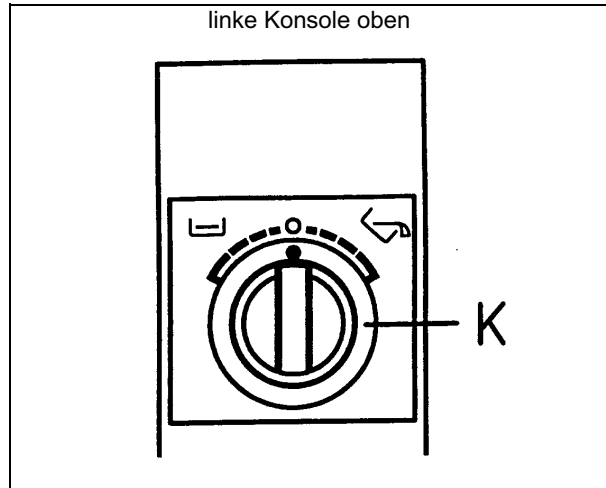
Die **Lampe (LS)** leuchtet.

Kippen mit variabler Geschwindigkeit durch Drehen des **Kippschalters (K)**:

Tiegel leeren nach rechts drehen

zurückkippen nach links drehen.

Je stärker der Schalter gedreht wird, desto schneller läuft der Kippvorgang ab.



Die Kippung darf nur bei richtiger Position des Wassereinfüllhahnes (genau nach vorne) und bei ganz offenem Deckel und, wenn sich kein Gegenstand im Kippbereich unter dem Gerät befindet, in Funktion gesetzt werden. Der Tiegel wird durch Drehen des Kippschalters (K) im Uhrzeigersinn (nach rechts) herabgekippt und durch Drehen im Gegenuhrzeigersinn (nach links) hinaufgekippt. Die Kippung erfolgt mit variabler Geschwindigkeit nur so lange, wie der Kippschalter (K) in Kipp-Position gehalten wird. Beim Loslassen des Schalters springt dieser in die neutrale Mittelstellung zurück und der Tiegel bleibt mit jeder Füllung in der jeweiligen Position infolge Selbsthemmung des Antriebes still stehen.

In extremen Positionen des Tiegels, d.h. Horizontallage und voll gekippte Lage, wird der Kippvorgang automatisch abgeschaltet, sodass eine weitere Betätigung des Kippschalters (K) über diese Positionen hinaus unwirksam bleibt.

Bei nur geringster Abkipfung des Tiegels aus der Horizontallage kann die Heizung nicht mehr in Betrieb genommen werden.

Der Kippvorgang darf nur so schnell gewählt werden, dass das Kochgut im Bereich des Ausgusses herausläuft. Dies kann durch Variieren der Kippgeschwindigkeit leicht eingehalten werden. Zu vermeiden ist, dass das Kochgut über den Rand des Tiegels herausfließt.

5.8. Temperatureinstellung

Temperatureinstellung

Je nach Art der Kochfunktionen sind mit dem Temperaturwahl-Knopf (T) auf der Anzeige (AT) folgende empfohlene Werte einzustellen:

| | |
|-------------------|---------------|
| Druckloses Kochen | ⇒ 20 - 100°C |
| Druckkochen | ⇒ 110 - 250°C |
| Braten | ⇒ 180 - 250°C |

Beim Druckkochen ist es vorteilhaft zum Aufheizen bei wenig Füllung tiefere Temperaturwerte (110) und bei grösserer Füllung höhere Temperaturen (250) zu wählen. Beträgt die Sollwerteneinstellung mehr als 110°C, dann springt diese Anzeige nach Erreichen des Arbeitsdruckes automatisch auf die Temperatur ≤ 110°C zurück. Eine Sollwertveränderung ist anschliessend nur mehr auf kleinere Temperaturen möglich. Erst nach Ausschalten des Gerätes kann wieder ein beliebiger Sollwert der Temperatur eingegeben werden.

Druckkochen

Nach Einfüllen von Wasser und Einbringen des Kochgutes (direkt in das Wasser oder in Einsatzschalen) wird die Solltemperatur auf 110°C eingestellt. Somit beginnt sich das Gerät aufzuheizen. Anschliessend wird der Deckel verschlossen. Damit die Luft aus dem Garraum durch den entstehenden Dampf herausgedrückt wird, bleibt das Entlüftungs- und Sicherheitsventil (S) (Hebel auf Stellung C) solange offen bis ein geschlossener Dampfstrahl aus der Dampfausströmöffnung (D) austritt. Hierauf wird das Entlüftungs- und Sicherheitsventil (S) geschlossen (Hebel auf Stellung A). Im Garraum baut sich anschliessend ein Druck von 0,4 bar (entsprechend 109°C) auf und wird auf diesem Wert konstant gehalten. Nach erfolgter manueller oder automatischer Abschaltung der Heizung soll eine Kühlzeit von 4-6 Minuten folgen, um den Dampf und Druck im Gerät abzubauen. Hernach kann der Deckel wieder geöffnet werden.

5.9. Ausserbetriebsetzung

Die Abschaltung des Gerätes erfolgt durch Drehen des wahlweise vorhandenen Leistungstrennschalter (H) sowie des Steuerschalters (S) auf die Nullstellung. Dadurch erlöschen alle Lampen. Bei Störungen am Gerät ist dieses noch zusätzlich vom elektrischen Versorgungsanschluss zu trennen.

5.10. Netzausfall

Der Ausfall des elektrischen Netzes währenddem das Gerät in Funktion ist, kann eine Abschaltung bzw. Unterbrechung des Kochvorganges zur Folge haben. Dies bedeutet für das Bedienungspersonal einen zusätzlichen Eingriff in die Steuerung bzw. eine Kontrolle des Prozessablaufs.

| Netzausfall wenn: | Durchzuführende Massnahme zur Wiederinbetriebnahme des Kochvorganges nach Wiedereinschalten des Netzes |
|--|--|
| Kochprozess im Gange | Drücken der Taste (TT) |
| Kochprozess wurde mit Startzeit programmiert, diese ist jedoch noch nicht abgelaufen | Nach Wiedereinschalten des Netzes läuft die Startzeit zu Ende und der Heizprozess startet automatisch ohne Eingriff in die Steuerung |

6. DECKELVERSCHLUSS

6.1. Deckelelemente

H Verschlusshebel

bewirkt Einrasten der Verschlusshaken

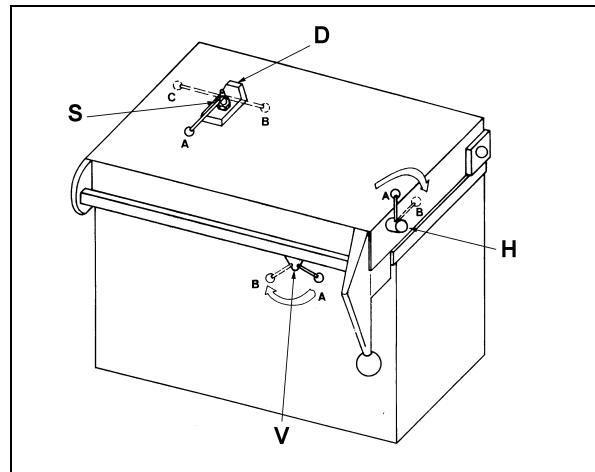
- A offen
- B geschlossen

S Deckel-Sicherheitsventil

Kombiniertes Ventil für Handbetätigung und als Sicherheitsventil (bläst bei Drücken über 0,45 bar selbsttätig ab).

- Stellung:
- A geschlossen
 - B halb offen
 - C ganz offen

D Dampfausströmöffnung



V Dampfablassventil mit Verschlussicherung

Dieses Ventil hat vorwiegend eine sicherheitstechnische Funktion. Bei geöffnetem Ventil (Stellung A) kann sich im Garraum kein Dampfdruck aufbauen. Der Dampf strömt über dieses Ventil an der Hinterseite des Deckels aus. Das Dampfablassventil kann nur ge-

schlossen werden (Stellung B), wenn der Deckel richtig geschlossen und der Verschlussmechanismus richtig eingerastet ist. Erst dann kann sich der Dampfdruck im Apparat aufbauen.

6.2. Schliessen und Öffnen des Deckels

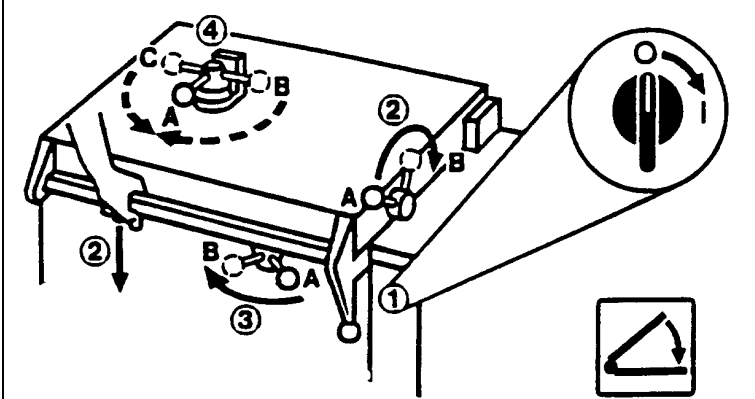
Der Deckel der Kippdruckbräusiere ist ein Schnellverschluss eines Druckgefäßes. Die Betätigung dieses Verschlusses hat mit Sorgfalt zu erfolgen.

- Der Pfannentiegel ist in seine Horizontallage zu bringen.

① Der Apparat ist anzuhetzen und der Kochvorgang bei offenem Deckel einzuleiten. Vor dem Schliessen des Deckels soll das Kochgut mindestens einmal Aufkochen (wegen Anbrennen).

- Der obere Rand des Tiegels und die Dichtung müssen sauber und von Speiseresten frei sein.

Schliessen



- Vor dem Schliessen des Deckels muss sichergestellt sein, dass der Verschlusshebel und der Hebel des Dampfablassventils auf Position A (offen) sowie der Hebel des Deckel-Sicherheitsventils auf Stellung B oder C (offen) stehen.
- Der Schwenkarm der Einlauf-Mischbatterie für das Wasser muss nach vorne gerichtet sein.

② Den Deckel an der Griffstange auf den Tiegel nach unten drücken und gleichzeitig den Verschlusshebel von offener Position A in die geschlossene Position B nach hinten drehen.

③ Verschlussicherung mit Dampfablassventil von offener Stellung A in die geschlossene Position B

drehen. Der Deckel ist somit geschlossen und zum Druckkochen bereit.

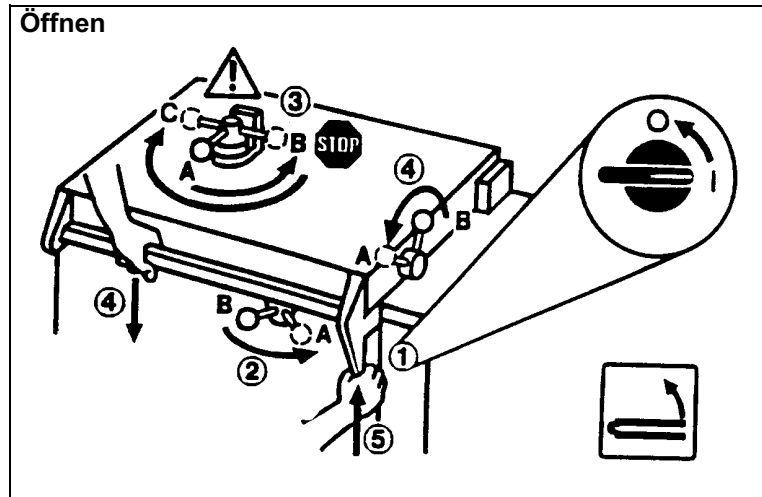
④ Nach Entweichen der Luft aus dem Tiegel durch das offene Deckel-Sicherheitsventil (Hebelstellung B oder C) muss dieses geschlossen werden (Hebelstellung A).

Druckloses Kochen

Bei Verwendung des Gerätes als normale Pfanne oder offener Kochkessel wird der Deckel lose (durch Eigengewicht) auf den Tiegel gelegt, ohne den Verschluss zu verriegeln.

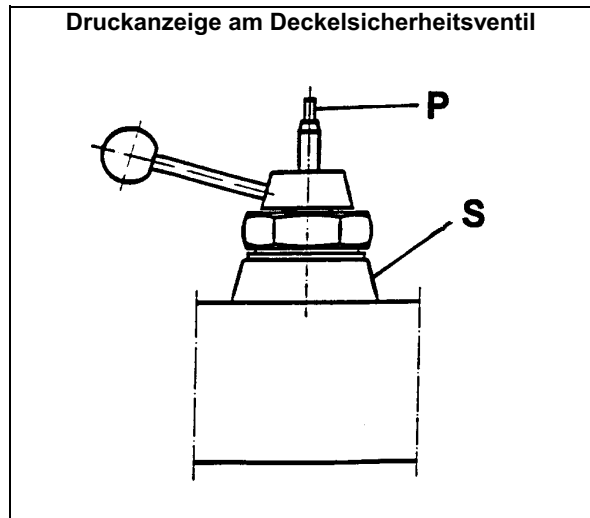
Vor dem Öffnen des Deckels muss durch das Bedienungspersonal sichergestellt werden, dass sich kein Druck mehr im Garraum befindet. Dies geschieht wie folgt:

- ① Energiezufuhr in das Gerät abstellen indem der Betriebswahlschalter (8) auf Null gedreht wird.
- ② Langsames Öffnen des Dampfablassventils von Position B auf Stellung A.
- ③ Langsames Öffnen des Deckelventils indem der Griff von Stellung A auf Position C bzw. B gebracht wird. Das Deckelventil ist bei Hebelstellung B halb, bei Position C voll geöffnet.



- Abwarten bis durch die nach oben gerichtete Öffnung des Deckelventils
 - keine Flüssigkeit
 - keine Wasserspritzer
 - kein Dampf mehr entweicht und
 - die Druckanzeige (roter Stift P am obersten Punkt des Deckelventils S) seine tiefste Position erreicht hat.
- ④ Deckel an der Deckelgriffstange auf den Tiegel nach unten drücken und gleichzeitig den Verschlusshebel von geschlossener Position B in die offene Position A nach vorne drehen.
- Der Schwenkarm der Einlauf-Mischbatterie für das Wasser muss nach vorne gerichtet sein.
- ⑤ Deckel am Kugelgriff halten und vorsichtig öffnen.

Druckanzeige am Deckelsicherheitsventil



Sicherheitshinweise

Beim Öffnen des Deckels muss beachtet werden, dass heiße Dampfschwaden herausströmen oder heißes Fett herausspritzen können. Das Personal muss dieser Tatsache durch entsprechende Massnahmen (entfernte Körperhaltung, Deckel am Kugelknopf und nicht an der Deckelstange halten) Rechnung tragen, um Verletzungen zu vermeiden.

Nach dem Kochen mit geschlossenem Deckel, entweder drucklos oder mit Überdruck, darf der Deckel nicht eher geöffnet werden, bis sich im Gerät der Druck restlos abgebaut hat. Besondere Vorsicht ist geboten, wenn das Kochgut schäumt. Wird der Deckel bei einem geringen Restüberdruck geöffnet, so kann heißes Kochgut herausfließen und das Betriebspersonal verletzen.

7. AUSLAUFHAHN

Das Entleeren des Gerätes erfolgt durch den Auslaufhahn. Dieser darf nur bei drucklosem Apparat geöffnet werden (Deckel geöffnet).

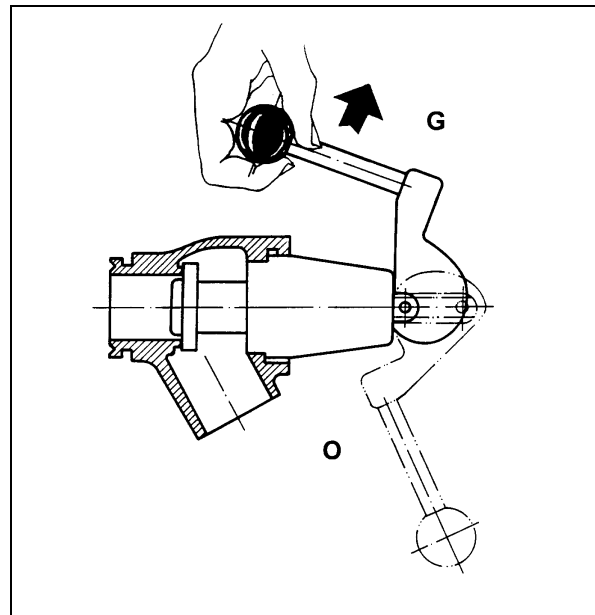
Der Ventilgriff liegt in einem Winkel von ca. 30° zur horizontalen Achse auf der rechten Seite des Ventils und ist deshalb vor unbeabsichtigter Betätigung geschützt. Beim Hängenbleiben mit einem Kleidungsstück oder seitlichem Zug am nach hinten gelegten Bedienunggriff, kann der Ventiloberteil nicht verdreht (gelöst) werden. Er ist durch einen Verriegelungsbolzen gesichert.

Sollte das Ventil bei unter Druck stehendem Gerät irrtümlich geöffnet werden, so schliesst es selbsttätig, wenn der Griff infolge Schreckwirkung losgelassen wird.

Betätigung

Darstellung der Hahnbetätigung um 90° gedreht

- G geschlossene Stellung
- O ganz geöffnete Stellung



VERSION ab 04.2003

Bedienung

Der Hahn (A) ist geschlossen, wenn der Handgriff (H) ganz rechts und heruntergeklappt ist. Auf diese Weise ist er auch gegen unbeabsichtigtes Öffnen gesichert.

Öffnen

- Handgriff (H) hochklappen
 - Handgriff im Uhrzeigersinn nach links drehen
- Schliessen*
- Handgriff im Gegenuhrzeigersinn nach rechts drehen
 - Handgriff (H) herunterklappen.

Während dem Ablaufenlassen von Kochgut soll der Einsatz (E) nicht aus dem Hahngehäuse herausgenommen werden.

Reinigung

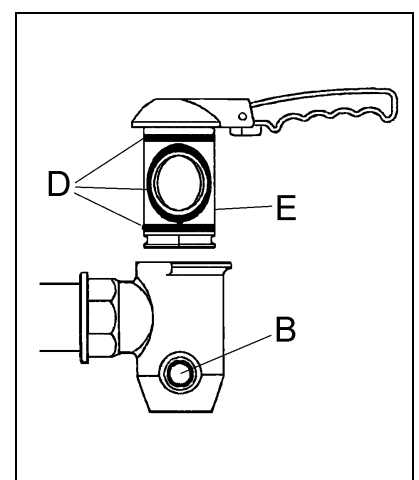
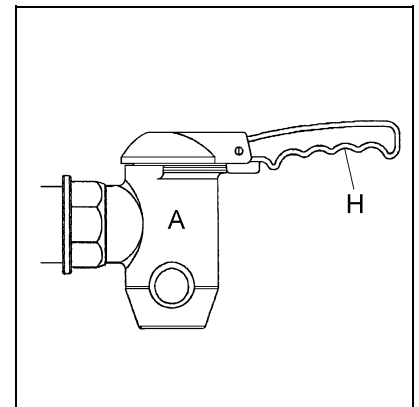
Nach jedem Kochvorgang soll der Kessel und der Auslaufhahn gesäubert werden.

Ausbau des Einsatzes

- Bolzen (B) herausziehen und gleichzeitig
 - Einsatz (E) nach oben aus dem Gehäuse herausheben
 - Einsatz und Dichtungen (D) säubern
 - Gehäuse-Innenflächen und Rohr zum Kochkessel mit Flaschenbürste reinigen
 - Einsatz (E) mit Hahnfett leicht einstreichen
- Bei beschädigten Dichtungen müssen diese ersetzt werden.

Einbau des Einsatzes

- Bolzen (B) herausziehen und gleichzeitig
- Einsatz (E) nach unten in das Gehäuse hineinschieben



Optionaler Auslaufhahn

Bedienung

Der Hahn ist geschlossen, wenn sich der Handgriff zwischen den Stellungen ganz links und vorne befindet. Dies bei herunter- oder heraufgeklapptem Handgriff.

Zum Öffnen des Ventils wird der Handgriff heraufgeklappt und im Gegenuhrzeigersinn bis zur rechten Endposition gedreht *) (ganz geöffnet). Bei Zwischenstellungen des Handgriffs zwischen vorderer und rechter Position ist das Ventil nur teilweise offen, wodurch sich die Auslaufmenge regulieren lässt.

Während dem Ablauflassen von Kochgut soll der Kegel nicht aus dem Hahngehäuse herausgenommen werden. Der Kegel soll stets gut in das Gehäuse hineingedrückt werden.

Dass sich Kochgut zwischen Gehäuse und Hahnkegel festsetzen kann, ist bei sachgemäßer Verwendung der Auslaufhähne nicht möglich. Wenn allerdings beim Ablassen von Speisen in geöffnetem Zustand des Hahns der Kegel herausgeschoben und während des Speiseablaufes wiedeingesetzt wird, kann so etwas passieren. Diese Handhabung ist aber nicht üblich und nicht sachgerecht.

***) Hinweis:**

Zur Entriegelung muss der Hebel bei cirka 1/3 Umdrehung gegen den Uhrzeigersinn nach oben gezogen werden.

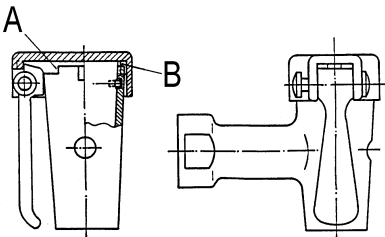
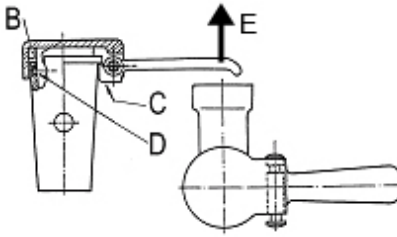
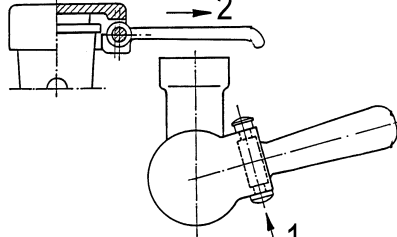
Reinigung

Nach jedem Kochvorgang soll der Kessel und der Auslaufhahn gesäubert werden. Auf jedem Hahn ist auf dem Deckel ein Aufkleber angebracht mit einer Anleitung. Für die Reinigung des Auslaufhahnes muss der konische Hahnkegel aus dem Hahnkörper ausgehoben werden, indem der Hahnkegel mit dem Griff an den rechten Anschlag gedreht wird. Dann wird der Sicherheitsbolzen eingedrückt und gleichzeitig der Griff nach aussen gezogen. Schliesslich kann der Hahnkegel durch Anheben nach oben aus dem Ventilkörper gezogen werden.

Nach dem Säubern des Ventilkörpers und des Hahnkegels sollte der Kegel leicht gefettet werden.

Das Zusammenbauen geschieht in umgekehrter Reihenfolge wie oben beschrieben. Bei längerer Stilllegung muss der Hahnkegel aus dem Ventilkörper herausgenommen, gefettet und wieder eingesetzt werden.

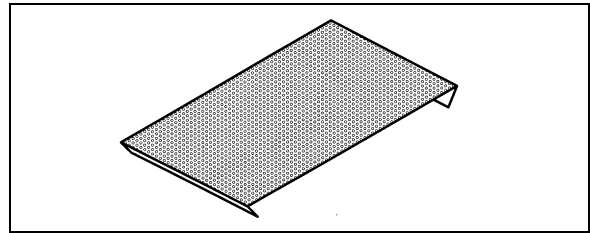
Das Hahnfett kann im Handel bezogen werden. Es handelt sich um ein geruch- und geschmackneutrales physiologisch einwandfreies Fett, das beständig gegen Heisswasser und Dampf ist. Einsetzbar im Temperaturbereich von -5° bis +150°C. Die Kessel-Auslaufhähne werden so gefertigt, dass jeder Hahnkegel in das jeweilige Gehäuse eingeschliffen wird. Damit Gehäuse und Kegel nicht verwechselt werden, sind diese paarweise mit einer Nummer gekennzeichnet. Bei Anlagen mit mehreren Kochkesseln sollen die Hahnkegel nicht vertauscht werden.

| <p>Geschlossene Stellung</p> <p>A Anschlag am Gehäuse B Anschlag-Nocken am Deckel</p> | <p>Offene Stellung</p> <p>B Anschlag-Nocken am Deckel C Sicherung Griff D Sicherung Nut E Entriegelung</p> | <p>Hahnküken ausheben</p> <p>1. Knopf der Griffachse hineindrücken 2. Griff ziehen und anheben</p> |
|--|---|---|
|  |  |  |

8. ZUSATZAUSRÜSTUNG (wahlweise)

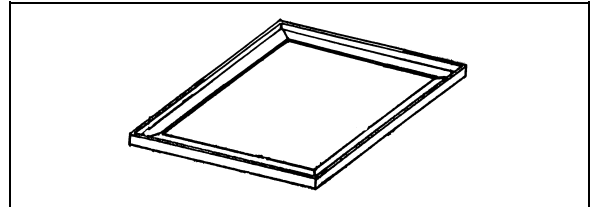
Bodenblech

als Stellfläche für die Einsätze GN1/1



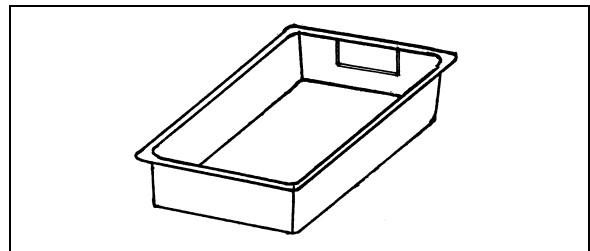
Einhängerahmen GN1/1

für gelochte oder ungelochte Einsätze GN1/1



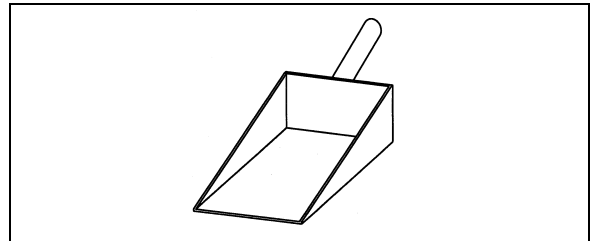
Einsätze GN1/1

gelocht oder ungelocht



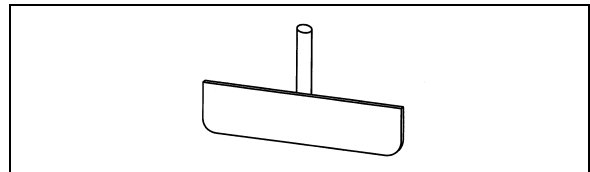
Schaufel

zur leichten und schnellen Verwendung



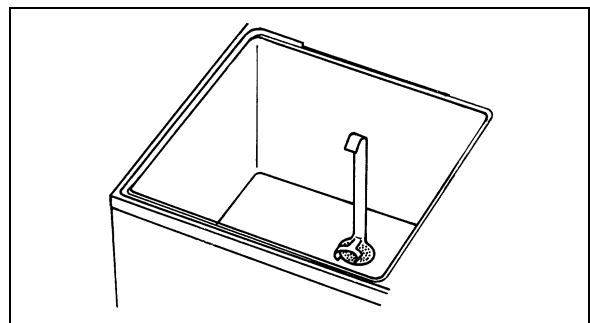
Schaber/Spachtel

zum Verteilen des Kochgutes und zur Reinigung



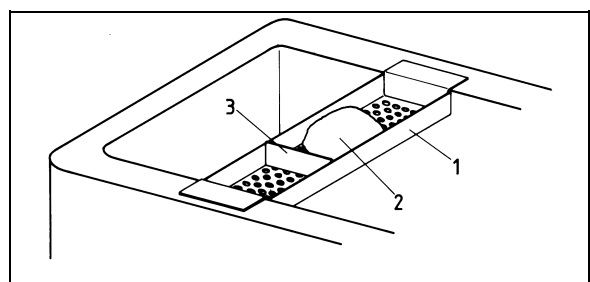
Auslaufsieb und Messstab

Um Verstopfung des Auslaufhahnes beim Ablassen von Flüssigkeiten zu vermeiden, kann ein Auslaufsieb in das Ablaufrohr der Pfanne eingesetzt werden. Die Stange ist mit einer Skala versehen und dient gleichzeitig als Messstab.



Spätzle-Sieb und Schaber

Dieser Zusatz für runde und eckige Kessel dient zur Herstellung von Knöpfli oder Spätzle. Das Sieb (1) wird in den Kessel eingehängt. In das Sieb wird der Teig (2) eingefüllt. Über dem heißen Wasser im Kochkessel wird der Teig durch Hin- und Herbewegen des Schabers (3) durch die Sieblöcher gedrückt und zu Tropfen geformt.



9. ARBEITSREGELN

Füllen

Druckloses Kochen

Während dem gesamten Kochvorgang darf die Füllung mit flüssigem Kochgut nie eine Grenze von 4 cm unterhalb des Tiegelrandes übersteigen. Im Betrieb darf der Deckel nur angelegt werden.

Kochsalz nur in gelöster Form dem Kochgut begeben. Das Salz darf nicht in den leeren Tiegel gegeben werden.

Für die Funktion „Kochen“ (Temperatureinstellung bis 100°C) muss die Pfanne mindestens 3 – 4 cm mit Kochgut gefüllt werden, weil dieses sonst anbrennen kann. Bei niedrigerer Füllung soll die SOFT-Funktion aktiviert werden.

Druck-Kochen

Je nach Art des flüssigen Kochgutes, d.h. kleinere oder grössere Neigung zum Aufschäumen und Überkochen, darf der Tiegel nur bis zur Hälfte gefüllt werden,

den, damit oberhalb des Kochgutes ein genügend grosser Dampfraum vorhanden bleibt.

Druck-Dämpfen

Wenn mit Einsatzschalen gearbeitet wird, wird Wasser nur bis unterhalb des Bodenrostes eingefüllt d.h. Füllhöhe ca. 2 cm

Sicherheitshinweise

- Das Gerät darf in Horizontalstellung nicht über die Füllstandmarkierung gefüllt werden. Die empfohlenen Füllmengen bei verschiedenen Garverfahren sind einzuhalten.
- Beim Einfüllen von Öl, Fett, Wasser oder Kochgut in die vorgeheizte, heisse Bratpfanne kann es zum Spritzen kommen. Diese Tätigkeit muss vom Bedienungspersonal mit entsprechender Vorsicht durchgeführt werden.

Benützung als Pfanne

| Garverfahren | Kochgut | Temperatur °C | Bemerkung |
|--------------------------------|---|--------------------------------|------------------------------------|
| Sautieren Kurzbraten | Schnitzel, Steaks Fleisch-Würfel Geschnetzeltes | 190 | offener Deckel |
| Braten | Fleisch am Stück | anfangs 200 nachher 110-160 | offener Deckel |
| Schmoren Braisieren | helles Fleisch, Geflügel Anbraten Glasieren | 200 200 | Deckel offen Deckel geschlossen |
| Dünsten, Glasieren | Gemüse | 140-160 | Deckel geschlossen |
| Pochieren hellbraun Dünsten | Geflügel | anfangs 140-160 nachher 80 | Deckel geschlossen |

Bei der Belegung des Pfannenbodens mit Bratgut ist die Ansprechempfindlichkeit der Regelung zu beachten. Die Temperatur des Pfannenbodens wird am gleichmässigsten bleiben, wenn die Belegung von der Pfannenmitte begonnen wird beziehungsweise, bei teilweiser Belegung, in der Mitte erfolgt.

Ankleben: Um Ankleben von Kochgut, insbesondere von Fleisch, am Pfannenboden zu vermindern, kann folgende Behandlung angewendet werden:

Ca. 2 Kg nicht gerüstete, ungewaschene Kartoffelscheiben mit ca. 2 kg Salz mischen und auf dem leeren, kalten Pfannenboden verteilen. Hernach innerhalb einer Stunde die Pfanne stufenweise auf maximale Temperatur aufheizen. Schliesslich soll die Pfanne langsam abkühlen, ohne Abschreckung mit Wasser.

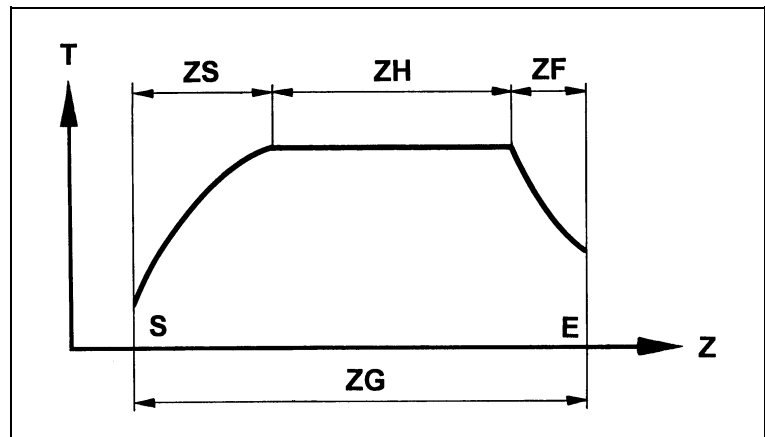
Benützung als Kochapparat, drucklos oder mit Druck

| Garverfahren | Kochgut | Temperatur °C drucklos | Temperatur °C mit Druck | Bemerkung |
|--------------|--|---------------------------|----------------------------|---|
| Kochen | Fleisch, Gemüse Kartoffeln, Reis Saucen, Teigwaren klare Brühen | 100 | 110 | ohne und mit Einsatz- schalen, Einhänge- rahmen u. Bodenrost |
| Dämpfen | Fleisch, Gemüse Fisch, Eier Früchte | 100 | 110 | ohne und mit Einsatz- schalen, Einhänge- rahmen u. Bodenrost |
| Regenerieren | Gemüse, Reis Fleisch, Früchte | 100 | 110 | ohne und mit Einsatz- schalen, Einhänge- rahmen u. Bodenrost |

Garzeiten

Die gesamte Garzeit eines Lebensmittels setzt sich aus drei Phasen zusammen.

- T Temperatur im Kochgut
- S Start
- E Ende
- Z Zeit
- ZG gesamte Garzeit
- ZS Steigzeit
- ZH Haltezeit
- ZF Fallzeit



Einige Kochanleitungen

Fleisch

Bei sämtlichen Zubereitungsarten von Fleisch zusammen mit einer gebundenen Sauce, z.B. Schmorbraten, Gulasch, Ragouts, diverse Pfeffer, Sauerbraten u.a., muss das Fleisch vorerst in der Pfanne individuell angesetzt d.h. drucklos gebraten werden. Danach wird das Fleisch zusammen mit der Sauce im selben Apparat mit Druck gegart.

Richtzeiten für Kochen unter Druck nach Schliessen des Deckelventils.

| | |
|---|--------------|
| Fleischvögel von Rindfleisch | 15 - 20 Min. |
| Fleischvögel von Kalbfleisch | 10 - 15 |
| Geschmorte Rindsplätzli (Carbonade) | 25 - 35 |
| Gulasch von Rindfleisch | 30 - 40 |
| Rindsschmorbraten je nach Stück-Grösse | 50 - 70 |
| Rindszunge gesalzen oder geräuchert | 60 - 90 |
| Geräuchertes Schweinefleisch je nach Stück-Grösse | 30 - 40 |
| Rindfleisch zum Sieden je nach Stück-Grösse | 60 - 90 |
| Suppenhühner je nach Stück-Grösse | 40 - 60 |
| Rehpfeffer | 40 - 50 |
| Hirsch- oder Schweinepfeffer | 50 - 60 |

Ca. 15 Minuten vor Ende der Garzeit Heizung abschalten und das Fleisch nachziehen lassen (Garzeiten sind zu beachten).

Schinken kochen

Wasser zum Kochen bringen, Schinken einlegen, Deckel zuklappen. Temperaturregler auf 75°C drehen und über Nacht ziehen lassen.

Ungarisches Gulasch mit Salzkartoffeln und Gemüse

| | |
|--------|------------------------|
| 20 kg | Ochsenhuf |
| 500 gr | Schweinefett |
| 10 kg | Zwiebeln gehackt |
| 200 gr | Paprika, Salz, Pfeffer |
| 900 gr | Tomatenpurée |
| 4 lt | Rotwein |
| 5 lt | Wasser |
| 8 kg | Kartoffeln |

- Pfanne ohne Bodenrost auf 250°C vorheizen.
- Fett erhitzen.
- Fleisch gut anbraten.
- Zwiebeln begeben und einreduzieren.
- Paprika, Salz, Pfeffer und Tomatenpurée begeben.
- Mit 4 lt Rotwein und 5 lt Wasser ablöschen.
- Deckel verschliessen. Deckelventil offen lassen (Stellung C).
- Warten bis aus Deckelventil Dampf entweicht. Deckelventil schliessen (Stellung A).
- Garzeit 25 Min einstellen.
- Nach Ertönen des Signals Druckabbau abwarten oder Dampfablassventil (V) öffnen.
- Deckel öffnen und Gulasch nochmals schnell abschmecken.
- Kartoffeln/Gemüse in gelochten GN-Schalen in Halterost der Pfanne einsetzen. (Bei Kartoffeln/Gemüse Schnittgrösse beachten.)
- Deckel verschliessen. Deckelventil offen (Stellung C).
- Warten bis aus Deckelventil Dampf entweicht. Deckelventil schliessen (Stellung A).
- Garzeit 8 Min einstellen.
- Bei empfindlichem Gemüse drucklos weiter garen.
- Nach Ertönen des Signals Druckabbau abwarten oder Dampfablassventil (V) öffnen.
- Deckel öffnen.

Gemüse

Garzeiten für Kochen unter Druck in den Einsatzkörben nach Schliessen des Ventils.

| | |
|--|-------------|
| Frische Artischocken | 20 - 30 Min |
| Bohnen | 8 - 12 |
| Erbsen | 5 - 8 |
| Karotten, je nach Grösse geschnitten | 10 - 15 |
| Kohl oder Wirz geschnitten | 15 - 25 |
| Kohlraben geschnitten | 15 - 20 |
| Sellerie geschnitten | 10 - 15 |
| Fenchel | 15 - 20 |
| Brüsseller Chicorée | 8 - 12 |
| Schalenskartoffeln je nach Grösse | 18 - 25 |
| Salzkartoffeln geschnitten | 10 - 15 |
| Rote Rüben, je nach Grösse | 70 - 90 |
| Blumenkohl, Rosenkohl, Broccoli | 4 - 6 |
| Tiefkühlgemüse sehr vorsichtig dämpfen | 5 - 10 |

Pochieren von Terrinen

Wasser bis zum Bodenrost einfüllen und zum Kochen bringen.

Terrinen daraufstellen, Deckel schliessen und verriegeln. Das Ventil bleibt auf Stellung B leicht offen. Temperaturregler auf 85°C einstellen und ziehen lassen. Je nach Grösse nach 40 Minuten Garprobe machen.

Auf dieselbe Art kann **Pudding** pochiert werden.

Gedämpftes Rotkraut

Das geschnittene Rotkraut am Abend vorher mit Rotwein, geschnittenen Äpfeln, Zwiebeln und Essig marinieren.

Das marinierte Rotkraut in die Druckbräisiere geben und anziehen lassen. Die Marinade dazu geben. Wenn nötig etwas Bouillon dazu geben, alles aufkochen lassen und mit einer Spachtel gut durchrühren.

Deckel verschliessen und Deckelventil schliessen.

Temperaturregler auf 110°C stellen.

Nach 10 Minuten Temperaturregler auf 100°C stellen.

Kochdauer 40 - 60 Minuten.

Mischgemüse

20 kg Karotten
 Lauch
 Chinakohl
 Sellerie

- Pfanne vorheizen auf 150°C. Zeiteinstellung auf 30 Min.
- Wasser einfüllen bis unterhalb Bodenblech.
- Gemüse in gelochte GN-Schalen einfüllen. Leicht salzen.
- Deckel schliessen. Deckelventil offen lassen (Stellung C).
 Sehr wichtig: Der Garraum muss intensiv entlüftet werden, ansonsten erhält man schlechte Kochresultate (unregelmässiger Garzustand).
- Warten bis aus Deckelventil Dampf entweicht. Deckelventil schliessen (Stellung A).
- Garzeit 4 Min einstellen. (Temperatur braucht nicht eingestellt werden. Druck wird automatisch reguliert).
- Nach Ertönen des Signals Druckabbau abwarten oder Dampfablassventil (V) öffnen.
- Deckel öffnen.

Reis

20 kg 330 Portionen à 60 g
 500 Portionen à 40 g

- Pfanne vorgeheizt auf 150°C. Zeitschalter auf 30 Min.
- Wasser einfüllen bis bündig mit Bodenblech. Anschliessend im Verhältnis 1:2 mit Wasser auffüllen und salzen.
- Reis in gelochte GN-Schalen einfüllen.
- Wasser bei geöffnetem Deckel zum Kochen bringen.
- Reis durchrühren.
- Deckel verschliessen. Deckelventil offen lassen. Stellung C).
- Pfanne gut entlüften bis aus Deckelventil Dampf entweicht.
- Deckelventil schliessen (Stellung A).
- Garzeit 8,5 Min einstellen.
- Nach Ertönen des Signals Druckabbau abwarten oder Dampfablassventil (V) öffnen.
- Deckel öffnen.

Kartoffeln in Schale/Spargel/Broccoli

- Pfanne vorgeheizt auf 150°C. Zeitschalter auf 30 Min.
- Wasser einfüllen bis unterhalb Bodenblech.
- Kartoffeln in gelochte GN-Schalen einfüllen und in Tiegel stellen.
- Deckel verschliessen. Deckelventil offen lassen (Stellung C).
- Pfanne gut entlüften bis aus Deckelventil Dampf entweicht.
- Deckelventil schliessen (Stellung A).
- Garzeit einstellen:

| | |
|------------------------|---------|
| - Kartoffeln in Schale | 18 Min |
| - Spargel | 5,5 Min |
| - Broccoli | 4,5 Min |
- Nach Ertönen des Signals Druckabbau abwarten oder Dampfablassventil (V) öffnen.
- Deckel öffnen.

Bratensaft

- Pfanne vorgeheizt auf 150°C.
- Wenig Fettstoff begeben und Knochen anbräunen.
- Wurzelgemüse dazugeben und leicht rösten.
- Mit Wasser ablöschen und auffüllen.
- Gewürze begeben.
- Unter Druck 40 Min garen. Danach 10 Min bei offenem Deckel einkochen lassen.

Allgemeines

Die angegebenen Garzeiten sind Richtwerte und werden durch nachfolgend aufgezählte Faktoren beeinflusst. Der Benutzer des Gerätes muss diesen Abweichungen Rechnung tragen.

Speisenqualität: - frisch oder angetrocknet; Reifegrad

Grösse der Teile: kleine Stücke verringern die Kochzeit

Menge: je grösser die Charge, um so länger die Steigzeit

Speisentemperatur: Kühlraum- oder Raumtemperatur.

Der Genusswert der Speisen wird von der Wahl der Gartemperatur, drucklos oder mit Druck, nicht oder nur in sehr geringem Masse beeinflusst.

10. REINIGUNG

Vor jeder Reinigung soll das Gerät abgekühlt sein.

Tiegel mit Chromnickel-plattiertem Boden

Bei normalem Gebrauch genügt die Reinigung des Tiegels mit heissem Wasser, dem ein fettlösendes Mittel beigegeben wird, und einer Bürste. Anschließend wird mit heissem Wasser nachgespült und mit einem Tuch oder saugfähigem Papier trockengerieben. Es ist zu verhindern, dass mit Kochsalz gesättigtes Wasser oder Kochgut im Tiegel eintrocknet, weil sonst Korrosionsgefahr besteht.

Geräte-Verkleidungen

Die Oberflächen des Gerätes sind aus rostbeständigem Chromnickel-Stahl. Sie sind mit heissem Seifenwasser unter Beigabe eines normalen, fettlösenden

Reinigungsmittels abzuwaschen und trocken zu reiben.

Allgemein

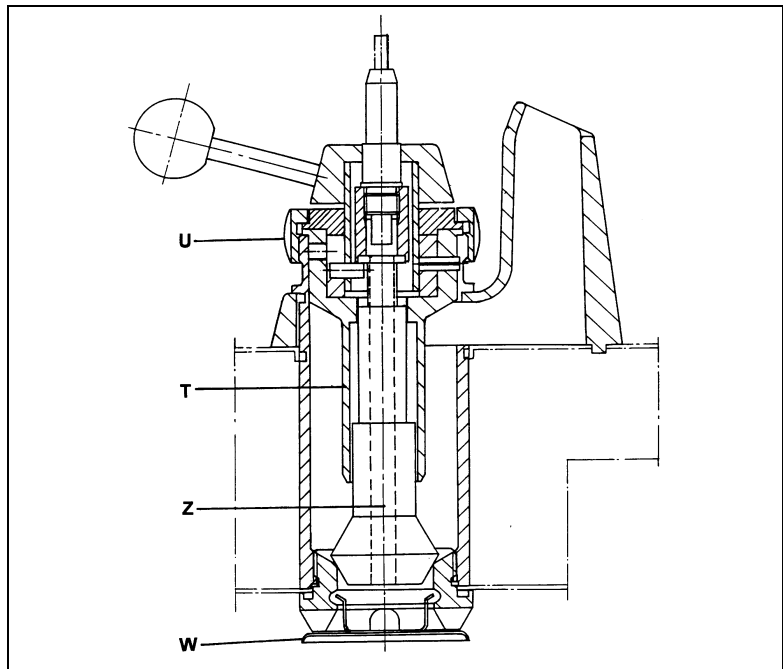
Vermieden werden muss eine Reinigung mit Stahlbürsten, Stahlwolle, Kupferlappen, sandhaltigen Produkten usw., weil die Verwendung solcher Mittel alle Oberflächen zerstört und Angriffsmöglichkeiten für Korrosionsbildung schafft.

Das Abspritzen des Gerätes oder Teilen davon mit einem Wasserstrahl oder Hochdruckreinigungsgerät ist schädlich und kann Funktionsstörungen verursachen. Dies ist daher zu unterlassen.

Deckel-Sicherheitsventil

Dieses Ventil muss nach jedem Kochvorgang gereinigt werden.

- Überwurfmutter (U) abschrauben
- Ventiloberteil (T) herausnehmen
- Dampfschikane (W) entfernen
- Dampfdurchlass (Z) und Ventiloberteil reinigen

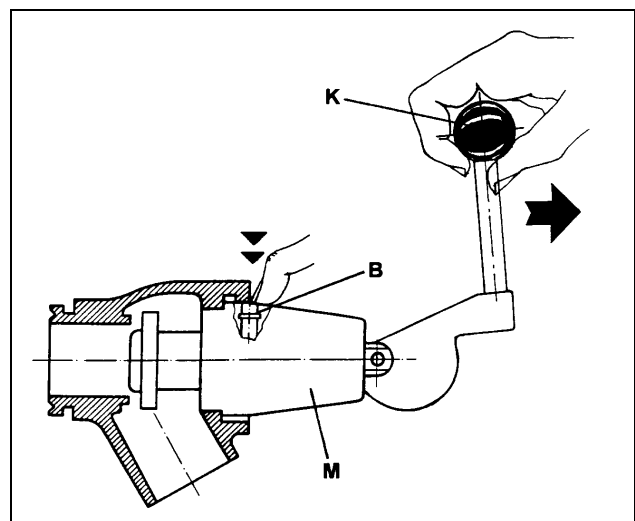


Auslaufhahn

Darstellung der Hahnbetätigung um 90° gedreht.

Reinigung

- Bei gleichzeitigem leichtem Zurückziehen des Kugelgriffes (K) und durch Hineindrücken des Sicherungsbolzens (B) lässt sich der Hahnvorderteil (M) durch Drehung im Gegenuhrzeigersinn abnehmen (Bajonettverschluss).
- Durchlassöffnung und Hahnvorderteil (M) gut reinigen.



11. STÖRUNGEN

Eine Störung im Gerät wird von der Steuer-Elektronik erfasst und auf der **Anzeige (AT)** je nach Art des Fehlers durch die Buchstaben A oder E kombiniert mit einer zweistelligen Zahl angezeigt. Gleichzeitig mit dem Auftreten der Störung ertönt ein intermittierender Signalton, die Energiezufuhr wird unterbunden und die Lampe wird abgeschaltet. Zur Quittierung der Störmel-

dung (Signalton) wird die Taste (Q) wieder gedrückt. Bei Auftreten einer dauerhaften, betriebsbehindernden Störung ist das Gerät auszuschalten (siehe Abschalten). Für die Behebung der Störung ist der Kundendienst anzufordern. Bis dahin darf das Gerät nicht mehr benutzt werden und ist vom Versorgungsnetz zu trennen.

| | | |
|-----|--|--|
| E1 | Ausfall des Temperaturfühlers für das Kochgut | Kundendienst anfordern und Anzeige melden |
| E2 | Ausfall des Temperaturfühlers für den Boden | Kundendienst anfordern und Anzeige melden |
| E4 | Ausfall des Dampfkondensations-Fühlers | Kundendienst anfordern und Anzeige melden |
| E5 | Ausfall des Temperatur-Fühlers auf dem Steuerprint | Kundendienst anfordern und Anzeige melden |
| E6 | Zu hohe Temperatur am Fühler J15 | Kundendienst anfordern und Anzeige melden |
| E7 | Zu hohe Temperatur am Fühler J16 | Kundendienst anfordern und Anzeige melden |
| E9 | Ausfall des Analog/Digital Wandlers | Kundendienst anfordern und Anzeige melden |
| E10 | Ansprechen des Sicherheitsthermostaten | Kundendienst anfordern und Anzeige melden |
| E21 | HACCP Master Personal Computer ist nicht angeschlossen | Fehlermeldung und Summton mit Taste (Q) quittieren. |
| E22 | HACCP Interface COP485.1 ist nicht angeschlossen | Fehlermeldung und Summton mit Taste (Q) quittieren. |
| E23 | HACCP Konfiguration; es wurde ein Lesefehler vom EEPROM COP485.1 (Speicherbaustein) festgestellt. | Fehlermeldung und Summton mit Taste (Q) quittieren und Fehler beheben. |
| E24 | HACCP Konfiguration; es wurde ein Schreibfehler auf dem EEPROM COP485.1 (Speicherbaustein) festgestellt. | Fehlermeldung und Summton mit Taste (Q) quittieren und Fehler beheben. |

12. BEHANDLUNG VON GROSSKÜCHENGERÄTEN

Die Grossküchengeräte werden aus den Chrom-Nickelstählen der Werkstoff-Nr. 1.4301 und 1.4404 hergestellt. Die Korrosionsbeständigkeit dieser Stähle beruht auf einer Passivschicht, die an der Oberfläche bei Zutritt von Luftsauerstoff gebildet wird. Eine beschleunigte Ausbildung oder Neubildung der Passivität tritt durch Behandlung mit fließendem sauerstoffhaltigem Wasser ein. Reduzierend wirkende (Sauerstoff verbrauchende) Angriffsmittel, wie salzsäurehaltige Stoffe, Chloride und Würzkonzentrate, Senf, Essigessenz, Würztabletten, Kochsalzlösungen etc. können in Abhängigkeit von Konzentration und Temperatur zu einer chemischen Schädigung oder Störung der Passivschicht führen. Ferner kann eine Schädigung durch Fremdrost (Eisenteilchen) durch Bildung galvanischer Elemente und durch Mangel an Sauerstoff (kein Luftzutritt oder sauerstoffarmes Wasser) eintreten.

Die folgenden Grundsätze bei der Arbeit mit Geräten aus Edelstahl sind deshalb zu beachten:

1. Die Oberfläche von Geräten aus nichtrostendem Stahl ist immer sauber und für die Luft zugänglich zu halten. Deckel von Geräten in unbenutztem Zustand geöffnet halten, damit Luftzutritt ermöglicht wird. Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweiss-Schichten regelmässig durch Reinigen entfernen. Unter diesen Schichten kann durch fehlenden Luftzutritt Korrosion entstehen. Das Entkalken kann mit 10%iger Essigsäure, 10%iger phosphoriger Säure oder mit im Handel erhältlichen, geeigneten Entkalkungsmitteln durchgeführt werden.
2. Teile aus nichtrostendem Stahl dürfen nicht längere Zeit mit Säuren, Gewürzen, Salzen etc. in Berührung kommen. Auch Säuredämpfe, die sich beim Fliesenreinigen bilden, fördern die Korrosion. Kontaktflächen sind mit frischem Wasser nachzuspülen. Dies gilt nach Gebrauch, insbesondere nach dem Kochen von Kartoffeln, Nudeln, Reis etc. in salzhaltigem Wasser. Antrocknende Kochwasserreste bilden Salzlösungen hoher Konzentration, die punktuell Korrosion verursachen

können. Kochgeräte deshalb nach Gebrauch sofort mit frischem Wasser ausspülen bzw. zum Abkühlen mit kaltem Wasser gefüllt halten. Es ist ungünstig, ein Gerät ausschliesslich zum Kochen von z.B. Kartoffeln in Salzwasser zu verwenden. Hingegen ist es für den nichtrostenden Stahl günstig, den Appart mit unterschiedlichem Kochgut, z.B. mit fetthaltigen Suppen oder säurehaltigen Gemüsen (wie z.B. Sauerkraut) zu beschicken.

3. Die Oberfläche des Chromnickelstahls soll möglichst nicht mechanisch verletzt werden, insbesondere nicht durch andere Metalle. Kommt dieser Stahl mit Eisen (Stahlwolle, Späne aus Leitungen, eisenhaltigem Wasser) in Berührung, kann dies die Ursache von Korrosion sein. Frische Roststellen können mit mildwirkenden Scheuermitteln oder feinem Schleifpapier beseitigt werden. Stärkere Roststellen lassen sich mit warmer 2-5%iger Oxalsäurelösung wegwaschen. Wenn diese Reinigungsmittel nicht wirken, ist eine Behandlung mit 10%iger Salpetersäure erforderlich. Der Gefahren wegen darf diese Behandlung nur von technisch geschultem Personal unter Einhaltung der bestehenden Vorschriften durchgeführt werden.
4. Zur Reinigung dürfen keine bleichenden und chlorhaltigen Reinigungsmittel verwendet werden. Nach dem Reinigen müssen die Geräte gründlich mit Wasser gespült und trockengerieben werden. Die Oberflächen der Geräte sind mit heissem Seifenwasser unter Beigabe eines normalen, fettlösenden Reinigungsmittels abzuwaschen und trocken zu reiben. Vermieden werden muss eine Reinigung mit Stahlbürsten, Stahlwolle, Kupferlappen, sandhaltigen Produkten usw., weil die Verwendung solcher Mittel alle Oberflächen zerstört und Angriffsmöglichkeiten für Korrosionsbildung schafft. Das Abspritzen der Geräte oder Teilen davon mit einem Wasserstrahl oder Hochdruckreinigungsgerät ist schädlich und kann Funktionsstörungen verursachen. Dies ist daher zu unterlassen.