

Salvis CRYSTAL Elektro Kippbratpfanne



Betriebsanleitung

INHALTSÜBERSICHT

	Seite
1. Für Ihre Sicherheit	3
2. Beschreibung/Aufbau	4
3. Erste Inbetriebnahme	5
4. Bereitschaft	5
5. Automatische Steuerung	5
5.1. Einstellen der Uhrzeit	5
5.2. Inbetriebsetzung	5
5.3. Automatisches Kochen	6
5.4. Abschalten	6
5.5. Zusatzfunktionen	7
5.6. Änderungen des Arbeitsablaufs	7
5.7. Kippen des Tiegels (Geräte FET-E)	8
5.8. Temperatureinstellungen	8
5.9. Ausserbetriebsetzung	8
5.10. Netzausfall	8
6. Auslaufbahn	10
7. Zusatzausrüstung	12
8. Arbeitsregeln	13
9. Reinigung	13
10. Störungen	13
11. Behandlung von Grossküchengeräten	14

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.

Überhitztes Öl kann sich selbst entzünden. Brennendes Öl nie mit Wasser löschen, sondern die Flammen mit dem Deckel oder einem nassen Tuch ersticken.

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, Anschlagen 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 FET-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 FET-E).

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

Das Gerät darf in Horizontalstellung nicht über die Füllstandmarkierung gefüllt werden.

Pflege und Wartung der Geräte muss bei kalten Heizflächen erfolgen.

Dem Betriebsleiter obliegt die Verantwortung zur Gewährleistung einer ständigen Funktionsfähigkeit aller sicherheitsrelevanten Bauteile (Thermostat, Übertemperatur-Sicherheitsthermostat). 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

KIPPBRATPFANNE FET-E

Die elektrisch beheizte, kippbare Bratpfanne mit geschliffenem Stahlboden dient zum Anbraten, Braten, Schmoren, Rösten, Herstellen von Saucen usw. Die wahlweise mit Chromnickel plattiertem Stahlboden ausgerüstete Pfanne ist universeller einsetzbar und eignet sich zusätzlich zum Sautieren, Pochieren, Dämpfen, Sieden, Dünsten, Braisieren, Kochen sowie auch zur Zubereitung von weissen Saucen.

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

Der Tiegel ist kippbar gelagert. Dosiertes Ausgiessen erfolgt durch Betätigen des Drehschalters des mit Motor- kippung ausgerüsteten Gerätes. Eine präzise, moderne elektronische Mikroprozessor-Steuerung mit digitaler

Vorwahl von Temperatur und Kochdauer gewährleistet exakte Einhaltung der vorprogrammierbaren Funktionen für den Kochprozess.

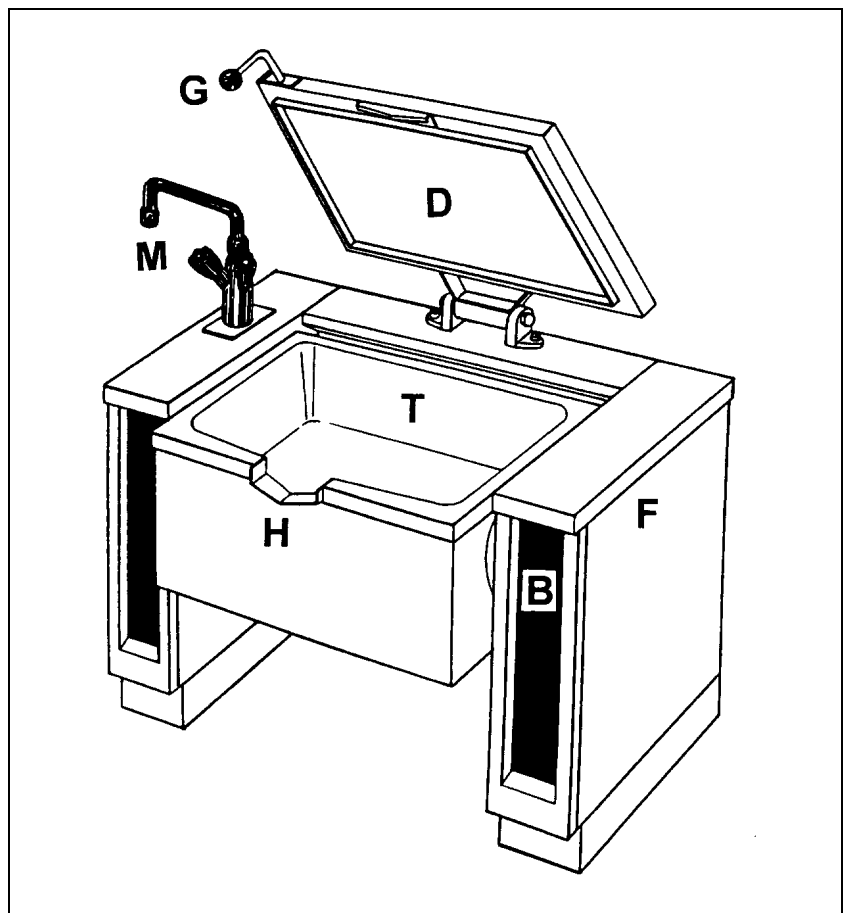
Die Ständerabdeckungen und die Fläche des geschlossenen Deckels bilden eine Ebene, die als zusätzliche Abstell- oder Arbeitsfläche vorteilhaft Verwendung findet.

Technische Daten:

Typ	El. Leistung in kW	Bratfläche in mm	Füllung in lt
FET-060E	12,2	660 x 600	63
FET-080E	15,2	800 X 600	84
FET-100E	18,2	1000 x 600	104

AUFBAU

- G Deckelgriff
- D Deckel
- T Tiegel
- B Bedienelemente
- F Konsole mit oder ohne Ständer
- H Ausguss
- M Mischbatterie mit Schwenkauslauf



STANDBRATPFANNE FEN-E

Die elektrisch beheizte Bratpfanne mit geschliffenem Chromnickel plattiertem Stahlboden dient zum Anbraten, Braten, Schmoren, Rösten, Herstellen von Saucen und ist universell einsetzbar zum Sautieren, Pochieren, Dämpfen, Sieden, Dünsten, Braisieren, Kochen sowie auch zur Zubereitung von weissen Saucen.

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.

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

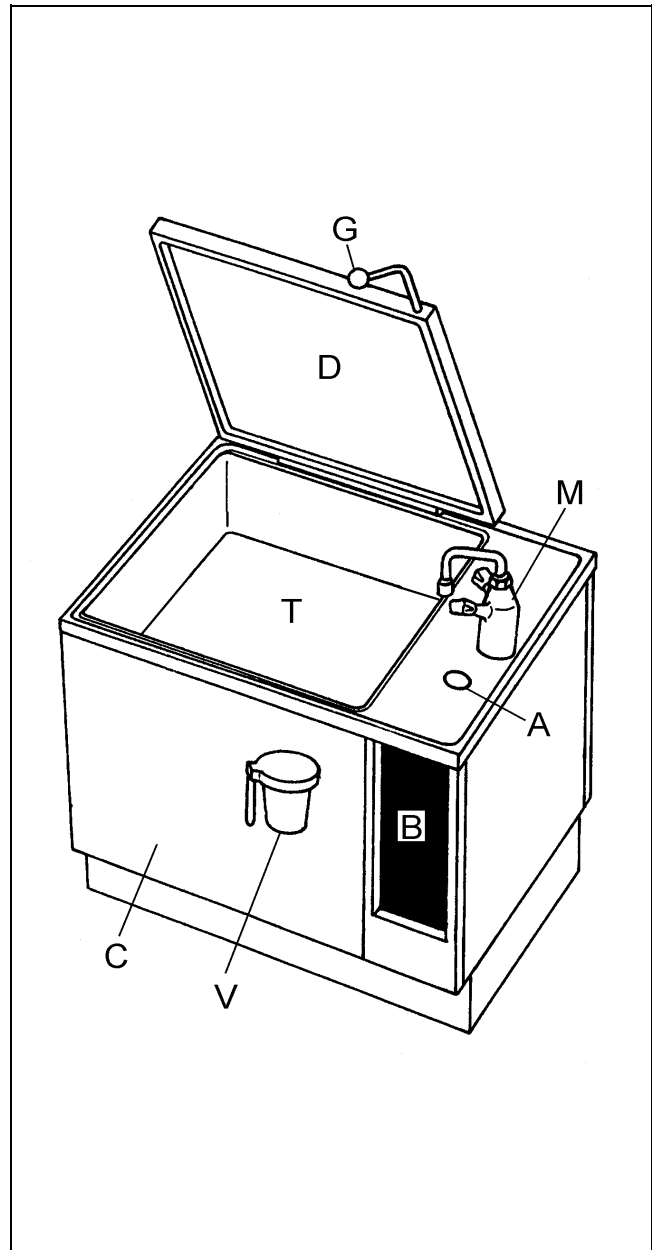
Die Fläche des geschlossenen Deckels bildet eine Ebene, die als zusätzliche Abstell- oder Arbeitsfläche vorteilhaft Verwendung findet.

Technische Daten:

Typ	El. Leistung kW	Abmessungen Tiegel mm	Bruttoinhalt lt
FEN 080E	12,1	680 x 550 x 230	80
FEN 110E	12,1	680 x 550 x 300	110
FEN 125E	18,1	1050 x 550 x 230	125
FEN 170E	18,1	1050 x 550 x 300	170

AUFBAU

- G Deckelgriff
- D Deckel
- T Tiegel
- B Bedienungselemente
- C Gehäuse
- V Auslaufhahn
- M Mischbatterie mit Schwenkauslauf
- A Deckplattenablauf



3. ERSTE INBETRIEBNAHME

Den gesamten Tiegel mit heissem Seifenwasser gut auswaschen, mit sauberem Wasser nachspülen und trocken lassen. Hernach soll die neue Pfanne bei einer Temperatureinstellung von 160°C ca. 30 min ausgeheizt werden.

Pfannen mit Stahlboden sollen zusätzlich wie folgt behandelt werden:

kalte Pfanne mit gutem Bratfett (Schweineschmalz oder Butter) und rohen, ca. 5mm dicken Kartoffelscheiben beschicken. Hernach die Kartoffelscheiben bei mehrmaligem Wenden ca. 60 min leicht braten lassen. Durch diese Behandlung verliert der Boden seinen metallischen Geschmack. Anschliessend die Pfanne leeren und mit trockenem Tuch oder saugfähigem Papier ausreiben. Zum Einbrennen der Bratpfanne soll kein Öl oder Pflanzenfett verwendet werden.

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

Die Uhrzeit wird auf der **Anzeige (AZ)** (wahlweise vorhanden) angegeben.

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.

4. BEREITSCHAFT

Kontrollen vor jeder Benützung

Die Bedienungselemente dürfen nicht beschädigt sein.

Aufheizzeit

Beim Aufheizen soll der Deckel zur Verringerung von Energieverlusten und Verkürzung der Aufheizzeit zugeklappt werden. 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. Die Anheizzeit des leeren Tiegels von 20 auf 230°C beträgt ca 12 Minuten.

Nach dem zweiten Signalton kann durch Drehen des **Knopfes (Z)** die Uhrzeit eingestellt werden

Rechtsdrehen = Erhöhung

Linksdrehen = Absenkung

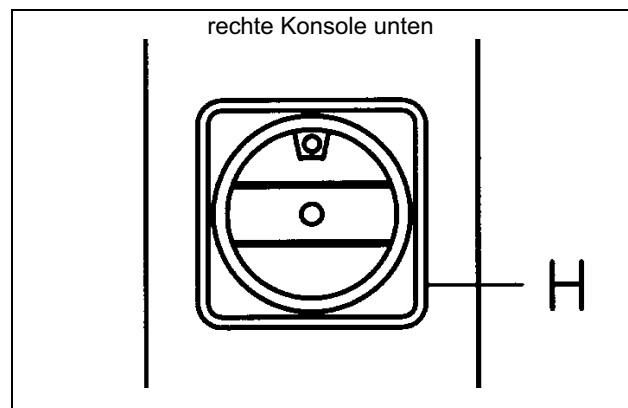
Kleinste Veränderung = 1 Minute

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

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.

Alle vorprogrammierten Soll-Funktionen
Kochguttemperatur
Kochdauer

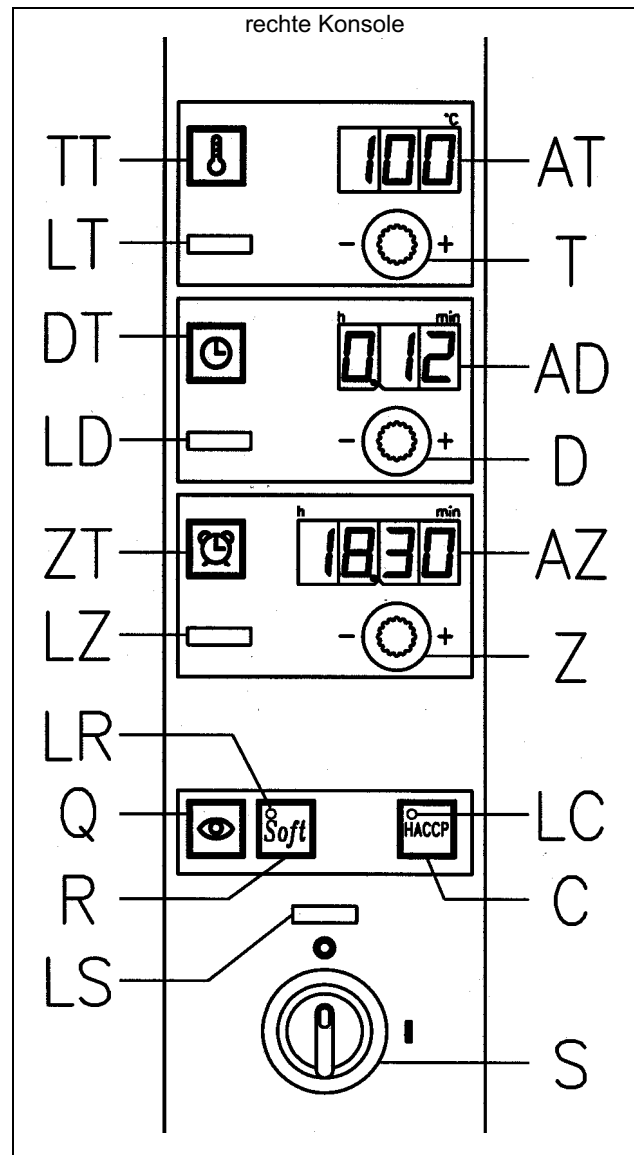
werden durch Drücken der **Taste (TT)** aktiviert.

Alle Anzeigen

Kochguttemperatur (AT)
restliche, noch nicht abgelaufene
Kochdauer (AD)

geben den momentanen Istwert an.

Die **Lampe (LT)** blinkt solange bis der Sollwert der Kochguttemperatur erreicht ist und bleibt dann dauernd eingeschaltet.



5.4. Abschalten

Nach Ablauf der Kochdauer ertönt der Signalton. Dieser wird durch Drücken der **Taste (Q)** quitiert.

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

Steuerschalter (S) ausgeschalten

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) und (DT) eingeschaltet sind und Abschalten nur durch den Steuerschalter (S) erfolgt, dann bleiben bei Wiedereinschaltung des Schalters (S) alle Funktionen und vorher eingegebenen Daten für Temperatur und Kochdauer eingespeichert und in Aktion.

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

5.5. Zusatzfunktionen

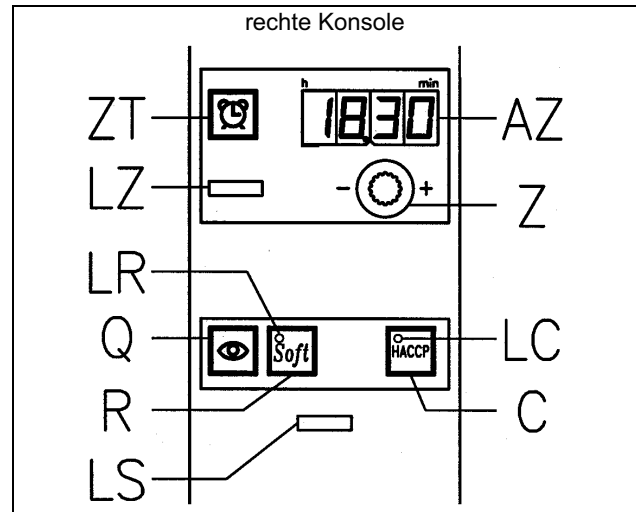
SOFT

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 erwärmendes 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.

5.7. Kippen des Tiegels (Geräte FET-E)

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.

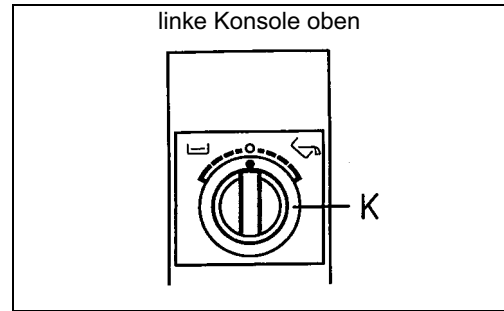
Die **Lampe (LS)** leuchtet.

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 Abkippung 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. Temperatureinstellungen

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

Kochen ⇒ 20 - 110°C

Braten ⇒ 180 - 250°C

Bei einer Temperatureinstellung unter $\leq 110^\circ\text{C}$ ist der Kochgutfühler für die Temperaturregelung massgebend.

Bei einer Temperatureinstellung über $\geq 111^\circ\text{C}$ erfolgt automatische Umschaltung auf den Bodenfühler, der dann für die Temperaturregelung massgebend ist.

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 während dem 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. AUSLAUFHAHN

Das Gerät ist mit einem Auslaufhahn ausgerüstet, welcher zur gezielten Dosierung des auslaufenden Kochgutes, besonders auch für kleine Mengen dient.

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 Ablaufenlassen 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 Ablasen von Speisen in geöffnetem Zustand des Hahns der Kegel herausgeschoben und während des Speiseablaufes wiedereingesetzt wird, kann so etwas passieren. Diese Handhabung ist aber nicht üblich und nicht sachgerecht.

Reinigung

Nach jedem Kochvorgang soll das Gerät 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.

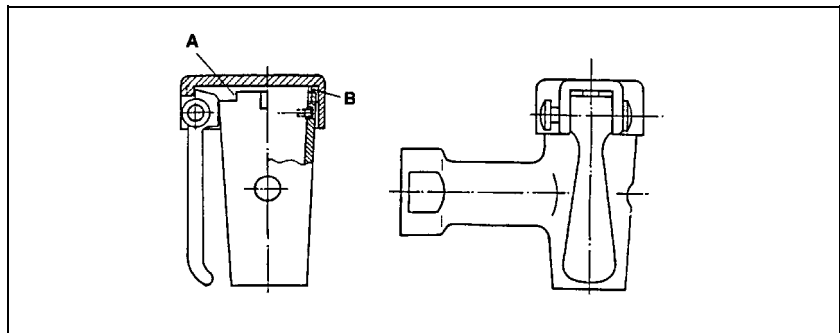
Nach dem Säubern des Ventilkörpers und des Hahnkegels sollte der Kegel leicht gefettet werden.

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 $+150^{\circ}\text{C}$. Die 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 Geräten sollen die Hahnkegel nicht vertauscht werden.

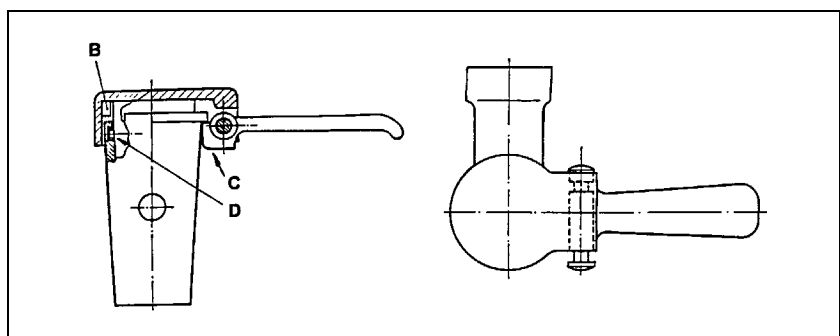
Geschlossene Stellung

- A Anschlag am Gehäuse
- B Anschlag-Nocken am Deckel



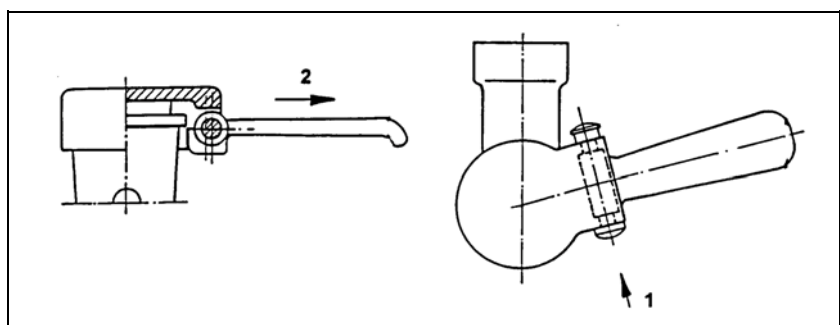
Offene Stellung

- B Anschlag-Nocken am Deckel
- C Sicherung Griff
- D Sicherung Nut



Hahnküken ausheben

1. Knopf der Griffachse hineindrücken
2. Griff ziehen und anheben



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

Reinigung

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

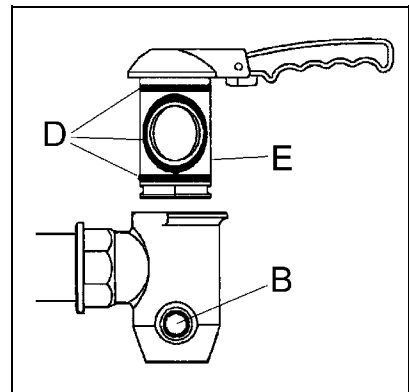
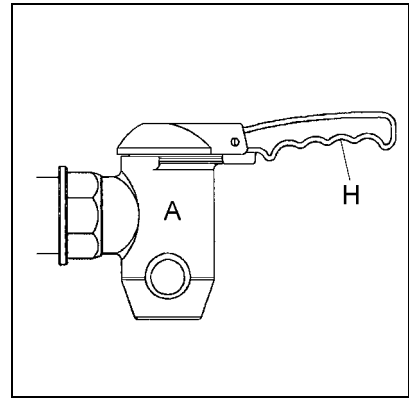
Ausbau des Einsatzes

- 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

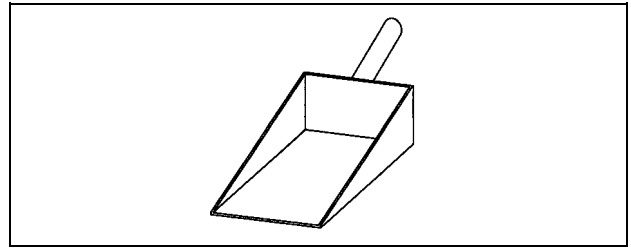
- Bolzen (B) herausziehen und gleichzeitig
- Einsatz (E) nach unten in das Gehäuse hineinschieben



7. ZUSATZAUSRÜSTUNG (wahlweise)

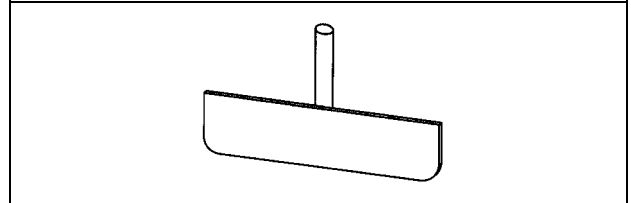
Schaufel

geloht oder ungelocht



Schaber/Spachtel

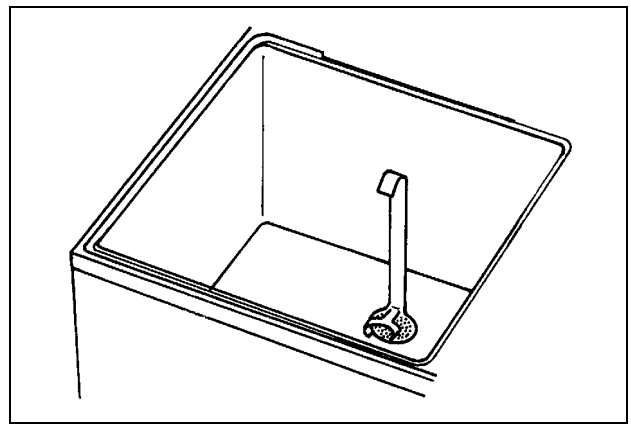
zum Verteilen des Kochgutes und zur Reinigung



Auslaufsieb und Messstab

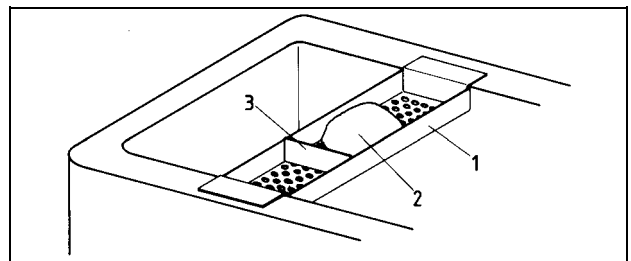
Um Verstopfung des Auslaufhahnes beim Ablassen von Flüssigkeiten zu vermeiden, kann ein Auslaufsieb in das Ablaufrohr der Pfanne eingesetzt werden.

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.



8. ARBEITSREGELN

Garverfahren	Kochgut	Temperatur °C	Bemerkung
Sautieren Kurzbraten	Schnitzel, Steaks, Fleisch- Würfel, Geschnetzeltes	190	Deckel offen
Braten	Fleisch am Stück	anfangs 200 nachher 110 - 160	Deckel offen
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.

Füllung

Der Tiegel besitzt eine Füllstandmarkierung, die ca. 4 cm unter der tiefsten Auslaufstelle an der hinteren Tiegelwand angebracht ist. Die Pfanne darf mit flüssigem Kochgut nur bis zu dieser Markierung gefüllt 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.

Ankleben

Um Ankleben von Kochgut 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.

9. REINIGUNG

Vor jeder Reinigung soll das Gerät abgekühlt sein.

Tiegel mit Stahlboden

Zum Reinigen sollte kein Wasser verwendet werden, da sonst der Tiegel wieder gemäss Abschnitt 6 behandelt werden muss. Der Tiegel soll mit einem trockenen Tuch oder mit saugfähigem Papier ausgerieben werden.

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.

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.

10. 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 Störmeldung (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
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.

11. BEHANDLUNG VON GROSSKÜCHENGERÄTEN

Die Grossküchengeräte werden aus den ChromNickelstählen der Werkstoff-Nr. 1.4301 und 1.4404 hergestellt.

Die Korrosionsbeständigkeit dieser Stähle beruht auf einer Passivschicht, die an der Oberfläche bei Zutritt von Luft-sauerstoff 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 Fremdstoff (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 Apparat 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 Angriffs-möglichkeiten 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.