

Salvis CRYSTAL Elektro Kippkessel



Betriebsanleitung

INHALTSÜBERSICHT

	Seite
1. Für Ihre Sicherheit	3
2. Beschreibung	5
3. Erste Inbetriebnahme	5
4. Bereitschaft	5
5. Automatische Steuerung	6
5.1. Einstellen der Uhrzeit	6
5.2. Inbetriebsetzung	6
5.3. Automatisches Kochen	7
5.4. Temperatur- und Leistungseinstellung	8
5.5. Abschalten	8
5.6. Zusatzfunktionen	9
5.7. Änderungen des Arbeitsablaufs	9
5.8. Kippen des Kessels	10
5.9. Automatische Wasserfüllung	10
5.10. Ausserbetriebsetzung	11
5.11. Netzausfall	11
5.12. Chilltherm (optional)	12
6. Hand-Steuerung	14
7. Rührwerk	15
8. Auslaufhahn	18
9. Zusatzausrüstung	19
10. Reinigung	20
11. Störungen	20
12. Behandlung von Grossküchengeräten	21

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 Benützer mit der Bedienung vertraut gemacht hat. Die Betriebsvorschriften und die dazu aufgeführten Sicherheitshinweise sind genau zu befolgen. 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.

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

Der maximale Füllstand des Gerätes liegt 4 cm unter dem oberen Kesselrand. Das Gerät darf maximal bis dorthin gefüllt werden. Je nach Art des Kochgutes muss die Füllung geringer gewählt werden, damit kein Übersäumen auftritt.

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

Der Kippvorgang darf nur langsam erfolgen, damit das Kochgut nicht zu stark über den Rand ausfliesst.

Der Bereich unter dem Kippkessel muss freigehalten werden. Die Kippung darf nur bei ganz geöffnetem Deckel erfolgen.

Beim Öffnen des Auslaufhahnes (wahlweise) ist Vorsicht geboten, weil je nach Konsistenz des Kochgutes der Abflussstrahl unterschiedliches Verhalten aufweist. Starkes Ausströmen und Spritzen kann zu Verbrühungsverletzungen führen.

Beim Vorbeigehen oder Vorbeifahren mit Fahrwagen an der Frontseite des Apparates muss berücksichtigt werden, dass der Auslaufhahn (wahlweise) über die Apparatefront vorsteht. Unfälle sind durch entsprechend einzuhaltenen Abstand zu vermeiden.

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

Das Rührwerk (wahlweise) darf nur bei geschlossenem Deckel betrieben werden.

Das Sicherheitsventil am Kesselaussenmantel darf vom Betriebspersonal nicht betätigt werden (Anheben oder Drehen der Kappe), weil sonst heisser Dampf ausströmt, der zu Verletzungen und einem Betriebsausfall führen kann.

Pflege und Wartung der Geräte muss bei kalten Heizflächen erfolgen.

Dem Betriebsleiter obliegt die Verantwortung zur Gewährleistung einer ständigen Funktionsfähigkeit aller sicherheitsrelevanten Bauteile (Sicherheitsventil des Mantelraumes, 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.

Die Kochgeräte dieser Bau- und Betriebsart sind nicht abnahmepflichtig. Sie werden im Herstellerwerk einer den Vorschriften entsprechenden Druck- und Funktionsprüfung unterzogen. Eine wiederkehrende Druckprüfung ist nicht zwingend vorgeschrieben. Im Interesse voller Funktionstüchtigkeit und Sicherheit der Geräte sollte der Betreiber periodisch eine Überprüfung aller Sicherheitseinrichtungen und eine Druckprüfung durch vom Hersteller autorisiertes Personal durchführen lassen.

Wenn das Überdruckventil am Kessel abbläst, muss unverzüglich der Service-Dienst angefordert werden um die Ursache festzustellen und zu beheben.

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).

Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschliesslich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden.

SICHERHEITSVENTIL

Das Sicherheitsventil stellt die letzte Sicherheit für den Kochkessel dar. Es muss in der Lage sein, einen unzulässigen Überdruck im Kochkessel-Doppelmantel auch dann zu verhindern, wenn alle anderen vorgeschalteten Regel-, Steuer- und Überwachungseinrichtungen versagen. Um diese Funktionseigenschaft sicher zu stellen, bedürfen Sicherheitsventile, wie jede andere technische Einrichtung, einer regelmässigen Wartung.

Der Prüfungsintervall auf Gängigkeit des Sicherheitsventils muss in Abhängigkeit von der Beanspruchungsintensität und den Betriebsstunden des Kochkessels vom Betreiber individuell festgelegt und sichergestellt werden. Die mit diesen Arbeiten beauftragten Fachleute müssen vom Hersteller autorisiert sein. Bei der Überprüfung müssen die geltenden Bestimmungen am Aufstellungsort beachtet werden. Eventuell auszutauschende Teile müssen durch Originalteile des Herstellers ersetzt werden. **Der Mindestprüfintervall beträgt einmal pro Jahr.**

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

2. BESCHREIBUNG

Der Kipp-Kochkessel dient zum Kochen, Sautieren, Pochieren, Dünsten von Speisen aller Art. Das Gerät ist am Boden auf den beiden Konsolen stehend montiert oder hängt an Konsolen und Querträger an der Wand.

Das Kochgut wird im Kessel am Boden und an den Seitenwänden durch einen aussenliegenden Mantel durch Dampf oder Heisswasser gleichmässig beheizt.

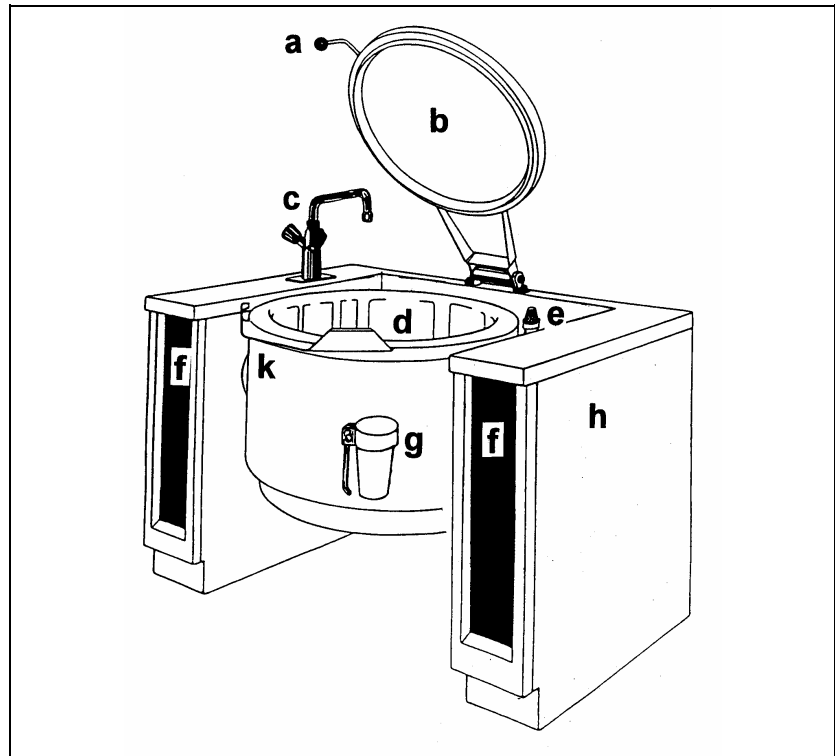
Der äussere und innere Aufbau des ganzen Gerätes bestehen aus Chromnickel-Stahl. Der mit dem Kochgut in Berührung stehende Innenkessel besteht aus einem korrosionsfesten Chromnickel-Molybdän Stahl. Der auf dem

Querträger befestigte Deckel ist durch ein Spezialscharnier ausbalanciert, d.h. er bleibt in allen Positionen über ca 15° selbsthemmend geöffnet und schliesst sich bei Positionen unter ca 15°.

Eine präzise, moderne elektronische Mikroprozessor-Steuerung mit digitaler Vorwahl von Temperatur, Kochdauer und Startzeit gewährleistet exakte Einhaltung der vorprogrammierbaren Funktionen für den Kochprozess. Geräte mit direkter Beheizung mit Dampf oder Heisswasser können alternativ mit einer Handregelung der Energiezufuhr ausgerüstet werden.

Aufbau

- a Deckelgriff
- b Deckel
- c Mischbatterie mit Schwenkeinlauf
- d Kessel
- e Überdruckventil
- f Bedienelemente
- g Auslaufhahn (wahlweise)
- h Ständer oder Wandkonsole
- k Ausguss



3. ERSTE INBETRIEBNAHME

Der Doppelmantel der Gerätetypen BOT-E und BOT-H ist vom Werk mit demineralisiertem Wasser gefüllt. Alle Gerätetypen sind bei Lieferung betriebsbereit. Vor Inbetriebnahme ist der gesamte Kessel mit heissem Seifenwasser gut auszuwaschen, mit sauberem Wasser nachzuspülen und trocknen zu lassen. Hernach soll das neue Gerät bei einer Temperatureinstellung von 100°C ca. 30 Minuten ausgeheizt werden.

4. BEREITSCHAFT

Kontrollen vor jeder Benützung

Der Auslaufhahn (wahlweise) muss richtig eingebaut und geschlossen sein. Die Bedienelemente dürfen nicht beschädigt sein.

Einfüllen des Kochgutes

Wasser über Mischbatterie oder Schlauch einfüllen. Der Kessel darf in horizontaler Stellung nur bis maximal 4 cm unter den oberen Gefässrand gefüllt werden. Je nach Art des Kochgutes muss die Füllung geringer gewählt werden, damit kein Überschäumen auftritt.

Kochsalz darf nur in gelöster Form dem Kochgut beigegeben werden. Das Salz soll nicht in den leeren Kessel 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 der vollgefüllten Kessel mit Wasser von 20 auf 90°C entsprechen bei voller Energiezufuhr längstensfalls nachgenannten Werten. Bei nur teilweise gefüllten Kesseln reduzieren sich die Aufheizzeiten; bei halbgefüllten Kesseln auf ca 65%. Die Aufheizzeiten liegen niedriger oder entsprechen jenen für die Kategorie Schnellkochkessel. 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.

Kesseltyp	BOT-E	BOT-S
Beheizungsart	elektrisch	direkt Dampf 1,5 bar, 126°C
	Anheizzeit in Minuten	
Kesselgrösse (Literinhalt)		
40	18	15
60	27	17
80	24	19
100	30	21
150	34	23
200	36	26
300	45	30
400	46	33

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

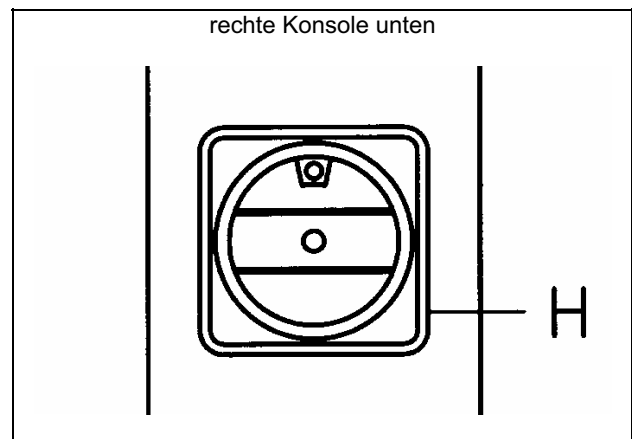
Die Uhrzeit wird auf der **Anzeige (AZ)** angegeben.
Einschalten des **Leistungstrennschalters (H)** (nur wahlweise vorhanden) und des **Steuerschalters (S)** durch Drehen von Position 0 auf I.
Dann die **Tasten (ZT)** und **(Q)** niederdrücken und nieder gedrückt halten.
Nach dem zweiten Signalton kann 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 Kochkessel 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 und Startzeit (oder nur einer Funktion).

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.

Alle vorprogrammierten Soll-Funktionen

- Kochguttemperatur
- Kochdauer
- Startzeit

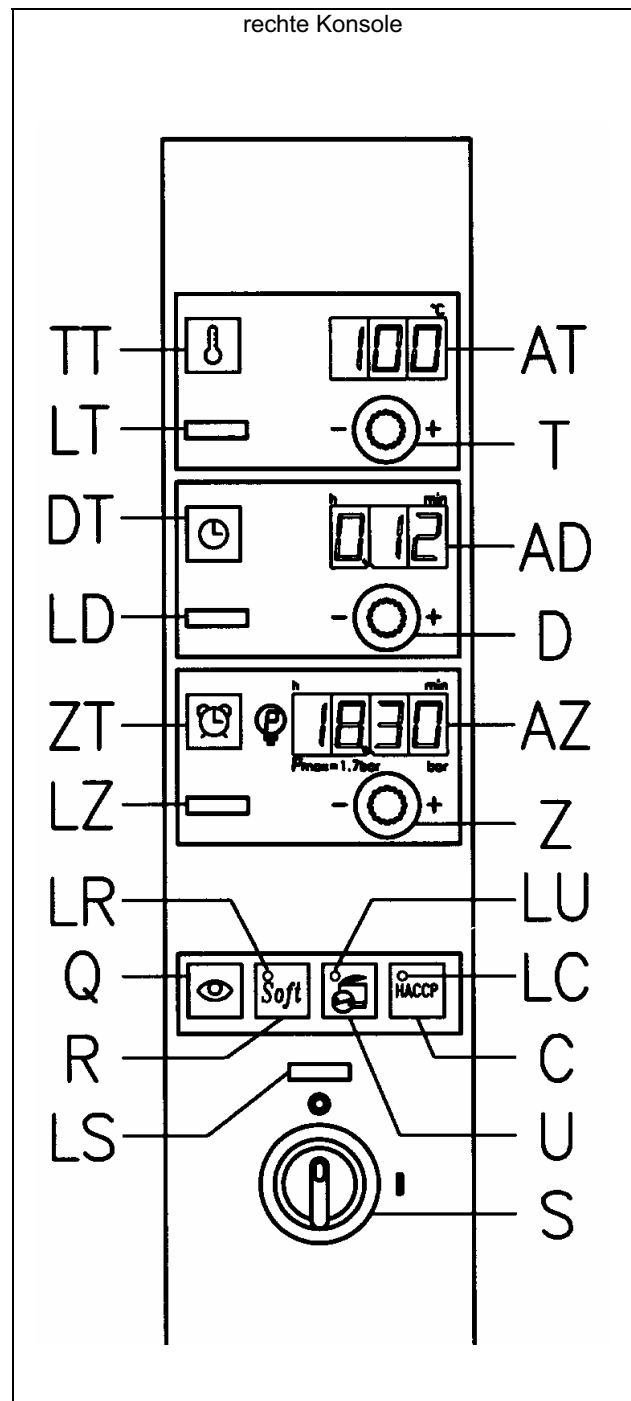
werden durch Drücken der **Taste (TT)** aktiviert.

Alle Anzeigen

- 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.



5.4. Temperatur- und Leistungseinstellung

Temperatureinstellung

Liegt die auf der Anzeige (AT) eingestellte Solltemperatur unterhalb des Siedepunktes von Wasser (97 - 100°C), so wird diese Temperatur beim Aufheizen erreicht und anschliessend durch die elektronische Regelung und gezielter Energiezufuhr auf diesem Wert gehalten. Die Solltemperatur wird dabei nicht überschritten.

Bei der Verarbeitung von gewissen schlecht wärmeleitenden Lebensmitteln, wie z.B. Zuckerlösung, werden Solltemperatur-Einstellungen zwischen 100 und 110°C erforderlich, um ein Sieden zu erreichen. Die richtige Einstellung ist weitgehend Erfahrungssache.

Leistungseinstellung

Mit dem elektronischen Regler können aber auch fixe Leistungsstufen (oberhalb der 110° Einstellung) einprogrammiert werden. In diesem Fall wird dem Kochgut die vorgegebene Leistung zugeführt, nachdem der Siedepunkt erreicht ist. Die Einstellung des Reglers auf fixe Leistungsstufen wird dazu verwendet, um die Stärke des Siedens im Kochgut individuell, d. h. je nach Lebensmittel, Füllgrad, Deckelstellung usw. eingeben zu können. Bei Einstellung

auf der Anzeige (AT) können folgende fixe Leistungsstufen eingegeben werden:

Einstellung (AT)	Leistung %
L1	6
L2	12
L3	25
L4	37
L5	50
L6	62
L7	75
L8	87
L9	100

HOLD-Einstellung

Oberhalb der Leistungseinstellung L1 - L9 befindet sich der Bereich HOLD H50 bis H99. Auf der Anzeige (AT) wird mit dem Knopf (T) eine HOLD-Temperatur zwischen 50 und 99°C eingestellt (z.B. H80 für die Temperatur 80°C). Der programmierte Kochvorgang läuft dann wie folgt ab: Das Kochgut wird zunächst auf Siedetemperatur (ca. 100°C) gebracht. Nach Erreichen der Siedetemperatur schaltet die Energiezufuhr ab. Das Kochgut kühlt wieder ab und wird anschliessend auf der eingestellten HOLD-Temperatur gehalten.

5.5. 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

Soft-Knopf (R) ausschalten, falls dieser aktiviert war

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.

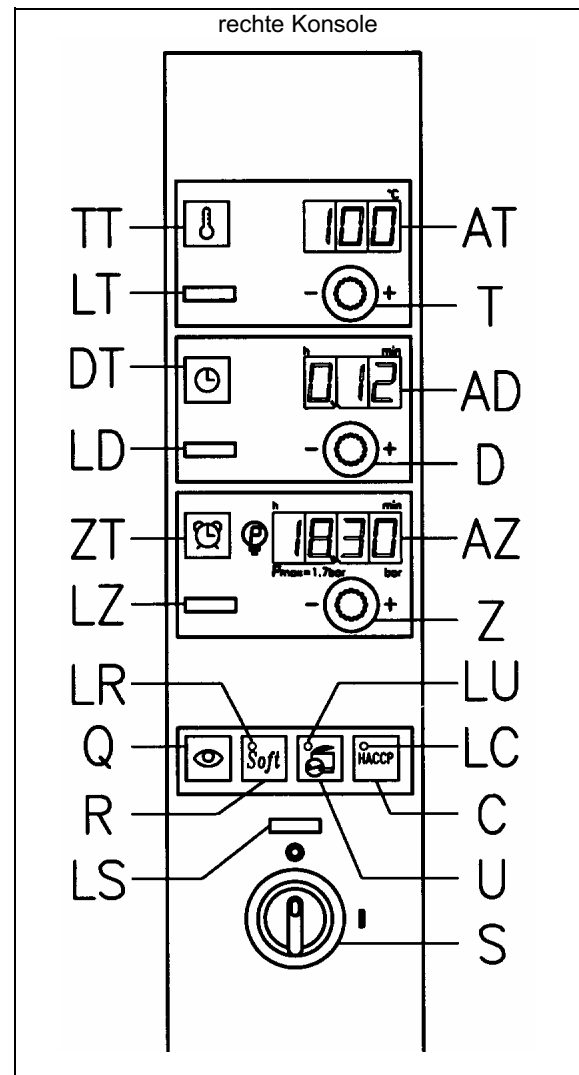
Die **Lampe (LS)** erlischt.

Leistungstrennschalter (H) (nur 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 Wiedereinschaltung 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 bauseitige elektrische Schalter auszuschalten.



5.6. Zusatzfunktionen

SOFT

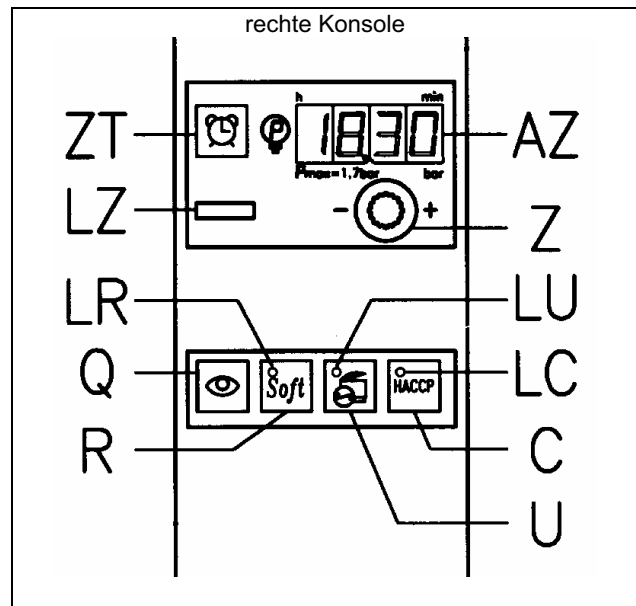
Diese Zusatzfunktion steht für Dampf-beheizte Geräte nicht zur Verfügung.

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 Softstufe eingeschaltet ist.

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

1. Alle Anzeigen - Kochguttemperatur (AT), Kochdauer (AD), Startzeit (AZ) - geben blinkend den einprogrammierten Sollwert an.
2. Quittierung der Signaltones nach Ablauf der Kochdauer.
3. Quittierung von Fehlermeldungen (Störungen siehe 12.).



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 Kochkesselfläche 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 Kochkessels an, wenn der Steuer- schalter (S) allein eingeschaltet ist.

Wenn die Energiezufuhr durch die Taste (TT) eingeschaltet ist, wird auf der Anzeige (AT) die Isttemperatur des Kochkessels und auf der **Anzeige (AZ)** der **Überdruck** im Doppelmantel des Kochkessels in bar angezeigt. Damit letzteres besonders ersichtlich ist, steht vor dem Druckwert ein P.

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 5.5.

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

5.7. 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.

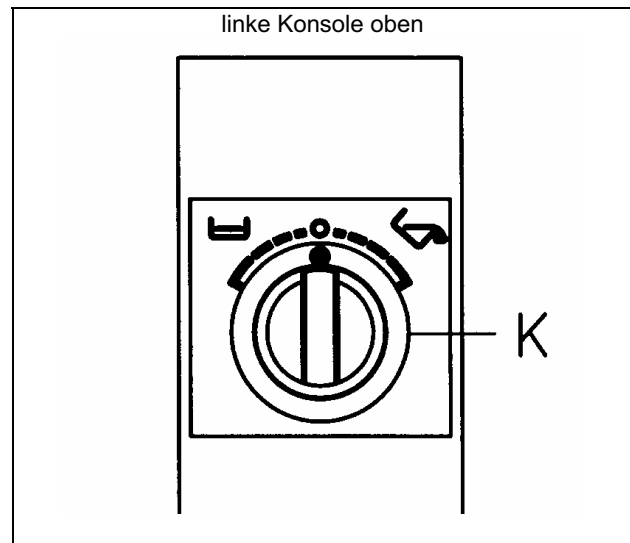
5.8. Kippen des Kessels

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)**:
Kessel 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 Kessel 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 Kessel bleibt mit jeder Füllung in der jeweiligen Position infolge Selbsthemmung des Antriebes still stehen.

In extremen Positionen des Kessels, 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 Kessels 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 Kessels herausfließt.

5.9. Automatische Wasserfüllung (optional)

Der Wasserfüllautomat füllt das Kochgefäß mit einer vorgewählten Wassermenge auf.

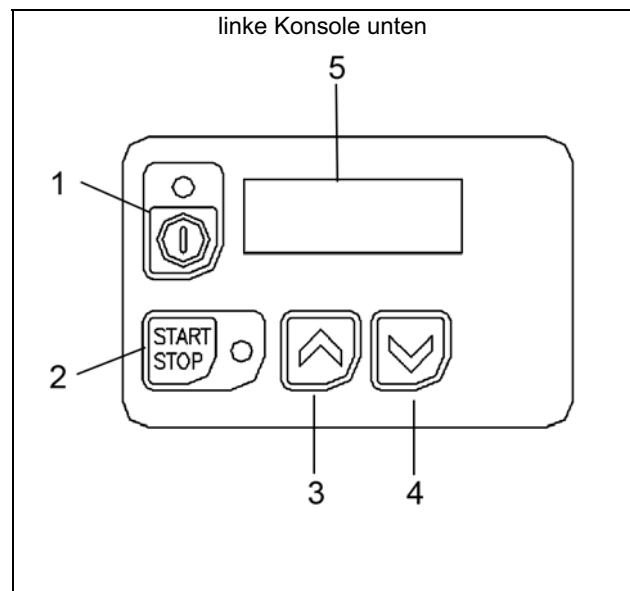
Mit dem Start des Zyklus öffnet sich ein Magnetventil und die Füllung des Kochgefäßes beginnt. Die Durchflussmenge des Wassers wird gemessen und bei Erreichen des vorgegebenen Wertes schliesst sich das Ventil.

Hauptschalter Ein / Aus (1). In eingeschaltetem Zustand brennt eine grüne Kontrolllampe. Auf der **Anzeige (5)** erscheint die zuletzt gewählte Wassermenge.

Mit den **Scrolltasten (3 und 4)** kann die gewünschte Wassermenge eingestellt werden. 10 Sekunden ohne Betätigung oder das Starten des Programmes beendet den Programmiervorgang.

Durch einen Tastendruck auf **Start / Stop (2)** wird das Programm gestartet. Eine weiße Betriebslampe leuchtet, die **Anzeige (5)** blinkt und die bereits gefüllte Wassermenge wird angezeigt.

Die Füllzyklus kann jederzeit mit **Start / Stop (2)** abgebrochen werden.



Nach Beendigung des Füllvorgangs wird wieder die gespeicherte Füllmenge angezeigt.

Nach 1 Minute ohne Tastenbetätigung schaltet sich die Automatik aus.

5.10. 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 von sämtlichen Versorgungsanschlüssen (elektrisches Netz, Dampf, Heisswasser usw.) zu trennen.

5.11. Netzausfall

Der Ausfall des elektrischen Netzes währendem der Kochkessel 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

5.12. Mit CHILLTHERM kochen und kühlen

Manuelle und automatische Steuerungsmöglichkeiten zum Kochen und Abkühlen oder umgekehrt in Verbindung mit einer externen Kühlwasseraufbereitungsanlage oder mittels Netzwasser.

Einschalten:

Steuerschalter (S) einschalten.

MANUELLES CHILLEN (Kühlen)

Programmierung von Kühltemperatur und Kühlzeit
(oder nur einer Funktion)

- Durch Drücken der **Taste (M)** bis **Lampe (LM)** leuchtet (ca. 2 Sekunden drücken) wird das Programm eingeschaltet.
- Für Eingabe der Kühltemperatur kurz **Taste (M)** drücken.
- Mit dem **Kühltemperatur-Knopf (T)** auf der **Anzeige (AT)** die gewünschte Kühltemperatur einstellen, auf dem Display (**AT**) blinkt dafür ein **C** mit Temperatur-Anzeige.
- **Rührwerk mit Schalter (RS)** einschalten (wird RW nicht aktiviert, ertönt intermittierendes Signal und Anzeige Fehler A03).
- Alle vorprogrammierten Funktionen werden durch **Taste (TT)** drücken gestartet.
- Die **Lampe (LT)** blinkt solange bis die Kühltemperatur erreicht ist und bleibt dann dauernd eingeschaltet, dasselbe mit **Kühlzeit-Lampe (LD)**, falls optional gewählt.
- Wenn Kühltemperatur erreicht ist, ertönt ein Signalton, diesen zur Bestätigung mit **Taste (Q)** quittieren.
- Nun wird die erreichte Kühltemperatur konstant gehalten. Um das manuelle Chillen zu beenden, **Taste (TT)** drücken.

COOK & CHILL (automatisch kochen und kühlen)

Programmierung von Koch-, Kühldauer und deren Startzeit (wenn gewünscht)

- Durch Drücken der **Taste (H)** wird das Programm Cook & Chill eingeschaltet, **Lampen (LH und LD)** leuchten.

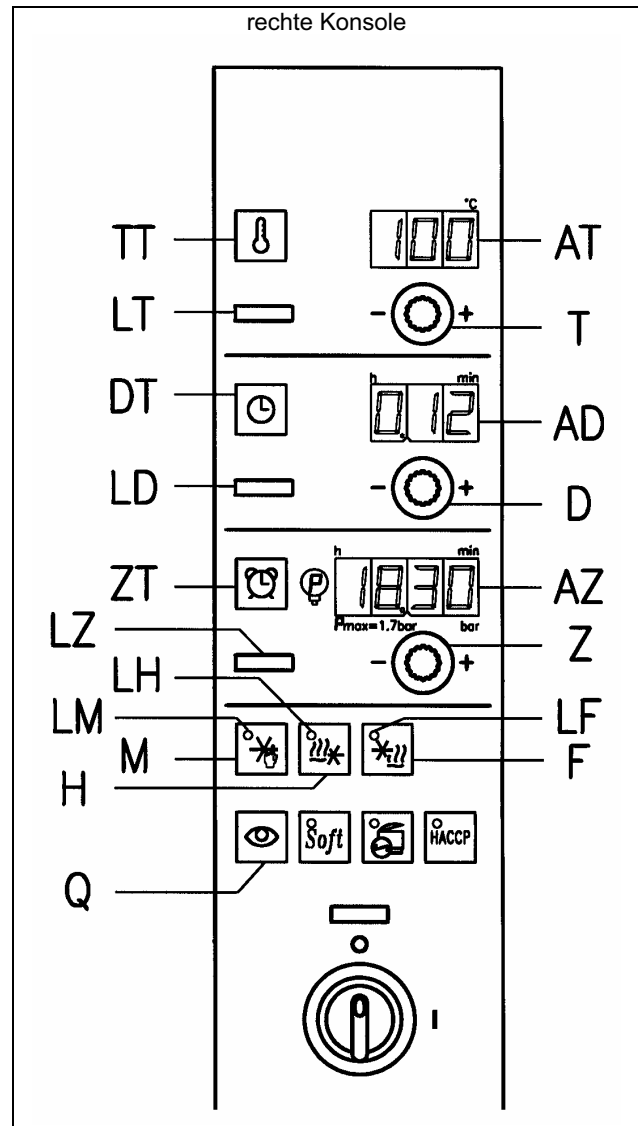
Vorgang Cook (Kochen) programmieren:

- Mit **Kochtemperatur-Knopf (T)** auf **Anzeige (AT)** die gewünschte Kochtemperatur eingeben.
- Mit **Kochzeit-Knopf (D)** auf **Anzeige (AD)** die gewünschte Kochdauer eingeben, **Lampe (LD)** leuchtet.

- Optionale Eingabe der Startzeit wie folgt eingeben:
Taste (ZT) drücken und mit **Startzeit-Knopf (Z)** auf der **Anzeige (AZ)** die gewünschte Startzeit einstellen, **Lampe (LZ)** leuchtet.

Vorgang Chill (kühlen) programmieren:

- **Taste (M)** kurz drücken. Das **Display (AT)** blinkt und ein **C** erscheint neben der Temperaturanzeige. Während



dieser Anzeige kann die Kühltemperatur eingestellt werden.

- Mit **Kühltemperatur-Knopf (T)** auf der **Anzeige (AT)** die gewünschte Kühltemperatur einstellen.

- Optionale Eingabe der Kühlzeit wie folgt eingeben:
Taste (DT) drücken und mit **Kühlzeit-Knopf (D)** auf der **Anzeige (AD)** die gewünschte Kühlzeit-Dauer einstellen.

Cook & Chill Programmierung starten:

- **Rührwerk mit Schalter (RS)** einschalten (wird RW nicht aktiviert, ertönt intermittierendes Signal und Anzeige Fehler A03).
- **Taste (TT)** drücken
Während dem ganzen Ablauf blinken zur Kontrolle jeweils die zur Zeit aktiven **Lampen (LT)** und **(LD)**.

Als Kontrolle ertönt zur voreingegebenen Startzeit dreimal ein Signalton; nun laufen die Cook & Chill- Vorgänge ab, hierfür blinken die **Lampen (LT)** und **(LD)**, wenn optional gewählt.

- Ist die Kühltemperatur erreicht, ertönt ein Signalton solange, bis dieser mit **Taste (Q)** quittiert wird.
- Nun wird die erreichte Kühltemperatur konstant gehalten.
- Um den Cook & Chill-Vorgang zu beenden, nun die **Taste (TT)** drücken.

CHILL & COOK (automatisch kühlen und kochen)**Programmierung von Kühl-, Kochdauer und deren Startzeit** (wenn gewünscht)

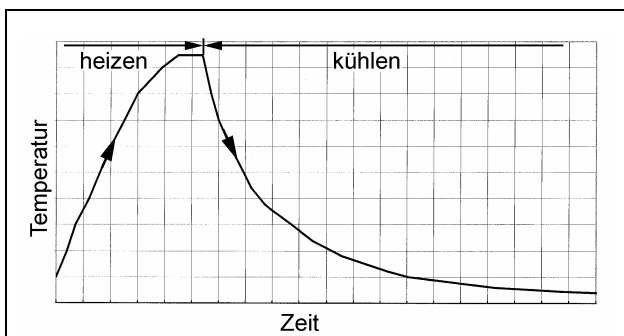
- Durch Drücken der **Taste (F)** das Programm Chill & Cook einschalten, **Lampen (LH und LD)** leuchten.

Vorgang Chill (kühlen) programmieren:

- Für Eingabe der Kühltemperatur die **Taste (M)** kurz drücken und mit dem **Kühltemperatur-Knopf (T)** auf der **Anzeige (AT)** die gewünschte Kühltemperatur einstellen, auf dem Display **(AT)** blinkt dafür ein **C** mit Temperatur-Anzeige.

CHILLTHERM (allgemein)**Anwendung**

Das Garen und anschliessende rasche Kühlen auf 5 – 15°C in ein und demselben Kochkessel dient dazu, das Kochgut portioniert oder in grösseren Gefässen für längere Zeit in einer Kühlanlage ohne hygienische und qualitative Einbussen lagern zu können. Insofern gilt das Cook & Chill-System als geeignetes Verfahren für Vorbereitung, Planung, Wirtschaftlichkeit, Transport usw. von Lebensmitteln.

**Ende der Kühlung**

Wird optional zusätzlich zur Kühltemperatur auch die Kühlzeit aktiviert, so schaltet die Kühlung beim ersten Erreichen eines der Werte (Kühltemperatur oder Kühlzeit) ab und hält taktend die vorgegebene Temperatur konstant, bis zum Ausschalten des Gerätes.

- Startzeit wie folgt eingeben: mit dem **Startzeit-Knopf (Z)** auf der **Anzeige (AZ)** die gewünschte Startzeit einstellen, **Lampe (LZ)** leuchtet.

Vorgang Cook (kochen) programmieren:

- Mit **Kochtemperatur-Knopf (T)** auf **Anzeige (AT)** die gewünschte Kochtemperatur eingeben (das C auf der Anzeige verschwindet nach einigen Sekunden).
- Mit **Kochzeit-Knopf (D)** auf **Anzeige (AD)** die gewünschte Kochdauer eingeben, **Lampe (LD)** leuchtet.

Chill & Cook Programmierung starten:

- **Rührwerk mit Schalter (RS)** einschalten (wird RW nicht aktiviert, ertönt intermittierendes Signal und Anzeige Fehler A03).
- **Taste (TT)** drücken
Während dem ganzen Ablauf blinken zur Kontrolle jeweils die zur Zeit aktiven **Lampen (LZ)**, **(LT)** und **(LD)**.

Als Kontrolle ertönt zur voreingegebenen Startzeit dreimal ein Signalton, nun laufen die vorgegebenen Chill & Cook-Vorgänge ab, hierfür blinken die **Lampen (LT)** und **(LD)**.

- Ist die Kochtemperatur erreicht, ertönt ein Signalton solange, bis dieser mit **Taste (Q)** quittiert wird.
- Nun wird die erreichte Kochtemperatur konstant gehalten.
- Um den Chill & Cook -Vorgang zu beenden, nun die **Taste (TT)** drücken.

Entspannen

Am Ende des Kochvorganges erfolgt eine automatische Entspannung des Dampfdruckes aus dem Heizmantel, sodass das Kühlaggregat nicht zusätzlich mit Wärme belastet wird.

Programmänderung

Während der gesamten Äbläufe kann der Koch jederzeit manuell in die programmierten Werte eingreifen.

Rührwerk

Um die Zeit für Aufheizen und Abkühlen niedrig zu halten, muss während der Cook & Chill-Prozesse das Rührwerk mit Abstreifer laufen (ansonsten tritt der Fehler A03 auf); bei dünnflüssigem Kochgut in nur einer Drehrichtung, bei zähem oder kompaktem Kochgut mit wechselseitiger Drehrichtung.

Kombinierte Kühlung

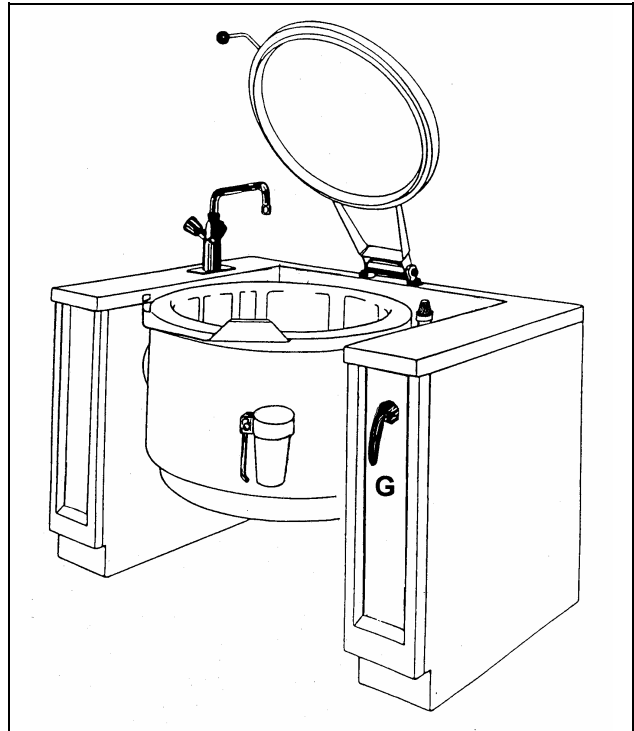
Bei sequenzieller Kühlung, d.h. im oberen Temperaturbereich des Kochguts mit Netzwasser und im unteren Bereich mit Kaltwasser von einem Kühlaggregat, sind in der elektronischen Steuerung vom Verantwortlichen für die Installation gewisse Parameter entsprechend einzugeben (siehe Installationsanleitung).

Parameter P36 auf 1, P37 auf 1, P163 auf die gewünschte Kochguttemperatur °C, bei welcher die Umschaltung von Netzwasser auf Kaltwasser erfolgen soll (Standardeinstellung 40°C).

6. HAND-STEUERUNG

Bei den Kippkesseln BOT-S und BOT-W mit direkter Dampf- oder Heisswasserbeheizung, kann die Regelung von Hand mittels eines Ventils (G) erfolgen. Der Kochkessel ist sehr einfach aufgebaut und hat keine automatische Regulierung.

G Handventil

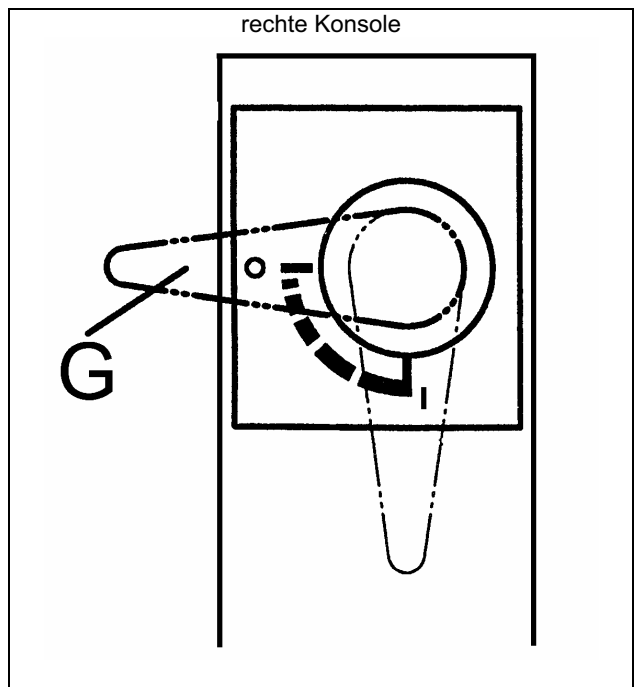


Bedienung

Zur Inbetriebnahme des Gerätes muss der bauseitige Dampf/Heisswasserabsperrrhahn geöffnet sein und das Handventil (G) am Gerät betätigt werden.

→ Position vertikal auf I
Stellung ganz geöffnet.
Drehen des Handgriffes im Gegenuhrzeigersinn bis zum Anschlag

→ Position horizontal auf O
Stellung ganz geschlossen.
Drehen des Handgriffes im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag.



Kochen mit Hand-Steuerung

Zur Inbetriebnahme wird das Handventil (G) langsam geöffnet. Bei offenem Handventil (G) ist die gesamte Heizleistung wirksam. Ist die Energiezufuhr zu gross, so kann diese durch leichtes Zurückstellen des Ventils reguliert werden. Falls nötig kann die Regulierung durch Ein- und Ausschalten des Ventils erfolgen.

Die Steuerung der Energiezufuhr in den Kessel erfolgt durch Positionierung des Handgriffes (G) auf Zwischenstellungen zwischen ganz geschlossen und ganz geöffnet.

Ausserbetriebsetzung

Nach dem Erreichen des gewünschten Kochzustandes muss die Dampfzufuhr durch Schliessen des Ventils abgebrochen werden. Bei Störungen am Gerät ist dieses noch zusätzlich von sämtlichen Versorgungsanschlüssen (elektrisches Netz, Dampf, Heisswasser usw.) zu trennen.

Kippen des Kessels

Siehe Kapitel 5.8.

7. RÜHRWERK

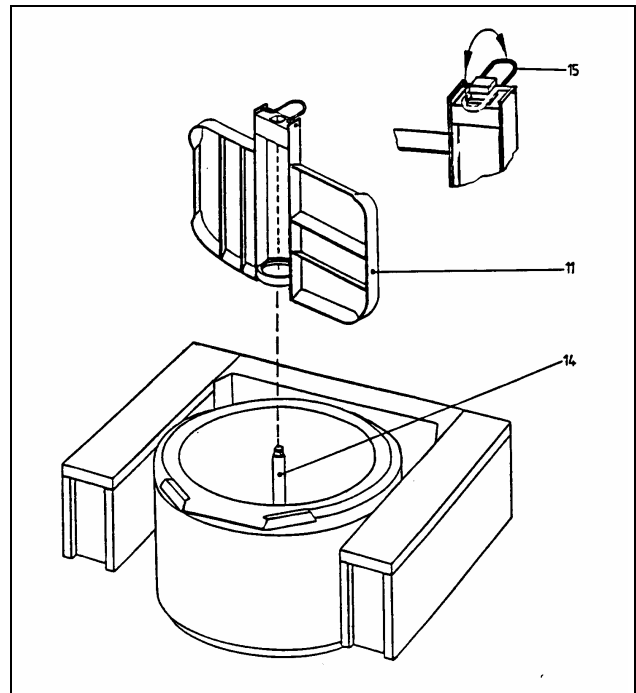
Ein Rührwerk ist wahlweise nur bei runden Kesseln BON vorhanden.

Der Nutzen des Rührwerkes liegt im Erreichen gleichmässiger Temperaturen, guter Durchmischung des Kochgutes und somit homogenen Garresultaten im ganzen Kochkessel. Ferner dient der Rührer zum Zerkleinern oder Pürieren von gekochten Speisen. Der Kochkessel kann nach Bedarf mit und ohne Rührer betrieben werden.

Einsetzen des Rührers

Der Rührer (11) wird bei geöffnetem Deckel und ausgeschaltetem Gerät auf die Antriebswelle (14) gesteckt und der Vierkant der Welle in die vierkantige Öffnung des Rührers ganz eingeführt. Zur Arretierung des Rührers wird der auf dem Rührer befindliche Bügel (15) in die horizontale Lage gebracht und rastet in die beiden Kerben im Vierkant der Welle (14) ein.

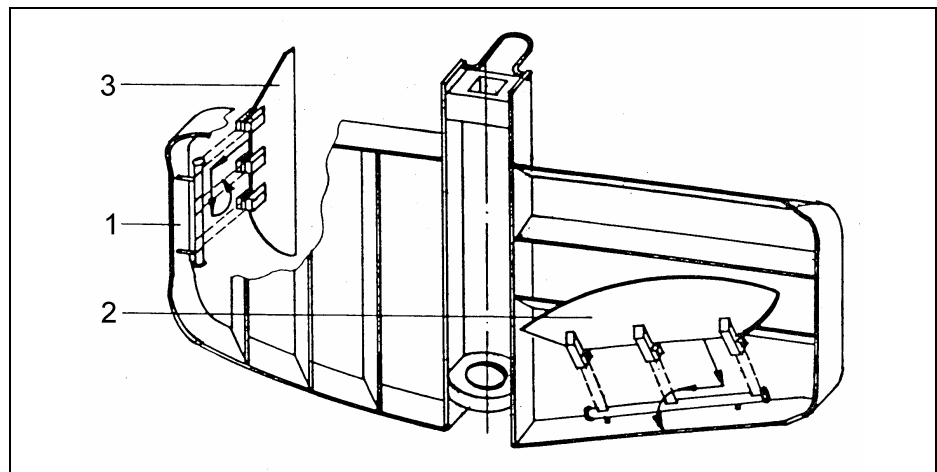
Beim Entfernen des Rührers (11) wird der Bügel (15) horizontal auf die andere Seite geklappt und der Rührer nach oben aus der Welle (14) herausgezogen.



Giterrührer mit Abstreifer

Der Giterrührer dient zur Durchmischung des Kochguts zwecks gleichmässigem Garen. Die Abstreifer haben die Aufgabe, das an der Kesselwand anhaftende Kochgut abzustreifen und wieder einzumischen. Die Abstreifer bestehen aus PTFE (Teflon) und sind lebensmitteltauglich.

- 1 Giterrührer
- 2 Bodenabstreifer
- 3 Seitenabstreifer



Montage der Abstreifer

<p>Aufschieben des Bodenabstreifers (2) und des Seitenabstreifers (3) auf die Haltestangen des Rührers (1) parallel zu der abgefrästen Fläche.</p>	<p>Verschieben des Bodenabstreifers (2) gegen das Kesselzentrum und des Seitenabstreifers (3) nach abwärts bis zu den Anschlängen.</p>	<p>Andrücken der Abstreifer gegen den Kesselboden bzw. die Kesselwand. Beim Schwenken der Abstreifer tritt ein Widerstand auf, wenn der Punkt A berührt. Durch Anwendung von ein wenig Druck kann der Abstreifer ganz umgelegt werden.</p>

Bedienung des Rührwerkes

Inbetriebnahme des Rührwerkes:

- Schliessen des Deckels
- Hauptschalter (H), wenn vorhanden, einschalten
- Steuerschalter (S) einschalten
- Rührwerkschalter (RW) je nach Bedarf auf folgende Arbeitsprogramme einstellen:

Stellung (RW)	Funktion
0	Rührwerk ist abgeschaltet.
links	Rührwerk dreht dauernd auf dieselbe Seite im Uhrzeigersinn.
halbrechts	Rührwerk dreht abwechselungsweise nach rechts und links mit 4 Sekunden Stillstand und 16 Sekunden Laufzeit.
ganz rechts	Rührwerk dreht abwechselungsweise nach rechts und links mit 16 Sekunden Stillstand und 16 Sekunden Laufzeit.

Die Wahl des Arbeitsprogrammes ist abhängig von der Art des Kochgutes. Bei sehr flüssigem Kochgut genügt Stufe «links», bei dickem Kochgut mit schlechter Durchmischung werden die Stufen «rechts» eingesetzt.

Sicherheitsmassnahmen

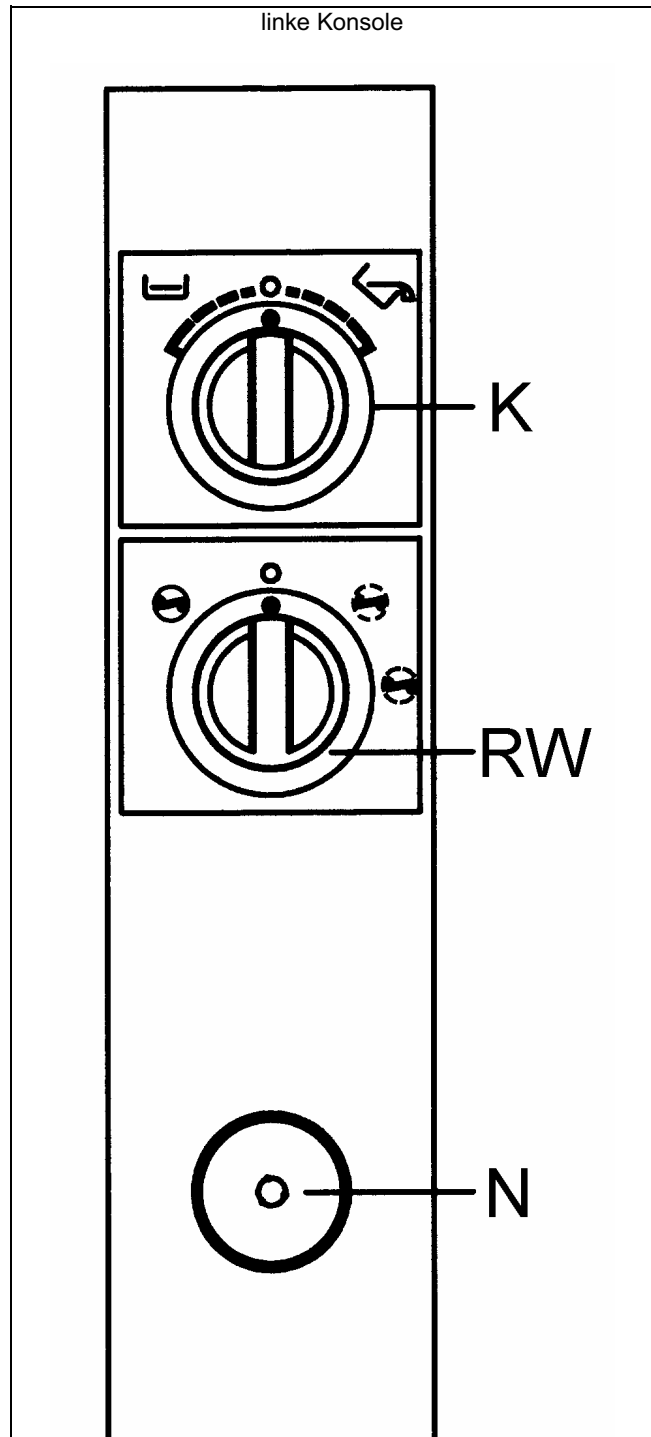
- Deckel während dem Rührwerkbetrieb immer geschlossen lassen.
- Nach einem eventuellen Spannungsausfall bleibt das Rührwerk stehen. Erst nach Betätigen des Rührwerkschalters (RW), d.h. zuerst auf Position 0 und dann wieder auf das gewünschte Arbeitsprogramm stellen, kann das Rührwerk wieder gestartet werden.
- Während des Rührwerkbetriebes dürfen keine Gegenstände (Kochlöffel, Messstab usw.) in den Kessel eingeführt werden.
- Bei Störungen, Blockieren des Rührers oder Auftreten ungewöhnlicher Geräusche ist der Rührwerkschalter (RW) sofort auf die Position 0 zu stellen und nicht mehr in Betrieb zu nehmen. Das Rührwerk darf nicht mehr eingeschaltet werden bis es wieder Instand gestellt wird.
- Bei Überlasten des Antriebsmotors schaltet das Rührwerk durch einen thermischen Schutzschalter ab. Der Schalter (RW) ist wieder auf Position 0 zu stellen. Erst nach Abkühlung des Schutzschalters kann das Rührwerk neu in Betrieb gesetzt werden.
- Wird der Antriebsmotor öfters überlastet und schaltet ab, so ist das Kochgut zu fest. Durch Verdünnung oder teilweiser Entnahme aus dem Kessel kann der Betrieb aufrechterhalten werden.

Ausserbetriebsetzung

Rührwerkschalter (RW) auf 0 stellen.

Notabschaltung

Durch Drücken auf den roten Knopf (N) wird der Betrieb des Rührwerkes abgeschaltet. Dabei bleibt der rote Knopf



hineingedrückt bis er im Uhrzeigersinn gedreht wird. Zum Wiedereinschalten muss der Rührwerkschalter (RW) auf die Position 0 gedreht und hernach wieder auf die Stufe des gewünschten Arbeitsprogramms gestellt werden. Nach einigen Sekunden Verzögerung schaltet sich das Rührwerk ein.

Rühren bei geöffnetem Deckel

(nur bei Vorhandensein eines Deckelendschalters)

Im Normalbetrieb schaltet der Deckelendschalter das Rührwerk automatisch aus, wenn der Deckel während des Betriebs geöffnet wird. Um jedoch während des Rührens bei offenem Deckel das Kochgut beobachten bzw. kontrollieren oder dem Kochgut irgendwelche Zugaben gleichmässig beimischen zu können, besteht die Möglichkeit, den Deckelendschalter vorübergehend ausser Funktion zu setzen.

Überbrückung des Deckelendschalters:

Das Rührwerk wird auf eine gewählte Betriebsstufe eingeschaltet. Schalter (RW).

Dann wird die **Taste (U)** auf der rechten Konsole gedrückt und gedrückt gehalten.

Nach 2 Sekunden wird bei geöffnetem Deckel die Überbrückung des Endschalters aktiviert.

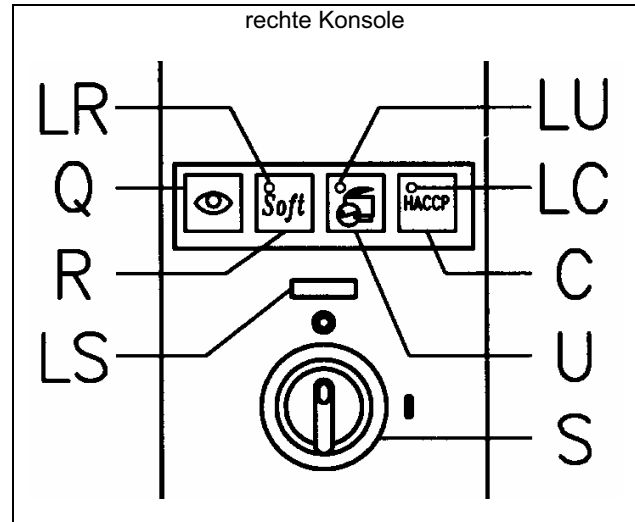
Während die Taste gedrückt bleibt, ertönt ein intermittierendes Signal und die **Lampe (LU)** blinkt.

Wird die Taste (U) wieder losgelassen, bleibt das Rührwerk stehen.

Wird der Deckel wieder geschlossen, läuft das Rührwerk weiter.

Achtung: Die Überbrückung des Deckelendschalters ist bei allen Arbeitsprogrammen des Rührwerks möglich. Es muss beachtet werden, dass je nach Programm das Rührwerk Pausen zwischen 4 und 16 Sekunden macht. Fällt der Start der Überbrückung in eine

solche Pause, so muss diese abgewartet werden, bevor das Rührwerk anläuft. Auf keinen Fall darf mit Gegenständen oder Händen im Kochkessel gearbeitet werden, solange das Rührwerk eingeschaltet (Schalter RW) ist.



8. AUSLAUFHAHN

Im Normalfall benötigt der Kippkessel keinen Auslaufhahn. Wahlweise kann der Kessel mit einem Hahn ausgerüstet werden. Dieser dient zur gezielten Dosierung des auslaufenden Kochgutes, besonders für kleine Mengen.

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 wiedereingesetzt wird, kann so etwas passieren. Diese Handhabung ist aber nicht üblich und nicht sachgerecht.

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.

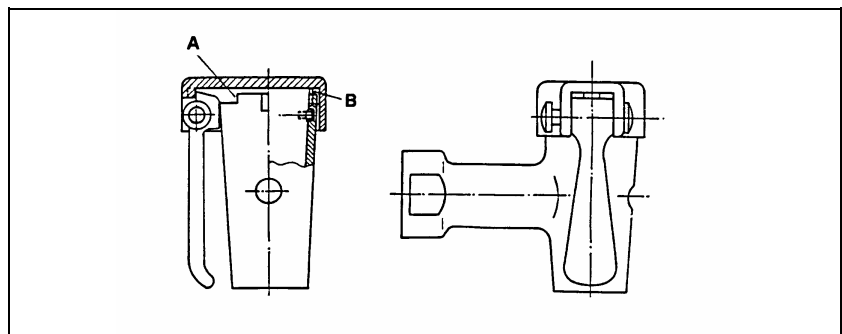
Schliesslich kann der Hahnkegel durch Anheben nach oben aus dem Ventilkörper gezogen werden.

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 $+150^{\circ}\text{C}$. 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.

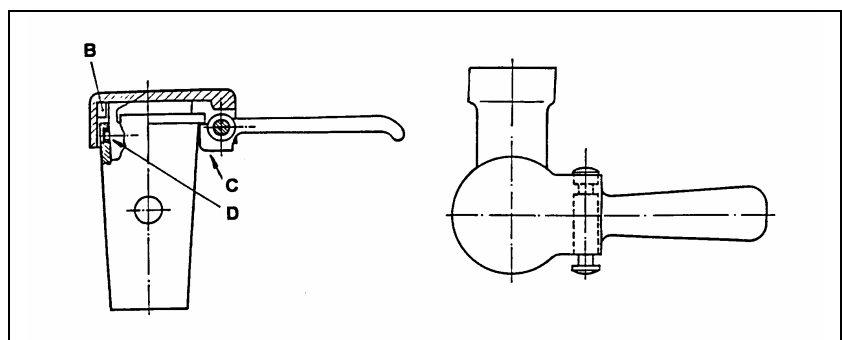
Geschlossene Stellung

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



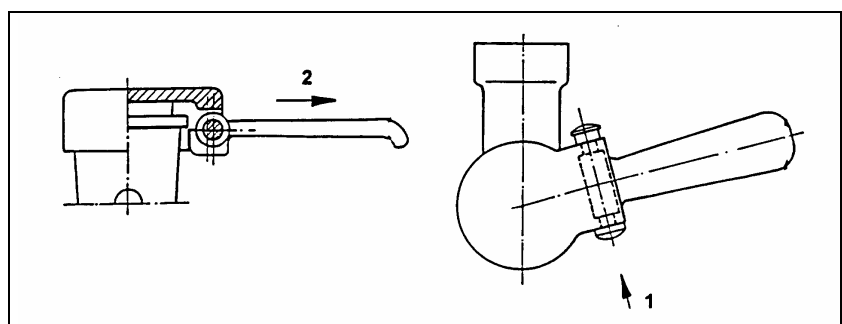
Offene Stellung

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



Hahnküken ausheben

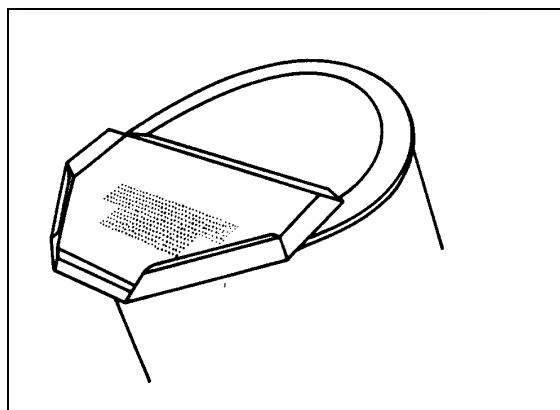
1. Knopf der Griffachse hineindrücken
2. Griff ziehen und anheben



9. ZUSATZAUSRÜSTUNG (wahlweise)

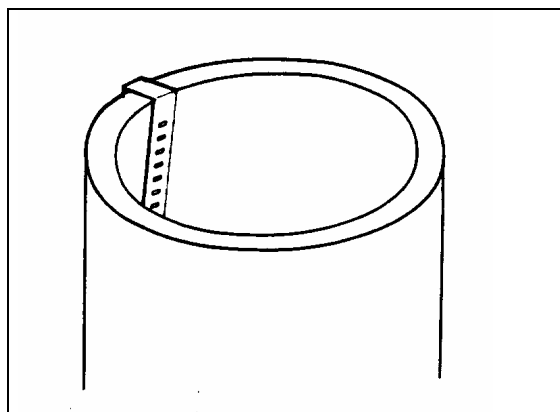
Abschüttsieb

Das zur entsprechenden Kesselgrösse passende Sieb wird in die beiden Haltebügel an den Seiten des Ausgusses feststehend eingeschoben.



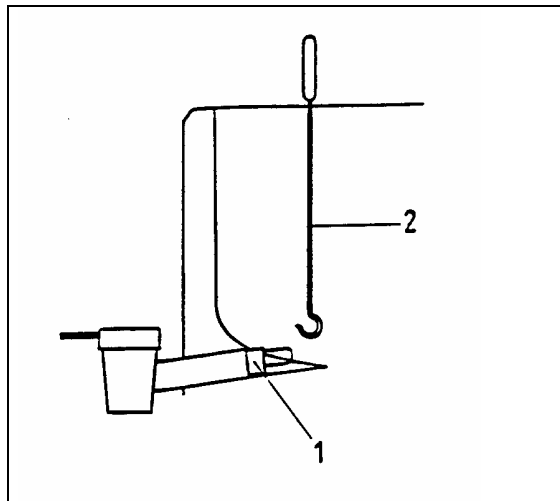
Messstab

Der Messstab mit eingetragener Füllstandsskala wird am oberen Kesselrand eingehängt. Die Skala hat eine Einteilung von:
 10 Liter (BOT 40 - 150),
 20 Liter (BOT 200 - 100) oder
 50 Liter (BOT 300 - 400).
 Der Messstab darf wegen Verletzungsgefahr nicht zusammen mit dem Rührwerk benützt werden.



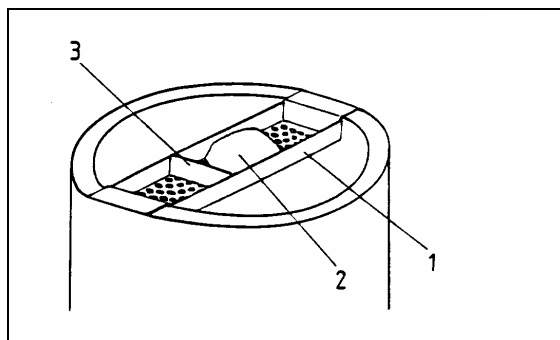
Sieb für Auslaufventil

Um Verstopfung des Auslaufhahnes beim Abschütten von Flüssigkeiten aus dem Kessel zu vermeiden, kann ein Auslaufsieb (1) in das Ablaufrohr des Kessels eingesetzt werden. Einsetzen und Herausnehmen des Siebeinsatzes erfolgt mit einer dafür vorgesehenen Stange (2) und einem Haken.



Spätzle-Sieb und Schaber

Dieser Zusatz 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.



10. REINIGUNG

Vor jeder Reinigung soll das Gerät abgekühlt sein.

Kessel

Bei normalem Gebrauch genügt die Reinigung des Kessels 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 Kessel 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. Der Ablauf der Deckplatte in den Bodenrost oder in den internen Ablauf kann mittels einer Flaschenbürste gereinigt werden.

Zusatzausrüstung, Rührer, Siebe usw.

Diese losen Teile sind ausserhalb des Kessels zu reinigen. Wenn es die Abmessungen erlauben, können diese Teile in geeigneten Spülmaschinen gewaschen werden.

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 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 Doppelmantel	Kundendienst anfordern und Anzeige melden
E3	Ausfall des Temperaturfühlers für die Entlüftung	Kundendienst anfordern und Anzeige melden
E5	Ausfall des Temperatur-Fühlers auf dem Steuerprint	Kundendienst anfordern und Anzeige melden
E6	Zu hohe Temperatur am Kochgut-Fühler J15	Kundendienst anfordern und Anzeige melden
E7	Zu hohe Temperatur am Doppelmantel-Fühler J16	Kundendienst anfordern und Anzeige melden
E8	Zu hoher Druck im Doppelmantel	Kundendienst anfordern und Anzeige melden
E9	Ausfall des Analog/Digital Wandlers	Kundendienst anfordern und Anzeige melden
E10	Ansprechen des Sicherheitsthermostaten für den Trockenlaufschutz	Kundendienst anfordern und Anzeige melden
E11	Zu hohe Temperatur am Fühler für die Entlüftung	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.
A03	Rührwerk nicht eingeschaltet (nur bei CHILLTHERM Betrieb)	Alarmmeldung verschwindet, wenn das Rührwerk eingeschaltet wird.
A30	Überlastung des Rührwerkmotors	Störungsursache beheben, Abkühlung abwarten, Taste (Q) drücken und Rührwerk neu starten (Schalter auf 0 stellen und wieder einschalten)
A31	Vorwarnung: Wassernachfüllen im Doppelmantel ist fällig	Störmeldung durch Drücken der Taste (Q) quittieren. Das Gerät ist weiterhin normal einsatzfähig. Nach jeder Inbetriebnahme erfolgt die Störmeldung. Gelegentlich Kundendienst anfordern und Anzeige melden

12. BEHANDLUNG VON GROSSKÜCHEN-GERÄTEN

Die Grossküchengeräte werden aus den nichtrostenden 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 Fremdstoffe (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 nichtrostenden Stahls soll möglichst nicht mechanisch verletzt werden, insbesondere nicht durch andere Metalle. Kommt nichtrostender 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 aus rostbeständigem Chromnickel-Stahl. Sie 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.