



Betriebs- und Installationsanleitung

<i>(Originalbetriebsanleitung)</i>

DOC Nr. 87.8020.01S – DE

Edition 2 (06-2015)



**Pro Thermetic
KIPP-KOCHKESSEL TYP PBOT**

Elektrisch beheizt | PBOT-E

A B

INHALTSÜBERSICHT

INHALTSÜBERSICHT	2
VORWORT	4
1. ALLGEMEINE INFORMATIONEN	5
1.1 EINFÜHRUNG.....	5
1.2 KENNZEICHNUNG IHRES KOCHGERÄTES	5
1.2.1 Typenschild Kochgerät	5
1.2.2 Typenschild Druckbehälter	5
1.2.3 Bedeutung der Felder Typenschild	5
1.3 VERANTWORTUNG	6
1.3.1 Aufbewahrung der Betriebsanleitung	6
1.3.2 Empfänger der Betriebsanleitung	6
1.4 ALLGEMEINE HINWEISE	6
1.4.1 Kennzeichnung und Symbolerklärung	6
1.4.2 Installation und Inbetriebnahme	6
1.4.3 Pflichten des Betreibers	7
1.4.4 Bestimmungsgemässe Verwendung.....	7
1.4.5 Sicherheit.....	7
1.4.6 Behandlung von Grossküchengeräten.....	8
1.4.7 Kundendienst, Service- / Reparatur- und Wartungsarbeiten.....	9
1.4.8 Wartungsfristen.....	9
1.5 UMWELTSCHUTZ.....	9
1.5.1 Verpackung.....	9
1.5.2 Entsorgung	9
1.6 REINIGUNG	10
1.6.1 Geeignete Reinigungsprodukte	10
1.6.2 Hinweise zur Reinigung	10
1.6.3 Reinigung des Gerätes	10
1.7 TRANSPORT, HANDLING UND LAGERUNG	10
1.7.1 Einführung	10
1.7.2 Entladen.....	11
1.7.3 Anweisung für das Handling	11
1.7.4 Bewegen der Geräte und Absetzen der Last	11
1.7.5 Lagerung.....	11
2. GERÄTEFUNKTION UND AUSSTATTUNG	12
2.1 ÜBERSICHT	12
2.2 GERÄTEFUNKTION.....	12
2.3 KONSTRUKTION UND AUFBAU	12
2.3.1 Kurzbeschreibung der wichtigsten Funktionsteile	13
2.4 ERWEITERUNGSMÖGLICHKEITEN	13
2.5 PRÜFUNGEN / ZERTIFIKATE	13
3. TECHNISCHE DATEN	14
3.1 GÜLTIGKEIT UND IDENTIFIKATION	14
3.2 KODIERUNG DER GERÄTEMODELLTYPEN	14
3.3 TECHNISCHE DOKUMENTATION	14
3.4 INSTALLATIONSART	14
3.5 STANDARDGERÄTE	14
3.6 GERÄTE MIT RÜHRWERK.....	15
3.7 TECHNISCHE ANGABEN	15
3.7.1 Teilsysteme.....	15
3.7.2 Performance Daten: Aufheizzeiten Wasser	15
4. INSTALLATION UND MONTAGE	16
4.1 MASSBILDER FÜR BODEN- UND WANDMONTAGE.....	16
4.1.1 Boden- und an Wandstehende Geräte	16
4.1.2 Wandhängende Geräte.....	17
4.2 INSTALLATIONSPLÄNE UND ANSCHLÜSSE	17
4.2.1 Boden- und an Wandstehende Geräte	18
4.2.2 Wandhängende Geräte.....	19
4.3 BODENABLAUF UND ABFLUSSRINNEN	20
4.4 GERÄTEAUFSTELLUNG.....	20
4.5 ZUGANG ZUM GERÄTEINNENBEREICH	21
4.5.1 Konsolenfronten demontieren	21
4.5.2 Konsolenabdeckung demontieren.....	21
4.5.3 Serviceverkleidung demontieren.....	21
4.5.4 Seitenwände demontieren	21
4.5.5 Schutzabdeckungen demontieren.....	21

INHALTSÜBERSICHT

4.5.6	Rückmontage aller Verkleidungen	21
4.6	MONTAGE UND AUFBAU	22
4.6.1	Bodenmontage: freistehend oder an Wandstehend	22
4.6.2	Wandmontage: wandhängend	23
4.7	MONTAGE VON GERÄTEGRUPPEN	24
4.8	ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	25
4.8.1	Anschlussklemmen	25
4.8.2	Anschluss an Potentialausgleichsystem	26
4.8.3	Potentialfreier Kontakt (PK)	26
4.8.4	Leistungsoptimierungs-Systeme (EO)	26
4.8.5	Verdrahtung	26
4.9	MISCHBATTERIE	27
4.9.1	Trinkwasseranschluss	27
4.9.2	Gerät: freistehend oder an Wandstehend	27
4.9.3	Gerät: Wandhängend	27
4.10	DOPPELMANTEL	28
4.10.1	Inbetriebnahme	28
4.10.2	Wassermangel im Doppelmantel	28
4.10.3	Nachfüllen von demineralisiertem Wasser	28
4.10.4	Doppelmantel entleeren	28
5.	INBETRIEBNAHME	29
5.1	VORBEREITUNG	29
5.2	EINFÜLLEN DES KOCHGUTES	29
5.3	AUSSERBETRIEBSETZUNG	29
6.	CHECKLISTE: INBETRIEBNAHME	30
7.	CHECKLISTE: WARTUNG	31
8.	BEDIENUNG DER ‚TOUCH‘ - STEUERUNG	32
8.1	BESCHREIBUNG DER BEDIENBLENDE	32
8.2	BEDIENUNG DER HAUPTFUNKTIONEN	32
8.2.1	Hauptauswahlmenü	32
8.2.2	Voreinstellungen	32
8.2.3	Manuell	33
8.2.4	Phase	33
8.2.5	Temperaturwahl (in °Celsius)	33
8.2.6	Temperaturwahl (via Leistungsstufen)	33
8.2.7	Kochzeitwahl (Zeitwerteingabe und Forlaufend Kochen)	34
8.2.8	Startverzögerung	34
8.2.9	Softkochen	34
8.2.10	Rührermodus 1-3 bei Rührwerk	35
8.2.11	Programme speichern	35
8.2.12	Programme	35
8.3	FUNKTIONSWEISE- UND METHODEN IHRES KOCHGERÄTES	36
8.3.1	Kochen mit ‚Temperatur und Kochzeit Soll – Wert‘	36
8.3.2	Kochen mit ‚Leistungsstufen und Kochzeit Soll – Wert‘	36
8.4	FEHLER UND ALARM MELDUNGEN	36
9.	BEDIENUNG DER TEILSYSTEME	37
9.1	GERÄTEKIPPUNG	37
9.2	RÜHRWERK	37
9.2.1	Einsetzen des Rührers	37
9.2.2	Bedienung des Rührwerks	37
9.2.3	Sicherheitsmassnahmen	37
9.2.4	Deckelsicherheitsschalter	38
9.2.5	Not-Aus-Schalter	38
9.3	ENTLEERHAHN	39
9.3.1	Kochgutentleerung	39
9.3.2	Entnahme des Entleerhahnes	39
9.3.3	Wartung des Entleerhahnes	39
10.	ZUBEHÖR	40

VORWORT



Die Betriebs- und Installationsanleitung liefert dem Benutzer nützliche Informationen für den sicheren Umgang mit der Maschine bzw. dem Kochgerät und erleichtert ihm die Bedienung des Kipp-Kochkessels.

Die folgende Beschreibung soll keine langwierige und mühsame Aufzählung von Hinweisen und Warnungen sein, sondern eine Reihe von Hilfestellungen bieten, die geeignet sind, die Geräteleistungen in jeder Hinsicht zu optimieren, und dazu beitragen, Fehlanwendungen und -handlungen zu vermeiden, die zu Personen-, Tier- und Sachschäden führen können.

Es ist sehr wichtig, dass alle Personen, die mit dem Transport, der Installation, der Inbetriebnahme, dem Gebrauch, der Wartung, der Reparatur und der Entsorgung der Geräte betraut sind, die Betriebsanleitung vor dem Umgang mit dem Gerät aufmerksam zu lesen, um falsche Bedienungsschritte oder Fehler zu vermeiden, durch die das Gerät beschädigt werden kann oder die eine Unfallgefahr für die Personen darstellen können.

Die Betriebsanleitung muss dem Bedienungspersonal ständig zur Verfügung stehen und daher am Arbeitsplatz an einem leicht zugänglichen Ort aufbewahrt werden, an dem es jeder Zeit im Zweifelsfall oder bei Bedarf konsultiert werden kann.

Falls nach dem Lesen der Betriebs- und Installationsanleitung noch Zweifel oder Ungewissheiten hinsichtlich des Maschinen- bzw. Kochgerätegebrauchs bestehen sollten, wenden Sie sich bitte an die nächste Salvis Kundendienststelle, die Ihnen gerne helfen werden, die Geräteleistungen zu optimieren.

Es wird daran erinnert, dass bei der Gerätebenutzung immer die einschlägigen Bestimmungen hinsichtlich Sicherheit, Arbeitshygiene und Umweltschutz einzuhalten sind. Es ist daher Aufgabe des Benutzers, dafür zu sorgen, dass das Gerät immer unter optimalen Sicherheitsbedingungen sowohl für Personen wie auch für Tiere und Sachen eingesetzt wird.

Der Hersteller lehnt jegliche Haftung für Schäden ab, die aus unsachgemässer Lagerung oder Falschanwendung entstehen. Bei eigenhändig ausgeführten Anpassungen und Modifikationen die nicht den Anweisungen in dieser Anleitung oder zusätzlicher Beilagen wie Montageanweisungen entsprechen, wird jegliche Produkthaftung abgelehnt. Unter Umständen erlischt dabei der Garantieanspruch.

Hersteller:
Electrolux Professional AG -
Made for Salvis
Allmendstrasse 28
CH - 6210 Sursee / Schweiz

Dokumentation:
Electrolux Professional AG -
Made for Salvis
Tech.Docu Services
CH - 6210 Sursee / Schweiz

Originalfassung: Deutsch.
Druckfehler, Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

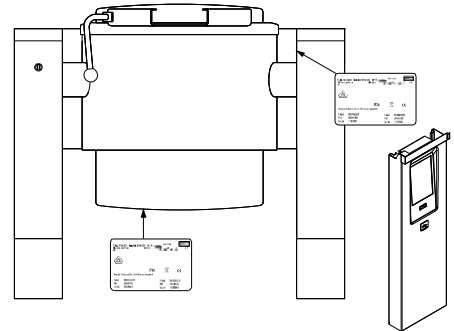
1 ALLGEMEINE INFORMATIONEN

1.1 EINFÜHRUNG

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Qualitätsprodukt der Pro Thermetic - Produktlinie entschieden haben. Lesen Sie die Anweisungen in diesem Dokument sorgfältig durch. Sie enthalten wichtige Informationen zur Montage- und Betriebssicherheit sowie Benutzung und Wartung des Gerätes. Bewahren Sie die Unterlagen so auf, dass sie allen Benutzern stets zugänglich sind. Die vorliegende Anleitung bezieht sich auf verschiedene Gerätemodelle.

1.2 KENNZEICHNUNG IHRES KOCHGERÄTES

Die genaue Modellbezeichnung Ihres Kochgerätes finden sie auf dem Typenschild unter Aufschrift ‚F.Mod‘. Weitere Angaben und Spezifikationen zu Ihrem Modelltyp können in →Kapitel 2 ‚Gerätfunktion und Ausstattung‘ sowie →Kapitel 3 ‚Technische Daten‘ entnommen werden.



1.2.1 Typenschild Kochgerät

Das Typenschild befindet sich jeweils oben an der Aussen- sowie an der Innenseite der rechten Konsole (ist nach dem Entfernen der Steuerfront ersichtlich).

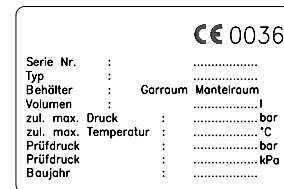
Die 8stellige Seriennummer YWWXXXXX auf dem Typenschild setzt sich wie folgt zusammen:

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

1.2.2 Typenschild Druckbehälter *

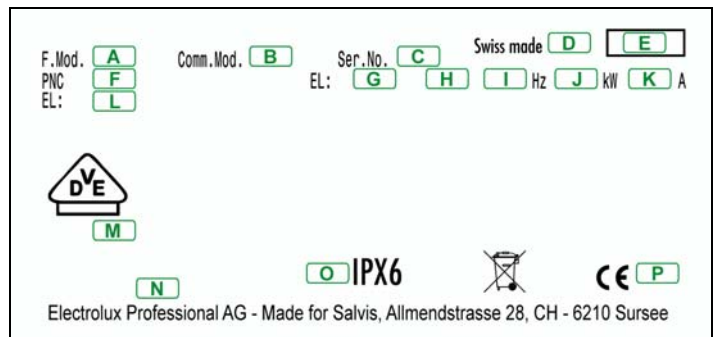
Das Typenschild befindet sich an der Unterseite des Doppelmantels und ist nach dem Entfernen des Kesselbodens ersichtlich.

* (nur Geräte mit Druckbehälter)



1.2.3 Bedeutung der Felder Typenschild

- F.Mod.** (A) Gerätemodell
- Comm.Model** (B) Handelsbezeichnung
- Ser.No.** (C) Seriennummer
- Swiss made**..... (D) Herstellungsort
- 99-9999** (E) Monat-Jahr der Herstellung
- PNC** (F) Produktenummer code
- EL:** (G) Spannung [V]
- (H) Anzahl Pol-/Neutralleiter
- Hz** (I) Netzfrequenz [Hz]
- kW** (J) Leistungsaufnahme [kW]
- A** (K) Stromaufnahme [A]
- EL:** (L) Zusätzliche Angaben
- Xxx**..... (M) Prüfstelle / Zertifikation
- ELX** (N) Hersteller:
Electrolux Professional AG -
Made for Salvis,
Allmendstrasse 28
CH-6210 Sursee (Schweiz)
- IPX** (O) Wasserschutzklasse
- CE** (P) CE-Kennzeichnung



1.3 VERANTWORTUNG

Der Hersteller ist in den folgenden Fällen von jeder Produkthaftung freigestellt:

- Missachtung der Anweisungen in der vorliegenden Betriebsanleitung.
- unsachgemäss ausgeführte Reparaturen und Verwendung von Ersatzteilen, die nicht im Ersatzteilkatalog aufgeführt sind (der Einbau und die Verwendung von Nicht-Originalersatzteilen oder Nicht-Originalzubehör kann den Gerätebetrieb nachhaltig beeinträchtigen).
- Eingriffe durch fachlich unqualifizierte Techniker.
- ungenehmigte Änderungen oder Eingriffe.
- nachlässige Instandhaltung.
- unsachgemässer Gerätegebrauch.
- das Abspritzen des Gerätes mit einem starken Wasser- oder Dampfstrahl bzw. Hochdruckreiniger ist nicht erlaubt, die Verwendung aggressiver Reinigungsmittel oder Säuren ist ausdrücklich zu vermeiden.
- aussergewöhnliche unvorhersehbare Umstände.

Nichtbeachtung der im Land des Gerätebenutzers gültigen Vorschriften hinsichtlich der Sicherheit, Hygiene und Gesundheit am Arbeitsplatz.

Weiterhin wird jede Haftung für Schäden abgelehnt, die durch Umrüstungen und eigenmächtige Änderungen des Benutzers oder des Kunden verursacht sind.

Die Verantwortung für die Auswahl der geeigneten individuellen Schutzmittel für das Bedienungspersonal liegt beim Arbeitgeber oder beim Sicherheitsbeauftragten am Arbeitsplatz entsprechend den gültigen Bestimmungen im Land des Gerätebenutzers.

Lesen Sie diese Betriebsanleitung sorgfältig und vollständig, bevor Sie diese Maschine aufstellen und in den Betrieb nehmen. Eventuelle Zusätze und Nachträge zur Betriebsanleitung, die der Hersteller ggf. dem Kunden zusendet, bilden einen wesentlichen Bestandteil der Betriebsanleitung und müssen zusammen aufbewahrt werden.

Salvis ist nicht verantwortlich für eventuelle Ungenauigkeiten in Betriebs- und Installationsanleitungen, die auf Druck- oder Übersetzungsfehler zurückzuführen sind.

1.3.1 Aufbewahrung der Betriebsanleitung

Die Betriebsanleitung muss unversehrt für den gesamten Lebenszyklus des Gerätes bis zu ihrer Entsorgung aufbewahrt werden. Bei Abtretung, Verkauf, Vermietung, Gebrauchsgewährung oder Leasing des Gerätes muss die Betriebsanleitung das Gerät immer begleiten.

1.3.2 Empfänger der Betriebsanleitung

Die Betriebsanleitung richtet sich an:

- das für Transport und Handling zuständige Personal.
- an die Installateure, die das Gerät aufstellen und in Betrieb nehmen.
- an den Arbeitgeber der Gerätebenutzer und den Sicherheitsbeauftragten am Arbeitsplatz.
- an das Bedienungspersonal der Geräte.
- an die Fachtechniker des Kundendienstes (→siehe *Elektro-Schaltplan und Service Manual*).
- an die Entsorgungsbeauftragten.

1.4 ALLGEMEINE HINWEISE

1.4.1 Kennzeichnung und Symbolerklärung



- **ACHTUNG!**
Gefahr für die Gesundheit und Sicherheit des Arbeitspersonals
- **HINWEIS!**
Wichtige Anweisung die stets zu befolgen ist.

1.4.2 Installation und Inbetriebnahme



- Die Montage und Erstinbetriebnahme des Gerätes muss vorschriftsgemäss nach den Anleitungen des Herstellers erfolgen und darf nur durch einen autorisierten Fachmann von Salvis ausgeführt werden.
- Die Installationen für die Versorgung von Elektrizität und des Gases müssen durch konzessionierte Fachleute unter Beachtung der landesspezifischen und lokalen Vorschriften erfolgen. Sie tragen die volle Verantwortung.
- Das Gerät darf nicht in Betrieb genommen werden, bevor der Benutzer sich mit seinem Betrieb vertraut gemacht hat. Die Betriebsanleitung und die Sicherheitsanweisungen müssen genau befolgt werden. Den Vorsichts- und Warnhinweisen auf den Geräten ist Folge zu leisten.

1.4.3 Pflichten des Betreibers



- Die Verantwortung und Gewährleistung einer beständigen Funktionsfähigkeit aller sicherheitsrelevanten Bauteile liegt beim zuständigen Betriebsleiter. Die Funktionsfähigkeit sicherheitsrelevanter Bauteile (→siehe 1.4.7) muss mindestens einmal pro Kalenderjahr durch autorisierte Fachleute überprüft und im Bedarfsfall ersetzt werden!
- Der Betreiber des Gerätes ist verantwortlich, dass die nationalen Vorschriften betreffend der Betriebssicherheit vollumfänglich eingehalten werden.
- Wenn das Sicherheitsventil im Kessel abbläst, muss unverzüglich der Kundenservice angefordert werden um die Ursache festzustellen und zu beheben.

1.4.4 Bestimmungsgemäße Verwendung



- Das Gerät ist nur für die Zubereitung und Verarbeitung von Lebensmitteln in gewerblichen Küchen wie Restaurants, Krankenhäuser, Betriebskantinen, Fleischereien bzw. Nahrungsmittelproduktionsbetrieben bestimmt. Jede andere Verwendungsart entspricht nicht dem Verwendungszweck und kann daher für Personen, Tiere und/oder Sachen eine Gefährdung darstellen.
- Das Gerät darf nur durch fachlich geschulte Personen beaufsichtigt und betrieben werden.
- Die maximale Einfüllmenge darf die maximale Füllstandmarkierung nicht überschreiten! Beim Druckkochen, bei Rührwerkbetrieb und je nach Art des Kochgutes muss die Füllmenge geringer gewählt werden, um ein Übersäumen zu verhindern. Bei unsachgemäßem Gebrauch (z.B. Einfüllen von Kochgut über die maximale Füllmarkierung) besteht Verbrühungsgefahr durch austretendes und/oder über den Kesselrand fließendes heisses Kochgut.
- Das Sicherheitsventil darf vom Betriebspersonal nicht betätigt werden (Anheben oder Drehen der Kappe), weil dadurch heisser Dampf ausströmt der zu Verletzungen und einem Betriebsausfall führen kann.
- Das Rührwerk darf nicht zum Aufsplitten, Zerteilen oder -stückeln von festen Lebensmitteln, wie Eis, Knochen oder Kernen verwendet werden um Schäden am Rührwerk zu vermeiden. Herausfliegende Splitter gefährden zudem die Personensicherheit erheblich.
- Die Erwärmung von festem, schlecht wärmeleitendem Kochgut kann zum Anbrennen führen. Achtung: Brandgefahr!
- Während des Betriebes dürfen keine Gegenstände auf den Deckel gestellt werden.
- Geschlossene Behälter (wie Konserven, Dosen, Büchsen, Flaschen, Tuben, usw.) dürfen nicht erhitzt werden, da die Gefahr des Berstens und von Verletzungen besteht.
- Die Verwendung von gefährlichen Stoffen wie hochprozentiger Essigessenzen, Zitronensäure, Kalkreiniger oder brennbarer Stoffe mit unseren Kochgeräten ist ausdrücklich verboten!
- Überhitztes Öl kann sich selbst entzünden. Brennendes Öl nie mit Wasser löschen, sondern die Flammen mit dem Deckel oder einem nassen Tuch ersticken.
- Der Kochkessel darf nicht zum Trocknen von Abtrocknungstüchern und sonstigen Textilien verwendet werden.
- Der Kochkessel darf nicht im Freien und ungedeckten Aussenbereich verwendet werden.

1.4.5 Sicherheit



- Das Gerät ist nur zum Kochen und Garen von Speisen in gewerblichen Betrieben zugelassen.
- Geschlossene Behälter (wie Konserven, Dosen, Büchsen, Flaschen, Tuben, usw.) dürfen mit dem Gerät nicht erhitzt werden, weil diese dabei explodieren und dadurch Verletzungen verursachen können.
- Beim Schliessen des Deckels besteht Verletzungsgefahr, wenn sich die Gerätebedienungsperson nicht in genügendem Abstand vom Deckelschliessbereich befindet (Quetschen von Fingern und Hand, Anschlagen des Kopfes).
- Beim Öffnen des Deckels muss beachtet werden, dass heisse Dampfschwaden austreten können. Der Gerätebediener muss dieser Tatsache durch entsprechende Massnahmen (entfernte Körperhaltung, Schutz der Arme) entgegentreten um Verletzungen zu vermeiden.
- Achtung! Quetschgefahr zwischen kippendem Kessel und feststehenden Geräteteilen.
- Es besteht erhöhte Verbrennungsgefahr beim Entleeren des Kochkessels.
- 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.
- Wichtig: Es ist unzulässig an einem Sicherheitsventil Reparaturen durchzuführen. Bei Defekten oder Undichtheit wird das ganze Sicherheitsventil durch den autorisierten Fachmann ersetzt.
- Bei nicht einwandfreier Funktion der Temperaturregelung muss das Gerät sofort abgeschaltet werden. Hauptsicherung des Gerätes entfernen. **Das Gerät darf in beschädigtem Zustand nicht mehr betrieben werden! Kundendienst kontaktieren.**
- Beim Einfüllen von Öl, Fett, Wasser oder Kochgut in den vorgeheizten, heissen Kochkessel kann es zum Spritzen kommen. Diese Tätigkeit muss vom Gerätebediener deshalb mit entsprechender Vorsicht durchgeführt werden.
- Überhitzte Fette und Öle entzünden sich schnell im heissen Kochkessel! Die Zubereitung von Speisen mit Fetten und Ölen muss deshalb stets beaufsichtigt werden.



- Die Verwendung ätzender, giftiger und brennbarer Stoffe mit unseren Kochgeräten ist ausdrücklich verboten!
- 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!
- Besondere Vorsicht ist bezüglich Siedeverzug geboten. Der Siedeverzug ist die Bezeichnung für das Phänomen, dass man Flüssigkeiten unter bestimmten Bedingungen (*z.B. auf hohen Bergen oder Hochebenen wo der Luftdruck geringer ist als am Meeresspiegel*) bei weniger als 100°C sieden und daher auch über ihren Siedepunkt hinaus erhitzt werden können, ohne dass diese sieden/kochen bzw. brodeln. Dieser Zustand ist gefährlich, da sich schon bei einer geringen Erschütterung innerhalb kürzester Zeit eine grosse Dampf-/Gasblase bilden kann, die dann explosionsartig aus dem Kochgefäß entweichen kann.
- Unsere Geräte sind teilweise wärmedämmend und isoliert. Die für Kochvorgänge in Grossküchengeräten erforderlichen Temperaturen führen funktionsprinzipbedingt dazu, dass verschiedene Teile (*z.B. Abdeckungsbereiche, Verkleidungsteile usw.*) heiss werden können. Dies ist kein konstruktiver Mangel sondern durch die physikalische Tatsache bedingt, dass Edelstahl die Wärme leitet.
- Das Gerät nicht mit Wasser-, Dampfstrahl oder Hochdruckreiniger abspritzen und auch nicht mit Wasser übergossen.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Kinder und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, mangels Erfahrung und/oder Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.

1.4.6 Behandlung von Grossküchengeräten

Die für Grossküchengeräte eingesetzten Edelstähle sind hochwertige und bewährte Materialien. Sie sind aufgrund der Summe ihrer positiven Eigenschaften ideale Werkstoffe für die Lebensmittelzubereitung. Der Grund für die Korrosionsbeständigkeit nichtrostender Edelstähle ist eine Passivschicht, die sich beim Zutritt von Sauerstoff an der Metalloberfläche bildet. Hierzu reicht der in der Luft vorhandene Sauerstoff aus. Wird diese Passivschicht durch mechanische Einwirkungen verletzt oder chemisch zerstört und zusätzlich die Neubildung der Passivschicht verhindert (*Sauerstoffabschluss*), so kann es auch bei rostfreiem Edelstahl zu Korrosionsschäden kommen. 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, Essigessenzen, Würztabletten und Kochsalzlösungen 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 sowie durch den Mangel an Sauerstoff (*kein Luftzutritt oder sauerstoffarmes Wasser*) eintreten.

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



- 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% Essigsäure, 10% phosphoriger Säure oder mit im Handel erhältlichen, geeigneten Entkalkungsmitteln durchgeführt werden.
- 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 oder Reis in salzhaltigem Wasser. Angetrocknete 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.
- 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% Oxalsäurelösung wegwaschen. Wenn diese Reinigungsmittel nicht wirken, ist eine Behandlung mit 10% Salpetersäure erforderlich. Der Gefahren wegen darf diese Behandlung nur von technisch geschultem Personal unter Einhaltung der bestehenden Vorschriften durchgeführt werden.
- Informationen zur Gerätereinigung (→siehe 1.6.3 *Reinigung des Gerätes*)

1.4.7 Kundendienst, Service- / Reparatur- und Wartungsarbeiten



- Service- / Reparatur- und Wartungsarbeiten sind nur durch Salvis bzw. deren Partner Fachbetriebe auszuführen. Dabei sind die geltenden lokalen und landesspezifischen Vorschriften zu beachten. Dies gilt insbesondere für Sicherheits- und Regeleinrichtungen. Der Abschluss eines Wartungsvertrags wird empfohlen.
- Vor Beginn sämtlicher Service- / Reparatur- und Wartungsarbeiten müssen die Geräte vom Stromnetz getrennt (*Ausschalten des Hauptschalters oder Entfernen der Sicherungen in der Stromzuleitung*) und die Dampf-, Kondensat- sowie Trinkwasserleitungen abgesperrt werden.
- Auszutauschende Teile müssen durch Originalersatzteile ersetzt werden.
- Die an den Geräten angebrachten Warn- und Hinweisschilder sind vom Fach- und Kundendienstpersonal genau zu befolgen und dürfen nicht entfernt oder verändert werden!
- Die Verantwortung und Gewährleistung einer beständigen Funktionsfähigkeit aller sicherheitsrelevanten Bauteile (*Sicherheitsventil Doppelmantel, Entleerhahn, Sicherheitsthermostaten, Deckelschalter Rührwerk u.a*) liegt beim zuständigen Betriebsleiter. Ihre Funktionsfähigkeit muss mindestens einmal pro Kalenderjahr durch autorisierte Fachleute von Salvis überprüft werden und im Bedarfsfall ersetzt werden!
- Beim Inbetriebsetzen des Kochgerätes bei Wartungsarbeiten muss unbedingt berücksichtigt werden (*es besteht erhöhte Verletzungsgefahr!*) das sich im Innenbereich des Gerätes bewegende Teile, wie Ventilatoren befinden können. Erhöhte Vorsicht ist geboten!
- Vor Wartungsarbeiten an druckführenden Teilen muss das Gerät durch externe Ventile abgesperrt werden.
- Pflege und Wartung der Geräte muss bei kalten Heizflächen erfolgen.
- Keine brennbaren Flüssigkeiten zur Gerätereinigung verwenden.
- Beim Auftreten einer dauernden, betriebsbehindernden Störung ist das Gerät auszuschalten und vom Versorgungsnetz zu trennen.
- Die interne elektrische Verdrahtung im Gerät sowie die Anschlüsse an den Erdleiter entsprechen den jeweiligen Elektroschaltplänen und dürfen nicht abgeändert werden. Alle Metallteile, auf denen sich elektrische Anschlüsse befinden müssen geerdet bleiben.
- Die Kochgeräte dieser Bau- und Betriebsart sind baumustergeprüft. Sie werden im Herstellerwerk einer den Vorschriften entsprechenden Druck- und Funktionsprüfung unterzogen. Die Notwendigkeit und die Fristen für regelmäßig wiederkehrende Prüfungen sind vom Betreiber entsprechend den nationalen Regelungen festzulegen. Unter Umständen können die nationalen Regelwerke eine Prüfung vor Inbetriebnahme einfordern.
- Im Interesse voller Funktionstüchtigkeit und Sicherheit der Geräte sollte der Betreiber periodisch eine Überprüfung aller Sicherheitseinrichtungen und eine Funktionsprüfung des Sicherheitsventils veranlassen.
- Der Prüfungsintervall auf Gängigkeit des Sicherheitsventils muss in Abhängigkeit von der Beanspruchungsintensität und den Betriebsstunden des Kochkessels vom Betreiber individuell festgelegt und sichergestellt werden, muss jedoch mindestens einmal pro Kalenderjahr erfolgen.

1.4.8 Wartungsfristen



- Abhängig von der Gebrauchshäufigkeit und Beanspruchungsintensität soll die Wartung und Überprüfung von Funktionsteilen konsequent in regelmässigen Abständen eintreten, jedoch mindestens einmal pro Kalenderjahr erfolgen.
- Salvis empfiehlt den Abschluss eines Wartungsvertrages.

1.5 UMWELTSCHUTZ

1.5.1 Verpackung



- Alle verwendeten Verpackungsmaterialien sind umweltfreundlich. Diese können gefahrenlos gelagert, einem Recycling zugeführt oder in einer speziellen Müllverbrennungsanlage verbrannt werden.

1.5.2 Entsorgung



- Das WEEE-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.

1.6 REINIGUNG

1.6.1 Geeignete Reinigungsprodukte



- Aus Umweltschutzgründen wird empfohlen: das Gerät ausschliesslich mit Produkten zu reinigen, die zu mehr als 90% biologisch abbaubar sind.
- Die Geräte sind mit handelsüblichen lebensmittelverträglichen Reinigungsmitteln zu säubern.
- Es dürfen keine bleichenden, chlorhaltigen, leicht entflammbaren, körnigen oder abrasiven Reinigungsmittel zur Gerätereinigung benutzt werden.

1.6.2 Hinweise zur Reinigung



- Vor Reinigungsarbeiten muss das Gerät vorab von der Energieversorgung getrennt werden sowie vollständig abgekühlt sein, um das Risiko einer Verbrennung bzw. eines elektrischen Schlages zu vermeiden.
- Nach jedem Kochvorgang soll das Kochgerät gereinigt werden. Falls das Kochgerät über ein Entleerhahn zur Kochgutausgabe verfügt, soll dieser abhängig von der Gebrauchshäufigkeit täglich nach der letzten Kochgerätenutzung vom Küchenpersonal gereinigt und gefettet werden.

1.6.3 Reinigung des Gerätes



- Generell: Zur Reinigung sollen nur lebensmittelverträgliche Reinigungsmittel verwendet werden. Nach dem Reinigen müssen die Kochgeräte gründlich mit Wasser nachgespült und trocken gerieben werden. Die Oberflächen unserer Kochgeräte bestehen aus rostbeständigem Chromnickel-Stahl. Sie sind mit einem heissen milden Reinigungsmittel abzuwaschen und trocken zu reiben. Die Reinigung darf nicht mit Stahlbürsten, Stahlwolle, Kupferlappen, sandhaltigen und ähnlichen Produkten erfolgen, weil die Verwendung solcher Mittel die Oberflächen zerstört und Angriffsmöglichkeiten für Korrosionsbildung schafft. Das Abspritzen der Geräte oder Teilen davon mit einem Hochdruckreinigungsgerät ist schädlich und kann Funktionsstörungen verursachen. Dies ist daher zu unterlassen!
- Kochkessel und Pfannen: Kessel mit einem milden Reinigungsmittel mit einer Bürste abwaschen. Anschliessend mit heissem Wasser nachspülen und mit einem Tuch oder saugfähigem Papier trockenreiben. Kochsalzhaltiges Wasser oder Kochgut soll nicht im Kessel eintrocknen, um die Gefahr von Korrosion zu vermeiden. Das Gerät darf nicht mit einem Hochdruckreiniger abgespritzt werden! Der Fussboden direkt vor, neben und hinter dem Gerät ist auf herkömmliche Weise, d.h. ohne Hochdruckreiniger zu reinigen.
- Verkleidung: Die Verkleidung des Gerätes mit einem milden Reinigungsmittel abwaschen, trocken reiben und eventuell mit Metallputzmittel polieren. Es dürfen weder Stahlbürsten, Kupferlappen, Stahlwolle oder dergleichen verwendet werden!
- Entleerhahn: Entleerhahneinsatz ausbauen, mit einem milden Reinigungsmittel reinigen, austrocknen und mit geruch- und geschmacksneutralem, speiseverträglichem Hahn- und Armaturenspezialfett leicht einfetten. Wir empfehlen:
Hahn- und Armaturenspezialfett (für Hahn mit Dichtung/O-ring) = Bestellnummer: 0G5343,
Fett für Metalldichtende Hähne (für Hahn ohne Dichtung/O-ring) = Bestellnummer: 0G5344.
- Optionelle Zusatzausrüstung (wie Rührer etc.): Diese losen Teile sind ausserhalb des Kochgerätes zu reinigen.

1.7 TRANSPORT, HANDLING UND LAGERUNG

1.7.1 Einführung

Der Transport (d.h. die Überführung des Gerätes von einem Ort an einen anderen) und das Handling (d.h. die innerbetriebliche Versetzung der Geräte) müssen mithilfe von Hubmitteln geeigneter Tragfähigkeit erfolgen. Der Gerätetransport kann per Lkw, Bahn, Schiff oder Flugzeug durchgeführt werden.

Vom Strassentransport abgesehen wird das Gerät in einem Container zusammen mit anderen Geräten versandt. Das Verladen der Geräte im Container kann vom Hersteller oder von dem beauftragten Spediteur vorgenommen werden. Angesichts der Geräteabmessungen ist es unzulässig, die Geräte beim Transport übereinander zu stapeln; der Hersteller haftet in diesem Fall nicht für eventuelles Umkippen der Last. Der Hersteller haftet in keinem Fall für Schäden an der Verpackung oder der Geräte. Der Transport, das Handling und die Lagerung der Geräte dürfen nur von Fachkräften ausgeführt werden, die:

- über eine spezifische technische Ausbildung und Erfahrung verfügen;
- die Sicherheitsvorschriften und die gesetzlichen Bestimmungen ihres Fachbereichs kennen;
- über Kenntnisse der allgemeinen Sicherheitsbestimmungen verfügen;
- fähig sind, mögliche Gefahren zu erkennen und zu vermeiden.

Das Personal, das für den Transport, das Handling und die Lagerung der Geräte zuständig ist, muss für den Gebrauch von Hubmitteln geschult sein und über ausreichende Kenntnisse für die Verwendung von individuellen Schutzmitteln für die auszuführende Arbeit verfügen (z. B. Arbeitskleidung, Sicherheitsschuhe, Schutzhandschuhe und Schutzhelme).

1.7.2 Entladen

Vor dem Entfernen der Transportverankerungen ist sicherzustellen, dass die Stabilität der Gerätekomponenten nicht von den Verankerungen abhängt und dass dadurch die Ladung nicht vom Fahrzeug herunterfallen kann. Es ist verboten, sich während des Ladens und Abladens unter schwebenden Lasten aufzuhalten. Unbefugten ist der Zugang zum Arbeitsbereich untersagt. Für das Entladen und die Lagerung der Geräte einen geeigneten Ort mit ebenem Fussboden vorbereiten.

1.7.3 Anweisung für das Handling

Halten Sie für ein sicheres Heben der Geräte folgende Vorsichtsmassnahmen ein:

- Benutzen Sie Ausrüstungen mit geeigneten Eigenschaften und ausreichender Tragfähigkeit (z. B.: Gabelstapler oder Elektrogabelhubwagen);
- Bedecken Sie scharfe Kanten;
- Kontrollieren Sie die Gabeln und achten Sie beim Anheben auf die Hinweise auf der Verpackung.

Vor dem Anheben:

- Vergewissern Sie sich, dass sich alle Arbeiter in sicherer Entfernung befinden und verhindern Sie, dass unbefugte Personen den Arbeitsbereich betreten können;
- Kontrollieren Sie die Stabilität der Last;
- Stellen Sie sicher, dass während der vertikalen Bewegungen kein Material herunterfallen kann und vermeiden Sie Stösse;
- Heben Sie die Geräte beim Versetzen so wenig wie möglich an.

1.7.4 Bewegen der Geräte & Absetzen der Last

Der Fahrer des Hubmittels muss:

- einen guten Überblick über die zu fahrende Strecke haben;
- die Fahrt bei gefährlichen Situationen unterbrechen können.

Vor dem Absetzen der Last ist sicherzustellen, dass die Durchfahrt frei und der Fussboden eben ist und eine für die Last ausreichende Tragfähigkeit aufweist.

1.7.5 Lagerung

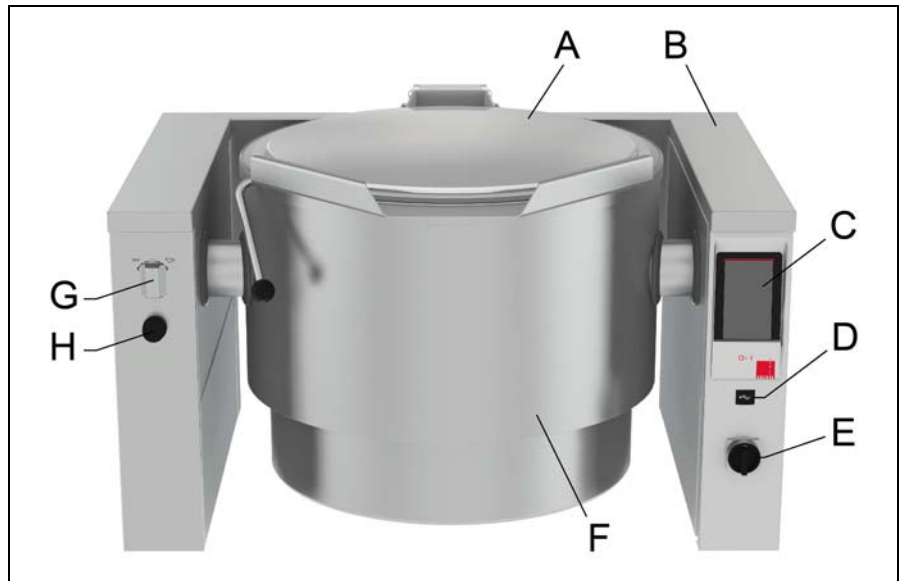
Die Geräte und/oder ihre Teile müssen gegen Feuchtigkeit geschützt in einem trockenen, vibrationsfreien Raum mit einer nicht aggressiven Atmosphäre und einer Temperatur von 5°C / 41°F bis 50°C / 122°F gelagert werden. Der Lagerraum muss über eine horizontale ebene Auflagefläche verfügen, um Verformungen der Geräte oder Beschädigungen der Stützfüsse zu vermeiden.

Die Aufstellung, die Montage und der Abbau der Geräte dürfen nur von Fachkräften ausgeführt werden. Die mit den Geräten gelieferten Ausstattungen dürfen nicht verändert werden. Eventuell verloren gegangene oder defekte Teile müssen durch Originalteile ersetzt werden.

2. GERÄTEFUNKTION UND AUSSTATTUNG

2.1 ÜBERSICHT

- A **Deckel**
- B **Konsole**
- C **Bedienelemente der ‚TOUCH‘ - Steuerung**
- D **USB Anschluss**
- E **Hauptschalter (Zubehör)**
- F **Kochkessel**
- G **Griff für die Kippfunktion**
- H **Not-Aus Schalter (nur bei Rührwerk)**



2.2 GERÄTEFUNKTION

Der Kippkochkessel dient zum Kochen, Sautieren, Garen, Pochieren und Dünsten von Speisen aller Art. Die Beheizung des Kochgutes im Kippkochkessel erfolgt gleichmässig durch Satt Dampf im Doppelmantel. Kochgut und Lebensmittel werden dabei besonders schonend durch die indirekte Erhitzung mittels Kesselboden und den Seitenwänden erhitzt. Der Doppelmantel des Kochkessels verfügt über ein automatisches Entlüftungssystem sowie einem Sicherheitsthermostaten, welcher ein zu niedriger Wasserstand im Doppelmantel verhindert. Ein hochwertiges, geprüftes Sicherheitsventil vermeidet zudem Dampfüberdruck im Doppelmantel. Die Kippkochkessel sind mit einer elektronischen Steuerung ausgerüstet. Die Bedienung der El. Steuerung erfolgt über eine anwenderfreundliche, selbsterklärende ‚Touchscreen‘ – Display Bedienungsfläche. Die Hauptfunktionen beinhalten:

- Programmierbare Kochprozesse.
- Laden und Speichern sämtlicher Parameter für Einzel- sowie mehrphasige Kochvorgänge auf USB disk.
- Grosse, übersichtliche simultane Anzeige der Ist- und Soll-Werte.
- Echtzeituhr.
- Programmierbarer Timer für individuellen und Benutzerspezifischen Kochstart.
- Grosszügige Auswahl von neun Leistungsstufen unterstützen Ihre individuellen Kochbedürfnisse, -methoden und -techniken.
- Softkochen für die schonende Erwärmung von empfindlichen Lebensmitteln und Kochgut.
- Exakte Einstellung der Wasserzuführung (bei Wasserfüllautomation – Zubehör).
- Auswahl von drei Funktionsstufen bei Rührwerk (standard).
- Erfassung, Aufzeichnung und Auswertung der Kochdaten (lokal und transfer via USB port).

Weitere Informationen und eine ausführliche Beschreibung aller gängiger Kochfunktionen (→siehe Kapitel 8 BEDIENUNG DER ‚TOUCH‘ – STEUERUNG).

2.3 KONSTRUKTION UND AUFBAU

Der äussere und innere Aufbau des ganzen Kochgerätes bestehen aus rostfreiem Edelstahl (AISI 304). Der mit dem Kochgut in Berührung stehende Innenkessel besteht aus hochwertigem, rostfreiem Edelstahl (AISI 316). Die Oberfläche des Kochkessels ist feingepolier und gewährt höchste Hygiene, universelle Einsatzfähigkeit, leichte Reinigbarkeit und vermeidet Geschmacksübertragung in das Kochgut. Der Deckel ist ausbalanciert. Der Kochkessel kann über 90° gekippt werden und gewährt eine schonende Kochgutausgabe. Die Kippung des Kippkochkessels wird elektromotorisch mit variabler Geschwindigkeit ausgeführt. Optional (nur bei Geräte-Mitbestellung, nicht nachrüstbar) ist es zudem möglich den Kippkochkessel zusätzlich mit einem Kochgut-Entleerhahn zu bestücken, welcher zur gezielten Dosierung des zu entleerenden Kochgutes bzw. das Abpumpen durch Abfüllautomatensysteme oder Abfüllen in Behälter dient.

2.3.1 Kurzbeschreibung der wichtigsten Funktionsteile

Elektronische ‚TOUCH‘ – Steuerung, dient zur Bedienung des Kochkessels.

Sicherheits-Thermostat, dient zum Schutz der elektrischen Heizung gegen Überhitzung im Falle von Wassermangel im Doppelmantel.

Kochgutfühler, dient zur präzisen Temperaturkontrolle der gewünschten Kochprozesse.

Doppelmantelfühler, regelt die Temperatur bzw. den Betriebsdruck des Dampfes im Doppelmantel und die entsprechende benötigte Wärmezufuhr.

Elektrische Heizungen, heizen das Wasser im Doppelmantel auf.
Jeder einzelne Heizstab ist durch eine eingebaute Schmelzsicherung gegen Überhitzung geschützt.

Entlüftungssystem, entlüftet den Doppelmantel während der Aufheizphase und belüftet den Doppelmantel nach der Abkühlphase.

Sicherheitsventil, verhindert den unzulässigen Überdruck (>1.7 bar) im Doppelmantel und bedarf einer regelmässigen Wartung durch den Kundenservice.

Elektrische Kippung, dient zum Entleeren des Kippkochkessels.

Mikroschalter, dient zum Abschalten der Heizung beim Ankippen des Kessels.

Deckel, dient zur Verringerung von Energieverlusten und Verkürzung der Aufheizzeiten in geschlossener Position.

2.4 ERWEITERUNGSMÖGLICHKEITEN

Kochgeräte welche über ein Rührwerk verfügen, können zudem mit diversen Rührern wie:

- Universalrührer
- Gitterrührer mit/ohne Abstreifer
- Balkenrührer
- Spezialrührer Sonderbauten wie Rahm- oder Kartoffelrührer auf Anfrage bestückt werden.

Alle folgend aufgeführten Kipp-Kochkessel können mit optionalem Zubehör erweitert werden.

Achtung: Einzelne Zubehörartikel (*) sind nicht nachrüstbar und bedürfen einer Geräte-Mitbestellung, da diese werkseitig im Standardgeräte integriert werden. Verfügbarkeit und Erweiterbarkeit erfordern eine werkseitige Vorabklärung.

Folgend eine Zusammenstellung von optionalem Zubehör:

- Mischbatterie*
- Wasserfüllautomatik (*Kaltwasser / Heiss- und Kaltwasser*)*
- Spraygun*
- Entleerhahn zur Kochgutausgabe*
- Energieoptimierung EO / Potentialfreier Kontakt PK
- Messstab
- Gemeinsame Konsolenabdeckung zur Konsolenverbindung zweier Kochgeräte*
- Abschlussrückenpanele (C-board)* sowie weiterem Zubehör auf Anfrage erweitert werden.

2.5 PRÜFUNGEN / ZERTIFIKATE

Alle Geräte sind VDE/TÜV geprüft. Sie erfüllen die folgenden Normen und Richtlinien:

- DIN EN 60335-1
- EN 60335-2-47
- EN 62233
- EG-Maschinenrichtlinie 2006/42/EC
- Druckgeräterichtlinie 97/23/CE, AD 2000-Regelwerk
- ISO 12100:2011-03, ISO 12100:2010
- ISO 9001:2008, ISO 14001:2004

Die Geräte sind mit dem CE-Kennzeichen auf dem Typenschild markiert. Alle Geräte sind für Wasserschutzart IP X6 geprüft und zugelassen. Das Erhalten der vollständigen Funktionalität der Wasserschutzart bedingt der vollen Funktionstüchtigkeit aller Dichtungen sowie dem korrekten Zusammenstellen aller Komponenten nach Installations-, Reparatur- und Servicearbeiten. Der Geräuschpegel des Gerätes ist vernachlässigbar niedrig. Die gesetzlichen Richtlinien sind erfüllt, der Schalldruckpegel ist kleiner als 70 dB (A).

3. TECHNISCHE DATEN

3.1 GÜLTIGKEIT UND IDENTIFIKATION

Dieses Dokument behandelt die folgenden Gerätemodelltypen der Pro Thermetic – Kippkochkessel Produktlinie mit den folgenden Bezeichnungen (auf dem Typenschild ersichtlich, →siehe hierzu Kapitel 1 „Allgemeine Informationen“):

Elektrisch beheizt	PBOT06E	PBOT10E	PBOT15E	PBOT20E	PBOT30E	PBOT40E	PBOT50E
mit Rührwerk	PBOT06R	PBOT10R	PBOT15R	PBOT20R	PBOT30R	PBOT40R	PBOT50R

3.2 KODIERUNG DER GERÄTEMODELLTYPEN

P = Pro Thermetic Produktlinie, B = Boiling pan / Kochkessel, O = round / rund, T = Tilting / Kippbar, 06-50 = Kapazität in Liter (x10), E = Electric / Elektrisch, R = Elektrisch mit Rührwerk standard.

3.3 TECHNISCHE DOKUMENTATION

Betriebs u. Installationsanleitung	87.8020.01 mit Gerät geliefert
Ersatzteilkatalog	87.8020.02 im Kundendienst
Service Manual (enthält die Parameterlisten)	87.8020.03 im Kundendienst
Parameterprogrammierung	87.8005.01 im Kundendienst
Elektro-Schaltplan	Mit Gerät geliefert und im Service Manual publiziert.

3.4 INSTALLATIONSART

Die Kippkochkessel sind wahlweise:

- freistehend als Insel: auf Füßen, Chromstahl- oder Betonsockel
- stehend an Wand: auf Füßen, Chromstahl- oder Betonsockel sowie
- Wandhängend erhältlich.

3.5 STANDARDGERÄTE

Geräte		Breite	Tiefe	Höhe	Sockel Füße	Elektr. Leistung	Netto-gewicht	Kessel-grösse	Span-nung	Freq-uenz	Strom-stärke															
PNC	Typ		mm			kW	kg	lt.	V	Hz	A															
586000	PBOT06EAEx	1100	800	700	200	12.2	170	60	400V/ 3N	50/60	17.3															
586001	PBOT06EEEx			800	100																					
586002	PBOT06ETEx			400	--																					
586003	PBOT06ECEEx		900	700	200																					
586004	PBOT06EGEx			800	100																					
586005	PBOT06EVEEx	400		--																						
586122	PBOT06EBEx	850	700	200	18.2	180	100	400V/ 3N			50/60	26														
586123	PBOT06EUEx		400	--																						
586006	PBOT10ECEEx	1200	900	700								200	24.2	260	150	400V/ 3N	50/60	34.7								
586007	PBOT10EGEx			800								100														
586008	PBOT10EVEEx			400								--														
586009	PBOT15ECEEx	1300	900	700					200	30.2		360						200	400V/ 3N	50/60	43.4					
586010	PBOT15EGEx			800					100																	
586011	PBOT15EVEEx			400					--																	
586012	PBOT20EDEEx	1400	1000	700					200												36.2	390	300	400V/ 3N	50/60	52
586013	PBOT20EHEx			800					100																	
586014	PBOT20EWEx			400					--																	
586015	PBOT30EDEEx	1500	1000	700	200	48.2	450	400	400V/ 3N		50/60															69.9
586016	PBOT30EHEx			800	100																					
586017	PBOT30EWEx			400	--																					
586018	PBOT40EDEEx			700	200																					
586019	PBOT40EHEx			800	100																					
586020	PBOT50EDEEx	700	200	520	500																					
586021	PBOT50EHEx	800	100																							

3.6 GERÄTE MIT RÜHRWERK

Geräte		Breite	Tiefe	Höhe	Sockel Füsse	Elektr. Leistung	Netto- gewicht	Kessel- grösse	Span- nung	Freq- uenz	Strom- stärke
PNC	Typ		mm			kW	kg	lt.	V	Hz	A
586022	PBOT06RCEEx	1100	900	700	200	12.5	200	60	400V/ 3N	50/60	17.8
586023	PBOT06RGEx			800	100						
586024	PBOT06RVEx			400	--						
586025	PBOT10RCEEx	1200		700	200	18.6	210	100			
586026	PBOT10RGEx			800	100						
586027	PBOT10RVEx			400	--						
586028	PBOT15RCEEx	1300	700	200	24.6	290	150				
586029	PBOT15RGEx		800	100							
586030	PBOT15RVEx		400	--							
586031	PBOT20RDEEx	1400	1000	700	200	30.6	400	200	400V/ 3N	50/60	44
586032	PBOT20RHEEx			800	100						
586033	PBOT20RWEx			400	--						
586034	PBOT30RDEEx	1500		700	200	36.6	430	300			
586035	PBOT30RHEEx			800	100						
586036	PBOT30RWEx			400	--						
586037	PBOT40RDEEx		48.6	700	200	490	400				
586038	PBOT40RHEEx			800	100						
586039	PBOT50RDEEx			700	200	560	500				
586040	PBOT50RHEEx	800		100							

3.7 TECHNISCHE ANGABEN

3.7.1 Teilsysteme

	PBOT06E	PBOT10E	PBOT15E	PBOT20E	PBOT30E	PBOT40E	PBOT50E
Doppelmantel:							
Inhalt in dm ³ / Liter	8.6	11.5	15.2	22.2	29.1	35.9	43.1
Max. Arbeitsdruck	1,5 bar						
Max. zulässiger Druck PS	1,7 bar						

Gerät generell:							
Wasserschutz:	IP X6						
Innenkessel dimensionen: Durchmesser / depth	ø579/385	ø640/395	ø710/465	ø800/490	ø900/570	ø900/720	ø900/880
Arbeitstemperatur	25-110						

Rührwerk:							
Drehzahl U/min: Rührer	25						21

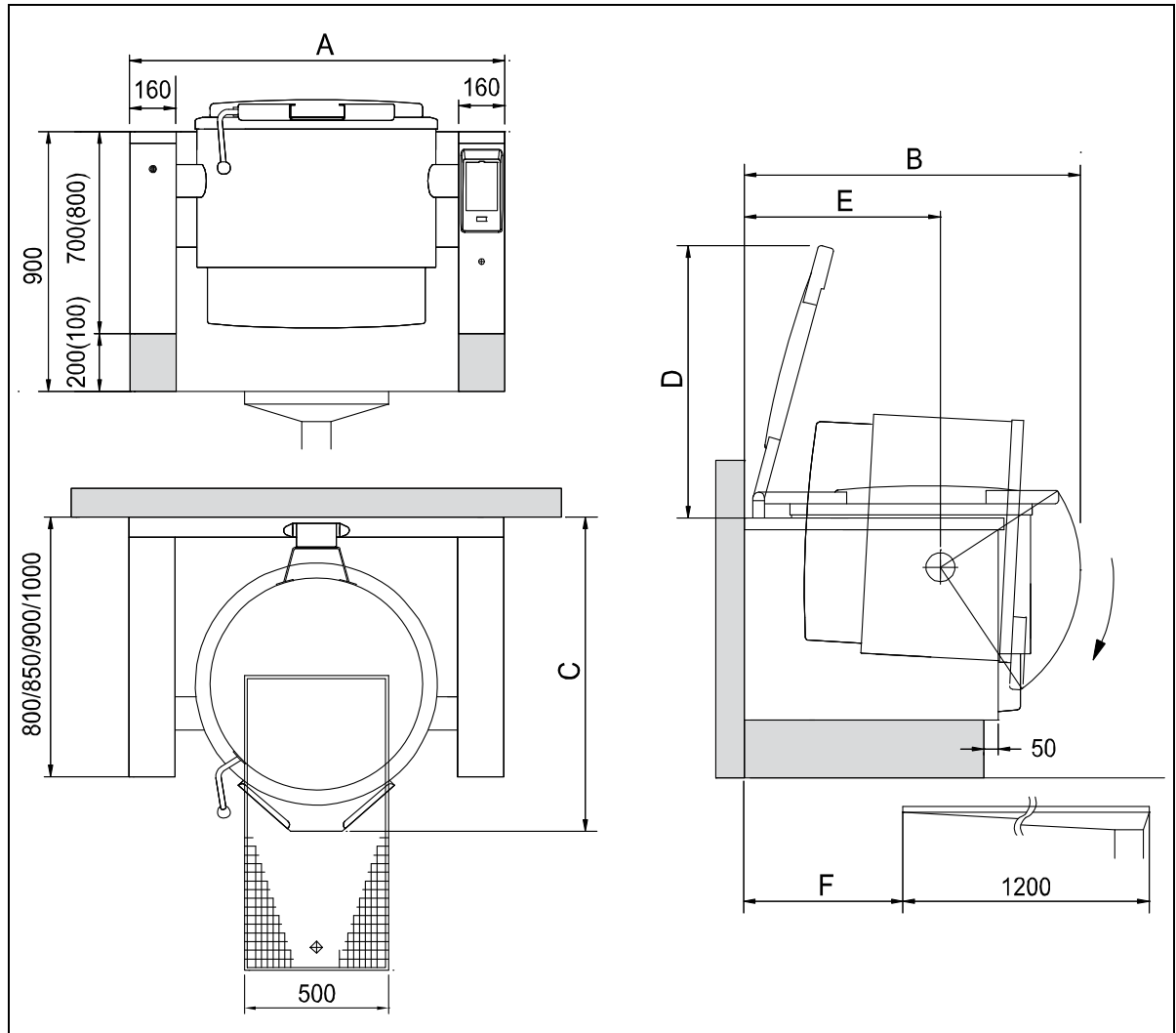
3.7.2 Performance Daten: Aufheizzeiten ‚Wasser‘ (nach DIN18855-1: 2005-07)

	PBOT06E	PBOT10E	PBOT15E	PBOT20E	PBOT30E	PBOT40E	PBOT50E
Aufheizzeiten ‚Wasser‘:							
Wasservolumen in Liter	60	100	150	200	300	400	500
Aufheizen von	20-90°						
benötigte Zeit in Minuten	27.5	29.8	34	36	44.9	46	61

4. INSTALLATION & MONTAGE

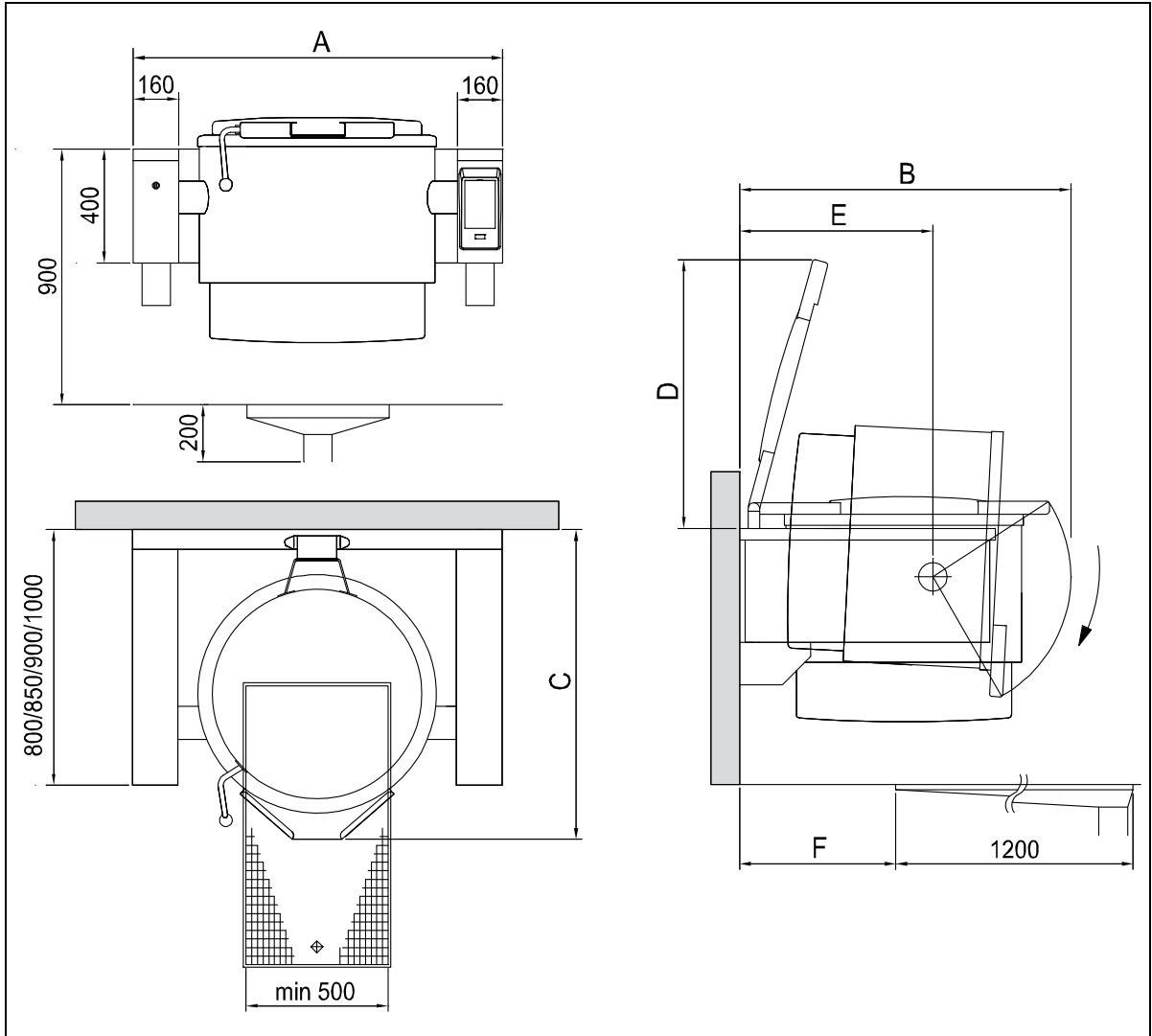
4.1 MASSBILDER FÜR BODEN- UND WANDMONTAGE

4.1.1 Boden- und an Wandstehende Geräte



PBOT	60lt			100lt	150lt	200lt	300lt	400lt	500lt
<i>Tiefe</i>	800	850	900	900	900	1000	1000	1000	1000
A	1100	1100	1100	1200	1300	1400	1500	1500	1500
B	980	980	1073	1124	1165	1335	1360	1447	1564
C	908	908	1008	1060	1090	1234	1278	1278	1278
D	758	758	856	856	945	1147	1169	1314	1474
E	580	580	680	680	680	780	780	780	780
F	550	550	550	550	550	700	700	700	700

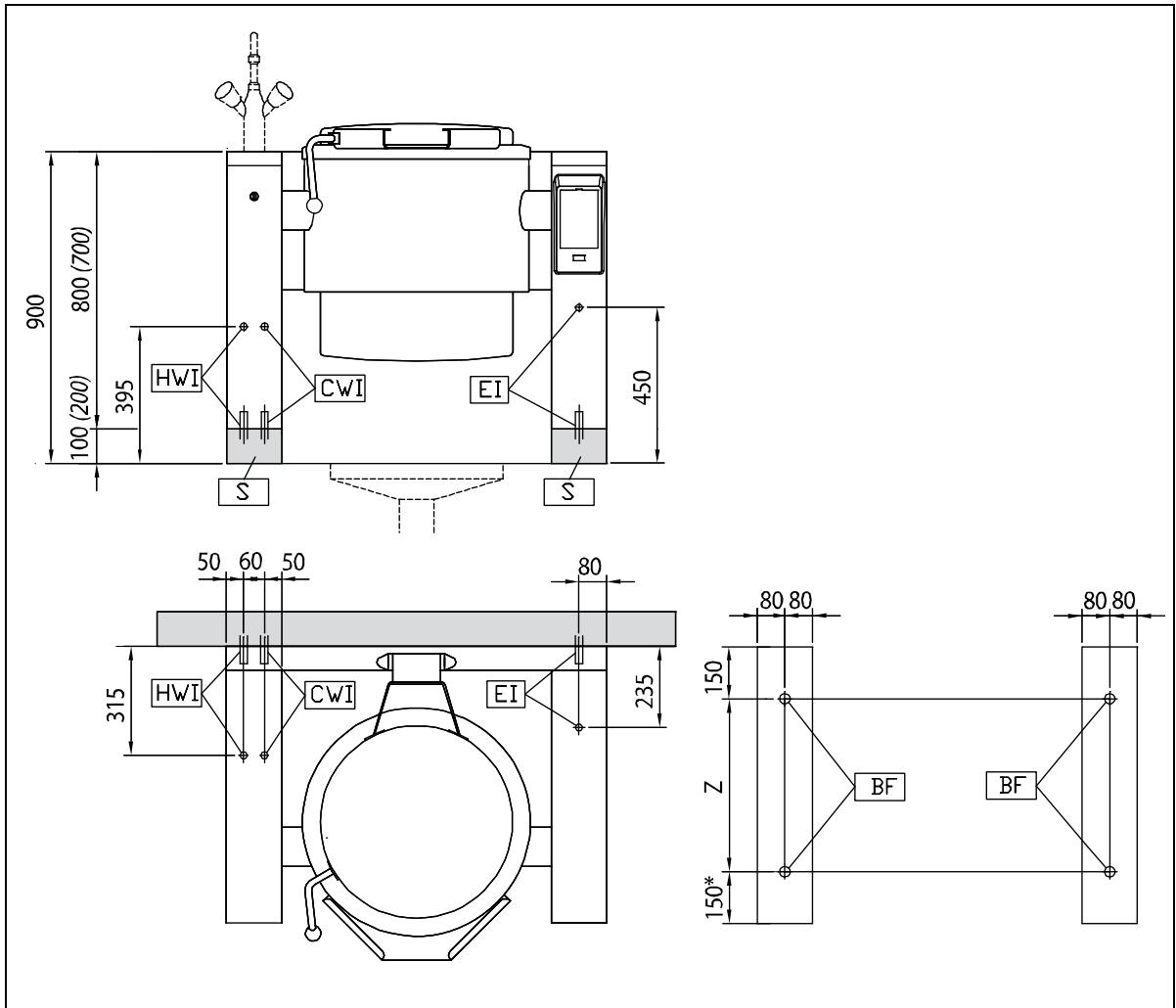
4.1.2 Wandhängende Geräte



PBOT	60lt			100lt	150lt	200lt	300lt
<i>Tiefe</i>	800	850	900	900	900	1000	1000
A	1100	1100	1100	1200	1300	1400	1500
B	980	980	1073	1124	1165	1335	1360
C	908	908	1008	1060	1090	1234	1278
D	758	758	856	856	945	1147	1169
E	580	580	680	680	680	780	780
F	550	550	550	550	550	700	700

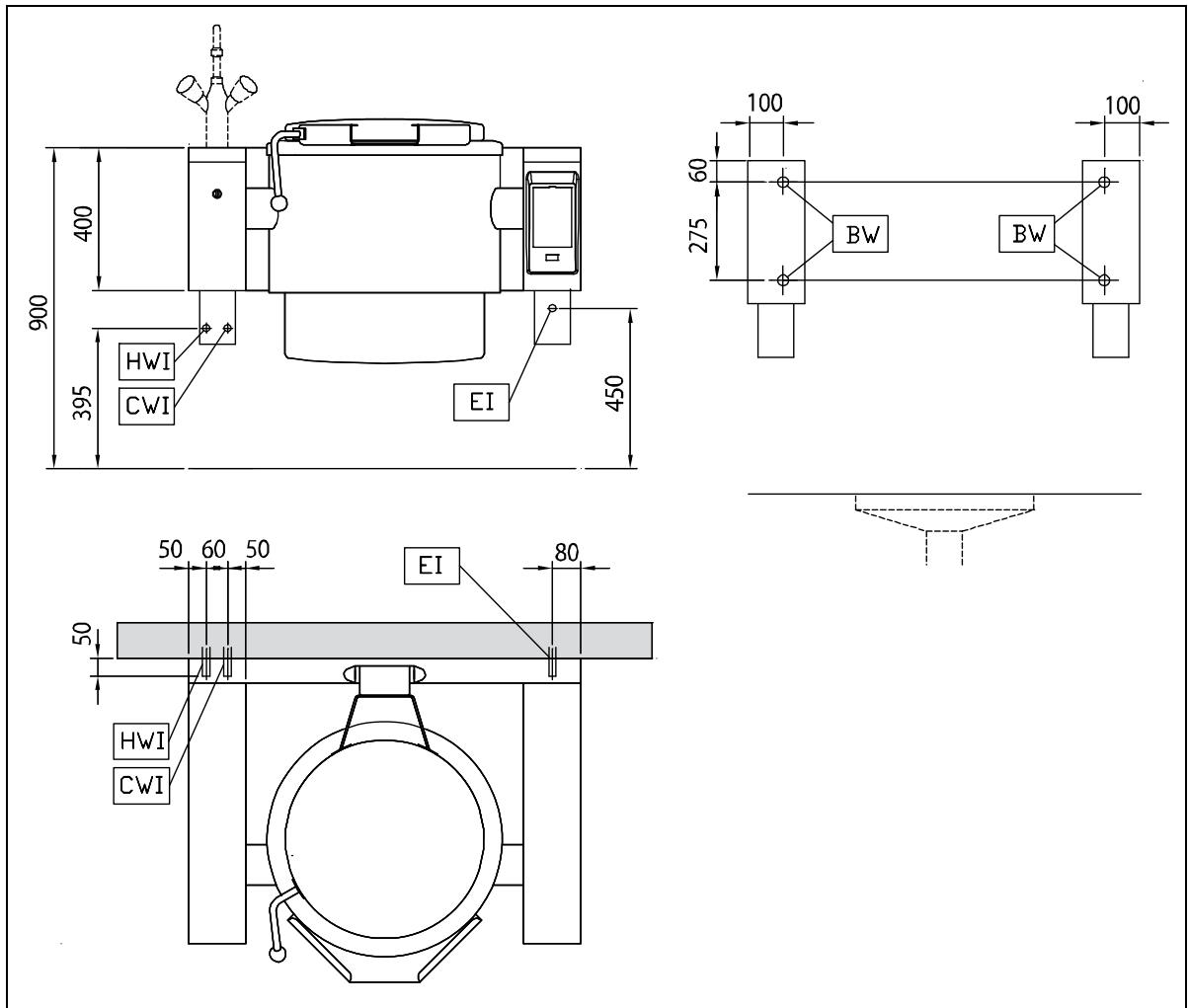
4.2 INSTALLATIONSPLÄNE UND ANSCHLÜSSE

4.2.1 Boden- und an Wandstehende Geräte



EI	Elektrischer Anschluss
HWI	Warmwasseranschluss (G 1/2", NW15)
CWI	Kaltwasseranschluss (G 1/2", NW15)
BF	Befestigungspunkte Boden
S	Stahl oder Mauersockel – standard 100mm (bei Gerätehöhe: 800mm) Stahl oder Mauersockel – hygienisch 200mm (bei Gerätehöhe: 700mm)
Z	500mm (bei Gerätetiefe 800/850mm); 600mm (bei Gerätetiefe 900mm); 700mm (bei Gerätetiefe 1000mm)
*	200mm (bei Gerätetiefe 850mm)

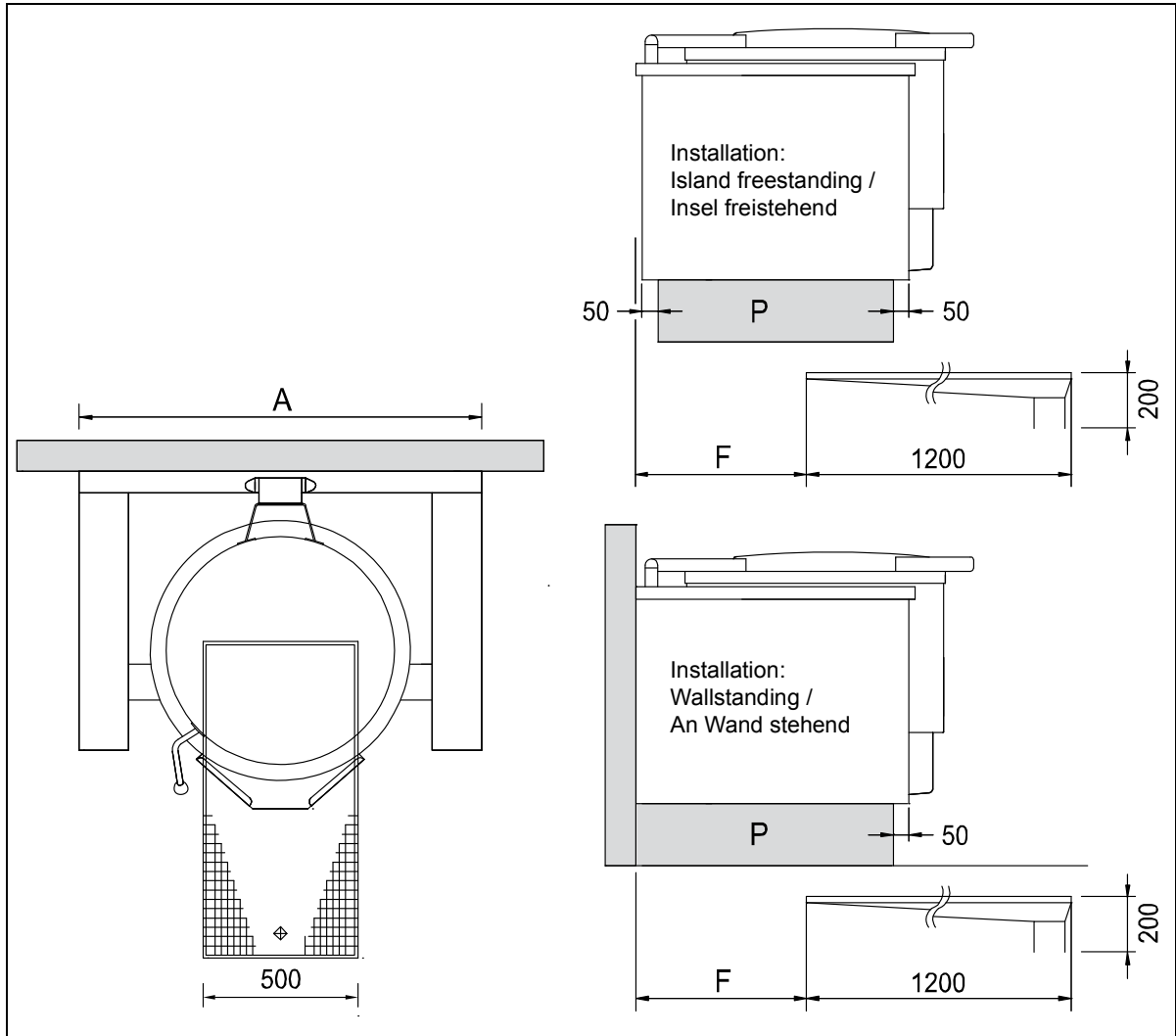
4.2.2 Wandhängende Geräte



EI	Elektrischer Anschluss
HWI	Warmwasseranschluss (G 1/2", NW15)
CWI	Kaltwasseranschluss (G 1/2", NW15)
BW	Befestigungspunkte Wand

4.3 BODENABLAUF UND ABFLUSSRINNEN

Bei Kippgeräten werden im Bereich des Ausgusses, Bodenwannen mit lose aufgelegtem Gitterrost und Bodenablauf vorgesehen, welche als Ablauf beim Reinigen dienen. Die Bodenwannen können für ein einzelnes Gerät oder für eine ganze Gerätegruppe konzipiert sein. Die Ausführungen variieren sehr stark. Hinsichtlich Anordnung und Ausführung wird auf die jeweiligen Installationspläne verwiesen. In der Regel werden die Wannen mit Auslauf bauseitig in den Boden einbetoniert.



PBOT	60lt			100lt	150lt	200lt	300lt	400lt	500lt
Depth	800	850	900	900	900	1000	1000	1000	1000
A	1100	1100	1100	1200	1300	1400	1500	1500	1500
F	550	550	550	550	550	700	700	700	700

4.4 GERÄTEAUFSTELLUNG

Grundsätzlich muss das Gerät am vorgesehenen Standort entsprechend den gültigen Plänen installiert werden. Das Gerät ist für den Anschluss an festverlegte Leitungen vorgesehen. Einzelgeräte oder Gerätegruppen können:
 - freistehend als Insel, - stehend an Wand auf Füßen, Chromstahl- oder Mauersocket (P) sowie
 - Wandhängend an Mauer oder Installationswand montiert werden.

Lärm- und Vibrationsemissionen: Für die Installation der Geräte sind keine zusätzlichen Massnahmen zur Verminderung von Lärm und Vibration vorgesehen, da die Grenzwerte deutlich unterschritten werden.

4.5 ZUGANG ZUM GERÄTEINNENBEREICH

4.5.1 Konsolenfronten (F) demontieren:

- Die Schrauben (S1) an der Unterseite der Konsolenfronten (F) herausdrehen.
- Konsolenfronten (F) an der Unterseite herausziehen und nach unten aus der Führung ziehen.

4.5.2 Konsolenabdeckung (A / B) demontieren:

- Entfernen der jeweils zwei M5 Muttern (M1) [befinden sich in der Innenseite der Konsole] pro Konsolenabdeckung (A/B).
- Konsolenabdeckung (A/B) herausheben.

4.5.3 Serviceverkleidung (V) demontieren:

- Demontage der Serviceverkleidungen (V) durch Entfernen der jeweils zwei Schrauben (S3).

4.5.4 Seitenwände (S) demontieren:

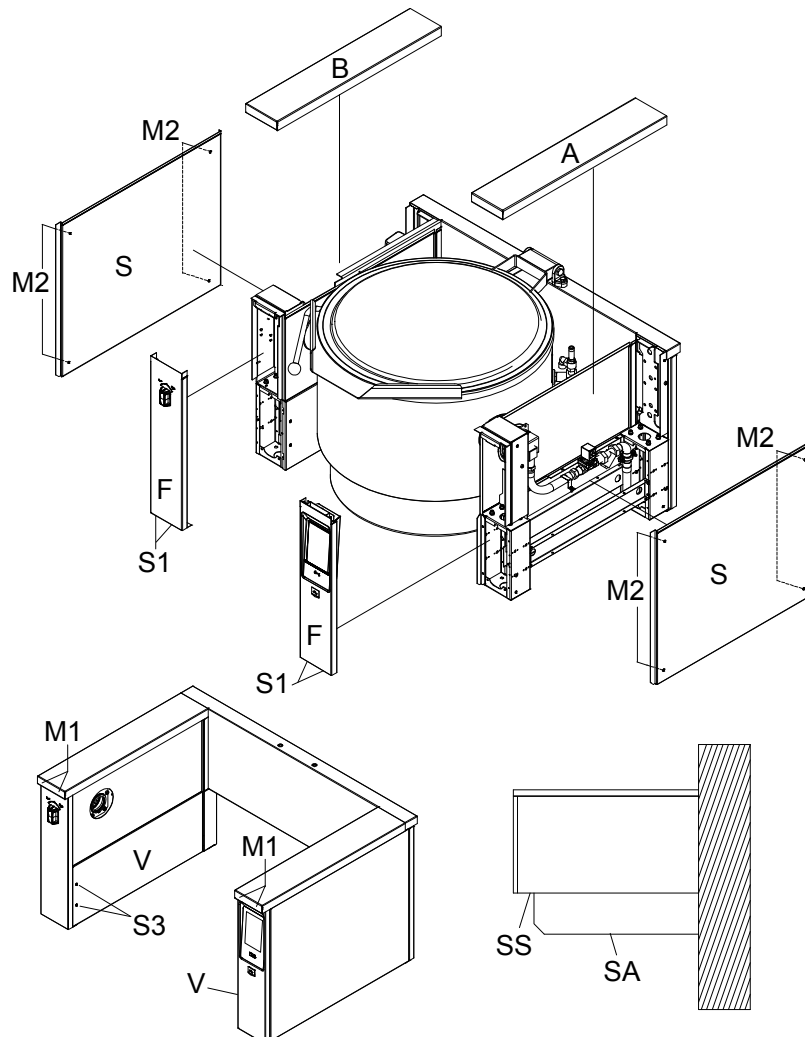
- Konsolenfronten (F) und Konsolenabdeckungen (A+B) zuerst entfernen.
- Demontage der Seitenwände (S) durch Entfernen der vier M4 Muttern (M2) [befinden sich in der Innenseite der Konsole].

4.5.5 Schutzabdeckungen (SA) demontieren:

- Unter den Schutzabdeckungen (SA) (bei Wandmontage) befinden sich die Installationsanschlüsse (z.B. für Elektro und Wasser).
- Demontage der Schutzabdeckungen (SA) durch Entfernen der Schrauben (SS).

4.5.6 Rückmontage aller Verkleidungen

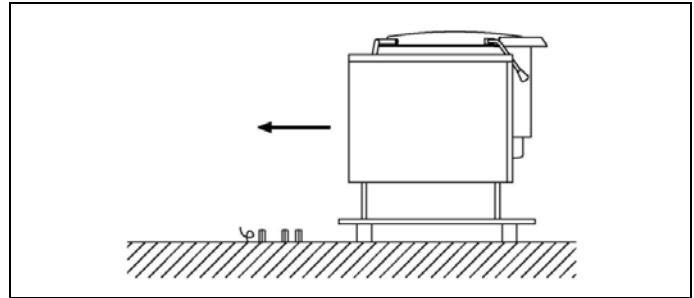
- erfolgt in entgegengesetzter Reihenfolge wie die Demontage.



4.6 MONTAGE UND AUFBAU

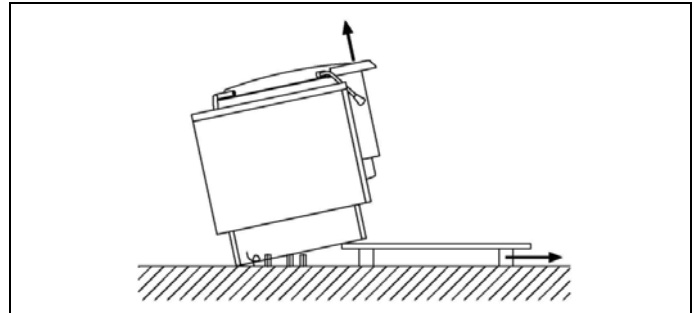
4.6.1 Bodenmontage: freistehend oder an Wandstehend

Gerät auf Transportpalette genau vor die gewünschte Aufstellungsposition transportieren. Die aus dem Boden herausstehenden Installationsanschlüsse sollen seitlich möglichst nahe an der Transportpalette liegen. Verschieben des Gerätes auf der Transportpalette, so dass alle Installationsanschlüsse innerhalb des Gerätes liegen.

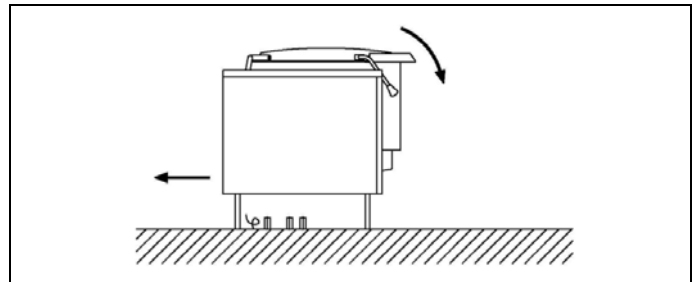


Das Gerät vorsichtig von der Transportpalette entladen.

Achtung: Beachten Sie, dass die zu entladenden Geräte ein erhebliches Gewicht aufweisen können! Es muss sichergestellt werden, dass das Entladen bzw. Umladen mit einem dafür geeigneten, gesicherten Hubmittel mit ausreichender Tragfähigkeit erfolgt. (→siehe KAPITEL 1.7 ‚TRANSPORT, HANDLING UND LAGERUNG‘). Die Transportpalette danach entfernen und fachgerecht mit dem Verpackungsmaterial entsorgen.



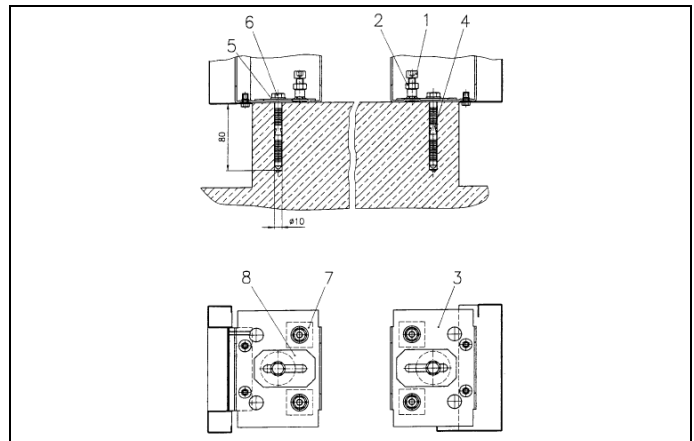
Vorsichtiges Abstellen des Gerätes und verschieben in die gewünschte Endposition, horizontal ausrichten und befestigen. Konsolenabdeckung (A/B) und die Serviceverkleidungen (S3) demontieren. (→siehe 4.5 ‚ZUGANG ZUM GERÄTEINNENBEREICH‘ Elektro- und Wasseranschlüsse gemäss Beschreibung: (→siehe 4.8 ‚ELEKTRISCHER ANSCHLUSS‘) (→siehe 4.9 ‚MISCHBATTERIE‘). Konsolenabdeckung (A/B) und die Serviceverkleidungen (S3) nach erfolgreicher Installation wieder anbringen.



Befestigung auf Mauersockel

(→siehe auch 4.2 ‚INSTALLATIONSPLÄNE UND ANSCHLÜSSE‘). Je nach Art der Installation: als ‚Insel freistehend‘ oder ‚an Wand stehend‘ empfehlen wir ein Rücksprung von 50mm (→siehe 4.3 BODENABLAUF UND ABFLUSSRINNEN).

Die Dübellöcher und Dübel (4) werden vor der Positionierung des Gerätes entsprechend den Installationsplänen angebracht. Die Einstellung der Gerätehöhe erfolgt mit den Schrauben (1). Die Befestigung erfolgt durch Niederspannen des Gerätes mit Unterlagen (8) durch die Schrauben (6).



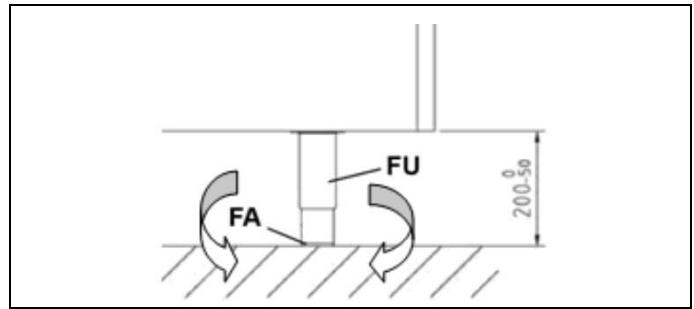
Befestigung auf Füßen (optional)

(→siehe auch 4.2 ‚INSTALLATIONSPLÄNE UND ANSCHLÜSSE‘).

Plastikfusseinsatz, unten bei Fuss (FU) entfernen. Die Position der Fussauflagen (FA) am Boden markieren. Befestigung der Fussauflagen (FA) durch verschrauben oder festkleben. Das Gerät auf die Fussauflagen (FA) stellen.



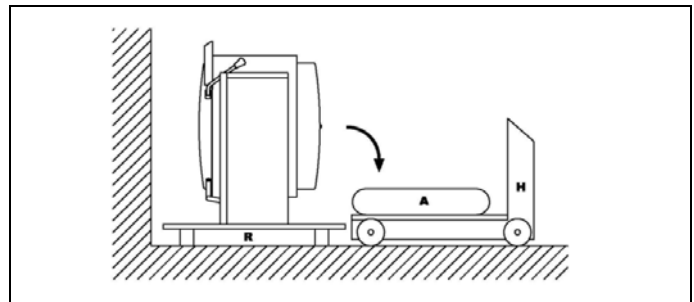
Verstellen der Höhe des Fusses (FU) durch Drehen am unteren Teil in die bevorzugte Gerätehöhe. Höhe sowie Horizontallage mittels Wasserwaage ermitteln und ausrichten. Der Fuss ist von 150 bis 200 mm verstellbar. Eine Höhe von 200 mm wird empfohlen, welches einer Gerätearbeitshöhe von 900 mm entspricht.



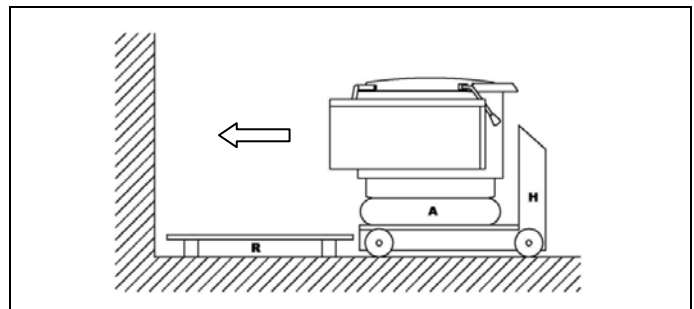
4.6.2 Wandmontage: wandhängend

Für die Montage des Wandgerätes wird am besten ein Hubwagen oder Stapler (H), auf dem sich eine stabile Unterlage (A) oder z.B gestapelte Holzbalken befinden, verwendet.

Das Gerät mit der Original-Transportpalette (R) vor die gewünschte Aufstellungsposition transportieren. Der Hubwagen (H) wird dabei möglichst nahe an das Gerät herangefahren.



Das Gerät vorsichtig auf die stabile Unterlage (A) auf dem Hubwagen (H) in die horizontale Lage kippen und in die richtige Position bringen. Die Transportpalette (R) entfernen und fachgerecht mit dem Verpackungsmaterial entsorgen.

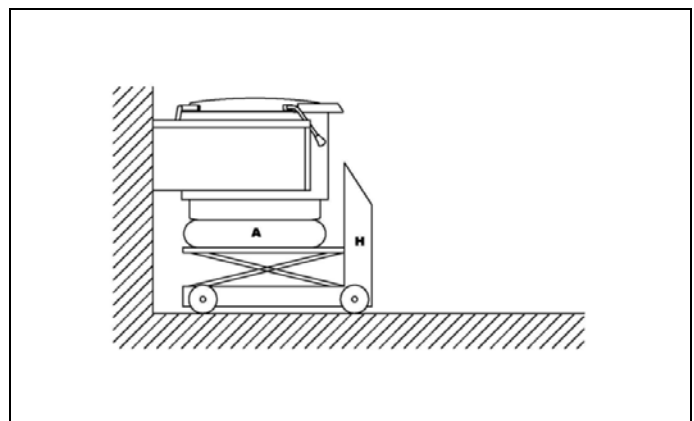


Konsolenabdeckung (A/B) sowie Schutzabdeckungen (SA) demontieren. (→siehe 4.5 ‚ZUGANG ZUM GERÄTEINNENBEREICH‘).

Mit dem Hubwagen (H) die Höhenposition richtigstellen. Den Hubwagen (H) mit dem beladenen Gerät vorsichtig in die vorbereiteten Gewindebolzen in der Wand einfahren, horizontal ausrichten und befestigen.

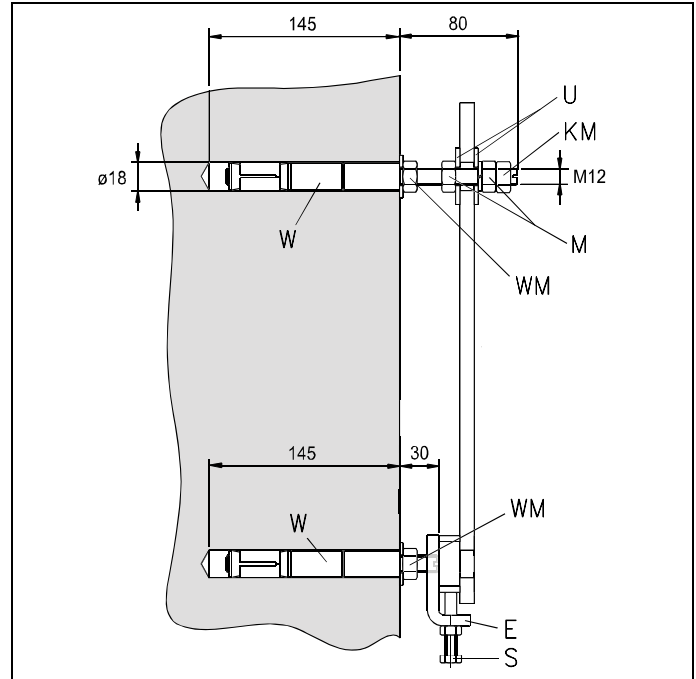
Elektro- und Wasseranschlüsse gemäss Beschreibung: (→siehe 4.8 ‚ELEKTRISCHER ANSCHLUSS‘) (→siehe 4.9 ‚MISCHBATTERIE‘).

Konsolenabdeckung (A/B) und die Schutzabdeckungen (SA) nach erfolgreicher Installation wieder anbringen.

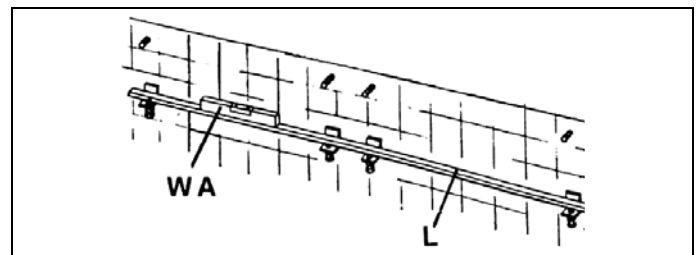


Entsprechend den Installationsplänen (→siehe 4.2.2 ‚Wandhängende Geräte‘) müssen die Wandankerbohrungen vorab auf der Wand aufgezeichnet werden. Bohrlöcher mit einem Durchmesser von $\varnothing 18$ mm sowie einer Mindestdiefe von 145 mm in die Wand bohren. Anschliessend sind die mitgelieferten Wandanker mit Gewindestangen (W) zu setzen. Wandanker (W) mit langen Gewindestangen müssen oben, Wandanker (W) mit kurzen Gewindestangen unten gesetzt werden. Die Wandankermuttern (WM) mit einem Drehmoment von 80 Nm festziehen. Anschliessend Muttern (M), U-scheiben (U) anbringen und den Auflegewinkel (E) auf die Distanz von 30 mm einschrauben. Alle Auflegewinkel (E) in der Flucht korrekt ausrichten. Stellschrauben (S) in den Auflegewinkeln (E) ausnivellieren. Geräte sorgfältig in die Wandankergewindestangen einführen, mit Wasserwaage (WA) ausnivellieren und mittels U-Scheibe (U) sowie Muttern (M) befestigen und Kontermutter (KM) anbringen.

- W** Wandanker mit Gewindestangen
- WM** Wandankermutter
- M** Mutter
- KM** Kontermutter
- E** Auflegewinkel
- S** Stellschrauben mit Kontermutter
- U** U-Scheibe

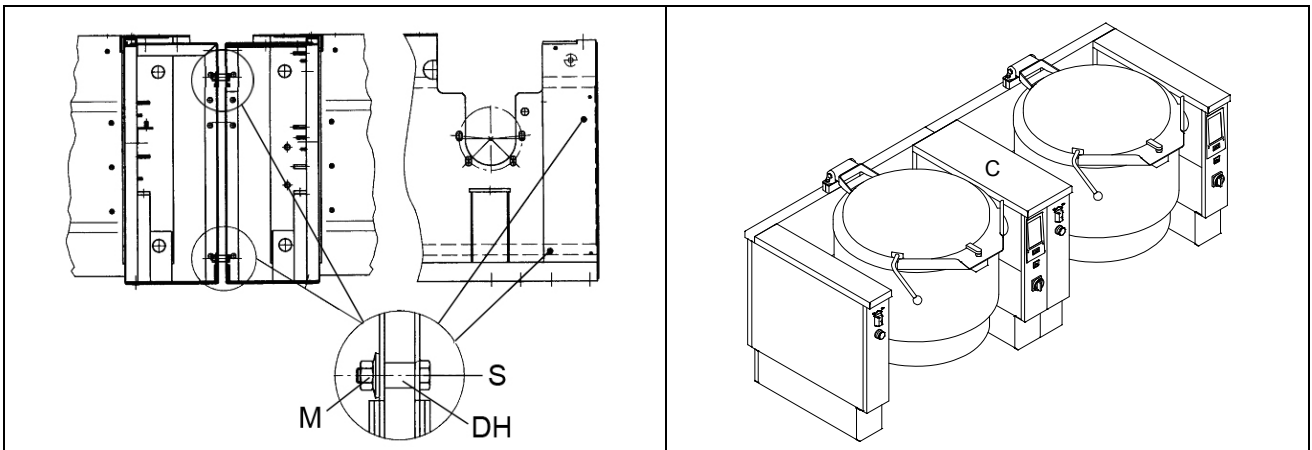


- L** Lineal
- WA** Wasserwaage



4.7 MONTAGE VON GERÄTEGRUPPEN

Bei der Installation von Gerätegruppen (wahlweise Boden- oder Wandmontage) wird jedes Gerät individuell montiert, ausnivelliert und befestigt (→siehe Abschnitt 4.4 bis 4.7). Bei Gruppeninstallationen werden die Seitenwände nicht eingebaut, sondern durch die mitgelieferte Blende zwischen den Konsolen ersetzt. Die Gerätekonsolen werden mit dem mitgelieferten Montageset, bestehend aus Schrauben (S), U-Scheiben, Muttern (M) und Distanzhülsen (DH) aneinander verschraubt und erhalten eine gemeinsame Konsolenabdeckung (C/optional).



4.8 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Jedem Gerät liegt ein gerätespezifischer Elektroschaltplan bei. Daraus sind die technischen Daten (elektrische Leistung, Spannung, Stromstärke usw.) zu entnehmen. Es muss kontrolliert und sichergestellt werden, ob die Netzspannung mit der angegebenen Spannung auf dem Typenschild übereinstimmt.

Zur Beachtung:

- Für den Schutzleiteranschluss und die Absicherung der Geräte sind bauseits die entsprechenden Vorkehrungen zu treffen.
- Das Gerät ist an der mit bezeichneten Stelle an ein Potentialausgleichsystem mit einem Leiterquerschnitt von mindestens 10 mm² anzuschliessen. Dazu entsprechend markierte Anschlussbolzen verwenden. Beim Aufstellen in Blockbauweise sind alle Geräte als Potentialausgleich miteinander zu verbinden.
- Das Gerät ist für den Anschluss an festverlegte Leitungen vorgesehen. Wird das Gerät ohne Sockel direkt auf den Mauersockel montiert, muss die Zuleitung an der vorgeschriebenen Stelle austreten. Das Schutzrohr darf nicht aus dem Sockel ragen. Bei Verwendung eines CNS-Sockels darf das Schutzrohr nicht mehr als 10 cm aus dem Boden ragen.
- Nach der Installation muss der Berührungsschutz unter Spannung stehender und betriebsisolierter Teile sichergestellt sein.
- Installationsseitig ist eine allpolige Trenneinrichtung mit mindestens 3 mm Kontaktöffnungsabstand vorzusehen.
- Sind Fehlerstrom-Schutzschalter vorgesehen, sind solche für einen Nennauslösestrom von ≥ 30 mA zu verwenden.
- Bei Einsatz einer Fehlerstrom-Schutzschaltung (bei vorhandenem Schutzschalter und bei Neuinstallation) darf in Verbindung mit diesen Geräten nur ein allstromsensitiver Fehlerstrom-Schutzschalter vorgeschaltet werden.

Die Wechselstromversorgung der Geräte muss folgende Bedingungen erfüllen:

- Max. Spannungsschwankungen $\pm 10\%$
- Max. Frequenzschwankungen $\pm 1\%$ (kontinuierlich) oder $\pm 2\%$ (kurzfristig).

Die Klirrvverzerrung, die Phasenunsymmetrie der Drehstromversorgung, die Spannungsimpulse, Stromausfälle, Spannungslöcher und andere elektrische Eigenschaften müssen die Anforderungen des Punktes 4.3.2 der Norm EN 60204-1 (IEC 60204-1) erfüllen.

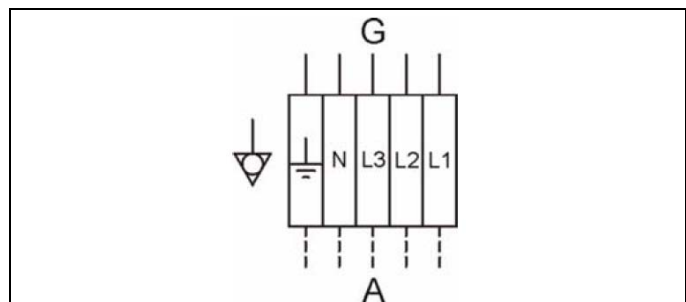


ACHTUNG!

- Die Geräte müssen gegen Überströme (Kurzschlüsse und Überlastungen) durch für die Belastung bemessene Sicherungen und Fehlerstromschalter gesichert werden.
- Halten Sie sich für den Berührungsschutz (je nach Art der Stromversorgung und des Erdungsanschlusses an den Potential-Ausgleichschutzkreis) an Punkt 6.3.3 der Norm EN 60204-1 (IEC 60204-1); dabei ist eine Schutzvorrichtung einzusetzen, die automatisch die Spannungsversorgung bei einem Defekt der Isolierung der TN- oder TT-Systeme unterbricht; für die Systeme IT, die Anwendung einer Isolationsüberwachung oder Differentialstrom-Schutzvorrichtung zur automatischen Stromunterbrechung (falls keine Schutzvorrichtung zur Unterbrechung der Stromversorgung im Fall einer Störung der Erdung vorhanden ist, muss eine Isolationsüberwachung zur Anzeige einer Störung an einem aktiven Teil zu den Massen oder zur Erde angebracht werden. Diese Vorrichtung muss bis zur Behebung der Störung ein akustisches und/oder visuelles Signal senden).
Zum Beispiel: in einer TT-Anlage ist vor dem Netzanschluss ein Fehlerstromschalter mit Auslösestrom (zum Beispiel 30 mA) zu installieren, der auf die Erdungsanlage des Gebäudes, in dem die Geräte aufgestellt wird, abgestimmt ist.
- Die Missachtung der vorgenannten Anweisungen führt zum Verfall der Produktgarantie, die der Hersteller auf die Gerätenleistungen und/oder die Mängelfreiheit derselben gewährt.
- Bei einem Anschluss von PK/EO ist es möglich das Fremdspannung an den Klemmen anliegt!

4.8.1 Anschlussklemmen

A = Netzanschluss
G = Geräteabgänge



Der Netzanschluss erfolgt über ein bauseits installiertes Kabel, das 1,5 m aus Boden oder Wand ragt. Die Anschlussklemmen des Gerätes befinden sich hinten unterhalb der Abdeckung. Um das Gerät anzuschliessen, muss die Konsolenabdeckung (A) demontiert werden (→siehe 4.5 ‚ZUGANG ZUM INNENBEREICH‘). Anschluss des Netzkabels gemäss Elektroschaltplan. Die Anschlussbolzen am Geräterahmen sind gekennzeichnet durch:



Erdleiter:



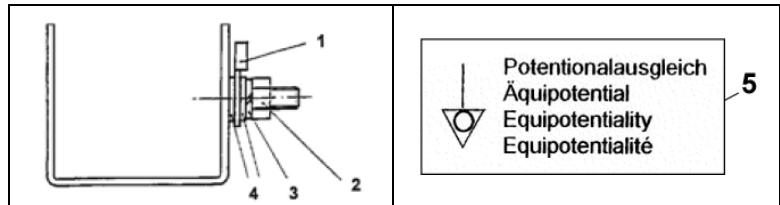
Potentialausgleich:

Als Optionen sind zusätzliche Anschlussklemmen für Leistungsoptimierungs-Systeme (EO/SI) oder potentialfreie Kontakte (PK) für externe Überwachung des Gerätes vorhanden. Die Anschlüsse erfolgen gemäss Elektroschaltplan.

4.8.2 Anschluss an Potentialausgleichsystem

Das Gerät ist an ein Potentialausgleichsystem mit einem Leiterquerschnitt von mindestens 10 mm² anzuschliessen. Hierfür die entsprechend markierte Anschlussklemme verwenden (EN 60 335). Der Anschluss besteht aus einem Gewindebolzen M6 und befindet sich am Geräterahmen. Anschluss gemäss folgender Skizze.

- 1 **Kabelschuh * 6 mm**
- 2 **Mutter M 6**
- 3 **Federring M 6**
- 4 **Unterlagscheibe M 6**
- 5 **Aufkleber** (befindet sich links und rechts an der Geräterückseite)



4.8.3 Potentialfreier Kontakt (PK)

Der potentialfreie Kontakt eines Gerätes ist unabhängig von der Leistungsoptimierung (EO). Er wird benötigt, um auf einem externen Schalttableau anzuzeigen, ob das Gerät eingeschaltet ist. Die Klemmen sind mit 21 und 22 beschriftet.

4.8.4 Leistungsoptimierungs-Systeme (EO/SI)

Leistungs-Überwachungs Einrichtungen haben den Zweck bei gleichzeitigem Voll-Lastbetrieb der Geräte das Auftreten von Stromlastspitzen zu vermeiden.

Zur Anwendung kommen folgende Methoden:

- Die Geräte werden an einen Maximumstromwächter des Netzes angeschlossen, der entsprechend der Einstellungen Abschaltungen einzelner Geräte oder Stufen vornimmt.
- Das Leistungsbegrenzungs-System unterbindet ohne merkliche Beeinflussung der Kochprozesse Stromspitzen. Durch dauernden Vergleich der tatsächlichen Stromaufnahme des ganzen Betriebes mit einem vorgegebenen Strommaximum werden Apparate nach gerätespezifischen Programmdateien kurzzeitig aus- und wieder zugeschaltet.

4.8.5 Verdrahtung

Leistungs-Überwachungs Einrichtungen benötigen folgende Informationen aller Geräte:

- Stellung des Ein-Aus-Schalters
 - Betriebszustand von Thermostaten, elektronischen Reglern usw.
- Besitzt ein Gerät mehrere Regler, wird jedem Schaltkreis ein eigener Regelkreis zugeteilt.

Diese Informationen werden über 4 verschiedene Leitungen an die Überwachungseinrichtung abgegeben.

Leitung A signalisiert den Einschaltzustand (Netzschalter ein oder aus) des Gerätes (Spannung 24÷230V) und ist an der Sekundärseite des Netzschalters angehängt.

Leitung B signalisiert den Betriebszustand (Heizung ein oder aus) des Gerätes, und ist am Thermostat bzw. Reglerprint angeschlossen. Die Leitungen A und B dürfen keine unterschiedlichen Spannungen haben.

Leitung C bewirkt die Freigabe des Gerätes. Gibt die Überwachungseinrichtung das Gerät frei, werden die Leitungen B und C durch einen Geräte-externen Kontakt miteinander verbunden.

Leitung D bildet das Bezugspotential zur Steuerspannung für die abgefragten Leitungen.

4.9 MISCHBATTERIE (optionales Zubehör)

Die Mischbatterie wird lose mitgeliefert und muss an die Gerätekonsole links eingebaut werden.

- Mischbatterie-Schläuche (9) sowie das Standrohr (4) durch die vorgefertigte Bohrung an der linken Konsolenabdeckung (8) einführen.
- Standrohr (4) in die vom Kunden gewünschte Höhe bringen (*individuell einstellbar*) und mit Inbusschraube (7) am Klemmring (6) festklemmen.
- Rosette (5) über Klemmring (6) bis auf die Konsolenabdeckung (8) herunterschieben.
- Schwenkarm (1) mit Mutter (2) auf den Hahnkörper (3) montieren.

4.9.1 Trinkwasseranschluss

- Vor dem Anschluss des Gerätes die Wasserzuleitungen und die Armaturen durchspülen und den Schmutz reinigen.
- Schläuche (9) an die Warm- und Kaltwasserzuleitung anschliessen.
- Der maximale Wasserleitungsdruck darf 6 bar (600 kPa) nicht überschreiten.

4.9.2 Gerät: freistehend oder an Wand stehend

Die Wasseranschlüsse kommen wahlweise aus dem Boden oder hinten aus der Wand.

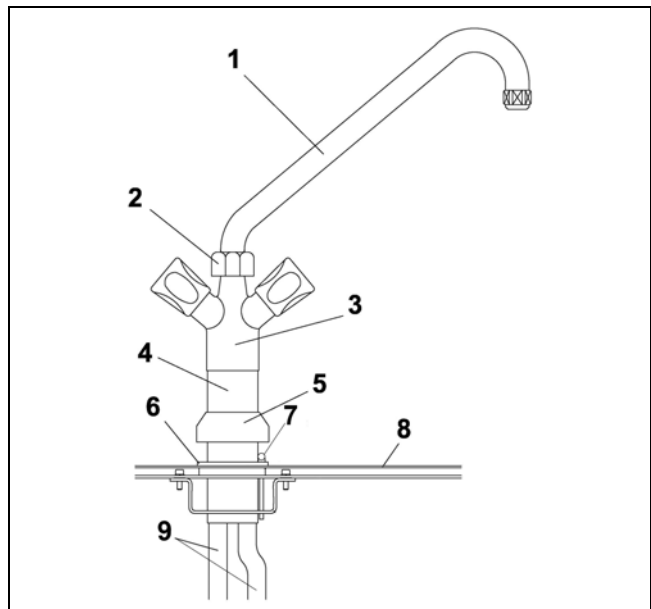
- Die Schläuche durch die entsprechende Öffnungen im Boden des Gestells durchführen.
- Frontblende links (F) und Serviceverkleidung links (S3) (*→ siehe 4.5 ‚ZUGANG ZUM INNENBEREICH‘*) entfernen.
- Schläuche (9), mit einem Innengewinde von G ½" an die aus dem Boden herausragenden, bauseitigen Wasserleitungen anschliessen. Die Verwendung von Absperrventilen wird ausdrücklich empfohlen.
- Rückmontage der Serviceverkleidung links (S3) sowie der Frontblende links (F).

4.9.3 Gerät: Wandhängend

Die Wasseranschlüsse kommen aus der Wand.

- Schutzabdeckung links (SA) demontieren (*→ siehe 4.5 ‚ZUGANG ZUM INNENBEREICH‘*)
- Schläuche (9) aus der Konsole herausziehen und mit einem Innengewinde von G ½" an die aus der Wand herausragenden, bauseitigen Wasserleitungen anschliessen. Die Verwendung von Absperrventilen wird ausdrücklich empfohlen.
- Rückmontage der Schutzabdeckung links (SA).

- 1 Schwenkarm
- 2 Mutter
- 3 Mischbatterie
- 4 Standrohr
- 5 Rosette
- 6 Klemmring
- 7 Inbusschraube
- 8 Konsolenabdeckung
- 9 Schläuche (flexibel)



4.10 DOPPELMANTEL

4.10.1 Inbetriebnahme

Der Doppelmantel ist standardmässig ab Werk mit demineralisiertem Wasser gefüllt. Abhängig vom Auslieferungsdatum (*betrifft die mitteleuropäischen Wintermonate Nov-April*) wird der Doppelmantel im Werk entleert und das demineralisierte Wasser in einem Plastikbehälter mitgeliefert um Frostschäden am Heizsystem vorzubeugen. In diesem Fall ist der Kessel und der Plastikbehälter mit einem mehrsprachigen Hinweisaufkleber ausgestattet.

WICHTIG: Vor der ersten Inbetriebnahme ist der Wasserstand im Doppelmantel zu überprüfen, gegebenenfalls ist der Doppelmantel mit demineralisiertem Wasser aufzufüllen!

4.10.2 Wassermangel im Doppelmantel

Das Auftreten von Wassermangel im Doppelmantel kann durch verschiedene Ursachen entstehen, zum Beispiel durch:

- Fehlerhafte Dichtungen
- Undichte oder defekte Sicherheits-, Entlüftungs- und Rückschlagventile
- Fehlerhafte Steuerelektronik
- Blockierte oder verschweisste Schützen

Kontaktieren Sie den Salvis Kundenservice um die Ursache zu ermitteln und die notwendigen Massnahmen zur Instandstellung vorzunehmen. Bei zu geringem Wasserstand im Doppelmantel schaltet der Sicherheitsthermostat die Heizung aus. Durch Auffüllen von demineralisiertem Wasser in den Doppelmantel des Kessels und Wiedereinschalten des Sicherheitsthermostaten ist der Kessel wieder einsatzbereit. Nach dem Sicherheitsventil-Test, Reparatur- und Wartungsarbeiten muss der Wasserstand im Doppelmantel kontrolliert und wenn nötig nachgefüllt werden.

4.10.3 Nachfüllen von demineralisiertem Wasser

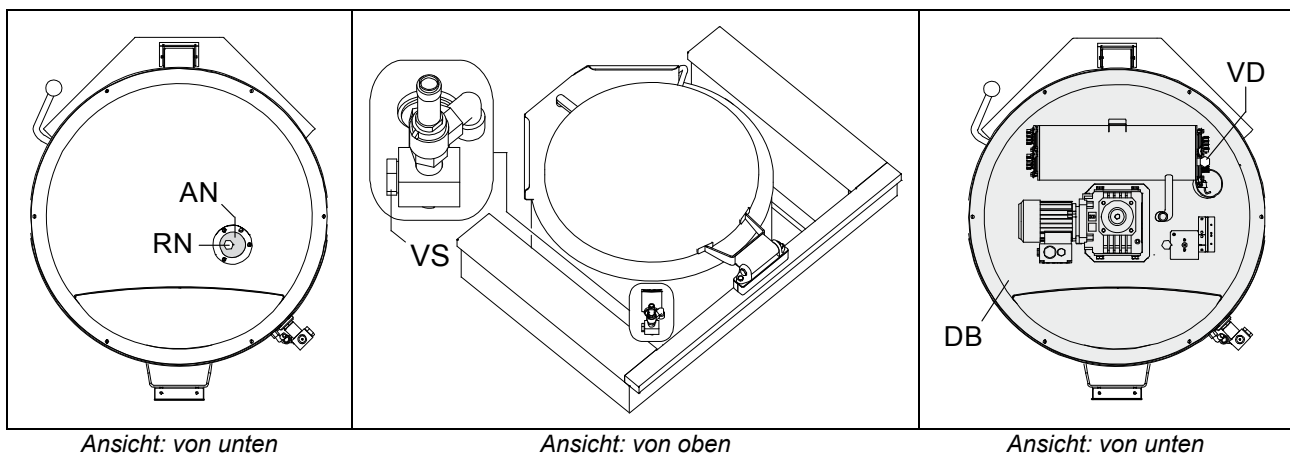
Bei Fällen von Wassermangel im Doppelmantel sind zuerst die Ursachen festzustellen und zu beheben. Um Korrosionen und Kalkbildung an den Innenflächen des Doppelmantels bei elektrisch-beheizten Kochkesseln zu vermeiden, darf beim Nachfüllen nur demineralisiertes bzw. destilliertes Wasser verwendet werden.

Wasser nachfüllen:

- Es muss sichergestellt sein, dass kein Druck im Doppelmantel vorhanden ist.
- Kessel in voll gekippte Position stellen.
- Entfernen der Abdeckung Niveaurohr (AN) am Boden der Kesselverkleidung (DB).
- Entfernen der Verschlusskappe vom Niveaurohr (RN).
- Kessel in Horizontallage bringen.
- Verschlusskappe Sicherheitsventil (VS) entfernen.
- Schlauch in Einlass/Rohr bei Sicherheitsventil einführen und demineralisiertes Wasser nachfüllen.
- Sobald Wasser aus dem Niveaurohr (RN) austritt ist das Wasserniveau vom Doppelmantel gegeben.
- Dichtungen der Verschlusskappen (VS/RN) ersetzen und Verschlusskappen (VS/RN) wieder anbringen.
- Wenn nötig: Sicherheitsthermostat wieder einschalten.
- Kessel aufheizen und auf Dichtheit prüfen.

4.10.4 Doppelmantel entleeren

- Es muss sichergestellt sein, dass kein Druck im Doppelmantel vorhanden ist.
- Boden der Kesselverkleidung (DB) demontieren.
- Durch Entfernen des Verschlusszapfens Dampferzeuger (VD) kann der Doppelmantel vollständig entleert werden.



5. INBETRIEBNAHME

5.1 VORBEREITUNG

Der Doppelmantel ist standardmässig ab Werk mit demineralisiertem Wasser gefüllt.

Ausnahme: (→siehe 4.10.1 ‚Inbetriebnahme Doppelmantel‘).

- Inbetriebnahme gemäss (→siehe 6. CHECKLISTE: INBETRIEBNAHME) ausführen.
- Vor dem ersten Gebrauch ist der Kessel mit heissem Wasser und der Zugabe eines milden Reinigungsmittels ordentlich zu reinigen. Den Kessel anschliessend mit Wasser füllen und während 30 Minuten bei einer Temperatur von 100°C betreiben und gut ausspülen. (→siehe hierzu auch 1.6 REINIGUNG)
- Entleerhahneinsatz (*optionales Zubehör*, →siehe 9.3 ‚Entleerhahn‘) ausbauen, mit einem heissen milden Reinigungsmittel ordentlich reinigen, austrocknen und mit geruch- und geschmacksneutralem, speiseverträglichem Hahn-Spezialfett leicht einfetten.
- Das Gerät ist nun betriebsbereit.

Um einen einwandfreien und sicheren Umgang mit dem Kochkessel aufrechtzuerhalten, bedarf es einer regelmässigen kurzen Prüfung der relevanten Funktionsteile. Der Entleerhahn (*optional*) muss korrekt eingebaut und in geschlossener Stellung sein. Die Bedienungsfläche der ‚TOUCH‘ - Steuerung darf nicht beschädigt sein.

5.2 EINFÜLLEN DES KOCHGUTES

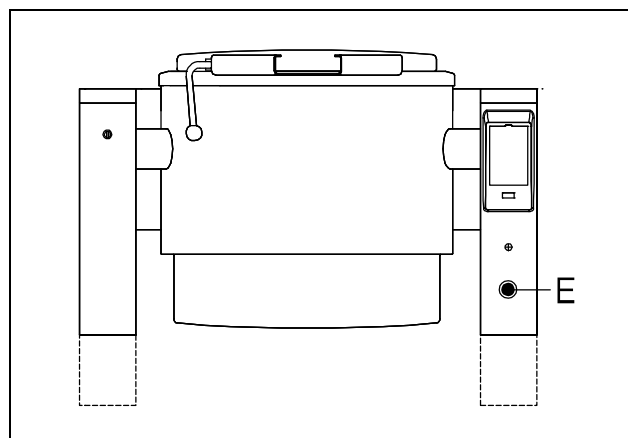
- Der Kessel darf nur bis zur angegebenen Maximalfüllmarke bzw. bis maximal 40 mm unter den oberen Kesselrand gefüllt werden und soll nicht überschritten werden. Beim Druckkochen, bei Rührwerkbetrieb und je nach Art des Kochgutes muss die Füllmenge geringer gewählt werden, um ein Übersäumen zu verhindern. Bei unsachgemäsem Gebrauch (z.B. *Einfüllen von Kochgut über die maximale Einfüllmenge*) besteht Verbrühungsgefahr durch austretendes und/oder über den Kesselrand fließendes heisses Kochgut.
- Wasser über Mischbatterie oder Wasserfüllautomatik einfüllen.
- Das Gerät nach dem Einfüllen des Kochgutes einschalten.

WICHTIG: Um Korrosion im Kochkessel zu vermeiden darf Kochsalz nicht in den leeren Kessel gegeben werden! Kochsalz soll nur in gelöster Form dem Kochgut beigegeben werden. Nur mit Holz- oder Kunststoffspatel umrühren.



5.3 AUSSERBETRIEBSETZUNG

Das Gerät wird ausgeschaltet indem zuerst der ‚Ein/Aus-Schalter‘ der ‚TOUCH‘ - Steuerung (→siehe 8.1 ‚Beschreibung der Bedienblende‘) auf Position ‚0‘ gestellt bzw. das Gerät danach via Hauptschalter (E/optional) ganz ausgeschaltet wird. Alle Displayanzeigen werden inaktiv. Im Falle einer Störung muss das Gerät umgehend von allen Versorgungsanschlüssen wie Hauptstromzufuhr, Dampf, Heisswasser etc. getrennt werden.

E Hauptschalter



7. CHECKLISTE: WARTUNG

Kontrolle	Fehlerbehebung ⇒ Abhilfe
Schutzleiteranschlüsse  Potentialausgleichsanschlüsse  Alle elektrischen Anschlüsse und Kontakte an Klemmen, Spulen, Schaltern und Verbindungen kontrollieren, ob sie fest angezogen sind.	Bei losen Kontakten ⇒ Anschlüsse nachziehen.
Schütze und Relais auf Schaltfunktion prüfen. Die Kontakte müssen leicht bewegt werden können, ohne zu klemmen. Alle Schütze auf Brandspuren kontrollieren.	Falls Defekte oder Mängel vorhanden ⇒ Schütz bzw. Relais austauschen.
Messung der einzelnen Phasenströme (Heizung, Rührwerk-Motor) mit Zangen-Ampèremeter an der elektrischen Zuleitung vor den Anschlussklemmen bei voll eingeschaltetem Gerät und Vergleich der Ströme mit den Angaben im Elektroschaltplan.	Ermitteln von fehlerhaften Verbrauchern (Heizungen, Rührwerk-Motor) durch gezielte Messung der einzelnen Ströme. Bei grösseren Abweichungen ⇒ Austausch.
Verdrähtungen auf Beschädigungen prüfen.	Falls Leitungen Defekte haben ⇒ Drähte ersetzen
Zustand und Funktion der „TOUCH“ - Bedienungs-oberfläche kontrollieren.	S Falls Störungen auftreten ⇒ Ursache ermitteln und beheben.
Zustand und Funktion der Schalter (Notaus-, Haupt-, Kipp-, Deckel- und Steuerungsschalter) prüfen.	S Schwergängige oder defekte Teile ersetzen.
Kochgut-Temperatur: Anzeige mit Istwert vergleichen.	Bei Abweichung $\geq 1^{\circ}\text{C}$ ⇒ Anzeige neu abgleichen.
Zustand sämtlicher Temperatur-Fühler (Doppelmantel, Kochgut, Übertemperatur) und elektrische Anschlüsse kontrollieren.	Bei Defekten an Fühler, elektrischen Anschlüssen ⇒ entsprechende Teile auswechseln.
Funktion des akustischen Signals kontrollieren durch Aufrufen des Servicetest, Kontrolle mit Einstiegssignalton.	Falls Misston oder ohne Ton ⇒ Auswechseln der <u>ganzen</u> Steuerplatine.
Maximalen Druck im Doppelmantel mittels Prüfmanometer kontrollieren.	S Bei Abweichung vom max. Sollwert ⇒ Störungsursache ermitteln und beheben.
Dichtheitskontrolle des Doppelmantels .	Bei Undichtheit und raschem Wasserverlust ⇒ Leckstellen suchen und abdichten.
Funktion des Entlüftungsventils kontrollieren.	Bei Undichtheit im Betrieb ⇒ Entlüftungsventil reinigen oder auswechseln.
Funktion des Belüftungsventils kontrollieren.	Bei Undichtheit im Betrieb ⇒ Belüftungsventil reinigen oder auswechseln.
Sicherheitsventil: Funktionstests durchführen, auf Korrosion, Beschädigung und Dichtheit kontrollieren.	S Wenn unzulässige Werte auftreten ⇒ Sicherheitsventil zwingend ersetzen!
Entleerhahn (optional): auf Schäden und Dichtheit überprüfen.	Entleerhahn reinigen und einfetten. Wenn Teile beschädigt oder undicht sind ⇒ Entleerhahn austauschen.
Deckel auf Beschädigungen überprüfen.	Bei irreparabler Beschädigung ⇒ Deckel ersetzen.
Deckellagerung und Gasdruckfeder auf richtige Funktion überprüfen.	Falls Mängel vorhanden ⇒ Ersetzen.
Mischbatterie (optional) auf Funktion und Dichtheit kontrollieren. Wasseranschlüsse kontrollieren.	Bei tropfendem Hahn oder Undichtheit der Zuleitungen ⇒ Dichtungen erneuern.
Wasserfüllautomatik (optional): auf Funktion und Dichtheit überprüfen. Wasseranschlüsse kontrollieren.	Bei tropfendem Hahn oder Undichtheit der Zuleitungen ⇒ Dichtungen oder Magnetventil ersetzen.
Rührwerk (optional) auf allen Stufen betreiben und auf Unregelmässigkeiten kontrollieren.	Bei abnormalen Geräuschen ⇒ Ursache suchen, evtl. Lager, Schwingelemente und Dichtung austauschen oder Getriebemotor wechseln.

S = Sicherheitsrelevantes Teil

Hinweis: Die vorliegende Liste ist nur ein Kurzbeschrieb, ein ausführlicher Beschrieb ist im (→ *Service Manual*) ersichtlich. Ist beim Service eine erhöhte Ausfallrate an sicherheitsrelevanten Teilen feststellbar: bitte unverzüglich den Salvis – Kundendienst informieren!

8. BEDIENUNG DER ‚TOUCH‘ - STEUERUNG

8.1 BESCHREIBUNG DER BEDIENBLENDE



Touchscreen (berührungsempfindlicher Bildschirm):
Mit der direkten Wahl der Funktionen durch einfaches Berühren des betreffenden Symbols können sämtliche Betriebsfunktionen Ihres Kochgerätes ausgeführt werden.

EIN/AUS Geräteschalter
zum Ein- und Ausschalten Ihres Kochgerätes.
(Falls ein Hauptschalter [optional] vorgeschaltet ist, muss dieser eingeschaltet sein).

USB-Anschluss für Datentransfer via USB
(Universal serial bus).

8.2 BEDIENUNG DER HAUPTFUNKTIONEN

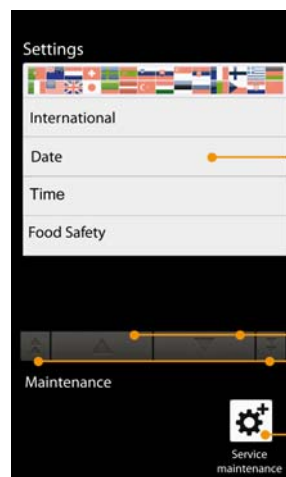
8.2.1 Hauptauswahlmenü



Hauptauswahlmenü
Auswahl der drei Hauptbereiche:
- Manuell,
- Programme,
- Voreinstellungen.

8.2.2 Voreinstellungen

(→Einstellungen/Settings im Hauptauswahlmenü auswählen)



Voreinstellungen für:
Sprache, Datum und Format,
Uhrzeit, Ton, Lebensmittelsicherheit (HACCP),
Programme u.a

Scroll Tasten
(den Fensterinhalt nach oben oder unten verschieben).
Start / Endscroll -Tasten

Wartung (Passwortgeschützter Bereich)

8.2.3 Manuell

(→Manuell/Manual im Hauptauswahlménú auswählen)

Manuell: Kochprozesse definieren.
Multiple Kochphasen programmieren und definieren.
Symbol für Kochen ($\leq 110^\circ$) Standardfunktion bei Kochkessel.
Temperatur Ist – Wert
Temperatur Soll – Wert
Kochen nach Zeitwerteingabe oder Fortlaufend Kochen.
Kochzeit Soll – Wert / Fortlaufend Kochen ∞
Starten des vordefinierten Kochprozesses
Zusatzeneinstellungen für: Startverzögerung, Softkochen, Programmsicherung, Rührer.

8.2.4 Phase

(→Phase im Untermenü auswählen)

Anzahl programmierter Kochphasen/-zyklen
Anzeige der einzelnen Kochphasen (Art des Kochprozesses, Wert in $^\circ\text{C}$, Leistungsstufen (4), Zeit in Std/min bzw. ∞ fortlaufend, Löschen einzelner Kochphasen).
Neue Kochphase einfügen
Kochprogramm speichern
Starten und Auslösen bzw. Stoppen des gewünschten Kochprozesses.

8.2.5 Temperaturwahl (in $^\circ\text{Celsius}$)

Temperatur Soll – Wert in $^\circ\text{Celsius}$.
Soll - Wert in $^\circ\text{C}$ auswählen.
Zahlenwert Tastatur ein- / ausblenden.
Umschalten zwischen: Temperatur Soll – Wert [Feld inaktiv = grau] **und Leistungsstufenwahl** [Feld aktiv = blau eingefärbt, siehe nachfolgende Bildreihe, Bild mitte].

8.2.6 Temperaturwahl (via Leistungsstufen 1-9)

Temperatur Soll – Wert via Leistungsstufenwahl 1-9 (Werte von 1 bis max. 9 werden akzeptiert).
Wert für Leistungsstufenwahl von 1-9 auswählen. Stufe 1 \triangleq 11 % Heizleistung, Stufe 2 \triangleq 22 % Heizleistung, -Stufe 9 \triangleq 100 % Heizleistung
Umschalten auf Leistungsstufenwahl [Feld muss aktiv sein = blau eingefärbt].

8.2.7 Kochzeitwahl (Zeitwerteingabe und Fortlaufend Kochen)

The first screenshot shows the main interface with a temperature of 57° and a cooking time of 0:55. The second screenshot shows the numeric keypad with the time set to 0:30. The third screenshot shows the time set to 0:30 and the 'START' button highlighted.

- Kochzeit Soll - Wert**
Auswahl Stunden/Minuten.
- Soll - Wert für Kochzeit**
auswählen.
- Zahlenwert Tastatur**
ein- / ausblenden.
- Umschalten nach Fortlaufend Kochen ∞**
[Nochmaliges Betätigen dieser Taste = Zurück nach Kochen mittels Kochzeit Soll - Wert].

8.2.8 Zusatzeinstellungen: Startverzögerung (→via Pop-up menü [Aktivfeldposition ganz unten] auswählen)

The first screenshot shows the main interface with a temperature of 57° and a cooking time of 0:30. The second screenshot shows the 'Phase' menu with 'Delayed start' selected. The third screenshot shows the 'Delayed start' menu with a start time of 8:30 set.

- Startzeit**
für Kochgerätestart
- Soll - Wert für Startzeit**
wählen.
- Pop-up menü**
[Aktivfeldposition ganz unten, Bild links] auswählen.
- Startverzögerung**
für Kochgerätestart.
- Aktuelle Uhrzeit**
- Starten der vordefinierten Startzeit**

8.2.9 Zusatzeinstellungen: Softkochen

The first screenshot shows the main interface with a temperature of 57° and a cooking time of 0:30. The second screenshot shows the 'Phase' menu with 'soft cooking' selected. The third screenshot shows the main interface with the 'soft cooking' symbol (a flame) visible in the bottom right corner.

- Pop-up menü**
[Aktivfeldposition ganz unten, Bild links] auswählen.
- Softkochen - Funktion**
für sensibles Kochen (z.B. Milch).
- Softkochen - Symbol**
erscheint auf Hauptanzeigedisplay.

8.2.10 Zusatzeinstellungen: Rührermodus 1-3 bei Rührwerk

(*Kochkessel mit Rührwerkbestückung vorausgesetzt)

Rührermodus – Symbol
erscheint auf Haupt-
anzeigedisplay.

Pop-up menü
[Aktivfeldposition ganz
unten, *Bild links*] auswählen.

Rührerwahlmodus
Modus 1: Eine Drehrichtung
ohne Pause.
Modus 2: Eine Drehrichtung
(16 Sek.) mit Pauseninter-
valLEN (4 Sek.).
Modus 3: Zwei Drehrichtun-
gen (je 16 Sek.) dazwischen
Pausenintervalle (4 Sek.).

8.2.11 Zusatzeinstellungen: Programme speichern

Name des Programms

Name via Tastatur wählen

Pop-up menü
[Aktivfeldposition ganz
unten, *Bild links*] auswählen.

Programm speichern

Bestätigen / Abbrechen
der Programmspeicherung.

8.2.12 Programme

(→Programme/Programs im Hauptauswahlmenü auswählen)

Programmsuche nach
Name.

Programme im Haupt
auswahlfenster wählen.

Anwenderprogramme

Löschen von Programmen

Laden und Speichern
vorhandener Anwender-
programme **per USB port.**

Pop-up menü
[Aktivfeldposition ganz
unten] auswählen.

8.3 FUNKTIONSWEISE- UND METHODEN IHRES KOCHGERÄTES

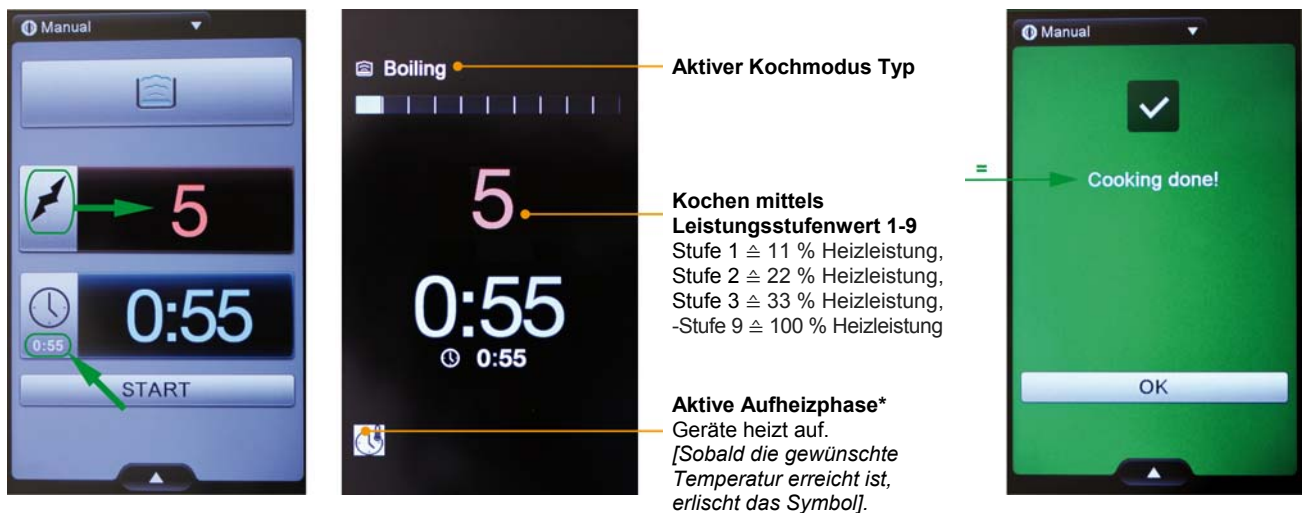
8.3.1 Kochen mit ‚Temperatur und Kochzeit Soll – Wert‘

Das Kochgerät heizt mit voller Heizleistung auf den gewünschten Temperatur Soll-Wert auf. Nach Erreichen der Ziel Kochtemperatur wird die Temperatur entsprechend des vorgewählten Kochzeitwertes gehalten. (*Das Symbol ‚aktive Aufheizphase‘ erlischt/wird ausgeblendet sobald die gewünschte Soll-Temperatur erreicht ist.)



8.3.2 Kochen mit ‚Leistungsstufen und Kochzeit Soll – Wert‘

Das Kochgerät heizt mit voller Heizleistung standardmässig nach 95° Celsius auf und folgt dann der gewünschten Leistungsstufe entsprechend der vorgewählten Kochzeit. Dieser Kochmode ist u.a geeignet für das ‚Kochen‘ und/oder ‚Kochen halten‘ von z.B Wasser auf starker, mittlerer oder niedriger Kochstufe.



8.4 FEHLER UND ALARM MELDUNGEN

Etwaige Fehler oder Alarmmeldungen und deren Kurzbeschreibung werden auf dem ‚TOUCH‘ - Display angezeigt. Simultan dazu erfolgt ein akustischer Signalton. Das folgende Symbol wird dabei auf dem ‚TOUCH‘ - Display aufgeführt.



9. BEDIENUNG DER TEILSYSTEME

9.1 GERÄTEKIPPUNG

Die Kippung darf nur bei korrekter Position des Mischbatterie-Schwenkarm (*mit Position nach vorne*), bei vollständig geöffnetem Deckel sowie wenn sich keine Person respektiv kein Gegenstand im Kippbereich unter dem Gerät befindet, in Funktion gesetzt werden. Der Kessel wird durch Drehen des Kippgriffes (G, →siehe 2.1 Geräteübersicht) im Uhrzeigersinn (*nach rechts*) gekippt. Durch Drehen im Gegenuhrzeigersinn (*nach links*) wird der Kessel in die horizontale Ursprungsposition zurückgekippt. Die Kippung erfolgt mit variabler Geschwindigkeit, und zwar nur so lange wie der Kippgriff (G) in der Kippposition (*nach rechts*) gehalten wird. Beim Loslassen des Kippgriffes (G) springt dieser in die neutrale Mittelstellung zurück und der Kessel bleibt konstant (*nicht Füllmengen/Kochgutabhängig*) in der jeweiligen Position, das heisst: durch die Selbsthemmung des Antriebes bleibt der Kessel verharrend stehen. Beim Ankippen des Kessels aus der Horizontallage wird die Heizung vorübergehend ausgeschaltet. Der Kippvorgang darf nur so schnell gewählt werden dass das Kochgut innerhalb des Kesselausgussbereiches herausläuft. Dies kann durch Anpassen der Kippgeschwindigkeit leicht eingehalten werden. Es muss vermieden werden, dass das Kochgut über den Rand des Kessels herausläuft (→siehe 1.4.5 Sicherheit). Am Kippgriff selbst sollen keine Reparaturen vorgenommen werden.

9.2 RÜHRWERK (optionales Zubehör)

Der Nutzen des Rührwerkes liegt im Erreichen gleichmässiger Temperaturen, guter Durchmischung des Kochgutes und somit homogenen Garresultaten im ganzen Kochkessel. Der Kochkessel kann je nach Bedarf mit/ohne Rührer betrieben werden.

9.2.1 Einsetzen des Rührers

Der Rührer (RW) wird bei geöffnetem Deckel (D) und ausgeschaltetem Gerät auf die Antriebswelle (W) gesteckt, der Vierkant der Antriebswelle (W) wird dabei in die vierkantige Öffnung des Rührers (RW) ganz eingeführt. Zur Arretierung des Rührers (RW) wird der auf dem Rührer (RW) befindliche Bügel in die horizontale Lage gebracht und rastet in die beiden Kerben im Vierkant der Antriebswelle (W) ein. Beim Entfernen des Rührers (RW) wird der Bügel horizontal auf die andere Seite geklappt und der Rührer (RW) nach oben aus der Antriebswelle (W) herausgezogen (→siehe Ansicht auf der folgenden Seite).

Gitterrührer mit Abstreifer: Der Gitterrührer 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.

9.2.2 Bedienung des Rührwerks

Das Rührwerk wird mit der elektronischen ‚TOUCH‘ - Steuerung bedient. Siehe auch Beschreibung (→8.2.10 Rührermodus bei Rührwerk). In Abhängigkeit von der Art des Kochgutes wird der gewünschte Rührermodus ausgewählt.



Deckel ist geöffnet

Der Betrieb des Rührwerks ist bei geöffnetem Deckel nicht möglich. Der Deckel muss für den Rührerbetrieb geschlossen werden.



Rührwerk Modus I

Eine Drehrichtung, kontinuierlich ohne Pause im Uhrzeigersinn (*für flüssiges Kochgut*).



Rührwerk Modus II

Eine Drehrichtung für 16 Sekunden im Uhrzeigersinn, mit Pausenintervallen von 4 Sekunden.



Rührwerk Modus III

Zwei Drehrichtungen für je 16 Sekunden, dazwischen Pausenintervalle von 4 Sekunden (*für dickflüssiges, schlecht durchmischbares Kochgut*).

9.2.3 Sicherheitsmassnahmen

- Deckel (A, →siehe 2.1 Geräteübersicht) während dem Rührerbetrieb immer geschlossen lassen.
- Bei einem kurzen Spannungsausfall wird der aktive Kochprozess automatisch wieder gestartet. Das Rührwerk startet dabei ebenfalls automatisch.
- Während des Rührerbetriebs dürfen keine Gegenstände (*Kochlöffel, Messstab usw.*) in den Kessel eingeführt werden.
- Das Rührwerk darf nicht zum Aufsplitten, Zerteilen oder -stückeln von festen Lebensmitteln, wie Eis, Knochen oder Kernen verwendet werden, da herausfliegende Splitter die Personensicherheit erheblich gefährden können (→siehe 1.4.4 Bestimmungsgemässe Verwendung)

- Bei Störungen, Blockieren des Rührers oder Auftreten ungewöhnlicher Geräusche ist auf dem Anzeigedisplay der ‚TOUCH‘ - Steuerung das Symbol ‚Rührer aktiviert‘ (R) oder der ‚EIN/AUS Geräteschalter‘ umgehend zu betätigen, um das Rührwerk zu stoppen! Das Rührwerk darf anschließend **nicht** mehr in Betrieb genommen werden!
Das Rührwerk darf nicht mehr eingeschaltet werden bis es wieder Instand gestellt wird.
- Beim Überlasten des Antriebsmotors schaltet das Rührwerk durch einen thermischen Schutzschalter ab. 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 des Kochgutes aus dem Kessel kann der Betrieb aufrechterhalten werden.

Notabschaltung: Das Rührwerk wird durch Drücken des Symbols ‚Rührer aktiviert‘ (R) auf dem Anzeigedisplay, dem ‚EIN/AUS Geräteschalter‘ der ‚TOUCH‘ – Steuerung oder durch Betätigen des Not-Aus-Schalters (NA) abgeschaltet. Dabei bleibt der Not-Aus-Schalter hineingedrückt bis er im Uhrzeigersinn gedreht und entriegelt wird. Das Wiedereinschalten des Rührers erfolgt mittels ‚TOUCH‘ – Steuerung. (→siehe 8.2.10 Rührermodus)

9.2.4 Deckelsicherheitsschalter (nur bei Rührwerk)

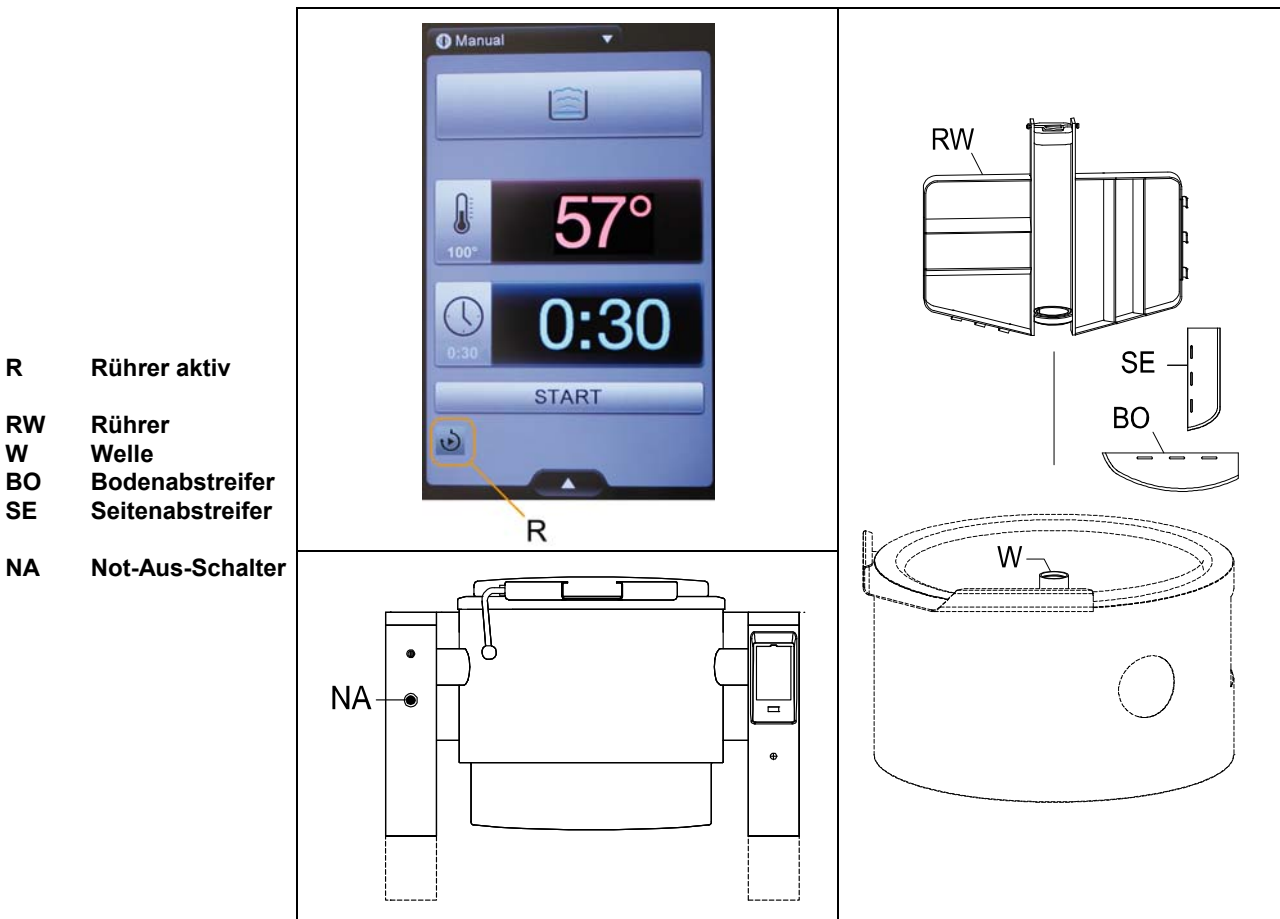
Der Sicherheitsschalter Rührwerk besteht aus einem kodierten Magneten (montiert am Deckel) und dem Schalter (montiert im Kessel). Die Funktion des Sicherheitsschalters besteht darin das Rührwerk automatisch auszuschalten, sobald der Deckel während des Betriebs geöffnet wird. **ACHTUNG: Es dürfen keinerlei Modifikationen am Sicherheitsschalter durchgeführt werden! Jede Art von Modifikation an einem Sicherheitsrelevanten Teil gefährdet die Personen- und Gerätesicherheit erheblich. Dieses ist ausdrücklich zu unterlassen!**

9.2.5 NOT-AUS-Schalter (nur bei Rührwerk)

Der Not-Aus-Schalter (NA) befindet sich im oberen Bereich der linken Konsole (→siehe Ansicht unten).

Notabschaltung:

- Durch Drücken auf den Not-Aus-Schalter (NA) wird der Betrieb des Rührwerkes umgehend unterbrochen, dabei wird die ganze ‚TOUCH‘ - Steuerung ausgeschaltet (inkl. Heizungen und TOUCH - Steuerung).
- Dabei bleibt das Rührwerk (RW) ausgeschaltet.
- Die Entriegelung des Not-Aus-Schalters (NA) erfolgt durch Drehen des Schaltergriffes im Uhrzeigersinn.
- Das Wiedereinschalten des Rührwerkes (RW) erfolgt mittels ‚TOUCH‘ - Steuerung.



9.3 ENTLEERHAHN (optionales Zubehör)

Im Normalfall benötigt der Kippkochkessel keinen Entleerhahn. Der Entleerhahn ist nur als Option (*nur bei Geräte-Mitbestellung, nicht nachrüstbar*) erhältlich. Der Entleerhahn (EH) dient zur gezielten Dosierung des zu entleerenden Kochgutes bzw. das Abpumpen durch Abfüllautomatensysteme oder Abfüllen in Behälter.

9.3.1 Kochgutentleerung

Der Entleerhahn (EH) ist geschlossen, wenn sich die Einstellposition des Handgriffes (H) ganz rechts befindet und heruntergeklappt ist. Auf diese Weise ist er zudem gegen unbeabsichtigtes Öffnen gesichert. Während der Entleerung von Kochgut darf der Einsatz (EI) nicht aus dem Entleerhahn (EH) entnommen werden.

Öffnen des Entleerhahnes zur Kochgutentleerung:

- Handgriff (H) nach oben hochklappen.
- Handgriff (H) nach links drehen.

Schliessen des Entleerhahnes zur Kochgutentleerung:

- Handgriff (H) nach rechts drehen.
- Handgriff (H) herunterklappen.

9.3.2 Entnahme des Entleerhahnes

Ausbau:

- Inbusschraube (IS) an der Hauptmutter (MK) lösen.
- Hauptmutter (MK) aufschrauben und Entleerhahn (EH) entfernen.

Einbau:

- Rückbau des Entleerhahnes (EH) erfolgt in umgekehrter Reihenfolge wie der Ausbau.

9.3.3 Wartung des Entleerhahnes

Ausbau des Einsatzes (EI) :

- Öffnen des Entleerhahnes (EH) im Uhrzeigersinn bis zum ersten Anschlag.
- Einsatz (EI) anheben, weiterdrehen bis zum folgenden Anschlag.
- Einsatz (EI) nach unten drücken und weiterdrehen bis zum nächsten Anschlag.
- Einsatz (EI) nach oben entnehmen.
- Reinigen des Entleerhahnes (EH) und des Einsatzes (EI)
- Leichtes Einfetten mit geruch- und geschmacksneutralem, speiseverträglichem Hahn- und Armaturenspezialfett des Entleerhahnes (EH) und Einsatzes (EI).

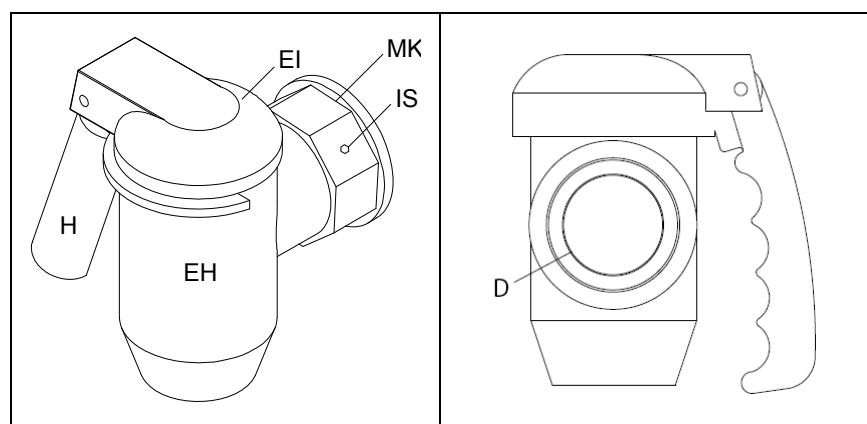
Hahn- und Armaturenspezialfett (für Hahn mit Dichtung/O-ring) = **Bestellnummer: 0G5343 (1 102 2465)**

Fett für Metaldichtende Hähne (für Hahn ohne Dichtung/O-ring) = **Bestellnummer: 0G5344 (1 102 2466)**

Einbau des Einsatzes (EI) :

- Rückbau des Entleerhahnes (EH) erfolgt in umgekehrter Reihenfolge wie der Ausbau.

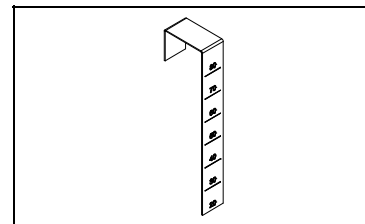
EH	Entleerhahn
H	Handgriff
EI	Einsatz
MK	Hauptmutter
IS	Inbusschraube
D	Dichtung



10 ZUBEHÖR

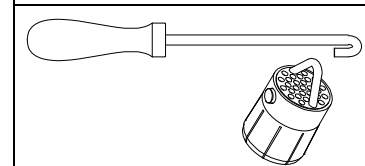
Messstab

Der Messstab für runde Kessel mit eingetragener Füllstandsskala wird am oberen Kesselrand eingehängt. Die Skala hat eine ‚10 Liter – Einteilung‘ für Kessel mit einem Volumen von 200 Liter, respektive einer ‚50 Liter – Einteilung‘ für Kessel mit einem Volumen von 300 Liter. Der Messstab darf wegen Verletzungsgefahr nicht zusammen mit dem Rührwerk benutzt werden.



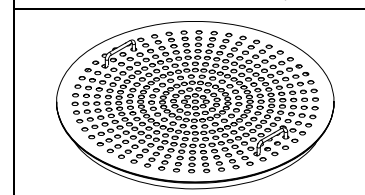
Sieb für Auslaufventil

Ein Auslaufsieb im Ablaufrohr des Kessels vermeidet Verstopfungen des Entleerhahnes beim Ablassen von Flüssigkeiten aus dem Kessel. Eine Stange mit einem Haken ist zum Einsetzen und Herausnehmen des Siebeinsatzes vorgesehenen.



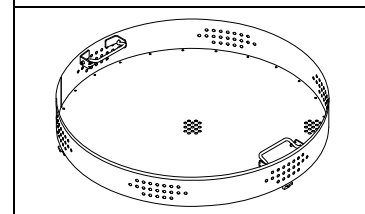
Bodenblech gelocht

Auf dem Bodenblech können Körbe und andere Einsätze abgestellt werden.



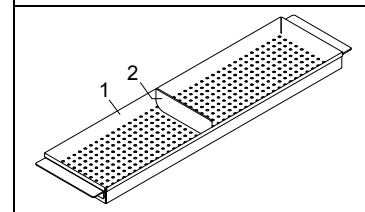
Einsatzkorb

Stapelbare Körbe dienen zum schonenden Garen mit Dampf.



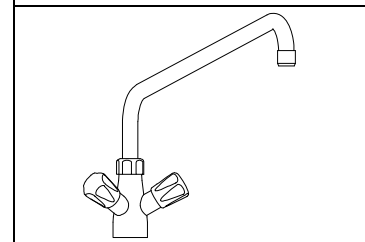
Spätzle-Sieb und Schaber

Mit diesem Zusatz zum Einhängen in runde und eckige Kessel können Knöpfli oder Spätzle hergestellt werden. In ein Sieb (1) wird der Teig eingefüllt und durch Hin- und Herbewegen des Schabers (2) durch die Sieblöcher gedrückt. Die Teigtropfen fallen in das heiße Wasser des Kessels.



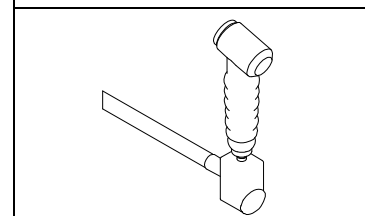
Mischbatterie

Ein Heiss- und Kaltwasserhahn kann auf der linken Konsole montiert werden. Nur bei Geräte-Mitbestellung. Nicht nachrüstbar.



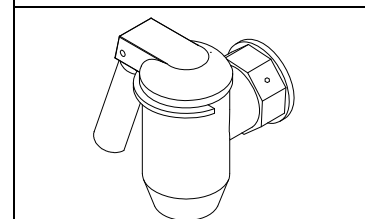
Wasserbrause / Spraygun

Eine Wasserbrause kann an der linken Konsole montiert werden. Nur bei Geräte-Mitbestellung. Nicht nachrüstbar.



Entleerhahn

Alle Kessel können mit einem Entleerhahn ausgestattet werden. Nur bei Geräte-Mitbestellung. Nicht nachrüstbar.



Wasserfüllautomation

Der Wasserfüllautomat füllt das Kochgefäß mit einer vorgewählten Wassermenge auf. Nur bei Geräte-Mitbestellung. Nicht nachrüstbar.

