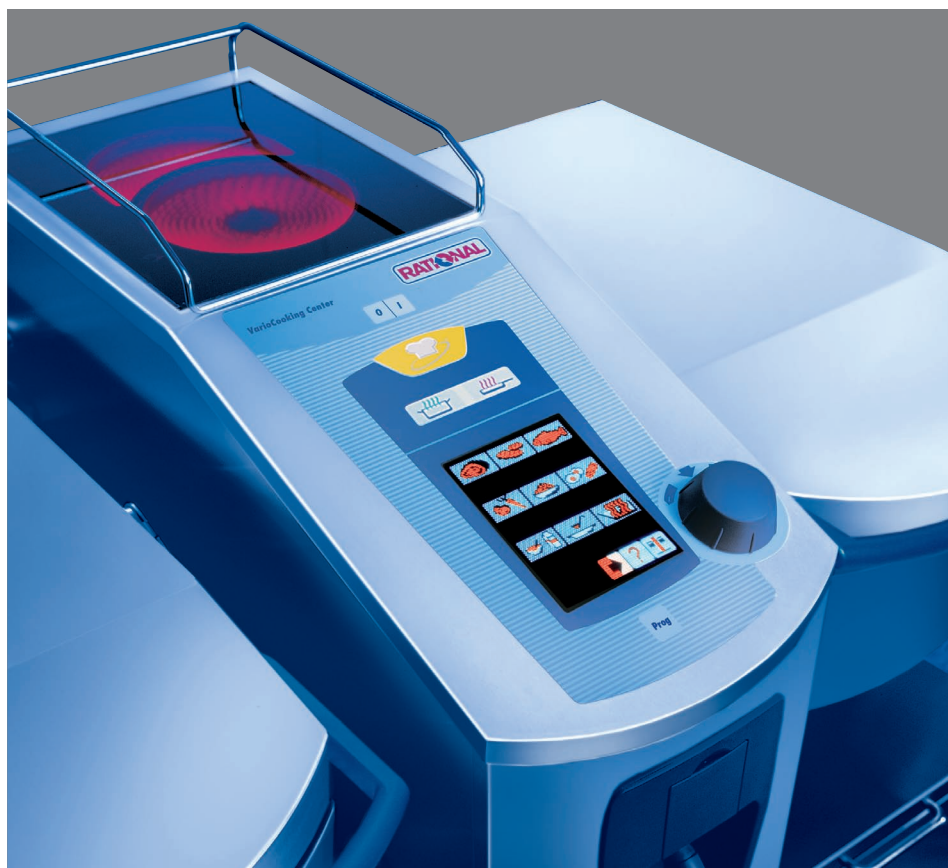


Bedienungsanleitung VarioCooking Center®



Sehr geehrter Kunde

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf Ihres neuen VarioCooking Center®. Sie werden mit Ihrem VarioCooking Center® – dank eines sofort verständlichen visuellen Bedienkonzeptes – praktisch ohne Lernaufwand und aufwendige Anwenderschulungen im "Handumdrehen" exzellente Garerfolge erzielen. Beim Garen mit VarioCooking Control® erhalten Sie nur durch Auswahl des entsprechenden Gargutes und Eingabe des gewünschten Garergebnisses Ihr perfektes Garergebnis. Herkömmliche Eingaben wie Temperatur und Zeit oder kompliziertes Programmieren sowie ständiges Kontrollieren entfallen vollständig. Wir gewähren 24 Monate Garantie nach Datum der Erstinstallation. Voraussetzung dafür ist, dass die Garantieanmeldung durchgeführt wird. Ausgenommen von der Garantie sind Dichtungsmaterialien sowie Schäden durch unsachgemäße Installation, Gebrauch, Wartung und Reparatur. Damit Sie die vielfältigen Möglichkeiten und Vorteile Ihres VarioCooking Center® umfangreich nutzen können, empfehlen wir Ihnen diese Bedienungsanleitung intensiv zu studieren und stets griffbereit aufzubewahren.

Und nun viel Freude mit Ihrem neuen VarioCooking Center®.

Ihre
RATIONAL AG

Händler:	Installateur:
	Installiert am: _____

Service@Info (technische Fragen):

0043 (0)662 832799

Chef@Line (Fragen zur Anwendung):

0043 (0)662 832799

Technische Änderungen, die dem Fortschritt dienen, vorbehalten.

Piktogrammerklärung	6
Sicherheitshinweise	7
Sicherheitshinweise während des Gebrauchs	8
Pflege, Inspektion, Wartung und Reparatur	10
Gerätebeschreibung	11
Hinweise zum Gebrauch Ihres Gerätes	12
Arbeiten mit dem Kerntemperaturfühler	13
Arbeiten mit der Handbrause	13
Bedienelemente	14
Allgemeine Bedienungshinweise	15
Tiegel	16
Deckel	17
Max. Belastung je Gerätegröße	18
Füllmengen	18
VarioDose™, Tiegelventil	19
Vitro-Ceranfeld (Option)	20
Garen mit VarioCooking Control®	21
Bedienungselemente	21
Bedienung	22
Speichern	27
Eigenen Prozess speichern	28
Eigenen gespeicherten Prozess starten	29
Speichern – Prozess löschen, kopieren	30
Speichern – Speichersperre	31
Import und Export von Prozessen - externer Speicher	32
Manuelles Arbeiten	33
Bedienelemente	34
Kochen	35
Kochen mit Körben	36
Kochen mit Delta T	37
Druckgaren (Option)	38
Braten	40

Inhaltsverzeichnis

Frittieren	41
Frittieren mit Körben	42
Zeitschaltuhr, Dauerbetrieb, Vorheizen	43
Arbeiten mit dem Kerntemperaturfühler	44
Service	45
Chef@Line, Service@Info „Typ“ - Geräte- und Softwareidentifikation	45
Weitere Funktionen	46
USB-Datenspeicher (USB-Stick)	46
HACCP-Protokollierung, Anschluß Energieoptimierung	47
Reinigen	48
Geräteeinstellungen	49
Uhrzeit, Zeitformat	49
Datum, Temperatureinheit, Sprache, Summer, Kontrast Display	50
Hilfefunktion	51
Servicemeldungen	52
Gerätezubehör	53

***Gefahr!***

Unmittelbar gefährliche Situation, die schwerste Verletzungen oder Tod zur Folge haben kann.

***Warnung!***

Möglicherweise gefährliche Situation, die möglicherweise schwere Verletzungen oder Tod zur Folge haben kann.

***Vorsicht!***

Möglicherweise gefährliche Situation, die leichte Verletzungen zur Folge haben kann.



Explosionsgefahr!



Brandgefahr!



Verbrennungsgefahr!



Verletzungsgefahr!



Achtung: Nichtbeachtung kann Materialschäden zur Folge haben.



Tipps und Tricks für den täglichen Gebrauch.



Warnung!

Eine falsche Installation, Service, Wartung oder Reinigung sowie Veränderungen am Gerät können zu Beschädigungen, Verletzungen oder zum Tod führen. Lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

Sie dürfen dieses Gerät nur für das Garen von Speisen in gewerblichen Küchen verwenden. Jeder andere Gebrauch ist bestimmungsfremd und gefährlich.

Lebensmittel, die leicht entzündliche Stoffe enthalten (z.B. Lebensmittel mit Alkohol), dürfen nicht gegart werden. Stoffe mit niedrigem Flammpunkt können sich selbst entzünden - Brandgefahr!

Reinigungsmittel sowie das dazugehörige Zubehör dürfen Sie nur für den in diesem Handbuch beschriebenen Zweck verwenden. Jeder andere Gebrauch ist bestimmungsfremd und gefährlich.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung so auf, dass sie für alle Anwender des Gerätes jederzeit zugänglich ist!

Dieses Gerät darf nicht von Kindern und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und /oder mangels Wissens benutzt werden, es sei denn, dieser Personenkreis wird durch eine für die Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt.

Die Bedienung darf nur mit den Händen erfolgen. Beschädigungen durch Verwendung von spitzen, scharfen und sonstigen Gegenständen führen zum Verlust des Garantieanspruches.

Um Unfallgefahren oder Beschädigungen am Gerät zu vermeiden, sind regelmäßige Schulungen und Sicherheitsunterweisungen des Bedienpersonals dringend erforderlich.



Warnung!

Prüfung vor dem täglichen Einschalten und Gebrauch

- Stellen Sie sicher, dass vor der Verwendung des Gerätes zum Garen keine Rückstände an Reinigungsmitteln im Tiegel vorhanden sind.
- Lagern Sie keine leicht entzündlichen oder brennbaren Stoffe in der Nähe des Gerätes – Brandgefahr!
- Alle auf dem Gerät abgelegten Gegenstände entfernen.



Sicherheitshinweise während des Gebrauchs



Gefahr!

- Brennendes Fett und Öl nicht mit Wasser löschen – Explosionsgefahr!
- Kein Wasser ins heiße Öl füllen – Explosionsgefahr!



Warnung!

- Heiße Wrasen – Verbrennungsgefahr!
- Fassen Sie Körbe und Hebestange und andere Gegenstände im heißen Tiegel nur mit thermischer Schutzkleidung an – Verbrennungsgefahr!
- Körbe und Hebestange sind heiß – Verbrennungsgefahr!
- Heißes Öl in der Betriebsart Frittieren – Verbrennungsgefahr!
- Kochendes oder heißes Wasser im Tiegel – Verbrennungsgefahr!
- Kippen Sie den Tiegel vorsichtig, um ein Überschwappen zu vermeiden – Verbrennungsgefahr!
- Bitte beachten Sie beim Druckgaren die tieferen maximalen Füllmengen (siehe "Bedienungshinweise Füllmenge") – Verbrühungsgefahr durch Übersäumen!
- Keine Pfannen oder Töpfe mit Stiel auf dem Ceranfeld verwenden. Kippgefahr beim Schließen des Deckels und bei Tiegelbewegungen – Verbrennungsgefahr!
- Beachten Sie die maximalen und minimalen Füllstandshöhen im Tiegel bei den jeweiligen Betriebsarten. Bei unsachgemäßer Anwendung (Unter- oder Überschreiten der Grenzen) besteht Brand- oder Verbrühungsgefahr.
- Kein Kaltwasser in den leer vorgeheizten Tiegel einfüllen – Verbrennungsgefahr!
- Die Außentemperaturen des Gerätes können höher als 60 °C sein, Gerät nur an Bedienelementen berühren – Verbrennungsgefahr!
- Beim mobilen Einsatz von Variomobil™. Decken Sie den Behälter mit Flüssigkeiten ab, damit es zu keinem Überschwappen von heißen Flüssigkeiten kommt - Verbrennungsgefahr!
- Beim Arbeiten mit VarioPan™ besteht Verbrennungsgefahr
- Verwenden Sie beim Ausgießen ausreichend breite Auffangbehälter.
- Heizen Sie den leeren Tiegel nie unbeaufsichtigt vor.



Sicherheitshinweise während des Gebrauchs



Warnung!

- Bei Deckelbewegungen, Verriegelungsvorgang bei Druckgaren oder Kippbewegungen des Tiegels besteht – Verletzungsgefahr.
- Sollte es beim Schließen oder Öffnen des Deckels zu ruckartigen Bewegungen kommen, bitte den Deckel vollständig öffnen und dann das Schließen nicht mehr betätigen und unverzüglich Ihren Service-Partner informieren.
Um alle Benutzer zu informieren muss in diesem Fall folgender Warnhinweis am Gerät angebracht werden:
Achtung!
Deckelmechanik defekt. Deckel nicht mehr bewegen! – Verletzungsgefahr!
- Keine Gegenstände auf oder im Schwenkbereich des Deckels abstellen.
- Werden fahrbare Geräte nicht bewegt, so müssen Sie die Feststellbremsen der Räder aktivieren. Geräte könnten bei unebenem Boden wegrollen – Verletzungsgefahr!
- Ölwagen, Korbwagen, Variomobil™ sowie auf Rollen montierte Geräte können beim Transport über eine schiefe Ebene oder Schwelle kippen – Verletzungsgefahr!
- Reinigung – Aggressive chemische Mittel – Verätzungsgefahr!
Für die Reinigung müssen Sie passende Schutzkleidung, Schutzbrille, Handschuhe, Gesichtsschutzmaske tragen. Beachten Sie die Sicherheitshinweise im Kapitel „Reinigung“.

Beschicken/Entnehmen



Vorsicht!

Gerätedeckel vorsichtig öffnen – heiße Wrasen können entweichen!



Pflege

Um die hohe Qualität des Edelstahls zu erhalten sowie aus hygienischen Gründen und zur Vermeidung von Betriebsstörungen muss Ihr Gerät täglich gereinigt werden. Verwenden Sie keine scharfkantigen Werkzeuge.



Warnung!

Wird das Gerät nicht oder ungenügend gereinigt, so können sich abgelagertes Fett oder Lebensmittelreste entzünden – Brandgefahr!

- Lassen Sie den Gerätedeckel und das Tiegelventil bei längeren Stillstandszeiten (z.B. über Nacht) etwas geöffnet.
- Gerät nicht mit Hochdruckreiniger säubern.
- Gerät nicht mit Säuren behandeln oder Säuredämpfen aussetzen, da sonst die Passivschicht des Chromnickelstahls verletzt wird und die Geräte sich eventuell verfärben können.
- Tiegelventil regelmäßig abschrauben und reinigen siehe Kapitel „Reinigen“
- Beachten Sie die jeweiligen Hinweise auf der Reinigerverpackung.
- Reinigungsablauf siehe Kapitel „Reinigen“.
- Scheuernde Reinigungshilfen ausschließlich im Innern des Tiegels verwenden! Alle anderen Oberflächen sind kratzempfindlich!
- Kochsalzansammlungen auf Edelstahloberflächen vermeiden. Bei Salzzugabe zügige Auflösung durch Rühren herbeiführen, Reste durch Ausspülen mit Frischwasser entfernen.

Inspektion, Wartung und Reparatur



Gefahr – Hochspannung!

- *Inspektions-, Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von ausgebildeten Fachkräften durchgeführt werden.*
 - *Bei Reinigungs-, Inspektions-, Wartungs- und Reparaturarbeiten muss das Gerät von der Energieversorgung bauseitig getrennt werden.*
 - *Bei Geräten mit Rollen (fahrbar) muss die Bewegungsfreiheit des Gerätes soweit eingeschränkt werden, dass es beim Bewegen des Gerätes zu keiner Beschädigung der Energie-, Wasser- und Abwasserleitung kommen kann. Wird das Gerät bewegt, so muss gewährleistet sein, dass die Energie-, Wasser- und Abwasserleitung korrekt getrennt sind. Wird das Gerät zurück auf die Originalposition gebracht, muss die Bewegungssicherung, die Energie-, Wasser- und Abwasserleitung vorschriftsmäßig angebracht werden.*
- Achtung! Gerät muß wieder waagrecht ausgerichtet werden!**
- *Um sicherzustellen, dass sich Ihr Gerät in technisch einwandfreiem Zustand befindet, sollte mindestens 1 mal jährlich eine Wartung von einem autorisierten Servicepartner durchgeführt werden.*

Gerätebeschreibung

① Typenschild

(mit allen wichtigen Daten wie Leistungsaufnahme, Spannung, Phasenanzahl und Frequenz sowie Gerätetyp und Geräte-Nummer, siehe auch Funktionen/Einstellungen/ Typ)

② Bedienblende

③ Zentrales Einstellrad

④ Gerätedeckel

⑤ Deckelgriff (nur 111/112)

⑥ Abdeckung des Elektroinstallationsraumes

⑦ Handbrause

(mit Rückhol-Automatik)

⑧ Wassereinlauf

⑨ Vitrocerafeld (Optional)

⑩ Gerätefüße

(höhenverstellbar)

⑪ Steckdose 1N AC 230V

⑫ Kerntemperaturfühler

⑬ Einhängenvorrichtung für Hebestange

⑭ Verriegelungseinrichtung für Druckgaren (Option)

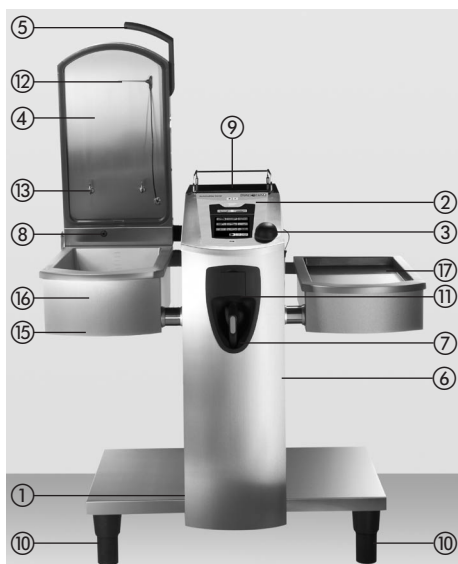
⑮ Tiegelventil

⑯ Tiegel

⑰ VarioPan™ (nur 111)



VarioCooking Center® 211, VarioCooking Center® 311 identisch.



VarioCooking Center® 111, VarioCooking Center® 112 identisch.

- Vermeiden Sie Hitzequellen (z.B. Grillplatten, Fritteusen, etc.) in der Nähe des Gerätes.
- Zubehör bitte vor Benutzung reinigen.
- Sie können das Gerät nur in Räumen benutzen, die eine Raumtemperatur $> 5\text{ °C}$ haben.
- Ist Ihr Gerät länger als 20 Minuten eingeschaltet und Sie haben keine Betriebsart angewählt, so wird automatisch die Energiesparschaltung aktiv und im Display wird nur die aktuelle Uhrzeit angezeigt.
- Wird während des laufenden Betriebes keine weitere Bedienung vorgenommen, wird die Intensität der Anzeigen automatisch in 2 Stufen reduziert. Nach 10 Minuten wird die Intensität der Anzeigen erstmals verringert. Nach weiteren 10 Minuten wird die Intensität der Anzeigen nochmals reduziert. Sobald Sie das Display berühren steht Ihnen die normale Intensität der Anzeigen wieder automatisch zur Verfügung.
- Verwenden Sie nur hitzebeständiges Originalzubehör des Geräteherstellers.
- Schließen Sie bei längeren Betriebspausen (z.B. Ruhetag) bauseitig die Wasser- und Stromversorgung zum Gerät.
- Lassen Sie den Gerätedeckel und das Tiegelventil bei längeren Stillstandszeiten (z.B. über Nacht) etwas geöffnet.
- Vergewissern Sie sich, dass sich keine Speisereste im Bereich des Tiegelventils befinden.
- Nach Ende seiner Lebenszeit dürfen Sie das Gerät nicht in den Müll und auch nicht in die Altgerätecontainer bei den kommunalen Sammelstellen abgeben. Gerne sind wir bei der Entsorgung des Gerätes behilflich.

Arbeiten mit dem Kerntemperaturfühler



Vorsicht!

Der Kerntemperaturfühler kann heiß sein – Verbrennungsgefahr! Verwenden Sie Küchenhandschuhe.

- Den Kerntemperaturfühler nicht aus dem Tiegel heraushängen lassen – Beschädigungsgefahr!
- Entnehmen Sie den Kerntemperaturfühler aus dem Gargut bevor Sie es aus dem Tiegel entnehmen – Beschädigungsgefahr!
- Bei Nichtgebrauch positionieren Sie den Kerntemperaturfühler an dem am Deckel vorgesehenen Platz.



Kühlen Sie die Kerntemperaturfühlernadel vor Gebrauch.

Arbeiten mit der Handbrause



Warnung!

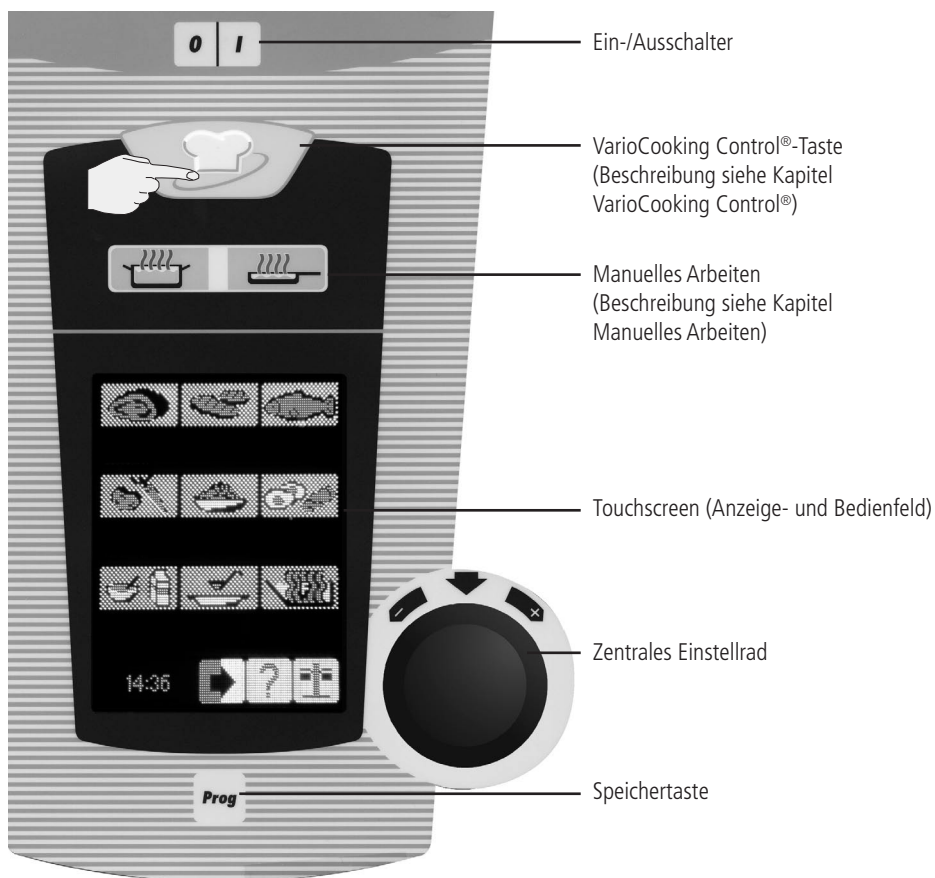
Handbrause nicht beim Arbeiten mit heissem Öl verwenden!

Vor Gebrauch der Handbrause den Steckdosendeckel schließen!

- Ziehen Sie die Handbrause heraus, um sie zu benutzen.
- Handbrause rollt automatisch zurück.
- Stellen Sie sicher, dass nach Verwendung der Handbrause der Schlauch vollständig aufgerollt ist.

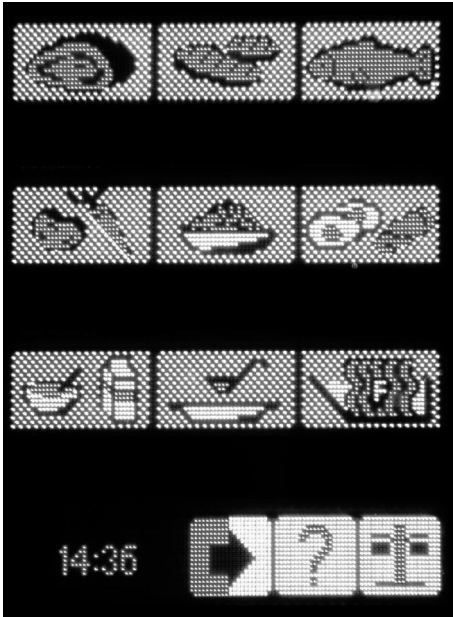
Bedienelemente

Garen mit VarioCooking Control®



Allgemeine Bedienungshinweise

Touchscreen



Anzeigen und Bedienelemente erscheinen nach dem Einschalten. Bereits durch eine leichte Berührung mit dem Finger haben Sie die Möglichkeit Eingaben an Ihrem VarioCooking Center® vorzunehmen.

Tiegelanwahltaste (111 und 112)



Um den linken oder rechten Tiegel zu bedienen, muss zuvor mittels der Taste der gewünschte Tiegel ausgewählt werden.

Anhand der Fläche neben dem Pfeil, können Sie erkennen, ob auf einer Seite ein Garprozess läuft.



Ist die Fläche rot ausgefüllt, ist die entsprechende Seite (hier rechts) aktiv. Ist die Fläche weiß ausgefüllt, ist die entsprechende Seite (hier links) nicht in Betrieb.



Die Taste blinkt auf der entsprechenden Seite, wenn ein Garprozess beendet oder ein Eingriff erforderlich ist. Gleichzeitig ertönt ein Signal und die gelbe VarioCooking Control®-Taste blinkt.

Hilfefunktion



Hier finden Sie **nützliche Tipps für den täglichen Gebrauch** (siehe auch Kapitel Hilfefunktion).

Funktionstaste



Durch Anwahl der Funktionstaste erreichen Sie die Funktionsebene.

Zurück- Taste



Um den gewählten Prozess zu beenden oder in die übergeordnete Ebene zu springen reicht ein Drücken der Taste.

Anwahl einer Funktion

Beispiele:



Taste drücken

Ein kurzer Signalton sowie ein rotes Aufblinken bestätigen den Tastendruck.

Um die aktive Taste blinkt ein roter Rahmen.



Solange die Taste blinkt, können Eingaben mit dem zentralen Einstellrad vorgenommen werden.

Bestätigung von Eingaben



Drücken (Push-Funktion) auf das zentrale Einstellrad

oder



Erfolgt automatisch nach 4 Sekunden

oder



Drücken einer beliebigen Taste.

Zentrales Einstellrad



Durch Drehen des zentralen Einstellrads können Sie Ihre gewünschten Werte eingeben.



Push Funktion

Eingaben können durch Drücken auf das zentrale Einstellrad bestätigt werden.

Der Wassereinflaß kann durch die Push-Funktion unterbrochen werden.

Wassermangel



Leuchtet die Anzeige, überprüfen Sie, ob der Wasserhahn geöffnet ist und das Sieb am Wasserzulauf (Magnetventil) frei ist.

Tiegelventil

Ist der Tiegel zu heiß, wird das Tiegelventil gesperrt und kann erst nach dem Abkühlen geöffnet werden.

Tiegel heben und senken



Durch Drücken und Halten der Taste Heben wird der Tiegel angehoben. Dies ist jedoch erst nach vollständiger Deckelöffnung und ggf. der Entfernung der Hebestange möglich.



Durch Drücken und Halten der Taste Senken wird der Tiegel abgesenkt. Das Starten einer Betriebsart ist nur bei komplett abgesenktem Tiegel möglich.

Bedienungshinweise Deckel

Deckel heben und senken



Warnung!

Sollte es beim Schließen oder Öffnen des Deckels zu ruckartigen Bewegungen kommen, bitte den Deckel vollständig öffnen und dann das Schließen nicht mehr betätigen und unverzüglich Ihren Service-Partner informieren. Um alle Benutzer zu informieren muss in diesem Fall folgender Warnhinweis am Gerät angebracht werden: Achtung!

Deckelmechanik defekt. Deckel nicht mehr bewegen! – Verletzungsgefahr!



211/311

Durch Drücken und Halten der Taste Deckel Senken wird der Deckel geschlossen.



211/311



Vorsicht!

Gerätedeckel vorsichtig öffnen - heiße Wrasen können entweichen!

Durch Drücken der Taste Deckel Heben wird der Deckel geöffnet. Durch nochmaliges Drücken der Taste Deckel Heben stoppt die Bewegung.

Bei Typ 111 / 112 erfolgt das Senken und Heben des Deckels manuell!

Deckel verriegeln und entriegeln

Beim Druckgaren (Option) muss der Deckel verriegelt werden.



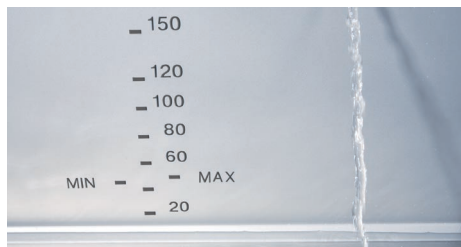
Durch Drücken und Halten der Taste Deckel Verriegeln wird der Deckel verriegelt.



Durch Drücken und Halten der Taste Deckel Entriegeln wird der Deckel entriegelt.

Füllmengen im Tiegel

Beachten Sie zur Ihrer Sicherheit die Einhaltung der Füllgrenzen anhand der Markierungen im Tiegel.



Die Richtwertangaben erfolgen in Liter

Typ	111*/112	211	311
Mindestfüllstand	3	20	30
Ölstand min	4	30	45
Ölstand max***	6	35	49
Füllstand für			
Kochen mit Körben	10	60	90
Max. Füllstand	14	100	150

Ausnahme für Druckgaren

Max. Füllstand	14	80	100
Min. Füllstand	2	20	30

(freies Wasser**)

* bei VarioCooking Center® 111 gelten diese Füllmengen für den linken Tiegel. VarioPan™ fasst maximal 3 Liter Flüssigkeit.

** für Dampferzeugung verfügbares Wasser, das nicht vom Gargut aufgenommen wird.

*** Grundsätzlich sind die maximal zulässigen Füllmengen nach DIN 18869-6 zu beachten. Beim VarioCooking Center® 311 Öl im kalten Zustand nur bis zur Markierung Min (45 Liter) einfüllen, dann wird bei Betriebstemperatur aufgrund der Wärmeausdehnung des Öls automatisch die Markierung Max (49 Liter) erreicht. Damit halten Sie die Sicherheitsvorschriften ein, und können diese Ölmenge auch bequem im Ölwagen lagern und transportieren.

Die Ölmenge beim Frittieren im VarioCooking Center® 111/112 mit den Portionskörben kann auf maximal 10 L erhöht werden.



Warnung!

Beachten Sie die maximalen und minimalen Füllstandshöhen im Tiegel bei den jeweiligen Betriebsarten. Bei unsachgemäßer Anwendung (Unter- oder Überschreiten der Grenzen) besteht Brand- oder Verbrühungsgefahr.

Max. Belastung je Gerätegröße

VarioCooking Center® 111	15 kg je Tiegel/VarioPan™
VarioCooking Center® 112	15 kg je Tiegel
VarioCooking Center® 211	100 kg
VarioCooking Center® 311	150 kg



Werden die maximalen Belastungen überschritten, so kann dies zu Schäden am Gerät führen.



VarioDose™, Tiegelventil

VarioDose™

Die Funktion VarioDose™ ermöglicht die genau dosierte Wasserzugabe direkt in den Tiegel.

Befüllung über VarioDose™:



Nach 4 sec. Start der Befüllung und Herunterzählen (count down) der Literzahl.



Durch erneutes Drücken der Taste oder Push-Funktion des Einstellrads stoppt der Zulauf bevor die eingestellte Literzahl erreicht ist.

Maximale Befüllmengen:

VarioCooking Center® 111 links	14 Liter
VarioCooking Center® 112	14 Liter
VarioCooking Center® 211	100 Liter
VarioCooking Center® 311	150 Liter

Tiegelventil

Das Tiegelventil wird bei Anwahl einer Prozessgruppe oder einer manuellen Betriebsart automatisch geschlossen.

Öffnen des Tiegelventils:



Durch Drücken der Taste wird das Tiegelventil geöffnet.

Schließen des Tiegelventils:



Durch Drücken der Taste wird das Tiegelventil geschlossen.

Das Tiegelventil kann nicht geöffnet werden, wenn der Tiegel zu heiß ist! Nach dem Abkühlen des Tiegels kann das Tiegelventil wieder geöffnet werden.

Das Öffnen des Tiegelventils ist nach Anwahl des Frittierens erst möglich, wenn der Tiegel vollständig gekippt wurde.



Vitro-Ceranfeld (Option)

Vitro-Ceranfeld



Warnung!

- Vitro-Ceranfeld kann heiß sein!
- Keine Pfannen oder Töpfe mit Stiel auf dem Ceranfeld verwenden (Gefahr des Kippens bei Bewegung des Tiegels oder des Deckels).
- Keine Kochutensilien, keine Aluminiumbehälter etc. auf dem noch warmen Ceranfeld abstellen.
- Das Ceranfeld nicht als Abstellfläche benutzen, Verbrennungsgefahr!
- Wenn das Ceranfeld gespalten oder zerbrochen ist, sofort das Gerät oder die Elemente vom Netz abschalten.



Mögliche Heizstufen:



minimal



maximal

Garen mit VarioCooking Control®



In den 9 Prozessgruppen (Großbraten, Kurzgebratenes, Fisch/Meeresfrüchte, Gemüse/Kartoffeln, Teigwaren/Reis, Ei-/Mehlspeisen, Milch-/Süssspeisen, Suppen/Saucen und Finishing®) des Garens mit VarioCooking Control® werden die produktspezifischen Anforderungen sowie die Größe des Gargutes und die Beschickungsmenge berücksichtigt. Sie wählen Ihr Wunschergebnis aus, sämtliche Garparameter werden laufend entsprechend angepasst. Die verbleibende Garzeit wird angezeigt.



Produktbeispiele und praktische Hinweise zur Arbeit mit Prozessen finden Sie im Anwendungshandbuch.



Aus-/Einschalter



VarioCooking Control®

9 Prozessgruppen:



Großbraten



Kurzgebratenes



Fisch/Meeresfrüchte



Gemüse/Kartoffeln



Teigwaren/Reis



Ei-/Mehlspeisen



Milch-/Süssspeisen



Suppen/Saucen



Finishing®



Anwahl taste für Tiegel (nur 111/112)



Funktion taste



Speichertaste



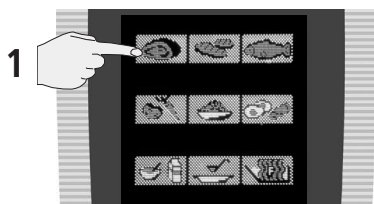
Garen mit VarioCooking Control® – Bedienung

Anhand von drei Beispielen möchten wir Ihnen die Bedienung kurz erklären. Folgen Sie einfach der Bedienerführung im Display.

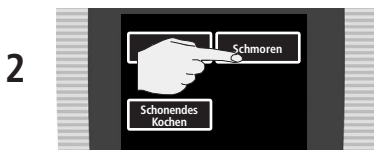
Rote Tasten müssen immer durch Druck bestätigt werden.

Blaue Tasten in der Benutzeroberfläche stellen Optionen dar. Am Ende des Garprozesses besteht beispielsweise die Möglichkeit eine weitere Charge zu Garen.

Beispiel 1: Schmorbraten



Anwahl Großbraten



Anwahl der Zubereitung z.B. Schmoren



Das Gerät beginnt sofort mit den voreingestellten Werten zu arbeiten (rot eingerahmte Anzeigen)
Alternativ haben Sie in den ersten 60 Sekunden die Möglichkeit die Bräunung und den Gargrad individuell zu verändern.

Das Gerät heizt automatisch vor - im Display erscheint:

Vorheizen

Sobald die Beladetemperatur erreicht ist, erscheint im Display:

Anbraten

Sie bestimmen das Ende der Anbratphase durch Bestätigung der Taste „Fertig angebraten?“.

Mit VarioPan™ endet der Prozess nach der Anbratphase.

Nach dem Ablöschen werden Sie aufgefordert, den Kerntemperaturfühler zu setzen.



Bitte beachten Sie, dass der Kerntemperaturfühler bei Aufforderung gesetzt und anschließend die Taste zur Bestätigung gedrückt werden muß!

Druckgaren?
ja nein

Bei Geräten mit Druckgaroption können Sie auswählen, ob Sie mit oder ohne Druck weitergaren möchten.



Nach Erreichen der gewählten Kerntemperatur können Sie mit der Weitertaste nach Kerntemperatur oder Zeit weitergaren.

Garen mit VarioCooking Control® – Bedienung



Abbruch eines Garprozesses



Während die Zurücktaste im Display angezeigt wird, kann der Garprozess durch Betätigung der Taste abgebrochen werden.



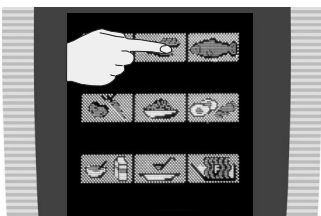
Ein Garprozess kann jederzeit durch mindestens 4 Sekunden lange Betätigung der VarioCooking Control® Taste abgebrochen werden.



Garen mit VarioCooking Control® – Bedienung

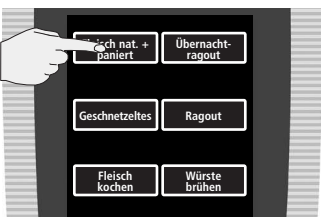
Beispiel 2: Kurzgebratenes

1



Anwahl Kurzgebratenes

2



Anwahl der Zubereitung z.B. "Fleisch nat. + paniert"

3



Anwahl der Fleischdicke.

4



Das Gerät beginnt sofort mit den voreingestellten Werten zu arbeiten (rot eingerahmte Anzeigen)
Alternativ haben Sie in den ersten 60 Sekunden die Möglichkeit die Bräunung und den Gargrad individuell zu verändern.

Das Gerät heizt automatisch vor - im Display erscheint:

Vorheizen

Sobald die Beladetemperatur erreicht ist, erscheint im Display:



Bitte beachten Sie, dass der Kerntemperaturfühler bei Aufforderung gesetzt und anschliessend die Taste zur Bestätigung gedrückt werden muß!

Anschließend erscheint im Display die Aufforderung zum Wenden.



Nach dem Wenden der Fleischstücke muss die Taste zur Bestätigung gedrückt werden!



Nach Erreichen der gewählten Kerntemperatur können Sie mit der Weitertaste nach Kerntemperatur oder Zeit weitergaren.

Abbruch eines Garprozesses



Während die Zurücktaste im Display angezeigt wird, kann der Garprozess durch Betätigung der Taste abgebrochen werden.



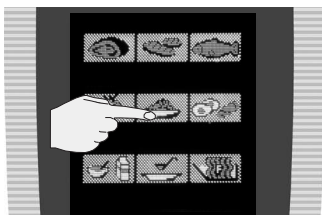
Ein Garprozess kann jederzeit durch mindestens 4 Sekunden lange Betätigung der VarioCooking Control® Taste abgebrochen werden.

Garen mit VarioCooking Control® – Bedienung



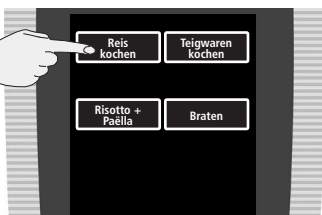
Beispiel 3: Reis

1



Anwahl Teigwaren/Reis

2



Anwahl "Reis kochen"

3



Sie haben die Möglichkeit ohne oder mit Korb zu arbeiten. Als Zeit wird in der Regel die Herstellerangaben eingegeben werden.

Bei Auswahl mit Korb:

Die optimale Wassermenge fließt automatisch in den Tiegel.

Im Display erscheint:



Wahlweise kann mit Heiss- oder Kaltansatz gearbeitet werden, je nach dem ob Vorheizen angewählt wird oder nicht.



Bitte beachten Sie, dass der Kerntemperaturfühler bei Aufforderung in den Tiegel mit Reis gelegt und anschliessend die Taste zur Bestätigung gedrückt werden muß!

Sobald dies bestätigt wurde, senkt sich der Korb automatisch in den Tiegel ab.



Nach Ablauf der Garzeit erscheint im Display die Gesamtgarzeit abwechselnd mit der „Weitertaste“. Es besteht die Möglichkeit weiterzugaren.

Abbruch eines Garprozesses



Während die Zurücktaste im Display angezeigt wird, kann der Garprozess durch Betätigung der Taste abgebrochen werden.



Ein Garprozess kann jederzeit durch mindestens 4 Sekunden lange Betätigung der VarioCooking Control® Taste abgebrochen werden.



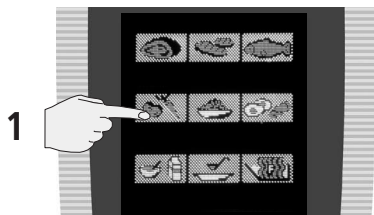
Garen mit VarioCooking Control® – Bedienung

Beispiel AreaControl®

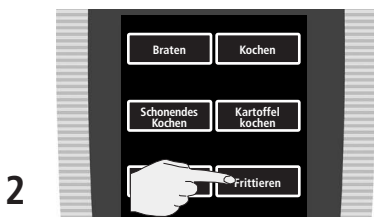


Mit AreaControl® können Sie bis zu sechs Tiegelteilbereiche, sogenannte Areas/Produkte einzeln zeitlich überwachen. Dazu erscheinen nach Anwahl von AreaControl® 6 Timer im Display in die Sie jeweils eine individuelle Zeit eingeben können. Auf diese Weise haben Sie stets einen exakten Überblick wann welches Produkt/ welche Area fertig ist.

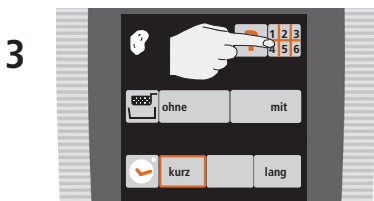
Beispiel Frittieren



Anwahl Gemüse & Kartoffeln



Anwahl Frittieren



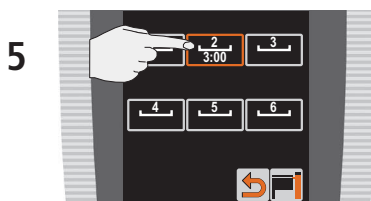
Die hier eingestellte Zeit wird für die Timer übernommen. Bei Auswahl mit Korb ist die Anwahl AreaControl® nicht möglich.

Durch Druck auf die AreaControl-Taste erscheinen die 6-Timer und der Vorheizen-Balken:



Nach Erreichen der Beladetemperatur ertönt ein Signal.

Bei Druck auf die Timer-Taste erscheint die voreingestellte Zeit, die jederzeit durch Druck auf diese Taste und Drehen des Einstellrades verändert werden kann:



Sobald die voreingestellte Zeit abgelaufen ist ertönt ein Signal und die entsprechende Area blinkt. Durch Drehen oder Drücken des Einstellrades ist die Area wieder frei und kann neu belegt werden.



Es können unterschiedliche Produkte z.B. Pommes, Nuggets, Frühlingsrollen ohne Geschmacksübertragung gleichzeitig frittiert werden. Beim VarioCooking Center® 112/111 können Sie hierfür die Portionskörbe nutzen (siehe Gerätezubehör).

AreaControl® unterstützt Sie ebenso optimal beim Kochen von z.B. Reis, Nudeln und Gemüse oder beim Braten unterschiedlicher Produkte oder Gargutgrößen.

Hinweis:

Die Ölmenge beim Frittieren im VarioCooking Center® 112/111 mit den Portionskörben kann auf maximal 10 L erhöht werden.

Speichern

Im VarioCooking Center® können Sie im Handumdrehen Ihre individuell gewählten Einstellungen zu den Garprozessen abspeichern und die Garprozesse mit eigenen Namen versehen.



Eigene gespeicherte Prozesse auswählen



Anzeige eigener Prozessname



Eigenen Prozess speichern



Eigenen Prozess ändern



Eigenen Prozess kopieren



Eigenen Prozess löschen

Eigenen Prozess speichern

Speichern im VarioCooking Control® Modus

- 1  **Prog**
- 2  **Neu**
- 3   A B C D E F **G** H I J K L M

Eigenen Prozessnamen eingeben.

Die Buchstaben mit dem zentralen Einstellrad nacheinander auswählen und jeweils durch drücken übernehmen.

- 4  **Speichern**

- 5 

Den gewünschten Kochprozess auswählen z.B. Großbraten / Schmoren:

- 6 

- 7 

- 8 

Alternativ haben Sie die Möglichkeit die Bräunung und den Gargrad individuell zu verändern.

- 9 

Prozess ändern

z.B. Prozess „Test“

- 1  **Prog**
- 2 
- 3   A B C D E F **G** H I J K L M

- 4  **Ändern**

Name kann nach Bedarf geändert werden.

- 5  **Speichern**

- 6 

- 7 

Ihre Änderungen sind gespeichert.

Eigenen gespeicherten Prozess starten



Prozess starten

z.B. Prozess „Steaks“



Während des Prozessablaufes wird im Display der Prozessname angezeigt.



Vor dem Start des Prozesses können Sie die Einstellungen nach Bedarf anpassen. Sollen die Einstellungen nicht verändert werden - siehe Speichern, Speichersperre.

Speichern – Prozess löschen, kopieren

Einzelne Prozesse löschen

z.B. Prozess „Test“

- 1 **Prog**
- 2
- 3 **Test**
- 4 **Löschen**
- 5 **Löschen**

Alle Prozesse löschen

- 1
- 2
- 3
- 4

Taste 1x kurz drücken, ein roter Rahmen blinkt.

Taste gedrückt halten bis sich der Hintergrund von rot auf blau ändert.

Der Löschvorgang wird durch einen fließenden Pfeil dargestellt.



Nach dem Löschen aller gespeicherten Prozesse schaltet das Gerät sich aus und startet automatisch neu.

Prozess kopieren

z.B. Programm „Test“

- 1 **Prog**
- 2
- 3 **Test**
- 4 **Kopieren**
- 5 **ABCDEF G HIJKLM**

Name kann nach Bedarf geändert werden. Wird der Prozessname nicht geändert, vergibt das Gerät einen fortlaufenden Index.

- 6 **Speichern**

Speichern – Speichersperre

Einstellung Speichersperre:

Durch die Einstellung „Speichersperre“ können keine neuen Prozesse abgespeichert werden. Sie können bestehende Prozesse nutzen, jedoch nicht verändern, kopieren oder löschen.



1



2

Einstellungen



3

_XXXX

Passwort eingeben

A B C D E F G H I J K L M



4

Passwort eingeben:

Mit dem zentralen Einstellrad den gewünschten Buchstaben oder Zahl anwählen und durch Drücken des zentralen Einstellrades auswählen.

Passwort Werkseinstellung „12345“


Speichersperre aktiv



Speichersperre inaktiv

Speichersperre inaktiv: Wiederholen Sie den Vorgang um die Speichersperre aufzuheben.

Passwort ändern



1

Passwort ändern

_XXXX

Altes Passwort eingeben

A B C D E F G H I J K L M



2

Passwort eingeben:

Mit dem zentralen Einstellrad den gewünschten Buchstaben oder Zahl anwählen und durch Drücken des zentralen Einstellrades auswählen.

3

Neues Passwort eingeben



4

Passwort eingeben:

Mit dem zentralen Einstellrad den gewünschten Buchstaben oder Zahl anwählen und durch Drücken des zentralen Einstellrades auswählen.

5

Neues Passwort wiederholen



6

Passwort eingeben:

Mit dem zentralen Einstellrad den gewünschten Buchstaben anwählen und durch Drücken des zentralen Einstellrades auswählen.



Import und Export von Prozessen - externer Speicher

Import und Export

Sie haben die Möglichkeit, Ihre gespeicherten Garprozesse auf einen original USB-Speicherstick des Geräteherstellers zu kopieren. Die Garprozesse können anschließend auf einen Computer oder auf ein anderes Gerät kopiert werden.

Sie benötigen den USB-Speicherstick des Geräteherstellers: Artikelnr.: 42.00.035

Export:



Gerät aus- und einschalten

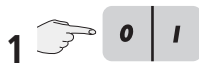


USB-Speicherstick in die USB-Schnittstelle unter der unterhalb der Bedienkonsole einstecken.



Die Garprozesse werden auf den USB-Stick gespeichert (Speichervorgang ist abgeschlossen sobald die Farbe des USB-Stick-Symbol von rot auf blau wechselt und ein Haken angezeigt wird).

Import:



Gerät aus- und einschalten

2 USB-Speicherstick in die USB-Schnittstelle unter der Bedienblende einstecken.



Garprozesse werden im Speicher des Gerätes abgelegt (Speichervorgang ist abgeschlossen sobald die Farbe des USB-Stick-Symbol von rot auf blau wechselt und ein Haken angezeigt wird).

6 Nach dem Import aller gespeicherten Prozesse schaltet sich das Gerät aus und startet automatisch neu.



Bestehende Prozesse bleiben erhalten, wenn sich die Namen unterscheiden. Ist der Name identisch, wird der Prozess ersetzt.

Prozesse, welche vor der Gerätesoftware-Version 00-05-00 erstellt wurden, können nicht auf die Version 00-05-00 oder höher konvertiert werden!

Manuelles Arbeiten



Im **manuellen Arbeiten** stehen Ihnen alle Grundfunktionen des VarioCooking Center® zur Verfügung:

  Taste „Kochen“

  Taste „Braten“

 Beide Tasten: „Frittieren“



Mit Betätigung der Taste Kochen, der Taste Braten oder beider Tasten (Frittieren) können Sie in der jeweiligen Betriebsart manuell arbeiten.

Mit VarioPan™ sind die Betriebsarten Kochen und Frittieren nicht möglich.



Manuelles Arbeiten

Bedienelemente



Ein-/Ausschalter

3 Betriebsarten:



Taste „Kochen“



Taste „Braten“



Beide Tasten
„Frittieren“



Tiegel- Garmediumtemperatur



Zeit



Kerntemperatur



Druckgaren (Option)



Arbeiten mit Körben



Tiegelanwahltaste (111/112)



Deckel heben (211, 311)



Deckel senken (211, 311)



Funktionstaste (111)



Funktionstaste (112)



Funktionstaste (211, 311)



Zentrales Einstellrad
mit Push Funktion

Abfrage der aktuellen Gardaten



Temperaturtaste gedrückt halten (2 sec.)

Folgende Werte werden angezeigt:

- aktuelle Tiegeltemperatur
- abgelaufene Zeit (Gardauer)
- aktuelle Kerntemperatur



Um eine permanente Anzeige der Gardaten zu erhalten, muss die Temperaturtaste länger als 30 sec. gehalten werden. Um diese Anzeige zu verlassen, reicht ein erneuter kurzer Druck der Temperaturtaste.

Manuelles Arbeiten Kochen



Die Grundeinstellung des Gerätes ist die Siedetemperatur.

Beispiel Einstellbereich von 30 °C bis Siedetemperatur

- 1
- 2 90°C
- 3
- 4 0:33
- 5

oder Arbeiten mit Kerntemperaturfühler

- 4 76°C Soll 19°C Ist
- 5

(siehe Kapitel Arbeiten mit Kerntemperaturfühler).

Kochen mit PowerBoost™



PowerBoost™ ermöglicht die optimale Einstellung des Kochverhaltens von leicht köchelnd bis stark kochend. Dazu besteht die Möglichkeit zwischen den PowerBoost™-Stufen 0 bis 6 zu wählen.

- 1 99 °C
- 2

Einstellrad nach rechts über 99 °C drehen.
Im Display erscheint:





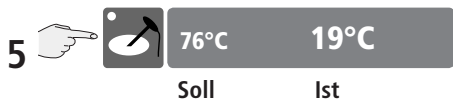
Manuelles Arbeiten Kochen mit Körben

Die Grundeinstellung des Gerätes ist die Siedetemperatur.

Die Beheizung erfolgt permanent auch wenn sich keine Körbe in der Garflüssigkeit befinden!



oder Arbeiten mit Kerntemperaturfühler



(siehe Kapitel Arbeiten mit Kerntemperaturfühler).



Die Körbe können gleich oder nach dem Erreichen der Garflüssigkeitstemperatur (roter Pfeil und akustisches Signal) durch Drücken der Taste abgesenkt werden.

Ende des Garzyklus

Nach Ablauf der Zeit bzw. Erreichen von Kern-Solltemperatur werden die Körbe automatisch angehoben.

Die abgelaufene Garzeit wird angezeigt und kann für den nächsten Zyklus beibehalten oder geändert werden.



Die Körbe können gleich nach dem Erreichen der Garflüssigkeitstemperatur (roter Pfeil) durch Drücken der Taste abgesenkt werden.



Die Körbe können auch jederzeit durch Drücken der Taste angehoben werden. Die Zeitzählung wird gestoppt und die abgelaufene Garzeit wird im Display angezeigt.

Dieser Zeitwert kann vor dem nächsten Eintauchen beibehalten oder geändert werden.

Kochen mit PowerBoost™

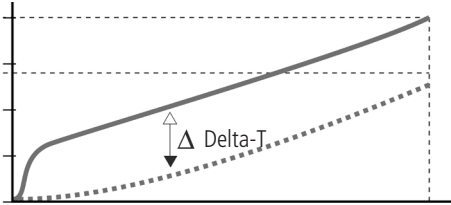
Siehe Manuelles Arbeiten Kochen

Manuelles Arbeiten

Kochen mit Delta T



Durch das langsame Ansteigen der Tiegeltemperatur bis zum Garprozessende mit konstanter Differenz zur jeweiligen Kerntemperatur, wird das Fleisch einem längeren und schonenden Garprozess unterzogen.



Die Delta-Temperatur ergibt sich aus der Differenz der beiden Werte Kerntemperatur und Tiegeltemperatur.

Delta-T-Garen ist nur in der Betriebsart Kochen oder Kochen mit Körben möglich.



oder





Manuelles Arbeiten Druckgaren (Option)

Durch die Verwendung der Betriebsart Druckgaren verringert sich die Garzeit erheblich.

In einigen VarioCooking Control® Prozessen finden Sie optimal auf das jeweilige Lebensmittel abgestimmte, intelligente Garprozesse mit Druckgarioption. **Wir empfehlen das Druckgaren mit den Prozessen zu nutzen.** Details hierzu finden Sie in unserem Anwendungshandbuch.

Beim Druckgaren kann keine Temperatur eingestellt werden.

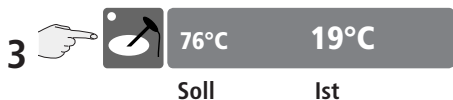


Vorsicht!

Bitte beachten Sie beim Druckgaren die maximalen und minimalen Füllmengen (notwendig für den Druckaufbau siehe Bedienungshinweise Füllmengen – Verbrühungsgefahr durch Übersäumen!



oder Arbeiten mit Kerntemperaturfühler



Achten Sie vor dem Schließen des Deckels darauf, dass die Deckeldichtung und die Auflagefläche der Dichtung am Tiegel sauber sind.



Die Taste Deckel senken wählen und halten bzw. Deckel manuell schließen (111/112).

Wenn der Deckel vollständig geschlossen ist, erscheint die Taste Deckel verriegeln.



Den Deckel durch Drücken und Halten der Taste verriegeln.

Bei verriegeltem Deckel im Druckgaren erscheint im Display:



Nach dem Druckaufbau beginnt die Zeit abzulaufen und im Display erscheint:



Nach Ablauf der Zeit bzw. Erreichen von Kern-Solltemperatur erfolgt ein automatischer Druckabbau.

Ein Signal ertönt für 4 Sekunden und die gelbe VarioCooking Control®-Taste blinkt.



Den Deckel durch Drücken und Halten der Taste entriegeln.

Manuelles Arbeiten

Druckgaren (Option)



Abbruch des Druckgarens



Durch Drücken und Halten (min. 4 sec.) einer Betriebsart (z.B. Kochen) oder der VarioCooking Control®-Taste wird das Druckgaren abgebrochen.



Durch Zurückstellen der Zeit auf 0:00 wird das Druckgaren abgebrochen.

- 2 Während des automatischen Druckabbaus erscheint im Display:





Manuelles Arbeiten Braten

Die Grundeinstellung ist 160°C

Tiegelbodentemperatur.

Die Tiegeltemperatur kann wahlweise von 30 °C bis 250 °C eingestellt werden.

- 1  
- 2   90°C
- 3  
- 4   0:33
- 5  

oder Arbeiten mit Kerntemperaturfühler

- 4   76°C 19°C
Soll Ist
- 5  



Wenn die eingestellte Tiegelbodentemperatur erreicht ist ertönt ein Signal.

Ist der Deckel geschlossen, kann nur eine Temperatur bis 170°C ausgewählt werden.

Bei Auswahl einer höheren Temperatur wird das Gerät nicht beheizt.



Vorsicht!

Kein Kaltwasser in den leer vorgeheizten Tiegel einfüllen - Verbrennungsgefahr!

Manuelles Arbeiten

Frittieren



Die Grundeinstellung ist 180 °C Öltemperatur.

Die Öltemperatur kann wahlweise von 30 °C bis 180 °C eingestellt werden.

Bitte beachten Sie die minimale und maximalen Füllmenge (siehe Bedienungshinweise Füllmengen)!



Gefahr!

- Brennendes Fett und Öl nicht mit Wasser löschen!
- Kontrollieren Sie regelmäßig die Ölqualität!
Altes Öl kann sich entzünden!
- Körbe und Hebestange sind heiß!
- Heißes Öl in der Betriebsart Frittieren!
- Kippen Sie den Tiegel vorsichtig, um ein Überschwappen zu vermeiden.



180°C



0:03



oder Arbeiten mit Kerntemperaturfühler



76°C

19°C

Soll

Ist



(siehe Kapitel Arbeiten mit Kerntemperaturfühler).



Wenn die eingestellte Öltemperatur erreicht ist ertönt ein Signal.

Ein Betriebsartwechsel oder das Öffnen des Tiegelventils ist erst möglich, wenn das Öl aus dem Tiegel durch vollständiges Kippen des Tiegels entfernt wurde.

Wir empfehlen die Nutzung des Ölswagen
(siehe Gerätezubehör).



- Bei Überschreiten der Öltemperatur von 230°C schaltet das Gerät ab.
- Beachten Sie die vorgeschriebenen Öfüllstände!
- Beachten Sie die empfohlenen Beschickungsmengen!
- Öl schäumt und spritzt besonders beim Eintauchen von großen Mengen nassen Gargutes!



Manuelles Arbeiten Frittieren mit Körben

Die Grundeinstellung ist 180 °C Öltemperatur.

Die Öltemperatur kann wahlweise von 30 °C bis 180 °C eingestellt werden.

Bitte beachten Sie die minimale und maximalen Füllmenge (siehe Bedienungshinweise Füllmengen)!



Gefahr!

- *Brennendes Fett und Öl nicht mit Wasser löschen!*
- *Kontrollieren Sie regelmäßig die Ölqualität! Altes Öl kann sich entzünden!*
- *Körbe und Hebestange sind heiß!*
- *Heißes Öl in der Betriebsart Frittieren!*
- *Kippen Sie den Tiegel vorsichtig, um ein Überschwappen zu vermeiden.*



180°C



0:03



oder Arbeiten mit Kerntemperaturfühler



76°C

19°C

Soll

Ist



oder



Körbe können gleich oder nach dem Erreichen der Öltemperatur (akustisches Signal und Pfeil rot) durch Drücken der Taste abgesenkt werden.

Ende des Garzyklus

Nach Ablauf der Zeit bzw. Erreichen von Kern-Solltemperatur werden die Körbe automatisch ausgehoben.

Die vorgewählte Zeit bzw. Kerntemperatur wird wieder angezeigt und kann für den nächsten Zyklus beibehalten oder geändert werden.



Warten Sie mit dem nächsten Zyklus bis der Pfeil in der Taste rot aufleuchtet.



Die Körbe können auch jederzeit durch Drücken der Taste angehoben werden.

Die Zeitzählung wird gestoppt und die abgelaufene Garzeit wird im Display angezeigt.

Dieser Zeitwert kann vor dem nächsten Eintauchen beibehalten oder geändert werden.



Ein Betriebsartwechsel oder das Öffnen des Tiegelventils ist erst möglich, wenn das Öl aus dem Tiegel durch vollständiges Kippen des Tiegels entfernt wurde.

Wir empfehlen die Nutzung des Ölwanen
(siehe Gerätezubehör).

Manuelles Arbeiten

Zeitschaltuhr, Dauerbetrieb, Vorheizen



Bei manuellem Arbeiten läßt sich die Zeit auf verschiedene Arten einstellen:

Zeit



Dauerbetrieb



Uhrensymbol drücken und Taste so lange gedrückt halten, bis „Dauer“ angezeigt wird.

oder



Zentrales Einstellrad nach links drehen bis „Dauer“ erscheint.

Uhrzeiteinstellung

(siehe Geräteeinstellungen)

Umstellung min/sec bzw. h/min

(siehe Geräteeinstellungen)



Manuelles Vorheizen



Zentrales Einstellrad nach links drehen. Zuerst erscheint „Dauer“ anschließend „Vorheizen“.



Manuelles Arbeiten

Arbeiten mit dem Kerntemperaturfühler

Der Kerntemperaturfühler ermöglicht das Steuern des Garvorganges durch Messen der Kerntemperatur. Ausserdem werden mit dem Fühler die HACCP-Daten im Gerät mitprotokolliert.

Er kann in jeder Betriebsart eingesetzt werden, ist jedoch zwingend erforderlich bei DELTA-T Garen.

Kerntemperaturfühler vor Gebrauch reinigen.

Den Kerntemperaturfühler im Bereich der stärksten Stelle einstechen (siehe Anwendungshandbuch).



Vorsicht!

*Der Kerntemperaturfühler kann heiß sein
– Verbrennungsgefahr! Verwenden Sie
Küchenhandschuhe.*

Beispiel Braten:

- 1 
- 2  **160°C**
- 3 
- 4  **76°C 19°C**

SollIst
- 5 

Zeitschaltuhr ist außer Funktion.

Bei Erreichen der vorgewählten Kerntemperatur ertönt ein Signal, die gelbe VarioCooking Control®-Taste blinkt.



Kühlen Sie die Kerntemperaturfühlernadel vor Gebrauch.



- Den Kerntemperaturfühler nicht aus dem Tiegel heraushängen lassen – Beschädigungsgefahr!
- Entnehmen Sie den Kerntemperaturfühler aus dem Gargut bevor Sie es aus dem Tiegel entnehmen – Beschädigungsgefahr!
- Bei Nichtgebrauch positionieren Sie den Kerntemperaturfühler an dem am Deckel vorgesehenen Platz.

ChefLine, ServiceInfo „Typ“ - Geräte- und Softwareidentifikation



Sie haben die Möglichkeit, sich die Telefonnummer der ChefLine anzeigen zu lassen.

- 1  /  / 
- 2 
- 3 **ChefLine**

Im Display wird angezeigt:

Tel:

Die Geräte- und die Softwareidentifikation kann über die Funktion „Typ“ ausgelesen werden.

- 1  /  / 
- 2 
- 3 **Typ**
- 4 **Nr.**
- Software**
- Typ**
- GERMAN** 

Im Bereich Service-Info können die vorhandenen Servicemeldungen angezeigt werden.

- 1  /  / 
- 2 
- 3 **ServiceInfo**

Im Display wird angezeigt:

z.B.

Service 26

Service rufen

Tel.



Liegt keine Servicemeldung vor, wird unter Service-Info die Telefonnummer des zuständigen Kundendienstes angezeigt.

Service-Meldungen werden automatisch im 10 Sekunden-Zeitintervall angezeigt.

Siehe auch Kapitel Störmeldungen.



USB-Datenspeicher (USB-Stick)

USB-Datenspeicher (USB-Stick)

Sie haben die Möglichkeit mit dem USB-Stick Garprozesse und HACCP-Daten aus dem Gerät auszulesen.

Der Status des USB-Datenspeichers wird im Display angezeigt:



USB-Speicherstick in die USB-Schnittstelle unter der Bedienkonsole einstecken.



Displayanzeige USB-Datenspeicher (USB-Stick)



USB-Stick angeschlossen, keine Datei ist vorhanden.



USB-Stick angeschlossen, keine Datei ist vorhanden, Stick ist schreibgeschützt.



USB-Stick angeschlossen, HACCP Datei ist vorhanden.



USB-Stick angeschlossen, HACCP Datei ist vorhanden, Stick ist schreibgeschützt.



USB-Stick angeschlossen, HACCP Datei mit Erfolg geschrieben.



USB-Stick angeschlossen, Prozess Datei ist vorhanden.



USB-Stick angeschlossen, Prozess Datei ist vorhanden, Stick ist schreibgeschützt.



USB-Stick angeschlossen, Prozess Datei mit Erfolg geschrieben.



USB-Stick angeschlossen, Schreibfehler.



USB-Stick angeschlossen, Schreibvorgang läuft, nicht entfernen!

HACCP-Protokollierung, Anschluß Energieoptimierung



Die HACCP-Prozessdaten werden permanent über die Geräteschnittstelle ausgegeben. Sie benötigen hierzu einen PC/Laptop und die CombiLink® Software. Weitere Erläuterungen finden Sie im Handbuch CombiLink®. Des Weiteren werden die HACCP-Prozessdaten für einen Zeitraum von 10 Tagen gespeichert und können über die Geräteschnittstelle bei Bedarf ausgegeben werden.

Ausgabe gespeicherte Prozessdaten:



Permanente Prozessdatenausgabe wird unterbrochen.



Anfangszeitpunkt (Datum/Uhrzeit)



Endzeitpunkt (Datum/Uhrzeit)



Folgende Daten werden protokolliert:

Datenausgabe bei Werteänderungen minutengenau (im ASCII-Format).

- Chargen-Nr.
- Uhrzeit
- Garprozessname
- Tiegel- / Garflüssigkeitstemperatur
- Kerntemperatur
- Temperatureinheit
- Betriebsartenwechsel
- Anschluss Energieoptimierungsanlage.

Anschluss Energieoptimierung

Wird die Energiezufuhr durch eine Energieoptimierungsanlage unterbrochen wird dies im Display angezeigt (nur manuelles Arbeiten).





Reinigen

Regelmäßiges Reinigen gewährleistet den reibungslosen Betrieb des VarioCooking Center® und eine hygienische Speisenzubereitung.



Vorsicht!

- *Tragen Sie vorschriftsmäßige Schutzkleidung, Handschuhe, Brille und Maske.*
- *Der Tiegelboden kann heiß sein. Das Reinigungswasser kann sich schnell erhitzen! Verbrühungsgefahr!*



- Die Unterseite des Tiegelbodens nicht mit Wasser oder Reinigungsmittel abspritzen!
- Scheuernde Reinigungsmittel ausschließlich im Innern des Tiegels verwenden! Alle anderen Oberflächen sind kratzempfindlich!
- Keine Säuren oder aggressiven Stoffe verwenden!
- Keine Hochdruckreiniger verwenden!

Tiegel

- Reinigen Sie den Tiegel nach jedem Garvorgang oder bei Bedarf mit lauwarmen Wasser und einem Schwamm.
- Entfernen Sie auftretende Kalkablagerungen auf dem Tiegelboden.
- Verwenden Sie bei Bedarf ein fettlösendes Reinigungsmittel (keine Säuren).
- Reinigen Sie den Tiegel nicht mechanisch mit scharfen oder spitzen Werkzeugen.

Tiegelventil

- Reinigen Sie das Tiegelventil, indem Sie den Ventildeckel bei geöffnetem Ventil abschrauben und die Öffnung gründlich reinigen.

Vorsicht: Vermeiden Sie die Beschädigung der Gewindestange!

Nach der Reinigung Ventildeckel wieder einschrauben!

Deckeldichtung

- Regelmäßig reinigen. Besonders vor dem Druckgaren auf Sauberkeit der Deckeldichtung achten.

Gerätegehäuse

- Aussenflächen des VarioCooking Center® nur bei abgesenktem Tiegel abspülen.
- Verwenden Sie bei Bedarf ein fettlösendes Reinigungsmittel (keine Säuren benutzen).

VitroCeranfeld (Option)

- Verwenden Sie handelsübliche geeignete Reinigungsmittel für Ceranfelder.

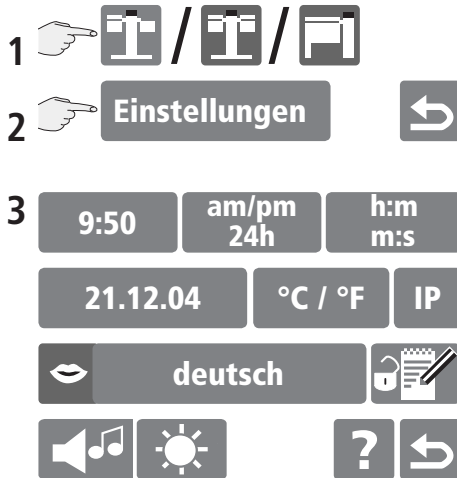
Kerntemperaturfühler

- Reinigen Sie den Kerntemperaturfühler nach jedem Garvorgang bei dem Sie ihn benutzt haben mit einem weichen Schwamm (keine Stahlwolle benutzen).
- Verwenden Sie bei Bedarf ein fettlösendes Reinigungsmittel (keine Säuren benutzen).

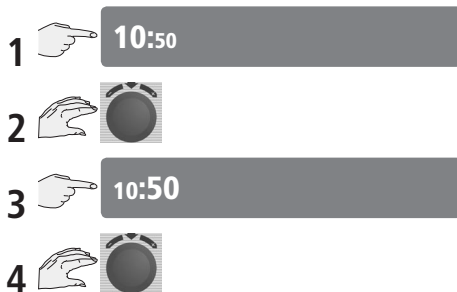
Geräteeinstellungen: Uhrzeit, Zeitformat



Es können Grundeinstellungen des Gerätes angezeigt und verändert werden.



Einstellung Uhrzeit



Einstellung Zeitformat



Durch Drücken auf das Display können Sie zwischen der 24 Stundenanzeige oder 12 Stundenanzeige wechseln.

Eingestelltes Zeitformat leuchtet rot (Datumsformat wird automatisch umgestellt).

Einstellung Zeit für Garabläufe



Durch Drücken auf das Display können Sie zwischen den Zeiteinstellungen h:m und m:s wechseln.

Eingestelltes Zeitformat leuchtet rot.

Mögliche Zeiteinstellungen:

h:m Einstellung: **Stunden : Minuten**

m:s Einstellung: **Minuten : Sekunden**

Hinweis:

Einstellung m:s nur bis 99 Minuten und 59 Sekunden möglich.



Geräteeinstellungen: Datum, Temperatureinheit, Sprache, Summer, Kontrast Display

Einstellung Datum



28.04.09



28.04.09



28.04.09



Datumsformat ist mit Zeitformat verbunden.

Auswahl:

24h erscheint **19.05.09** (Tag/Monat/Jahr)

am/pm erscheint **05/19/09** (Monat/Tag/Jahr)

Einstellung Temperatureinheit

Im Gerät stehen Ihnen zwei Temperatureinheiten zur Verfügung.



°C / °F

Durch Drücken auf das Display können Sie zwischen den Temperatureinheiten °C und °F wechseln.

Die eingestellte Temperatureinheit leuchtet rot.

Einstellung Sprache



deutsch



Wählen Sie mit dem zentralen Einstellrad Ihre gewünschte Sprache aus.

Einstellung Summer



Durch Drehen am zentralen Einstellrad kann der gewünschte Signalton und dessen Dauer ausgewählt werden.

Einstellung Kontrast Display



Durch Drehen am zentralen Einstellrad wird die Helligkeit am Display verändert. Um eine optimale Lebensdauer der Anzeige zu gewährleisten, erfolgt die Rücksetzung nach aus- und einschalten des Gerätes auf Werkseinstellung automatisch.

Hilfefunktion

Hilfefunktion

Damit Sie die vielfältigen Möglichkeiten Ihres Gerätes umfangreich und einfach anwenden können, sind in Ihrem Gerät Hilfetexte hinterlegt. Wird im Display das „?“ angezeigt, steht Ihnen die Hilfefunktion zur Verfügung.



Weiterblättern in der Hilfefunktion:



Hinweis:

Aus der Hilfefunktion kann der gewünschte Garprozeß direkt angewählt werden.



Servicemeldungen

Sollten an Ihrem Gerät Störungen auftreten, werden diese im Display angezeigt:

Service 26

Service rufen

Tel.

Störungen an Ihrem Gerät, die es erlauben, dass das Gerät zum Garen weiter verwendet werden kann, können durch Drücken auf die Pfeil-Taste unterdrückt werden.



Servicemeldung	Wann und wie	Maßnahmen
Service 10	Fehler Wasserversorgung	Wartung veranlassen
Service 11	Fehler Ablöschung	Wartung veranlassen
Service 20 + 21	Fehler Temperaturmesssystem B1 + B2	Wartung veranlassen
Service 22 - 30	Fehler Temperaturmesssystem B3 - B11	Wartung veranlassen
Service 31 - 34	Fehler Heizsystem	Wartung veranlassen
Service 35 + 36	Fehler KT-Sensor	Wartung veranlassen
Service 37	System Temperatur zu hoch	Wartung veranlassen
Service 41,42,44,45	Fehler Verriegelungssystem	Wartung veranlassen
Service 43 + 46	Fehler Tiegelventilantrieb	Wartung veranlassen
Service 47 - 50	Fehler Autoliftsystem	Wartung veranlassen
Service 51 + 53	Fehler Tiegelantriebssystem	Wartung veranlassen
Service 52	Fehler Deckelantriebssystem	Wartung veranlassen
Service 54, 55, 57, 58	Fehler Drucksystem	Wartung veranlassen
Service 56	Fehler Heizsystem	Wartung veranlassen
Service 60 + 61	Fehler Bus I/O A 1	Wartung veranlassen
Service 62	Fehler Bus I/O A 4	Wartung veranlassen

Gerätezubehör



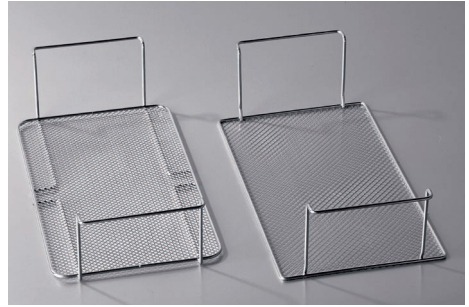
Arm für Hebe- und Senkautomatik

Zum Kochen in Körben mit AutoLift™

Typ 111/112 Art.-Nr.: 24.00.973

Typ 211 Art.-Nr.: 24.01.008

Typ 311 Art.-Nr.: 24.00.948



Frittiereinlage

Zum Frittieren in Körben

Typ 211/311 Art.-Nr.: 60.70.716



Frittierkorb 111/112

Zum Frittieren von beispielsweise 1 kg Pommes Frites.

Typ 111/112 Art.-Nr.: 24.00.972



Frittierkorb 211/311

Zum Frittieren von beispielsweise 2,5 kg Pommes Frites

Typ 211/311 Art.-Nr.: 60.70.716



Reis- und Pastakorb 111/112

Zum Kochen von beispielsweise 1 kg Trockenware Reis oder Nudeln.

Typ 111/112

Art.-Nr.: 60.70.752



Reis- und Pastakorb 211/311

Zum Kochen von beispielsweise 3 kg Trockenware Reis oder Nudeln.

Typ 211/311

Art.-Nr.: 60.70.725



Portionskörbe 111/112

Zum Arbeiten mit Portionsgrößen.
Kit mit 6 Portionskörbe und Rahmen

Typ 111/112

Art.-Nr.: 60.71.407

Portionskörbe
(2 Stück)

Art.-Nr.: 60.71.475



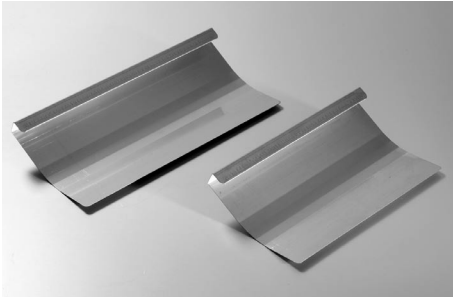
VarioPan™ Rahmen

Für das optimierte Arbeiten mit der VarioPan™.

Typ 111

Art.-Nr.: 60.71.395

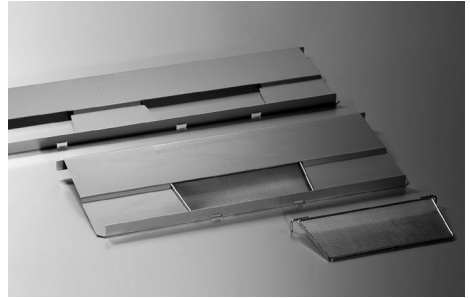
Gerätezubehör



RATIONAL Spachtel

Typ 111/112 Art.-Nr.: 60.70.691

Typ 211/311 Art.-Nr.: 60.60.942



Sieb

Für lose gekochte Produkte.

Typ 111/112 Art.-Nr.: 60.70.783

Typ 211 Art.-Nr.: 60.70.809

Typ 311 Art.-Nr.: 60.70.810



Bain-Marie für VitroCeran™

Zum idealen Warmhalten von bis zu 6 verschiedenen Produkten in GN-Behältern

Aufsatz Art.-Nr.: 60.71.431

Kit 1 Art.-Nr.: 60.71.473

Kit 2 Art.-Nr.: 60.71.474

Kit 1 (1 Aufsatz, + 2 x 1/6 GN 150 mm +
3 x 1/9 GN 100 mm + 1 x 2/3 GN 100mm)

Kit 2 (1 Aufsatz + 4 x 1/6 GN 150 mm +
1 x 2/3 GN 100 mm)



Tiegelbodenrost

Um Kontakt zwischen Gargut und Tiegelboden zu vermeiden.

Typ 111/112 Art.-Nr.: 60.70.787

Typ 211 Art.-Nr.: 60.71.513

Typ 311 Art.-Nr.: 60.71.514



Ölwagen mit Heizung

Zum Befüllen, Filtern, Schmelzen, Transportieren und Lagern von bis zu 49 Liter Frittieröl bzw. Frittierfett.

Typ 211/311

Art.-Nr.: 60.71.307



Variomobil™

Zum mühelosen Entleeren und bequemen Portionieren von großen Speisenmengen.

Typ 211/311

Art.-Nr.: 60.70.771

Typ 211/311

Art.-Nr.: 60.70.107



Chef-Tisch™

Ihr mobiler Arbeitsplatz:
alle Utensilien und Zutaten immer in Reichweite.

Art.-Nr.: 60.70.112



Korbwagen

Zum Lagern, Transportieren, und Abtropfen von Garkörben.

Typ 211/311

Art.-Nr.: 60.70.108



UltraVent® Kondensationshaube

Typ 111/112 Art.-Nr.: 60.70.804

Typ 211 Art.-Nr.: 60.70.806

Typ 311 Art.-Nr.: 60.70.929



RATIONAL AUSTRIA GmbH · Innsbrucker Bundesstrasse 67 · 5020 Salzburg

Tel. 0662-832799 · Fax: 0662-83279910

E-mail: austria@rational-online.de · <http://www.rational-austria.at>