Teigwarenkocher

elektronisch

Betriebsanleitung

VOLTA
Edelstahl GmbH

Inhaltsverzeichnis

1. SICHERHEITSHINWEISE 4

2. SYMBOLE 5

3. ANGABEN ÜBER DAS ERZEUGNIS 5

3.1 Technische Daten und Einsatzmöglichkeiten 5

3.1.1 Technische Daten 5

3.1.2 Einsatz- und Arbeitsbereiche 6

3.2 Beschreibung und Übersicht 6

3.2.1 Beschreibung des Erzeugnisses 6

3.2.2 Hinweis auf Schaltpläne 6

4. ANFORDERUNGEN AN DEN AUFSTELLUNGSORT 7

4.1 Versorgungsanschlüsse 7

4.2 Hinweise auf Gefahren und zur Aufstellung 7

4.3 Umwelteinflüsse 7

5. HINWEISE FÜR DIE AUFSTELLUNG 8

5.1 Zusammenbauen 8

5.2 Aufstellen 8

5.3 Herstellen der Versorgungsanschlüsse 8

6. HINWEISE FÜR DEN GEBRAUCH 9

6.1 Beschreibung des Bedienfeldes 9

6.2 Anleitung für die erste Inbetriebnahme 10

6.3 Anleitung für das Betätigen 10

6.3.1 Maßnahmen vor dem Einschalten 10

6.3.2 Einschalten 10

6.3.3 Füllen 11

6.3.4 Temperaturwahl 11

6.3.5 Systemeinstellungen 12

6.3.6 Standby-Funktion 13

6.3.7 Entleeren 13

6.3.8 Ausschalten 13

6.4 Anleitung für die sichere Verwendung 14

6.5 Unzulässige Arbeitsweisen 14

6.6 Verhalten bei Störungen 15

7. INSTANDHALTUNG 16

7.1 Anleitung für die Pflege und Reinigung 16
7.2 Anleitung für die Wartung 17
7.3 Anleitung für durchzuführende Prüfungen..... 18
7.4 Wartungs- und Instandsetzungsarbeiten..... 18
7.5 Hinweise auf geeignete Ersatzteile 18
7.6 Hinweise auf den Kundendienst 18

1. Sicherheitshinweise

- Stellen sie sicher, dass die Spannung der Stromhauptzuleitung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt. Falsche Spannung kann zu Schäden am Gerät führen.

- Folgende Vorschriften müssen eingehalten werden:
  - Elektrischen Installationen gemäß den lokalen Gebäude-installationsvorschriften.
  - Die gültigen nationalen Vorschriften der Elektrizitätsbehörden.
  - Die gültigen Brandschutzvorschriften.

  Eine Nichteinhaltung dieser Vorschriften bedeutet Gefahr für Menschen, verursacht Schäden am Gerät und hat den Verlust der Garantie zur Folge.

- Der Betreiber des Geräts muss dafür sorgen, dass alle Installations-, Unterhalts- und Inspektionsarbeiten durch zugelassenes Personal ausgeführt werden. Wenn dies unterlassen wird, bedeutet das Gefahren für das Personal.

VORSICHT: Bereiche rund um das Becken können heiß werden! Ein Berühren dieser Bereiche kann Verbrennungen zur Folge haben.

2. Symbole

Verbotszeichen: Angeführte Handlung ist verboten.

Gebotszeichen: Das dort angeführte muss getan werden.

Gebotszeichen: Gerät vor Wartung oder Reparatur freischalten

Gefahrenzeichen: Achtung heiße Oberfläche!

3. Angaben über das Erzeugnis

3.1 Technische Daten und Einsatzmöglichkeiten

3.1.1 Technische Daten

Beschreibung	Einheit	Wert(e)
Spannung	V	400
Stromanschluss, -art		3N ∿ 50 Hz
Leistung	kW	10
Arbeitstemperatur	° C	20-100
Schutztemperatur-Abschaltung	° C	145
Inhalt	Liter	40
Wasseranschluss Zulauf	Zoll	1/2
Wasseranschluss Ablauf	Zoll	3/4
Schutzgrad		IPX4

3.1.2 Einsatz- und Arbeitsbereiche

Das Gerät ist ausschließlich für den Einsatz im Innenbereich vorgesehen und darf nur von Fachpersonal oder entsprechend geschultem Personal bedient werden.

3.2 Beschreibung und Übersicht

3.2.1 Beschreibung des Erzeugnisses

Das Gerät ist vorgesehen zum Kochen von Teigwaren. Diese werden in Körben in die Wanne, auf das Lochblech, gestellt.

Das Gerät darf nur betrieben werden, wenn sich Wasser in der Wanne befindet. Niemals trocken heizen!

Die Beheizung ist unter dem Wannenboden angebracht. Das Ein- und Ausschalten und die Regelung der Wassertemperatur erfolgen durch die elektronische Steuerung.
In der Heizung ist ein Sicherheitsthermostat eingebaut, das im Fall der Verdunstung des gesamten Wassers eine zu hohe Erhitzung der Heizung verhindert und diese abschaltet.

3.2.2 Hinweis auf Schaltpläne

Ein Schaltplan Ihres Gerätes ist dieser Bedienungsanleitung beigefügt. Sollte dieser verlorengehen, so können Sie jederzeit über unseren Verkauf einen entsprechenden Schaltplan anfordern.

4. Anforderungen an den Aufstellungsort

4.1 Versorgungsanschlüsse

Vor dem Anschluss ist zu prüfen, ob Stromart und Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen. Die Vorschriften nach DIN 0100ff. und die technischen Anschlussbedingungen (TAB) des Elektrizitäts-Versorgungs-Unternehmens (EVU) sind zu beachten.
Als Gerät der Schutzklasse 1 muss es immer an den Schutzleiter angeschlossen werden.

Bei Unklarheiten muss immer ein Elektrofachmann hinzugezogen werden!
Anschlusswerte: siehe Leistungsangaben

4.2 Hinweise auf Gefahren und zur Aufstellung

Das Gerät ist standsicher und waagrecht aufzustellen und auszurichten.
Die Aufstellung darf nicht an brennbaren Wänden erfolgen. Die Brandschutzvorschriften müssen genau eingehalten werden!

Standort:
Das Gerät sollte bevorzugt unter der Haube einer Entlüftungsanlage installiert werden, welche mit Filtern ausgestattet ist. Wenn keine Entlüftungshaube vorhanden ist, soll ein Mindestabstand von 1800 mm zwischen dem oberen Ende des Geräts und einem ev. darüber befindlichen Regalbrett bzw. der Decke berücksichtigt werden.
Es ist immer darauf zu achten, dass das Gerät eben steht, damit ein komplettes Entleeren der Wanne möglich ist.

4.3 Umwelteinflüsse

Das Gerät darf nur in geschlossenen Räumen verwendet werden.

5. Hinweise für die Aufstellung

5.1 Zusammenbauen

Für eine einwandfreie Funktion und zum Erhalt der Betriebssicherheit des Geräts ist eine sachgerechte Installation, Bedienung und Wartung gemäß dieser Aufstellungs- und Betriebsanweisung erforderlich. Nur so kann entsprechend den Verkaufs- und Lieferbedingungen eine Garantie gegeben werden.
Nach Abschluss der Installation sollten die Gebrauchsanweisungen einer verantwortlichen Person zur Aufbewahrung übergeben werden.

5.2 Aufstellen

Bei der Aufstellung und Installation des Gerätes sind die gültigen elektrotechnischen Vorschriften, Brandschutzvorschriften und weiteren örtlichen und baupolizeilichen Vorschriften einzuhalten.

5.3 Herstellen der Versorgungsanschlüsse

Dieses Gerät muss geerdet werden (VDE 0190).
Für Notfälle und zur Erleichterung der Wartung muss in der Stromversorgung in der Nähe jeder Einheit ein mit einer Sicherung ausgestatteter Trennschalter, der alle Pole trennt und über einen Mindestkontaktabstand von 3 mm verfügt, eingebaut sein. Die Angaben zur Stromversorgung auf dem im Installationsraum angebrachten Leistungsschild müssen der Stromversorgung, an die das Gerät angeschlossen wird, entsprechen.
Bei der Wasserversorgung muss auf ordnungsgemäße und dichte Anschlüsse geachtet werden. Schlauchschellen bei Bedarf nachziehen.

6. Hinweise für den Gebrauch

6.1 Beschreibung des Bedienfeldes

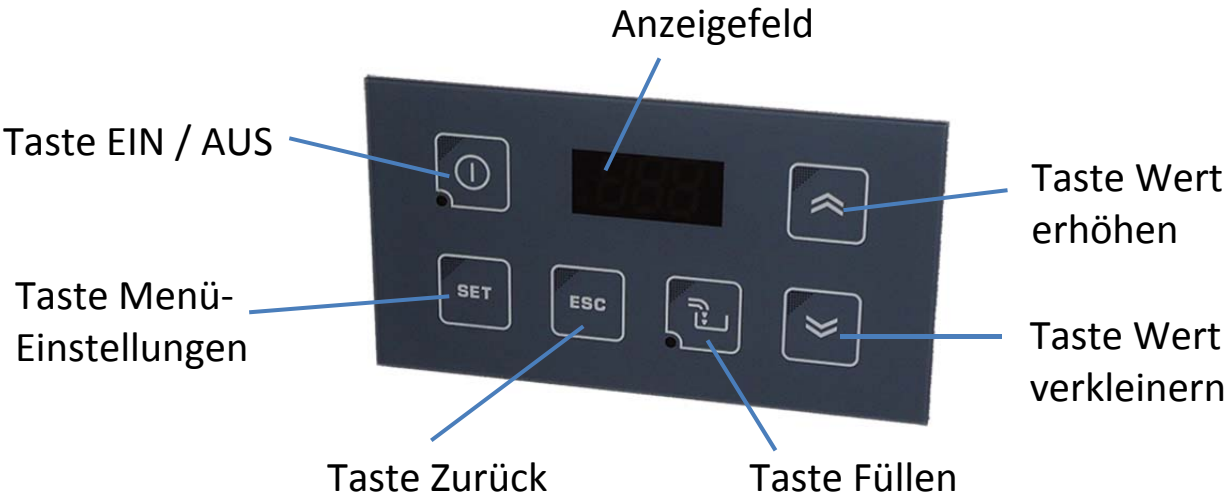


Bild 1: Bedienfeld des Teigwarenkochers

Achtung: Das ganze Bedienfeld ist mit einer Tastensperre ausgerüstet gegen unabsichtliches Bedienen. Zum Aufheben der Sperre drücken Sie eine Taste mehrere Sekunden lang. Wenn der Teigwarenkocher mehrere Minuten nicht bedient wird, aktiviert sich die Tastensperre wieder.

Beschreibung Anzeigefeld:

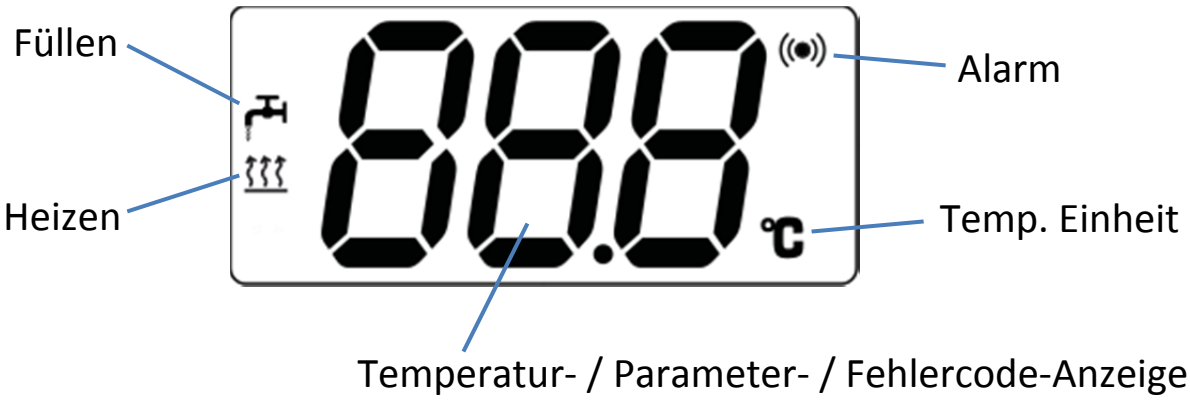


Bild 2: Details Anzeigefeld

6.2 Anleitung für die erste Inbetriebnahme

Vor der ersten Inbetriebnahme des Gerätes muss die Wanne gründlich gereinigt werden. Der Servicetechniker muss die Steuerung den örtlichen Gegebenheiten anpassen.

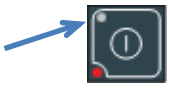
6.3 Anleitung für das Betätigen

6.3.1 Maßnahmen vor dem Einschalten

Vor jeder Inbetriebnahme müssen Verunreinigungen aus der Wanne entfernt werden, die den Abfluss verstopfen könnten.

6.3.2 Einschalten

Das gesamte Bedienfeld ist mit einer Tastensperre belegt. Um Einzuschalten führen sie die folgenden drei Schritte aus:

Schritt	Was tun	Was wird angezeigt	Bild
1	Hauptschalter von Stellung 0 in Stellung I bringen.	Schalter leuchtet in Stellung I grün Alle Anzeigen der Steuerung blinken ein paar Mal, dann wird „OFF“ angezeigt. Die LED der **EIN / AUS**-Taste leuchtet rot.	
2	Taste **EIN /AUS** mehrere Sekunden lang drücken.	Weiße LED links oben leuchtet auf. Bedienfeld ist entsperrt.	
3	Taste **EIN /AUS** kurz drücken.	Die rote LED der **EIN /AUS**-Taste erlischt. Im Anzeige-Feld wird die Ist-Temperatur im Becken angezeigt.	

6.3.3 Füllen

Das Gerät füllt automatisch Wasser in die Wanne bis zur Höhe des Fühlers (Bild 3). Dies ist der Normalwasserstand. Wenn dieser Wasserstand erreicht wird, beginnt der Heizvorgang.

Bild 3: Fühler der Wasserstands-regulierung

Wasserstandsregulierung:
Mittels des Fühlers wird der Wasserstand überwacht. Wenn das Wasserniveau unter den Fühler sinkt, wird automatisch Wasser nachgefüllt.

Wichtig: Den Fühler regelmäßig reinigen, spätestens sobald eine Verschmutzung und/oder Kalkrück-stände sichtbar sind (siehe Reinigungsanleitung)!

Besonderheit: Bei aufbereitetem oder destilliertem Wasser muss die Empfindlichkeit des Wasserstands-fühlers geändert werden (Standard-Einstellung 50%). Füllen Sie dazu erst die Wanne mit Wasser und achten Sie darauf, dass der Fühler komplett mit Wasser bedeckt ist. Erhöhen Sie dann am Wasserstand-Relais beim oberen Regler „Sensitivity“ (Bild 4) langsam den Wert, bis der Wasserstand erkannt wird. So finden Sie die richtige Empfindlichkeitseinstellung für ihr Wasser. Bei destilliertem Wasser muss unter Umständen bis auf 100 % erhöht werden.

Bild 4: Wasserstand-Relais

6.3.4 Temperaturwahl

Solange keine Taste gedrückt wird, zeigt die Anzeige die aktuelle Temperatur des Wassers in der Wanne. Drücken Sie die Taste **SET**. Die zuletzt eingestellte Solltemperatur wird angezeigt. [Werkseinstellung

100°C]. Mit den Tasten **WERT erhöhen / WERT verkleinern** kann die gewünschte Temperatur eingestellt werden. In der Anzeige erscheint die gewählte Solltemperatur. Wird länger als drei Sekunden keine der Temperaturwahltasten gedrückt, schaltet die Anzeige auf die Ist-Temperatur des Wassers um. Das Wasser wird nun auf die gewünschte Temperatur erhitzt und automatisch auf diesem Temperaturniveau gehalten.

6.3.5 Systemeinstellungen

Um zu den Systemeinstellungen zu gelangen, drücken und halten Sie die Taste **SET** so lange, bis der erste Parameter „dE1“ angezeigt wird.
Mit den Tasten **WERT erhöhen / WERT verkleinern** können Sie zwischen den Parametern wechseln.

Wenn Sie den gewünschten Parameter eingestellt haben, beenden Sie die Eingabe mit der Taste **ESC**. Der zuletzt angezeigt Wert wird gespeichert.

Wenn Sie die Eingaben beendet haben, drücken Sie so oft die Taste **ESC**, bis die aktuelle Temperatur der Wanne (Standard-Anzeige) erscheint.

Parameter-Tabelle:

Parameter	Beschreibung	Einheit	Bereich	Werkseinstellung
dE1	Zeit für Überfüllen	min	1 - 10	5
FAd	Zulässige Abweichung vom Sollwert Heizung	°C	0,1-25,0	2,0
tdO	Verzögerung des Alarms	min	0-250	5
CA1	Kalibrierung Fühler	°C	-30 bis 30 °C	0,0
H02	Zeit für Aktivierung der Tastaturfunktionen	s	0-250	0

Hinweis: Parameter „tdO“ darf nicht kleiner sein als „dE1“, sonst wird unter Umständen ein Alarm angezeigt, ehe fertig gefüllt ist.

Bitte achten Sie beim Einstellen darauf, dass falsches Einstellen der Systemparameter einen negativen Einfluss auf die Funktion des Geräts haben kann.

Nur die in der Tabelle genannten Parameter verändern!

6.3.6 Standby-Funktion

Wenn das Gerät nur für kurze Zeit ausgeschalten und das heiße Wasser in der Wanne bleiben soll, gibt es die Standby-Funktion. Schalten sie dazu das Gerät mit dem grünen Hauptschalter aus. Das Wasser bleibt in der Wanne. Wenn Sie den Betrieb fortsetzen möchten, schalten Sie den Teigwarenkocher wieder mit dem grünen Hauptschalter ein. Der Betrieb wird direkt dort fortgesetzt, wo zuvor beendet wurde.

6.3.7 Entleeren

Im Betrieb wird durch Drücken der Taste **EIN / AUS** ausgeschaltet und die Wanne geleert.

6.3.8 Ausschalten

Was tun	Bild
Zum Ausschalten die Taste EIN / AUS drücken.	
Die Anzeige zeigt „OFF“ und die LED an der Taste EIN / AUS leuchtet rot. Die Wanne wird entleert.	
Das Gerät danach mit dem grünen Hauptschalter komplett ausschalten.	

6.4 Anleitung für die sichere Verwendung

Während des Betriebes ist das Gerät immer zu beaufsichtigen!
Beachten Sie die erhöhten Temperaturen, die im Bereich der Wanne zu Verbrennungen führen können! Beim Betrieb des Teigwarenkochers sind die Sicherheitsregeln und Bedienungshinweise unbedingt zu beachten. Die gesetzlichen und berufsgenossenschaftlichen Vorschriften z.B. „BGR 111 (früher ZH 1/37) - Sicherheitsregeln für Küchen“ sind dabei maßgebend.
Die hier gegebenen Hinweise ersetzen keine Vorschrift und erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit!

6.5 Unzulässige Arbeitsweisen

Eine Trockenheizung ist nicht zulässig. Speisen dürfen nur mit Einsätzen oder Behältern, z.B. Körben, gekocht werden.

Speisen dürfen keinesfalls direkt in der Wanne ohne Behälter erhitzt oder gekocht werden!

6.6 Verhalten bei Störungen

Fehler	Was ist zu sehen	Was tun
Keine Funktion des Gerätes	Hauptschalter und Bedienfeld dunkel	Stromverbindung prüfen
Bedienfeld dunkel	Hauptschalter leuchtet, Bedienfeld dunkel	1) Stellung der Heizung prüfen. Heizung muss ganz nach unten geklappt sein (Grundstellung). 2) Sicherheits-Thermostat hat ausgelöst. Prüfen warum[1)].
Es wird kein Wasser in die Wanne gefüllt.	Symbol „Füllen leuchtet“	Wasseranschluss überprüfen
Wasser wird nicht aufgeheizt	Bedienfeld dunkel	Siehe Fehler „Bedienfeld dunkel“
	Bedienfeld normale Funktion	Elektriker muss Stromver-bindung zur Heizung prüfen
	Anzeige „E1“ im Anzeigefeld	Fehler am Temperaturfühler. Behebung durch einen Servicetechniker.

[1)] **Auslösen des Sicherheitsthermostates:** Wenn das Wasser trotz funktionierender Regelung nicht warm wird, untersuchen Sie immer zuerst, warum der Sicherheits-Thermostat ausgelöst hat. Prüfen Sie, ob am Gerät Beschädigungen zu sehen sind. Ein Elektriker muss prüfen, ob Schäden an der Elektronik und/oder Verkabelung bestehen.

Wenn der Sicherheits-Thermostat ausgelöst hat, kann er nicht rückgestellt werden! Ersetzen Sie ihn. Eine Bestellnummer finden Sie in der Ersatzteilliste.

Wenn keiner dieser Schritte weiterhilft, lassen Sie eine Überprüfung von einem Servicetechniker durchführen.

7. Instandhaltung

7.1 Anleitung für die Pflege und Reinigung

Das Gerät ist spritzwassergeschützt ausgeführt. Aber: Das Gerät darf nicht mit einem Wasser- oder Dampfstrahl abgespritzt werden!

VORSICHT: Vor jedem Reinigen muss das Gerät ausgeschalten werden und abkühlen. Beim Herausheben der Heizkörperabdeckung besteht Verbrennungsgefahr!

Die Reinigung soll mit warmem Wasser und nach Erfordernis mit handelsüblichem Spülmittelzusatz erfolgen. Mit klarem Wasser nachspülen und trocken putzen.
Eine gründliche Reinigung der Wanne ist erforderlich, um Ablagerungen am Wannenboden (Rückstände von der Wasserverdampfung oder sonstige Verunreinigungen) rechtzeitig zu entfernen. Wenn diese längere Zeit liegenbleiben, entsteht Korrosion (Lochfraß).

Achtung: Keinesfalls
- Salzsäure, auch nicht als schwache Lösung,
- Chlor- oder salzsäurehaltigen Reinigungsmittel
- Zementschleierentferner
- Kalkschleierentferner
- Silikonentferner
- Spezialreinigungsmittel

zur Reinigung verwenden.

Keinesfalls Reiniger verwenden, die Kunststoff- und/oder Gummidichtungen schädigen!

Sollten solche Reinigungsmittel unabsichtlich auf eine Edelstahloberfläche gelangen, muss sofort mit viel klarem Wasser nachgespült werden.

Falls nach der Reinigung ein Defekt auftritt, muss das Gerät am Netz-Trennschalter und am Gerät selbst ausgeschaltet und der Kundendienst benachrichtigt werden.

7.2 Anleitung für die Wartung

Achtung: Vor dem Auseinandernehmen von Bauteilen oder dem Freilegen von Drähten muss die Stromversorgung am Netz-Trennschalter ausgeschaltet und die Sicherung entfernt werden. Beim Testen ohne Deckplatte muss darauf geachtet werden, dass eine Berührung stromführender Anschlussklemmen vermieden wird.

Achtung: beim **Austausch der Heizung** sind folgende Punkte zu beachten:

- Alte Heizung ablösen
- Reste vom alten Kleber **vollständig** entfernen
- Neue Heizung aufkleben und auf vollflächige gute Haftung achten!
- Insbesondere die Stelle mit dem Thermostat überprüfen: Dieser muss sehr guten Kontakt zur Wanne haben!

7.3 Anleitung für durchzuführende Prüfungen

- Untersuchen Sie die gesamte Verdrahtung auf Beschädigungen von Draht bzw. Isolierung. Stellen Sie sicher, dass keine losen Verbindungen bestehen.
- Überprüfen Sie alle Betätigungstasten auf Beschädigungen.
- Überprüfen Sie den Betrieb der Steuerung.
- Überprüfen Sie mit Hilfe eines Klemm-Amperemeters, dass die Heizelemente korrekt funktionieren. (Für genauere Angaben siehe ‚Gerätedaten' Kap. 2.1.1)

7.4 Wartungs- und Instandsetzungsarbeiten

Bei allen Störungen, die nicht auf äußere Einflüsse oder Verschmutzungen zurückzuführen sind, darf die Ursachenermittlung und Fehlerbeseitigung nur durch Sachkundige erfolgen.
Instandsetzungsarbeiten im Installationsfach dürfen nur durch einen geprüften Elektrofachmann durchgeführt werden.

7.5 Hinweise auf geeignete Ersatzteile

Bei einem Austausch von Bauteilen sind immer Originalteile nach der gültigen Ersatzteilliste zu verwenden und die vorhandenen oder neuen gleichen Verbindungselemente einzusetzen; dies gilt auch für die Montage von äußeren Gehäuseteilen, wie z.B. dem Bodenblech nach einem Wechsel der Netzanschlussleitung.

7.6 Hinweise auf den Kundendienst

Für Fragen oder Anregungen wenden Sie sich bitte an den Kundendienst ihres Fachhändlers.

VOLTA
Edelstahl GmbH

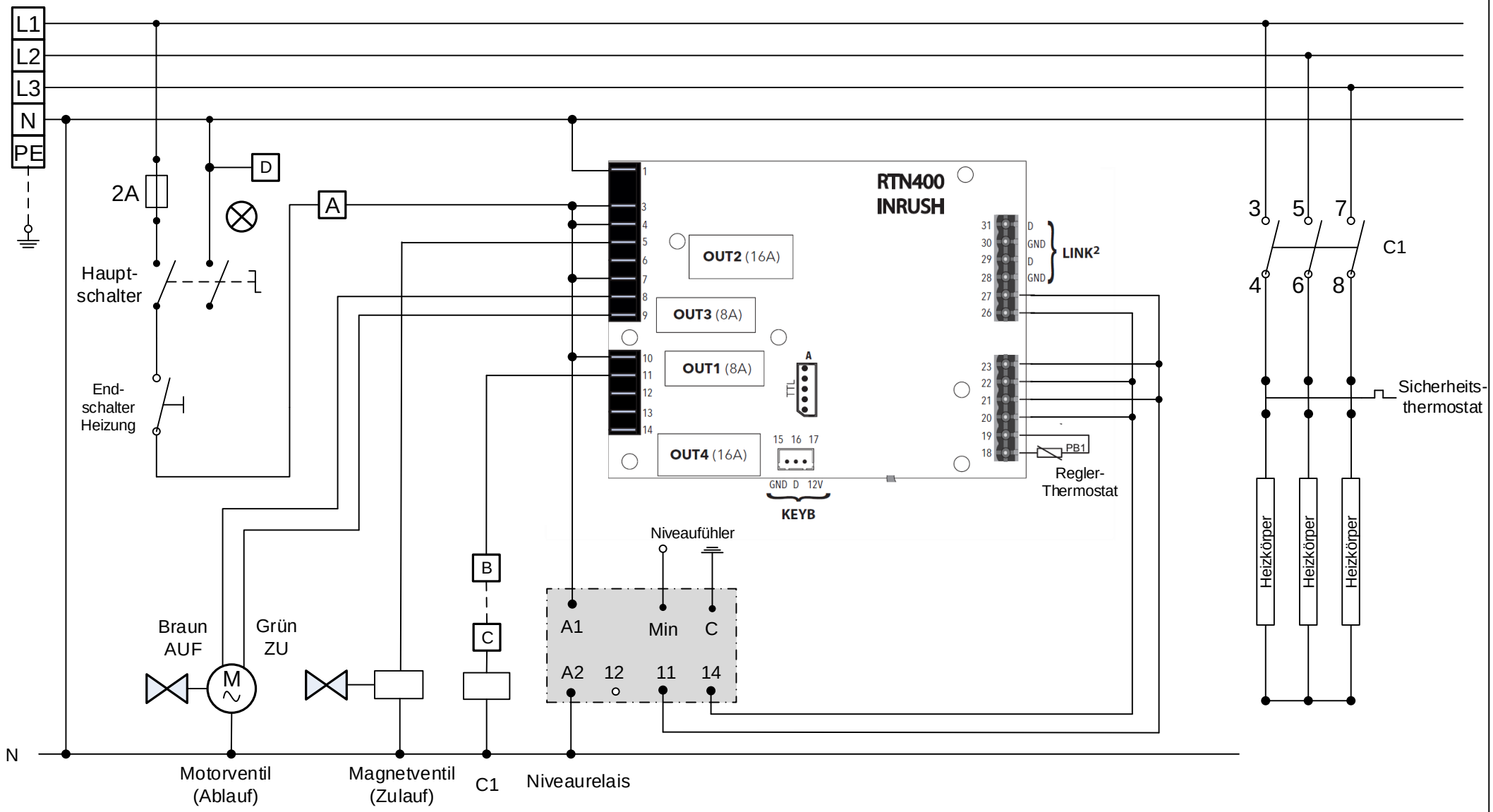
Ersatzteilliste Teigwarenkocher elektronisch

Abbildung	Artikel-Nr. / Beschreibung	Abbildung	Artikel-Nr. / Beschreibung
	612 **Hauptschalter** Wippschalter 2-pol., 20 A, IP65		**F000371** **Fühler** inkl Kunststoff-Mutter und V4A-Fühler-Schraube und O-Ring
	F000379 **Steuerungseinheit komplett;** Nachrüstsatz, bestehend aus Tastatur, Steuereinheit, Kabel und Halteblech		**883** **Niveau-Regler**
	1211 **Tastatur**		**2338** **Schütz** 25A 4S
	F000345 **Halteblech für Tastatur**		**1821** **Schmutzfänger** 1/2“; Edelstahl V4A
	1212 **Kabel** Verbindung Tastatur mit Relais-Einheit		**1822** **Durchfluss-** 1/2“; Durchfluss 10 l/min; max. Druck 12 bar
	1210 **Steuereinheit**		**1829** **Magnetventil** für Zulauf; 1/2" IG, 230 V~ 50-60Hz
	1128 **Heizkörper** 10 kW, 400 V~, inkl. Befestigung, Kabel und Endschalter		**897** **Zulaufschlauch 1/2“** Panzerschlauch mit Bogen und 1/2“ Mutter
	2072 **Temperaturbegrenzer** 145 °C		**1826** **Ablaufnippel 3/4"** Material V2A
	1143 **Fühler Temperatur** Silikonkabel, Länge 1,5 m, NTC		**1830** **Motorventil mit** für Ablauf; 230 V~; 2,5 W

VOLTA
Edelstahl GmbH

Ersatzteilliste Teigwarenkocher elektronisch

Abbildung	Artikel-Nr. / Beschreibung	Abbildung	Artikel-Nr. / Beschreibung
	2226 **Ablaufschlauch** Ø 20 mm		
	1875 **Korb GN 1/3**		
	1876 **Korb GN 1/6 rechts**		
	1877 **Korb GN 1/6 links**		
	1878 **Korb GN 2/9**		



Hinweis Verdrahtung:

A B C D ...Viereckig umrandete Buchstaben sind die Anschlüsse für die optionale Energie-optimierung

	Maß-stab	Gezeichnet	04.12.19	Matula
		Geprüft	04.12.19	Reicht

VOLTA
Edelstahl GmbH

Dammstr. 14
6923 Lauterach
AUSTRIA
Tel. +43 5574 72054

Weitergabe sowie Vervielfältigung dieses Dokuments, Verwertung und Mitteilung seines Inhalts sind verboten, soweit nicht ausdrücklich gestattet. Zuwiderhandlungen verpflichten zu Schadenersatz. Alle Rechte vorbehalten.

Schaltplan Teigwarenkocher elektronisch mit optionaler Energieoptimierung

Format: A4

Zeichnungsnummer: TWK001PS