

PastaChef

Kurzbedienungsanleitung



Bedienfunktionen:

Der Hauptschalter im Schubladenfach ist gleichzeitig ein «Reset-Schalter» um Störungen zu quittieren. Bei längerem Nichtgebrauch und über Nacht den PastaChef über diesen Schalter komplett ausschalten. Beim Einschalten macht das Gerät nun einen Selbsttest der Steuerung und der Sicherheitseinrichtungen.

- Einschalten durch kurzes Antippen vom Ein-/Ausschalter (ⓘ) (Anzeige wechselt von ON auf Restkapazität des Entkalkers für 5 Sekunden, sofern vorhanden.)

Blau statisch = Temperatur IST-Wert im grossen Infofeld/Leeranzeige des Garbeckens im kleinen Infofeld

Blau statisch = Durch langen Druck auf die Pumpentaste (ⓘ) starten Sie den Füllvorgang (Anzeige: FILL)

Blau statisch = 1. Füllstufe erreicht, wenn grosses Infofeld FILL anzeigt und beim kleinen Infofeld die Nachfüllzeit abläuft (Nachfüllzeit wird mit Lernfunktion bei 1. Inbetriebnahme eingestellt)

Blau statisch = 2. Füllstufe erreicht, wenn grosses Infofeld IST-Temp. Anzeigt und kleines Infofeld HEIZ

Grün statisch = SOLL-Temperatur erreicht > betriebsbereit. Grosses Infofeld: SOLL-Temp. Kleines Infofeld: zuletzt benutztes Programm

- Ab 80°C wird automatisch das Verdampfungswasser nachgefüllt
- Salz zugeben. Siehe Tipps unter Punkt 2

Programm starten: Kurzer Druck auf Programmtaste (ⓘ) und ausgewähltes Programm startet

Grün blinkend = gestartetes Programm läuft ab, grosses Infofeld: gewähltes Programm

- Programm umschalten: langer Druck auf Programmtaste (ⓘ) bis gewünschtes Programm erscheint

- Programm 0 ist manuelles Arbeiten und kein Programm. Die Temperaturen können mit der Pumpentaste (ⓘ) gesenkt und mit der Programmtaste (ⓘ) erhöht werden. Zeit kann keine eingestellt werden.

- Manuell Wasser nachfüllen: langer Druck auf Pumpentaste (ⓘ)

Rot statisch = SALZ-Anzeige (kleines Infofeld) Salz manuell nachfüllen und durch kurzen Druck der Programmtaste (ⓘ) zurücksetzen

- Gerätestandby: Durch langen Druck auf den Ein-/Ausschalter (ⓘ) ist der Pastachef im Standbymodus
- Schalten Sie den Hauptschalter aus (0), die ON-Anzeige erlischt, Gerät ist ausgeschaltet
- Wasser ablassen durch Öffnen des Wasserablaufhahns. Siehe Tipps unter Punkt 3

Programmieren / Grundeinstellungen verändern:

- PastaChef einschalten (ⓘ)
- Durch Doppeldruck auf den Ein-/Ausschalter (blinkt blau/grün) sind Sie im Programmiermodus und die IST-Temperatur wird angezeigt
- Langer Druck auf die Programmtaste (🕒) bringt Sie in die Programmier Ebene
- Mit der Pumpentaste (⏸) wechseln Sie im Rundlauf die Einstellpositionen
- Mit Ein-/Aus-Schalter (ⓘ) erhöhen Sie die einzelnen Werte im Rundlauf (keine Schnellauhfunktion)
- Abspeichern durch einen langen Druck auf die Programmtaste (🕒) bis es wieder grün/blau blinkt. Kurzer Druck speichert nicht ab, aber man verlässt den Programmiermodus
- Um sicher zu gehen, dass die veränderten Daten im EEPROM auch wirklich gespeichert wurden, nach dem Abspeichern noch den Hauptschalter ein- und ausschalten. Sicherheitshalber können Sie nochmals in den Programmiermodus gehen und die neuen Eingaben kontrollieren.
- Die 10 ersten Eingaben sind für den PastaChef generell und für alle Programme gültig:

Abkürzung	Bedeutung	Erklärung
YEAr	Jahr	
dAtE	Datum	
tiME	Zeit	
SEr	Serviceintervalle in Monaten	nur Service
NFZ	Nachfüllzeit in 10-Sek-Schritten einstellen	Verändern des Wertes nach 1. Inbetriebnahme
PAUS	Verdampfungswasser Pausenzeit	Ein = immer 8 Sek, Pause verstellbar in 5-Sek-Schritten
Sign	Akustische Signale	1 = Ein / 0 = Aus
H2OL	Wasserkapazität Enthärter in 100lSchritten	Ohne=0
SALZ	Salznachfüllung man. nach Wasserverbrauch in Liter	Standard 8 Liter
Food	Freigabe Standby / Temperatur halten bei °C	0 = Aus / Ein = Wassertemp. 50–94 °C

Diese Eingaben sind nur einmal möglich. Falls Sie diese nochmals verändert wollen, müssen Sie erneut in den Programmiermodus

Nun kann ein Programm (Pr 1–10) mit Ein-/Aus-Schalter (ⓘ) gewählt und individuell gestaltet werden:

Abkürzung	Bedeutung	Erklärung
tE	Temperatureinstellung in °C	20–100 °C
tIM	Kochzeit in Minuten	0–29
tIS	Kochzeit in Sekunden	0–59
ASE	Abschwemmung EIN in Sek.	0–60
ASA	Abschwemmung AUS in Sek.	0–60
EndA	Endaktion nach dem Programmende	Si = Signal Li = Lift Li/Si = Lift/Signal Leer = nichts passiert nach Programmende

Tipps

1. Programmierung rechte Bedieneinheit nur bei Doppellift. Die rechte Bedieneinheit funktioniert erst, wenn die Mastersteuerung (links) eingeschaltet ist. Die Programmierung der rechten Steuerung erfolgt nach dem gleichen Prinzip wie die der Mastersteuerung. Mit der Ausnahme, dass bei den allgemeinen Einstellungen nur die Einstellung Sign erscheint und angepasst werden kann.

2. Richtige Kochsalzdosierung. Teigwaren werden zwischen 10 bis 12 Gramm Salz pro Liter Wasser dosiert. PastaChef PK400 Wasserinhalt 24 Liter = 240g feines Kochsalz / PK600 Wasserinhalt 45 Liter = 480g feines Kochsalz. Wichtig! Immer in das heiße, gefüllte Becken dosieren und sofort umrühren / auflösen.

3. Reinigung des Beckens

- Ablaufhahn ganz öffnen für zügiges Abfließen des Wassers
- Becken sauber spülen
- Nachreinigung mit mildem Spülmittel
- Nochmals gründlich nachspülen
- Keine kratzenden/scharfen Werkzeuge zum Reinigen verwenden

4. Falls Meldung «Service» (alle 365 Tage) Ihren Vertriebspartner kontaktieren