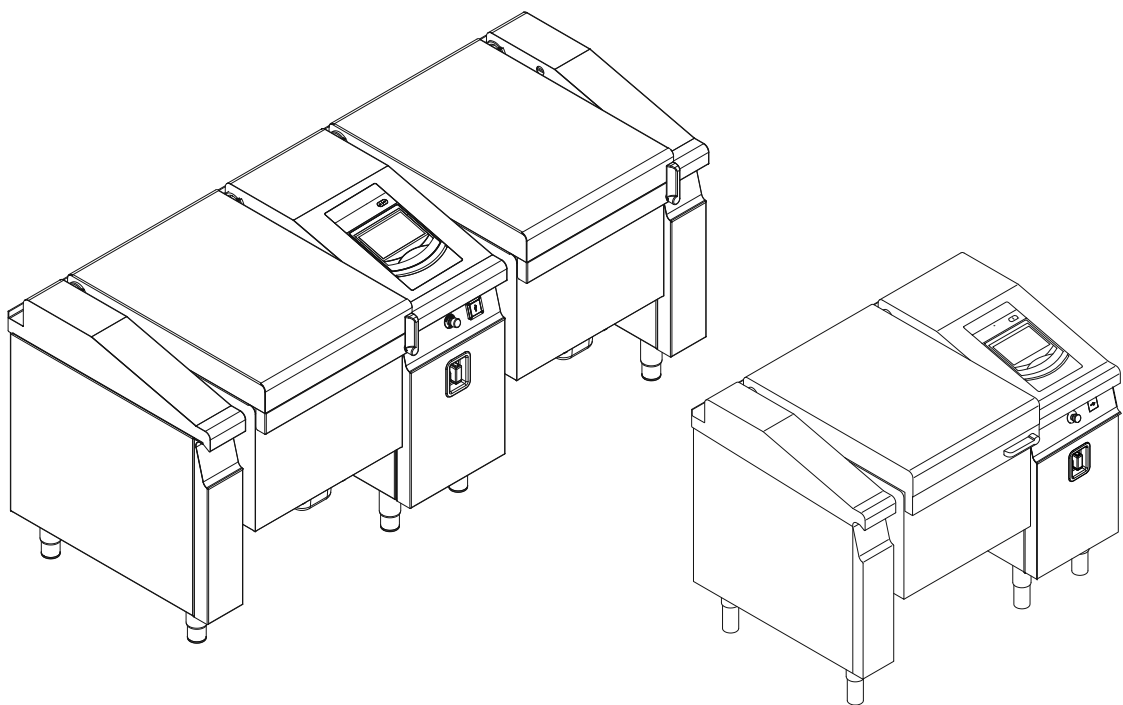


Vor Inbetriebnahme Bedienungsanleitung lesen

Bedienungsanleitung

FlexiChef



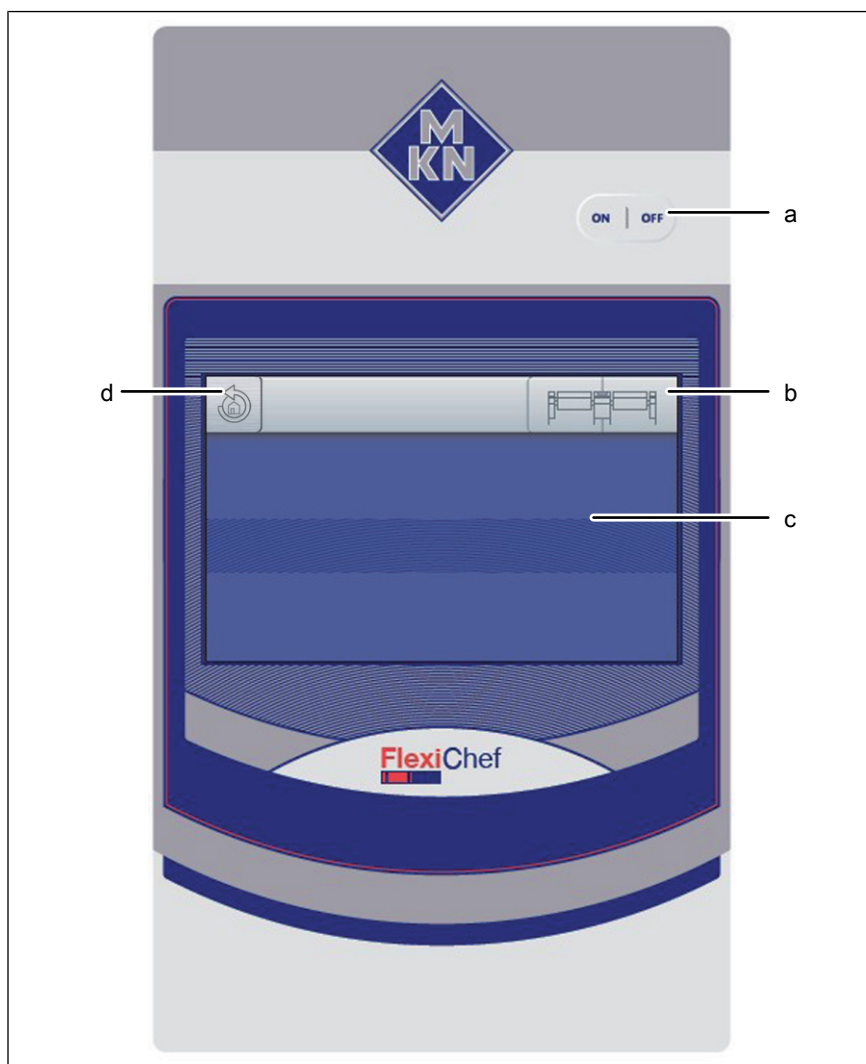
Originaldokument • 4426201-20ABDE-A • 16.01.2019

Gerät	Energieart	Ausführung	Modell
FlexiChef	Elektro	Kippbar Frittieren Druckgaren Reinigung Softwareversion 1.8.34.7	FCEKMP1... FCEKMP3...
FlexiChef Team			FCEKMP2...

4426201-20ABDE-A

de-DE

Bedien- und Anzeigeelemente



a Taste „ON OFF“

b Symbol *Geräteausführung*

c Touchscreen

d Taste *Zurück*

Hersteller

MKN Maschinenfabrik Kurt Neubauer GmbH & Co. KG
Halberstädter Straße 2a
38300 Wolfenbüttel
Germany

Telefon +49 5331 89-0
Telefax +49 5331 89-280
Internet www.mkn.com

Urheberrecht

Sämtliche Rechte an Texten, Grafiken oder Bildern dieser Dokumentation liegen bei der MKN Maschinenfabrik Kurt Neubauer GmbH & Co. KG. Eine Verbreitung oder Vervielfältigung ist ausschließlich nach schriftlicher Zustimmung der MKN zulässig.
Copyright by MKN Maschinenfabrik Kurt Neubauer GmbH & Co. KG



1 Einleitung	7
1.1 Zu dieser Anleitung	7
1.1.1 Zeichenerklärung	8
1.2 Bestimmungsgemäße Verwendung	9
1.3 Garantie	9
2 Sicherheitshinweise	10
3 Gerätebeschreibung	14
3.1 Geräteübersicht	14
3.2 Ausstattung	15
3.2.1 Betriebsarten	15
3.2.2 Gararten	15
3.2.3 Kerntemperaturmessung	17
3.2.4 USB-Anschluss	17
3.2.5 HACCP-Protokollierung	17
3.2.6 Automatische Reinigung SpaceClean	17
3.3 Funktion der Bedien-, Steuer- und Anzeigeelemente	18
3.4 Anwendung	19
3.4.1 Füllmengen	19
3.5 Gerätesteuerung MagicPilot	19
3.5.1 Touchscreen-Bedienung	19
3.5.2 Anzeigeelemente	20
3.5.3 Hauptmenü	22
4 Gerät bedienen	23
4.1 Gerät einschalten und ausschalten	23
4.1.1 Einschalten	23
4.1.2 Ausschalten	23
4.2 Kerntemperaturfühler benutzen	24
4.2.1 Messung mit 4-Punkt-Kerntemperaturfühler	24
4.2.2 Kerntemperaturmessung bei gefrorenem Gargut	25
4.3 Grundeinstellung Regelung vornehmen	25
4.3.1 Menü Geräteeinstellungen öffnen	25
4.3.2 Geräteinformationen aufrufen	26
4.3.3 Datum, Zeit und Aufstellhöhe einstellen	26
4.3.4 Sprachauswahl voreinstellen	27
4.3.5 Kochbuch-Berechtigungen einstellen	28
4.3.6 Kochbuch auswählen	29
4.4 Grundlegende Funktionen	29
4.4.1 Gartemperatur einstellen	29
4.4.2 Gardauer einstellen	32
4.4.3 Garstufe einstellen	35
4.4.4 USB-Stick einstecken und herausziehen	36

4.4.5 HACCP-Protokoll exportieren	37
4.5 Gerätefunktionen	37
4.5.1 Menü Gerätefunktion öffnen	38
4.5.2 Deckel öffnen und schließen	38
4.5.3 Tiegel kippen und zurückkippen	40
4.5.4 Wasserzulauf öffnen und schließen	42
4.5.5 Ablauf öffnen und schließen	44
4.5.6 Portionieren	45
4.5.7 Tiegel spülen	46
4.6 Manuelles Garen	47
4.6.1 Menü Manuelles Garen öffnen	48
4.6.2 Garprogrammablauf	49
4.6.3 Druckgaren verwenden (optional)	50
4.6.4 Softkochen verwenden	53
4.6.5 Kochen verwenden	56
4.6.6 Braten verwenden	59
4.6.7 Frittieren verwenden (optional)	61
4.6.8 Regenerieren verwenden	68
4.6.9 Delta-T-Garen verwenden	71
4.6.10 Zonenbraten verwenden	72
4.6.11 Zonenkochen verwenden	75
4.6.12 Gerätefunktion verwenden	79
4.6.13 Information verwenden	81
4.7 Eigene Garprogramme	82
4.7.1 Garprogramm erstellen	83
4.7.2 Garprogramm speichern	85
4.7.3 Garprogramm exportieren	87
4.8 Automatisches Garen (autoChef)	88
4.8.1 Menü Automatisches Garen öffnen	88
4.8.2 Garprogramm suchen und öffnen	89
4.8.3 Garprogramm starten	91
4.8.4 Garprogramm anpassen	92
4.8.5 Garprogramm beenden	93
4.8.6 Garprogramm löschen	93
4.8.7 Garprogramme exportieren und importieren	94
4.9 Tiegel entleeren	96
4.10 Pausen und Betriebsende	96
5 Gerät reinigen und pflegen	97
5.1 Korrosion vermeiden	97
5.2 Roststellen beseitigen	98
5.3 Gehäuse reinigen	98
5.4 Bedienelemente und Bedienfolie reinigen	98
5.5 Touchscreen reinigen	99

5.6 Dichtung reinigen	99
5.7 Tiegel manuell reinigen	99
5.8 Tiegel automatisch reinigen mit SpaceClean (optional)	100
5.8.1 Reinigungslanze einsetzen	101
5.8.2 Automatische Reinigung starten	102
5.8.3 Automatische Reinigung beenden	102
6 Störungen beheben	103
6.1 Fehlerursachen und Abhilfe	103
6.1.1 Not-Aus deaktivieren	104
6.2 Typenschild	104
7 Wartung durchführen	105
7.1 Erforderliche Wartung durchführen	105
7.1.1 Sichtprüfung durchführen	105
7.1.2 Sicherheitsventil prüfen	107
7.1.3 Sicherheitstemperaturbegrenzer prüfen	108
7.1.4 Wartungsnachweis ausfüllen	110
7.2 Empfohlene Wartung durchführen	112
7.2.1 Not-Aus prüfen	112
8 Umweltgerecht entsorgen	113
9 Herstellererklärung	114
Stichwortverzeichnis	116

1 Einleitung

1.1 Zu dieser Anleitung

Die Bedienungsanleitung ist Teil des Gerätes und enthält Informationen:

- zum sicheren Betrieb,
- zur Reinigung und Pflege,
- zur Abhilfe bei auftretenden Störungen.

Folgende Hinweise beachten und einhalten:

- Die Bedienungsanleitung vor dem ersten Bedienen vollständig lesen.
- Die Bedienungsanleitung dem Bediener zu jeder Zeit am Einsatzort des Gerätes bereit stellen.
- Die Ergänzungen des Herstellers einfügen.
- Die Bedienungsanleitung während der Lebensdauer des Gerätes aufbewahren.
- Die Bedienungsanleitung an den nachfolgenden Betreiber des Gerätes weitergeben.

Zielgruppe Zielgruppe der Bedienungsanleitung ist der Bediener, der mit Betrieb, Reinigung und Pflege des Gerätes betraut ist.

Abbildungen Alle Abbildungen in dieser Anleitung sind beispielhaft. Abweichungen zum vorliegenden Gerät können auftreten.

1.1.1 Zeichenerklärung



GEFAHR
Unmittelbar drohende Gefahr

Nichtbeachtung führt zum Tod oder zu schwersten Verletzungen.



WARNUNG
Möglicherweise drohende Gefahr

Nichtbeachtung kann zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen.



VORSICHT
Gefährliche Situation

Nichtbeachtung kann zu leichten und mittelschweren Verletzungen führen.

ACHTUNG
Sachschaden

Nichtbeachtung kann zu Sachschaden führen.



Hinweise zum Verständnis und zur Bedienung des Gerätes.

Symbol / Auszeichnung	Bedeutung
•	Auflistung von Informationen.
→	Handlungsschritte, die in beliebiger Reihenfolge auszuführen sind.
1. 2.	Handlungsschritte, die in vorgegebener Reihenfolge auszuführen sind.
↳	Ergebnis oder Zusatzinformation einer ausgeführten Handlung.

1.2 Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist ausschließlich zur Verwendung für gewerbliche Zwecke, insbesondere in gewerblichen Küchen, bestimmt.

Dieses Gerät darf nur mit geeignetem Zubehör zum Garen von Lebensmitteln benutzt werden.

Untersagt ist die Benutzung des Gerätes unter anderem für folgende Zwecke:

- Aufbewahren von Vorräten
- Trocknen von Tüchern, Papier oder Geschirr
- Erhitzen von Säuren, Laugen oder anderen Chemikalien
- Beheizen von Räumen
- Räuchern von Fisch oder Fleisch
- Erhitzen von Kochgeschirr auf der Bratfläche
- Reinigen von Geschirr
- Als Abstellplatz oder Arbeitsplatte
- Als Warmhaltewanne

Untersagt ist die Benutzung des Gerätes in folgenden Ländern:

- USA
- Kanada

1.3 Garantie

Die Garantie erlischt und die Gerätesicherheit ist nicht mehr gewährleistet bei:

- Umbau oder technischen Veränderungen am Gerät,
- Nichtbestimmungsgemäßer Verwendung,
- Unsachgemäßer Inbetriebnahme, Bedienung oder Wartung des Gerätes,
- Fehlern, die auf Nichtbeachten dieser Anleitung zurückzuführen sind.

2 Sicherheitshinweise

Das Gerät erfüllt die relevanten Sicherheitsstandards. Restgefahren bei der Bedienung oder Gefahren durch Fehlbedienung sind nicht auszuschließen und werden in den Sicherheits- und Warnhinweisen gesondert erwähnt.

Der Bediener muss die regional geltenden Vorschriften kennen und beachten.

Betrieb Personen unter 16 Jahren dürfen das Gerät nicht bedienen.

Folgender Personenkreis muss bei der Bedienung durch eine Person beaufsichtigt werden, die für die Sicherheit verantwortlich ist:

- Personen, die physisch, sensorisch oder mental nicht dazu in der Lage sind oder denen Wissen und Erfahrung fehlen, das Gerät bestimmungsgemäß zu bedienen.

Die beaufsichtigende Person muss mit dem Gerät und den davon ausgehenden Gefahren vertraut sein.

Kinder dürfen das Gerät nicht bedienen oder damit spielen.

Heiße Oberflächen **Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen**

- Arme und Hände durch geeignete Schutzhandschuhe schützen.
- Unmittelbar nach dem Betrieb Heizelemente, Heizflächen oder Zubehör nicht anfassen.
- Oberflächen vor dem Reinigen abkühlen lassen.
- Keine Topfdeckel oder Besteckteile auf dem Kochfeld ablegen.
- Deckel nur mit vorgesehenen Bediengriffen öffnen.
- Heiße Behälter und Backbleche nur mit geeigneten Schutzhandschuhen oder Topflappen entnehmen.

Heiße Flüssigkeiten **Verbrühungsgefahr durch heiße Flüssigkeiten**

- Arme und Hände durch geeignete Schutzhandschuhe schützen.
- Behälter vorsichtig entnehmen, transportieren und leeren.
- Körbe vorsichtig entnehmen, transportieren und leeren.
- Für den Transport von Gargut hitzebeständige Behälter mit Griffen und verschließbarem Deckel verwenden.
- Maximale Füllmenge einhalten.

Verbrühungsgefahr durch heißes Fett

- Arme und Hände durch geeignete Schutzhandschuhe schützen.
- Vor dem Frittieren überschüssiges Eis vom gefrorenen Gargut entfernen.
- Vor dem Frittieren nasses Gargut trocknen.
- Für den Transport von Frittierfett nur Behälter verwenden, die für den Transport von Frittierfett geeignet sind und die gesamte Frittierfettmenge aufnehmen können.
- Maximale Füllmenge einhalten.

Verätzungsgefahr durch verdampfenden Reiniger

- Hinweise des Reinigungsmittel-Herstellers beachten.

Verbrühungsgefahr durch Dampf

- Arme und Hände durch Schutzhandschuhe schützen.
- Hand nicht unter Austrittsstutzen von Entlüfter und Sicherheitsventil halten.
- Abstand zum Gerät halten. Beim Öffnen des Deckels entweicht heißer Dampf.

Defektes Gerät Verletzungsgefahr durch defektes Gerät

- Defektes Gerät vom Elektro-Versorgungsnetz trennen.
- Defektes Gerät nicht betreiben.
- Gerät nur durch autorisiertes Fachpersonal instand setzen lassen.

Brandschutz Brandgefahr durch Verschmutzung und Fettbeläge

- Gerät nach Betriebsende reinigen.
- Bei beginnendem Fettverderb Frittierfett vollständig tauschen, nicht nachfüllen.

Brandgefahr durch Überhitzen

- Keine brennbaren Gegenstände oder Kunststoffbehälter im Garraum lagern.
- Maximale Füllmenge einhalten.
- Minimale Füllmenge einhalten.
- Zum Frittieren nur Frittierfett verwenden.
- Bei großer Füllmenge Frittierfett ausschließlich die Garart *Frittieren* verwenden.

Brandbekämpfung

- Im Brandfall Gerät vom Elektro-Versorgungsnetz trennen.
- Fettbrände mit Feuerlöscher Brandklasse F löschen, nie mit Wasser. Andere Brände zum Beispiel mit ABC-Löscher, CO₂-Löscher oder einem für die vorliegende Brandklasse geeigneten Löschmittel löschen.

Unsachgemäße Reinigung Verätzungsgefahr durch Reinigungsmittel

- Hinweise des Reinigungsmittel-Herstellers beachten.
- Beim Umgang mit ätzenden Reinigungsmitteln geeignete Schutzmaßnahmen einhalten.

Sturzgefahr durch glatten Boden

- Boden vor dem Gerät sauber und trocken halten.

Sachschaden durch unsachgemäße Reinigung

- Gerät nach Benutzung reinigen.
- Gerät nicht mit Hochdruckreiniger oder Wasserstrahl reinigen.
- Gehäuse nicht mit stark scheuernden oder chemisch aggressiven Reinigungsmitteln reinigen.
- Gehäuse nicht mit stark scheuernden Schwämmen reinigen.
- Hinweise des Reinigungsmittel-Herstellers beachten.
- Gerät nicht schockartig abkühlen.
- Keine bleichenden oder chlorhaltigen Reiniger oder Desinfektionsmittel verwenden.
- Gerät kalkfrei halten.
- Gerät regelmäßig reinigen.

Hygiene Hygienierisiko durch verdorbenes Fett

- Bei beginnendem Fettverderb Frittierfett vollständig tauschen, nicht nachfüllen.

Gesundheitsgefahr durch unzureichende Hygiene

- Regional geltende Hygienevorschriften einhalten.
- Reinigungshinweise beachten.
- Beim Warmhalten von Speisen lebensmittelrechtliche Vorgaben beachten.

Kerntemperaturmessung Verletzungsgefahr durch überhitzten Kerntemperaturfühler

- Kerntemperaturfühler nicht über offener Flamme erhitzen.

Unsachgemäßer Gebrauch **Sachschaden durch unsachgemäßen Gebrauch**

- Gerät nicht im Freien betreiben.
- Nur Originalzubehör verwenden.
- Bediener regelmäßig schulen.
- Keine Warmhalteplatten und Konservendosen erhitzen.
- Nur geeignetes und unbeschädigtes Kochgeschirr verwenden.
- Festes Frittierfett nicht im Frittierbecken schmelzen.
- Keine aggressiven oder ätzenden Stoffe verwenden oder kochen.
- Gerät nur mit handelsüblichen Frittierfetten betreiben.
- Gerät maximal bis zur Markierung Füllstand befüllen.
- Gerät nur mit Händen bedienen.
- Gerät nicht dauerhaft bei hohen Temperaturen betreiben.
- Keine größeren Mengen Öl über Ablauf ablassen.
- Gerät nicht bei Temperaturen unter 4 °C betreiben.
- Kerntemperaturfühler entfernen, bevor das Gargut entnommen wird.
- Kerntemperaturfühler nach Gebrauch wieder in die Halterung stecken.
- Nur USB-Speicher-Sticks auf Basis von Flash-Speicher anschließen.
- Keine USB-Geräte anschließen, wie zum Beispiel USB-Drucker, externe Festplatten, WLAN-Adapter, UMTS-Adapter oder Bluetooth-Adapter.
- Keine PCs oder Notebooks anschließen.
- USB-Speicher-Sticks nicht mit Gewalt einsetzen.
- USB-Speicher-Sticks immer vor dem Kopieren oder Speichern von Daten einsetzen und erst entfernen, wenn die Daten vollständig übertragen sind.
- Multiport während des Betriebes geschlossen lassen.

3 Gerätebeschreibung

Das Multifunktionsgerät ist zum universellen Einsatz in der gewerblichen Küche zur Zubereitung von Speisen bestimmt. Einsatzmöglichkeiten sind Kochen, Dünsten, Braten, Schmoren, Sieden, Druckgaren, Frittieren.

Geräte mit der Funktion Druckgaren fallen in den Geltungsbereich der Druckgeräterichtlinie 2014/68/EU und sind in Kategorie II eingestuft.

Für die Daten der Sicherheitseinrichtungen siehe „Geräte- und Anschlussdaten“ in der Installationsanleitung.

3.1 Geräteübersicht

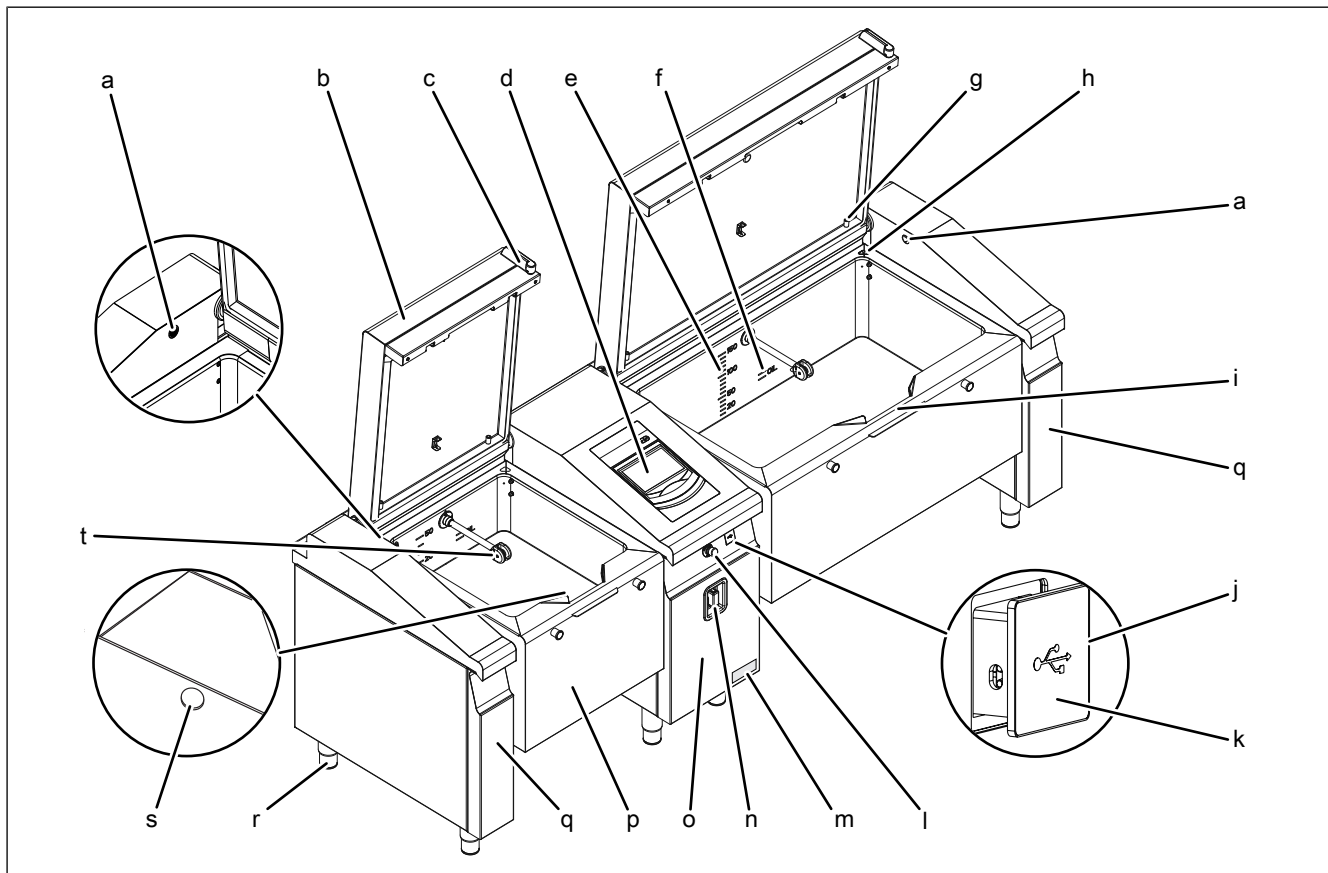


Bild: Gerät kippar mit Druckgaren und Reinigung

- | | |
|--------------------------------|------------------------------|
| a Wasserzulauf | k MultiPort |
| b Deckel | l Schalter <i>Not-Aus</i> |
| c Griff Deckel (optional) | m Typenschild |
| d Bedieneinheit | n Handbrause |
| e Füllmarkierung <i>Wasser</i> | o Bedienholm |
| f Füllmarkierung „OIL“ | p Tiegel |
| g Kerntemperaturfühler | q Seitenholm |
| h Druckabbauleitung (optional) | r Gerätebein |
| i Ausgusstülle | s Ablauf |
| j USB-Anschluss | t Reinigungslanze (optional) |

3.2 Ausstattung

3.2.1 Betriebsarten

Übersicht der Betriebsarten

- Manuelles Garen
- Automatisches Garen (autoChef)

Manuelles Garen

In der Betriebsart Manuelles Garen können einzelne Garvorgänge und Gerätefunktionen direkt ausgeführt werden. Die verschiedenen Gararten lassen sich individuell anpassen. Alle Gararten, Gerätefunktionen und Informationen können zu Garprogrammen zusammengestellt und gespeichert werden.

Automatisches Garen (autoChef)

In der Betriebsart Automatisches Garen können gespeicherte Garprogramme ausgeführt und bei Bedarf angepasst werden.

3.2.2 Gararten

Übersicht der Gararten

- Druckgaren ReadyXpress (optional)
- Softkochen
- Kochen
- Braten
- Frittieren (optional)
- Regenerieren
- Delta-T-Garen
- Zonenbraten
- Zonenkochen

Druckgaren ReadyXpress

In der Garart Druckgaren wird unter Berücksichtigung der minimalen Füllmenge Wasser in den Tiegel gefüllt. Dieses Wasser verdampft und erzeugt einen Überdruck im Tiegel.

Die höheren Temperaturen verkürzen die Gardauer und reduzieren den Energiebedarf.

Druckhöhe und Druckabbau lassen sich abhängig von der Robustheit des Garguts einstellen.

Softkochen

Die Garart Softkochen ermöglicht das Erhitzen und langsame Ankochen im Temperaturbereich von 30 °C bis 100 °C. Je nach Leistungsstufe wird die Heizleistung begrenzt.

Kochen

Die Garart Kochen ermöglicht das Kochen mit verschiedenen Siedestärken im Temperaturbereich von 90 °C bis 100 °C. Es kann mit maximaler Leistung auf Siedetemperatur aufgeheizt und mit gewählter Siedestärke weiter gekocht werden.

Braten

Die Garart Braten ermöglicht das Braten in verschiedenen Leistungsstufen im Temperaturbereich von 100 °C bis 300 °C.

Frittieren

Die Garart Frittieren ermöglicht das Frittieren in heißem Fett im Temperaturbereich von 140 °C bis 180 °C.

Der Tiegel wird in vier unterschiedliche Zonen unterteilt. Jede Zone kann mit individueller Gardauer betrieben werden. Die Gartemperatur ist für alle Zonen gleich.

Delta-T-Garen

In der Garart Delta-T-Garen stehen die Zubereitungsarten Kochen und Braten zur Verfügung.

Delta T-Garen ist eine Garart, in der die Gartemperatur abhängig von der Kerntemperatur des Gargutes ist.

Die Gartemperatur ist immer um den eingestellten Wert (Delta-T-Wert, Differenz Gartemperatur) höher als die aktuelle Kerntemperatur. Die resultierende Gardauer ist länger als bei anderen Gararten.

Delta T-Garen eignet sich besonders zum schonenden Garen. Das Gargut bleibt mit geringem Gewichtsverlust zart und saftig.

Zonenbraten

Die Garart Zonenbraten ermöglicht das Braten in mehreren Zonen. Die Bratfläche wird in bis zu vier unterschiedliche Zonen unterteilt.

Jede Zone kann mit individueller Leistung und Gardauer im Temperaturbereich von 100 °C bis 300 °C betrieben werden.

Zonenkochen

Die Garart Zonenkochen ermöglicht das Kochen im Temperaturbereich von 90 °C bis 100 °C. Der Tiegel wird in vier unterschiedliche Zonen unterteilt.

Jede Zone kann mit individueller Gardauer betrieben werden. Leistung und Gartemperatur sind für alle Zonen gleich.

3.2.3 Kerntemperaturmessung

Bei der Kerntemperaturmessung wird mit einem Kerntemperaturfühler die Temperatur im Inneren des Gargutes gemessen.

Sobald die Ziel-Kerntemperatur erreicht wird, wird der Garprozess automatisch beendet oder bei mehrschrittigem Garprogramm der nächste Schritt begonnen.

Die Verwendung der Kerntemperaturmessung bietet folgende Vorteile:

- Geringerer Energie- und Wasserverbrauch
- Kein Übergaren
- Geringerer Gewichtsverlust des Gargutes
- Hohe HACCP-Sicherheit

3.2.4 USB-Anschluss

Das Gerät ist mit einem USB-Anschluss (USB 2.0) ausgestattet.

Durch Verwendung eines USB-Sticks können Garprogramme und Bilder exportiert und importiert werden.

HACCP-Protokolle können auf einen USB-Stick exportiert und bei Bedarf auf einem externen Computer archiviert werden.

3.2.5 HACCP-Protokollierung

Alle durchgeführten Garprogramme werden im HACCP-Protokoll erfasst.









Die Daten werden über den USB-Anschluss exportiert.

3.2.6 Automatische Reinigung SpaceClean

Mit der automatischen Reinigung wird der Tiegel vollautomatisch gereinigt.

Der gesamte Tiegel wird mit Wasser unter Hochdruck abgesprüht. Hierbei muss kein zusätzlicher Reiniger eingesetzt werden.

3.3 Funktion der Bedien-, Steuer- und Anzeigeelemente

Symbol	Bedien- und Anzeigeelement	Funktion
	Taste „ON OFF“	<ul style="list-style-type: none"> • Gerät einschalten • Gerät ausschalten
	Taste „Automatisches Garen“	<ul style="list-style-type: none"> • öffnet das Menü <i>Automatisches Garen</i> zur Auswahl der Programme
	Taste „Manuelles Garen“	<ul style="list-style-type: none"> • öffnet das Menü <i>Manuelles Garen</i> zur Auswahl der Gararten
	Taste „Gerätefunktionen“	<ul style="list-style-type: none"> • öffnet das Menü <i>Gerätefunktion</i> zur Auswahl der Reinigung und Einstellungen
	Taste <i>Sprachauswahl</i>	<ul style="list-style-type: none"> • zeigt an, dass hier die Bediensprache des Gerätes durch Antippen einer Landesflagge ausgewählt werden kann <p>Die Auswahl und Anzahl der wählbaren Sprachen kann im Menü <i>Gerätefunktionen</i> in Einstellungen Feld „Sprachen“ festgelegt werden.</p>
	Taste <i>Zurück</i>	<ul style="list-style-type: none"> • ein Mal antippen, wechselt in das vorherige Menü zurück • zwei Mal antippen, wechselt direkt in das Hauptmenü
	Taste <i>FlexiHelp</i>	<ul style="list-style-type: none"> • zeigt die Hilfstexte zum aktiven Menü oder Fenster an.
	Symbol <i>Geräteausführung</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Geräteausführung wird angezeigt. • Bei FlexiChef Team: Aktive Geräteeinheit wird hervorgehoben. <ul style="list-style-type: none"> – Geräteeinheit zur Aktivierung antippen. – Gesamte Informationsleiste wechselt zur Unterscheidung der aktiven Geräteeinheit die Farbe.

3.4 Anwendung

3.4.1 Füllmengen

FlexiChef	Größe 1, flach	Größe 2, flach	Größe 2, tief	Größe 3, flach	Größe 3, tief
Minimale Füllmenge Frittierfett (l)	19	26	26	38	38
Maximale Füllmenge Frittierfett (l)	25	35	35	49	49
Maximale Füllmenge (l) • Bei Garart Druckgaren	50 35	75 60	100 85	100 85	150 130
Minimale Füllmenge (l) bei Garart Kochen	15	20	20	30	30
Maximale Gewichtsbelastung (kg)	60	85	110	110	160

3.5 Gerätesteuerung MagicPilot

3.5.1 Touchscreen-Bedienung







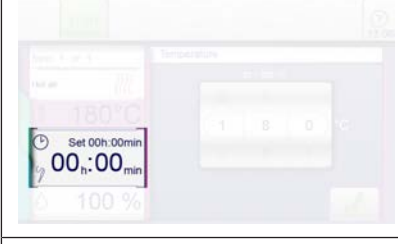

Der Touchscreen kann mit Latexhandschuhen bedient werden.

Durch Antippen auf dem Touchscreen können Befehle ausgeführt werden, die das Gerät bedienen.

Aktion	Funktion
Antippen	Anzeigeelemente wie zum Beispiel Tasten, Felder, Register wählen oder aktivieren.
Zweimal Antippen	Spezielle Funktionen durch schnelles zweimaliges Antippen einer Taste ausführen.
Wischgeste	Mit der Fingerspitze beim ersten Berühren und Festhalten des zu ändernden Feldes wird mit der Bewegung nach oben, nach unten, nach links oder nach rechts die Seiten gewechselt oder der Wert eingestellt.

3.5.2 Anzeigeelemente

Die folgende Tabelle stellt die grundlegenden Anzeigeelemente der Gerätesteuerung mit Beispielen dar.

Symbol	Anzeigeelement	Funktion
	Informationsleiste	Die Informationsleiste ist die oberste Leiste des Touchscreens und jederzeit sichtbar. Die Informationsleiste dient zur Anzeige von aktuellen Informationen, zum Beispiel Kategorien oder Garprogrammen.
	Menü	Menüs haben zur thematischen Zuordnung einen farbigen Rahmen. <ul style="list-style-type: none"> • Blau für Gerätefunktionen und <ul style="list-style-type: none"> • Lila für Garfunktionen. Menüs enthalten oft vertikale Trennbalken, um Wischgesten zu erleichtern. Menüs sind zentraler Einstiegspunkt und bieten eine Übersicht über die auswählbaren Funktionen und Untermenüs.
	Seite	Seiten sind die Inhaltsbereiche von Fenstern und Menüs. Mehrere Seiten können hintereinander folgen. Ein Pfeil-Symbol zeigt weitere Seiten an. Der Wechsel auf die nächste oder vorherige Seite ist mit einem Wischen nach oben oder unten möglich.
	Fenster	Fenster haben einen farbigen Rahmen und werden aus Menüs oder aus übergeordneten Fenstern heraus aufgerufen. In Fenstern werden Funktionen betätigt und Einstellungen zur Verfügung gestellt. Je nach Funktion gibt es eine Vielzahl von Fenstertypen, zum Beispiel Suche.
	Feld	Felder sind Bereiche in Fenstern oder Menüs, die mit Trennbalken abgegrenzt sind. Felder öffnen durch Antippen Funktionen und Einstellungen.
	Taste	Tasten sind gerahmte Flächen, die in Fenstern oder Menüs verfügbar sind. Durch das Antippen von Tasten werden Einstellungen bestätigt. Tasten steuern Funktionen und dienen zur Navigation in Menüs und Fenstern.

Symbol	Anzeigeelement	Funktion
	Register	<p>Das Register <i>Blau</i> und das Register <i>Grün</i> befinden sich an der linken Seite des Touchscreens. Die Register sind nur in der Garschrittanzeige verfügbar.</p> <p>Die Register bieten durch Antippen schnellen Zugriff auf Gerätefunktionen und Garprogrammfunktionen.</p>
	Anzeige	<p>Anzeigen sind Informationsbereiche in Fenstern.</p> <p>Anzeigen zeigen Eingaben und aktuelle Informationen, die teilweise durch Antippen bedienbar sind.</p>
	Symbol	<p>Symbole sind grafische Elemente in Fenstern und in der Symbolleiste.</p> <p>Symbole verdeutlichen aktuelle Zustände und mögliche Funktionen, die teilweise durch Antippen bedienbar sind.</p>
	Walze	<p>Walzen sind Bereiche, in denen durch Wischgesten Einstellung vorgenommen werden können.</p>

3.5.3 Hauptmenü

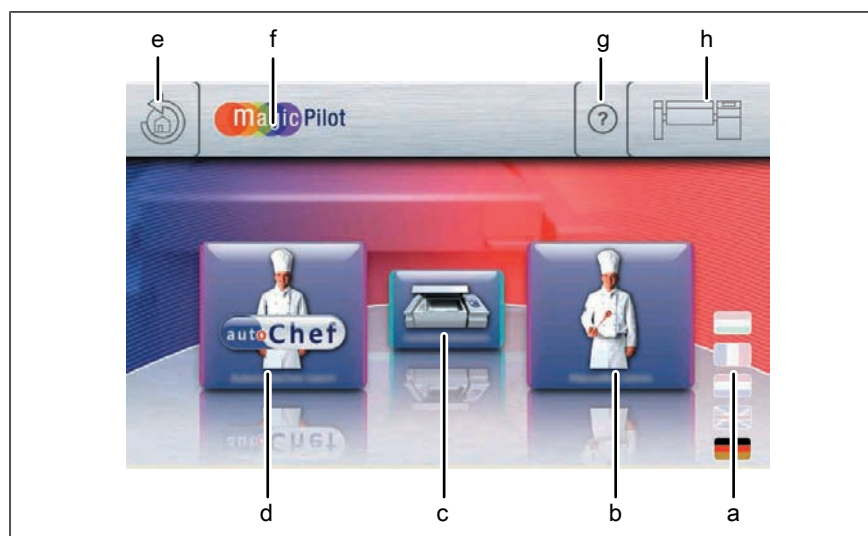


Bild: Hauptmenü

- | | | | |
|---|-----------------------------|---|--------------------------------|
| a | Tasten <i>Sprachauswahl</i> | e | Taste <i>Zurück</i> |
| b | Taste „Manuelles Garen“ | f | Informationsleiste |
| c | Taste „Gerätefunktionen“ | g | Taste <i>FlexiHelp</i> |
| d | Taste „Automatisches Garen“ | h | Symbol <i>Geräteausführung</i> |

4 Gerät bedienen

ACHTUNG

Sachschaden durch Verschmutzung

- Touchscreen von außergewöhnlich großen Verschmutzungen freihalten.
 - Tropfmengen sofort aufnehmen.
-

4.1 Gerät einschalten und ausschalten

4.1.1 Einschalten



Der Einschaltvorgang des Touchscreens dauert etwa 45 Sekunden.

Voraussetzung Not-Aus deaktiviert
Touchscreen ausgeschaltet

→ Taste „ON OFF“ auf „ON“ drücken.

↳ Gerät ist eingeschaltet.

↳ Steuerung beginnt automatisch den Einschaltvorgang.
Ladebalken am unteren Rand des Touchscreens zeigt den Fortschritt an.

↳ Das Hauptmenü wird angezeigt und das Gerät ist betriebsbereit.

4.1.2 Ausschalten

Voraussetzung Touchscreen eingeschaltet

→ Taste „ON OFF“ auf „OFF“ drücken.

↳ Touchscreen wird ausgeschaltet.

↳ Gerät ist ausgeschaltet.



Beim Ausschalten wird nur die Gerätesteuerung deaktiviert. Das Gerät ist nicht vom Elektroversorgungsnetz getrennt.

4.2 Kerntemperaturfühler benutzen



WARNUNG Verletzungsgefahr durch Platzen des Kerntemperaturfühlers

- Durch Überhitzen der Messspitze kann der Kerntemperaturfühler platzen.
- Nie den Kerntemperaturfühler mit Feuerzeug oder anderen Wärmequellen erhitzen.



Kerntemperaturmessung wird bei allen Gararten empfohlen, um ein optimales Ergebnis zu erreichen.



Damit die Ziel-Kerntemperatur sicher erreicht wird, muss die Gartemperatur mindestens 5 °C höher eingestellt werden.

4.2.1 Messung mit 4-Punkt-Kerntemperaturfühler

Der Kerntemperaturfühler misst die Temperatur an vier Messstellen. Die kälteste Messstelle wird für die Steuerung des Garprozesses verwendet. Die Spitze des Kerntemperaturfühlers kann aus dem Gargut-Kern herausragen.

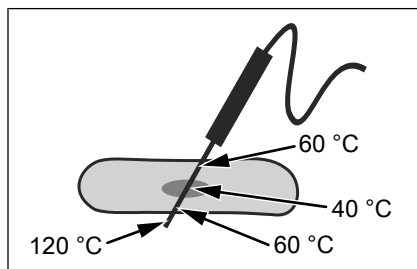


Bild: Kerntemperaturfühler mit 4 Messstellen

- Kerntemperaturfühler vollständig in das Gargut einstecken.
- Kerntemperaturfühler an der dicksten Stelle des Gargutes einstecken.
- Kerntemperaturfühler bei Gargut mit Knochen dicht neben dem Knochen einstecken.
- Kerntemperaturfühler bei länglichem Gargut quer einstecken, so wird ein Loch in der Mitte des Aufschnittes vermieden.
- Kerntemperaturfühler bei Geflügel in die Innenseite der Keule einstecken.

4.2.2 Kerntemperaturmessung bei gefrorenem Gargut

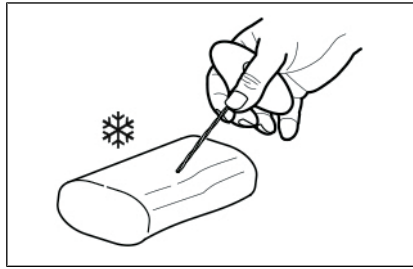


Bild: Einstichkanal mit Handbohrer bohren

1. Einen Einstichkanal mit dem Handbohrer bohren.
2. Gargut in den Tiegel geben.
3. Kerntemperaturfühler in Gargut einstecken.

4.3 Grundeinstellung Regelung vornehmen

4.3.1 Menü Geräteeinstellungen öffnen

Durch Eingabe der PIN „111“ können die Grundeinstellungen für die Bedienung angezeigt und geändert werden.



Bild: Fenster *PIN*

Voraussetzung Hauptmenü angezeigt

1. Taste „Gerätefunktionen“ antippen.
↳ Menü *Gerätefunktionen* wird angezeigt.
2. Feld „Einstellungen“ antippen.
↳ Fenster *PIN* öffnet sich.
3. PIN eingeben.
4. Taste *Bestätigung* antippen.
↳ Menü *Geräteeinstellungen* wird angezeigt.
↳ Grundeinstellungen können geändert werden.



Bei Eingabe einer falschen PIN kann im Menü *Geräteeinstellungen* nur auf die Geräteinformationen zugegriffen werden.

4.3.2 Geräteinformationen aufrufen



In den Geräteinformationen sind Angaben zur Software- und Hardwareversion, die Seriennummer des Gerätes und Kontaktdaten angegeben.

Voraussetzung Menü *Geräteeinstellungen* angezeigt

- Feld „Geräteinformation“ antippen.
 - ↳ Fenster *Geräteinformation* wird angezeigt.
 - ↳ Geräteinformationen können abgelesen werden.

4.3.3 Datum, Zeit und Aufstellhöhe einstellen

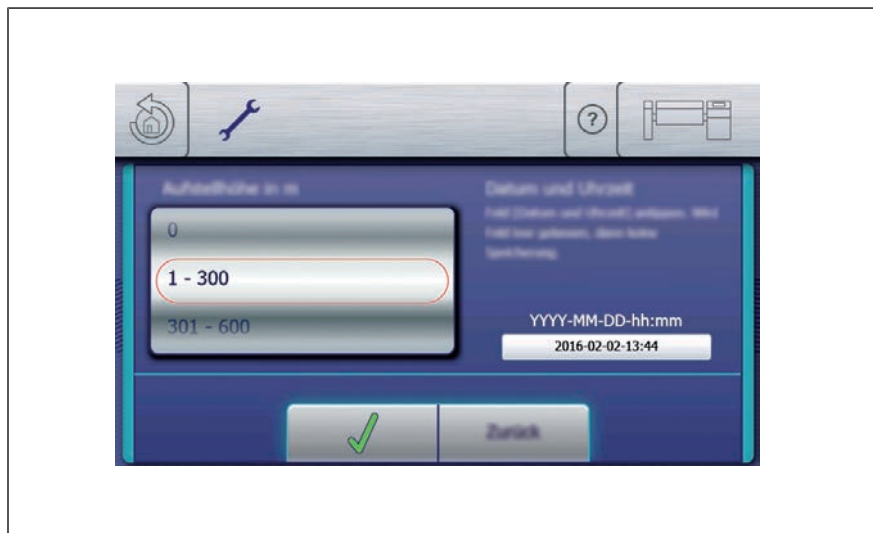


Bild: Datum, Zeit und Aufstellhöhe einstellen



Das angezeigte Datum- und Zeitformat genau beachten. Bei ungültigen Werten wird die Eingabe nicht übernommen.

Voraussetzung Menü *Geräteeinstellungen* angezeigt

1. Feld „Datum, Zeit und Aufstellhöhe einstellen“ antippen.
 - ↳ Fenster *Einstellung* wird angezeigt.
2. Mit Wischgeste Aufstellhöhe in Meter einstellen.
3. Eingabefeld zu Datum und Uhrzeit antippen.
 - ↳ Menü *Tastatur* wird angezeigt.
4. Datum und Uhrzeit eingeben.

5. Taste *Bestätigung* antippen.
 - ↳ Menü *Tastatur* wird geschlossen.
 - ↳ Datum, Zeit und Aufstellhöhe ist eingestellt.

4.3.4 Sprachauswahl voreinstellen

Für die Sprachauswahl im Hauptmenü können maximal 5 Sprachen ausgewählt werden.

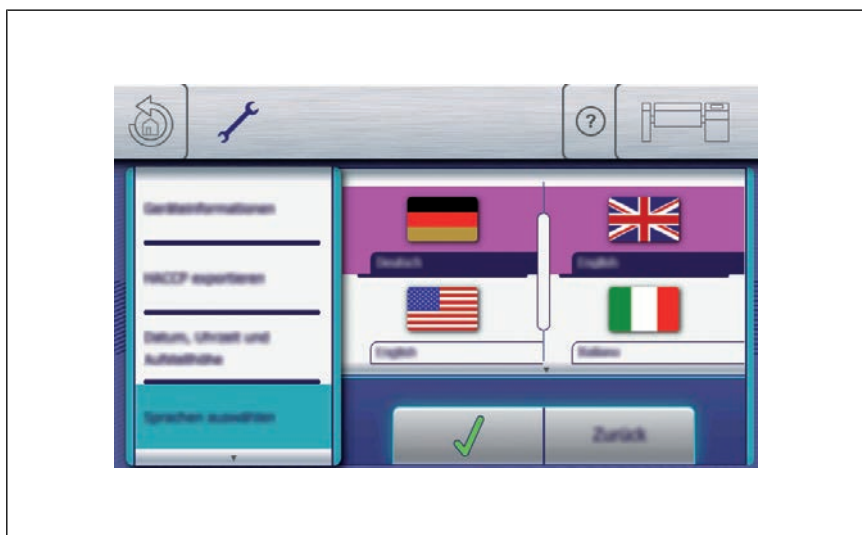


Bild: Sprachauswahl voreinstellen



Hervorgehobene Felder sind ausgewählte Sprachen.
Nicht hervorgehobene Felder sind nicht ausgewählte Sprachen.



Die aktuell eingestellte Sprache kann nicht abgewählt werden.

Voraussetzung Menü *Geräteeinstellungen* angezeigt

1. Feld „Sprachauswahl voreinstellen“ antippen.
 - ↳ Menü *Sprachen* wird angezeigt.
 2. Durch Antippen der Felder Sprache aus- oder abwählen.
 3. Nach Auswahl aller Sprachen Taste *Bestätigung* antippen.
 - ↳ Sprachen stehen im Hauptmenü zur Verfügung.
- ↳ Sprachen für Sprachauswahl voreingestellt.

4.3.5 Kochbuch-Berechtigungen einstellen

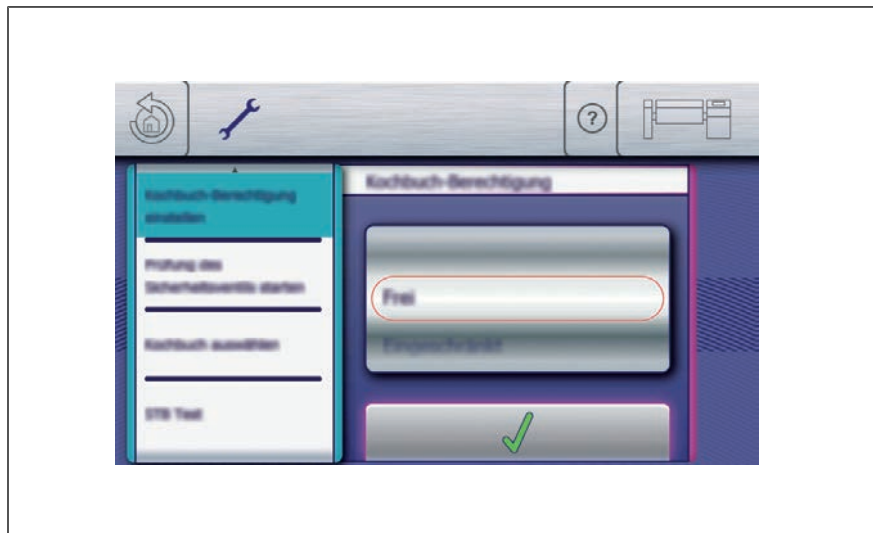


Bild: Kochbuch-Berechtigungen einstellen



Die folgenden Berechtigungsstufen stehen zur Auswahl:

Frei: Keine Einschränkungen.

Eingeschränkt: Speichern oder Löschen von Garprogrammen ist nicht erlaubt.

Gesperrt: Ändern der Garprogramme ist nicht erlaubt.

Voraussetzung Menü *Geräteeinstellungen* angezeigt

1. Feld „Kochbuch-Berechtigung einstellen“ antippen.
↳ Fenster *Einstellung* wird angezeigt.
2. Mit Wischgeste Kochbuch-Berechtigungen einstellen.
3. Taste *Bestätigung* antippen.
↳ Kochbuch-Berechtigungen sind eingestellt.

4.3.6 Kochbuch auswählen

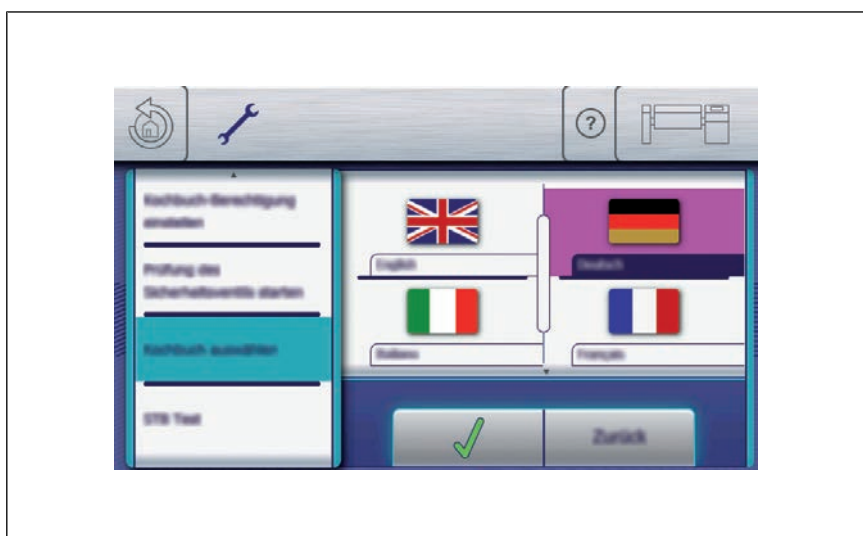


Bild: Kochbuch auswählen

Voraussetzung Menü *Geräteeinstellungen* angezeigt

1. Feld „Kochbuch auswählen“ antippen.
↳ Menü *Sprachen* wird angezeigt.
2. Um Kochbuch auszuwählen, Landesflagge antippen.
↳ Kochbuch wird ausgewählt.
3. Taste *Bestätigung* antippen.
↳ Kochbuch ist ausgewählt.

4.4 Grundlegende Funktionen

4.4.1 Gartemperatur einstellen



Der Temperaturbereich unterscheidet sich je nach Garart. Bei einer Temperatur außerhalb des erlaubten Temperaturbereiches färbt sich die Anzeige des erlaubten Temperaturbereichs rot und die Temperatur lässt sich nicht bestätigen.



Um Gartemperatur einzustellen:

- Bei nicht gestartetem Garprogramm: Symbol *Gartemperatur* im Feld *Gartemperatur* antippen.
- Bei gestartetem Garprogramm: Gradzahl im Feld *Gartemperatur* antippen.

Konstante Gartemperatur einstellen

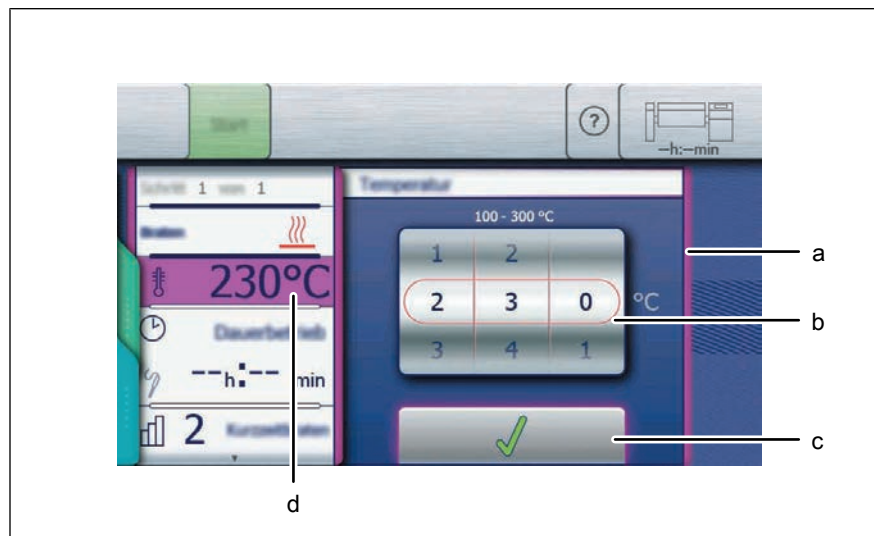


Bild: Gartemperatur einstellen, Garart Braten

- a Fenster *Einstellung*
- b Walzen
- c Taste *Bestätigung*
- d Feld *Gartemperatur*

Voraussetzung Garprogramm gewählt
Fenster *Garart* angezeigt

1. Feld *Gartemperatur* antippen.
↳ Fenster *Einstellung* wird angezeigt.
 2. Mit Wischgeste Gartemperatur einstellen.
 3. Taste *Bestätigung* antippen.
↳ Fenster *Einstellung* wird geschlossen.
↳ Fenster *Garart* zeigt eingestellte Gartemperatur.
- ↳ Gartemperatur ist eingestellt.

Differenz Gartemperatur einstellen

Die Differenz Gartemperatur wird in der Garart Delta-T-Garen eingestellt.

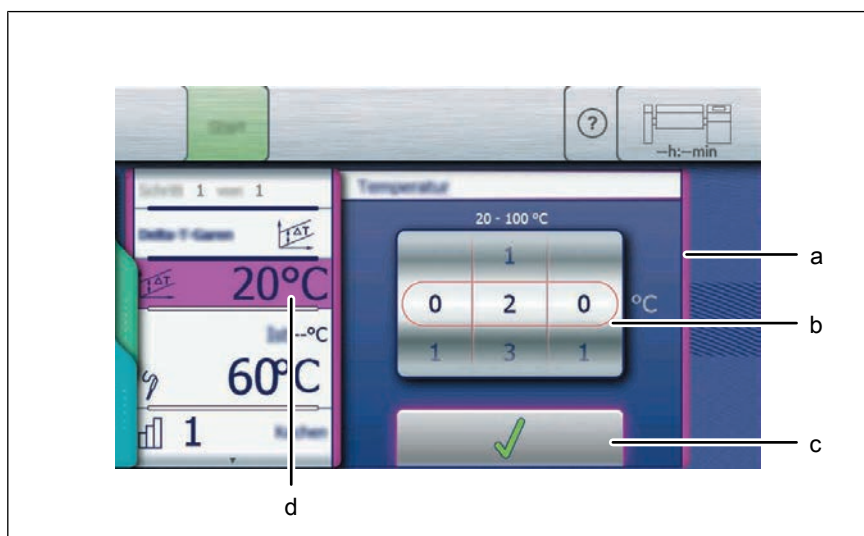


Bild: Differenz Gartemperatur einstellen, Garart Delta-T-Garen

a Fenster *Einstellung*

c Taste *Bestätigung*

b Walzen

d Feld *Differenz Gartemperatur*

Voraussetzung Garprogramm gewählt
Fenster *Garart* angezeigt

1. Feld *Differenz Gartemperatur* antippen.
↳ Fenster *Einstellung* wird angezeigt.
2. Mit Wischgeste Differenz Gartemperatur einstellen.
3. Taste *Bestätigung* antippen.
↳ Fenster *Einstellung* wird geschlossen.
↳ Fenster *Garart* zeigt eingestellte Differenz Gartemperatur.
↳ Differenz Gartemperatur ist eingestellt.

4.4.2 Gardauer einstellen



Standardmäßig ist die Gardauer nach Auswahl einer Garart aus dem Menü *Manuelles Garen* in der Einstellung „Dauerbetrieb“.

Dauerbetrieb einstellen

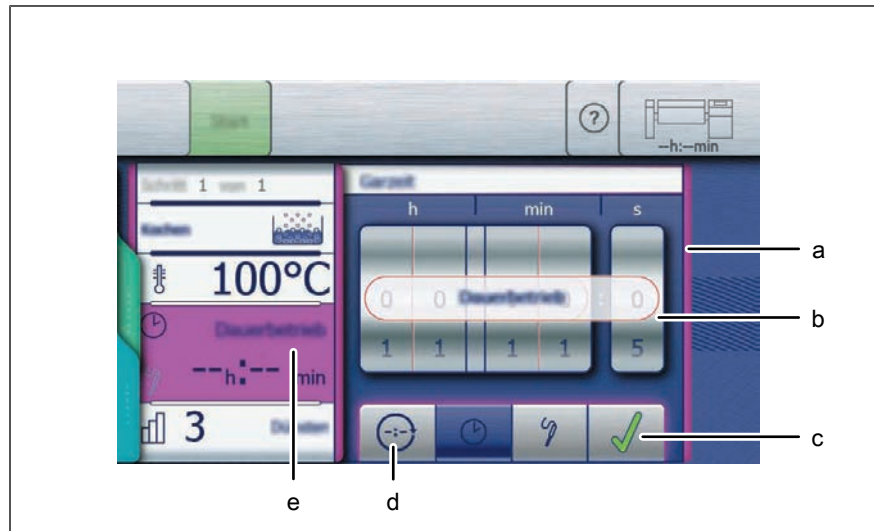


Bild: Dauerbetrieb einstellen, Garart Kochen

- | | |
|------------------------------|-----------------------------|
| a Fenster <i>Einstellung</i> | d Taste <i>Dauerbetrieb</i> |
| b Walzen | e Feld <i>Gardauer</i> |
| c Taste <i>Bestätigung</i> | |

Voraussetzung Garprogramm gewählt
Fenster *Garart* angezeigt

1. Feld *Gardauer* antippen.
↳ Fenster *Einstellung* wird angezeigt.
 2. Taste *Dauerbetrieb* antippen.
↳ „Dauerbetrieb“ wird über den Walzen angezeigt.
 3. Taste *Bestätigung* antippen.
↳ Fenster *Einstellung* wird geschlossen.
↳ Fenster *Garart* zeigt eingestellte Gardauer.
- ↳ Gardauer ist auf Dauerbetrieb eingestellt und endet nach 24 Stunden.



Der Dauerbetrieb ist auf 24 Stunden begrenzt. Um eine längere Gardauer einzustellen, Garprogramm mit mehreren Schritten erstellen.

Zeitgesteuerte Gardauer einstellen

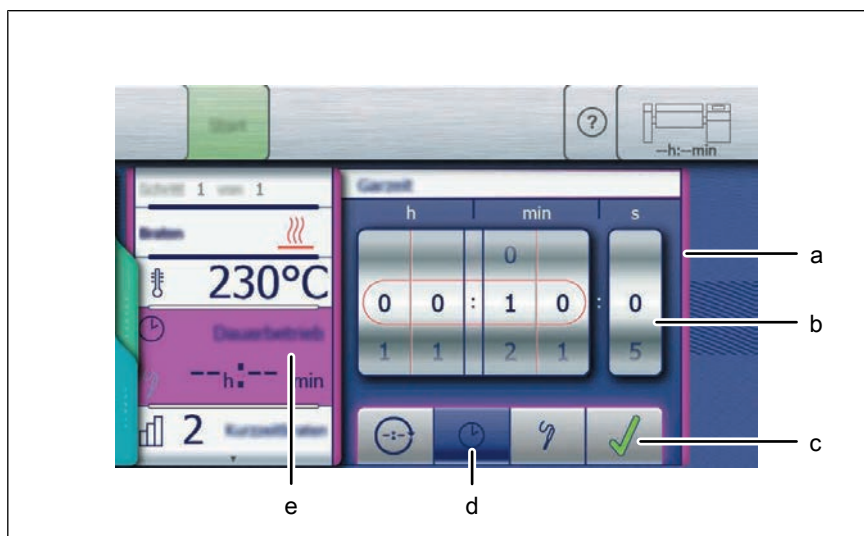


Bild: Zeitgesteuerte Gardauer einstellen, Garart Braten

- | | |
|------------------------------|------------------------|
| a Fenster <i>Einstellung</i> | d Taste <i>Garzeit</i> |
| b Walzen | e Feld <i>Gardauer</i> |
| c Taste <i>Bestätigung</i> | |

Voraussetzung Garprogramm gewählt
Fenster *Garart* angezeigt

1. Feld *Gardauer* antippen.
↳ Fenster *Einstellung* wird angezeigt.
2. Taste *Garzeit* antippen.
↳ Walzen zur Einstellung der Gardauer werden angezeigt.
3. Mit Wischgeste zeitgesteuerte Gardauer einstellen.
4. Taste *Bestätigung* antippen.
↳ Fenster *Einstellung* wird geschlossen.
↳ Fenster *Garart* zeigt eingestellte Gardauer.
↳ Zeitgesteuerte Gardauer ist eingestellt.

Kerntemperaturgesteuerte Gardauer einstellen



Der Temperaturbereich unterscheidet sich je nach Garart. Bei einer Temperatur außerhalb des erlaubten Temperaturbereiches färbt sich die Anzeige des erlaubten Temperaturbereichs rot und die Temperatur lässt sich nicht bestätigen.

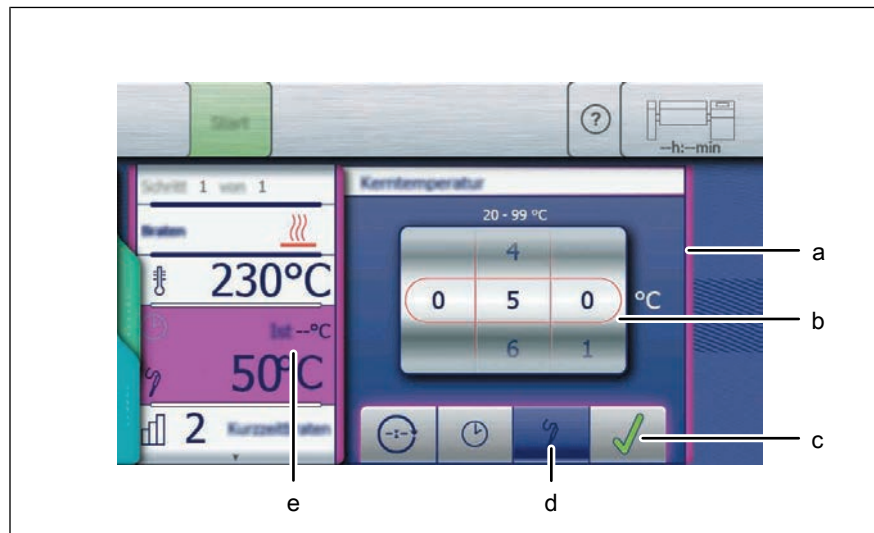


Bild: Kerntemperaturgesteuerte Gardauer einstellen, Garart Braten

- | | |
|------------------------------|-------------------------------|
| a Fenster <i>Einstellung</i> | d Taste <i>Kerntemperatur</i> |
| b Walzen | e Feld <i>Gardauer</i> |
| c Taste <i>Bestätigung</i> | |

Voraussetzung Garprogramm gewählt
Fenster *Garart* angezeigt

1. Feld *Gardauer* antippen.
↳ Fenster *Einstellung* wird angezeigt.
2. Taste *Kerntemperatur* antippen.
↳ Walzen zur Einstellung der Kerntemperatur werden angezeigt.
3. Mit Wischgeste Kerntemperatur einstellen.
4. Taste *Bestätigung* antippen.
↳ Fenster *Einstellung* wird geschlossen.
↳ Fenster *Garart* zeigt eingestellte Gardauer.
↳ Kerntemperaturgesteuerte Gardauer ist eingestellt.

4.4.3 Garstufe einstellen

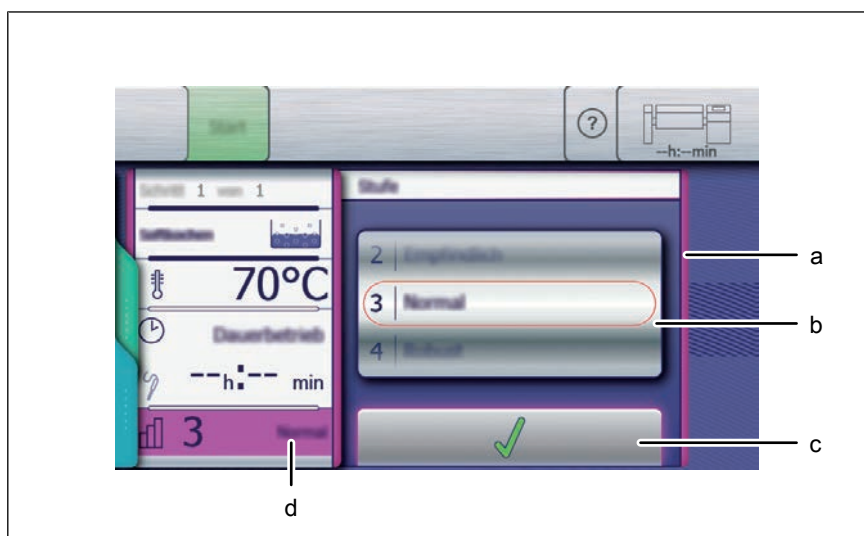


Bild: Garstufe einstellen, Garart Softkochen

- | | |
|------------------------------|----------------------------|
| a Fenster <i>Einstellung</i> | c Taste <i>Bestätigung</i> |
| b Walze | d Feld <i>Garstufe</i> |

Voraussetzung Garprogramm gewählt
Fenster *Garart* angezeigt

1. Feld *Garstufe* antippen.
↳ Fenster *Einstellung* wird angezeigt.
 2. Mit Wischgeste Garstufe einstellen.
 3. Taste *Bestätigung* antippen.
↳ Fenster *Einstellung* wird geschlossen.
↳ Fenster *Garart* zeigt eingestellte Garstufe.
- ↳ Garstufe ist eingestellt.

4.4.4 USB-Stick einstecken und herausziehen

USB-Stick einstecken



Bei USB-Sticks, die aufgrund ihrer Abmessungen nicht an den MultiPort angeschlossen werden können, Verlängerungskabel verwenden.

Voraussetzung USB-Stick mit minimal 2 GB und maximal 32 GB freien Speicherplatz (nicht im Lieferumfang enthalten)
USB-Stick nicht schreibgeschützt

→ Auf Blende *MultiPort* am Bedienholm des Gerätes drücken, bis er entrastet.

↳ MultiPort wird geöffnet.

→ USB-Stick am MultiPort einstecken.

↳ Nach etwa 5 Sekunden ist der USB-Stick bereit.

↳ USB-Stick eingesteckt.

USB-Stick herausziehen

Voraussetzung Exportieren oder Importieren der Daten abgeschlossen

1. USB-Stick herausziehen.

2. Auf Blende *MultiPort* am Bedienholm des Gerätes drücken, bis er einrastet.

↳ MultiPort wird geschlossen.

↳ USB-Stick herausgezogen.

4.4.5 HACCP-Protokoll exportieren

Das Gerät protokolliert den Betrieb in einem HACCP-Protokoll. Mit einem USB-Stick können die HACCP-Protokolle über den USB-Anschluss exportiert werden.

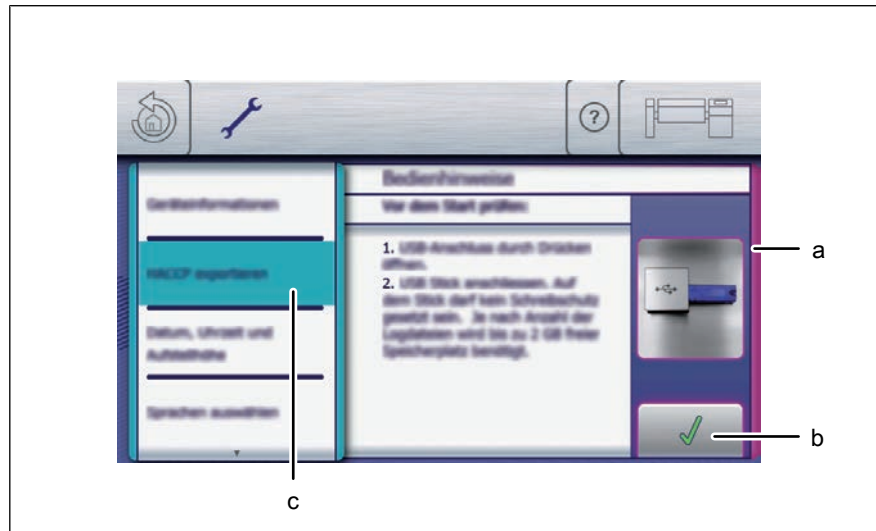


Bild: HACCP exportieren

a Fenster *Bedienhinweise*
b Taste *Bestätigung*

c Feld „HACCP exportieren“

Voraussetzung USB-Stick eingesteckt

Menü Geräteeinstellungen angezeigt

1. Feld „HACCP exportieren“ antippen.
↳ Fenster *Bedienhinweise* wird angezeigt.
2. Angezeigte Bedienhinweise lesen.
3. Taste *Bestätigung* antippen.
↳ Fenster *Bedienhinweise* wird geschlossen.
↳ HACCP-Protokoll wird auf den USB-Stick exportiert.
↳ Fenster *Bestätigung* wird angezeigt.
4. Taste *Bestätigung* antippen.
↳ Fenster *Bestätigung* wird geschlossen.
↳ HACCP-Protokoll ist exportiert.

4.5 Gerätefunktionen

In dem Menü „Gerätefunktionen“ können verschiedene Funktionen oder Einstellungen ausgewählt werden.



Während eine Gerätefunktion abläuft, ist das Menü *Gerätefunktion* für weitere Bedienung gesperrt.

4.5.1 Menü Gerätefunktion öffnen

- Voraussetzung** Gerät eingeschaltet
Hauptmenü angezeigt
Bei FlexiChef Team: Gewünschte Geräteeinheit aktiv

→ Taste „Gerätefunktionen“ antippen.
↳ Menü *Gerätefunktionen* wird angezeigt.



Alle Gerätefunktionen stehen auch innerhalb eines Garprogrammes durch Antippen auf das Register *Blau* zur Verfügung.



Während eine Gerätefunktion abläuft, ist das Menü *Gerätefunktion* für weitere Bedienung gesperrt.

4.5.2 Deckel öffnen und schließen



VORSICHT
Quetschgefahr beim Schließen des Deckels

- Hände vom Öffnungs- und Schließbereich des Deckels fernhalten, während der Deckel geschlossen wird.

ACHTUNG
Sachschaden durch Verrutschen von Gegenständen

- Deckel öffnet sich während des Garprogramms automatisch.
- Keine Gegenstände auf dem Deckel ablegen.

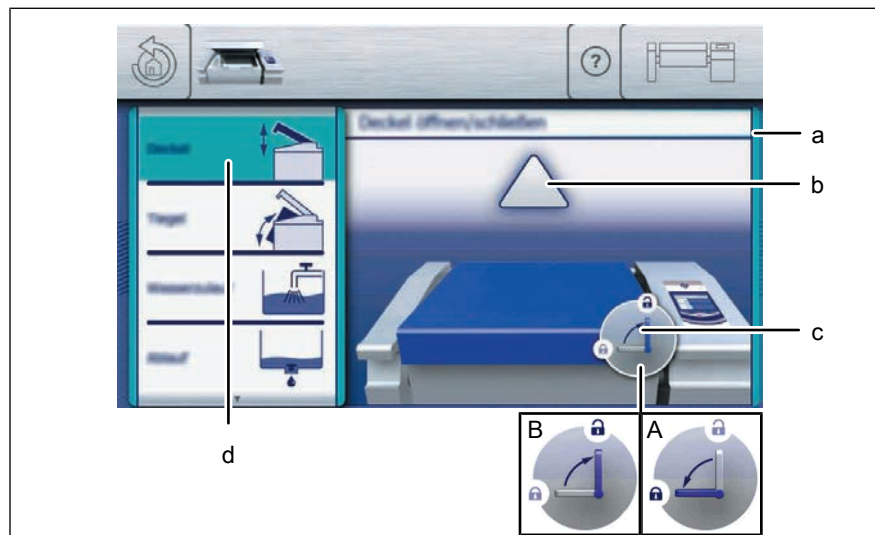


Bild: Deckel öffnen

- | | |
|-----------------------------|------------------------------|
| a Fenster <i>Betätigung</i> | c Symbol <i>Verriegelung</i> |
| b Symbol <i>Dreieck</i> | d Feld „Deckel“ |
| A Deckel verriegelt | B Deckel entriegelt |

Deckel öffnen

Voraussetzung Tiegel in Arbeitsposition
 Deckel nicht vollständig geöffnet
 Menü *Gerätfunktion* angezeigt

1. Feld „Deckel“ antippen.
 - ↳ Fenster *Betätigung* wird angezeigt.
2. Sicherstellen, dass Deckel entriegelt ist.
3. Symbol *Dreieck* antippen.
 - ↳ Signal ertönt.
 - ↳ Deckel wird geöffnet.
 - ↳ Symbol *Dreieck* wird ausgeblendet und Taste „Stopp“ wird angezeigt.



Der Vorgang kann jederzeit durch Antippen der Taste „Stopp“ unterbrochen werden. Der Vorgang endet automatisch, wenn der Deckel die Endposition erreicht hat.

4. Endposition des Deckels abwarten.
 - ↳ Deckel ist vollständig geöffnet.

Deckel schließen

Das Gerät verfügt über einen Einklemmschutz. Das Schließen des Deckels wird gestoppt, wenn ein Hindernis zwischen Geräterand und Deckel erkannt wird.

Voraussetzung Tiegel in Arbeitsposition
 Deckel nicht geschlossen
 Menü *Gerätfunktion* angezeigt

1. Feld „Deckel“ antippen.
 - ↳ Fenster *Betätigung* wird angezeigt.
2. Symbol *Dreieck* antippen.
 - ↳ Signal ertönt.
 - ↳ Deckel wird geschlossen.
 - ↳ Symbol *Dreieck* wird ausgeblendet und Taste „Stopp“ wird angezeigt.



Der Vorgang kann jederzeit durch Antippen der Taste „Stopp“ unterbrochen werden. Der Vorgang endet automatisch, wenn der Deckel die Endposition erreicht hat.

3. Endposition des Deckels abwarten.
 - ↳ Deckel ist geschlossen.

4.5.3 Tiegel kippen und zurückkippen

Der Tiegel ist zwischen der Arbeitsposition und der Endposition stufenlos kippar.



VORSICHT

Quetschgefahr durch Bewegen des Tiegels

- Sicherstellen, dass keine Personen sich zwischen Tiegel und Rückwand aufhalten.

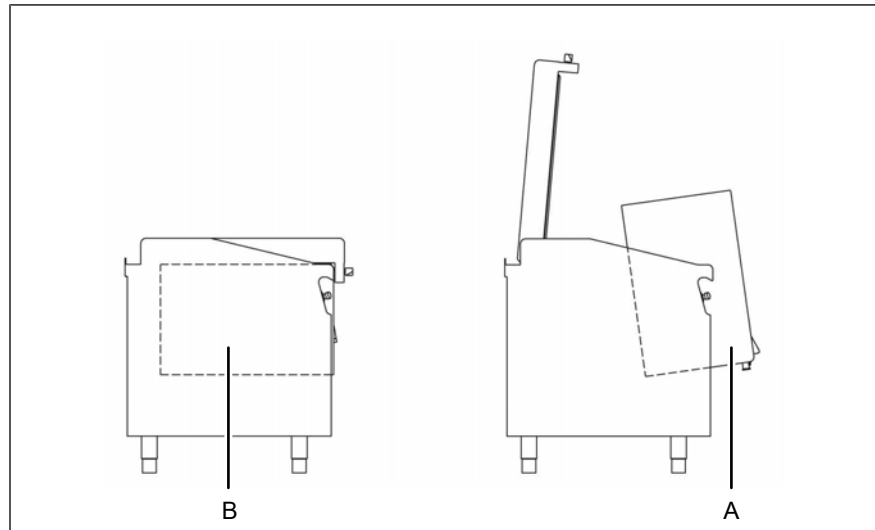


Bild: kipparer Tiegel

A Endposition

B Arbeitsposition

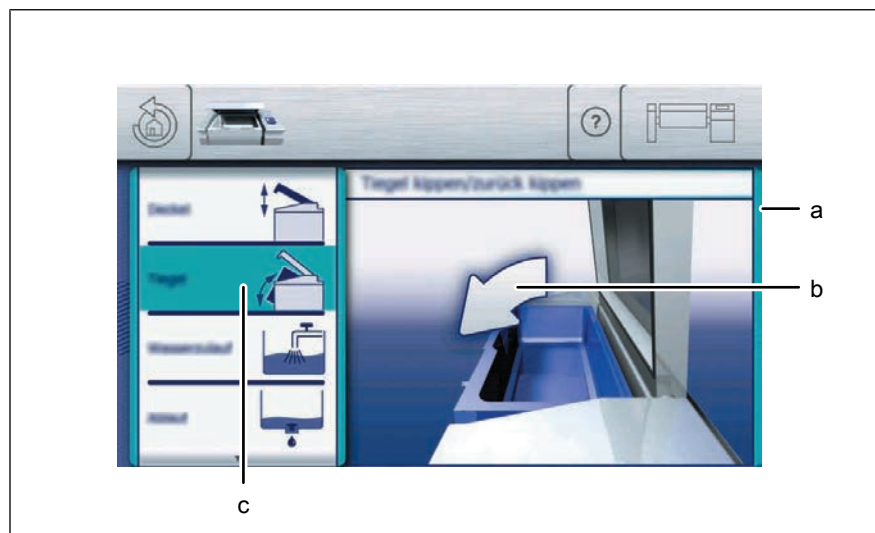


Bild: Tiegel kippen

- a Fenster *Betätigung*
- b Symbol *Pfeil*

c Feld „Tiegel“



Während eines Garprogramms erscheint nur eine Aufforderung, den Tiegel zu kippen oder zurückzukippen. Die Gerätefunktionen können über das Register *Blau* erreicht werden.



Der Tiegel wird automatisch in die Arbeitsposition zurückgekippt, sobald ein Garprogramm gestartet wird.

Tiegel kippen

Voraussetzung

Tiegel nicht in Endposition

Deckel vollständig geöffnet

Menü *Gerätfunktion* angezeigt

1. Feld „Tiegel“ antippen.
 - ↳ Fenster *Betätigung* wird angezeigt.
2. Symbol *Pfeil* antippen und halten.
 - ↳ Signal ertönt.
 - ↳ Tiegel wird gekippt.



Der Vorgang stoppt, sobald das Symbol *Pfeil* losgelassen wird oder der Tiegel die Endposition erreicht hat.



Der Wassermengenzähler „Gesamt“ in der Gerätfunktion Wasserzulauf wird auf Null zurückgesetzt, sobald der Tiegel die Endposition erreicht.

Tiegel zurückkippen

Voraussetzung

Tiegel gekippt

Deckel vollständig geöffnet

Menü *Gerätfunktion* angezeigt

1. Feld „Tiegel“ antippen.
 - ↳ Fenster *Betätigung* wird angezeigt.
2. Symbol *Pfeil* antippen.
 - ↳ Signal ertönt.
 - ↳ Tiegel wird zurückgekippt.
 - ↳ Symbol *Pfeil* wird ausgeblendet und Taste „Stopp“ wird angezeigt.



Der Vorgang kann jederzeit durch Antippen der Taste „Stopp“ unterbrochen werden. Der Vorgang endet automatisch, wenn der Tiegel die Arbeitsposition erreicht hat.

3. Arbeitsposition des Tiegels abwarten.

↳ Tiegel ist in Arbeitsposition.

4.5.4 Wasserzulauf öffnen und schließen

ACHTUNG

Sachschaden durch überlaufendes Wasser

- Wasserzulauf kontrollieren und Gerät nicht unbeaufsichtigt lassen.

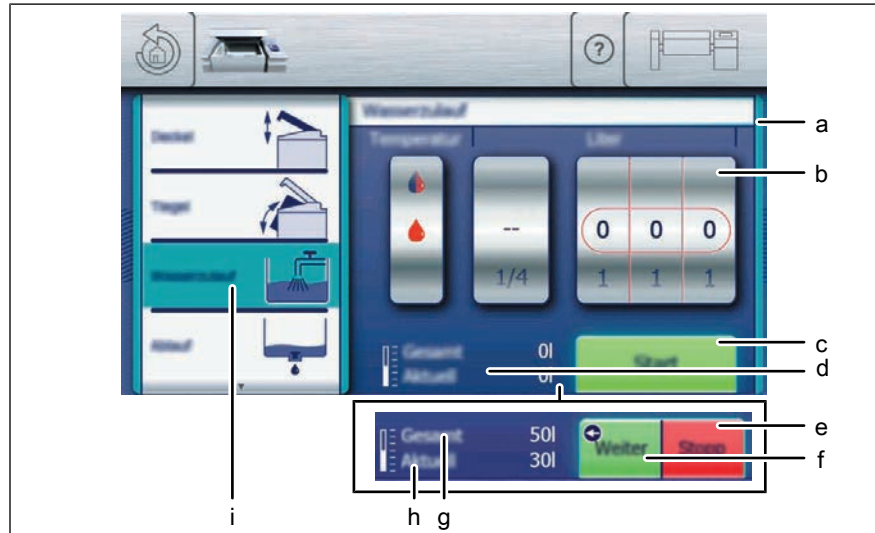


Bild: Wasserzulauf öffnen und schließen

- a Fenster *Betätigung*
- b Walzen
- c Taste „Start“
- d Anzeige *Wassermenge*
- e Taste „Stopp“
- f Taste „Weiter“
- g Wassermengenzähler „Gesamt“
- h Wassermengenzähler „Aktuell“
- i Feld „Wasserzulauf“

Anzeige <i>Wassermenge</i>	Funktion
Wassermengenzähler „Aktuell“	<ul style="list-style-type: none"> • Zeigt die zulaufende Menge des aktuellen Vorgangs
Wassermengenzähler „Gesamt“	<ul style="list-style-type: none"> • Zeigt die Gesamtmenge aller Vorgänge • Wird auf Null zurückgesetzt, wenn <ul style="list-style-type: none"> – Tiegel in Endposition gekippt – Ablauf geöffnet ist



Wenn der Wasserzulauf oder die Handbrause für länger als einen Tag nicht benutzt wurde, muss der Wasserzulauf bzw. die Handbrause gespült werden. Die Leitungen für Warmwasser und für Kaltwasser jeweils mit mindestens 5 Liter Wasser durchspülen.

Voraussetzung Tiegel in Arbeitsposition
 Deckel vollständig geöffnet
 Menü *Gerätfunktion* angezeigt

1. Feld „Wasserzulauf“ antippen.
 ↳ Fenster *Einstellung* wird angezeigt.
2. Mit Wischgeste Wassertemperatur einstellen.



Die Wassermenge kann direkt in Litern oder als Füllmenge eingegeben werden. Die Auswahl „ReadyXpress“ steht für die optimale Wassermenge in der Garart Druckgaren.

Wird keine Wassermenge eingestellt („000“ Liter), muss der Wasserzulauf manuell gesteuert werden.

3. Mit Wischgeste Wassermenge einstellen.
4. Taste „Start“ antippen.
 ↳ Ablauf wird geschlossen, falls geöffnet.
 ↳ Wasser läuft in den Tiegel.
 ↳ Taste „Start“ wird durch Taste „Pause“ und Taste „Stopp“ ersetzt.
 ↳ Anzeige *Wassermenge* wird aktualisiert.



Der Vorgang kann jederzeit durch Antippen der Taste „Stopp“ abgebrochen oder mit der Taste „Pause“ unterbrochen werden. Beim Pausieren wird die Taste „Pause“ durch Taste „Weiter“ ersetzt.

Der Vorgang endet automatisch, wenn die eingestellte Wassermenge in den Tiegel gelaufen ist oder der Wassermengenzähler „Gesamt“ die maximale Füllmenge erreicht.

5. Zulauf der eingestellten Wassermenge abwarten oder Taste „Stopp“ antippen.
 ↳ Wasserzulauf stoppt.
 ↳ Tiegel ist mit Wassermenge gefüllt.

ACHTUNG

Sachschaden durch überlaufendes Wasser

- Wasserzulauf kontrollieren und Gerät nicht unbeaufsichtigt lassen.

4.5.5 Ablauf öffnen und schließen

ACHTUNG

Sachschaden durch unsachgemäßen Gebrauch

- Kein Frittierfett über Ablauf ablassen.
- Keine heißen Medien (über 105 °C) über Ablauf ablassen.

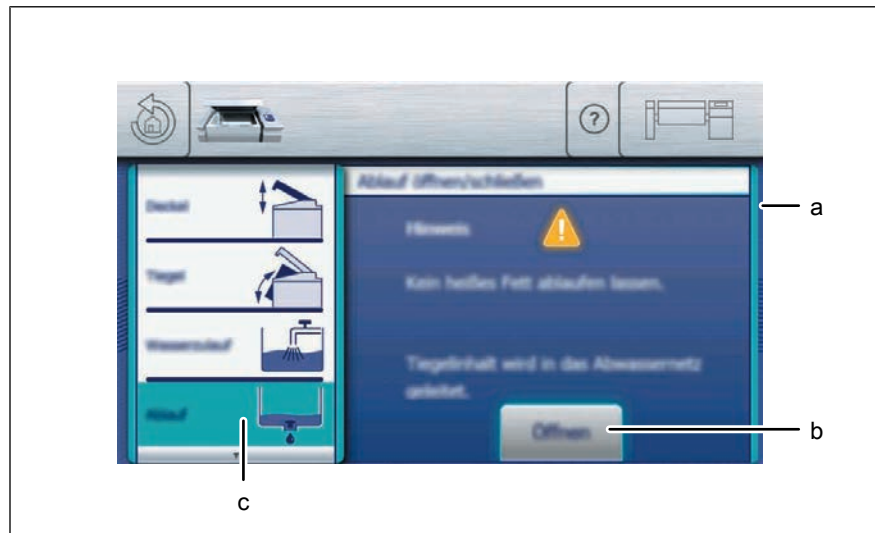


Bild: Ablauf öffnen

a Fenster *Betätigung*
b Taste „Öffnen“

c Feld „Ablauf“



Der Ablauf wird automatisch geschlossen, sobald ein Garprogramm gestartet wird.



Der Wassermengenzähler „Gesamt“ in der Gerätefunktion Wasserzulauf wird auf Null zurückgesetzt, sobald der Ablauf geöffnet ist.



Wenn der Ablauf geöffnet ist, kann der Tiegel zur Unterstützung des Vorgangs leicht gekippt werden.

Voraussetzung Tiegel in Arbeitsposition

Feste Reste des Garguts aus Tiegel entnommen

Menü *Gerätefunktion* angezeigt

1. Feld „Ablauf“ antippen.
↳ Fenster *Betätigung* wird angezeigt.
2. Taste „Öffnen“ antippen.
↳ Signal ertönt.
↳ Ablauf wird geöffnet.
↳ Taste „Öffnen“ wird durch Taste „Schließen“ ersetzt.
3. Entleerung des Tiegels abwarten.

4. Taste „Schließen“ antippen.
 - ↳ Ablauf wird geschlossen.
 - ↳ Taste „Schließen“ wird durch Taste „Öffnen“ ersetzt.
 - ↳ Tiegel ist vollständig entleert.

4.5.6 Portionieren

Die Portionsmenge kann in Litern oder als GN-Maß eingestellt werden.

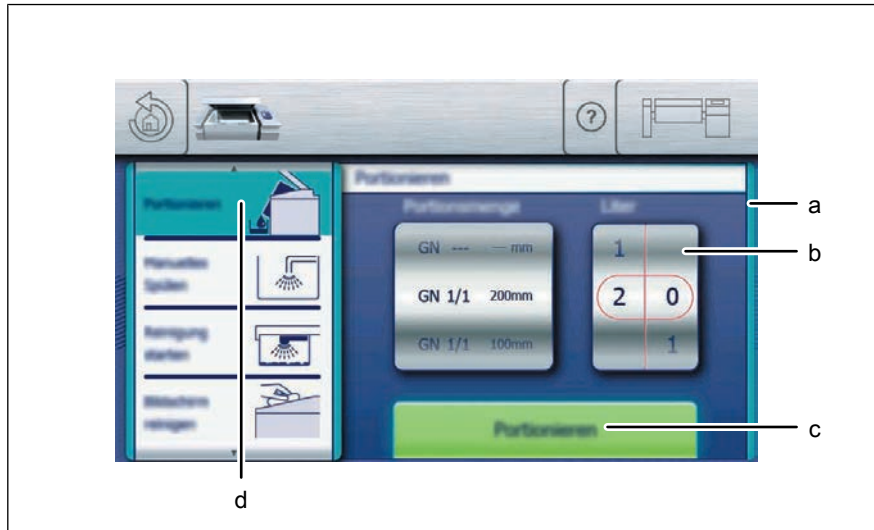


Bild: Portionieren

- | | |
|-----------------------------|-----------------------|
| a Fenster <i>Betätigung</i> | c Taste „Öffnen“ |
| b Walzen | d Feld „Portionieren“ |



Je nach Beschaffenheit des Gargutes kann die portionierte Menge von der eingestellten Menge abweichen. Den untergestellten Behälter deshalb nicht vollständig füllen.

Voraussetzung Tiegel in Arbeitsposition

Geeigneter Behälter für die Aufnahme der Portionsmenge untergestellt

Tiegel so weit gekippt, bis Tiegelinhalt kurz vor dem Überlaufen
Menü *Gerätefunktion* angezeigt

1. Feld „Portionieren“ antippen.
 - ↳ Fenster *Betätigung* wird angezeigt.
2. Mit Wischgeste Portionsmenge einstellen.
3. Taste „Portionieren“ antippen.
 - ↳ Tiegel wird gesenkt.
 - ↳ Portionsmenge läuft in den Behälter.
 - ↳ Taste „Portionieren“ wird durch Taste „Stopp“ ersetzt.



Der Vorgang kann jederzeit durch Antippen der Taste „Stopp“ abgebrochen werden. Nach Abbruch muss der Tiegel wieder so weit gekippt werden, bis der Tiegelinhalt kurz vor dem Überlaufen ist.

Der Vorgang endet automatisch, wenn die eingestellte Portionsmenge erreicht ist und der Tiegel leicht zurückkippt, um ein Überlaufen zu verhindern.

4. Leichtes Zurückkippen des Tiegels abwarten.

↳ Portionsmenge ist in Behälter abgefüllt.



Der Vorgang kann erneut gestartet werden.

4.5.7 Tiegel spülen

ACHTUNG

Sachschaden durch überlaufendes Wasser

- Wasserzulauf kontrollieren und Gerät nicht unbeaufsichtigt lassen.

Zum manuellen Spülen des Tiegels können Wasserzulauf und Ablauf gleichzeitig bedient werden. Zum schnellen Zugriff stehen beide Funktionen nebeneinander im Fenster *Betätigung* zur Verfügung.

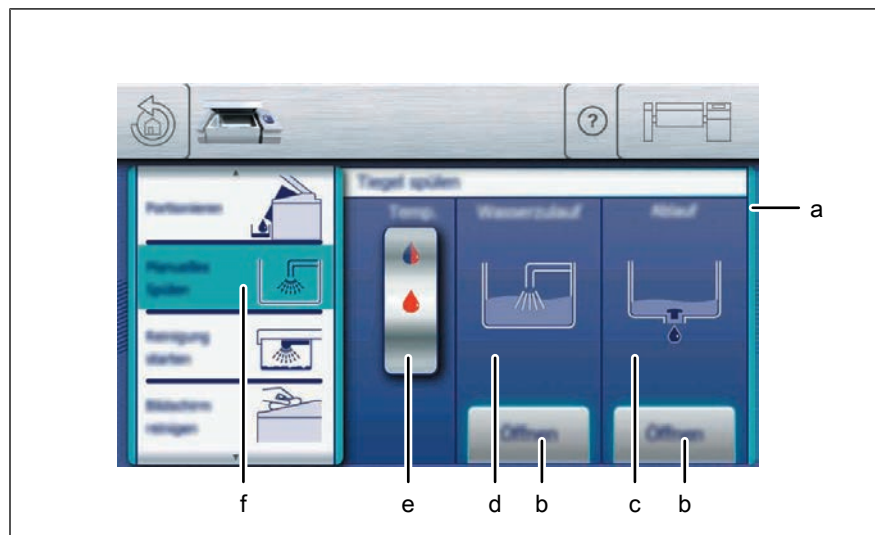


Bild: Tiegel spülen

- | | |
|-----------------------------|---------------------------|
| a Fenster <i>Betätigung</i> | d Bereich „Wasserzulauf“ |
| b Taste „Öffnen“ | e Walzen |
| c Bereich „Ablauf“ | f Feld „Manuelles Spülen“ |

Voraussetzung Tiegel in Arbeitsposition
 Deckel vollständig geöffnet
 Ablauf geschlossen
 Menü *Gerätefunktion* angezeigt

1. Feld „Manuelles Spülen“ antippen.
 ↳ Fenster *Betätigung* wird angezeigt.
 2. Mit Wischgeste Wassertemperatur für Wasserzulauf einstellen.
 3. Taste „Öffnen“ im Bereich „Wasserzulauf“ antippen.
 ↳ Wasser läuft in den Tiegel.
 ↳ Taste „Öffnen“ wird durch Taste „Schließen“ ersetzt.
 4. Taste „Öffnen“ im Bereich „Ablauf“ antippen.
 ↳ Ablauf wird geöffnet.
 ↳ Taste „Öffnen“ wird durch Taste „Schließen“ ersetzt.
 5. Je nach Anforderung des Spülvorgangs Wasserzulauf und Ablauf manuell steuern.
 6. Nach Abschluss des Spülens Wasserzulauf und Ablauf durch Antippen der Tasten „Schließen“ schließen.
 ↳ Wasserzulauf und Ablauf werden geschlossen.
- ↳ Tiegel ist gespült.



Sicherstellen, dass bei Beendigung des manuellen Spülens der Tiegel leer ist. Der Wassermengenzähler „Gesamt“ in der Gerätefunktion Wasserzulauf wird auf Null zurückgesetzt, sobald der Ablauf geöffnet ist.

4.6 Manuelles Garen

In der Betriebsart Manuelles Garen stehen Gararten, Gerätefunktionen und Information zur Verfügung. Die Auswahl einer dieser Komponenten erstellt automatisch ein einschrittiges Garprogramm.

Einstellungen wie Garart, Gartemperatur und Gardauer werden festgelegt und der Garprogramm-Schritt kann entweder direkt gestartet oder gespeichert werden.



In diesem Kapitel werden alle Komponenten als einschrittiges Garprogramm dargestellt. Für den Umgang mit mehrschrittigen Garprogrammen siehe „Eigene Garprogramme“.

Als Schritt stehen folgende Komponenten zur Verfügung:

Typ	Schritt
Garart	<ul style="list-style-type: none">• Druckgaren (optional)• Softkochen• Kochen• Braten• Frittieren (optional)• Regenerieren• Delta-T-Garen• Zonenbraten• Zonenkochen
Gerätefunktion	<ul style="list-style-type: none">• Deckel• Tiegel• Wasserzulauf• Ablauf
Information	<ul style="list-style-type: none">• Information

4.6.1 Menü Manuelles Garen öffnen

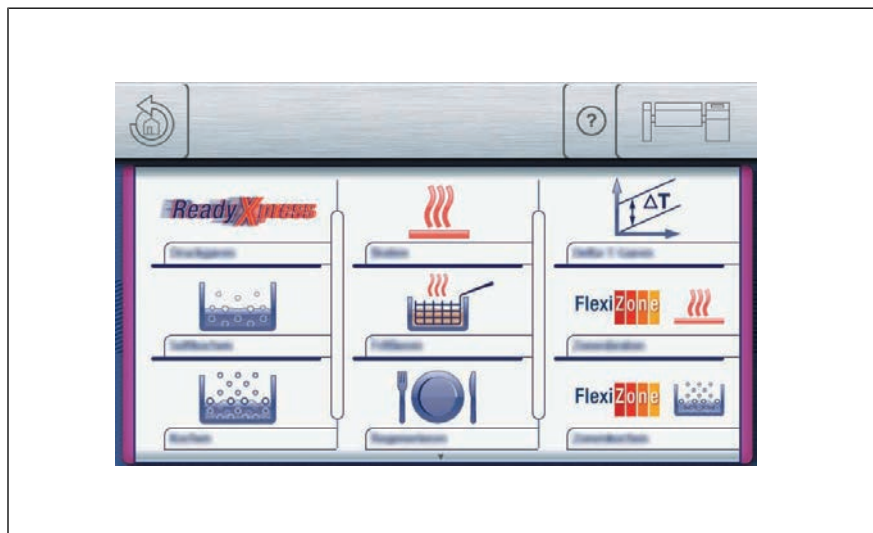


Bild: Menü Manuelles Garen

Voraussetzung Gerät eingeschaltet
Hauptmenü angezeigt
Bei FlexiChef Team: Gewünschte Geräteeinheit aktiv

→ Taste „Manuelles Garen“ antippen.

↳ Menü *Manuelles Garen* wird angezeigt.

4.6.2 Garprogrammablauf

Einstellen und Starten

Ein einschrittiges Garprogramm wird durch Auswahl einer Garart oder Gerätefunktion erstellt.

Einstellungen wie Garstufe, Gartemperatur oder Gardauer werden festgelegt und das Garprogramm kann direkt gestartet werden.

Aufheizen

Das Gerät wird auf die eingestellte Gartemperatur aufgeheizt.

Das Aufheizen wird im Fenster *Garart* angezeigt. Während des Aufheizens werden Soll- und Ist-Temperatur angezeigt.

Das Fenster kann jederzeit mit dem Feld „Weiter“ geschlossen werden, spätestens 1 Minute nach Erreichen der Soll-Temperatur wird das Fenster automatisch geschlossen.

Nach dem Aufheizen beginnt die Gardauer. In den Gararten Frittieren, Zonenbraten und Zonenkochen muss die Gardauer der Zonen manuell gestartet werden.

Garprozess

Der Garprozess läuft zeit- oder kerntemperaturgesteuert mit den gewählten Einstellungen oder im Dauerbetrieb. Die Einstellungen können angepasst werden, ohne das Garprogramm zu beenden.

Beenden

Nach Ablauf der eingestellten Zeit oder bei Erreichen der Kerntemperatur wird das Garprogramm automatisch beendet.

Das Garprogramm kann jederzeit manuell mit der Taste „Stopp“ beendet werden.

4.6.3 Druckgaren verwenden (optional)

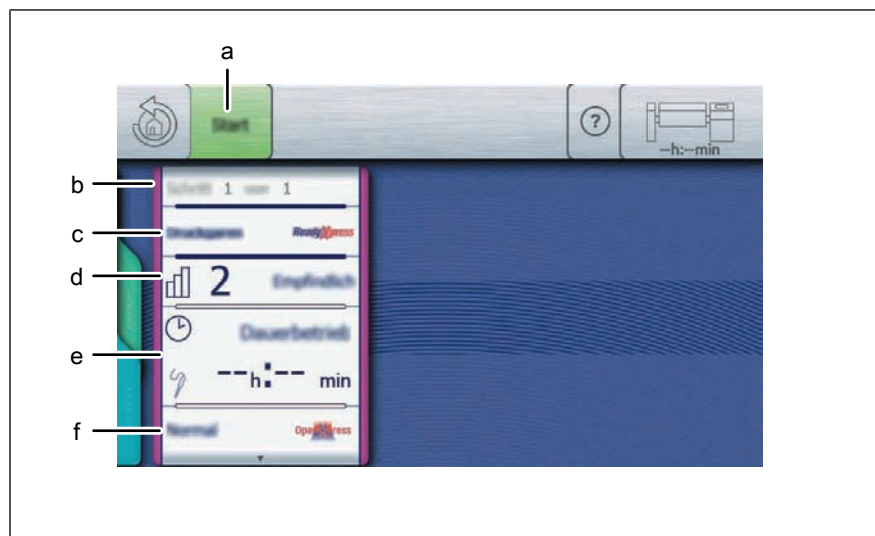


Bild: Garart Druckgaren

- a Taste „Start“
- b Fenster *Garart*
- c Feld *Garart*
- d Feld *Garstufe*
- e Feld *Gardauer*
- f Feld *Druckabbau-Stufe*

Einstellmöglichkeiten der Garart Druckgaren:

Einstellung	Einstellmöglichkeit	Erklärung
Garstufe	Sensibel	Einstellung der Robustheit des Garguts; Je höher die Garstufe, desto höher der Überdruck im Tiegel
	Empfindlich	
	Normal	
	Robust	
	Maximal	
Gardauer Dauerbetrieb	Taste <i>Dauerbetrieb</i> oder 00:00:0 h:min:s	Endet nach 24 Stunden
Gardauer zeitgesteuert	Taste <i>Garzeit</i> 00:00:5 — 29:59:55 h:min:s	In 5-Sekunden-Schritten
Gardauer kerntemperaturgesteuert	Taste <i>Kerntemperatur</i> 20 — 99 °C	In 1-Grad-Schritten
Druckabbau-Stufe (Geschwindigkeit des Druckabbaues)	Soft	Dickflüssiges, empfindliches Gargut
	Normal	Robustes Gargut mit dünnflüssiger Flüssigkeit, Tiegel voll beladen
	Express	Robustes Gargut, Tiegel nicht voll beladen

Druckgaren starten

**VORSICHT****Verbrühungsgefahr durch überlaufendes Gargut**

- Maximale Füllmenge einhalten.
-



Während des Druckgarens können laute Betriebsgeräusche auftreten.

Voraussetzung Gargut eingefüllt

Deckel geschlossen und verriegelt

Menü *Manuelles Garen* angezeigt

1. Garart Druckgaren antippen.
 - ↳ Fenster *Garart* wird angezeigt.
 2. Einstellungen vornehmen.
 - ↳ Fenster *Garart* zeigt vorgenommene Einstellungen.
 3. Taste „Start“ in der Informationsleiste antippen.
 - ↳ Tiegel heizt auf.
 - ↳ Taste „Start“ wird durch Taste „Stopp“ ersetzt.
 4. Aufheizen abwarten.
 - ↳ Druckaufbau beginnt.
 - ↳ Fortschritt des Druckaufbaus wird über die drei Balken des Feldes *Druckabbau-Stufe* angezeigt.
 5. Vollständigen Druckaufbau (drei Balken) abwarten.
 - ↳ Druckaufbau vollständig: Gardauer wird im Fenster *Garart* aktualisiert.
- ↳ Druckgaren ist gestartet.

Druckgaren beenden



VORSICHT

Verbrühungsgefahr durch gewaltsames Öffnen der Verriegelung

- Deckel erst öffnen, wenn die Meldung im Touchscreen dazu auffordert.



VORSICHT

Verbrühungsgefahr durch überlaufendes Gargut

- Deckel erst öffnen, wenn die Meldung im Touchscreen dazu auffordert.

Voraussetzung Druckgaren gestartet
Gardauer nicht abgelaufen

1. Taste „Stopp“ in Informationsleiste antippen.
oder
2. Ende der Gardauer abwarten.
 - ↳ Heizen des Tiegels wird beendet.
 - ↳ Fenster *Druckabbau* wird angezeigt.



Bild: Meldung Druckabbau



Der Druckabbau dauert zwischen 1 und 5 Minuten.

Während des Druckabbaus werden der Soll- und Ist-Tiegeldruck angezeigt. Ist der Normaldruck erreicht, wird die Aufforderung zum Entriegeln des Deckels angezeigt.

3. Aufforderung zum Entriegeln des Deckels abwarten.
 - ↳ Druckabbau beendet.

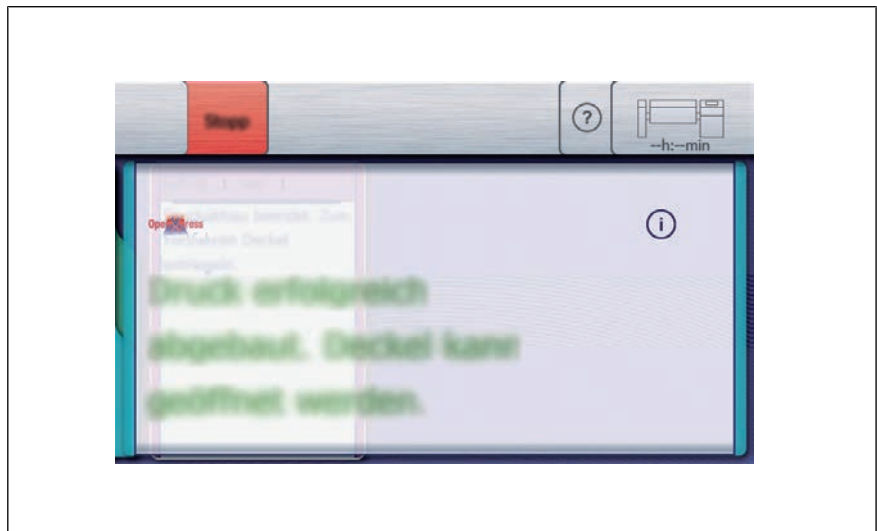


Bild: Meldung Druck abgebaut

4. Deckelverriegelung öffnen.
 - ↳ Fenster *Garart* wird angezeigt.
 - ↳ Gardauer wird zurückgesetzt.
5. Deckel einen Spalt breit öffnen.
 - ↳ Dampf entweicht.
6. Deckel vollständig öffnen.
 - ↳ Druckgaren ist beendet.

4.6.4 Softkochen verwenden

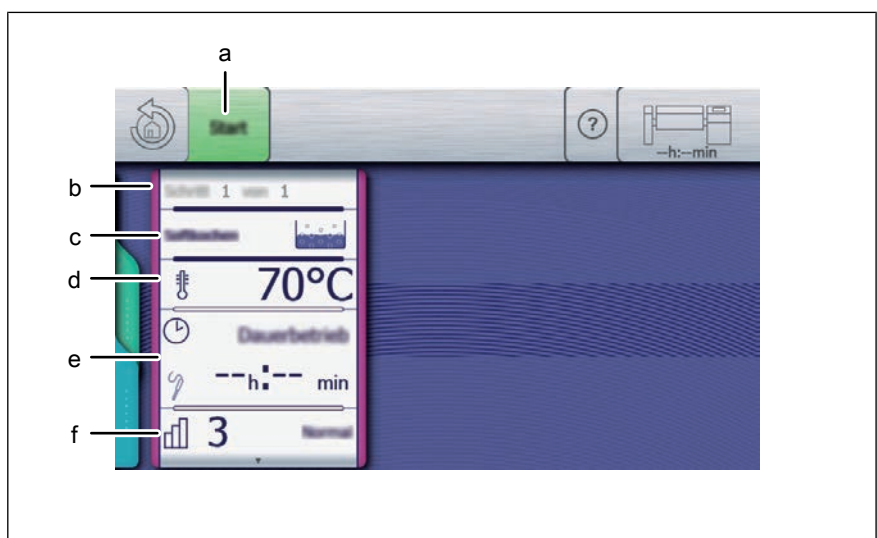


Bild: Garart Softkochen

- | | |
|-------------------------|------------------------------|
| a Taste „Start“ | d Feld <i>Gar</i> temperatur |
| b Fenster <i>Garart</i> | e Feld <i>Gar</i> dauer |
| c Feld <i>Garart</i> | f Feld <i>Gar</i> stufe |

Einstellmöglichkeiten der Garart Softkochen:

Einstellung	In Garstufe	Einstellmöglichkeit	Erklärung
Garstufe	-	Sehr empfindlich	Robustheit des Gargutes
		Empfindlich	
		Normal	
		Robust	
		Sehr robust	
		Maximal	
Gartemperatur	Sehr empfindlich	30 — 95 °C	In 1-Grad-Schritten
	Empfindlich		
	Normal		
	Robust		
	Sehr robust	30 — 100 °C	
	Maximal		
Gardauer Dauerbetrieb	Alle Garstufen	Taste <i>Dauerbetrieb</i> oder 00:00:0 h:min:s	Endet nach 24 Stunden
Gardauer zeitgesteuert	Alle Garstufen	Taste <i>Garzeit</i> 00:00:5 — 29:59:55 h:min:s	In 5-Sekunden-Schritten
Gardauer kerntemperaturgesteuert	Sehr empfindlich	Taste <i>Kerntemperatur</i> 20 — 95 °C	In 1-Grad-Schritten
	Empfindlich		
	Normal		
	Robust		
	Sehr robust	Taste <i>Kerntemperatur</i> 20 — 99 °C	
	Maximal	Taste <i>Kerntemperatur</i> 30 — 100 °C	

Softkochen starten



VORSICHT

Verbrühungsgefahr durch überlaufendes Gargut

- Maximale Füllmenge einhalten.



Minimale Füllmenge von 4 cm einhalten, damit die Temperaturmessung richtig funktioniert.

Voraussetzung Gargut eingefüllt
Deckel geschlossen
Menü *Manuelles Garen* angezeigt

1. Garart Softkochen antippen.
↳ Fenster *Garart* wird angezeigt.
2. Einstellungen vornehmen.
↳ Fenster *Garart* zeigt vorgenommene Einstellungen.
3. Taste „Start“ in der Informationsleiste antippen.
↳ Tiegel heizt auf.
↳ Taste „Start“ wird durch Taste „Stopp“ ersetzt.
4. Feld „Weiter“ antippen.
↳ Gardauer wird im Fenster *Garart* aktualisiert.
↳ Softkochen ist gestartet.

Softkochen beenden

Voraussetzung Softkochen gestartet
Gardauer nicht abgelaufen

1. Taste „Stopp“ in Informationsleiste antippen.
oder
2. Ende der Gardauer abwarten.
↳ Heizen des Tiegels wird beendet.
↳ Taste „Stopp“ wird durch Taste „Start“ ersetzt.
↳ Gardauer wird zurückgesetzt.
3. Deckel einen Spalt breit öffnen.
↳ Dampf entweicht.
4. Deckel vollständig öffnen.
↳ Softkochen ist beendet.

4.6.5 Kochen verwenden

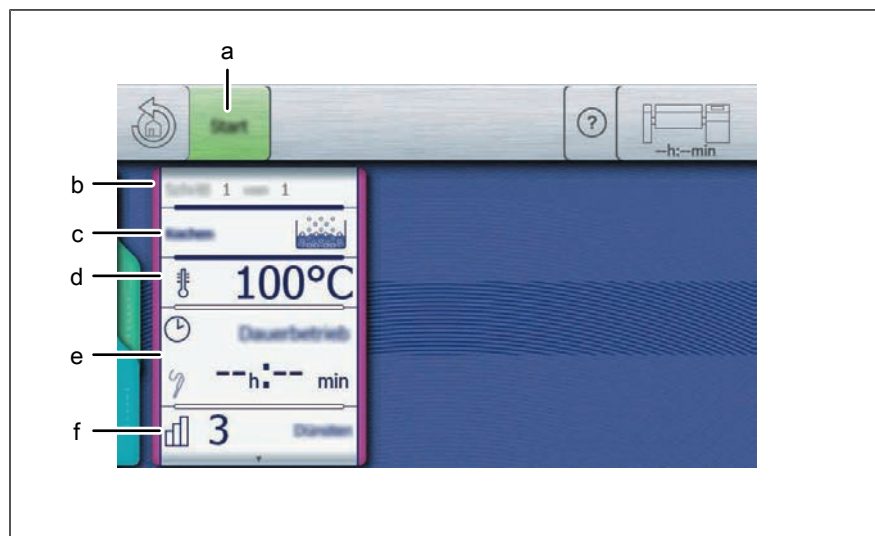


Bild: Garart Kochen

- | | | | |
|---|-----------------------|---|----------------------------|
| a | Taste „Start“ | d | Feld <i>Gar</i> temperatur |
| b | Fenster <i>Garart</i> | e | Feld <i>Gar</i> dauer |
| c | Feld <i>Garart</i> | f | Feld <i>Gar</i> stufe |

Einstellmöglichkeiten der Garart Kochen:

Einstellung	In Garstufe	Einstellmöglichkeit	Erklärung
Garstufe Siedestärke	-	Leichtes Köcheln	beziehen sich auf Soßen; für Wasser eine höhere Siedestärke einstellen
		Köcheln	
		Dünsten	
		Wallen	
		Kochen	
		Intensivkochen	
Garstufe Intensität des Aufheizens	-	Low-Power	heizt mit gewählter Garstufe auf
		High-Power	heizt mit voller Leistung auf
Gartemperatur	Alle Garstufen	90 — 100 °C	In 1-Grad-Schritten
Gardauer Dauerbetrieb	Alle Garstufen	Taste <i>Dauerbetrieb</i> oder 00:00:0 h:min:s	Endet nach 24 Stunden
Gardauer zeitgesteuert	Alle Garstufen	Taste <i>Garzeit</i> 00:00:5 — 29:59:55 h:min:s	In 5-Sekunden-Schritten
Gardauer kerntemperaturgesteuert	Leichtes Köcheln	Taste <i>Kerntemperatur</i> 20 — 95 °C	In 1-Grad-Schritten
	Köcheln		
	Dünsten		
	Wallen		
	Kochen		
	Intensivkochen	Taste <i>Kerntemperatur</i> 20 — 99 °C	

Kochen starten

**VORSICHT****Verbrühungsgefahr durch überlaufendes Gargut**

- Maximale Füllmenge einhalten.



Während des Betriebes Deckel geschlossen halten, um Energie zu sparen.



Wenn der Deckel geschlossen wird, werden Gartemperaturen über 97 °C automatisch auf 97 °C abgesenkt. Wenn der Deckel wieder geöffnet wird, wird automatisch die ursprüngliche Gartemperatur eingestellt.

Voraussetzung Menü *Manuelles Garen* angezeigt

1. Garart Kochen antippen.
↳ Fenster *Garart* wird angezeigt.
 2. Einstellungen vornehmen.
↳ Fenster *Garart* zeigt vorgenommene Einstellungen.
 3. Gargut einfüllen.
 4. Taste „Start“ in der Informationsleiste antippen.
↳ Tiegel heizt auf.
↳ Taste „Start“ wird durch Taste „Stopp“ ersetzt.
 5. Feld „Weiter“ antippen.
↳ Gardauer wird im Fenster *Garart* aktualisiert.
- ↳ Kochen ist gestartet.



Bei langen Gardauern, wie Nachtgaren, kann es zur Dampfablösung kommen.

Kochen beenden

Voraussetzung Kochen gestartet

Gardauer nicht abgelaufen

1. Taste „Stopp“ in Informationsleiste antippen.
oder
 2. Ende der Gardauer abwarten.
↳ Heizen des Tiegels wird beendet.
↳ Taste „Stopp“ wird durch Taste „Start“ ersetzt.
↳ Gardauer wird zurückgesetzt.
 3. Falls Deckel geschlossen: Deckel einen Spalt breit öffnen.
↳ Dampf entweicht.
 4. Deckel vollständig öffnen.
- ↳ Kochen ist beendet.

4.6.6 Braten verwenden

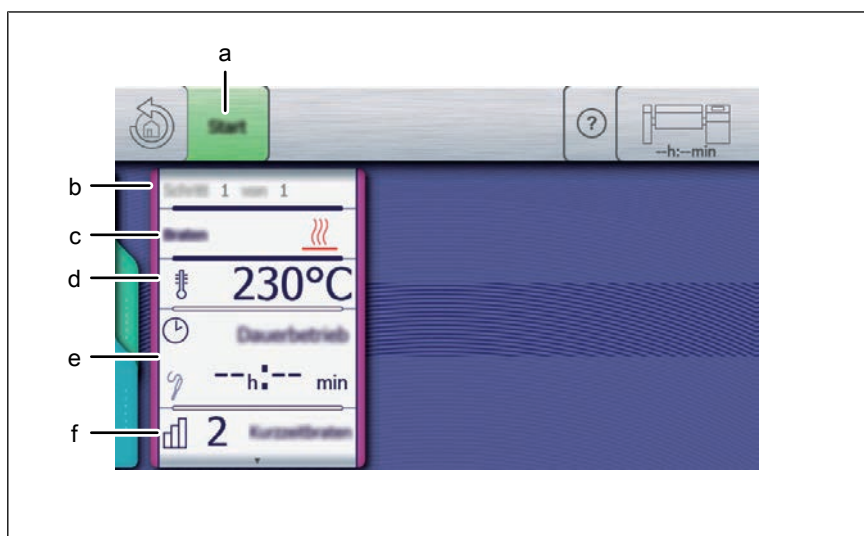


Bild: Garart Braten

- a Taste „Start“
 b Fenster *Garart*
 c Feld *Garart*
 d Feld *Gartemperatur*
 e Feld *Gardauer*
 f Feld *Garstufe*

Einstellmöglichkeiten der Garart Braten:

Einstellung	Einstellmöglichkeit	Erklärung
Garstufe	Langzeitbraten	Einstellung der Leistung
	Kurzzeitbraten	
	Anbraten	
Gartemperatur	100 — 300 °C	In 1-Grad-Schritten
Gardauer Dauerbetrieb	Taste <i>Dauerbetrieb</i> oder 00:00:0 h:min:s	Endet nach 24 Stunden
Gardauer zeitgesteuert	Taste <i>Garzeit</i> 00:00:5 — 29:59:55 h:min:s	In 5-Sekunden-Schritten
Gardauer kerntemperaturgesteuert	Taste <i>Kerntemperatur</i> 20 — 99 °C	In 1-Grad-Schritten

Braten starten



Bei der Garart Braten den maximalen Ölstand von 5 mm nicht überschreiten. Bei höheren Ölständen die Garart Frittieren wählen.



Beim Braten den Deckel geöffnet lassen.

Wenn der Deckel geschlossen wird, werden Gartemperaturen über 200 °C automatisch auf 200 °C abgesenkt. Wenn der Deckel wieder geöffnet wird, wird automatisch die ursprüngliche Gartemperatur eingestellt.

Voraussetzung Menü *Manuelles Garen* angezeigt

1. Garart Braten antippen.
↳ Fenster *Garart* wird angezeigt.
2. Einstellungen vornehmen.
↳ Fenster *Garart* zeigt vorgenommene Einstellungen.
3. Bratfläche dünn mit handelsüblichem Bratfett bestreichen.
4. Taste „Start“ in der Informationsleiste antippen.
↳ Tiegel heizt auf.
↳ Taste „Start“ wird durch Taste „Stopp“ ersetzt.
5. Feld „Weiter“ antippen.
↳ Gardauer wird im Fenster *Garart* aktualisiert.
6. Gargut auflegen.
↳ Braten ist gestartet.

Braten beenden

Voraussetzung Braten gestartet
Gardauer nicht abgelaufen

1. Taste „Stopp“ in Informationsleiste antippen.
oder
2. Ende der Gardauer abwarten.
↳ Heizen des Tiegels wird beendet.
↳ Taste „Stopp“ wird durch Taste „Start“ ersetzt.
↳ Gardauer wird zurückgesetzt.
3. Falls Deckel geschlossen: Deckel einen Spalt breit öffnen.
↳ Dampf entweicht.
4. Deckel vollständig öffnen.
↳ Braten ist beendet.

4.6.7 Frittieren verwenden (optional)


VORSICHT
Brandgefahr durch Frittierfett

Bei Unterschreiten der minimalen Füllmenge kann sich das Frittierfett entzünden.

- Verbrauchtes Frittierfett nachfüllen.
- Gerät während des Betriebes beaufsichtigen.


VORSICHT
Brandgefahr durch niedrigen Zündpunkt

- Bei beginnendem Fettverderb Frittierfett vollständig tauschen, nicht nachfüllen.

Während der Garart Frittieren sind die Gerätefunktion Wasserzulauf und die Gerätefunktion Ablauf gesperrt.

Der Deckel darf nur bis zu 45° geschlossen werden.

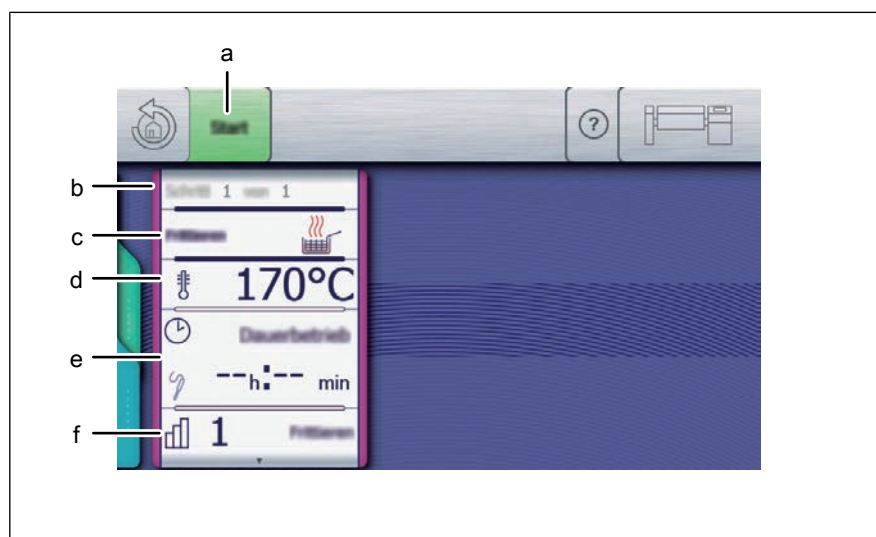


Bild: Garart Frittieren

- | | |
|------------------|----------------------|
| a Taste „Start“ | d Feld Gartemperatur |
| b Fenster Garart | e Feld Gardauer |
| c Feld Garart | f Feld Garstufe |

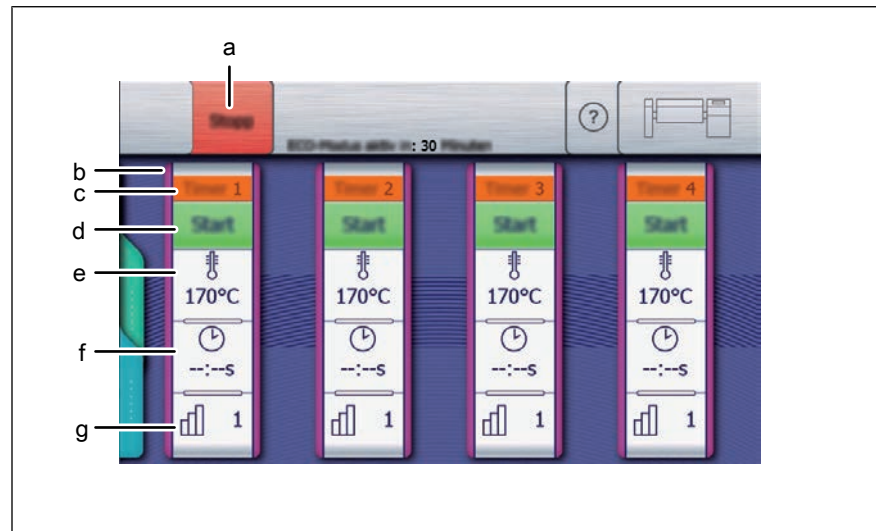


Bild: Timer der Garart Frittieren

- a Taste „Stopp“
- b Fenster *Timer*
- c Anzeige *Betriebstemperatur*
- d Feld *Start/Stop*
- e Feld *Gartemperatur*
- f Feld *Gardauer*
- g Feld *Garstufe*

Einstellmöglichkeiten der Garart Frittieren:

Einstellung	Einstellmöglichkeit	Erklärung
Garstufe	Frittieren	Einstellung gilt für alle Zonen
Gartemperatur	140 — 180 °C	In 1-Grad-Schritten, Einstellung gilt für alle Zonen
Gardauer Dauerbetrieb	Taste <i>Dauerbetrieb</i> oder 00:00:0 h:min:s	Endet nach 24 Stunden, für jede Zone individuell
Gardauer zeitgesteuert	Taste <i>Garzeit</i> 00:00:5 — 29:59:55 h:min:s	In 5-Sekunden-Schritten, für jede Zone individuell
Gardauer kerntemperaturgesteuert	Taste <i>Kerntemperatur</i> 20 — 99 °C	In 1-Grad-Schritten, in einer Zone kann die Gardauer kerntemperaturgesteuert werden

Genusstauglichkeit erhalten

**VORSICHT****Hygienerisiko durch verdorbenes Fett**

- Bei beginnendem Fettverderb Frittierfett vollständig tauschen, nicht nachfüllen.
 - Für die Verwendungsdauer des Frittierfetts die Angaben des Herstellers einhalten.
-

Frittierfett gilt als Lebensmittel. Es muss genusstauglich sein.

Die Genusstauglichkeit des Frittierfetts lässt sich mit Schnelltests aus dem Fachhandel prüfen (z.B. 3M-Fett-Teststreifen).

Die Genusstauglichkeit des Frittierfetts lässt sich durch folgende Maßnahmen verlängern:

- Von panierten Lebensmitteln Brösel abschütteln, bevor die Lebensmittel frittiert werden.
- Frittierfett nicht überhitzen (160 – 180 °C sind ausreichend).
- Gerät während der Pausen mit Deckel abdecken.
- Bei längeren Unterbrechungen während des Betriebs die Temperatur des Frittierfetts nicht unter 100 °C absenken.
- Verbrauchtes Frittierfett während des Betriebs in der fehlenden Menge ergänzen.
- Frittierfett vor Verderb austauschen.
- Frittierfett filtern.
- Gerät sorgfältig reinigen.
- Unbenutztes Gerät leeren, reinigen und abdecken.
- Frittierfett bei Nichtgebrauch luftabgeschlossen, dunkel und gekühlt lagern.

Verdorbenes Frittierfett entsprechend der Schadstoffverordnung in geeigneten Behältern sammeln und sachgerecht entsorgen.

Frittierfett einfüllen



Minimale und maximale Füllmenge für Frittierfett beachten (siehe „Füllmengen“).

Verbrauchtes Frittierfett nachfüllen.



Verhältnis 1:10 von Gargut zu Frittierfett nicht überschreiten. Maximale Füllmenge des Tiegels nicht überschreiten.

Füllmarkierungen „OIL“ beachten.

Voraussetzungen

Gerät abgekühlt

Deckel vollständig geöffnet

Ablauf geschlossen

1. Festes Frittierfett vor dem Einfüllen in einem Kochtopf verflüssigen.

2. Je nach Menge des Gargutes Frittierfett einfüllen.

↳ Frittierfett ist eingefüllt.

Frittieren starten



VORSICHT

Verbrühungsgefahr durch überlaufendes Gargut

- Maximale Füllmenge einhalten.
-



VORSICHT

Verletzungsgefahr durch überschäumendes Frittierfett

- Arme und Hände durch geeignete Schutzhandschuhe schützen.
 - Gefrorenes Gargut kurz antauen und abtrocknen.
 - Nasses Gargut abtrocknen.
 - Keine Handbrause benutzen.
-

Mit der Taste „Start“ in der Informationsleiste wird die Garart gestartet. Die einzelnen Zonen werden auf die eingestellte Temperatur vorgeheizt.

Mit der Taste „Stopp“ in der Informationsleiste wird die Garart beendet.

Mit dem Feld *Start/Stop*p der Timer werden die Timer jeder Zone gestartet und beendet.

Der Timer hat die Funktion eines Kurzzeitweckers und beendet die Garart nicht.

Voraussetzung Deckel vollständig geöffnet
 Frittierfett eingefüllt
 Füllstand Frittierfett zwischen Füllmarkierungen „OIL“
 Menü *Manuelles Garen* angezeigt

1. Garart Frittieren antippen.
 ↳ Fenster *Garart* wird angezeigt.



Gardauer und Gartemperatur werden für alle Timer übernommen. Die Gardauer kann nachfolgend individuell angepasst werden.

2. Einstellungen vornehmen.
 ↳ Fenster *Garart* zeigt vorgenommene Einstellungen.
 3. Taste „Start“ in der Informationsleiste antippen.
 ↳ Tiegel heizt auf.
 ↳ Taste „Start“ wird durch Taste „Stopp“ ersetzt.
 4. Feld „Weiter“ antippen.
 ↳ Fenster *Timer* werden angezeigt.
 5. Bei Bedarf Timer durch Antippen des jeweiligen Feldes *Timer* anpassen.
 6. Erreichen der Gartemperatur der Zone abwarten.
 ↳ Signal ertönt.
 ↳ Anzeige *Betriebstemperatur* der Zone färbt sich orange.
 7. Frittierkorb mit Gargut in die Zone einsetzen.
 8. Feld *Start/Stop* der Timer antippen.
 ↳ Timer der Zone startet.
 ↳ Feld *Start/Stop* färbt sich rot und zeigt „Stopp“.
- ↳ Frittieren ist gestartet.



Alle Timer können unabhängig voneinander gestartet werden. Auch ohne Starten der Timer ist das Frittieren im gesamten Tiegel möglich.

In gestarteten Zonen kann die Ist-Temperatur des Frittierfettes durch Antippen des Feldes *Gartemperatur* angezeigt werden.

Timer stoppen

Voraussetzung Frittieren gestartet

- Feld *Start/Stop* des gestarteten Timers antippen.
 - ↳ Gardauer des Timers wird zurückgesetzt.
 - ↳ Feld *Start/Stop* färbt sich grün und zeigt „Start“.
 - ↳ Tiegel heizt weiter.
- Frittierkorb aus Zone entnehmen und abtropfen lassen.
 - ↳ Timer der Zone ist gestoppt.



Um das Frittieren in der Zone fortzusetzen, kann der Timer jederzeit neu gestartet werden.



Ist kein Timer aktiv, wird nach 30 Minuten der ECO-Modus aktiviert.

ECO-Modus deaktivieren

Ist kein Timer aktiv, wird nach 30 Minuten der ECO-Modus aktiviert.

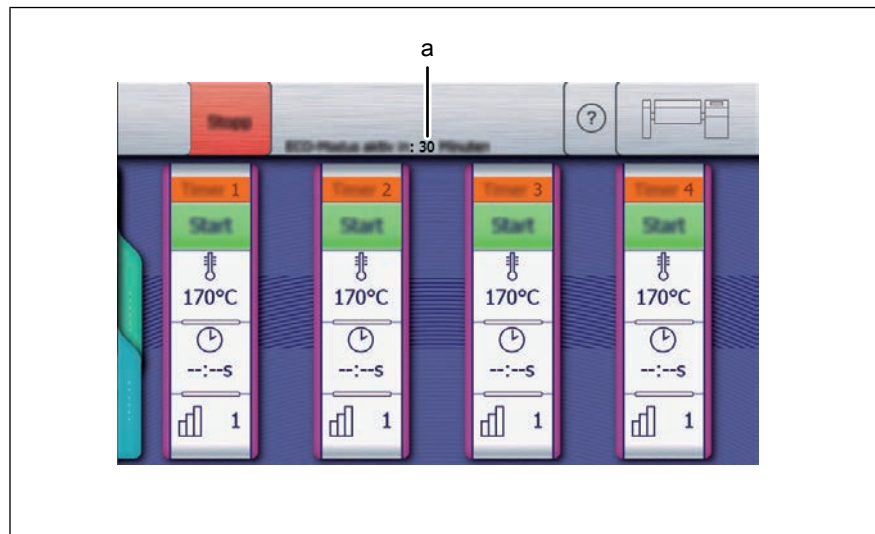


Bild: Timer der Garart Frittieren

a Anzeige *ECO-Modus*

Die Anzeige *ECO-Modus* zeigt die Zeit an, wann der ECO-Modus aktiviert wird.



Bild: Meldung ECO-Modus aktiviert

Ist der ECO-Modus aktiviert, wird Fenster *ECO-Modus* angezeigt. Die Gartemperatur wird auf 120 °C abgesenkt.

Voraussetzung ECO-Modus aktiviert

- Fenster *ECO-Modus* antippen.
 - ↳ Fenster *ECO-Modus* wird geschlossen.
 - ↳ Fenster *Timer* werden angezeigt.
 - ↳ Tiegel heizt wieder auf die eingestellte Gartemperatur auf.
 - ↳ ECO-Modus ist deaktiviert.

Frittieren beenden

Voraussetzung Frittieren gestartet

1. Taste „Stopp“ in Informationsleiste antippen.
 - ↳ Heizen des Tiegels wird beendet.
 - ↳ Alle Timer werden gestoppt.
 - ↳ Taste „Stopp“ wird durch Taste „Start“ ersetzt.



Bis zum Verlassen der Garart werden die Einstellungen der Timer gespeichert. Die Timer sind bei erneutem Start der Garart voreingestellt.

2. Frittierkörbe aus Tiegel entnehmen und abtropfen lassen.
 - ↳ Frittieren ist beendet.

Frittierfett ablassen



VORSICHT

Verbrühungsgefahr durch heißes Fett

- Arme und Hände durch geeignete Schutzhandschuhe schützen.
- Für den Transport hitzebeständige Behälter mit Griffen und verschließbarem Deckel verwenden.
- Maximale Füllmenge des Gerätes beachten.



Nur Behälter verwenden, die für den Transport von Frittierfett geeignet sind und die gesamte Frittierfett-Menge aufnehmen können.



Um das Verbrennungsrisiko zu reduzieren, das Frittierfett auf 100 °C abkühlen lassen.

Voraussetzungen Frittieren beendet

Frittierfett flüssig

Deckel vollständig geöffnet

Geeigneter Behälter untergestellt

1. Frittierfett durch Kippen des Tiegels ablassen.
2. Verdorbenes Frittierfett entsprechend der Schadstoffverordnung in geeigneten Behälter sammeln und sachgerecht entsorgen.

↳ Frittierfett ist abgelassen.

4.6.8 Regenerieren verwenden

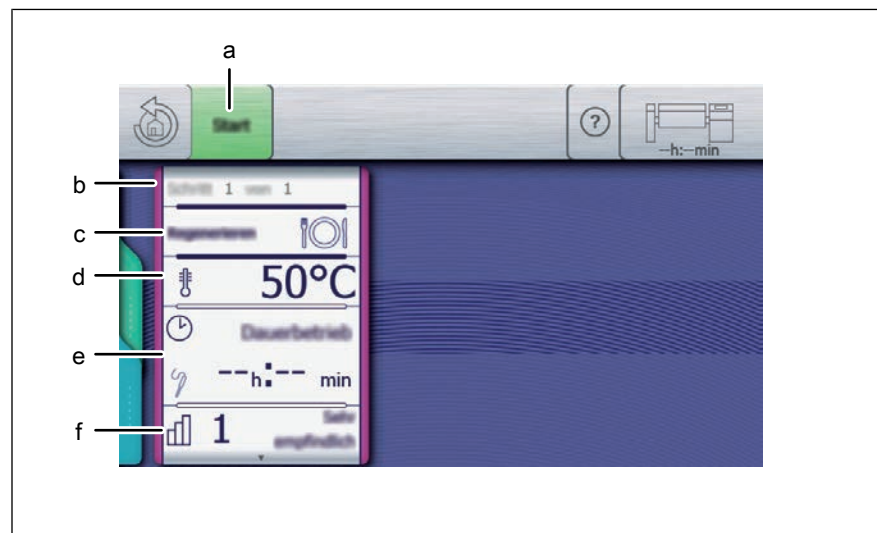


Bild: Garart Regenerieren

a Taste „Start“

b Fenster *Garart*

c Feld *Garart*

d Feld *Gartemperatur*

e Feld *Gardauer*

f Feld *Garstufe*

Einstellmöglichkeiten der Garart Regenerieren:

Einstellung	In Garstufe	Einstellmöglichkeit	Erklärung
Garstufe	-	Sehr empfindlich	Robustheit des Gargutes
		Empfindlich	
		Normal	
		Robust	
		Sehr robust	
		Maximal	
Gartemperatur	Sehr empfindlich	30 — 95 °C	In 1-Grad-Schritten
	Empfindlich		
	Normal		
	Robust		
	Sehr robust	50 — 100 °C	
	Maximal		
Gardauer Dauerbetrieb	Alle Garstufen	Taste <i>Dauerbetrieb</i> oder 00:00:0 h:min:s	Endet nach 24 Stunden
Gardauer zeitgesteuert	Alle Garstufen	Taste <i>Garzeit</i> 00:00:5 — 29:59:55 h:min:s	In 5-Sekunden-Schritten
Gardauer kerntemperaturgesteuert	Sehr empfindlich	Taste <i>Kerntemperatur</i> 20 — 70 °C	In 1-Grad-Schritten
	Empfindlich		
	Normal		
	Robust		
	Sehr robust		
	Maximal	Taste <i>Kerntemperatur</i> 20 — 99 °C	

Regenerieren starten

Voraussetzung Gargut im Tiegel
Deckel geschlossen
Menü *Manuelles Garen* angezeigt

1. Garart Regenerieren antippen.
↳ Fenster *Garart* wird angezeigt.
2. Einstellungen vornehmen.
↳ Fenster *Garart* zeigt vorgenommene Einstellungen.
3. Taste „Start“ in der Informationsleiste antippen.
↳ Tiegel heizt auf.
↳ Taste „Start“ wird durch Taste „Stopp“ ersetzt.
4. Feld „Weiter“ antippen.
↳ Gardauer wird im Fenster *Garart* aktualisiert.
↳ Regenerieren ist gestartet.

Regenerieren beenden

Voraussetzung Regenerieren gestartet
Gardauer nicht abgelaufen

1. Taste „Stopp“ in Informationsleiste antippen.
oder
2. Ende der Gardauer abwarten.
↳ Heizen des Tiegels wird beendet.
↳ Taste „Stopp“ wird durch Taste „Start“ ersetzt.
↳ Gardauer wird zurückgesetzt.
3. Deckel vollständig öffnen.
↳ Regenerieren ist beendet.

4.6.9 Delta-T-Garen verwenden

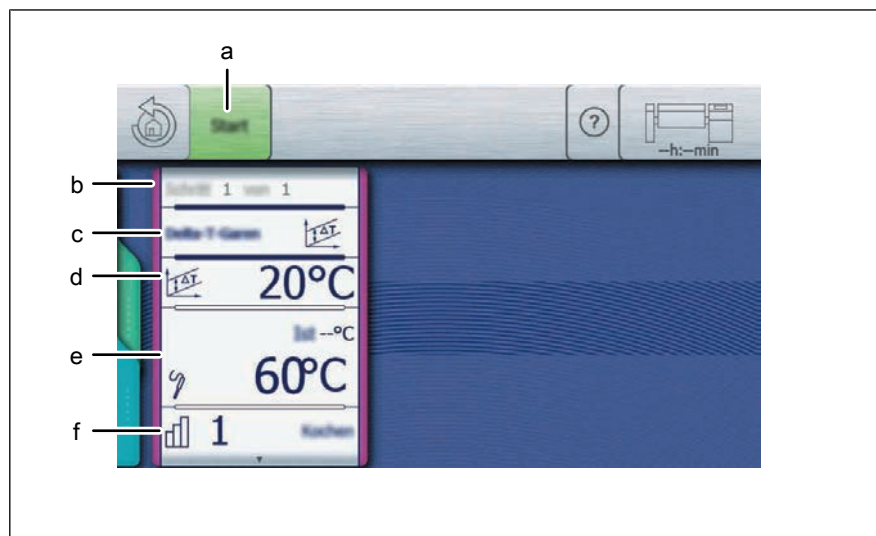


Bild: Garart Delta-T-Garen

- | | |
|-------------------------|---------------------------------------|
| a Taste „Start“ | d Feld <i>Differenz Gartemperatur</i> |
| b Fenster <i>Garart</i> | e Feld <i>Gardauer</i> |
| c Feld <i>Garart</i> | f Feld <i>Garstufe</i> |

Einstellmöglichkeiten der Garart Delta-T-Garen:

Einstellung	Einstellmöglichkeit	Erklärung
Garstufe	Kochen	Einstellung der Zubereitungsart
	Braten	
Differenz Gartemperatur	20 — 100 °C	In 1-Grad-Schritten
Gardauer kerntemperaturgesteuert	Taste <i>Kerntemperatur</i> 20 — 100 °C	In 1-Grad-Schritten

Delta-T-Garen starten**Voraussetzung**

- Gargut im Tiegel
- Kerntemperaturfühler gesetzt
- Deckel geschlossen
- Menü *Manuelles Garen* angezeigt

1. Garart Delta-T-Garen antippen.
↳ Fenster *Garart* wird angezeigt.
2. Einstellungen vornehmen.
↳ Fenster *Garart* zeigt vorgenommene Einstellungen.
3. Taste „Start“ in der Informationsleiste antippen.
↳ Tiegel heizt auf.
↳ Taste „Start“ wird durch Taste „Stopp“ ersetzt.
↳ Gardauer wird im Fenster *Garart* aktualisiert.
↳ Delta-T-Garen ist gestartet.

Delta-T-Garen beenden

Voraussetzung Delta-T-Garen gestartet
Gardauer nicht abgelaufen

1. Taste „Stopp“ in Informationsleiste antippen.
oder
2. Ende der Gardauer abwarten.
 - ↳ Heizen des Tiegels wird beendet.
 - ↳ Taste „Stopp“ wird durch Taste „Start“ ersetzt.
 - ↳ Gardauer wird zurückgesetzt.
3. Deckel vollständig öffnen.
 - ↳ Delta-T-Garen ist beendet.

4.6.10 Zonenbraten verwenden

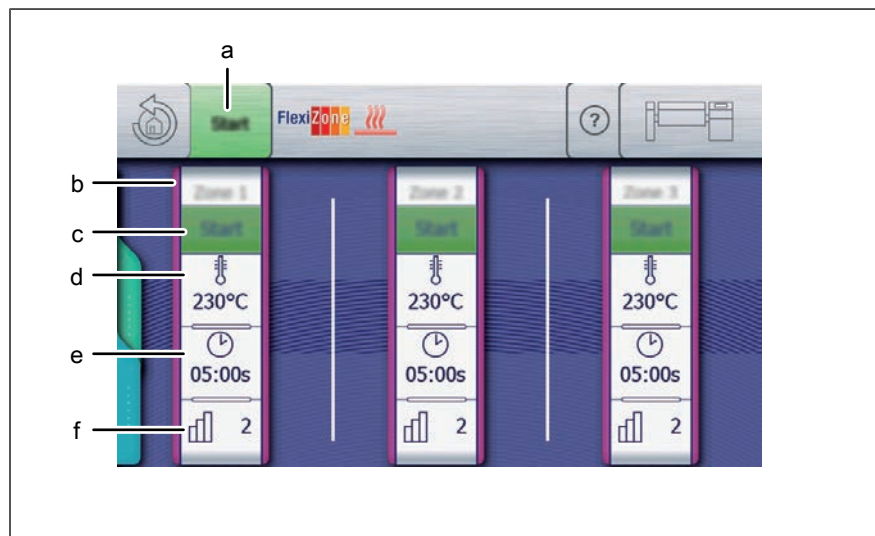


Bild: Garart Zonenbraten

- | | | | |
|---|------------------------|---|----------------------------|
| a | Taste „Start“ | d | Feld <i>Gar</i> temperatur |
| b | Fenster <i>Garart</i> | e | Feld <i>Gar</i> dauer |
| c | Feld <i>Start/Stop</i> | f | Feld <i>Gar</i> stufe |

Mit der Taste „Start“ in der Informationsleiste wird die *Garart* gestartet. Die einzelnen Zonen werden auf die eingestellte Temperatur vorgeheizt.

Mit der Taste „Stopp“ in der Informationsleiste wird die *Garart* beendet.

Mit dem Feld *Start/Stop* der Timer werden die Timer jeder Zone gestartet und beendet.

Der Timer hat die Funktion eines Kurzzeitweckers und beendet die *Garart* nicht.

Einstellmöglichkeiten der Garart Zonenbraten:

Einstellung	Einstellmöglichkeit	Erklärung
Garstufe	Zone aus	Einstellung der Leistung, für jede Zone individuell
	Langzeitbraten	
	Kurzzeitbraten	
	Anbraten	
Gartemperatur	100 — 300 °C	In 1-Grad-Schritten, für jede Zone individuell
Gardauer Dauerbetrieb	Taste <i>Dauerbetrieb</i> oder 00:00:0 h:min:s	Endet nach 24 Stunden, für jede Zone individuell
Gardauer zeitgesteuert	Taste <i>Garzeit</i> 00:00:5 — 29:59:55 h:min:s	In 5-Sekunden-Schritten, für jede Zone individuell
Gardauer kerntemperaturgesteuert	Taste <i>Kerntemperatur</i> 20 — 99 °C	In 1-Grad-Schritten, in einer Zone kann die Gardauer kerntemperaturgesteuert werden

Zonenbraten starten

Garstufe, Gardauer und Gartemperatur können für jede Zone individuell eingestellt werden. Gestartete Zonen müssen dafür vorher gestoppt werden.



Um ein optimales Garergebnis zu erreichen, sollten die Temperaturunterschiede benachbarter Zonen nicht größer als 30 °C sein.

Voraussetzung Deckel geöffnetMenü *Manuelles Garen* angezeigt

1. Garart Zonenbraten antippen.
↳ Menü *Zonenauswahl* wird angezeigt.
2. Zu beheizende Zonen antippen.
↳ Fenster *Zonen* werden angezeigt.
3. Einstellungen für alle Zonen vornehmen.
↳ Fenster *Zonen* zeigen vorgenommene Einstellungen.
4. Taste „Start“ in der Informationsleiste antippen.
↳ Tiegel heizt auf.
↳ Taste „Start“ wird durch Taste „Stopp“ ersetzt.
↳ Felder *Start/Stop* werden aktiviert.
5. Erreichen der Gartemperatur der Zone abwarten.
↳ Signal ertönt.
↳ Anzeige *Betriebstemperatur* der Zone färbt sich orange.



Alle Zonen können unabhängig voneinander gestartet werden.
In gestarteten Zonen kann die Ist-Temperatur der Bratfläche in der Zone durch Antippen des Feldes *Gartemperatur* angezeigt werden.

6. Feld *Start/Stop* der Zone antippen.
 - ↳ Feld *Start/Stop* färbt sich rot und zeigt „Stopp“.
 - ↳ Gardauer wird aktualisiert.
 7. Gargut auflegen.
 - ↳ Zonenbraten ist gestartet.
-



Alle Zonen können unabhängig voneinander gestartet werden.
In gestarteten Zonen kann die Ist-Temperatur der Bratfläche in der Zone durch Antippen des Feldes *Gartemperatur* angezeigt werden.

Zone stoppen

Voraussetzung Zonenbraten gestartet

- Feld *Start/Stop* der gestarteten Zone antippen.
 - ↳ Gardauer der Zone wird zurückgesetzt.
 - ↳ Feld *Start/Stop* färbt sich grün und zeigt „Start“.
 - ↳ Tiegel heizt weiter.
 - Gargut aus Zone entnehmen.
 - ↳ Zone ist gestoppt.
-



Um das Braten in der Zone fortzusetzen, kann die Zone jederzeit neu gestartet werden.

Zone ausschalten

Voraussetzung Zonenbraten gestartet
Zone gestoppt

- Feld *Garstufe* der Zone antippen.
 - ↳ Fenster *Einstellung* wird angezeigt.
- Mit Wischgeste Garstufe „Zone aus“ wählen.
- Taste *Bestätigung* antippen.
 - ↳ Heizen der Zone wird beendet.
 - ↳ Fenster *Einstellung* wird geschlossen.
 - ↳ Feld *Stufe* zeigt „0“.
 - ↳ Feld *Start/Stop* färbt sich weiß und zeigt „Zone aus“.
- ↳ Zone ist ausgeschaltet.

Zonenbraten beenden

Voraussetzung Zonenbraten gestartet

1. Taste „Stopp“ in Informationsleiste antippen.
 - ↳ Heizen des Tiegels wird beendet.
 - ↳ Taste „Stopp“ wird durch Taste „Start“ ersetzt.
 - ↳ Felder *Start/Stop* aller gestarteten Zonen färben sich grün und zeigen „Start“.
 - ↳ Gardauer wird zurückgesetzt.
- ↳ Zonenbraten ist beendet.

4.6.11 Zonenkochen verwenden

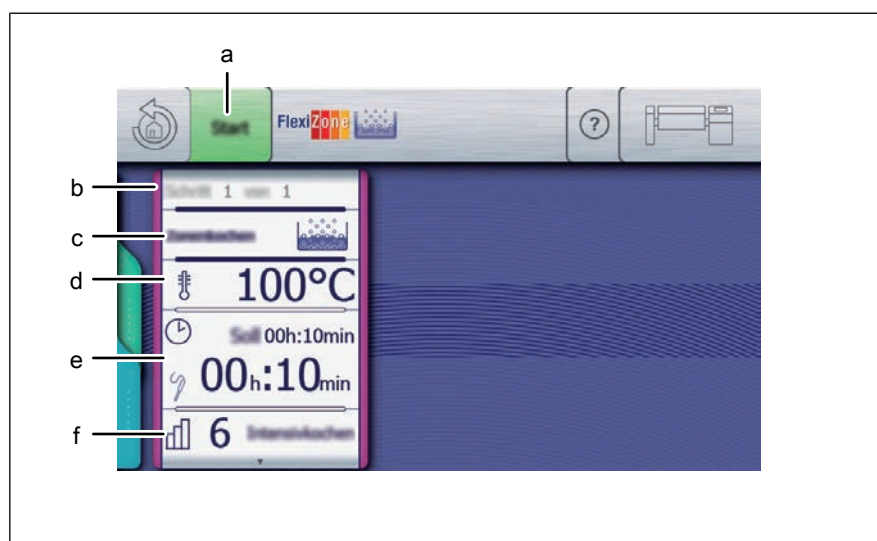


Bild: Garart Zonenkochen

- | | | | |
|---|-----------------------|---|---------------------------|
| a | Taste „Start“ | d | Feld <i>Gartemperatur</i> |
| b | Fenster <i>Garart</i> | e | Feld <i>Gardauer</i> |
| c | Feld <i>Garart</i> | f | Feld <i>Garstufe</i> |

Einstellmöglichkeiten der Garart Zonenkochen:

Einstellung	In Garstufe	Einstellmöglichkeit	Erklärung
Garstufe	-	Leichtes Köcheln	Einstellung der Siedestärke gilt für alle Zonen, Siedestärken beziehen sich auf Soßen; für Wasser eine höhere Siedestärke einstellen
		Köcheln	
		Dünsten	
		Wallen	
		Kochen	
		Intensivkochen	
Gartemperatur	Alle Garstufen	90 — 100 °C	In 1-Grad-Schritten, Einstellung gilt für alle Zonen
Gardauer Dauerbetrieb	Alle Garstufen	Taste <i>Dauerbetrieb</i> oder 00:00:0 h:min:s	Endet nach 24 Stunden
Gardauer zeitgesteuert	Alle Garstufen	Taste <i>Garzeit</i> 00:00:5 — 29:59:55 h:min:s	In 5-Sekunden-Schritten, Einstellung gilt zuerst für alle Zonen, Timer können nachfolgend pro Zone verändert werden
Gardauer kerntemperaturgesteuert	Leichtes Köcheln	Taste <i>Kerntemperatur</i> 20 — 95 °C	In 1-Grad-Schritten, in einer Zone kann die Gardauer kerntemperaturgesteuert werden
	Köcheln		
	Dünsten		
	Wallen		
	Kochen		
	Intensivkochen	Taste <i>Kerntemperatur</i> 20 — 99 °C	

Zonenkochen starten



VORSICHT
Verbrühungsgefahr durch überlaufendes Gargut

- Maximale Füllmenge einhalten.



Während des Betriebes Deckel geschlossen halten, um Energie zu sparen.

Voraussetzung Menü *Manuelles Garen* angezeigt

1. Garart Zonenkochen antippen.
↳ Fenster *Garart* wird angezeigt.



Garstufe, Gardauer und Gartemperatur werden für alle Timer übernommen. Die Gardauer kann nachfolgend individuell angepasst werden.

2. Einstellungen vornehmen.
↳ Fenster *Garart* zeigt vorgenommene Einstellungen.
 3. Gargut einfüllen.
 4. Taste „Start“ in der Informationsleiste antippen.
↳ Tiegel heizt auf.
↳ Taste „Start“ wird durch Taste „Stopp“ ersetzt.
 5. Feld „Weiter“ antippen.
↳ Fenster *Timer* werden angezeigt.
 6. Bei Bedarf die Gardauer der Timer durch Antippen des jeweiligen Feldes *Timer* anpassen.
 7. Erreichen der Gartemperatur der Zone abwarten.
↳ Anzeige *Betriebstemperatur* der Zone färbt sich orange.
 8. Gargut einfüllen.
 9. Falls möglich, Deckel schließen.
 10. Feld *Start/Stop* der Timer antippen.
↳ Timer der Zone startet.
↳ Feld *Start/Stop* färbt sich rot und zeigt „Stopp“.
- ↳ Zonenkochen ist gestartet.



Alle Timer können unabhängig voneinander gestartet werden. Auch ohne Starten der Timer ist das Kochen im gesamten Tiegel möglich.

In gestarteten Zonen kann die Ist-Temperatur des Wassers durch Antippen des Feldes Gartemperatur angezeigt werden.

Timer stoppen

Voraussetzung Zonenkochen gestartet

- Feld *Start/Stop* des gestarteten Timers antippen.
↳ Gardauer des Timers wird zurückgesetzt.
↳ Feld *Start/Stop* färbt sich grün und zeigt „Start“.
↳ Tiegel heizt weiter.
- ↳ Timer der Zone ist gestoppt.



Um das Kochen in der Zone fortzusetzen, kann der Timer jederzeit neu gestartet werden.

Zonenkochen beenden

Voraussetzung Zonenkochen gestartet
Gardauer nicht abgelaufen

1. Taste „Stopp“ in Informationsleiste antippen.
 - ↳ Heizen des Tiegels wird beendet.
 - ↳ Alle Timer werden gestoppt.
 - ↳ Fenster *Garart* wird geöffnet.
 - ↳ Taste „Stopp“ wird durch Taste „Start“ ersetzt.



Bis zum Verlassen der Garart werden die Einstellungen der Timer gespeichert. Die Timer sind bei erneutem Start der Garart voreingestellt.

2. Falls Deckel geschlossen: Deckel einen Spalt breit öffnen.
 - ↳ Dampf entweicht.
3. Deckel vollständig öffnen.
 - ↳ Zonenkochen ist beendet.

4.6.12 Gerätefunktion verwenden

Einstellmöglichkeiten der Gerätefunktionen:

Gerätefunktion	Einstellung	Einstellmöglichkeit	Erklärung
Deckel	Funktion Deckel	Deckel öffnen	-
		Deckel schließen	-
	Steuerung	Manuelle Bedienung	Über Register <i>Blau</i> ausführen
		Automatik	Ausführung automatisch
Tiegel	Funktion Tiegel	Tiegel kippen	-
		Tiegel zurückkippen	-
	Steuerung	Manuelle Bedienung	Über Register <i>Blau</i> ausführen
Wasserzulauf	Wassertemperatur	kalt	Temperaturen entsprechen den bauseitigen Gegebenheiten
		mittel	
		warm	
	Wassermenge	1/4	Anteil der maximalen Füllmenge
		2/4	
		3/4	
		4/4	
		ReadyXpress	optimale Wassermenge in der Garart Druckgaren
		000 Liter	Wasserzulauf manuell steuern
	Steuerung	001 Liter und mehr	Litergenau bis zur maximalen Füllmenge
Manuelle Bedienung		Über Register <i>Blau</i> ausführen	
Ablauf	Funktion Ablauf	Ablauf öffnen	-
		Ablauf schließen	-
	Bei Einstellung „Ablauf öffnen“: Öffnungsdauer	00:00 min:sek	dauerhaft
		00:01 — 99:59 min:sek	In 1-Sekunden-Schritten
	Steuerung	Manuelle Bedienung	Über Register <i>Blau</i> ausführen
		Automatik	-

Gerätefunktion starten

Voraussetzung Menü *Manuelles Garen* angezeigt

1. Gewünschte Gerätefunktion antippen.
 2. Fenster *Gerätefunktion* wird angezeigt.
 3. Einstellungen vornehmen.
 - ↳ Fenster *Gerätefunktion* zeigt vorgenommene Einstellungen.
 4. Taste „Start“ in der Informationsleiste antippen.
 - ↳ Gerätefunktion wird ausgeführt.
 - ↳ Taste „Start“ wird durch Taste „Stopp“ ersetzt.
 - ↳ Bei automatischer Steuerung: Feld „Stopp“ wird in Fenster *Gerätefunktion* angezeigt.
- ↳ Gerätefunktion ist gestartet.



Bei Steuerung „Manuelle Bedienung“: Die manuelle Bedienung der Gerätefunktionen während der Garprogrammausführung erfolgt über das Register *Blau*.

Gerätefunktion beenden

Voraussetzung Gerätefunktion gestartet

1. Taste „Stopp“ in Informationsleiste antippen.
oder
 2. Bei Steuerung „Automatik“: Feld „Stopp“ in Fenster *Gerätefunktion* antippen.
oder
 3. Bei Steuerung „Manuelle Bedienung“: Nach Ausführung der Gerätefunktion Feld „weiter“ in Fenster *Gerätefunktion* antippen.
 4. Feld „Weiter“ in Fenster *Gerätefunktion* antippen.
 - ↳ Gerätefunktion wird beendet.
 - ↳ Bei Steuerung „Automatik“: Feld „Stopp“ in Fenster *Gerätefunktion* wird ausgeblendet.
 - ↳ Taste „Stopp“ wird durch Taste „Start“ ersetzt.
- ↳ Gerätefunktion ist beendet.

4.6.13 Information verwenden

Diese Funktion öffnet ein Fenster, das dem Bediener während eines Garprogrammes Informationen anzeigt.

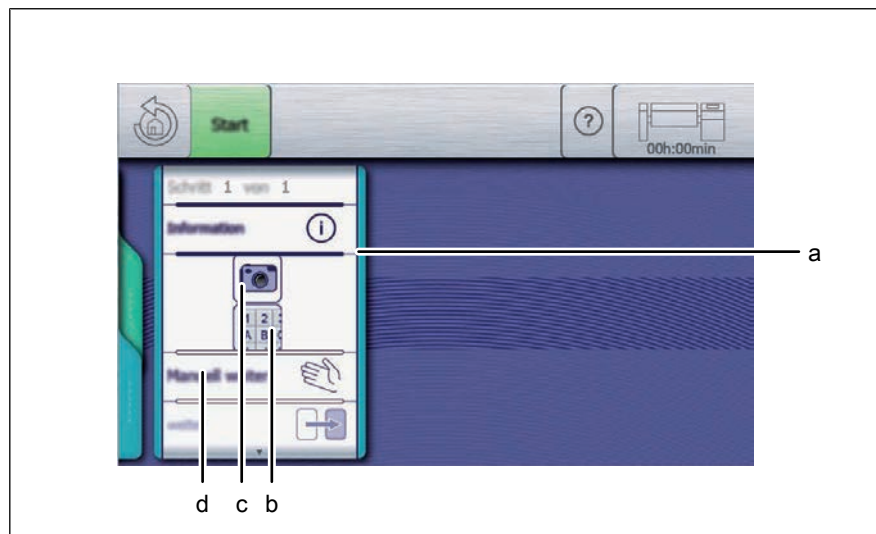


Bild: Information

a Fenster *Information*
b Feld *Beschreibung*

c Feld *Bild*
d Feld *Beschreibung*

Einstellmöglichkeiten der Information:

Einstellung	Einstellmöglichkeit	Erklärung
Bild	Bilder in Gerät	Kein Bild oder ein im Gerät gespeichertes Bild auswählen
	Bilder auf USB-Stick	Bild von USB-Stick importieren
Beschreibung	Text	Text über Menü <i>Tastatur</i> eingeben
Steuerung	Manuell weiter	Feld „weiter“ drücken, um zum nächsten Schritt zu wechseln
	Automatisch weiter	Nächster Schritt wird nach 30 Sekunden automatisch ausgeführt, Pause möglich

Information starten

Voraussetzung Menü *Manuelles Garen* angezeigt

1. Information antippen.
↳ Fenster *Information* wird angezeigt.
2. Einstellungen vornehmen.
↳ Fenster *Information* zeigt vorgenommene Einstellungen.
3. Taste „Start“ in der Informationsleiste antippen.
↳ Fenster *Information* wird angezeigt.
↳ Taste „Start“ wird durch Taste „Stopp“ ersetzt.
↳ Information ist gestartet.

Information beenden

Voraussetzung Information gestartet

1. Taste „Stopp“ in Informationsleiste antippen.
- oder



Bei Steuerung „Automatisch weiter“: Wird innerhalb von 30 Sekunden das Feld „Pause“ angetippt, muss die Information manuell durch Antippen des Feldes „weiter“ beendet werden.

2. Bei Steuerung „Automatisch weiter“: Garprogramm wird nach 30 Sekunden automatisch fortgesetzt.

oder

3. Bei Steuerung „Manuell weiter“: Taste *Bestätigung* in Fenster *Information* antippen.
4. Feld „Weiter“ in Fenster *Information* antippen.
 - ↳ Information wird beendet.
 - ↳ Taste „Stopp“ wird durch Taste „Start“ ersetzt.
 - ↳ Information ist beendet.

4.7 Eigene Garprogramme

Im Menü *Manuelles Garen* stehen Gararten, Gerätefunktionen und Information zur Verfügung, mit denen eigene Garprogramme erstellt werden können. Ein Garprogramm besteht aus beliebig vielen Schritten, die entsprechend dem gewünschten Garvorgang weitestgehend automatisch ablaufen.

Als Schritt stehen folgende Komponenten zur Verfügung:

Typ	Schritt
Garart	<ul style="list-style-type: none"> • Druckgaren (optional) • Softkochen • Kochen • Braten • Frittieren (optional) • Regenerieren • Delta-T-Garen • Zonenbraten • Zonenkochen
Gerätefunktion	<ul style="list-style-type: none"> • Deckel • Tiegel • Wasserzulauf • Ablauf
Information	<ul style="list-style-type: none"> • Information



4.7.1 Garprogramm erstellen

Garprogramm-Schritt erstellen

Voraussetzung Menü *Manuelles Garen* geöffnet

1. Feld gewünschter Garart, Gerätefunktion oder Information antippen.
↳ Erster Schritt des Garprogramms wird angelegt.
↳ Anzeige *Garprogramm-Schritt* zeigt „Schritt 1 von 1“.
2. Gewünschte Einstellungen für den ersten Schritt vornehmen.
↳ Garprogramm mit einem Schritt ist erstellt.

Garprogramm-Schritt hinzufügen

Einem Garprogramm können beliebig viele Schritte hinzugefügt werden.

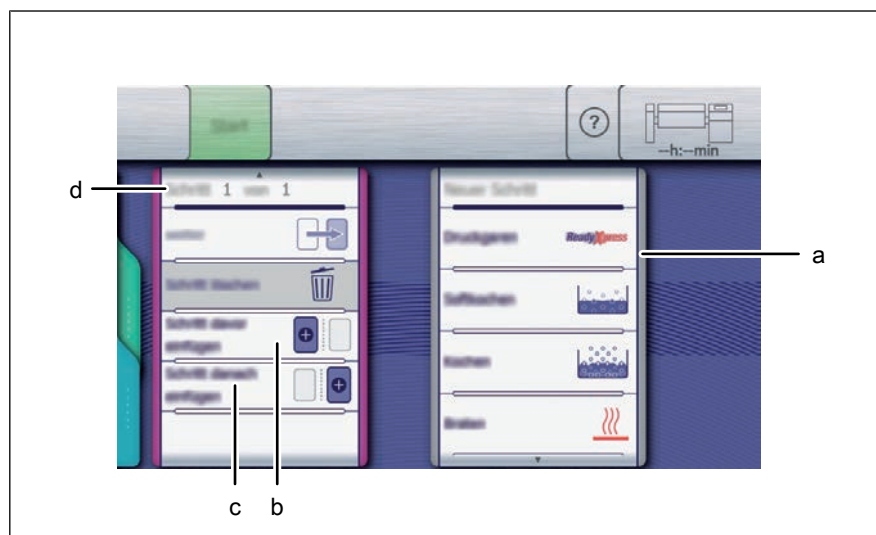


Bild: Schritt hinzufügen

- | | |
|---------------------------------|--------------------------------------|
| a Fenster <i>Neuer Schritt</i> | c Feld „Schritt danach einfügen“ |
| b Feld „Schritt davor einfügen“ | d Anzeige <i>Garprogramm-Schritt</i> |

Voraussetzung Garprogramm erstellt und geöffnet

1. Mit Wischgeste nach oben auf nächste Seite des Schrittes wechseln.
↳ Nächste Seite des Schrittes wird angezeigt.
 2. Feld „Schritt davor hinzufügen“ antippen.
- oder

3. Feld „Schritt danach hinzufügen“ antippen.
 - ↳ Fenster „Neuer Schritt“ wird angezeigt.
 - ↳ Feld gewünschter Garart, Gerätefunktion oder Information antippen.
 - ↳ Anzeige *Garprogramm-Schritt* des Fensters zeigt aktuelle Position des neuen Schrittes im Garprogramm an.
4. Gewünschte Einstellungen für den Schritt vornehmen.
 - ↳ Neuer Schritt ist hinzugefügt.

Garprogramm-Schritt löschen



Besteht das Garprogramm aus nur einem Schritt, kann er nicht gelöscht werden. Die Funktion ist nicht aktiv.

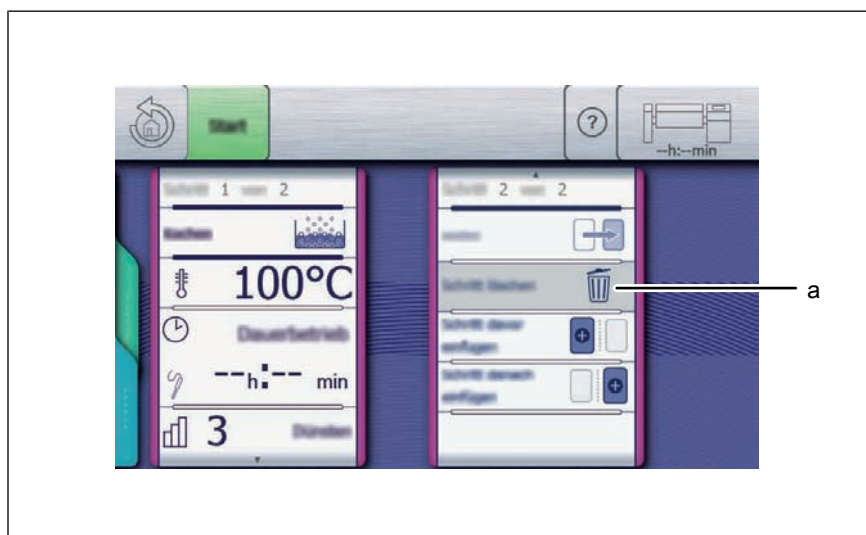


Bild: Schritt löschen

a Feld „Schritt löschen“

Voraussetzung Garprogramm erstellt und geöffnet

1. Den Schritt auswählen.
 2. Mit Wischgeste nach oben die nächste Seite anzeigen.
 - ↳ Nächste Seite des Schrittes wird angezeigt.
 3. Feld „Schritt löschen“ antippen.
 4. Fenster *Löschen* wird angezeigt.
 5. Taste „Ja“ antippen.
 - ↳ Schritt wird gelöscht.
 - ↳ Positionen der restlichen Schritte des Garprogrammes werden aktualisiert.
- ↳ Schritt ist gelöscht.

4.7.2 Garprogramm speichern

Ein Garprogramm kann gespeichert werden, wenn es nicht gestartet ist. Register *Grün* ist bei gestartetem Garprogramm deaktiviert.

Alle gespeicherten Garprogramme werden im Kochbuch abgelegt und sind über das Menü *Automatisches Garen* verfügbar.

Ein bestehendes Garprogramm mit gleichem Namen wird überschrieben.

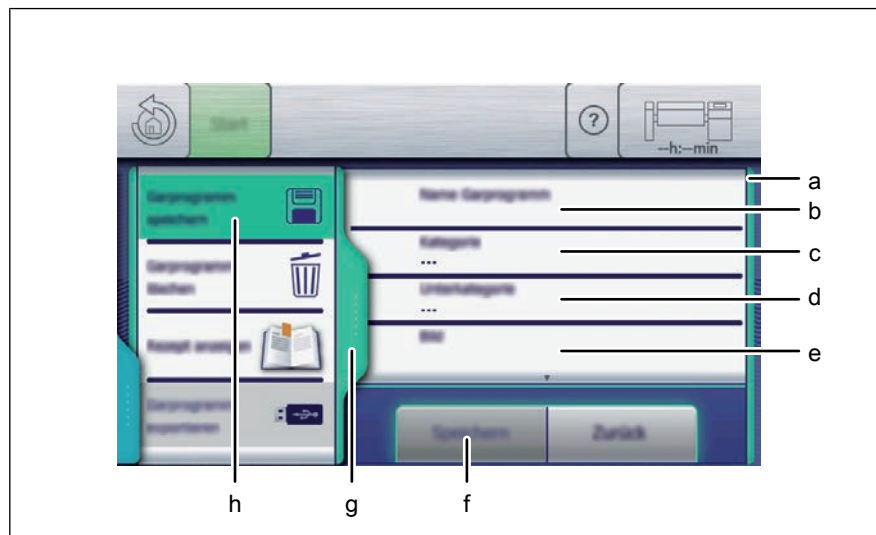


Bild: Garprogramm speichern

- | | |
|----------------------------|--------------------------------|
| a Fenster <i>Speichern</i> | e Feld „Bild“ |
| b Feld „Name Garprogramm“ | f Taste „Speichern“ |
| c Feld „Kategorie“ | g Fenster <i>Register</i> |
| d Feld „Unterkategorie“ | h Feld „Garprogramm speichern“ |

Speichereinstellung	Verwendung
Name Garprogramm	erforderlich
Kategorie	erforderlich
Unterkategorie	optional
Bild	optional
Rezept	optional

Voraussetzung Garprogramm geöffnet

1. Register *Grün* antippen.
↳ Fenster *Register* wird angezeigt.
2. Feld „Garprogramm speichern“ antippen.
↳ Fenster *Speichern* wird angezeigt.
3. Feld „Name Garprogramm“ antippen.
↳ Menü *Tastatur* wird angezeigt.
4. Name des Garprogrammes als Text eingeben.

5. Taste *Bestätigung* antippen.
 - ↳ Menü *Tastatur* wird geschlossen.
 - ↳ Name des Garprogrammes wird in Fenster *Speichern* angezeigt.
 6. Feld „Kategorie“ antippen.
 - ↳ Menü *Kategorie* wird angezeigt.
 7. Feld mit der gewünschten Kategorie antippen.
 - ↳ Kategorie ist eingestellt.
 - ↳ Menü *Kategorie* wird geschlossen.
 - ↳ Kategorie wird in Fenster *Speichern* angezeigt.
 - ↳ Taste „Speichern“ wird aktiviert.
 8. Bei Bedarf weitere Speichereinstellungen vornehmen.
 9. Taste „Speichern“ in Fenster *Speichern* antippen.
 - ↳ Garprogramm wird gespeichert.
 - ↳ Fenster *Bestätigung* wird angezeigt.
 10. Taste *Bestätigung* antippen.
 - ↳ Register *Grün* wird geschlossen.
- ↳ Garprogramm ist gespeichert.

Unterkategorie auswählen

Voraussetzung Fenster *Speichern* angezeigt
Erforderliche Speichereinstellungen vorgenommen

1. Feld „Unterkategorie“ antippen.
 - ↳ Menü *Unterkategorie* wird angezeigt.
2. Feld mit der gewünschten Unterkategorie antippen.
 - ↳ Unterkategorie ist eingestellt.
 - ↳ Menü *Unterkategorie* wird geschlossen.
 - ↳ Unterkategorie wird in Fenster *Speichern* angezeigt.

Bild zuordnen

Voraussetzung Fenster *Speichern* angezeigt
Erforderliche Speichereinstellungen vorgenommen

1. Feld „Bild“ antippen.
 - ↳ Menü *Bild* wird angezeigt.
 2. Taste „Bilder im Gerät“ oder Taste „Bilder auf USB-Stick“ antippen.
 - ↳ Menü *Bild* wird aktualisiert.
 3. Gewünschtes Bild antippen.
 - ↳ Bild ist eingestellt.
 - ↳ Menü *Bild* wird geschlossen.
- ↳ Name des Bildes wird in Fenster *Speichern* angezeigt.

Rezept zuordnen

Voraussetzung Fenster *Speichern* angezeigt
Erforderliche Speichereinstellungen vorgenommen

1. Feld „Rezept“ antippen.
↳ Menü *Rezept* wird angezeigt.
2. Taste „Rezepte im Gerät“ oder Taste „Rezepte auf USB-Stick“ antippen.
↳ Menü *Rezept* wird aktualisiert.
3. Gewünschtes Rezept antippen.
↳ Rezept ist eingestellt.
↳ Menü *Rezept* wird geschlossen.
↳ Name des Rezeptes wird in Fenster *Speichern* angezeigt.

4.7.3 Garprogramm exportieren

Ein Garprogramm kann exportiert werden, wenn es nicht gestartet ist.
Register *Grün* ist bei gestartetem Garprogramm deaktiviert.



Beim Export von Garprogrammen werden bereits exportierte Garprogramme auf dem USB-Stick überschrieben.

Voraussetzung Garprogramm geöffnet
Garprogramm gespeichert
USB-Stick eingesteckt

1. Register *Grün* antippen.
↳ Fenster *Register* wird angezeigt.
2. Feld „Garprogramme exportieren“ antippen.
↳ Fenster *Bedienhinweise* wird angezeigt.
3. Angezeigte Bedienhinweise lesen.
4. Taste *Bestätigung* antippen.
↳ Garprogramm wird auf den USB-Stick exportiert.
↳ Fenster *Bestätigung* wird angezeigt.
5. Taste *Bestätigung* antippen.
↳ Fenster *Register Grün* wird geschlossen.
↳ Garprogramm ist exportiert.

4.8 Automatisches Garen (autoChef)

In der Betriebsart Automatisches Garen stehen alle im Gerät gespeicherte Garprogramme zur Verfügung. Die Auswahl der Garprogramme erfolgt im Menü *Automatisches Garen*.

4.8.1 Menü Automatisches Garen öffnen



Bild: Menü Automatisches Garen

- Voraussetzung** Gerät eingeschaltet
Hauptmenü angezeigt
Bei FlexiChef Team: Gewünschte Geräteeinheit aktiv
- Taste „Automatisches Garen“ antippen.
↳ Menü *Automatisches Garen* wird angezeigt.

4.8.2 Garprogramm suchen und öffnen

Garprogramm über Kategorie auswählen

Garprogramme können im Menü *Automatisches Garen* über Kategorien und Unterkategorien gesucht werden.



Pfeil-Symbole in einem Fenster zeigen immer eine nächste oder vorherige Seite an. Mit einer Wischgeste nach oben oder nach unten wird die entsprechende Seite geöffnet.

Voraussetzung Menü *Automatisches Garen* angezeigt

1. Feld mit der gewünschten Kategorie antippen.
 - ↳ Menü *Unterkategorie* wird angezeigt.
 2. Feld mit der gewünschten Unterkategorie antippen.
 - ↳ Menü *Garprogramm* mit allen Garprogrammen der Unterkategorie werden angezeigt.
 3. Feld mit dem gewünschten Garprogramm antippen.
 - ↳ Garprogramm ist ausgewählt und wird geladen.
 - ↳ Garprogrammschritte werden angezeigt.
- ↳ Garprogramm ist geöffnet.

Garprogramm aus Kochbuch auswählen

Im Kochbuch werden alle Garprogramme in einer alphabetisch sortierten Liste gespeichert.



Um mit Wischgeste nach oben oder unten zum gewünschten Feld zu navigieren, möglichst die vertikalen Trennbalken verwenden.

Voraussetzung Menü *Automatisches Garen* angezeigt

1. Mit Wischgeste zur Kategorie „Kochbuch – alle Kategorien“ navigieren und Feld antippen.
 - ↳ Menü *Garprogramm* mit allen gespeicherten Garprogrammen wird angezeigt.
 2. Mit Wischgeste zum gewünschten Garprogramm navigieren und Feld antippen.
 - ↳ Garprogramm ist ausgewählt und wird geladen.
 - ↳ Garprogrammschritte werden angezeigt.
- ↳ Garprogramm ist geöffnet.

Garprogramm suchen

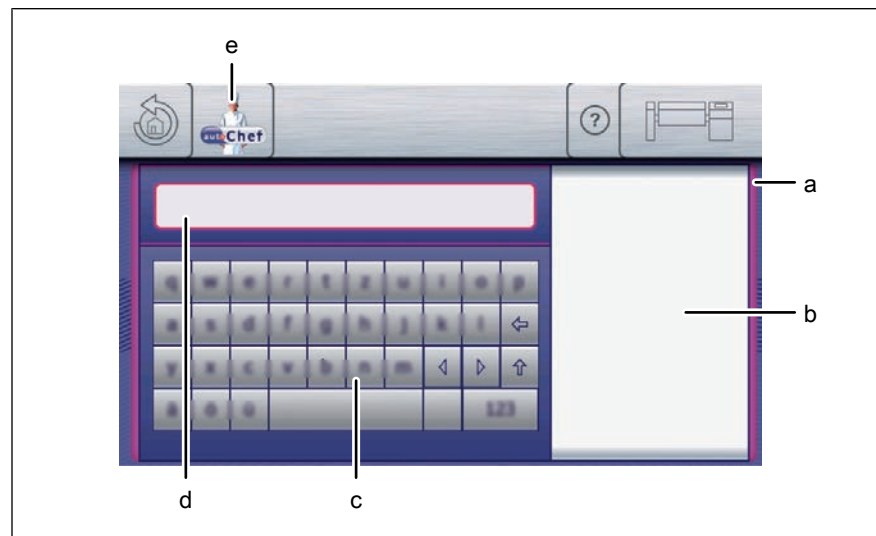


Bild: Fenster Suche

- | | |
|------------------------------|------------------------------|
| a Fenster <i>Suche</i> | d Anzeige <i>Texteingabe</i> |
| b Anzeige <i>Trennbalken</i> | e Taste „autoChef“ |
| c Tastatur <i>Ergebnis</i> | |

Voraussetzung Menü *Automatisches Garen* angezeigt

1. Taste „autoChef“ antippen.
↳ Fenster *autoChef* wird angezeigt.
2. Feld „Garprogramm suchen“ antippen.
↳ Fenster *Suche* wird angezeigt.
3. Garprogrammname als Text eingeben.
↳ In Anzeige *Ergebnis* werden gefundene Garprogramme angezeigt.

Es werden nur Garprogramme gefunden, deren Namen mit den eingegebenen Zeichen beginnen.

Die Anzeige *Ergebnis* aktualisiert sich automatisch nach Eingabe eines Zeichens.



Bild: Garprogramm suchen

4. Feld mit dem gewünschten Garprogramm in Anzeige *Ergebnis* antippen.
 - ↳ Garprogramm ist ausgewählt und wird geladen.
 - ↳ Garprogrammschritte werden angezeigt.
 - ↳ Garprogramm ist geöffnet.

4.8.3 Garprogramm starten

Voraussetzung Garprogramm geöffnet

1. Gegebenenfalls Rezept anzeigen: Register *Grün* öffnen und Feld „Rezept anzeigen“ antippen.
 - ↳ Rezept wird angezeigt.
2. Taste „Start“ in Informationsleiste antippen.
 - ↳ Garprogramm startet.
 - ↳ Taste „Start“ wird durch Taste „Stopp“ ersetzt.
 - ↳ Verbleibende Garprogrammdauer wird Symbol *Geräteausführung* angezeigt.
 - ↳ Garprogramm ist gestartet.



Der aktuelle Schritt im Garprogramm wird hervorgehoben. Nach Beendigung rückt der folgende Schritt automatisch in der Anzeige nach.

4.8.4 Garprogramm anpassen

Gestartetes Garprogramm anpassen

Es können sämtliche Einstellungen des aktuellen Schrittes angepasst werden.

Voraussetzung Garprogramm gestartet
Garprogrammdauer nicht abgelaufen

1. Einstellungen des aktuellen Schrittes anpassen.
 - ↳ Änderungen des Schrittes sind sofort aktiv.
 - ↳ Änderungen des Schrittes werden angezeigt.
 2. Zum Abbrechen oder Überspringen des aktuellen Schrittes: Feld „Weiter“ des aktuellen Schrittes antippen.
 - ↳ Aktiver Schritt wird beendet.
 - ↳ Folgender Schritt wird gestartet.
 - ↳ Folgende Schritte rücken in der Anzeige des Touchscreens nach.
- ↳ Garprogramm ist angepasst.



Nach Beenden des Garprogrammes kann das angepasste Garprogramm gespeichert werden.

Nicht gestartetes Garprogramm anpassen

Es können sämtliche Einstellungen aller Schritte angepasst werden.

Voraussetzung Garprogramm geöffnet
Garprogramm nicht gestartet

1. Mit Wischgeste zum jeweiligen Schritt navigieren und Schritt antippen.
 2. Einstellungen des Schrittes anpassen.
 - ↳ Änderungen des Schrittes werden angezeigt.
- ↳ Garprogramm ist angepasst.



Das Garprogramm kann ohne Speichern gestartet werden.



Das angepasste Garprogramm kann gespeichert werden.

Unter dem derzeitigen Garprogrammnamen speichern, überschreibt das derzeitige Garprogramm.

Unter einem neuen Garprogrammnamen speichern, legt ein neues Garprogramm an.

4.8.5 Garprogramm beenden

Voraussetzung Garprogramm gestartet
Garprogrammdauer nicht abgelaufen

- Taste „Stopp“ in der Informationsleiste antippen.
- oder
- Ende der Garprogrammdauer abwarten.
 - ↳ Garprogramm beendet.
 - ↳ Taste „Stopp“ wird durch Taste „Start“ ersetzt.
 - ↳ Garprogramm ist beendet.

4.8.6 Garprogramm löschen

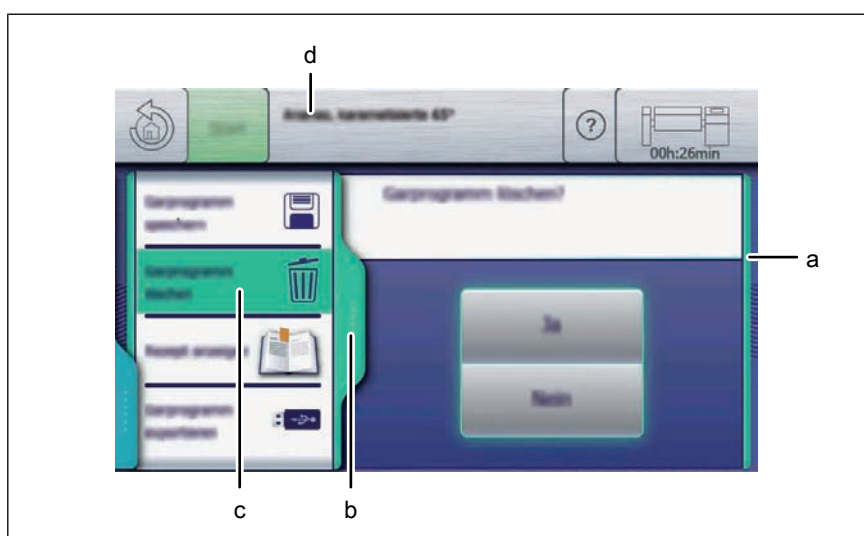


Bild: Garprogramm löschen

- | | |
|---------------------------|------------------------------|
| a Fenster <i>Löschen</i> | c Feld „Garprogramm löschen“ |
| b Fenster <i>Register</i> | d Zu löschendes Garprogramm |

Voraussetzung Garprogramm geöffnet
Garprogramm nicht gestartet

1. Register *Grün* antippen.
 2. Fenster *Register* wird angezeigt.
 3. Feld „Garprogramm löschen“ antippen.
 - ↳ Fenster *Löschen* wird angezeigt.
 4. Taste „Ja“ antippen.
 - ↳ Garprogramm wird gelöscht.
 - ↳ Fenster *Bestätigung* wird angezeigt.
 5. Taste *Bestätigung* antippen.
 - ↳ Register *Grün* wird geschlossen.
- ↳ Garprogramm ist gelöscht.

4.8.7 Garprogramme exportieren und importieren

Garprogramme exportieren

Beim Exportieren werden alle selbst erstellten Garprogramme des Kochbuches exportiert.



Bereits exportierte Garprogramme auf dem USB-Stick werden überschrieben.

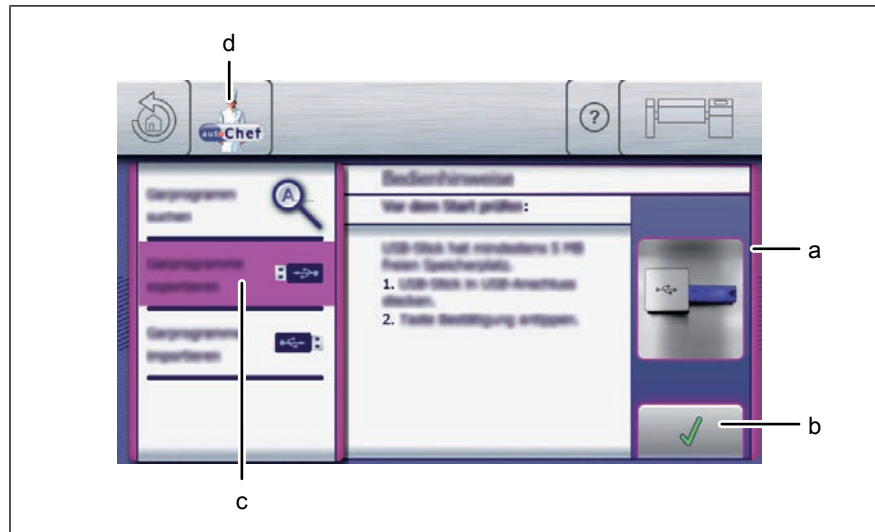


Bild: Garprogramme exportieren

- a Fenster *Bedienhinweise*
- b Taste *Bestätigung*
- c Feld „Garprogramme exportieren“
- d Taste „autoChef“

Voraussetzung USB-Stick eingesteckt
Menü *Automatisches Garen* angezeigt
Selbst erstellte Garprogramme sind im Kochbuch abgespeichert

1. Taste „autoChef“ in der Informationsleiste antippen.
↳ Fenster *autoChef* wird angezeigt.
2. Feld „Garprogramme exportieren“ antippen.
↳ Fenster *Bedienhinweise* wird angezeigt.
3. Angezeigte Bedienhinweise lesen.
4. Taste *Bestätigung* antippen.
↳ Alle selbst erstellte Garprogramme aus dem Kochbuch werden auf den USB-Stick exportiert.
↳ Fenster *Bestätigung* wird angezeigt.
5. Taste *Bestätigung* antippen.
↳ Fenster *Bestätigung* wird geschlossen.
↳ Garprogramme sind exportiert.

Garprogramme importieren

Beim Importieren wird das bestehende Kochbuch mit den neuen Garprogrammen ergänzt.

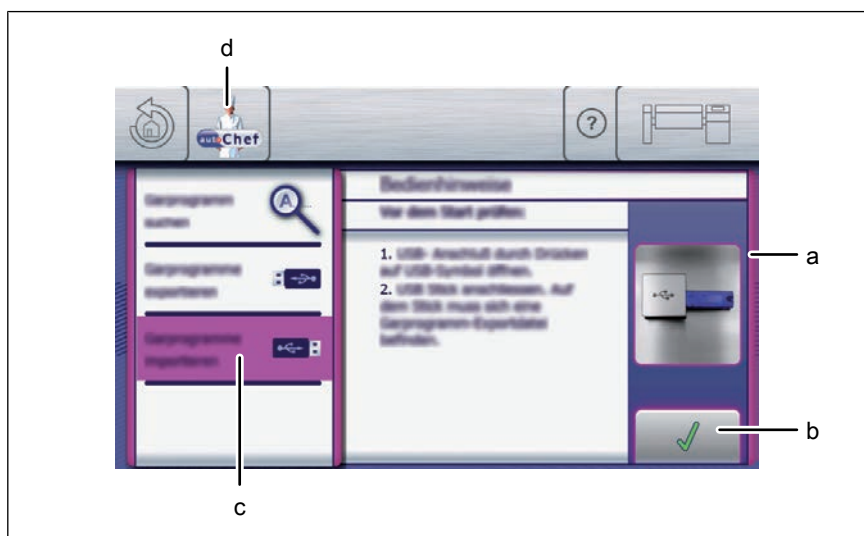


Bild: Garprogramme importieren

- | | |
|---------------------------------|-----------------------------------|
| a Fenster <i>Bedienhinweise</i> | c Feld „Garprogramme importieren“ |
| b Taste <i>Bestätigung</i> | d Taste „autoChef“ |

Voraussetzung USB-Stick eingesteckt

Menü Automatisches Garen abgezeigt

1. Taste „autoChef“ in der Informationsleiste antippen.
↳ Fenster *autoChef* wird angezeigt.
2. Feld „Garprogramme importieren“ antippen.
↳ Fenster *Bedienhinweise* wird angezeigt.
3. Angezeigte Bedienhinweise lesen.
4. Taste *Bestätigung* antippen.
↳ Bei gleichnamigen Garprogrammen: Fenster *Überschreiben* wird angezeigt.



Gleichnamige Garprogramme können überschrieben werden oder die Namen der importierten Garprogramme werden um Unterstrich mit laufender Nummer erweitert.

5. Für gleichnamige Garprogramme: Taste „Ja“ oder Taste „Nein“ antippen
↳ Alle Garprogramme des USB-Sticks werden in das Kochbuch importiert.
↳ Fenster *Bestätigung* wird angezeigt.
6. Taste *Bestätigung* antippen.
↳ Fenster *Bestätigung* wird geschlossen.
↳ Garprogramme sind importiert.

4.9 Tiegel entleeren



VORSICHT

Verbrühungsgefahr durch heiße Flüssigkeiten

- Arme und Hände durch geeignete Schutzhandschuhe schützen.
 - Für den Transport hitzebeständige Behälter mit Griffen und verschließbarem Deckel verwenden.
-

Voraussetzung Garprogramm beendet
Deckel vollständig geöffnet

→ Gargut mit geeignetem Küchenbesteck aus Tiegel entnehmen.

oder

→ Brühen oder Soßen portionieren (siehe „Portionieren“).

oder

→ Kochwasser in den Ablauf ablassen (siehe „Ablauf öffnen und schließen“).

↳ Tiegel ist entleert.

4.10 Pausen und Betriebsende

Gerät zum Betriebsende und während Betriebspausen ausschalten.

1. Garprogramm beenden.
2. Taste „ON OFF“ auf „OFF“ drücken.

↳ Gerät ist ausgeschaltet.

5 Gerät reinigen und pflegen

**VORSICHT****Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen**

- Oberflächen vor dem Reinigen abkühlen lassen.

**VORSICHT****Quetschgefahr zwischen Tiegel und Rückwand**

- Vor der Reinigung Gerät ausschalten.

ACHTUNG**Sachschaden durch schockartiges Abkühlen**

- Gerät nicht schockartig abkühlen.

ACHTUNG**Sachschaden durch unsachgemäße Reinigung**

- Gerät nicht mit Hochdruckreiniger oder Wasserstrahl reinigen.

Voraussetzung Gerät ausgeschaltet und abgekühlt

→ Gerät nach Gebrauch reinigen.

5.1 Korrosion vermeiden

- Oberflächen des Gerätes sauber und luftzugänglich halten.
- Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißschichten von den Oberflächen des Gerätes entfernen.
- Salzanreicherungen entfernen.
- Teile aus nichtrostendem Stahl nur kurze Zeit mit stark säurehaltigen Lebensmitteln, Gewürzen, Salzen oder Ähnlichem in Berührung bringen.
- Verletzung der Edelstahl-Oberfläche durch andere Metallteile wie zum Beispiel Stahlspachtel oder Stahl-Drahtbürste vermeiden.
- Kontakt mit Eisen und Stahl wie zum Beispiel Stahlwolle und Stahlspachtel vermeiden.
- Keine bleichenden und chlorhaltigen Reinigungsmittel verwenden.
- Kontaktflächen mit Wasser reinigen.

5.2 Roststellen beseitigen

- Frische Roststellen mit mildem Scheuermittel oder feinem Schleifpapier beseitigen.
- Roststellen immer vollständig entfernen.
- Freien Luftzutritt an behandelten Stellen für mindestens 24 Stunden sicherstellen. In dieser Zeit darf es zu keinem Kontakt mit Fetten, Ölen oder Nahrungsmitteln kommen, damit sich eine neue Schutzschicht bilden kann.

5.3 Gehäuse reinigen

Voraussetzung Gerät ausgeschaltet und abgekühlt

→ Gehäuse mit warmen Wasser und handelsüblichen Spülmittel reinigen.

5.4 Bedienelemente und Bedienfolie reinigen

ACHTUNG

Sachschaden durch unsachgemäße Reinigung

- Oberfläche nicht mit stark scheuernden oder chemisch aggressiven Reinigungsmitteln reinigen.
 - Oberfläche nicht mit stark scheuernden Schwämmen reinigen.
-

Voraussetzung Gerät ausgeschaltet

→ Bedienelemente und Bedienfolie mit feuchtem Lappen und handelsüblichem Spülmittel reinigen.

5.5 Touchscreen reinigen

ACHTUNG

Sachschaden durch unsachgemäße Reinigung

- Touchscreen nicht mit stark scheuernden oder chemisch aggressiven Reinigungsmitteln reinigen.
- Touchscreen nicht mit stark scheuernden Schwämmen reinigen.



Es ist eine Reinigungsdauer von 20 Sekunden vorgesehen. In dieser Zeit kann der Touchscreen nicht bedient werden.

Voraussetzung Menü *Gerätefunktion* angezeigt

1. Feld „Touchscreen reinigen“ antippen.
 - ↳ Touchscreen reagiert nicht mehr auf Berührung.
 - ↳ Fenster *Reinigung* wird angezeigt.
 - ↳ Reinigungsdauer wird aktualisiert.
 2. Touchscreen innerhalb von 20 Sekunden reinigen.
 - ↳ Fenster *Reinigung* wird geschlossen.
 - ↳ Menü *Gerätefunktion* wird angezeigt.
- ↳ Touchscreen ist gereinigt.

5.6 Dichtung reinigen

→ Dichtung des Deckels nach Betriebsende mit warmem Wasser und handelsüblichem Spülmittel reinigen.

5.7 Tiegel manuell reinigen

Voraussetzung Gerät ausgeschaltet und abgekühlt

- Tiegel mit warmem Wasser und handelsüblichem Spülmittel reinigen.
 - Gegebenenfalls Speisereste bei niedriger Temperatur loskochen.
 - Verkrustungen mit einem Edelstahlspachtel oder Edelstahlschwamm entfernen.
 - Bei Gerät mit Druckgaren: Öffnung der Druckabbauleitung am hinteren linken Tiegelrand spülen.
 - Tiegel gründlich ausspülen und trockenwischen.
 - Bratfläche mit Speisefett oder Speiseöl einfetten.
- ↳ Tiegel ist gereinigt.

5.8 Tiegel automatisch reinigen mit SpaceClean (optional)

Das Reinigungssystem SpaceClean reinigt den Tiegel vollautomatisch. Der gesamte Innenraum wird mit Wasser unter Hochdruck abgesprüht.

Hierbei muss kein zusätzlicher Reiniger eingesetzt werden.

Die Reinigung erfolgt mit einer Reinigungslanze, die in die Rückwand des Tiegels eingesetzt wird.



VORSICHT

Verletzungsgefahr durch austretenden Wasserstrahl

- Reinigungssystem nur bei unbeschädigter Deckeldichtung starten.

ACHTUNG

Sachschaden durch unsachgemäße Reinigung

- Sicherstellen, dass sich vor dem Start des Reinigungssystems keine Gegenstände im Tiegel befinden.

Reinigungsprogramm	Dauer	Anmerkung
kurz	2 Minuten	Keinen zusätzlichen Reiniger verwenden.
schnell	5 Minuten	
intensiv	80 Minuten	Es kann ein nicht schäumender, alkalischer Flüssigreiniger verwendet werden. Maximale Menge: 0,5 Liter.

5.8.1 Reinigungslanze einsetzen

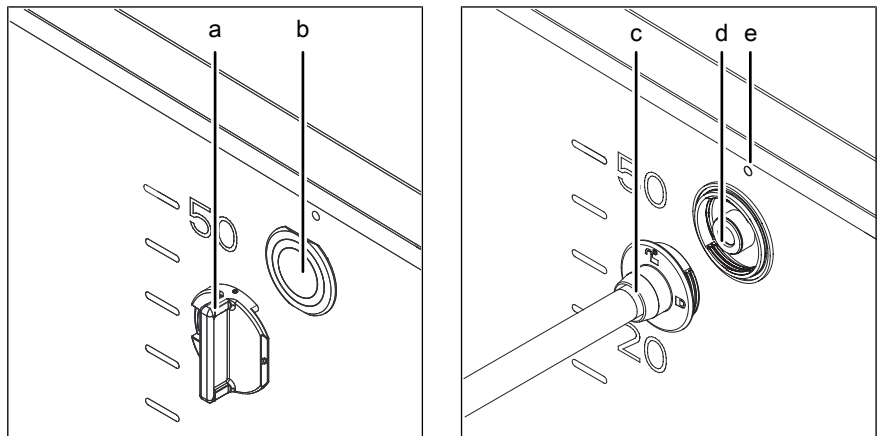


Bild: Reinigungslanze einsetzen

- | | | | |
|---|------------------------------------|---|--------------------------------|
| a | Werkzeug | d | Reinigungslanzenaufnahme |
| b | Deckel
Reinigungslanzenaufnahme | e | Markierung <i>Verriegelung</i> |
| c | Reinigungslanze | | |

Voraussetzung Tiegel leer
 Tiegel in Arbeitsposition
 Deckel vollständig geöffnet

1. Werkzeug auf den Deckel Reinigungslanzenaufnahme schieben.
 ↳ Werkzeug ist fest mit Deckel Reinigungslanzenaufnahme verbunden. Tiegel mit warmem Wasser und handelsüblichem Spülmittel reinigen.
2. Werkzeug 90° nach rechts drehen.
 ↳ Deckel Reinigungslanzenaufnahme ist entriegelt.
3. Werkzeug mit Deckel Reinigungslanzenaufnahme abziehen.
 ↳ Reinigungslanzenaufnahme ist geöffnet.
4. Reinigungslanze in Reinigungslanzenaufnahme einsetzen.
5. Reinigungslanze 90° nach links drehen.
 ↳ Verriegelungssymbol der Reinigungslanze ist unter Markierung *Verriegelung*.
 ↳ Reinigungslanze ist verriegelt.
 ↳ Reinigungslanze ist eingesetzt.

5.8.2 Automatische Reinigung starten

Voraussetzung Bei FlexiChef Team: Gewünschte Geräteeinheit aktiv
Reinigungslanze eingesetzt
Gargutreste entfernt
Kerntemperaturfühler im Halter
Deckel geschlossen und verriegelt
Menü *Gerätefunktion* angezeigt

1. Feld „Reinigung starten“ antippen.
↳ Fenster *Bedienhinweise* wird angezeigt.
2. Fenster *Bedienhinweise* durch Antippen der Taste *Bestätigung* schließen.
↳ Fenster *Hinweis* wird angezeigt.
3. Mit Wischgeste Reinigungsprogramm einstellen.
↳ Anzeige *Reinigungsdauer* zeigt die Dauer des Reinigungsprogramms.
4. Bei Reinigungsprogramm intensiv: Falls gewünscht, Reiniger in den Tiegel einfüllen.
5. Taste „Start“ antippen.
↳ Reinigungsprogramm wird gestartet.
↳ Anzeige *Reinigungsdauer* wird aktualisiert.
↳ Automatische Reinigung ist gestartet.

5.8.3 Automatische Reinigung beenden

Voraussetzung Automatische Reinigung gestartet

1. Abwarten bis Ablauf der Reinigungsdauer erreicht.
↳ Aufforderung, den Deckel zu entriegeln, wird angezeigt.
2. Deckel entriegeln.
↳ Deckel wird automatisch geöffnet.
↳ Tiegel wird leicht gekippt, um das Restwasser ablaufen zu lassen.
↳ Automatische Reinigung ist beendet.

6 Störungen beheben



GEFAHR

Lebensgefahr durch elektrischen Schlag

- Reparaturen am Gerät dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.

ACHTUNG

Sachschaden durch unsachgemäße Eingriffe

- Gerät nicht öffnen.
- Keine Manipulation am Gerät vornehmen.

6.1 Fehlerursachen und Abhilfe

Fehler	Mögliche Ursachen	Abhilfe
Taste „ON OFF“ reagiert nicht Touchscreen zeigt nichts an	Elektroversorgung unterbrochen oder Sicherung defekt	• Sicherungen überprüfen.
	Netzsteckdose defekt	• Gerät vom Elektro-Versorgungsnetz trennen. • Autorisiertes Fachpersonal kontaktieren.
	Netzteil oder Gerät defekt	• Gerät vom Elektro-Versorgungsnetz trennen. • Autorisiertes Fachpersonal kontaktieren.
	Not-Aus aktiviert	• Siehe „Not-Aus deaktivieren“.
Touchscreen reagiert nicht	Starke externe Störungen	• Touchscreen unter gleichzeitigem Berühren des Gehäuses bedienen.
Gerät heizt nicht auf	Gerät ausgeschaltet	• Gerät einschalten.
	Sicherung defekt	• Gerät vom Elektro-Versorgungsnetz trennen. • Autorisiertes Fachpersonal kontaktieren.
	Fehlerhafter Anschluss einer Leistungsoptimierungsanlage	• Gerät vom Elektro-Versorgungsnetz trennen. • Autorisiertes Fachpersonal kontaktieren.
	Elektroversorgung unterbrochen	• Autorisiertes Fachpersonal kontaktieren.
	Gerät defekt	• Gerät vom Elektro-Versorgungsnetz trennen. • Autorisiertes Fachpersonal kontaktieren.
Wasser läuft nicht richtig ab	Ablauf verstopft	• Deckel des Ablaufes abschrauben. • Abfluß auf Verstopfung prüfen und gegebenenfalls reinigen. • Kundenservice kontaktieren.
Sicherheitstemperaturbegrenzer hat ausgelöst Gerät heizt nicht auf	Elektronische Störung oder Fehler im Heizsystem	• Sicherheitstemperaturbegrenzer zurücksetzen: – Am Bedienholm des Gerätes auf Blende <i>MultiPort</i> drücken. – Taste <i>Reset 1</i> und Taste <i>Reset 2</i> jeweils kurz drücken.

4426201-20ABDE-A



Störungen beheben

Fehler	Mögliche Ursachen	Abhilfe
Schließen des Deckels wird unterbrochen	Gegenstand zwischen Deckel und Tiegel	<ul style="list-style-type: none"> • Gegenstand entfernen. • Gerätefunktion erneut starten.
Deckel öffnet wieder	Kollision mit dem Verriegelungszapfen	<ul style="list-style-type: none"> • Gerät erneut ausrichten, Kundenservice kontaktieren.
Deckel oder Tiegel bewegen sich ruckartig	Gerät falsch ausgerichtet	<ul style="list-style-type: none"> • Gerät erneut ausrichten, Kundenservice kontaktieren.
Beim Druckgaren läuft die Zeit nicht	Druck kann nicht vollständig aufgebaut werden	<ul style="list-style-type: none"> • Gerät vom Elektro-Versorgungsnetz trennen. • Deckeldichtung auf Beschädigung prüfen und gegebenenfalls austauschen. • Kundenservice kontaktieren.
Beim Druckgaren entweicht Dampf aus dem Tiegel	Dichtung defekt	<ul style="list-style-type: none"> • Deckeldichtung auf Beschädigung prüfen und gegebenenfalls austauschen.
Reinigung SpaceClean bricht ab oder startet neu Wassermangel	Nicht ausreichend Wasserdruck vorhanden	<ul style="list-style-type: none"> • Test durchführen: <ul style="list-style-type: none"> – Mindestens 13 Liter Warmwasser muss in einer Minute in den Tiegel laufen.

6.1.1 Not-Aus deaktivieren



Mit Aktivierung des Schalters *Not-Aus* wird die Elektroversorgung unterbrochen.

Bei Garart Druckgaren: Druck im Tiegel wird nicht abgebaut.

Voraussetzung Not-Aus aktiviert

- Bei Garart Druckgaren: Taste „ON OFF“ auf „OFF“ drücken.
- Schalter *Not-Aus* nach rechts drehen.
 - ↳ Schalter *Not-Aus* ist entriegelt.
 - ↳ Bei Garart Druckgaren: Druckabbau erfolgt.
 - ↳ Touchscreen beginnt Einschaltvorgang.
- ↳ Gerät ist betriebsbereit, sobald das Hauptmenü auf dem Touchscreen angezeigt wird.

6.2 Typenschild

Bei Rückfragen an den Kundenservice geben Sie bitte immer folgende Daten des Typenschildes an:

Serialnummer (SN)	
Typnummer (TYP)	

7 Wartung durchführen

7.1 Erforderliche Wartung durchführen

ACHTUNG

Sachschaden durch unsachgemäße Prüfung

- Prüfung gemäß den Prüfungsintervallen durchführen.
- Prüfungen von befähigten Bediener durchführen lassen.
- Bei Schäden oder Anzeichen von Verschleiß sofort Kundenservice kontaktieren und Gerät nicht mehr betreiben.

Wartung	Wartungsintervall
Sichtprüfung durchführen	<ul style="list-style-type: none"> • Jährlich • bei Gerät mit Druckgaren ReadyXpress: 1/4-jährlich
Bei Gerät mit Druckgaren ReadyXpress: Sicherheitsventil prüfen	<ul style="list-style-type: none"> • 1/2-jährlich
Sicherheitstemperaturbegrenzer prüfen	<ul style="list-style-type: none"> • 1/2-jährlich

7.1.1 Sichtprüfung durchführen

Bei Gerät ohne Druckgaren

Geräteteil	Prüfung	Prüfintervall
Gehäuse	Auf Verformung und Risse prüfen.	jährlich
Deckel	Auf Verformung und Risse prüfen.	jährlich
Tiegel	Auf Verformung und Risse prüfen.	jährlich

Voraussetzung Tiegel leer und gereinigt
Deckel vollständig geöffnet

1. Prüfungen gemäß Prüfintervall durchführen.
 2. Wartungsnachweis ausfüllen.
- ↳ Sichtprüfung ist durchgeführt.

Bei Gerät mit Druckgaren ReadyXpress

Wartungsvorschrift

Das Gerät mit Druckgartechnik ReadyXpress ist ein Gerät, dessen Tiegel mit Deckel nach der Druckgeräterichtlinie 97/23/EG gemäß Artikel 3 Nummer 1.2 als Druckgerät der Kategorie 2 eingestuft wird.

Damit ist das Gerät in Deutschland eine überwachungsbedürftige Anlage nach der Betriebssicherheitsverordnung (BetrSichV).

Der Betreiber dieser Anlage ist nach §12 Abs. 3 (BetrSichV) dazu verpflichtet, diese „in ordnungsgemäßem Zustand zu erhalten, zu überwachen, notwendige Instandsetzungs- oder Wartungsarbeiten unverzüglich vorzunehmen und die den Umständen nach erforderlichen Sicherheitsmaßnahmen zu treffen“.

Zur Erfüllung dieser Anforderungen gehören u. a. wiederkehrende Prüfungen nach §15 BetrSichV, die nach den Vorschriften der TRBS 1111, TRBS 2141 und TRBS 1201 Teil 2 (Technische Regeln für Betriebssicherheit: Prüfungen bei Gefährdungen durch Dampf und Druck) durchgeführt werden müssen.



Das Gerät mit Druckgartechnik ReadyXpress hat einen Betriebsüberdruck von 80 kPa.

Nationale Vorschriften beachten.



Die Prüfintervalle sind abhängig von der Häufigkeit des Druckgarens. Die angegebenen Prüfintervalle gehen von täglich zwei Druckgarvorgängen aus.

Geräteteil	Prüfung	Prüfintervall
Gehäuse	Hinteren Verriegelungszapfen auf festen Sitz prüfen.	jährlich
Deckel	Auf Verformung prüfen.	1/4-jährlich
Tiegel	Auf Verformung und Risse prüfen.	1/4-jährlich
	Vorderen und hinteren Verriegelungszapfen auf festen Sitz prüfen	jährlich
Verriegelung	Auf Verformung und Risse prüfen.	1/4-jährlich
	Auf Leichtgängigkeit prüfen.	jährlich



Die Prüfung der Verriegelungszapfen muss von einer befähigten Person gemäß der Technischen Regeln für Betriebssicherheit TRBS 1203 durchgeführt werden.

Der Hersteller empfiehlt, die Prüfung durch einen vom Hersteller autorisierten Servicepartner durchführen zu lassen.

Voraussetzung Tiegel leer und gereinigt
Deckel vollständig geöffnet

1. Prüfungen gemäß Prüfintervall durchführen.
 2. Wartungsnachweis ausfüllen.
- ↳ Sichtprüfung ist durchgeführt.

7.1.2 Sicherheitsventil prüfen

Bei der Prüfung des Sicherheitsventils wird mehrfach ein erhöhter Druck auf- und abgebaut.



Eine Woche vor Ablauf des Prüfungsdatums wird nach Einschalten des Gerätes ein Hinweis angezeigt. Dieser Hinweis wird solange angezeigt, bis die Prüfung erfolgreich durchgeführt wurde.

Ist die Prüfung bis zum Prüfungsdatum nicht erfolgreich durchgeführt, wird das Druckgaren in der Gerätesteuerung gesperrt. Das Druckgaren kann nur durch eine erfolgreiche Prüfung wieder freigegeben werden.



Die Prüfung dauert etwa 30 Minuten und kann jederzeit mit der Taste „Stopp“ abgebrochen werden.



Während der Prüfung kommt es zu Dampfaustritt und Geräuschbildung.

Voraussetzung

Tiegel leer und gereinigt

Deckel vollständig geöffnet

Tiegel in Arbeitsposition

Ablauf geschlossen

Menü *Geräteeinstellungen* angezeigt (siehe „Menü *Geräteeinstellungen* öffnen“)

1. Feld „Prüfung Sicherheitsventil starten“ antippen.
 - ↳ Fenster *Prüfung* wird geöffnet.
 2. Taste „Start“ antippen.
 - ↳ Prüfung wird gestartet.
 - ↳ Wasser wird automatisch eingefüllt.
 - ↳ Deckel schließt automatisch.
 3. Deckel manuell verriegeln.
 - ↳ Fortschritt und Status der aktuellen Prüfung werden angezeigt.
 - ↳ Prüfung erfolgreich: Druckgaren wird freigegeben und Datum der nächsten Prüfung wird um 180 Tage erhöht.
 - ↳ Prüfung nicht erfolgreich: Druckgaren bleibt gesperrt.
 4. Deckel manuell entriegeln.
 5. Tiegel entleeren.
 6. Wartungsnachweis ausfüllen.
- ↳ Prüfung des Sicherheitsventils ist durchgeführt.

7.1.3 Sicherheitstemperaturbegrenzer prüfen

Der Sicherheitstemperaturbegrenzer überwacht die Temperatur der Bodentemperaturfühler und muss regelmäßig geprüft werden. Bei der Prüfung wird der Tiegel auf die Prüftemperatur aufgeheizt und das Auslösen des Sicherheitstemperaturbegrenzers sichergestellt.



Eine Woche vor Ablauf des Prüfungsdatums wird nach Einschalten des Gerätes ein Hinweis angezeigt. Dieser Hinweis wird solange angezeigt, bis die Prüfung erfolgreich durchgeführt wurde.

Ist die Prüfung bis zum Prüfungsdatum nicht erfolgreich durchgeführt, wird die Heizung in der Gerätesteuerung gesperrt. Eine gesperrte Heizung kann nur durch eine erfolgreiche Prüfung wieder freigegeben werden.

Um den Produktionsprozess nicht zu gefährden, sollten Sie die Prüfung zu einer Zeit planen, in der das Gerät nicht benötigt wird und ausreichend Zeit zur möglichen Fehlerbehebung durch Fachpersonal besteht.



Die Prüfung dauert etwa 40 Minuten und kann jederzeit mit der Taste „Stopp“ abgebrochen werden.

- Voraussetzung**
- Tiegel leer und gereinigt
 - Deckel vollständig geöffnet
 - Tiegel in Arbeitsposition
 - Ablauf geschlossen
 - Menü *Geräteeinstellungen* angezeigt (siehe „Menü *Geräteeinstellungen* öffnen“)
1. Feld „STB Test“ antippen.
 - ↳ Fenster *Prüfung* wird geöffnet.



VORSICHT **Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen**

- Arme und Hände durch geeignete Schutzhandschuhe schützen.
- Während und unmittelbar nach der Prüfung Heizelemente, Heizflächen oder Zubehör nicht berühren.

2. Taste „Start“ antippen.
 - ↳ Prüfung wird gestartet.
 - ↳ Fortschritt und Status der aktuellen Prüfung werden angezeigt.
 - ↳ Prüfung erfolgreich: Heizung wird freigegeben und Datum der nächsten Prüfung wird um 180 Tage erhöht.
 - ↳ Prüfung nicht erfolgreich: Heizung bleibt gesperrt.



Wiederholen Sie eine nicht erfolgreiche Prüfung. Ist auch diese Prüfung nicht erfolgreich, wenden Sie sich mit der Fehlermeldung an den Kundenservice.

3. Nach erfolgreicher Prüfung am Bedienholm des Gerätes auf Blende *MultiPort* drücken.
↳ MultiPort wird geöffnet.
 4. Bei FlexiChef: Taste *Reset 1* kurz drücken.
 5. Bei FlexiChef Team: Taste *Reset 1* und Taste *Reset 2* jeweils kurz drücken.
↳ Sicherheitstempurbegrenzer wird zurückgesetzt.
 6. Auf Blende *MultiPort* am Bedienholm des Gerätes drücken.
↳ MultiPort wird geschlossen.
 7. Wartungsnachweis ausfüllen.
↳ Prüfung des Sicherheitstempurbegrenzers ist durchgeführt.
-



Wird der Sicherheitstempurbegrenzer nicht zurückgesetzt, kann kein Garprogramm gestartet werden, da die Heizung inaktiv bleibt.

7.1.4 Wartungsnachweis ausfüllen

Die regelmäßige Wartung des Gerätes muss entsprechend den Wartungsvorschriften durchgeführt und protokolliert werden.

Durch die Unterschrift in der Tabelle unten wird nach Abschluss der Wartung Folgendes bestätigt:

- Die Wartung wurde entsprechend der Checkliste „Wartungsvorschrift FlexiChef“ durchgeführt.
- Alle durchgeführten Tätigkeiten sind vollständig in der Checkliste „Wartungsvorschrift FlexiChef“ protokolliert.
- Die ausgefüllte Checkliste „Wartungsvorschrift FlexiChef“ ist am Einsatzort des Geräts zugänglich.

Wartungstätigkeit	Datum	Firma, Person	Unterschrift
Wartungstätigkeit	Datum	Firma, Person	Unterschrift
Wartungstätigkeit	Datum	Firma, Person	Unterschrift
Wartungstätigkeit	Datum	Firma, Person	Unterschrift
Wartungstätigkeit	Datum	Firma, Person	Unterschrift
Wartungstätigkeit	Datum	Firma, Person	Unterschrift
Wartungstätigkeit	Datum	Firma, Person	Unterschrift
Wartungstätigkeit	Datum	Firma, Person	Unterschrift
Wartungstätigkeit	Datum	Firma, Person	Unterschrift
Wartungstätigkeit	Datum	Firma, Person	Unterschrift
Wartungstätigkeit	Datum	Firma, Person	Unterschrift
Wartungstätigkeit	Datum	Firma, Person	Unterschrift
Wartungstätigkeit	Datum	Firma, Person	Unterschrift



Wartungstätigkeit	Datum	Firma, Person	Unterschrift
-------------------	-------	---------------	--------------

Wartungstätigkeit	Datum	Firma, Person	Unterschrift
-------------------	-------	---------------	--------------

Wartungstätigkeit	Datum	Firma, Person	Unterschrift
-------------------	-------	---------------	--------------

7.2 Empfohlene Wartung durchführen

Prüfung	Prüfintervall
Not-Aus prüfen	• wöchentlich

7.2.1 Not-Aus prüfen

Voraussetzung Gerät nicht in Betrieb
Deckel vollständig geöffnet

1. Schalter *Not-Aus* drücken.
 - ↳ Schalter *Not-Aus* ist verriegelt.
 - ↳ Gerät ist ausgeschaltet
 2. Nach 1 Minute Schalter *Not-Aus* nach rechts drehen.
 - ↳ Schalter *Not-Aus* ist entriegelt.
 - ↳ Touchscreen beginnt Einschaltvorgang.
 - ↳ Gerät ist betriebsbereit, sobald das Hauptmenü auf dem Touchscreen angezeigt wird.
- ↳ Not-Aus ist geprüft.

8 Umweltgerecht entsorgen

Bei durchschnittlicher Benutzung ist das Gerät für die Lebensdauer von 10 Jahren oder 15.000 Druck-Zyklen ausgelegt.

Gerät oder Geräteteile nicht im Restmüll entsorgen. Im Restmüll oder bei falscher Behandlung können enthaltene Giftstoffe Gesundheit und Umwelt schädigen.

Entsorgung entsprechend den örtlichen Bestimmungen für Altgeräte vornehmen. Offene Fragen mit zuständigen Behörden (zum Beispiel Abfallwirtschaft) klären.

Wir sind ein registrierter Hersteller der Stiftung **elektro-altgeräte register** und im **ear** Verzeichnis gelistet. Bei Bedarf, wenden Sie sich an einen Entsorger der Stiftung. (WEEE-Reg.-Nr.DE 19459438)

Gerät Elektrische und elektronische Altgeräte enthalten neben wertvollen Materialien auch schädliche Stoffe, die für ihre Funktion und Sicherheit notwendig waren.

Reinigungsmittel Reste und Behälter von Reinigungsmitteln gemäß den Angaben des Reinigungsmittel-Herstellers entsorgen. Die regional geltenden Vorschriften beachten.

9 Herstellereklärung



EU-Konformitätserklärung



Hersteller

MKN Maschinenfabrik Kurt Neubauer GmbH & Co. KG • Halberstädter Straße 2a • D-38300 Wolfenbüttel

Hiermit erklären wir, dass folgendes Produkt:

Gerätebeschreibung		
Gerät zum Zubereiten von Nahrungsmitteln im gewerblichen Bereich		
Gerätetyp		
Elektro-Multifunktionsgerät FlexiChef		
Gerätenummer		
FlexiChef	FCEKMP1XX-X-----	FIEKMP1XX-X-----
	FCEKMP3XX-X-----	
FlexiChef Team	FCEKMP2XX-X--XX-X	
X: Ausstattungsmerkmal		

allen einschlägigen Bestimmungen der nachfolgenden Richtlinien entspricht, beinhaltet jedoch keine Zusicherung von Eigenschaften:

- Richtlinie 2006/42/EG vom 17. Mai 2006 über Maschinen
- Richtlinie 2011/65/EU (RoHS) vom 01. Juli 2011
- Richtlinie 2014/30/EU vom 26. Februar 2014 über die elektromagnetische Verträglichkeit
- VERORDNUNG (EG) Nr. 1935/2004 vom 27. Oktober 2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen

herangezogene Prüfungsgrundlagen
EN ISO 12100:2010
EN 60335-1:2002 + A11:2004 + A1:2004 + A12:2006 + A2:2006 + A13:2008 + A14:2010 + A15: 2012
DIN EN 55014-1:2006
EN 55014-2:1997 + Corrigendum 1997 + A1:2001 + A2:2008
EN 60335-2-36:2002/A11:2012
EN 60335-2-37:2002/A11:2012
EN 60335-2-47:2003/A11:2012

Die alleinige Verantwortung für die Ausstellung dieser Konformitätserklärung trägt der Hersteller. Bei nicht mit uns abgestimmten Änderungen, verliert diese Konformitätserklärung ihre Gültigkeit.

Originaldokument • 4426201--0KODE--

Wolfenbüttel, 30.05.2016

Bevollmächtigte Person für die Zusammenstellung der technischen Unterlagen:

ppa. Peter Helm, Technischer Leiter (Adresse siehe Hersteller)





EU-Konformitätserklärung



Hersteller

MKN Maschinenfabrik Kurt Neubauer GmbH & Co. KG • Halberstädter Straße 2a • D-38300 Wolfenbüttel

Hiermit erklären wir, dass folgendes Produkt:

Gerätebeschreibung		
Gerät zum Zubereiten von Nahrungsmitteln im gewerblichen Bereich		
Gerätetyp		
Elektro-Multifunktionsgerät FlexiChef mit Druckgaren		
Gerätenummer		
FlexiChef	FCEKMP1XXDX-----	FIEKMP1XXDX-----
	FCEKMP3XXDX-----	
FlexiChef Team	FCEKMP2XXDX--XX-X	
	FCEKMP2XX-X--XXDX	
	FCEKMP2XXDX--XXDX	
X: Ausstattungsmerkmal		

allen einschlägigen Bestimmungen der nachfolgenden Richtlinien entspricht, beinhaltet jedoch keine Zusicherung von Eigenschaften:

- Richtlinie 2006/42/EG vom 17. Mai 2006 über Maschinen
- Richtlinie 2014/68/EU vom 15. Mai 2014 zur Harmonisierung der Rechtsvorschriften über die Bereitstellung von Druckgeräten auf dem Markt
- Richtlinie 2011/65/EU (RoHS) vom 01. Juli 2011
- Richtlinie 2014/30/EU vom 26. Februar 2014 über die elektromagnetische Verträglichkeit
- VERORDNUNG (EG) Nr. 1935/2004 vom 27. Oktober 2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen

herangezogene Prüfungsgrundlagen
EN ISO 12100:2010
EN 60335-1:2002 + A11:2004 + A1:2004 + A12:2006 + A2:2006 + A13:2008 + A14:2010 + A15: 2012
DIN EN 55014-1:2006
EN 55014-2:1997 + Corrigendum 1997 + A1:2001 + A2:2008
AD 2000
EN 60335-2-36:2002/A11:2012
EN 60335-2-37:2002/A11:2012
EN 60335-2-47:2003/A11:2012

Die alleinige Verantwortung für die Ausstellung dieser Konformitätserklärung trägt der Hersteller. Bei nicht mit uns abgestimmten Änderungen, verliert diese Konformitätserklärung ihre Gültigkeit.

Originaldokument • 4426201--0KODE--

Wolfenbüttel, 30.05.2016

Bevollmächtigte Person für die Zusammenstellung der technischen Unterlagen:

ppa. Peter Helm, Technischer Leiter (Adresse siehe Hersteller)



A		K	
Ablauf öffnen und schließen	44	Kerntemperatur	
Automatisches Garen (autoChef)		kerntemperaturgesteuerte Gardauer	
Garprogramm anpassen	92	einstellen	34
Garprogramm aus Kochbuch auswählen .	89	Kerntemperaturmessung	17
Garprogramm beenden	93	Messung mit 4-Punkt-Kerntemperaturfühler..	
Garprogramm löschen	93	24	
Garprogramm starten	91	Kochen	
Garprogramm suchen	90	Beschreibung	16
Garprogramm über Kategorie auswählen.	89	Verwendung.....	56
Garprogramme exportieren	94		
Garprogramme importieren	95	M	
B		Manuelles Garen	47
Braten		Eigenes Garprogramm erstellen	83
Beschreibung	16	Eigenes Garprogramm exportieren	87
Verwendung.....	59	Eigenes Garprogramm speichern	85
D		P	
Deckel öffnen und schließen	38	Portionieren	45
Delta-T-Garen		R	
Beschreibung	16	Regenerieren	
Verwendung.....	71	Verwendung.....	68
Druckgaren		Reinigung	
Beschreibung	15	Automatische Reinigung SpaceClean	100
Verwendung.....	50	Manuelle Reinigung	99
E		Reinigungslanze einsetzen	101
ECO-Modus.....	66	Touchscreen sperren.....	99
F		S	
Frittieren		Sicherheitstemperaturbegrenzer (STB)	
Beschreibung	16	prüfen.....	108
Verwendung.....	61	Wartungsintervall	105
G		zurücksetzen.....	103
Gardauer		Softkochen	
Dauerbetrieb einstellen	32	Beschreibung	15
kerntemperaturgesteuerte Gardauer		Verwendung.....	53
einstellen	34	SpaceClean	100
zeitgesteuerte Gardauer einstellen	33	Sprachauswahl	27
Geräteinformationen aufrufen	26	T	
H		Tiegel kippen und zurückkippen	40
HACCP		Tiegel spülen	46
Protokoll exportieren	37	U	
I		Umweltgerechtes entsorgen.....	113
Information	81	USB	
		Anschluss	17
		Stick einstecken.....	36
		Stick herausziehen	36
		W	
		Wasserzulauf öffnen und schließen	42

Z		Verwendung.....	72
Zonenbraten		Zonenkochen	
Beschreibung.....	16	Beschreibung.....	16
		Verwendung.....	75

www.mkn.com

