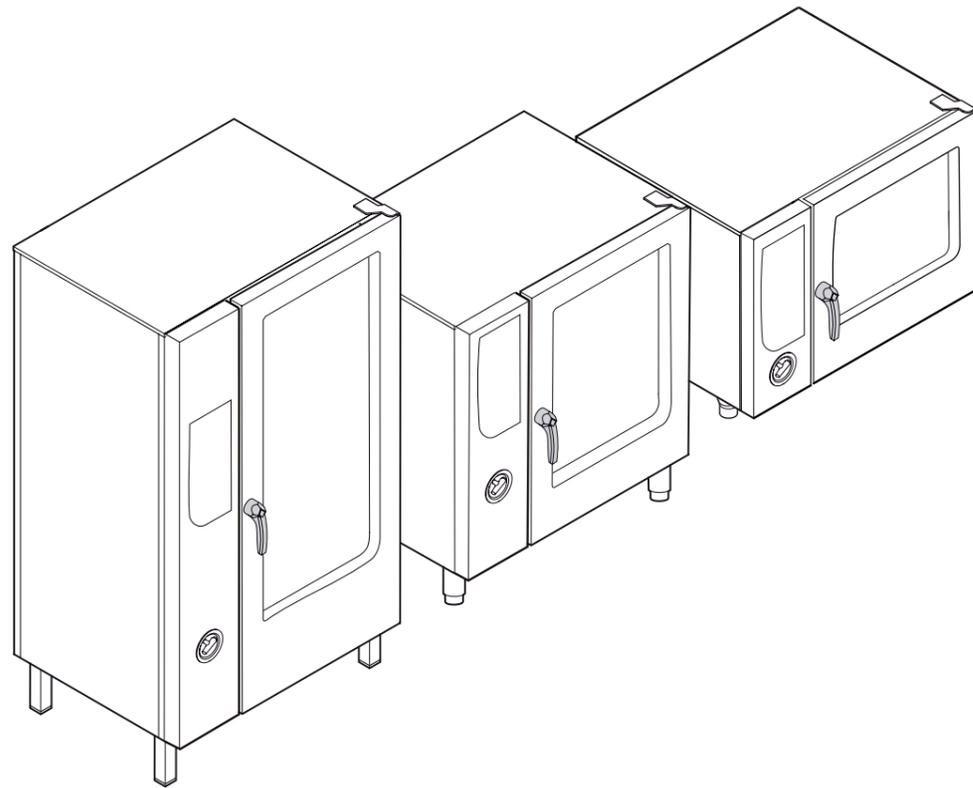


Bedienungsanleitung

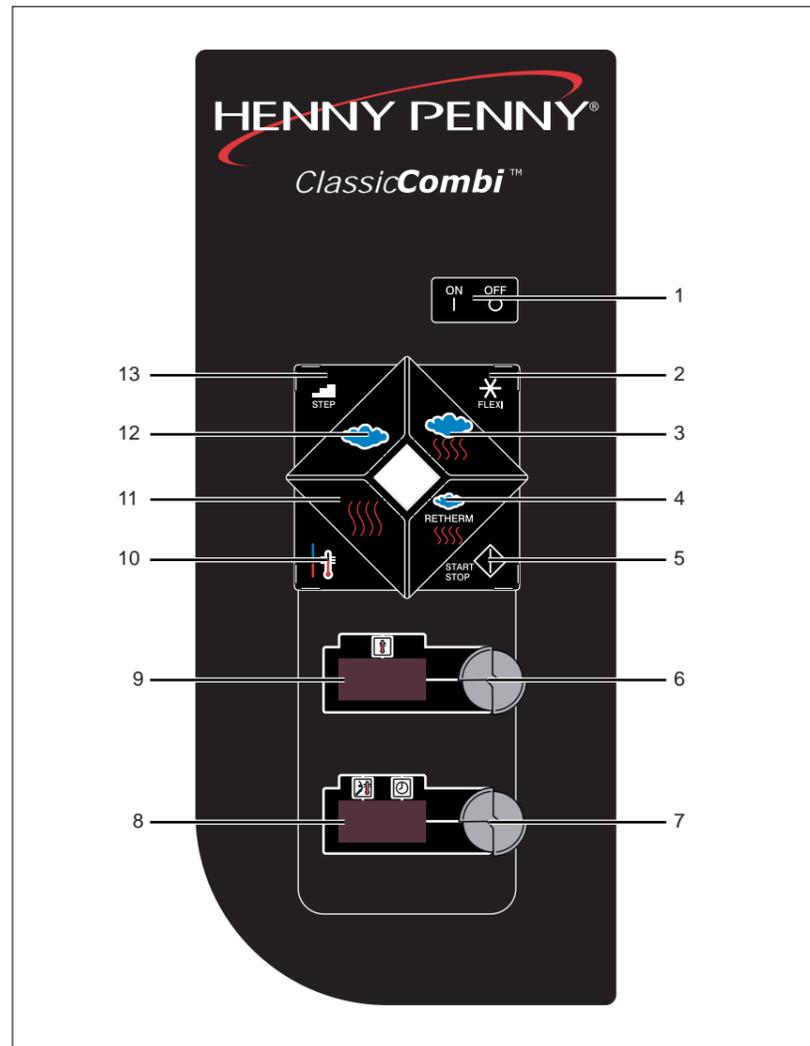
ClassicCombi



Zur Ansicht der Bedienelemente
Umschlagseite ausklappen.

Version	Typen-Nr. (Elektro)	Typen-Nr. (Gas)	Größe
ClassicCombi	ECC61XXXX	GCC61XXXX	615
ClassicCombi	ECC62XXXX	GCC62XXXX	620
ClassicCombi	ECC11XXXX	GCC11XXXX	115
ClassicCombi	ECC12XXXX	GCC12XXXX	120
ClassicCombi	ECC21XXXX	GCC21XXXX	215
ClassicCombi	ECC22XXXX	GCC22XXXX	220

Bedienelemente



- | | |
|-------------------------------|----------------------------|
| 1 Taste „On/Off“ | 8 Anzeige |
| 2 Taste „FLEXI“ | 9 Anzeige |
| 3 Garart-Taste „CombiDämpfen“ | 10 Taste „Vorheizen“ |
| 4 Garart-Taste „Regenerieren“ | 11 Garart-Taste „Heißluft“ |
| 5 Taste „Start/Stop“ | 12 Garart-Taste „Dämpfen“ |
| 6 Stellknopf | 13 Taste „Step“ |
| 7 Stellknopf | |

1	Einleitung	6
1.1	Bestimmungsgemäße Verwendung	6
1.2	Zu dieser Bedienungsanleitung	6
1.3	Warnhinweise	7
1.4	Gewährleistung und Haftung	7
1.5	Zeichenerklärung	9
2	Sicherheitshinweise	10
3	Aufbau und Funktion	14
3.1	Gerätebeschreibung	14
3.2	Beschreibung der Bedienelemente	17
3.3	Betriebsarten	18
3.4	Step-Betrieb	18
3.5	Manuelles Kochen	18
3.5.1	Dämpfen	18
3.5.2	CombiDämpfen	20
3.5.3	Heißluft	20
3.5.4	Regenerieren	21
3.6	Erweiterte Garfunktionen	23
3.6.1	Manuelle Beschwadung	23
3.6.2	Startzeitvorwahl	23
3.6.3	Vorheizen	23
3.6.4	Crisping control (optional)	24
3.7	Kerntemperaturmessung	24
3.8	HACCP-Protokoll	24
3.9	WaveClean automatisches Reinigungssystem (optional)	26
4	Betrieb	27
4.1	Garraumtür öffnen und schließen (Tischgeräte)	27
4.1.1	Garraumtür öffnen	27
4.1.2	Garraumtür schließen	27
4.2	Garraumtür öffnen und schließen (Standgeräte)	28
4.2.1	Garraumtür öffnen	28
4.2.2	Garraumtür schließen	28
4.3	Gerät beschicken und entleeren (Tischgeräte)	29
4.3.1	Gerät beschicken und entleeren (mit Beschickungswagen)	29

4.3.2	Gerät beschicken und entleeren (ohne Beschickungswagen)	30
4.4	Gerät beschicken und entleeren (Standgeräte)	31
4.5	Gerät einschalten/ausschalten	31
4.5.1	Einschalten	31
4.5.2	Ausschalten	32
4.6	Grundlegende Funktionen	32
4.6.1	Startmodus aufrufen	32
4.6.2	Einstellmenü aufrufen und Parameter ändern	32
4.6.3	Garprogramm starten	33
4.6.4	Garprogramm beenden	33
4.6.5	Garprogramm während des Betriebs ändern	34
4.6.6	Gartemperatur einstellen	34
4.6.7	Garzeit einstellen	35
4.6.8	Kerntemperatur einstellen	35
4.6.9	Ist-Werte anzeigen	35
4.6.10	Kerntemperatur messen	36
4.6.11	HACCP-Protokoll drucken	37
4.7	Mit mehrschrittigen Garprogrammen arbeiten (Step-Betrieb)	37
4.7.1	Mehrschrittiges Garprogramm eingeben	37
4.7.2	Mehrschrittiges Garprogramm starten	38
4.8	Manuelles Kochen	39
4.8.1	Dämpfen starten	39
4.8.2	CombiDämpfen starten	39
4.8.3	Heißluft starten	40
4.8.4	Regenerieren starten	41
4.9	Erweiterte Garfunktionen	41
4.9.1	Manuelle Beschwadung	41
4.9.2	Startzeitvorwahl einstellen	42
4.9.3	Vorheizen starten	42
4.9.4	Crisping control aktivieren (optional)	43
4.10	Standardeinstellungen	43
5	Reinigung	45
5.1	Allgemeine Reinigung	45
5.1.1	Außengehäuse reinigen	45
5.1.2	Garraum reinigen	45
5.1.3	Türdichtung reinigen	45
5.1.4	Garraumtür reinigen	46

5.1.5	Dampfaustrittstutzen reinigen	47
5.1.6	Entkalken	47
5.2	Systemgestützte manuelle Reinigung	48
5.2.1	Garraum vorbereiten	48
5.2.2	Reinigungsprogramm starten	48
5.2.3	Reiniger einsprühen	49
5.2.4	Reiniger einwirken lassen	49
5.2.5	Reinigen	49
5.2.6	Ausspülen	50
5.2.7	Trocknen	50
5.3	Automatische Reinigung WaveClean (optional)	50
5.3.1	Garraum vorbereiten	51
5.3.2	WaveClean-Stufe wählen	51
5.3.3	WaveClean-Kartusche einsetzen	52
5.3.4	WaveClean starten	53
5.3.5	WaveClean beenden	53
5.3.6	WaveClean abbrechen	54
5.3.7	Störungen WaveClean	54
5.4	Luftleitblech entnehmen	55
5.4.1	Luftleitblech entnehmen (Tischgeräte)	55
5.4.2	Luftleitblech entnehmen (Standgeräte)	56
6	Störungen	57
6.1	Störungen beheben	57
6.2	Zurücksetzen der Steuerelektronik	57
6.3	Fehlerursachen und Abhilfe	57
7	Limited Warranty	60

1 Einleitung

1.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

Henny Penny-Kombidämpfer sind Geräte, die ausschließlich zur Verwendung für gewerbliche Zwecke, insbesondere in gewerblichen Küchen, bestimmt sind.

Das Gerät darf nur zum Garen von Lebensmitteln und nur mit zum Gerät passenden Rosten, Behältern, Backblechen, Hordenwagen und Einschüben benutzt werden.

Zur Dampferzeugung darf das Gerät nur mit Trinkwasser einwandfreier Qualität und, falls erforderlich, in Kombination mit einer Wasseraufbereitungsanlage betrieben werden.

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

- Als Geschirrspüler
- Als Vorratsbehälter
- Als Räucherschrank
- Trocknen von Tüchern, Papier oder Geschirr
- Erhitzen von Säuren, Laugen oder anderen Chemikalien
- Erhitzen von geschlossenen Behältern (z. B. Konserven)
- Erhitzen brennbarer Flüssigkeiten
- Schmelzen von Fetten oder Salzen
- Beheizen von Räumen
- Frittieren
- Reinigung von Luftfiltern
- Betrieb ohne Einschubschienen/Hordenwagen

1.2 Zu dieser Bedienungsanleitung

Diese Bedienungsanleitung ist Teil des Geräts und enthält Informationen, die das Bedienpersonal für den sicheren Betrieb, zur Reinigung und Pflege des Geräts und zum Vorgehen bei Störungen benötigt.

- Das mit Tätigkeiten am Gerät beauftragte Personal muss vor Arbeitsbeginn die Bedienungsanleitung, insbesondere das Kapitel „Sicherheitshinweise“, gelesen haben.
 - Diese Bedienungsanleitung während der Lebensdauer des Geräts aufbewahren.
 - Sicherstellen, dass diese Bedienungsanleitung dem Personal ständig am Einsatzort des Geräts zugänglich ist.
 - Diese Bedienungsanleitung an jeden nachfolgenden Besitzer oder Benutzer des Geräts weitergeben.
 - Jede vom Hersteller erhaltene Ergänzung einfügen.
 - Anweisungen einschließlich Aufsichts- und Meldepflichten zur Berücksichtigung betrieblicher Besonderheiten, z. B. hinsichtlich Arbeitsorganisation, Arbeitsabläufen oder eingesetztem Personal, ergänzen.
- Zielgruppe**
- Zielgruppe dieser Bedienungsanleitung ist Bedienpersonal, das mit Betrieb, Reinigung und Pflege und dem Vorgehen bei Störungen des Geräts vertraut ist.
 - Reparaturen am Gerät dürfen nur von speziell ausgebildetem Fachpersonal durchgeführt werden.
 - Erwachsene dürfen das Gerät nicht unbeaufsichtigt betreiben, wenn
 - sie physisch, sensorisch oder mental nicht dazu in der Lage sind,
 - ihnen Wissen und Erfahrung fehlen, um das Gerät bestimmungsgemäß und sicher zu bedienen.

1.3 Warnhinweise

Warnhinweise sind mit einem Piktogramm und einem Signalwort gekennzeichnet.

Es werden Art und Quelle sowie die Folgen der Gefahr benannt und Hinweise zur Gefahrenabwendung gegeben. Die Bedeutung der verwendeten Piktogramme und Signalwörter ist im Abschnitt „Zeichenerklärung“ erläutert (siehe [Kapitel „Zeichenerklärung“](#), Seite 9).

1.4 Gewährleistung und Haftung

Das Gerät darf weder umgebaut noch technisch verändert werden.

Bei technischen Veränderungen erlischt jeglicher Garantie- und Gewährleistungsanspruch. Außerdem ist die Gerätesicherheit nicht mehr gewährleistet.

Gewährleistungs- und Haftungsansprüche bei Personen- und Sachschäden sind ausgeschlossen, wenn sie auf eine oder mehrere der folgenden Ursachen zurückzuführen sind:

- Nicht bestimmungsgemäße Verwendung des Geräts
- Unsachgemäße Installation, unsachgemäße Inbetriebnahme, unsachgemäße Bedienung oder unsachgemäße Wartung des Geräts
- Technische Änderungen am Gerät ohne verbindliche Absprache mit dem Hersteller
- Verwendung von Ersatzteilen oder Zubehörteilen, die nicht von Henny Penny zugelassen wurden
- Fehler, die auf Nichtbeachten dieser Bedienungsanleitung zurückzuführen sind

1.5 Zeichenerklärung

⚠ GEFAHR

Unmittelbar drohende Gefahr
 → Bei Nichtbeachtung drohen Tod oder schwerste Verletzungen.

⚠ WARNUNG

Möglicherweise drohende Gefahr
 → Bei Nichtbeachtung können Tod oder schwerste Verletzungen drohen.

⚠ VORSICHT

Gefährliche Situation
 → Bei Nichtbeachtung können geringfügige Verletzungen folgen.

VORSICHT

Gefährliche Situation
 → Bei Nichtbeachtung können Sachschäden folgen.

HINWEIS

Gibt nützliche Hinweise für die Anwendung.

Symbol	Bedeutung	Erläuterung
Voraussetzungen	Voraussetzungen	Dies muss erfüllt sein, bevor Sie eine Handlungsanweisung befolgen können.
→	Handlungsanweisung, einschrittig	Hier müssen Sie etwas tun.
1. 2.	Handlungsanweisung, mehrschrittig	Handlungsanweisungen müssen in der angegebenen Reihenfolge ausgeführt werden.
On/Off	Bedienelement	Hervorhebung der Bezeichnung von Bedienelementen

2 Sicherheitshinweise

Henny Penny-Geräte erfüllen die relevanten Sicherheitsstandards. Dadurch lassen sich aber nicht alle Gefahren, wie sie z. B. durch Fehlbedienung entstehen können, ausschließen.

Bei Aufstellung und Betrieb des Geräts muss daher das Bedienpersonal die regional geltenden Vorschriften kennen und beachten, unter anderem BGR 111 „Arbeiten in Küchenbetrieben“.

Zusätzlich die folgenden Sicherheitshinweise beachten:

WARNUNG

Möglicherweise drohende Gefahr

→ Bei Nichtbeachtung können Tod oder schwerste Verletzungen drohen.

Elektrischer Strom Gefahr durch Stromschlag

- Die Gehäuseabdeckung darf nur von speziell ausgebildetem Fachpersonal geöffnet werden.
- Reparaturen am Gerät und an der Netzanschlussleitung dürfen nur von speziell ausgebildetem Fachpersonal durchgeführt werden.
- Vor Öffnen der Gehäuseabdeckung Gerät stromlos machen.
- Gerät nicht mit geöffneter Gehäuseabdeckung betreiben.

Gas Explosionsgefahr durch austretendes Gas

- Bei Gasgeruch:
 - Gaszufuhr sperren.
 - Für ausreichende Belüftung sorgen.
 - Keine Schalter betätigen und keine elektrischen Geräte benutzen.
 - Kein offenes Feuer verwenden.
 - Gasversorgungsunternehmen und/oder Feuerwehr verständigen. Telefon ausserhalb des Aufstellorts verwenden.
- Im Brandfall
 - Gaszufuhr sperren.
 - Brand mit Feuerlöscher (Brandklasse F oder ABC-Pulver) oder Feuerlöschdecke löschen, nie mit Wasser.

Verschmutzungen und Fettbeläge Brandgefahr durch Verschmutzungen und Fettbeläge

- Gerät nach jeder Benutzung reinigen.
- Hinweise zur Reinigung beachten.

Heiße Oberflächen, Dämpfe und Flüssigkeiten

Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen

- Wärmeisolierte Schutzhandschuhe während des Betriebs tragen.
- Garraumtür immer ausreichend weit öffnen und einrasten lassen.
- Oberflächen vor dem Reinigen abkühlen lassen.
- Unmittelbar nach dem Betrieb Geräteinnenraum und Innenseite der Garraumtür nicht berühren.

Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf

- Garraumtür erst wenig öffnen und Dampf entweichen lassen. Anschließend Garraumtür vollständig öffnen.
- Nicht in Dampfaustrittsstutzen schauen.
- Hand nicht über Dampfaustrittsstutzen halten.

Verbrühungsgefahr durch heiße Flüssigkeit

- Garraumtür während Reinigungsprogrammen geschlossen halten.
- Zum Garen von Flüssigkeiten oder Kochgut, welches durch Erhitzen flüssig wird, nur leicht zu beobachtende Gefäße verwenden.
- Kochbehälter mit flüssigem Kochgut nicht über Augenhöhe einschieben.
- Für den Transport von Gargut hitzebeständige Behälter mit Griffen und verschließbarem Deckel verwenden.
- Beschickungswagen/Ordenwagen gegen Kippen sichern.

Rotierender Lüfter

Quetschgefahr

- Gerät nicht ohne Luftleitblech betreiben.

Beschädigte Glasscheiben

Verletzungsgefahr durch Glassplitter

- Gerät nicht mit beschädigten Glasscheiben betreiben.
- Gerät nicht mit defekter Garraumleuchte betreiben.
- Durch Glassplitter verunreinigte Speisen entsorgen.

Reinigung

Verätzungsgefahr durch Reinigungsmittel

- Bei Umgang mit ätzenden Reinigungsmitteln Schutzhandschuhe und Schutzbrille tragen.
- Hinweise des Reinigungsmittel-Herstellers beachten.
- WaveClean- und Klarspülkartuschen für Kinder unzugänglich aufbewahren.
- Hinweise zur Lagerung von WaveClean- und Klarspülkartuschen beachten.

VORSICHT**Gefährliche Situation**

→ Bei Nichtbeachtung können Sachschäden folgen.

Kerntemperaturmessung Kerntemperaturfühler nicht überhitzen

- Kerntemperaturfühler nicht mit Feuerzeug o. ä. erhitzen.

Unsachgemäßer Gebrauch Sachschaden durch unsachgemäßen Gebrauch

- Gerät nicht mit beschädigten Bedienelementen betreiben, um Schäden an der Elektronik zu vermeiden.
- Gerät nicht mit beschädigter Türdichtung betreiben, um Eindringen von Feuchtigkeit zu vermeiden.

Reinigung Sachschäden durch unsachgemäße Reinigung

- Garraum nach Betrieb nicht schockartig abkühlen (z. B. mit Handbrause).
- Gerät nicht mit Hochdruckreiniger reinigen.
- Oberflächen nicht mit stark kratzenden Scheuermitteln, Putzschwämmen oder chemisch aggressiven Reinigern reinigen.
- Einwirkzeiten für Reinigungsmittel beachten.
- Gerät regelmäßig reinigen.
- Garraum kalkfrei halten.
- Für automatische Reinigung „WaveClean“ ausschließlich two-in-one Originalkartuschen verwenden.
- Vor der Reinigung alle GN-Behälter und Zubehör aus dem Garraum entfernen.

Nicht bestimmungsgemäße Verwendung Sachschaden durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung

- Gerät nicht dauerhaft bei hohen Temperaturen betreiben.
- Gerät nicht bei Temperaturen unter 4 °C (39.2 °F) betreiben.
- Kerntemperaturfühler entfernen, bevor das Gargut entnommen wird.
- Kerntemperaturfühler nach Gebrauch wieder in die Halterung stecken.

HINWEIS

Gibt nützliche Hinweise für die Anwendung.

Umgang mit Lebensmitteln Lebensmittelrechtliche Vorgaben

- Bei Funktion „Startzeitvorwahl“ lebensmittelrechtliche Vorgaben beachten.

3 Aufbau und Funktion

3.1 Gerätebeschreibung

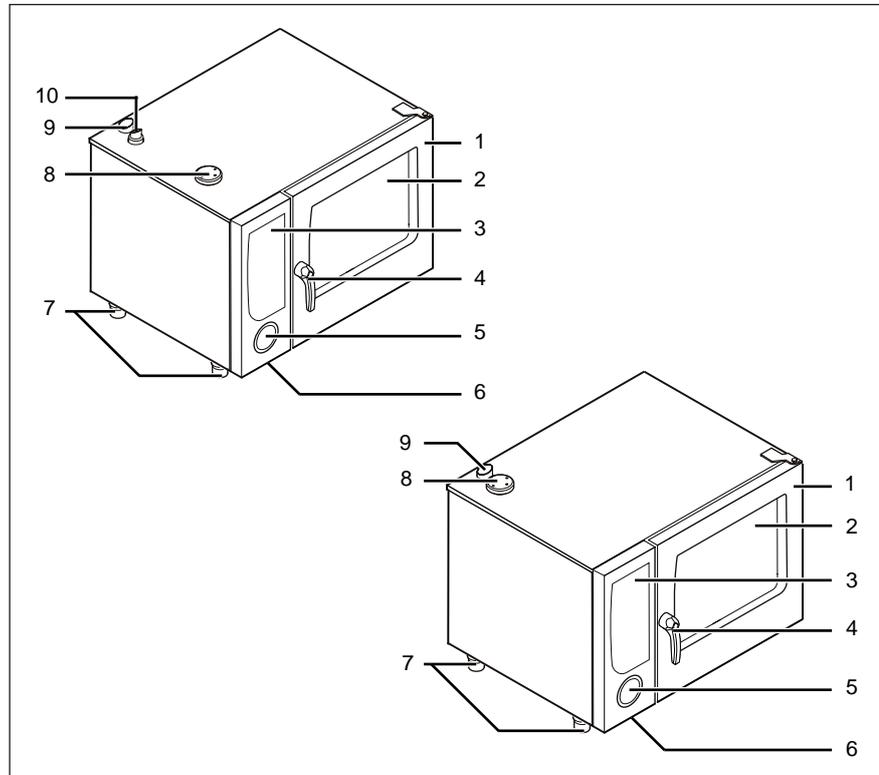


Bild 1: Größe 615 und 620, Links: Gas, Rechts: Elektro

- | | |
|-------------------------|---------------------------------|
| 1 Garraumtür | 6 Datenschnittstelle (verdeckt) |
| 2 Isolierscheibe | 7 Höhenverstellbare Gerätefüße |
| 3 Bedienelemente | 8 Luftansaugstutzen Garraum |
| 4 Türgriff | 9 Dampfaustrittsstutzen |
| 5 Handbrause (optional) | 10 Abgasstutzen |

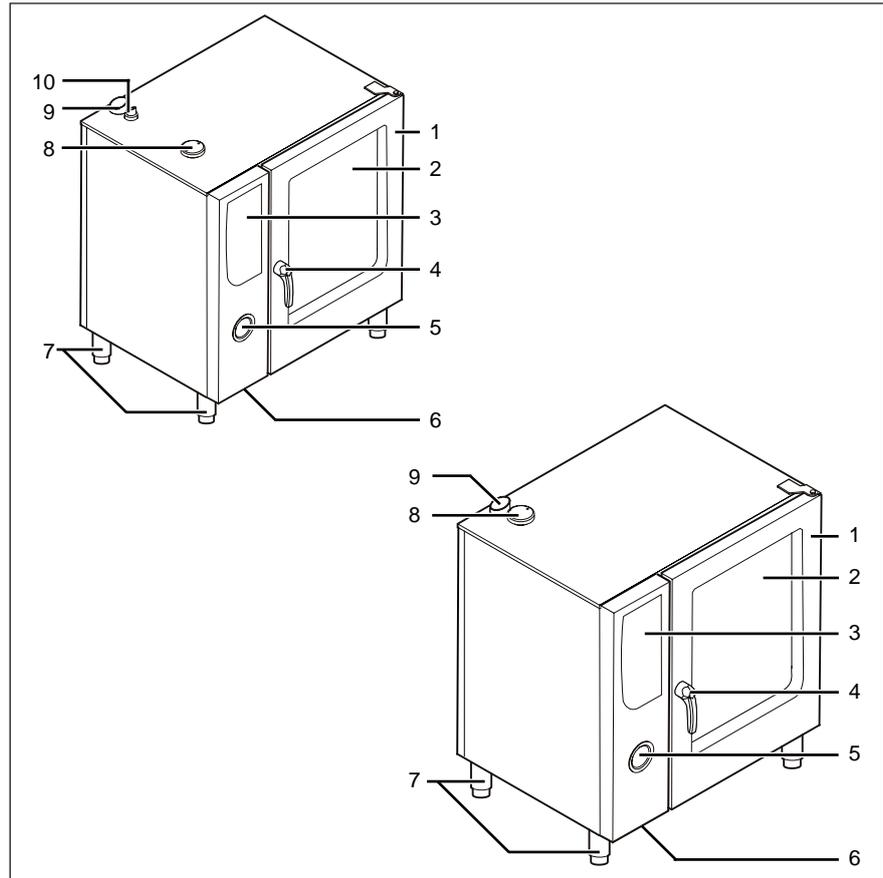


Bild 2: Größe 115 und 120, Links: Gas, Rechts: Elektro

- | | | | |
|---|-----------------------|----|-------------------------------|
| 1 | Garraumtür | 6 | Datenschnittstelle (verdeckt) |
| 2 | Isolierscheibe | 7 | Höhenverstellbare Gerätefüße |
| 3 | Bedienelemente | 8 | Luftansaugstutzen Garraum |
| 4 | Türgriff | 9 | Dampfaustrittsstutzen |
| 5 | Handbrause (optional) | 10 | Abgasstutzen |

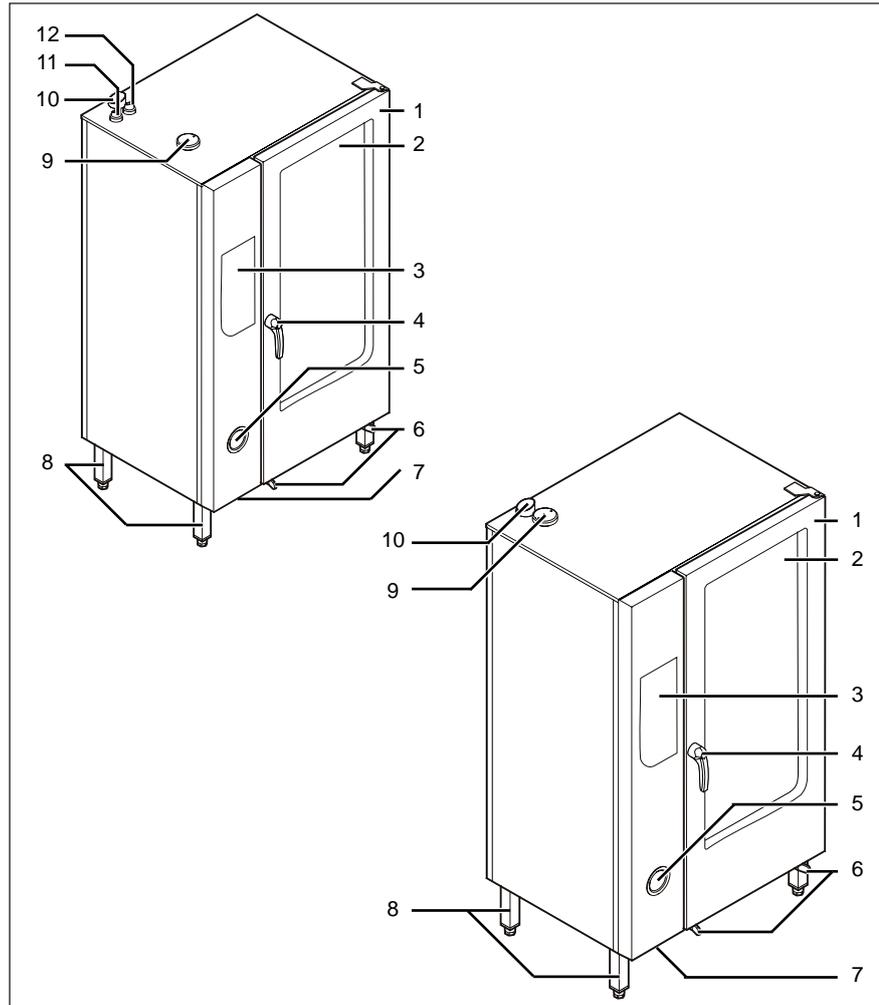


Bild 3: Größe 215 und 220, Links: Gas, Rechts: Elektro

- | | |
|---|-----------------------------------|
| 1 Garraumtür | 7 Datenschnittstelle (verdeckt) |
| 2 Isolierscheibe | 8 Höhenverstellbare Gerätefüße |
| 3 Bedienelemente | 9 Luftansaugstutzen Garraum |
| 4 Türgriff | 10 Dampfaustrittsstutzen |
| 5 Handbrause (optional) | 11 Abgasstutzen (unterer Brenner) |
| 6 Aufnahmeschienen Hordenwagen (optional) | 12 Abgasstutzen (oberer Brenner) |

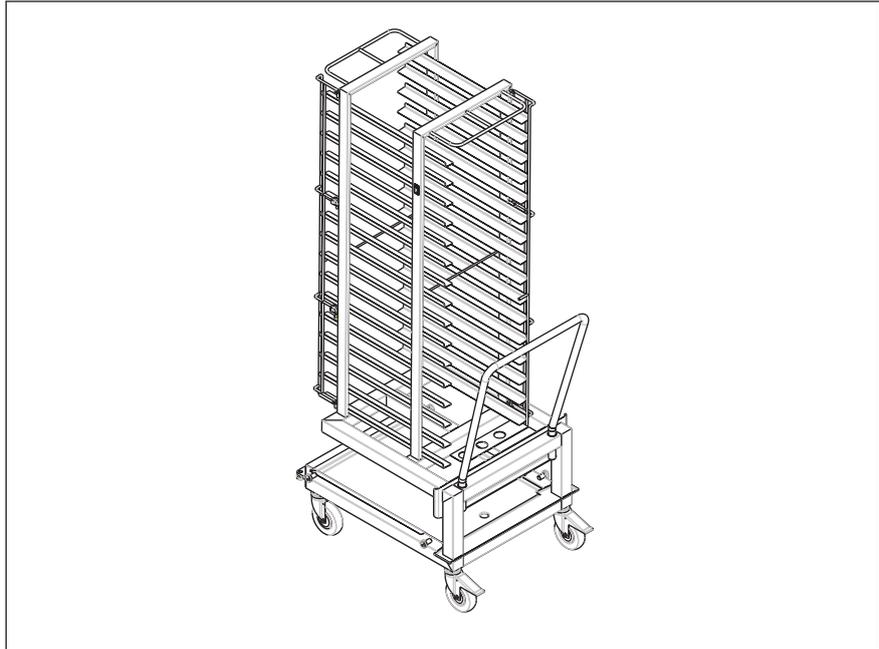


Bild 4: Hordenwagen (für Größe 215 und 220)

3.2 Beschreibung der Bedienelemente

HINWEIS

Zur Ansicht der Bedienelemente Umschlagseite ausklappen.

Bedienelement	Beschreibung
Obere Anzeige	Anzeige der Gartemperatur
Untere Anzeige	Anzeige von Garzeit und Kerntemperatur
Garart-Taste „CombiDämpfen“	Garart „CombiDämpfen“ aufrufen
Garart-Taste „Regenerieren“	Garart „Regenerieren“ aufrufen
Gartart-Taste „Heißluft“	Garart „Heißluft“ aufrufen
Garart-Taste „Dämpfen“	Garart „Dämpfen“ aufrufen
Taste „On/Off“	Einschalten/Ausschalten
Taste „Start/Stop“	Betrieb starten/stoppen
Taste „Vorheizen“	Funktion „Vorheizen“ aufrufen
Taste „FLEXI“	Aufrufen verschiedener Funktionen
Taste „Step“	Step-Betrieb aufrufen
Stellknopf	Navigation in Menüs Auswahl von Werten

3.3 Betriebsarten

Das Gerät verfügt über zwei Betriebsarten:

- Step-Betrieb
- Manuelles Kochen

In beiden Betriebsarten kann in verschiedenen Gararten gegart werden:

- Dämpfen
- CombiDämpfen
- Heißluft
- Regenerieren

Durch erweiterte Garfunktionen wie:

- Manuelle Beschwadung
- Startzeitvorwahl
- Vorheizen
- Crisping control (optional)

lassen sich die Garprozesse individuell anpassen.

3.4 Step-Betrieb

Der **Step-Betrieb** ist die Betriebsart für mehrschrittige Garprogramme.

Es lassen sich bis zu drei Programmschritte speichern.

3.5 Manuelles Kochen

3.5.1 Dämpfen

Mit der Garart **Dämpfen** können Sie blanchieren, dämpfen, garziehen, kochen, konservieren und pochieren.

Es gibt 3 Dämpfmethoden:

- SoftDämpfen: 30 °C (86 °F) bis 99 °C (210.2 °F)
- Dämpfen: 100 °C (212 °F)
- ExpressDämpfen: 101 °C (213.8 °F) bis 130 °C (266 °F)

Vorteile

- Schnelle Produktion von Speisen mit kräftiger Farbe, bissfester Konsistenz und intensivem Eigengeschmack.
- Vitamine und Mineralstoffe bleiben erhalten.
- Geschmacksstoffe übertragen sich nicht. Geschmack und Aroma der Speisen bleiben erhalten und Mischbeschickungen sind möglich.
- Weniger Gewürze, Fett und Salz erforderlich.

Tipps

- Gelochte GN-Behälter mit einer Tiefe von 40–65 mm verwenden. Diese sorgen für kurze Garzeiten und verhindern, dass unten liegende Speisen zerkochen.

- Frostklumpen bei gefrorenen Lebensmitteln zerkleinern, damit das gesamte Gargut gleichmäßig erhitzt wird.
- Gemüse nach dem Dämpfen abschrecken, abbuttern und würzen.
- Für abgebundenes Gemüse Fond verwenden. Gemüse in gelochten GN-Behältern dämpfen und Fond in ungelochten Behältern auffangen.
- Langkornreis in ungelochten Behältern dämpfen.
Für 1 Teil Reis 1½ Teile kaltes Wasser oder kalten Fond verwenden.
- Hartweizennudeln in ungelochten Behältern dämpfen.
Für 1 Teil Nudeln mindestens 5 Teile Wasser verwenden.
- Knödel, Klöße oder Nockerl in mit Backpapier ausgelegten, gelochten Behältern dämpfen.
Direkt nach dem Kochen abdecken.
Bei Bedarf in mit Stärke abgebundenem Wasser warm halten.
- Kartoffeln unmittelbar vor dem Dämpfen mit feinkörnigem Salz bestreuen und mischen.
Alternativ Kartoffeln für 15 Minuten in Salzwasser einlegen.

SoftDämpfen

Als **SoftDämpfen** wird das Dämpfen im Temperaturbereich von 30 °C (86 °F) bis 99 °C (210.2 °F) bezeichnet.

Das SoftDämpfen ermöglicht eine besonders schonende Zubereitung von Speisen, das Quellen von Getreide und das Brühen von Schinken- oder Wurstwaren.

HINWEIS

Im Vergleich zu den Dämpfmethoden Dämpfen und ExpressDämpfen verlängert sich die Garzeit.

- Vorteile**
- Weniger Gewichtsverlust bei Fleisch und Wurstwaren.
 - Vermeidung von geplatzten Häuten und Därmen beim Brühen oder Erwärmen von Wurstwaren.
 - Optimale Speisequalität bei empfindlichen Lebensmitteln wie Terrinen, Gelatinen, Flans, Farceklößchen, Creme Caramel oder Diätkost.
 - Gut für Einsatz von Vakuumbuteln nach Sous Vide-Verfahren geeignet.
 - Eiweiß stockt durch gradgenaues Garen optimal und tritt nicht aus Speisen aus.
- Tipps**
- Teiglinge aus Hefe-, Brot- oder Plunderteig bei einer Gartemperatur von 32 °C (89.6 °F) gehen lassen.
 - Für Forelle blau die Forelle mit Essig oder Wein übergießen.

ExpressDämpfen

Als **ExpressDämpfen** wird das Dämpfen im Temperaturbereich von 101 °C (213.8 °F) bis 130 °C (266 °F) bezeichnet.

ExpressDämpfen eignet sich für unempfindliche Lebensmittel wie Pellkartoffeln, Rote Beete, Steckrüben, Hülsenfrüchte und Kraut.

Vorteile Garzeiten im Vergleich zu Garart „Dämpfen“ um etwa 10 % verkürzt.

- Tipps**
- Bei kleinen Beschickungsmengen Gartemperatur zwischen 105 °C (221 °F) und 110 °C (230 °F) einstellen.
 - Bei Vollbeschickung Gartemperatur zwischen 110 °C (230 °F) und 130 °C (266 °F) einstellen.

3.5.2 CombiDämpfen

Die Garart **CombiDämpfen** ist besonders für Großbratstücke, Aufläufe und Backwaren geeignet.

- Vorteile**
- Optimales Garraumklima: Speisen trocknen nicht aus.
 - Sehr schnelles Garen mit minimalen Gewichtsverlusten.
 - Geschmacksstoffe übertragen sich nicht. Geschmack und Aroma der Speisen bleiben erhalten und Mischbeschickungen sind möglich.
 - Backwaren wie Hefe-, Blätter- und Brotteig gehen beim Backen optimal auf.
 - Die Poren von Großbratstücken schließen sich durch den Dampf sofort, Anbraten ist überflüssig.

- Tipps**
- Gerät mindestens 10–15 Minuten vorheizen.
 - Gartemperatur im Vergleich zu anderen Garmethoden um 20–30 % reduzieren.
 - Ab einer Gartemperatur von 120 °C (248 °F) beginnt die Bräunung von Lebensmitteln.
Je höher die eingestellte Gartemperatur ist, desto höher ist der Gewichtsverlust des Garguts, desto intensiver ist aber die Bräunung.
 - Bratenstücke auf Roste legen. Die Poren der Bratenstücke schließen sich von allen Seiten, Bratenstücke müssen nicht gewendet werden.
 - Unter dem mit Bratenstücken beschickten Rost eine Wanne positionieren, um Saucen oder Saucenansätze zu erhalten. In die Wanne Knochen, Röstgemüse und Gewürze geben und mit Wasser oder Fond aufgießen.

3.5.3 Heißluft

Die Garart **Heißluft** eignet sich besonders für Produkte, die keine zusätzliche Feuchtigkeit benötigen.

- Vorteile**
- Große Kapazität.

- Gleichmäßige Garergebnisse durch autoreversen Lüfter.
- Fettbedarf bis zu 95 % geringer als bei anderen Garmethoden.

Tipps

- Gerät mindestens 10–15 Minuten vorheizen.
- Ab einer Garraumtemperatur von 120 °C (248 °F) beginnt die Bräunung von Lebensmitteln.
Je höher die eingestellte Garraumtemperatur ist, desto höher ist der Gewichtsverlust des Garguts, desto intensiver ist aber die Bräunung.
- Zum Herstellen von panierten Speisen heißluftgeeignete Convenience-Produkte verwenden oder panierte Produkte mit Bräunungsfetten behandeln.

3.5.4 Regenerieren

Mit der Garart **Regenerieren** lassen sich Speisen auf Tellern, Platten oder in GN-Behältern in perfekter Qualität regenerieren.

Vorteile

- Produktion und Anrichten von Speisen in ruhigen, auslastungsschwachen Zeiten: Bei Banketten regenerieren Sie eine beliebige Anzahl von Tellern auf Abruf.
- Kein Qualitätsverlust durch Warmhalten von vorbereiteten Speisen.
- Optimales Garraumklima: Speisen trocknen nicht aus.
- Keine Kondensat- oder Trockenränder auf Tellern.

Tipps

- Gerät vorheizen, anschließend schnell beschicken. So verbleibt die vorgewärmte Luft im Garraum.
- Großes, kompaktes Gargut wie Klöße, Rouladen, Aufläufe brauchen länger zum Regenerieren: Kompakte Komponenten aufschneiden.
- Speisekomponenten gleichmäßig verteilt auf dem Teller verteilen. Großflächiges Überlappen und unterschiedliche Anrichtehöhen vermeiden.
- Saucen erst nach dem Regenerieren auf die Teller geben.
- Fisch und Fleisch auf Sockel setzen, damit sie gleichmäßig regeneriert werden und nicht auf dem Teller festkleben.
- Fleisch auf den Punkt vorgaren, wenn es nach dem Regenerieren medium gegart sein soll.
- Gemüse, Reis und Nudeln vor dem Regenerieren würzen und fetten.
- Bei längeren Transportwegen und größeren Banketten Thermohauben sowie mehrere Tellerbankettwagen verwenden. Thermohauben vor Gebrauch vorwärmen.
Teller können maximal 20 Minuten warm gehalten werden. In dieser Zeit weitere Chargen regenerieren: Dadurch können Sie ihren Gästen das Essen gleichzeitig servieren.
- Zum Regenerieren von vorportionierten Lebensmitteln gedeckelte GN-Behälter verwenden, um Garzeiten zu verkürzen.

- Regenerierzeit und Regeneriertemperatur sind abhängig von der Anzahl der Teller (siehe Tabelle „Tellerkapazitäten“ und Tabelle „Regeneriertemperaturen und -zeiten“).

Größe	Ø 26 cm (10.2")	Ø 28 cm (11")	Ø 32 cm (12.6")
615	30	24	22
620	30	24	22
115	50	40	40
120	50	40	40
215	100	80	80
220	120	120	80
	Auf Einschubrosten (1/1 Geräte mit FlexiRack Spezialrosten)		(Teller-Hordengestell oder Hordenwagen)

Tabelle 1: Tellerkapazitäten

Größe	Regeneriertemperatur	Regenerierzeit
615	120 °C (248 °F)–130 °C (266 °F)	4–8 Minuten
620	120 °C (248 °F)–130 °C (266 °F)	4–8 Minuten
115	120 °C (248 °F)–130 °C (266 °F)	4–8 Minuten
120	120 °C (248 °F)–130 °C (266 °F)	4–8 Minuten
215	120 °C (248 °F)–130 °C (266 °F)	6–10 Minuten
220	120 °C (248 °F)–130 °C (266 °F)	6–10 Minuten

Tabelle 2: Regeneriertemperaturen und -zeiten

3.6 Erweiterte Garfunktionen

Mit den **erweiterten Garfunktionen** lassen sich einzelne Garschritte an das jeweilige Gargut anpassen, um das Garergebnis weiter zu optimieren.

Folgende erweiterte Garfunktionen stehen zur Verfügung:

- Manuelle Beschwadung
- Startzeitvorwahl
- Vorheizen
- Crisping control (optional)

3.6.1 Manuelle Beschwadung

Mit der erweiterten Garfunktion **Manuelle Beschwadung** lässt sich während des Betriebs die Garraumfeuchte erhöhen.

Manuelle Beschwadung ist bei allen Gararten bis auf Dämpfen während des Betriebs möglich.

3.6.2 Startzeitvorwahl

Mit der **Startzeitvorwahl** kann die Wartezeit bis zum Programmstart eingestellt werden.

So können Sie Speisen vorbereiten, das Gerät beschicken und das gewünschte Garprogramm wählen, lange bevor der Garprozess beginnen soll.

Auf diese Weise lassen sich Engpässe in der Produktion und Vorbereitung vermeiden.

HINWEIS

Bei Verwendung der Startzeitvorwahl können im Garraum Temperaturen auftreten, die das Wachstum von schädlichen Keimen auf dem Gargut fördern.

Lebensmittelrechtliche Vorgaben beachten.

3.6.3 Vorheizen

Für viele Garprogramme (z. B. Backen) ist die richtige Starttemperatur wichtig.

Mit der erweiterten Garfunktion **Vorheizen** lässt sich der Garraum auf die richtige Starttemperatur bringen.

HINWEIS

Die Funktion kann bei Bedarf manuell gestartet werden.

3.6.4 Crisping control (optional)

Mit der erweiterten Garfunktion „Crisping control“ lässt sich in den Gararten „CombiDämpfen“, „Heißluft“ und „Regenerieren“ die Garraumfeuchte wählen (0 % oder 100 %).

Bei stark wasserhaltigen Garprodukten kann durch Einstellen von 0 % eine Garraumentfeuchtung erreicht werden. Der überschüssige Dampf wird aus dem Garraum gesaugt, kondensiert und abgelassen.

HINWEIS

Bei der Einstellung 100 % kann die Garraumfeuchte je nach Produkt und Beschickungsmenge auf bis zu 100 % ansteigen.

3.7 Kerntemperaturmessung

Bei der **Kerntemperaturmessung** wird mit einem Messfühler die Temperatur im Inneren des Garguts gemessen.

Sobald die Ziel-Kerntemperatur erreicht wurde, wird der Garvorgang automatisch beendet.

Die Verwendung der Kerntemperaturmessung bietet folgende Vorteile:

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

3.8 HACCP-Protokoll

Beim **HACCP-Protokoll** werden Kerntemperatur-Werte in einzelne Stundenblöcke zusammengefasst. Diese Daten werden anschließend ausgedruckt oder an einen PC als Textdatei übertragen.

Geraete Nr.: 01234567						
Geraetetyp: 6.1						
Ausdruckdatum:23.06.2008						
Abkuerzung: GA=Garart,						
D=Daempfen,						
CD=CombiDaempfen, HL=Heissluft						
R=Regenerieren, KT=Kerntemperatur						
Garprogramm: Haxen						
Gardatum:19.06.2008 8:59 Ende: 10:38						
Garzeit: 1:39						
		Temp		Zeit		
Nr.	GA	Min, Max	KT	Soll	Ist	1
1	D	96, 133	-	1:00	0:49	
2	CD	99, 99	75	-	0:00	
3	CD	99, 161	85	-	0:11	
4	CD	157, 179	90	-	0:06	
5	HL	179, 199	95	-	0:27	
Kerntemperaturwerte						
8:59	45, 25, 30, 38, 45, 52	5min.	2			
	58, 62, 68, 72, 75, 78	5min.				
9:58	82, 84, 89, 92, 93, 94	5min.				
	94, 95	5min.				
Tuer wurde geoeffnet.						
3						

Bild 5: HACCP-Protokoll (Beispiel)

- 1 Erläuterungen zu den Abkürzungen siehe folgende Tabelle
- 2 Abfrage-Intervall
- 3 Sonderereignis

Abkürzung	Erläuterung
Nr.	Garschritt-Nummer
GA	Garart
Min	Minimale Gartemperatur bei diesem Garschritt
Max	Maximale Gartemperatur bei diesem Garschritt
KT	Ziel-Kerntemperatur
Soll	Eingestellte Sollzeit
Ist	Zeit, während der die Gartemperatur eingehalten wurde Zeit, in der die Ziel-Kerntemperatur erreicht wurde

Tabelle 3: Abkürzungen HACCP-Protokoll

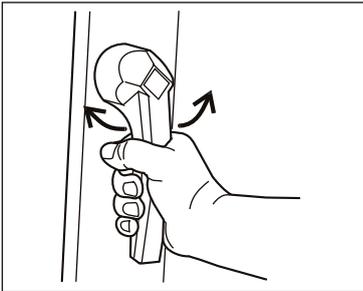
3.9 „WaveClean“ automatisches Reinigungssystem (optional)

WaveClean ist ein automatisches Reinigungssystem, bei dem der Garraum mit einer speziellen Kartusche gereinigt und klargespült wird.

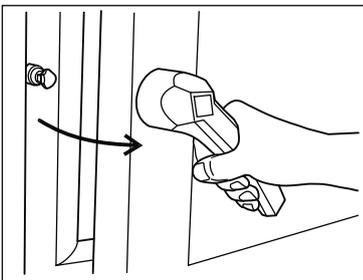
4 Betrieb

4.1 Garraumtür öffnen und schließen (Tischgeräte)

4.1.1 Garraumtür öffnen

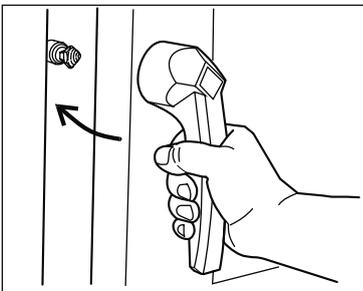


1. Türgriff zur Seite drehen.
Garraumtür öffnet sich.



2. Garraumtür vollständig öffnen.
Wird der Türgriff losgelassen, kehrt er in die Ausgangsstellung zurück.

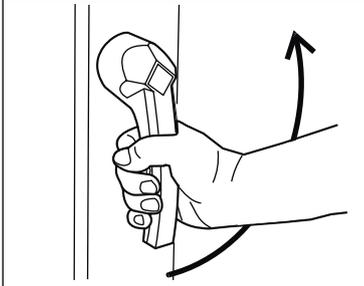
4.1.2 Garraumtür schließen



1. Türgriff nach unten drehen.
2. Garraumtür zudrücken.
Garraumtür ist geschlossen.

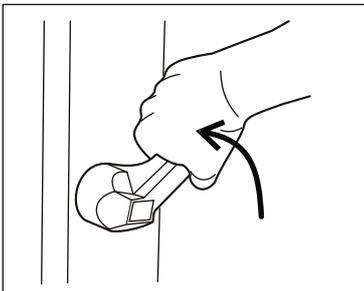
4.2 Garraumtür öffnen und schließen (Standgeräte)

4.2.1 Garraumtür öffnen



1. Türgriff in die Waagerechte drehen.

Garraumtür öffnet sich, bleibt aber noch eingerastet.

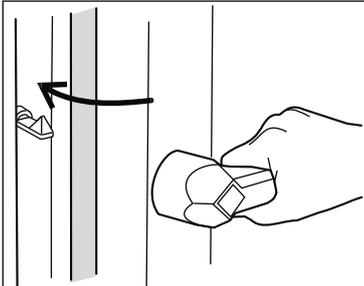


2. Türgriff weiter nach oben drehen.

Garraumtür rastet aus.

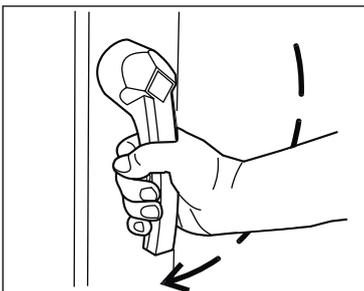
3. Türgriff in Waagerechte zurückfedern lassen und Garraumtür vollständig öffnen.

4.2.2 Garraumtür schließen



1. Türgriff waagerecht stellen.

2. Garraumtür bei waagerechtem Türgriff schließen.



3. Türgriff nach unten drehen.

Garraumtür ist geschlossen.

4.3 Gerät beschicken und entleeren (Tischgeräte)

4.3.1 Gerät beschicken und entleeren (mit Beschickungswagen)

Voraussetzungen Einhängegestelle entnommen
Gargutträger auf richtigen Sitz in Einhängegestellen geprüft

HINWEIS

Dieser Abschnitt beschreibt das Beschicken/Entleeren mit Beschickungswagen (optionales Zubehör).

⚠ VORSICHT

Verbrühungsgefahr durch heiße Flüssigkeit

- Nur passende Gargutträger verwenden: Die Gargutträger müssen sicher auf den Auflegewinkeln ruhen.
- Gargutträger immer in die U-Schiene einschieben.
- Gargutträger mit flüssigem Gargut nicht über Augenhöhe einschieben.

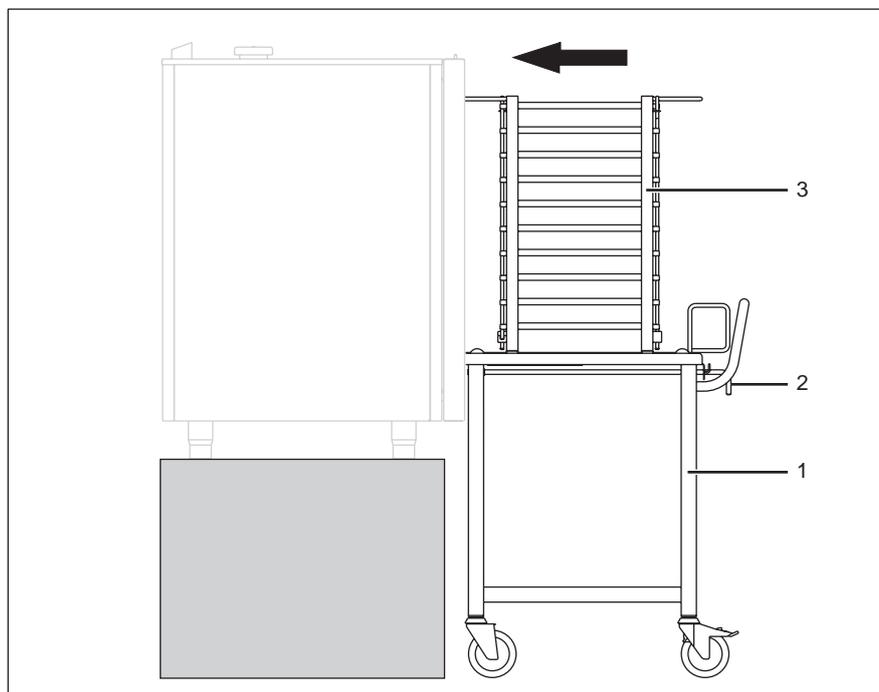


Bild 6: Beschicken/Entleeren mit Beschickungswagen

1. Garraumtür öffnen.
2. Einfahrrahmen auf Bolzen aufstecken.

3. Hebel (2) drehen.
Hordengestell ist gegen Herunterrollen gesichert.
4. Beschickungswagen (1) heranfahren.
5. Hebel (2) drehen.
Verriegelung des Hordengestells ist gelöst.
Beschickungswagen ist gegen Wegrollen gesichert.
6. Verriegelung des Beschickungswagens durch leichtes Ziehen überprüfen.
7. Hordengestell (3) einschieben, bis die Rollen in den Öffnungen des Einfahrrahmens einrasten.
8. Hebel (2) drehen.
Verriegelung des Beschickungswagens ist gelöst.
9. Beschickungswagen (1) wegfahren.
10. Garraumtür schließen.
11. Garvorgang starten.
12. Garraumtür öffnen und bis zum nächsten Betrieb einen Spalt breit offen stehen lassen.
Lebensdauer der Türdichtung verlängert sich.
Im Garraum bildet sich keine stauende Nässe.
13. Nach dem Garvorgang vollständig entleeren.
14. Beim Entleeren alle Speisereste aus Ablaufsieb entfernen.

4.3.2 Gerät beschicken und entleeren (ohne Beschickungswagen)

VORSICHT

Verbrühungsgefahr durch heiße Flüssigkeit

- Nur passende Gargutträger verwenden.
- Gargutträger mit flüssigem Gargut nicht über Augenhöhe einschieben.

1. Garraumtür öffnen.
2. Gargutträger in Einhängestelle einschieben.
3. Garraumtür schließen.
4. Garvorgang starten.

5. Garraumtür öffnen und bis zum nächsten Betrieb einen Spalt breit offen stehen lassen.

Lebensdauer der Türdichtung verlängert sich.

Im Garraum bildet sich keine stauende Nässe.

6. Gargutträger entnehmen.
7. Beim Entleeren alle Speisereste aus Ablaufsieb entfernen.

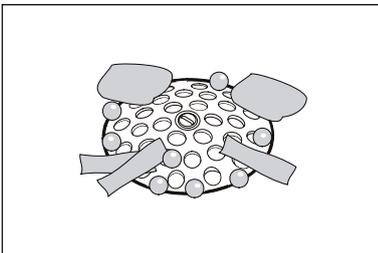
4.4 Gerät beschicken und entleeren (Standgeräte)

Voraussetzungen Gargutträger auf richtigen Sitz in Hordenwagen geprüft

⚠ VORSICHT

Verbrühungsgefahr durch heiße Flüssigkeit

- Nur passende Gargutträger verwenden: Die Gargutträger müssen sicher auf den Auflegewinkeln ruhen.
- Gargutträger immer in die U-Schiene einschieben.
- Gargutträger mit flüssigem Gargut nicht über Augenhöhe einschieben.



1. Hordenwagen befüllen.
2. Hordenwagen vollständig einfahren.
3. Garraumtür schließen.
4. Garvorgang starten.
5. Garraumtür öffnen und bis zum nächsten Betrieb einen Spalt breit offen stehen lassen.

Lebensdauer der Türdichtung verlängert sich.

Im Garraum bildet sich keine stauende Nässe.

6. Nach dem Garvorgang vollständig entleeren.
7. Beim Entleeren alle Speisereste aus Ablaufsieb entfernen.

4.5 Gerät einschalten/ausschalten

4.5.1 Einschalten

Voraussetzungen Zuleitungen geprüft

- On/Off (1) drücken.
- LEDs der Garart-Tasten leuchten.
- Gerät ist eingeschaltet.

4.5.2 Ausschalten

Voraussetzungen Laufende Garprogramme abgeschlossen.
 → On/Off (1) drücken.
 Gerät ist ausgeschaltet.

4.6 Grundlegende Funktionen

4.6.1 Startmodus aufrufen

Voraussetzungen Gerät eingeschaltet
 Um andere Funktionen aufrufen zu können (z. B. Einstellmenü aufrufen), muss die Eingabe eines Garprogramms zuvor beendet werden.
 → Step (13) 2 Sekunden lang drücken, um Eingabe des Garprogramms zu beenden.
 Gerät befindet sich im Startmodus (Standby).
 LEDs der Garart-Tasten leuchten.

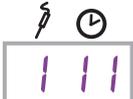
4.6.2 Einstellmenü aufrufen und Parameter ändern

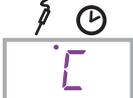
Voraussetzungen Gerät eingeschaltet
 Gerät befindet sich im Startmodus (Standby)

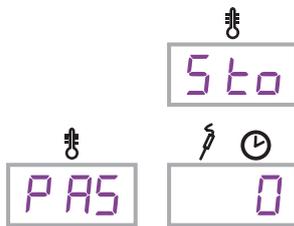
1. FLEXI (2) drücken.

 Anzeige (9) zeigt blinkend „CL“ oder „CLE“ an.
2. Stellknopf (6) drehen, um „PAR“ („Parameter“) auszuwählen.

3. Start/Stop (5) drücken.


 Anzeige (9) zeigt „PAS“ („Passwort“) an.
 Anzeige (8) zeigt „0“ an.
4. Stellknopf (7) drehen, um Passwort „111“ einzustellen.

5. Start/Stop (5) drücken.
 Einstellmenü ist aufgerufen.


 Anzeige (9) zeigt blinkend den ersten Parameter an.
 Anzeige (8) zeigt den eingestellten Wert an.
6. Stellknopf (6) drehen, um anderen Parameter auszuwählen.
7. Start/Stop (5) drücken, um Parameter zu ändern.



8. Stellknopf (7) drehen, um neuen Wert einzustellen.
 9. Start/Stop (5) drücken, um Änderungen zu übernehmen und weiteren Parameter zu ändern.
 10. Um Änderungen zu speichern, FLEXI (2) drücken, bis Anzeige (9) „Sto“ („Store“) anzeigt.
- Anzeige (9) zeigt „PAS“ („Passwort“) an.
Anzeige (8) zeigt „0“ an.
11. Step (13) drücken, um Einstellmenü zu verlassen.

4.6.3 Garprogramm starten

1. Garart auswählen mit einer der folgenden Tasten:
 - CombiDämpfen (3)
 - Regenerieren (4)
 - Heißluft (11)
 - Dämpfen (12)

LEDs der Garart-Taste leuchten.

Anzeige (9) zeigt blinkend die voreingestellte Gartemperatur an.

Anzeige (8) zeigt blinkend die Garzeit an.

2. Gartemperatur einstellen.
3. Garzeit oder Ziel-Kerntemperatur einstellen.
4. Funktion „Crisping control“ (optional) einstellen.
5. Gerät beschicken.
6. Kerntemperaturfühler in Gargut einstecken (siehe [Kapitel „Kerntemperatur messen“, Seite 36](#)).
7. Start/Stop (5) drücken.

LEDs von Start/Stop (5) blinken.

Anzeige (9) zeigt die eingestellte Gartemperatur an. Ein Punkt neben der Gartemperatur zeigt an, dass die Heizung eingeschaltet ist.

Anzeige (8) zeigt die verbleibende Garzeit oder die Ziel-Kerntemperatur an.

4.6.4 Garprogramm beenden

Nach Ablauf der Garzeit oder bei Erreichen der Ziel-Kerntemperatur wird das Garprogramm automatisch beendet und die LEDs der Garart-Taste erlöschen.

Sie können ein Garprogramm auch vorzeitig abbrechen.

1. Start/Stop (15) drücken.
Garprogramm wird beendet.
Es ertönt ein Signal, die Garraumbeleuchtung blinkt.
LEDs der Garart-Taste leuchten.
Anzeige (9) zeigt die voreingestellte Gartemperatur an.
Anzeige (8) zeigt die voreingestellte Garzeit an.
2. Start/Stop (5) drücken oder Garraumtür öffnen, um Signal auszuschalten.

4.6.5 Garprogramm während des Betriebs ändern

Während des Betriebs können die Garzeit, die Gartemperatur oder die Ziel-Kerntemperatur verändert werden.

HINWEIS

Änderungen während des Betriebs gelten nur für das laufende Garprogramm und werden nicht als Voreinstellung übernommen.

1. Step (13) drücken.
Bei mehrschrittigen Garprogrammen Step (13) wiederholt drücken, bis Anzeige (8) den gewünschten Garschritt anzeigt.
LEDs der Garart-Taste leuchten.
Anzeige (9) zeigt blinkend die eingestellte Gartemperatur an.
Anzeige (8) zeigt blinkend die eingestellte Garzeit an.
2. Stellknopf (6) drehen, um Gartemperatur einzustellen.
3. Stellknopf (7) im Uhrzeigersinn drehen, um Garzeit einzustellen.
oder
→ Stellknopf (7) gegen den Uhrzeigersinn drehen, um Ziel-Kerntemperatur einzustellen.



4.6.6 Gartemperatur einstellen

HINWEIS

Die Voreinstellung für jede Garart lässt sich individuell anpassen.

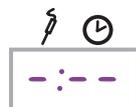


→ Stellknopf (6) drehen.
Einstellbereich 30 °C (86 °F)–250 °C (482 °F) in 1 °C (°F)-Schritten.

4.6.7 Garzeit einstellen

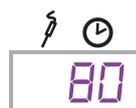
HINWEIS

Einstellung bis 9 Stunden 59 Minuten in 1-Minuten-Schritten, danach in 10-Minuten-Schritten.



1. Stellknopf (7) im Uhrzeigersinn drehen.
Einstellbereich: 1 Minute–24 Stunden, Voreinstellung „0:00“.
2. Für Dauerbetrieb: Bei Zeitanzeige „0:00“ Stellknopf (7) gegen den Uhrzeigersinn drehen.
Zeitanzeige wechselt in „-- --“.

4.6.8 Kerntemperatur einstellen



→ Stellknopf (7) gegen den Uhrzeigersinn drehen.
Einstellbereich 99 °C (210.2 °F)–30 °C (86 °F) in 1 °C (°F)-Schritten.

4.6.9 Ist-Werte anzeigen

Während des Betriebs können folgende Werte angezeigt werden:

- Abgelaufene Garzeit
- Aktuelle Garraumtemperatur
- Ist-Kerntemperatur



→ Stellknopf (6) oder Stellknopf (7) drehen.

Anzeige (9) zeigt für 5 Sekunden die aktuelle Garraumtemperatur an. Anschließend wird wieder die Soll-Temperatur angezeigt.

Anzeige (8) zeigt für 5 Sekunden die abgelaufene Garzeit (Ist-Kerntemperatur) an. Anschließend wird wieder die Restlaufzeit (Ziel-Kerntemperatur) angezeigt.

4.6.10 Kerntemperatur messen

⚠ GEFAHR

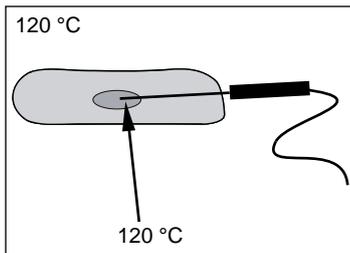
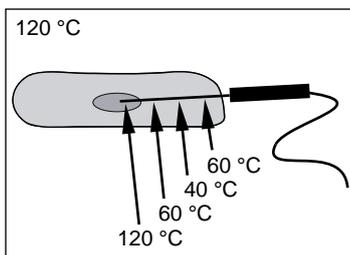
Verletzungsgefahr durch Platzen des Messfühlers!

Durch Überhitzung der Messspitze kann der Messfühler platzen.

→ Messfühler nie mit Feuerzeug oder anderer Wärmequelle erhitzen.

HINWEIS

Kerntemperaturmessung wenn möglich bei allen Garprogrammen verwenden.



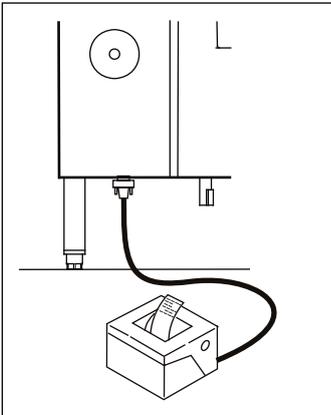
Die Abbildung zeigt einen **Messfühler mit vier Messstellen** (optional). Der Messfühler misst die Kerntemperatur an vier Punkten; die kälteste Messstelle wird für die Steuerung des Garprozesses verwendet. Die Spitze des Messfühlers kann dadurch etwas außerhalb des Gargut-Kerns liegen.

Die Abbildung zeigt einen **Messfühler mit einer Messstelle** (serienmäßig). Die an der Spitze des Messfühlers gemessene Kerntemperatur wird für die Steuerung des Garprozesses verwendet. Die Spitze des Messfühlers muss dadurch genau im Gargut-Kern liegen.

- Messfühler an der Stelle in das Gargut einstecken, die die größte Masse hat.
 - Bei Bratstücken mit Knochen (z. B. Kotelett) Messfühler dicht neben dem Knochen einstecken.
 - Bei länglichen Bratstücken (z. B. Kasselerstränge) Messfühler quer einstecken, um beim Aufschneiden Loch in der Mitte des Aufschnitts zu vermeiden.
 - Bei Geflügel Messfühler in Innenseite der Keule einstecken.
1. Gefrorenes Gargut nach Möglichkeit auftauen.
 2. Messfühler in Gargut einstecken.
 3. Das Gargut mit dem Messfühler in der Mitte des Garraums positionieren.

4.6.11 HACCP-Protokoll drucken

Voraussetzungen HACCP-Drucker über serielle Schnittstelle angeschlossen
 HACCP-Druckerkabel maximal 3 m (9.84 ft.) lang



Das Gerät speichert abhängig von der Anzahl der Programmschritte bis zu 200 HACCP-Protokolle.

Mit einem seriellen Kleindrucker können HACCP-Protokolle über die serielle Schnittstelle RS 232 ausgedruckt werden.

1. FLEXI (13) drücken, um Menü aufzurufen.
2. Mit Stellknopf (6) Menü „HAc“ („HACCP“) auswählen.
3. Start/Stop (5) drücken, um Menü zu öffnen.

Anzeige (9) zeigt „HAc“ an.

Anzeige (8) zeigt Nummer des letzten HACCP-Protokolls an.

4. Mit Stellknopf (7) HACCP-Protokoll zum Drucken auswählen.
5. FLEXI (13) kurz drücken, um nur ausgewähltes HACCP-Protokoll zu drucken.

oder

→ FLEXI (13) lange drücken, um alle HACCP-Protokolle zu drucken.

4.7 Mit mehrschrittigen Garprogrammen arbeiten (Step-Betrieb)

4.7.1 Mehrschrittiges Garprogramm eingeben

Voraussetzungen Gerät eingeschaltet

In diesem Abschnitt wird die Eingabe eines dreischrittigen Garprogramms beschrieben.

HINWEIS

Mehrschrittige Garprogramme können nicht gespeichert werden. Änderungen gehen beim Ausschalten des Geräts verloren.

1. Garart-Taste für ersten Garschritt drücken.
LEDs der Garart-Taste leuchten.
2. Gartemperatur einstellen.
3. Garzeit oder Ziel-Kerntemperatur einstellen.
4. Step (13) drücken.
LEDs von Step (13) leuchten.



LEDs der Garart-Tasten leuchten.

Anzeige (9) zeigt „StP“ („Step“) an.

Anzeige (8) zeigt „2“ (2. Garschritt) an.

5. Garart-Taste für zweiten Garschritt drücken.

LEDs der Garart-Taste leuchten.

6. Gartemperatur einstellen.

7. Garzeit oder Ziel-Kerntemperatur einstellen.

8. Step (13) drücken.

LEDs von Step (13) leuchten.



LEDs der Garart-Taste leuchten.

Anzeige (9) zeigt „StP“ („Step“) an.

Anzeige (8) zeigt „3“ (3. Garschritt) an.

9. Garart-Taste für dritten Garschritt drücken.

LEDs der Garart-Taste leuchten.

10. Gartemperatur einstellen.

11. Garzeit oder Ziel-Kerntemperatur einstellen.

HINWEIS

Durch mehrmaliges Drücken von Step (13) lassen sich die bereits eingegebenen Garschritte kontrollieren.

4.7.2 Mehrschrittiges Garprogramm starten

Voraussetzungen Mehrschrittiges Garprogramm eingegeben

HINWEIS

Mehrschrittige Garprogramme können nicht gespeichert werden. Änderungen gehen beim Ausschalten des Geräts verloren.

1. Start/Stop (5) drücken, um Garprogramm zu starten.

LEDs von Start/Stop (5) blinken bis zum Ende des letzten Programmschritts.

LEDs von Step (13) leuchten.



LEDs der Garart-Taste des aktiven Programmschritts leuchten.

Anzeige (9) zeigt Gartemperatur des aktiven Programmschritts an.

Anzeige (8) zeigt Garzeit oder Kerntemperatur des aktiven Programmschritts an.



2. Step (13) drücken, um Nummer des aktiven Programmschritts anzuzeigen.

Anzeige (9) zeigt 5 Sekunden „StP“ („Step“) an.

Anzeige (8) zeigt 5 Sekunden die Nummer des aktiven Programmschritts an.

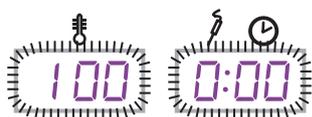
3. Nach Ende des letzten Garschritts ertönt ein Signal.

4. Start/Stop (5) drücken, um das Garprogramm erneut zu starten.

4.8 Manuelles Kochen

4.8.1 Dämpfen starten

Voraussetzungen Gerät eingeschaltet



1. Dämpfen (12) drücken.

LEDs von Dämpfen (12) leuchten.

Anzeige (9) zeigt blinkend die voreingestellte Gartemperatur an.

Anzeige (8) zeigt blinkend die Garzeit an.

2. Gartemperatur einstellen.

3. Garzeit oder Ziel-Kerntemperatur einstellen.

4. Gerät beschicken.

5. Kerntemperaturfühler in Gargut einstecken (siehe [Kapitel „Kerntemperatur messen“](#), Seite 36).

6. Start/Stop (5) drücken.

LEDs von Start/Stop (5) blinken.

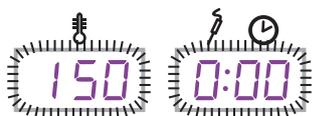


Anzeige (9) zeigt die eingestellte Gartemperatur an. Ein Punkt neben der Gartemperatur zeigt an, dass die Heizung eingeschaltet ist.

Anzeige (8) zeigt die verbleibende Garzeit oder die Ziel-Kerntemperatur an.

4.8.2 CombiDämpfen starten

Voraussetzungen Gerät eingeschaltet



1. CombiDämpfen (3) drücken.

LEDs von CombiDämpfen (3) leuchten.

Anzeige (9) zeigt blinkend die voreingestellte Gartemperatur an.

Anzeige (8) zeigt blinkend die Garzeit an.

2. Gartemperatur einstellen.

3. Garzeit oder Ziel-Kerntemperatur einstellen.
4. Funktion „Crisping control“ (optional) einstellen.
5. Gerät beschicken.
6. Kerntemperaturfühler in Gargut einstecken (siehe [Kapitel „Kerntemperatur messen“, Seite 36](#)).
7. Start/Stop (5) drücken.



LEDs von Start/Stop (5) blinken.

Anzeige (9) zeigt die eingestellte Gartemperatur an. Ein Punkt neben der Gartemperatur zeigt an, dass die Heizung eingeschaltet ist.

Anzeige (8) zeigt die verbleibende Garzeit oder die Ziel-Kerntemperatur an.

4.8.3 Heißluft starten

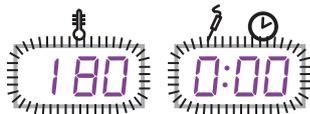
Voraussetzungen

Gerät eingeschaltet

Gerät mindestens 10–15 Minuten vorgeheizt

1. Heißluft (11) drücken.

LEDs der Garart-Taste leuchten.



Anzeige (9) zeigt blinkend die voreingestellte Gartemperatur an.

Anzeige (8) zeigt blinkend die Garzeit an.

2. Gartemperatur einstellen.
3. Garzeit oder Ziel-Kerntemperatur einstellen.
4. Funktion „Crisping control“ (optional) einstellen.
5. Gerät beschicken.
6. Kerntemperaturfühler in Gargut einstecken (siehe [Kapitel „Kerntemperatur messen“, Seite 36](#)).
7. Start/Stop (5) drücken.

LEDs von Start/Stop (5) blinken.

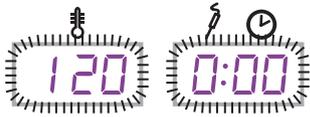


Anzeige (9) zeigt die eingestellte Gartemperatur an. Ein Punkt neben der Gartemperatur zeigt an, dass die Heizung eingeschaltet ist.

Anzeige (8) zeigt die verbleibende Garzeit oder die Ziel-Kerntemperatur an.

4.8.4 Regenerieren starten

Voraussetzungen Gerät eingeschaltet
Gerät mindestens 10–15 Minuten vorgeheizt



1. Regenerieren (4) drücken.

LEDs der Garart-Taste leuchten.

Anzeige (9) zeigt blinkend die voreingestellte Gartemperatur an.

Anzeige (8) zeigt blinkend die Garzeit an.

2. Gartemperatur einstellen.

3. Garzeit oder Ziel-Kerntemperatur einstellen.

4. Funktion „Crisping control“ (optional) einstellen.

5. Gerät beschicken.

6. Kerntemperaturfühler in Gargut einstecken (siehe [Kapitel „Kerntemperatur messen“](#), Seite 36).

7. Start/Stop (5) drücken.

LEDs von Start/Stop (5) blinken.



Anzeige (9) zeigt die eingestellte Gartemperatur an. Ein Punkt neben der Gartemperatur zeigt an, dass die Heizung eingeschaltet ist.

Anzeige (8) zeigt die verbleibende Garzeit oder die Ziel-Kerntemperatur an.

4.9 Erweiterte Garfunktionen

4.9.1 Manuelle Beschwadung

HINWEIS

Die erweiterte Garfunktion **Manuelle Beschwadung** ist nicht programmierbar und kann daher nicht im Step-Betrieb gestartet werden.

→ Dämpfen (12) drücken.

Garraumfeuchte wird erhöht.

4.9.2 Startzeitvorwahl einstellen

⚠ VORSICHT

Gesundheitsschäden durch verdorbenes Gargut

Bei Verwendung der Startzeitvorwahl können im Garraum Temperaturen auftreten, die das Wachstum von schädlichen Keimen fördern.

→ Prüfen, ob sich die Startzeitvorwahl für das jeweilige Gargut eignet.



1. Garprogramm einstellen, jedoch noch nicht starten.

2. Start/Stop (5) lange drücken.

Anzeige (9) zeigt „dLY“ (Delay) an.

Anzeige (8) zeigt „0:00“ an.

3. Mit Stellknopf (7) Wartezeit einstellen.

4. Start/Stop (5) drücken, um Startzeitvorwahl zu starten.

LEDs der Taste Start/Stop (5) leuchten.

Anzeige (8) zeigt die verbleibende Wartezeit an.

Nach Ablauf der Wartezeit wird das eingestellte Garprogramm automatisch gestartet.



HINWEIS

Die Beleuchtung des Garraums ist während der Wartezeit eingeschaltet.

5. Start/Stop (5) drücken, um Startzeitvorwahl abzurechnen.

4.9.3 Vorheizen starten

Mit der Funktion **Vorheizen** lässt sich der Garraum auf die richtige Starttemperatur bringen.

1. Garprogramm einstellen.

2. Vorheizen (10) kurz drücken: Garraum wird auf 15 % höhere Temperatur als die des ersten Programmschrittes aufgeheizt.

oder

→ Vorheizen (10) lang drücken: Garraum wird auf 275 °C (527 °F) aufgeheizt.

LEDs von Vorheizen (10) blinken.

LEDs von Start/Stop (13) blinken.

Anzeige (9) zeigt aktuelle Garraumtemperatur an.



Anzeige (8) zeigt Starttemperatur an.



Bei Erreichen der Starttemperatur ertönt ein Signal.

Anzeige (9) zeigt „rdY“ an.

4.9.4 Crisping control aktivieren (optional)



1. FLEXI (2) drücken.

LEDs der Taste leuchten.

Anzeige (9) zeigt „dry“ an.

Anzeige (8) zeigt „100“ an.

2. Mit Stellknopf (7) Garraumfeuchte einstellen.

3. FLEXI (2) drücken.

LEDs der Taste erlöschen.

Anzeige (9) zeigt Gartemperatur an.

Anzeige (8) zeigt Garzeit an oder Ziel-Kerntemperatur an.

4.10 Standardeinstellungen

Das Gerät ist im Auslieferungszustand bereits vorkonfiguriert.

Die in der folgenden Tabelle aufgeführten Werte können individuell angepasst werden.

Nr.	Parameter	Voreinstellung	Einstellbereich	Erklärung
0	Uhrzeit/Datum	Ortszeit des Betreibers	<ul style="list-style-type: none"> t1: 0–23 t2: 0–59 d1: 1–31 d2: 1–12 d3: 8–99 	<ul style="list-style-type: none"> t1=Stunden t2=Minuten d1=Tag d2=Monat d3=Jahr <p>Bei Geräten ohne Echtzeituhr (optional) geht diese Einstellung nach dem Ausschalten des Geräts verloren.</p>
6	Temperaturanzeige	°C	°C/°F	Die Temperaturanzeige in °F ist nicht an den englischen Anzeigetext gebunden.
82	Vorheizfaktor %	15	0–30 %	Bei Vollbeschickung mit großen Massen (Braten, Brotlaibe) Vorheizfaktor erhöhen, damit Garraumtemperatur nicht zu stark einbricht.
32	Zeitvorwahl Lüfter	„oFF“	Off/On	Wenn „On“ taktet der Lüfter während der Zeitvorwahl.

Nr.	Parameter	Voreinstellung	Einstellbereich	Erklärung
24	Wrasenablöschung	„Std“	„Lo“/„Std“/„Hi“	Einstellung „Lo“: Minimaler Wasserverbrauch, höhere Kondensattemperatur, größere Abdampfmenge. Einstellung „Hi“: Maximaler Wasserverbrauch, niedrige Kondensattemperatur, geringe Abdampfmenge. Die Abwassertemperatur ist bei dieser Einstellung < 60 °C (140 °F).
83	Nachlaufzeit Haube (optional) (Sek.)	60	0–600	Nachlaufzeit der Dunstabzugshaube (optional).
84	Zeit Hupe (Sek.)	20	0–180	Dauer des akustischen Signals (in Sekunden). 0=Signal aus
15	Aufstellhöhe	0	0–3	Aufstellhöhe (über NN) bei der nächstgelegenen Wetterstation erfragen. Bei unbekannter Aufstellhöhe 0–500 m (1,640 ft.) einstellen. <ul style="list-style-type: none"> 0=0–500 m (1,640 ft.) 1=501 m (1,644 ft.)–1000 m (3,281 ft.) 2=1001 m (3,284 ft.)–1500 m (4,921 ft.) 3= > 1500 m (4,921 ft.)
96	Passwort	111	000–500	In diesem Bereich lassen sich individuelle Passwörter einstellen.
225	Scrollrichtung	0	0/1	Scrollrichtung der Stellknöpfe in Menüs kann angepasst werden. <ul style="list-style-type: none"> 0=Normal 1=Invers
235	Temp. Dämpfen	100	30–130 °C	In den nebenstehenden Grenzen lässt sich die voreingestellte Gartemperatur für diese Garart einstellen.
236	Temp. Combi	150	30–250 °C	In den nebenstehenden Grenzen lässt sich die voreingestellte Gartemperatur für diese Garart einstellen.
237	Temp. Heißluft	180	30–300 °C	In den nebenstehenden Grenzen lässt sich die voreingestellte Gartemperatur für diese Garart einstellen.
238	Temp. Regenerieren	120	30–180 °C	In den nebenstehenden Grenzen lässt sich die voreingestellte Gartemperatur für diese Garart einstellen.
395	Einschaltanzeige	0	0–4	Legt die Anzeige nach Einschalten des Geräts fest. <ul style="list-style-type: none"> 0=alle 4 Gararten 1=Dämpfen 2=CombiDämpfen 3=Heißluft 4=Regenerieren

Tabelle 4: Standardeinstellungen

5 Reinigung

5.1 Allgemeine Reinigung

5.1.1 Außengehäuse reinigen

VORSICHT

Sachschaden durch Eindringen von Wasser in Steuerelektronik

Die Steuerelektronik ist nicht spritzwassergeschützt.

- Handbrause nur zum Ausspülen des Garraums verwenden.
- Außengehäuse nicht mit Handbrause abspritzen.

VORSICHT

Beschädigung der Oberflächen durch unsachgemäße Reinigung

- Keine scheuernden Reiniger oder Lappen verwenden.
- Keine aggressiven Reiniger (z. B. Grillreiniger) verwenden.

- Außengehäuse mit lauwarmem Seifenwasser und einem Tuch abwischen.

5.1.2 Garraum reinigen

Das Gerät wird mit einem Reinigungsprogramm zur menügeführten manuellen Reinigung ausgeliefert.

Optional erhältlich ist das automatische Reinigungssystem „WaveClean“ für automatisches Reinigen und Klarspülen des Garraums.

HINWEIS

Bei Geräten mit „WaveClean“ ist die menügeführte manuelle Reinigung deaktiviert.

5.1.3 Türdichtung reinigen

Tierische Fette in Verbindung mit hohen Temperaturen können bei mangelhafter Pflege die Türdichtung in kurzer Zeit zerstören. Für eine lange Lebensdauer der Türdichtung ist daher eine regelmäßige Reinigung wichtig.

HINWEIS

Bei Reinigung mit „WaveClean“ und bei der systemgestützten manuellen Reinigung wird die Außenseite der Türdichtung nicht gereinigt. Die Türdichtung muss nach jeder Reinigung separat gereinigt werden.

Keine aggressiven Reiniger verwenden!

1. Türdichtung nach Betriebsende mit einer milden Seifenlösung von Fett befreien.
2. Wird das Gerät überwiegend zum Braten verwendet, Türdichtung auch in Betriebspausen reinigen.

5.1.4 Garraumtür reinigen**⚠ VORSICHT**

Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen

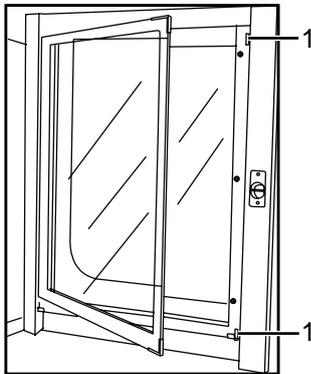
→ Oberflächen vor Reinigung abkühlen lassen.

VORSICHT

Beschädigung der Oberflächen durch unsachgemäße Reinigung

→ Keine scheuernden Reiniger oder Lappen verwenden.

→ Keine Grillreiniger verwenden.



Die Innenscheibe der Garraumtür lässt sich herausschwenken.

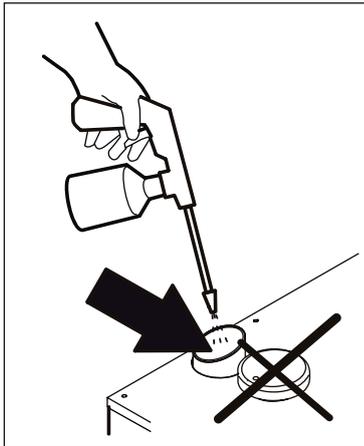
1. Garraumtür 90° öffnen.
2. Haltefeder (1) lösen und Innenscheibe 90° herausschwenken. Innenscheibe beim Herausschwenken nicht anheben. Innenscheibe nicht vollständig herausschwenken. Innenscheibe während der Reinigung festhalten.
3. Kalkreste auf der Glasscheibe mit Essig oder Zitronensäure entfernen.
4. Nach der Reinigung Innenscheibe wieder einschwenken und Haltefeder (1) einrasten lassen.

5.1.5 Dampfaustrittsstutzen reinigen

Durch Ablagerungen können der Dampfaustrittsstutzen und die angeschlossenen Rohrleitungen verstopfen.

HINWEIS

Flüssigreiniger mit höchstens 10 % Natron- oder Kalilauge verwenden. Ausspülen mit Wasser ist nicht erforderlich.



1. Dampfaustrittsstutzen und angeschlossene Rohrleitungen auf Ablagerungen untersuchen.
2. Flüssigreiniger in Dampfaustrittsstutzen sprühen.
3. Bei Geräten mit Kondensathaube (optional) zweimal jährlich Verbindungsrohr zwischen der Kondensathaube und dem Dampfaustrittsstutzen entfernen.
4. Flüssigreiniger in den Dampfaustrittsstutzen und in die Öffnung der Kondensathaube sprühen.
5. Anschließend Verbindungsrohr wieder montieren.

5.1.6 Entkalken

Voraussetzungen

Garraumtemperatur weniger als 40 °C (104 °F)

Garraum gereinigt

Um die Verkalkung des Garraums zu verhindern, sollte für den Betrieb nur enthärtetes Wasser (Weichwasser) verwendet werden.

Wird hartes Wasser verwendet, muss der Garraum regelmäßig entkalkt werden, um Geräteschäden zu vermeiden.

Zum manuellen Entkalken Henny Penny-Spezialentkalker in Kombination mit Handdruck-Sprühpistole verwenden.

1. Spezialentkalker im Verhältnis 1:2 mit Wasser verdünnen.
2. Luftleitblech aufklappen, damit die dahinter liegenden Bauteile benetzt werden.
3. Verdünnten Spezialentkalker in den Garraum sprühen.
4. Nach 30 Minuten Einwirkzeit den Garraum gründlich ausspülen.

5. Garraum auf Kalkreste untersuchen. Entkalkung gegebenenfalls wiederholen.
6. Garraumtür öffnen und bis zum nächsten Betrieb einen Spalt breit offen stehen lassen.

Lebensdauer der Türdichtung verlängert sich.

Im Garraum bildet sich keine stauende Nässe.

5.2 Systemgestützte manuelle Reinigung

HINWEIS

Bei Geräten mit automatischer Reinigung „WaveClean“ (optional) ist die systemgestützte manuelle Reinigung nicht verfügbar.

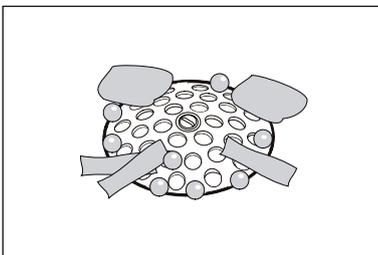
5.2.1 Garraum vorbereiten

Voraussetzungen GN-Behälter, Backbleche und Roste aus dem Garraum entfernt

VORSICHT

Sachschaden durch ungeeignete Reinigungsmittel

→ Für die Reinigung des Garraums ausschließlich Produkte von Henry Penny verwenden.



1. Gargutreste aus dem Garraum entfernen. Das Ablaufsieb muss frei sein.
2. Bei Tischgeräten: Nur Einschubgestelle im Garraum belassen. Bei Standgeräten: Leeren Hordenwagen in Garraum fahren.
3. Garraumtür schließen.

5.2.2 Reinigungsprogramm starten

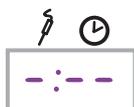
Voraussetzungen Gerät eingeschaltet



1. FLEXI (2) drücken. Anzeige (9) zeigt blinkend „CLE“ an.

2. Start/Stop (5) drücken, um Reinigungsprogramm zu starten.

Garraum wird automatisch abgekühlt oder aufgeheizt, bis die Einweichtemperatur von 50 °C (122 °F) erreicht ist.



Anzeige (8) zeigt „:--“ an.



LEDs von Vorheizen (10) und Start/Stop (5) blinken.

Bei Erreichen der Einweichtemperatur ertönt ein Signal, das Einweichprogramm startet automatisch.

Anzeige (8) zeigt die Restlaufzeit an.

5.2.3 Reiniger einsprühen

⚠ VORSICHT

Verätzungsgefahr durch ätzende Flüssigkeiten

- Schutzkleidung tragen.
- Wegen Aerosol- und Dampfbildung zusätzlich Atemschutz tragen.



Nach dem Einweichen zeigt Anzeige (9) blinkend „SPR“ („Sprühen“) an.



1. Garraumtür öffnen.
2. Garraum, Heizregister und Lüfterrad (durch Öffnungen des Luftleitblechs) mit Reiniger besprühen.

5.2.4 Reiniger einwirken lassen

VORSICHT

Sachschaden durch Überschreiten der empfohlenen Einwirkzeit

Durch ätzende Wirkung der verwendeten Reiniger können die Garraum-Oberflächen beschädigt werden.

- Reiniger nicht länger als vom Programm vorgegeben einwirken lassen.

→ Garraumtür schließen.

Die Einwirkzeit startet.



Während der Einwirkzeit ruht das Gerät. LED von Start/Stop (5) blinkt.

Anzeige (8) zeigt verbleibende Einwirkzeit an.

5.2.5 Reinigen

Nach der Einwirkzeit startet der Reinigungsprozess.

Dabei wird der Garraum bis auf 80 °C (176 °F) aufgeheizt.



- LEDs von Dämpfen (12) leuchten.
- Anzeige (9) zeigt die aktuelle Garraumtemperatur an.
- Anzeige (8) zeigt Restlaufzeit an.

5.2.6 Ausspülen



1. Nach der Reinigung zeigt Anzeige (9) „Sho“ („Shower“) an.
2. Garraumtür öffnen.
3. Luftleitblech entnehmen (siehe [Kapitel „Luftleitblech entnehmen“](#), Seite 55).
4. Mit Handbrause Garraum etwa 3 Minuten gründlich ausspülen.
5. Luftleitblech einsetzen.
6. Garraumtür schließen.

5.2.7 Trocknen

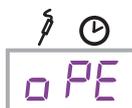


1. Nach Schließen der Garraumtür startet das Trocknen automatisch. Der Garraum wird 5 Minuten lang bis auf 130 °C (266 °F) aufgeheizt.

LEDs von Heißluft (11) leuchten.

Anzeige (9) zeigt die aktuelle Garraumtemperatur an.

Anzeige (8) zeigt Restlaufzeit an.



2. Nach dem Ende des Trocknens zeigt Anzeige (9) „oPE“ („Open“) an.
3. Garraumtür öffnen und bis zum nächsten Betrieb einen Spalt breit offen stehen lassen.

Lebensdauer der Türdichtung verlängert sich.

Im Garraum bildet sich keine stauende Nässe.

5.3 Automatische Reinigung „WaveClean“ (optional)

HINWEIS

Bei Geräten mit automatischer Reinigung „WaveClean“ ist die systemgestützte manuelle Reinigung nicht verfügbar.

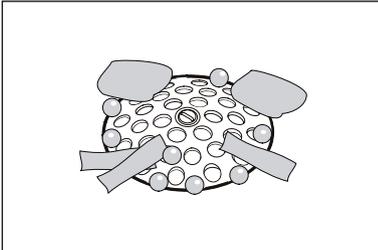
5.3.1 Garraum vorbereiten

Voraussetzungen GN-Behälter, Backbleche und Roste aus dem Garraum entfernt

VORSICHT

Sachschaden durch ungeeignete Reinigungsmittel

→ Für die Reinigung des Garraums ausschließlich Produkte von Henny Penny verwenden.



1. Gargutreste aus dem Garraum entfernen. Das Ablaufsieb muss frei sein.
2. Bei Tischgeräten: Nur Einschubgestelle im Garraum belassen. Bei Standgeräten: Leeren Hordenwagen in Garraum fahren.
3. Garraumtür schließen.

5.3.2 WaveClean-Stufe wählen

Voraussetzungen Gerät eingeschaltet



1. FLEXI (2) drücken.
Anzeige (9) zeigt blinkend „CL“ an.



2. Start/Stop (5) drücken.
Anzeige (9) zeigt „CL1“ an.
3. Mit Stellknopf (6) Reinigungsstufe wählen.
 - „CL1“ = WaveClean, kurz: Dauer etwa 1 Stunde
 - „CL2“ = WaveClean, normal: Dauer etwa 2 Stunden
 - „CL3“ = WaveClean, extra: Dauer etwa 3 Stunden (für starke Verschmutzungen)

HINWEIS

Trotz unterschiedlicher Reinigungszeiten benötigen alle Reinigungsstufen die gleiche Menge Wasser.



4. Start/Stop (5) drücken.
Garraum wird automatisch aufgeheizt oder abgekühlt, bis die WaveClean-Temperatur von 50 °C (122 °F) erreicht ist.

Bei zu heißem Garraum zeigt Anzeige (8) „HOT“ an.



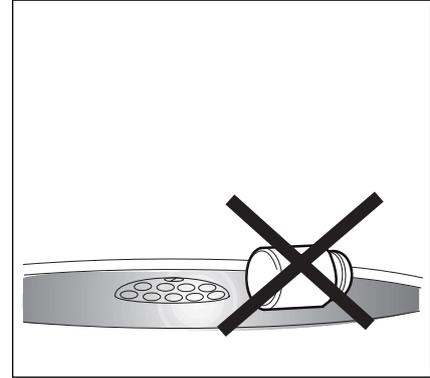
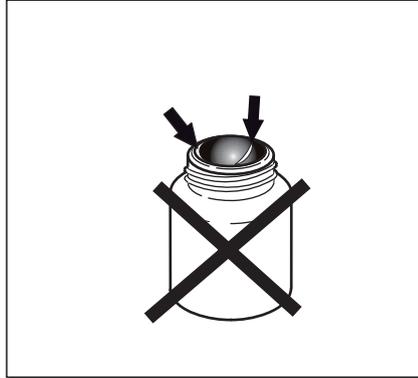
- Bei Erreichen der WaveClean-Temperatur ertönt ein Signal.
Anzeige (8) zeigt blinkend „CAR“ („Cartridge“/ „Kartusche“) an.

5.3.3 WaveClean-Kartusche einsetzen

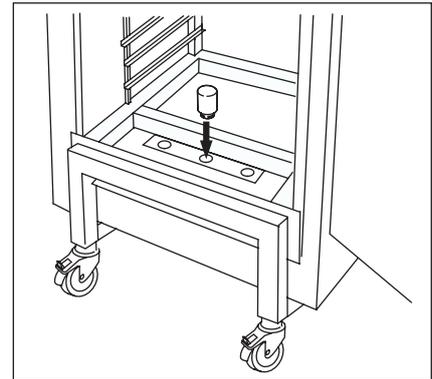
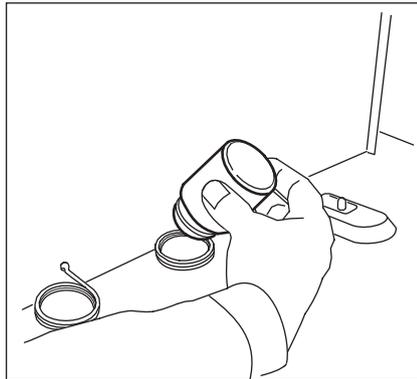
Nur versiegelte Kartuschen verwenden.

Bei beschädigtem Wachssiegel kann der Reiniger vorzeitig in den Reinigungskreislauf gelangen oder sich nicht vollständig auflösen, so dass die vollständige Reinigung nicht mehr gewährleistet ist.

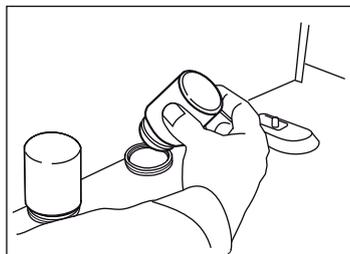
Kartusche nicht auf den Boden des Garraums legen.



1. Garraumtür öffnen.
2. Deckel der Kartusche abschrauben.



3. Bei Tischgeräten: Kartusche in die Aufnahmebügel am Luftleitblech einsetzen.
Bei Standgeräten: Kartusche in den Halter des Hordenwagens einsetzen.



HINWEIS

Bei Bedarf zusätzliche Kartuschen verwenden:

- Bei starker Verschmutzung: 2 Two-in-One-Kartuschen verwenden. Reinigungsstufe „WaveClean extra“ („CL3“) auswählen.
- Bei Verkalkung: Two-in-One-Kartusche + Klarspülkartusche verwenden.



4. Garraumtür schließen.

LEDs von Start/Stop (5) leuchten.

Anzeige (9) zeigt ausgewählte Reinigungsstufe an.

Anzeige (8) zeigt blinkend „CAR“ an.

5.3.4 WaveClean starten

Voraussetzungen

Hart- und Weichwasseranschluss geöffnet

→ Start/Stop (5) drücken.

LEDs von Start/Stop (5) blinken.

Anzeige (9) zeigt ausgewählte Reinigungsstufe an.

Anzeige (8) zeigt Restlaufzeit an.



5.3.5 WaveClean beenden



Nach Ende der Reinigung leuchten die LEDs von Step (13).

Anzeige (8) zeigt blinkend „CAR“ („Kartusche entfernen“) an.

1. Garraumtür öffnen.
 2. Leere Kartusche entnehmen.
 3. Eventuelle Rückstände von Reiniger oder Klarspüler mit der Handbrause gründlich ausspülen.
 4. Garraumtür wieder schließen.
 5. Step (13) drücken und Entnahme der Kartusche bestätigen.
- LEDs von Step (13) erlöschen.
- Anzeige (9) und Anzeige (8) erlöschen.
6. Gerät ausschalten.
 7. Garraumtür öffnen und bis zum nächsten Betrieb einen Spalt breit offen stehen lassen.

Lebensdauer der Türdichtung verlängert sich.

Im Garraum bildet sich keine stauende Nässe.

5.3.6 WaveClean abbrechen

Die automatische Reinigung WaveClean kann auch manuell abgebrochen werden.

Ein Stromausfall während der Reinigung führt ebenfalls zu einem Abbruch.

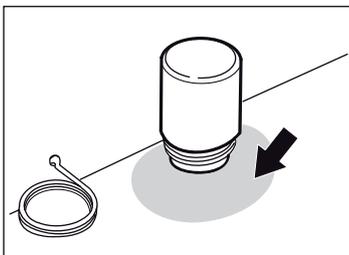
1. Step (13) drücken, um das Reinigungsprogramm abzubrechen.

HINWEIS

Aus Sicherheitsgründen kann WaveClean nur mit einer automatischen Zwangsspülung beendet werden.

2. Weiteres Vorgehen siehe [Kapitel „WaveClean beenden“](#), Seite 53.

5.3.7 Störungen „WaveClean“



Unterhalb der Kartusche kann eine Verfärbung des Garraumbodens auftreten. Diese Verfärbung ist harmlos und führt zu keiner Beeinträchtigung des Betriebs.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
<ul style="list-style-type: none"> • Kartuschen lösen nicht richtig aus • Restmengen von Reiniger/Klarspüler verbleiben in Kartusche • Klarspüler löst gleichzeitig mit dem Reiniger aus 	Gerät steht schief	Gerät waagrecht ausrichten
	Stromausfall/Gerätestörung	Kundenservice kontaktieren
	Halter verbogen: Kartusche zu nah am Boden	Halterposition korrigieren
	Heizkörper defekt	Kundenservice kontaktieren
<ul style="list-style-type: none"> • Garraum bleibt trocken 	Umwälzpumpe defekt	Kundenservice kontaktieren
<ul style="list-style-type: none"> • Garraum wird nicht sauber 	Zu starke Verschmutzung des Garraums	<ul style="list-style-type: none"> • Vor Reinigung Ablaufsieb leeren. • Grobe Verunreinigungen vor der Reinigung manuell entfernen. • Reinigungsintervall verkürzen.
	Spülwasserkreislauf unterbrochen	

Tabelle 5: Fehlerursachen und Abhilfe

Hinweise zum Betrieb mit hartem Wasser**HINWEIS**

Das Gerät kann bis zu einer Wasserhärte von 5 °dH ohne Wasserenthärtung betrieben werden. Dennoch enthält Wasser mit einer Gesamthärte von mehr als 0 °dH Kalk, der sich im Garraum ablagern kann.

In der Regel sind die im Garraum abgelagerten Kalkmengen so gering, dass der Betrieb des Geräts nicht beeinträchtigt wird. Es kann aber zu weißen Ablagerungen im Garraum kommen.

two-in-one Kartuschen enthalten einen Klarspüler mit entkalkender Wirkung, der bei regelmäßiger Nutzung des automatischen Reinigungssystems „WaveClean“ diese Ablagerungen in den meisten Fällen verhindert.

- Täglich mit Reinigungsstufe „WaveClean extra“ reinigen, auch wenn der Verschmutzungsgrad gering ist.
- Klarspülkartusche zusätzlich zur Reinigungskartusche einsetzen.
- Manuell entkalken.

5.4 Luftleitblech entnehmen

5.4.1 Luftleitblech entnehmen (Tischgeräte)

Das Luftleitblech kann für die Reinigung entnommen werden.

⚠ VORSICHT**Quetschgefahr durch rotierenden Lüfter**

- Gerät vom Stromnetz trennen, bevor das Luftleitblech entnommen wird.
- Gerät nicht ohne Luftleitblech betreiben.

1. Linkes Einhängestell entnehmen.
2. Vordere Verriegelungen lösen.
3. Luftleitblech zur Rückwand klappen.
4. Hintere Verriegelung lösen.
5. Luftleitblech leicht anheben und entnehmen.
6. Garraum hinter Luftleitblech reinigen.
7. Luftleitblech auf obere Bolzen aufstecken.
8. Hintere Verriegelung schließen.
9. Luftleitblech zur Seitenwand klappen.

10. Vordere Verriegelungen schließen.
11. Verriegelungen prüfen.
12. Linkes Einhänggestell einsetzen.

5.4.2 Luftleitblech entnehmen (Standgeräte)

Voraussetzungen Benötigtes Werkzeug: Steckschlüssel

Das Luftleitblech kann für die Reinigung entnommen werden.

VORSICHT

Quetschgefahr durch rotierenden Lüfter

- Gerät vom Stromnetz trennen, bevor das Luftleitblech entnommen wird.
- Gerät nicht ohne Luftleitblech betreiben.

1. Schrauben in der Mitte des Luftleitblechs lösen.
2. Vordere Verriegelungen lösen.
3. Luftleitblech zur Rückwand klappen.
4. Hintere Verriegelung lösen.
5. Luftleitblech leicht anheben und entnehmen.
6. Garraum hinter Luftleitblech reinigen.
7. Luftleitblech auf obere Bolzen aufstecken.
8. Hintere Verriegelung schließen.
9. Luftleitblech zur Seitenwand klappen.
10. Vordere Verriegelungen schließen.
11. Verriegelungen prüfen.
12. Schrauben in der Mitte des Luftleitblechs befestigen.

6 Störungen

6.1 Störungen beheben

Dieser Abschnitt beschreibt die Vorgehensweise, falls es während des Betriebs zu Störungen am Gerät kommt.

1. Steuerelektronik zurücksetzen ([Kapitel „Zurücksetzen der Steuerelektronik“](#), Seite 57).
2. Hinweise in der Tabelle „Fehlerursachen und Abhilfe“ beachten ([Kapitel „Fehlerursachen und Abhilfe“](#), Seite 57).
3. Kundenservice kontaktieren.

6.2 Zurücksetzen der Steuerelektronik

Voraussetzungen Gerät eingeschaltet

Fehler im Programmablauf (z. B. vorgegebene Werte werden nicht eingehalten) lassen sich durch Zurücksetzen (Initialisieren) der Steuerelektronik beheben.

Dabei wird die Elektronik in den Startmodus zurückgesetzt.

1. On/Off (1) drücken, um Gerät auszuschalten.
2. On/Off (1) drücken, um Gerät einzuschalten.

Gerät befindet sich im Startmodus (Standby).

6.3 Fehlerursachen und Abhilfe

HINWEIS

Die Fehlernummer wird in Anzeige (9) blinkend angezeigt.

Nr.	Fehler	Mögliche Ursachen	Abhilfe
1	Kerntemperaturfühler defekt	Fühlerbruch	<ul style="list-style-type: none"> Garprogramme ohne Kerntemperaturmessung verwenden Kundenservice kontaktieren
2	Garraumfühler 1 defekt	Fühlerbruch	<ul style="list-style-type: none"> Kerntemperaturfühler wird als Ersatzfühler verwendet Kerntemperaturfühler nicht in Gargut einstecken Kerntemperaturfühler muss im Garraum verbleiben Kundenservice kontaktieren
3	Garraumfühler 2 defekt (nur bei Standgeräten)	Fühlerbruch	
5	Wrasenfühlerbruch	<ul style="list-style-type: none"> Temperaturmessung des Abwassers defekt Wrasenablöschung ist permanent eingeschaltet 	<ul style="list-style-type: none"> Gerät kann benutzt werden (Notbetrieb) Kundenservice kontaktieren
8	Frostgefahr	Temperatur unter 0 °C (32 °F)	<ul style="list-style-type: none"> Umgebungsbedingungen für Betrieb beachten
9	Garraum überhitzt	Gerät defekt	<ul style="list-style-type: none"> Gerät nicht weiter betreiben Kundenservice kontaktieren
10	Elektronik zu heiß	<ul style="list-style-type: none"> Kühlung defekt Umgebungstemperatur zu hoch 	<ul style="list-style-type: none"> Gerät nicht weiter betreiben Kühlluftansaugung prüfen Kundenservice kontaktieren
11	Elektronik zu warm	<ul style="list-style-type: none"> Wärmequellen in der Nähe der Kühlluftansaugung Kühlluftansaugung verstopft oder blockiert Umgebungstemperatur zu hoch 	<ul style="list-style-type: none"> Kühlluftansaugung prüfen Niedrigere Temperaturen einstellen Kundenservice kontaktieren
30	Kein Lüfter	<ul style="list-style-type: none"> Lüfter dreht nicht Phase fehlt Gerät defekt 	<ul style="list-style-type: none"> Elektrischen Anschluss prüfen Sicherheitshinweise beachten (siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“, Seite 10) Kundenservice kontaktieren
66	Kein Wasser	<ul style="list-style-type: none"> Wasserhahn geschlossen Gerät defekt 	<ul style="list-style-type: none"> Wasserhahn öffnen Kundenservice kontaktieren
71	Kein Gas	<ul style="list-style-type: none"> Gashahn geschlossen Luft in der Gaszuleitung Gerät defekt 	<ul style="list-style-type: none"> Gashahn öffnen Gasleitung durch mehrmaliges Ein-/Ausschalten des Geräts entlüften Kundenservice kontaktieren
72	Gasgebläse	<ul style="list-style-type: none"> Stromzuleitung zum Gasgebläse unterbrochen Fehler in der Drehzahlmessung Fehler in der Steuerelektronik 	<ul style="list-style-type: none"> Kundenservice kontaktieren
73	Allgemeiner Gasfehler	Falsche Gasqualität	<ul style="list-style-type: none"> Kundenservice kontaktieren
101	Batterie leer	Pufferbatterie leer (Durchschnittliche Lebensdauer 8 Jahre)	<ul style="list-style-type: none"> Bei Netzausfall gehen gespeicherte Daten verloren Kundenservice kontaktieren

Nr.	Fehler	Mögliche Ursachen	Abhilfe
121	HW-Defekt T-Messung UREF0 zu hoch	Kerntemperaturfühler oder Tastatur defekt	<ul style="list-style-type: none"> • Kundenservice kontaktieren
„-C-“	Konfiguration durchführen	Notwendige Konfiguration nicht durchgeführt	<ul style="list-style-type: none"> • Konfiguration durchführen • Kundenservice kontaktieren
–	Austritt von Wasser unterhalb des Geräts	Störung des Abwassersystems	<ul style="list-style-type: none"> • Gerät nicht weiter betreiben • Kundenservice kontaktieren

Tabelle 6: Fehlerursachen und Abhilfe

7 Limited Warranty

LIMITED WARRANTY FOR HENNY PENNY EQUIPMENT

Subject to the following conditions, Henny Penny Corporation makes the following limited warranties to the original purchaser only for Henny Penny appliances and replacement parts:

NEW EQUIPMENT: Any part of a new appliance, except baskets, lamps, and fuses, which proves to be defective in material or workmanship within two (2) years from date of original installation, will be repaired or replaced without charge F.O.B. factory, Eaton, Ohio, or F.O.B. authorized distributor. Baskets will be repaired or replaced for ninety (90) days from date of original installation. Lamps and fuses are not covered under this Limited Warranty. To validate this warranty, the registration card for the appliance must be mailed to Henny Penny within ten (10) days after installation.

FILTER SYSTEM: Failure of any parts within a fryer filter system caused by the use of the non-OEM filters or other unapproved filters is not covered under this Limited Warranty.

REPLACEMENT PARTS: Any appliance replacement part, except lamps and fuses, which proves to be defective in material or workmanship within ninety (90) days from date of original installation will be repaired or replaced without charge F.O.B. factory, Eaton, Ohio, or F.O.B. authorized distributor.

The warranty for new equipment covers the repair or replacement of the defective part and includes labor charges and maximum mileage charges of 200 miles round trip for a period of one (1) year from the date of original installation.

The warranty for replacement parts covers only the repair or replacement of the defective part and does not include any labor charges for the removal and installation of any parts, travel, or other expenses incidental to the repair or replacement of a part.

EXTENDED FRYPOT WARRANTY: Henny Penny will replace any frypot that fails due to manufacturing or workmanship issues for a period of up to seven (7) years from date of manufacture. This warranty shall not cover any frypot that fails due to any misuse or abuse, such as heating of the frypot without shortening.

0 TO 3 YEARS: During this time, any frypot that fails due to manufacturing or workmanship issues will be replaced at no charge for parts, labor, or freight. Henny Penny will either install a new frypot at no cost or provide a new or reconditioned replacement fryer at no cost.

3 TO 7 YEARS: During this time, any frypot that fails due to manufacturing or workmanship issues will be replaced at no charge for the frypot only. Any freight charges and labor costs to install the new frypot as well as the cost of any other parts replaced, such as insulation, thermal sensors, high limits, fittings, and hardware, will be the responsibility of the owner.

Any claim must be presented to either Henny Penny or the distributor from whom the appliance was purchased. No allowance will be granted for repairs made by anyone else without Henny Penny's written consent. If damage occurs during shipping, notify the sender at once so that a claim may be filed.

THE ABOVE LIMITED WARRANTY SETS FORTH THE SOLE REMEDY AGAINST HENNY PENNY FOR ANY BREACH OF WARRANTY OR OTHER TERM. BUYER AGREES THAT NO OTHER REMEDY (INCLUDING CLAIMS FOR ANY INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES) SHALL BE AVAILABLE.

The above limited warranty does not apply (a) to damage resulting from accident, alteration, misuse, or abuse; (b) if the equipment's serial number is removed or defaced; or (c) for lamps and fuses. THE ABOVE LIMITED WARRANTY IS EXPRESSLY IN LIEU OF ALL OTHER WARRANTIES, EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING MERCHANTABILITY AND FITNESS, AND ALL OTHER WARRANTIES ARE EXCLUDED. HENNY PENNY NEITHER ASSUMES NOR AUTHORIZES ANY PERSON TO ASSUME FOR IT ANY OTHER OBLIGATION OR LIABILITY.

Revised 01/01/07.



Henny Penny Corporation
P.O. Box 60
Eaton, OH 45320

1-937-456-8400
1-937-456-8402 Fax

Toll free in USA
1-800-417-8417
1-800-417-8434 Fax

www.hennypenny.com

Manufactured by:
MKN Maschinenfabrik
Wolfenbüttel, Germany