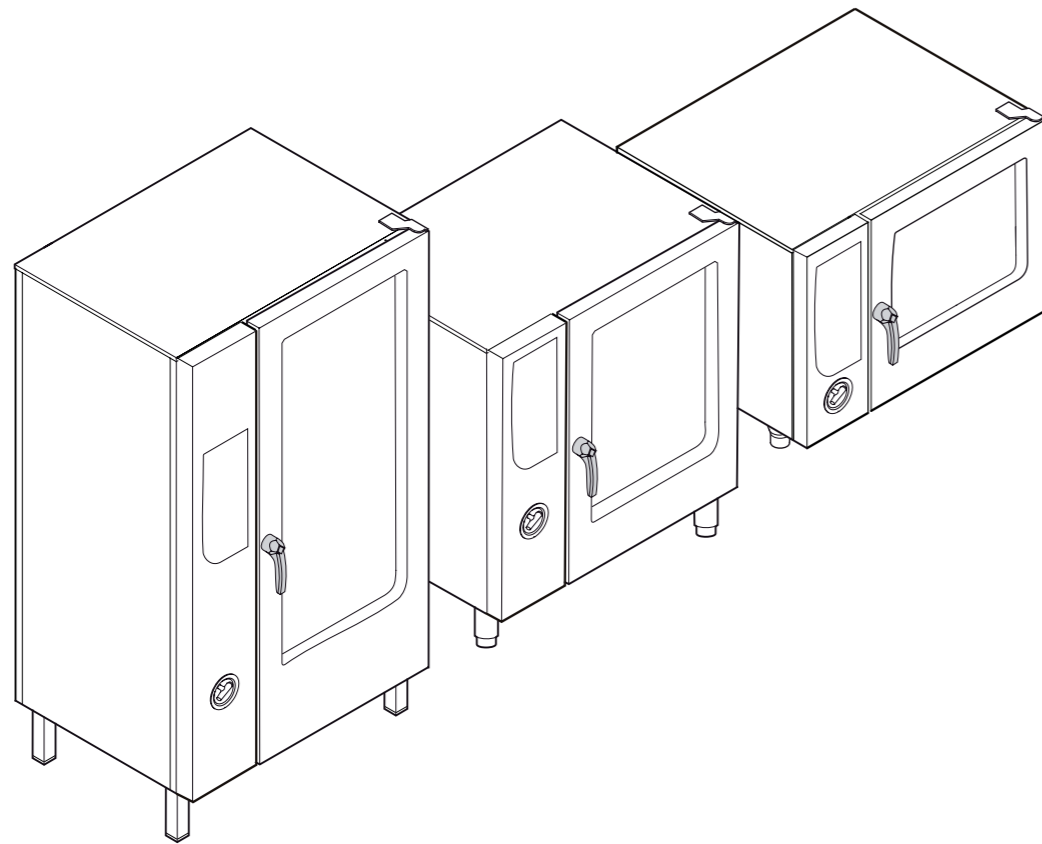


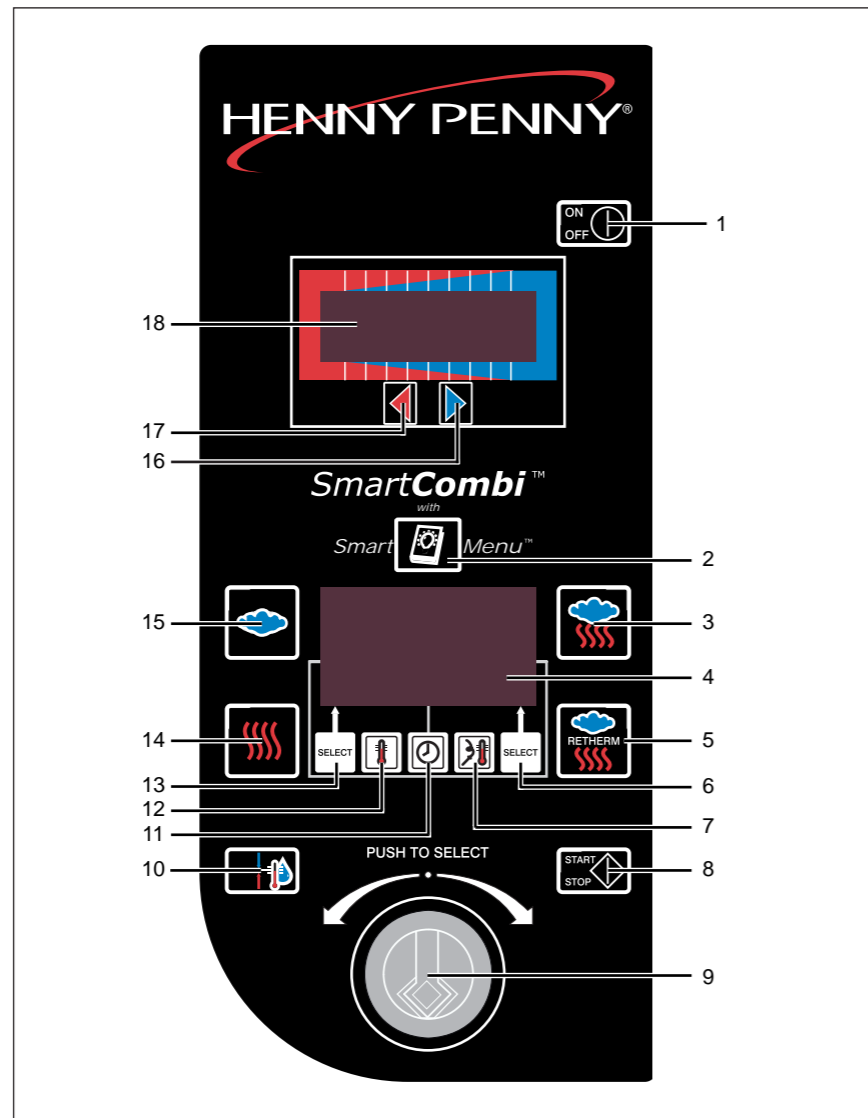
Bedienungsanleitung **SmartCombi**



Zur Ansicht der Bedienelemente
Umschlagseite ausklappen.

Version	Typen-Nr. (Elektro)	Typen-Nr. (Gas)	Größe
SmartCombi	ESC61XXXX	GSC61XXXX	615
SmartCombi	ESC62XXXX	GSC62XXXX	620
SmartCombi	ESC11XXXX	GSC11XXXX	115
SmartCombi	ESC12XXXX	GSC12XXXX	120
SmartCombi	ESC21XXXX	GSC21XXXX	215
SmartCombi	ESC22XXXX	GSC22XXXX	220

Bedienelemente



- | | | | |
|---|-----------------------------|----|---|
| 1 | Taste „On/Off“ | 10 | Taste „Ready2Cook“ |
| 2 | Taste „SmartMenu“ | 11 | Taste „Garzeit“ |
| 3 | Garart-Taste „CombiDämpfen“ | 12 | Taste „Gartemperatur“ |
| 4 | Multifunktions-Anzeige | 13 | Multifunktions-Wahltaste |
| 5 | Garart-Taste „Perfection“ | 14 | Garart-Taste „Heißluft“ |
| 6 | Multifunktions-Wahltaste | 15 | Garart-Taste „Dämpfen“ |
| 7 | Taste „Kerntemperatur“ | 16 | Stelltaste für AtmosControl Klima-
steuerung |
| 8 | Taste „Start/Stop“ | 17 | Stelltaste für AtmosControl Klima-
steuerung |
| 9 | „CombiDial“ | 18 | Info-Monitor |

1	Einleitung	7
1.1	Bestimmungsgemäße Verwendung	7
1.2	Zu dieser Bedienungsanleitung	7
1.3	Warnhinweise	8
1.4	Gewährleistung und Haftung	8
1.5	Zeichenerklärung	10
2	Sicherheitshinweise	11
3	Aufbau und Funktion	15
3.1	Gerätebeschreibung	15
3.2	Beschreibung der Bedienelemente	18
3.3	Betriebsarten	19
3.4	SmartMenu (Automatisches Kochen)	19
3.5	Manuelles Kochen	20
3.5.1	Dämpfen	20
3.5.2	CombiDämpfen	21
3.5.3	Heißluft	22
3.5.4	Perfection (Klima-Regenerieren)	22
3.5.5	Delta-T-Garen	24
3.5.6	Niedertemperatur-Garen	26
3.6	Erweiterte Garfunktionen	28
3.6.1	Programmierbare Beschwadung	28
3.6.2	Manuelle Beschwadung	28
3.6.3	Ruhezeit	28
3.6.4	Startzeitvorwahl	28
3.6.5	Ready2Cook (Garen vorbereiten)	28
3.6.6	RackControl	29
3.6.7	Reduzierte Heizleistung	29
3.7	Zusatzfunktionen	29
3.7.1	Dampfabsaugung SES	30
3.7.2	Lüfterbetrieb getaktet	30
3.7.3	Reduzierte Lüftergeschwindigkeit	30
3.7.4	Schritt-Ende-Signal	30
3.8	AtmosControl Klimasteuerung	31
3.9	Kerntemperaturmessung	31
3.10	HACCP-Protokoll	31
3.11	WaveClean automatisches Reinigungssystem	33

3.12	USB-Schnittstelle	33
4	Betrieb	34
4.1	Garraumtür öffnen und schließen (Tischgeräte)	34
4.1.1	Garraumtür öffnen	34
4.1.2	Garraumtür schließen	34
4.2	Garraumtür öffnen und schließen (Standgeräte)	35
4.2.1	Garraumtür öffnen	35
4.2.2	Garraumtür schließen	35
4.3	Gerät beschicken und entleeren (Tischgeräte)	36
4.3.1	Gerät beschicken und entleeren (mit Beschickungswagen)	36
4.3.2	Gerät beschicken und entleeren (ohne Beschickungswagen)	37
4.4	Gerät beschicken und entleeren (Standgeräte)	38
4.5	Gerät einschalten/ausschalten	38
4.5.1	Einschalten	38
4.5.2	Ausschalten	39
4.6	Arbeiten mit dem CombiDial	39
4.7	Grundlegende Funktionen	40
4.7.1	Sprache umstellen	40
4.7.2	Einstellmenü aufrufen und Parameter ändern	40
4.7.3	Ist-Temperatur anzeigen	40
4.7.4	Gartemperatur einstellen	41
4.7.5	Garzeit einstellen	41
4.7.6	AtmosControl Klimasteuerung (Garraumfeuchte einstellen)	41
4.7.7	Kerntemperatur messen	42
4.7.8	USB-Speicher-Stick anschließen	42
4.7.9	HACCP-Protokoll speichern	43
4.7.10	Fehlerspeicher speichern	43
4.8	SmartMenu (Automatisches Kochen)	44
4.8.1	Garprogramm auswählen	44
4.8.2	Garprogramm starten	45
4.8.3	Garprogramm beenden	46
4.8.4	Letzte Garprogramme anzeigen	46
4.8.5	Garprogramm während des Betriebs ändern	46
4.8.6	Geändertes Garprogramm speichern	47
4.8.7	Eigene Garprogramme erstellen	47
4.8.8	Garprogramm eingeben (Beispiel)	48
4.8.9	Garprogramm kopieren	48
4.8.10	SmartMenu-Programmspeicher sperren und freigeben	49

4.8.11	SmartMenu-Garprogramme speichern	50
4.8.12	SmartMenu-Garprogramme laden	50
4.9	Manuelles Kochen	51
4.9.1	Dämpfen starten	51
4.9.2	CombiDämpfen starten	52
4.9.3	Heißluft starten	52
4.9.4	Perfection (Klima-Regenerieren) starten	53
4.9.5	Delta-T-Garen starten	53
4.9.6	Niedertemperatur-Garen starten	54
4.10	Erweiterte Garfunktionen	54
4.10.1	Programmierbare Beschwadung	54
4.10.2	Manuelle Beschwadung	55
4.10.3	Ruhezeit einstellen	55
4.10.4	Startzeitvorwahl einstellen	56
4.10.5	Ready2Cook (Garen vorbereiten) starten	56
4.10.6	Mit RackControl arbeiten	57
4.10.7	Heizleistung reduzieren	58
4.11	Zusatzfunktionen	59
4.11.1	Zusatzfunktion aktivieren/deaktivieren	59
4.11.2	Zusatzfunktion ändern	59
4.11.3	Lüftergeschwindigkeit reduzieren	59
4.11.4	Schritt-Ende-Signal aktivieren	59
4.12	Standardeinstellungen ändern	60
4.12.1	Wassermenge für Wartungsintervall einstellen	60
4.13	Standardeinstellungen	61
5	Reinigung	65
5.1	Automatische Reinigung WaveClean	65
5.1.1	Garraum vorbereiten	65
5.1.2	WaveClean-Stufe wählen	65
5.1.3	WaveClean-Kartusche einsetzen	66
5.1.4	WaveClean starten	67
5.1.5	WaveClean beenden	67
5.1.6	WaveClean abbrechen	67
5.1.7	Störungen WaveClean	68
5.2	Systemgestützte manuelle Reinigung	69
5.2.1	Garraum vorbereiten	69
5.2.2	Reinigungsprogramm starten	70
5.2.3	Reiniger einsprühen	70
5.2.4	Reiniger einwirken lassen	70

5.2.5	Reinigen	71
5.2.6	Ausspülen	71
5.2.7	Türdichtung reinigen	71
5.2.8	Trocknen	71
5.3	Allgemeine Reinigung	72
5.3.1	Außengehäuse reinigen	72
5.3.2	Garraum reinigen	72
5.3.3	Türdichtung reinigen	72
5.3.4	Garraumbür reinigen	73
5.3.5	Dampfaustrittsstutzen reinigen	74
5.3.6	Entkalken	74
5.4	Luftleitblech entnehmen	75
5.4.1	Luftleitblech entnehmen (Tischgeräte)	75
5.4.2	Luftleitblech entnehmen (Standgeräte)	75
6	Störungen	77
6.1	Störungen beheben	77
6.2	Zurücksetzen der Steuerelektronik	77
6.3	Fehlerursachen und Abhilfe	78
7	Limited Warranty	80

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 10).

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/Hordenwagen 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.
- Nur USB-Speicher-Sticks auf Basis von Flash-Speicher anschließen.
Keine USB-Drucker, externen Festplatten, WLAN-, UMTS- oder Bluetooth-Adapter oder sonstige USB-Geräte anschließen.
- Keine PCs oder Notebooks anschließen.
- USB-Speicher-Sticks nicht mit Gewalt einsetzen.

- USB-Speicher-Sticks immer vor dem Lesen/Schreiben von Daten einsetzen und erst entfernen, wenn die Daten vollständig übertragen sind.

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

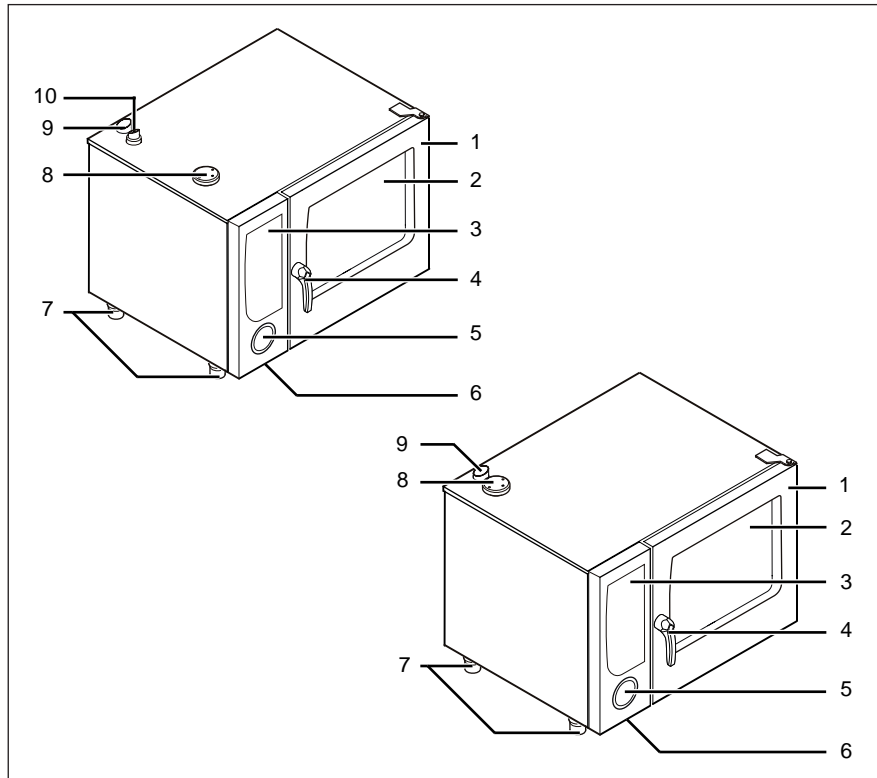


Bild 1: Größe 615 und 620, Links: Gas, Rechts: Elektro

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

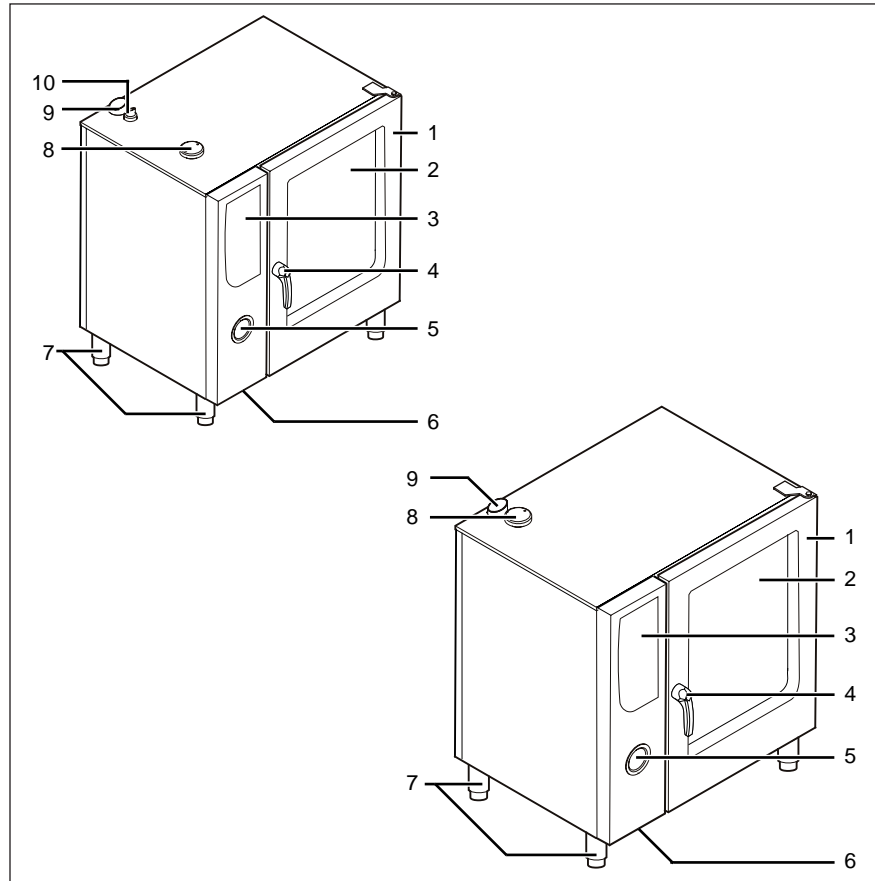


Bild 2: Größe 115 und 120, Links: Gas, Rechts: Elektro

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

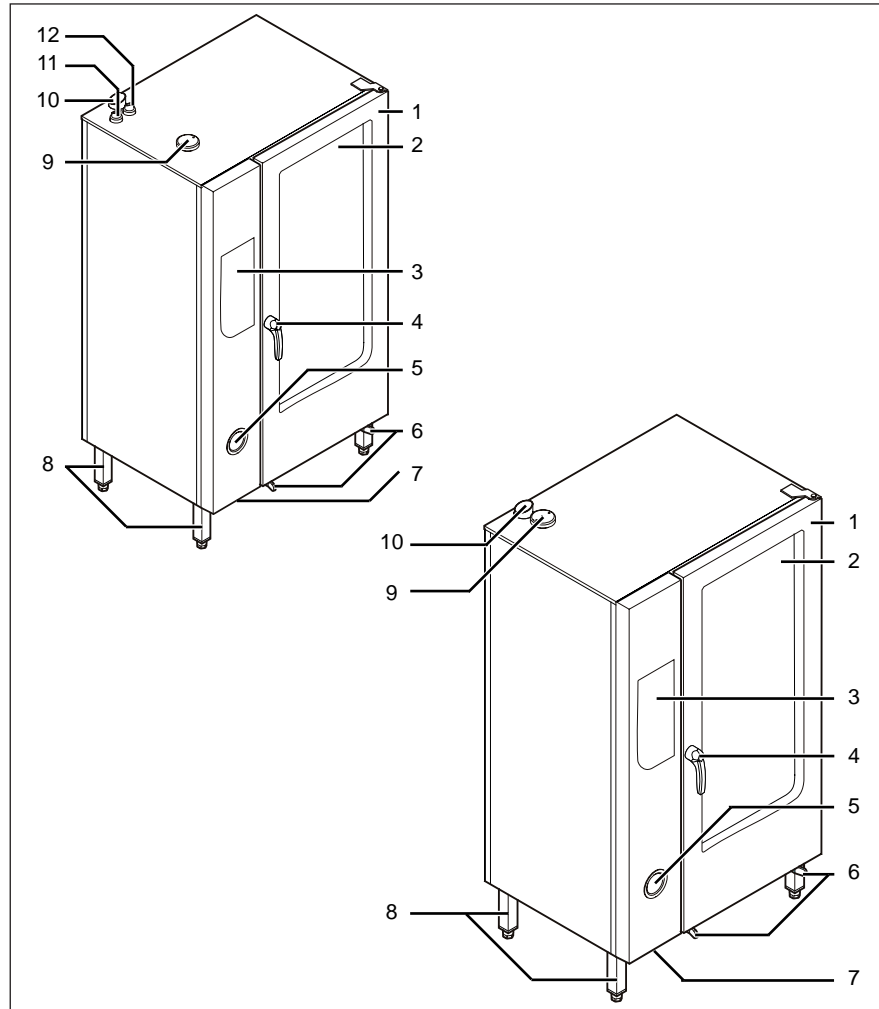


Bild 3: Größe 215 und 220, Links: Gas, Rechts: Elektro

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

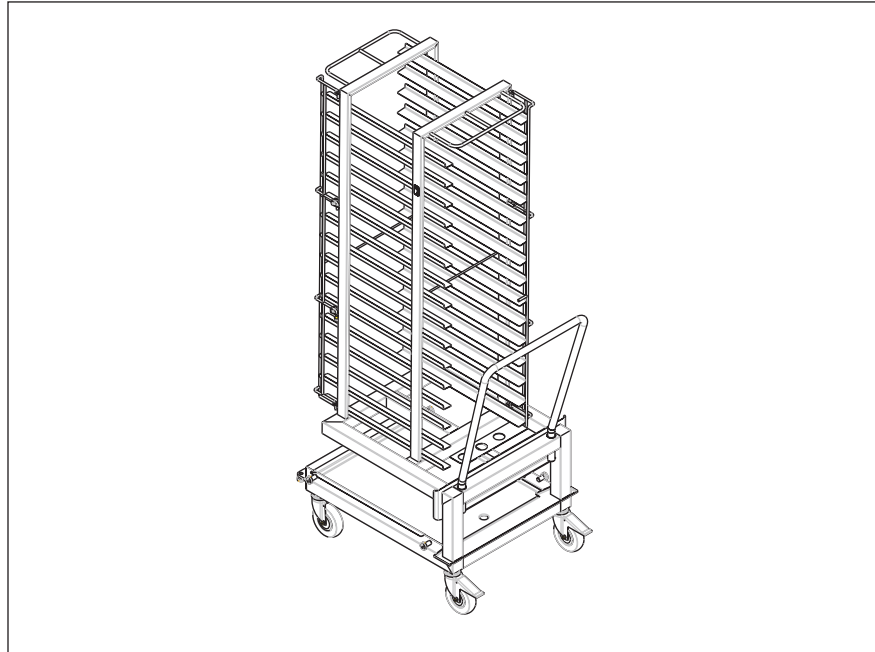


Bild 4: Hordenwagen (für Größe 215 und 220)

3.2 Beschreibung der Bedienelemente

HINWEIS

Zur Ansicht der Bedienelemente Umschlagseite ausklappen.

Bedienelement	Beschreibung
ClimaMonitor	Anzeige der SmartMenu-Garkategorien Anzeige der Garraumfeuchte
Multifunktions-Anzeige	Anzeige von Temperaturen und Garzeiten Anzeige der Menüführung Auswahl der SmartMenu-Garkategorien
Garart-Taste „CombiDämpfen“	Garart „CombiDämpfen“ aufrufen
Garart-Taste „Perfection“	Garart „Perfection“ (Klima-Regenerieren) aufrufen
Garart-Taste „Heißluft“	Garart „Heißluft“ aufrufen
Garart-Taste „Dämpfen“	Garart „Dämpfen“ aufrufen
Multifunktions-Wahltaste	Aufrufen verschiedener Funktionen Multifunktions-Anzeige (4) zeigt die jeweils zugeordnete Funktion an
Stelltaste für AtmosControl Klima-steuerung	Garraumfeuchte erhöhen oder verringern
Taste „On/Off“	Einschalten/Ausschalten
Taste „SmartMenu“	SmartMenu (Automatisches Kochen) aufrufen

Bedienelement	Beschreibung
Taste „Start/Stop“	Betrieb starten/stoppen
Taste „Kerntemperaturmessung“	Funktion „Kerntemperaturmessung“ aufrufen
Taste „Ready2Cook“	Funktion „Ready2Cook“ (Garen vorbereiten) starten
Taste „Garzeit“	Garzeit anzeigen und ändern
Taste „Gartemperatur“	Gartemperatur anzeigen und ändern
„CombiDial“	Navigation in Menüs Auswahl von Werten

3.3 Betriebsarten

Das Gerät verfügt über zwei Betriebsarten:

- SmartMenu (Automatisches Kochen)
- Manuelles Kochen

In jeder dieser Betriebsarten kann in verschiedenen Gararten gegart werden.

Durch erweiterte Garfunktionen und Zusatzfunktionen lassen sich die Garprozesse individuell anpassen.

- Gararten**
- Dämpfen
 - CombiDämpfen
 - Heißluft
 - Perfection (Klima-Regenerieren)
 - Delta-T-Garen
 - Niedertemperatur-Garen

- Erweiterte Garfunktionen**
- Programmierbare Beschwädung
 - Manuelle Beschwädung
 - Ruhezeit
 - Startzeitvorwahl
 - Ready2Cook (Garen vorbereiten)
 - Reduzierte Heizleistung
 - RackControl

- Zusatzfunktionen**
- Dampfabsaugung SES
 - Lüfterbetrieb getaktet
 - Reduzierte Lüftergeschwindigkeit
 - Schritt-Ende-Signal

3.4 SmartMenu (Automatisches Kochen)

Die Betriebsart **SmartMenu** ist die Funktion für automatisches Kochen.

Die SmartMenu-Garprogramme wurden von Henny Penny-Küchenmeistern entwickelt, können aber individuell angepasst werden. Zusätzlich können neue SmartMenu-Garprogramme erstellt werden.

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 Perfection (Klima-Regenerieren)

Mit der Garart **Perfection** 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 vereinzelt 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

3.5.5 Delta-T-Garen

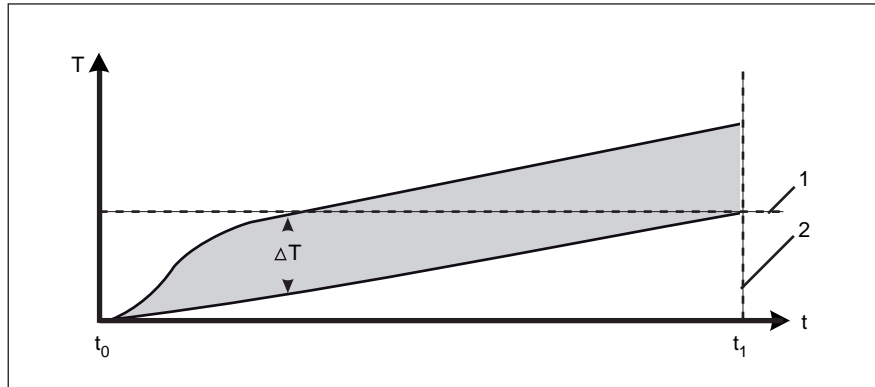
Beim **Delta-T-Garen** ist die Gartemperatur abhängig von der Kerntemperatur des Garguts. Beim Delta-T-Garen sind die Garzeiten länger als bei anderen Gararten. Bei Verwendung der Zusatzfunktion „Startzeitvorwahl“ lassen sich daher betriebsschwache Zeiten gut ausnutzen.

Beim Delta-T-Garen ist die Gartemperatur immer um einen zuvor eingestellten Wert (Delta-T-Wert) höher als die aktuelle Kerntemperatur des Garguts.

Es gilt die Formel:

Aktuelle Kerntemperatur + Delta-T-Wert = Gartemperatur

Da die Kerntemperatur des Garguts benötigt wird, müssen Sie beim Delta-T-Garen den Kerntemperaturfühler verwenden.



- t Zeit
- ΔT Delta-T-Wert
- t_0 Garprozess startet
- 1 Ziel-Kerntemperatur
- t_1 Garprozess beendet
- 2 Ziel-Kerntemperatur erreicht
- T Temperatur

HINWEIS

Je höher die Gartemperatur ist, desto höher ist der Gewichtsverlust des Garguts, desto intensiver ist aber die Bräunung.

Um sehr lange Garzeiten zu vermeiden, sollte der Delta-T-Wert mindestens 10 °C (50 °F) betragen.

Garart	Delta-T-Wert	Ziel-Kerntemperatur
Dämpfen	1 °C (33.8 °F)–31 °C (87.8 °F)	21 °C (69.8 °F)–99 °C (210.2 °F)
CombiDämpfen	1 °C (33.8 °F)–151 °C (303.8 °F)	
Heißluft	1 °C (33.8 °F)–201 °C (393.8 °F)	

Tabelle 3: Einstellbereiche für Delta-T-Wert je nach Garart

Großbratstück	Delta-T-Wert	Ziel-Kerntemperatur
Roastbeef	50 °C (122 °F)–55 °C (131 °F)	48 °C (118.4 °F)–58 °C (136.4 °F)
Rinderfilet	50 °C (122 °F)–60 °C (140 °F)	50 °C (122 °F)–60 °C (140 °F)
Kalbsbraten	50 °C (122 °F)–70 °C (158 °F)	78 °C (172.4 °F)
Schweinenacken	50 °C (122 °F)–70 °C (158 °F)	78 °C (172.4 °F)
Kochschinken	50 °C (122 °F)–60 °C (140 °F)	78 °C (172.4 °F)

Tabelle 4: Empfohlene Gartemperaturen für Großbratstücke

3.5.6 Niedertemperatur-Garen

Die Garart **Niedertemperatur-Garen** eignet sich besonders gut für dunkle Fleischsorten.

Durch das besonders schonende Garen (Temperaturbereich von 60 °C (140 °F)–100 °C (212 °F)) bleibt das Rohgewicht von Großbratstücken fast vollständig erhalten, Garverluste werden minimiert.

Um Krustenbildung zu vermeiden, optimiert die AtmosControl Klimasteuerung das Garraumklima und der Lüfterbetrieb erfolgt getaktet.

Die Vorteile sind:

- Geringe Austrocknung
- Gleichmäßiges Garen
- Geringe Krustenbildung
Um eine knusprige Kruste zu erzielen, vorher in einem Garschritt mit höheren Temperaturen anbraten.
- Speisen können warmgehalten werden, ohne dass die Oberfläche abtrocknet.

Das Niedertemperatur-Garen besteht aus zwei Garschritten, dem Anbratschritt und dem eigentlichen Niedertemperatur-Garen.

HINWEIS

Die Garraumtemperatur sollte nur leicht über der Ziel-Kerntemperatur des Garguts liegen, jedoch mindestens 5 °C (41 °F) darüber. Liegt der Unterschied zwischen Garraum- und Kerntemperatur unter 5 °C (41 °F), wird die Ziel-Kerntemperatur eventuell nicht erreicht.

Je höher die Garraumtemperatur ist, desto höher ist der Garverlust des Garguts, desto intensiver ist aber die Bräunung.

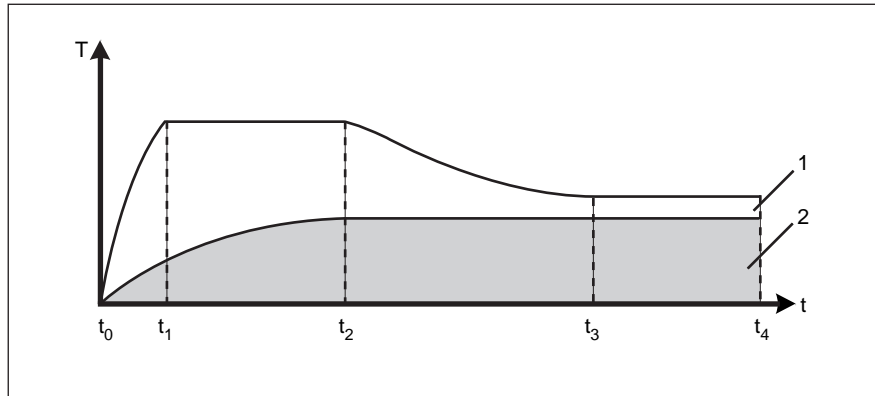
Großbratstück	Ziel-Kerntemperatur	Garraumtemperatur	Garschritte
Roastbeef	55 °C (131 °F)	60 °C (140 °F)	1. Heißluft oder Combidämpfen
Schweinebraten	75 °C (167 °F)	80 °C (176 °F)	
Kalbsbraten	70 °C (158 °F)	75 °C (167 °F)	2. Niedertemperatur-Garen
Lammbraten	75 °C (167 °F)	80 °C (176 °F)	

Tabelle 5: Empfohlene Gartemperaturen für Großbratstücke

Das Niedertemperatur-Garen lässt sich sowohl mit als auch ohne Kerntemperaturmessung durchführen.

Niedertemperatur-Garen ohne Kerntemperaturmessung

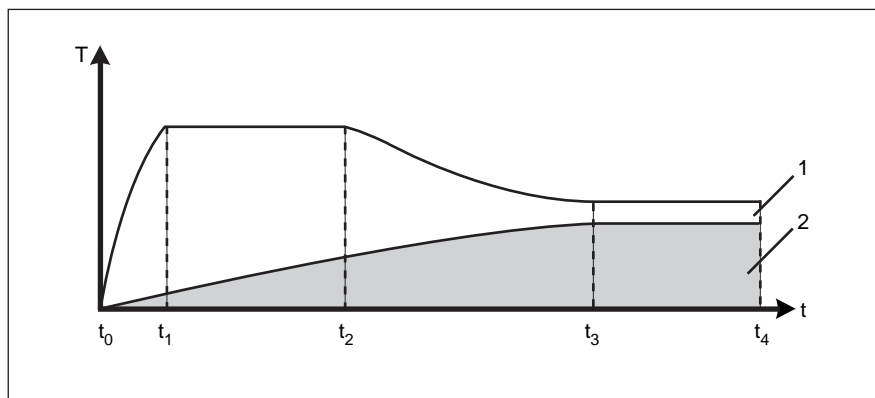
Beim Niedertemperatur-Garen ohne Kerntemperaturmessung wird vom ersten Garschritt in auf Niedertemperatur-Garen umgeschaltet, sobald die eingestellte Gartemperatur erreicht ist.



- | | | | |
|----------------|--------------------|----------------|------------------------|
| 1 | Garraumtemperatur | t ₂ | 1. Garschritt beendet |
| 2 | Gartemperatur | t ₃ | 2. Garschritt beendet |
| | | | Speisen servierfertig |
| t ₀ | Start | t ₄ | Maximale Warmhaltezeit |
| t ₁ | Garraum vorgeheizt | | |

Niedertemperatur-Garen mit Kerntemperaturmessung

Beim Niedertemperatur-Garen mit Kerntemperaturmessung wird automatisch vom ersten Garschritt in auf Niedertemperatur-Garen umgeschaltet, sobald 80 % der Ziel-Kerntemperatur erreicht sind.



- | | | | |
|----------------|--------------------|----------------|------------------------|
| 1 | Garraumtemperatur | t ₂ | 1. Garschritt beendet |
| 2 | Kerntemperatur | t ₃ | 2. Garschritt beendet |
| | | | Speisen servierfertig |
| t ₀ | Start | t ₄ | Maximale Warmhaltezeit |
| t ₁ | Garraum vorgeheizt | | |

3.6 Erweiterte Garfunktionen

3.6.1 Programmierbare Beschwadung

Die erweiterte Garfunktion **Programmierbare Beschwadung** wird in erster Linie zum Backen von Teiglingen, die vor der Backphase eine hohe Garraumfeuchte benötigen, eingesetzt.

3.6.2 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.

3.6.3 Ruhezeit

Mit der erweiterten Garfunktion **Ruhezeit** lässt sich ein Lüfterstillstand programmieren.

Diese Funktion wird vorwiegend im Anschluss an eine programmierbare Beschwadung eingesetzt, um die Beschwadung einwirken zu lassen.

3.6.4 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.

3.6.5 Ready2Cook (Garen vorbereiten)

Für viele Garprogramme (z. B. Backen) sind die idealen Startvoraussetzungen wichtig.

Die erweiterte Garfunktion **Ready2Cook** heizt bei zu kaltem Garraum vor, kühlt bei zu heißem ab und bereitet das Garklima für das Garen vor.

HINWEIS

Die Funktion kann bei Bedarf manuell gestartet werden.

3.6.6 RackControl

Sollen Produkte mit unterschiedlichen Garzeiten wie beispielsweise Kartoffeln, Blumenkohl, Erbsen, Möhren und Fleisch in einem Arbeitsgang oder gleiche Gerichte zu unterschiedlichen Zeiten gegart werden, ermöglicht die erweiterte Garfunktion **RackControl** die Überwachung von bis zu 5 verschiedenen Garzeiten.

Bei Erreichen einer Garzeit ertönt ein kurzes Signal und das fertige Gargut kann entnommen werden.

Der Garprozess wird dabei nicht unterbrochen (Dauerbetrieb).

Besonders praktisch ist „RackControl“ beim Regenerieren von Tellergerichten („Perfection“). Durch den Dauerbetrieb können die Garzeiten von mehreren Tellergerichten überwacht werden.

3.6.7 Reduzierte Heizleistung

Mit der erweiterten Garfunktion **Reduzierte Heizleistung** verringert sich die Leistungsaufnahme des Geräts und Leistungsspitzen bei der Stromaufnahme können reduziert werden.

- Bei Tischgeräten: Ein Heizkreis wird abgeschaltet.
- Bei Standgeräten: Die untere Kammer wird abgeschaltet.

Die Funktion eignet sich für:

- Garen von Großbratstücken
- Niedertemperatur-Garen
- Garen von geringen Beschickungsmengen

HINWEIS

Durch die reduzierte Heizleistung verlängert sich die Garzeit. Aus diesem Grund eignet sich die Funktion **nicht** für Garart „Perfection“ (Klima-Regenerieren).

3.7 Zusatzfunktionen

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

Folgende Zusatzfunktionen stehen zur Verfügung:

- Dampfabsaugung SES
- Lüfterbetrieb getaktet
- Reduzierte Lüftergeschwindigkeit
- Schritt-Ende-Signal

3.7.1 Dampfabsaugung SES

Das Gerät ist mit einer Sicherheits-Dampfabsaugung ausgestattet. Die **Dampfabsaugung SES** (Steam Exhaust System) saugt nach Ende der Garzeit den Dampf aus dem Garraum ab und kondensiert diesen.

So wird beim Öffnen der Garraumtür nach Garende störender Dampfaustritt vermieden. Die Funktion hat keinen Einfluss auf das Garergebnis.

Standardmäßig ist die Funktion für alle Garprogramme, die länger als 6 Minuten sind, aktiviert.

Die Dampfabsaugung SES lässt sich als Zusatzfunktion manuell abschalten.

3.7.2 Lüfterbetrieb getaktet

Bei der Zusatzfunktion **Lüfterbetrieb getaktet** arbeitet der Lüfter im Intervallbetrieb.

Die Funktion kann mit der Zusatzfunktion „Reduzierte Lüftergeschwindigkeit“ kombiniert werden, um bis zu 6 verschiedene Luftgeschwindigkeiten im Garraum zu erzielen.

3.7.3 Reduzierte Lüftergeschwindigkeit

Mit der Zusatzfunktion **Reduzierte Lüftergeschwindigkeit** kann für strömungsempfindliche Produkte wie Soufflé, Baiser, Biskuit, Windbeutel oder Blätterteig die Luftströmung im Garraum in mehreren Stufen vermindert werden.

3.7.4 Schritt-Ende-Signal

Mit der Zusatzfunktion **Schritt-Ende-Signal** lässt sich bei mehrschrittigen Garprogrammen zu jedem Garschritt ein Signal aktivieren. Es dient dazu, dem Anwender ein Signal für eine Aktion z. B. „Braten wenden“ zu geben.

Am Ende eines Garschritts (Garzeit/Ziel-Kerntemperatur erreicht) ertönt ein 10 Sekunden langes Signal.

Der folgende Garschritt wird sofort gestartet. Durch das Signal wird der Start des nächsten Garschrittes nicht verzögert.

Für den letzten Garschritt eines Garprogramms ist das Schritt-Ende-Signal standardmäßig aktiviert.

3.8 AtmosControl Klimasteuerung

Mit der aktiven Be- und Entfeuchtung der AtmosControl Klimasteuerung ist die Garraumfeuchte von 0–100 % in 10 %-Schritten einstellbar.

Durch Einstellen einer Garraumfeuchte unter 100 % kann bei stark wasserhaltigen Garprodukten eine Garraumentfeuchtung erreicht werden, um knusprige Garergebnisse zu erzielen. Der überschüssige Dampf wird aus dem Garraum abgesaugt und kondensiert.

3.9 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

3.10 HACCP-Protokoll

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

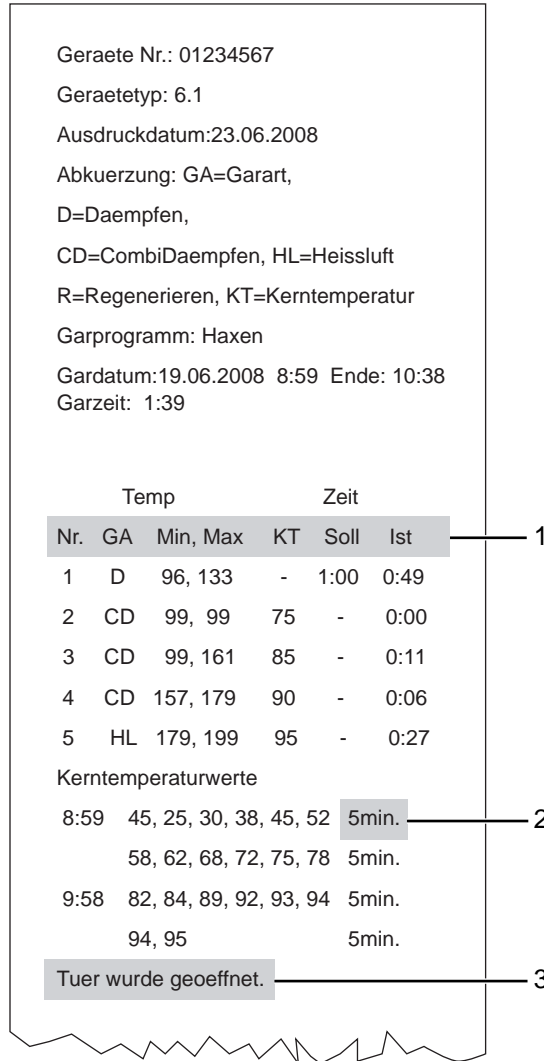


Bild 5: HACCP-Protokoll (Beispiel)

- 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 6: Abkürzungen HACCP-Protokoll

3.11 „WaveClean“ automatisches Reinigungssystem

WaveClean ist ein automatisches Reinigungssystem, bei dem der Garraum automatisch gereinigt und klargespült wird.

3.12 USB-Schnittstelle

HINWEIS

Hinweise zur Bedienung der optionalen PC-Software finden Sie auf der Installations-CD der Software.

Henny Penny-Kombidämpfer der Version „SmartCombi“ und „SpaceSaver PLUS“ sind mit einer USB-2.0-Schnittstelle ausgestattet.

Durch Verwendung von USB-Speicher-Sticks können selbst erstellte SmartMenu-Garprogramme auf andere Geräte kopiert werden. HACCP-Protokolle und Fehlermeldungen lassen sich auf diese Weise archivieren.

Dateinamen dürfen maximal 8 Stellen lang sein, gefolgt von einer Dateinamen-Erweiterung. Längere Dateinamen werden verkürzt dargestellt und erhalten eine zusätzliche laufende Nummer, z. B. „KOCHBU~1.CSP“ statt „KOCHBUECHER.CSP“.

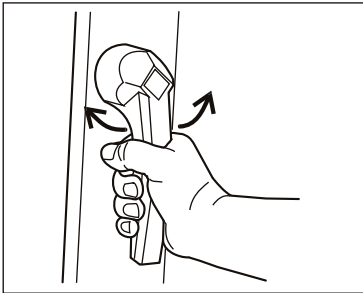
Dateinamen bestehen aus der Geräte-Nr. und einer der folgenden Dateinamen-Erweiterungen:

- „HAC“ für HACCP-Protokolle, z. B. „12345678.HAC“
- „CSP“ für SmartMenu-Garprogramme, z. B. „12345678.CSP“
- „DIA“ für Fehlermeldungen, z. B. „12345678.DIA“

4 Betrieb

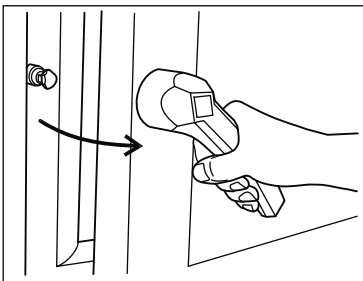
4.1 Garraumtür öffnen und schließen (Tischgeräte)

4.1.1 Garraumtür öffnen



1. Türgriff zur Seite drehen.

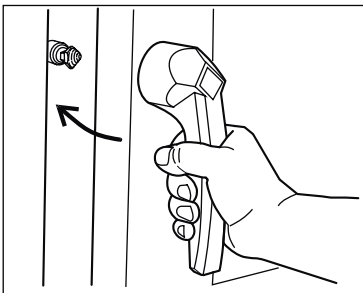
Garraumtür öffnet sich.



2. Garraumtür vollständig öffnen.

Wird der Türgriff losgelassen, kehrt er in die Ausgangsstellung zurück.

4.1.2 Garraumtür schließen



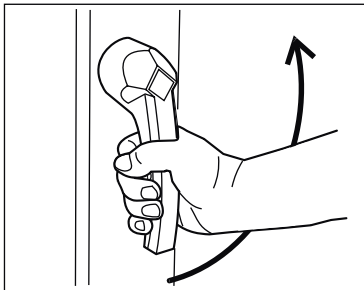
1. Türgriff nach unten drehen.

2. Garraumtür zudrücken.

Garraumtür ist geschlossen.

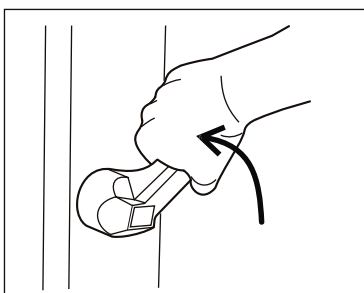
4.2 Garraumtür öffnen und schließen (Standgeräte)

4.2.1 Garraumtür öffnen



1. Türgriff in die Waagerechte drehen.

Garraumtür öffnet sich, bleibt aber noch eingerastet.

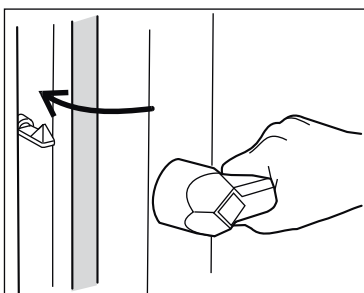


2. Türgriff weiter nach oben drehen.

Garraumtür rastet aus.

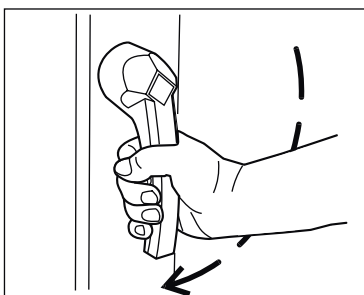
3. Türgriff in Waagerechte zurückfedern lassen und Garraumtür vollständig öffnen.

4.2.2 Garraumtür schließen



1. Türgriff waagrecht stellen.

2. Garraumtür bei waagrechtem 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.

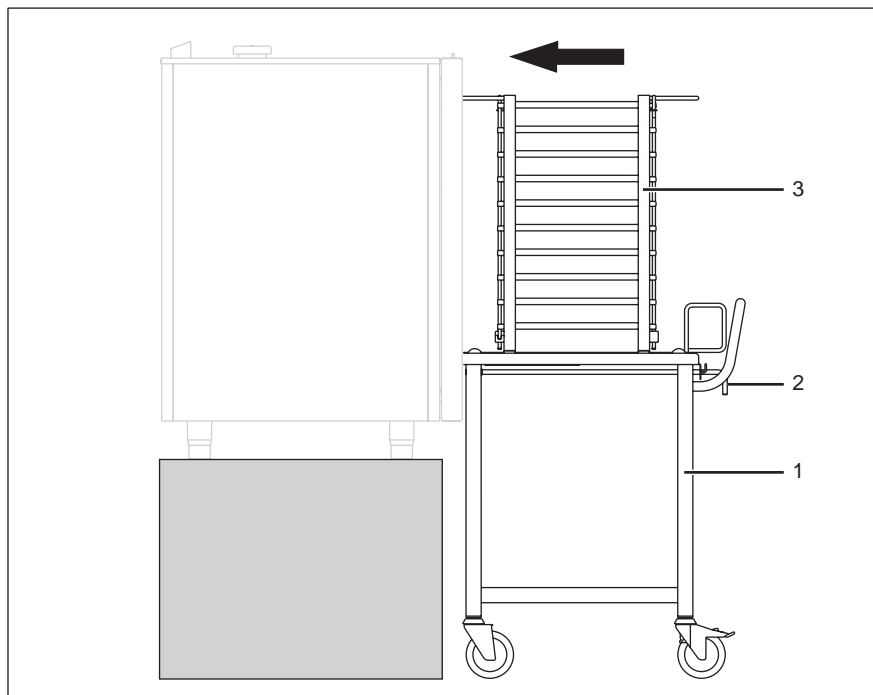


Bild 6: Beschicken/Entleeren mit Beschickungswagen

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.

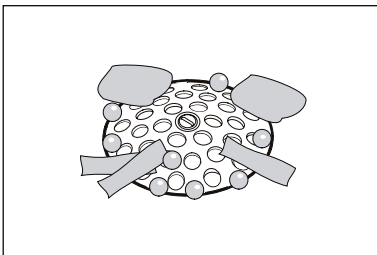
4.4 Gerät beschicken und entleeren (Standgeräte)

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.

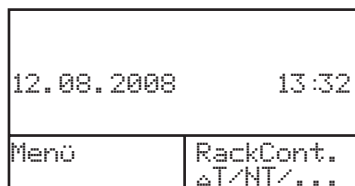
6. Nach dem Garvorgang vollständig entleeren.
7. Beim Entleeren alle Speisereste aus Ablaufsieb entfernen.

4.5 Gerät einschalten/ausschalten

4.5.1 Einschalten

Voraussetzungen Zuleitungen geprüft.

- On/Off (1) drücken.
- On/Off (1) leuchtet.



Multifunktions-Anzeige (4) zeigt Startbildschirm an.

Gerät ist eingeschaltet.

4.5.2 Ausschalten

Voraussetzungen

Laufende Garprogramme abgeschlossen.

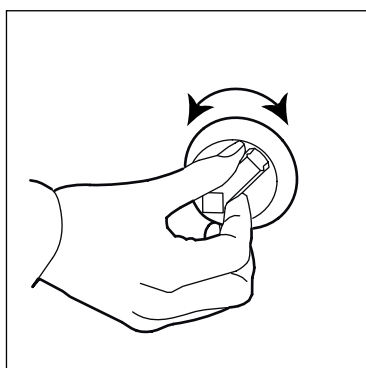
→ On/Off (1) drücken.

Gerät ist ausgeschaltet.

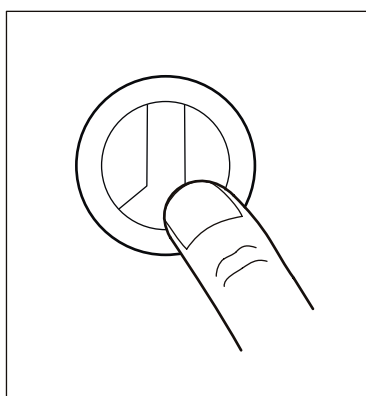
4.6 Arbeiten mit dem CombiDial

HINWEIS

Zur Ansicht der Bedienelemente Umschlagseite ausklappen.



1. CombiDial (9) drehen, um Menüeinträge oder Werte auszuwählen.



2. CombiDial (9) drücken, um Auswahl zu bestätigen.

4.7 Grundlegende Funktionen

4.7.1 Sprache umstellen

Voraussetzungen Gerät eingeschaltet

1. Linke Wahltaste (13) drücken, um Menü zu öffnen.
2. Mit CombiDial (9) Menü „Einstellungen“ auswählen.
3. Rechte Wahltaste (6) drücken.
4. Mit CombiDial (9) gewünschte Sprache auswählen.
5. Rechte Wahltaste (6) drücken, um Einstellungen zu speichern.

4.7.2 Einstellmenü aufrufen und Parameter ändern

Voraussetzungen Gerät eingeschaltet

1. Linke Wahltaste (13) drücken, um Menü zu öffnen.
2. Mit CombiDial (9) Menü „Einstellen“ auswählen.
3. CombiDial (9) drücken, um Menü zu öffnen.
Multifunktions-Anzeige (4) zeigt „Passwort“ und „000“ an.
4. Mit CombiDial (9) Passwort „111“ eingeben.
5. Start/Stop (8) drücken.
Multifunktions-Anzeige (4) zeigt den ersten Parameter „Uhrzeit/Datum“, mit der Parameternummer „000“ an.
6. Mit CombiDial (9) Parameter auswählen.
7. Mit CombiDial (9) Parameter auf gewünschten Wert einstellen.
8. Rechte Wahltaste (6) drücken, um Einstellungen zu speichern.
Anzeige wechselt wieder zur Parameter-Liste.
9. Linke Wahltaste (13) drücken, um Menü zu verlassen.

4.7.3 Ist-Temperatur anzeigen

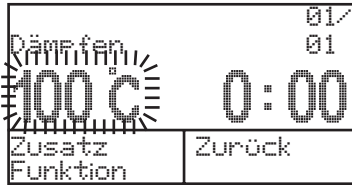
Während des Betriebs kann die aktuelle Gartemperatur angezeigt werden.

→ Gartemperatur (12) etwa 3 Sekunden gedrückt halten.

Multifunktions-Anzeige (4) zeigt 8 Sekunden lang die aktuelle Gartemperatur an. Anschließend wird wieder die Soll-Temperatur angezeigt.

4.7.4 Gartemperatur einstellen

Voraussetzungen Gerät eingeschaltet



1. Garart-Taste drücken.

Multifunktions-Anzeige (4) zeigt voreingestellte Gartemperatur und Garzeit an.

2. Mit CombiDial (9) Gartemperatur einstellen.

4.7.5 Garzeit einstellen

HINWEIS

Minimum: 1 Minute.

Maximum: 23 Stunden, 59 Minuten.

1. CombiDial (9) drücken, um zur Garzeiteingabe zu wechseln.
2. Mit CombiDial (9) Zeit einstellen.
3. Für Dauerbetrieb: Bei Zeitanzeige „0:00“ CombiDial (9) nach links drehen und für 3 Sekunden halten.

Zeitanzeige wechselt in „–“.

4.7.6 AtmosControl Klimasteuerung (Garraumfeuchte einstellen)

Die aktuell eingestellte Garraumfeuchte wird im Info-Monitor (18) angezeigt.

HINWEIS

Nach Auswahl der Garart wird im Info-Monitor (18) die Standardeinstellung für diese Garart angezeigt.

→ Mit Stelltaste (16) oder Stelltaste (17) Garraumfeuchte einstellen.

4.7.7 Kerntemperatur messen

⚠ GEFAHR

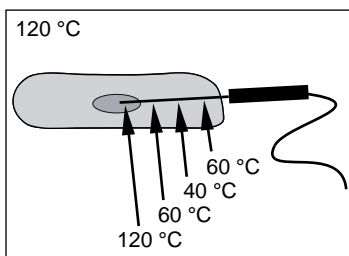
Verletzungsgefahr durch Platzen des Messfühlers

Durch Überhitzung der Messspitze kann der Messfühler platzen.

→ Messfühler nie mit Feuerzeug oder anderer Wärmequelle erhitzen.

HINWEIS

Kerntemperaturmessung wenn möglich bei allen Garprogrammen verwenden.



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.

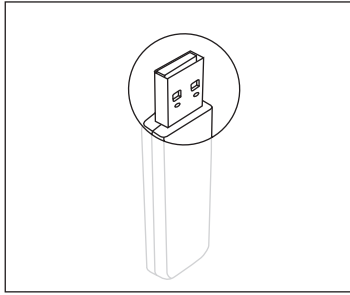
- Messfühler an der Stelle in das Gargut einstecken, die die größte Masse hat.
 - Bei Bratstücken mit Knochen (z. B. Kotelett) Messfühler dicht neben dem Knochen einstecken.
 - Bei länglichen Bratstücken (z. B. Kasselerstränge) Messfühler quer einstecken, um beim Aufschneiden Loch in der Mitte des Aufschnitts 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.

4.7.8 USB-Speicher-Stick anschließen

Voraussetzungen Geeigneter USB-Speicher-Stick vorhanden (nicht im Lieferumfang enthalten)

HINWEIS

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



1. Schwarze Abdeckkappe an der Unterseite der Schalterblende aufklappen.
2. USB-Speicher-Stick mit den Öffnungen nach hinten einstecken. Nach ca. 5 Sekunden ist der USB-Speicher-Stick bereit. USB-Speicher-Stick ist angeschlossen.

4.7.9 HACCP-Protokoll speichern

Voraussetzungen USB-Speicher-Stick angeschlossen

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

Mit einem USB-Speicher-Stick können HACCP-Protokolle über die USB-Schnittstelle gespeichert werden.

1. Linke Wahltaste (13) drücken, um Menü aufzurufen.
2. Mit CombiDial (9) Menü „HACCP“ auswählen.
3. Mit CombiDial (9) HACCP-Protokoll zum Speichern auswählen.
4. Rechte Wahltaste (6) kurz drücken, um nur ausgewähltes HACCP-Protokoll zu speichern.

oder

→ Rechte Wahltaste (6) lange drücken, um alle HACCP-Protokolle vom ausgewählten bis zum aktuellsten HACCP-Protokoll zu speichern (Tages- oder Wochenübersicht).

HACCP-Protokoll wird auf dem USB-Speicher-Stick gespeichert.

Während des Speichervorgangs zeigt Multifunktions-Anzeige (4) „Bitte warten“ blinkend an.

Sobald der Speichervorgang abgeschlossen ist, zeigt Multifunktions-Anzeige (4) „Fertig“ an.

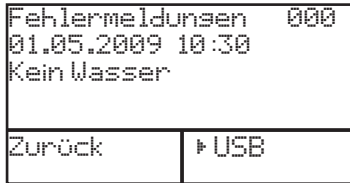
HINWEIS

Wenn sich bereits eine Datei mit dem gleichen Namen auf dem USB-Speicher-Stick befindet, werden die neuen HACCP-Protokolle angehängt.

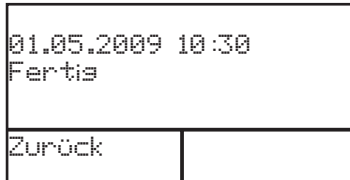
4.7.10 Fehlerspeicher speichern

Voraussetzungen USB-Speicher-Stick angeschlossen

Während des Betriebs aufgetretene Fehlermeldungen können auf einem USB-Speicher-Stick gespeichert werden.



1. Linke Wahltaste (13) drücken, um Menü aufzurufen.
2. Mit CombiDial (9) Menü „Diagnose“ auswählen.
Multifunktions-Anzeige (4) zeigt aktuellste Fehlermeldung an.



3. Rechte Wahltaste (6) drücken, um den Fehlerspeicher zu speichern.
Fehlerspeicher wird auf dem USB-Speicher-Stick gespeichert.
Während des Speichervorgangs zeigt Multifunktions-Anzeige (4) „Bitte warten“ blinkend an.
Sobald der Speichervorgang abgeschlossen ist, zeigt Multifunktions-Anzeige (4) „Fertig“ an.

HINWEIS

Wenn sich bereits eine Datei mit dem gleichen Namen auf dem USB-Speicher-Stick befindet, wird die bestehende Datei überschrieben.

4.8 SmartMenu (Automatisches Kochen)

4.8.1 Garprogramm auswählen



1. Gerät einschalten.
 2. SmartMenu (2) drücken.
Multifunktions-Anzeige (4) zeigt die SmartMenu-Garkategorien an.
- Fleisch (Steak, Schweinebraten)
 - Geflügel (Hähnchen, Pute)
 - Fisch (Rotbarsch-Filet, Forelle)
 - Gemüse, Beilagen (Möhren, Pilze, Kartoffeln)
 - Backwaren (Brot, Croissants)
 - Nacht-/Langzeitgaren (Kerntemperatur-Garen, Niedertemperatur-Garen)
 - MyChef-Spezial (individuelle Garprogramme und Garprogramme, die nicht den anderen Kategorien zugeordnet werden können)
 - Perfection (Tellergerichte, Bankett)
 - Kochbuch (enthält alle Garprogramme)

Blumenko.frisch	01/
	02
Bohnen, grün	
Bratkartoffeln	
Letzte Programme	Programm Löschen

3. Mit CombiDial (9) SmartMenu-Garkategorie auswählen.

Das erste Garprogramm in der alphabetisch geordneten Liste blinkt.

4. Mit CombiDial (9) Garprogramm auswählen.

Multifunktions-Anzeige (4) zeigt den Namen des Garprogramms, die Anzahl der Programmschritte und die dazugehörigen Temperatur- und Zeitwerte.

	1		2	3
Backkartoffeln			01/	
Combidämpfen			02	
170 °C			0:30	
Zusatz Funktion			Zurück	
	6	5		4

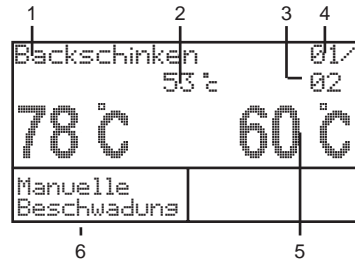
- 1 Name des Garprogramms
- 2 Programmschritte insgesamt
- 3 Aktueller Programmschritt
- 4 Garzeit oder Kerntemperatur des Programmschritts
- 5 Garart des aktuellen Programmschritts
- 6 Solltemperatur des aktuellen Programmschritts

4.8.2 Garprogramm starten

→ Garprogramm starten mit einer der folgenden Tasten:

- Start/Stop (8)
- Ready2Cook (10)
- Garzeit (11) (lange drücken)

Multifunktions-Anzeige (4) zeigt den Namen des Garprogramms und die Garart für den ersten Garschritt an.



- 1 Name des Garprogramms
- 2 Ist-Kerntemperatur
- 3 Anzahl der Programmschritte insgesamt
- 4 Aktueller Programmschritt
- 5 Ziel-Kerntemperatur
- 6 Ziel-Garraumtemperatur

4.8.3 Garprogramm beenden

Nach Ablauf der Garzeit oder bei Erreichen der Ziel-Kerntemperatur wird das Garprogramm automatisch beendet.

Es ertönt ein Signal, die Garraumbeleuchtung blinkt.

→ Start/Stop (8) drücken oder Garraumtür öffnen, um Signal auszuschalten.

oder

→ Zum vorzeitigen Abbruch eines Garprogramms Start/Stop (8) drücken.

4.8.4 Letzte Garprogramme anzeigen

1. SmartMenu (2) drücken.
2. CombiDial (9) drücken.
3. Linke Wahl taste (13) drücken, um letzte Garprogramme anzuzeigen.

Es werden bis zu zehn zuletzt benutzte Garprogramme angezeigt.

4.8.5 Garprogramm während des Betriebs ändern

Während des Betriebs können mit den Tasten Kerntemperatur (7), Garzeit (11), Gartemperatur (12) und dem CombiDial (9) die Garzeit, die Gartemperatur oder die Ziel-Kerntemperatur der einzelnen Garschritte verändert werden.

HINWEIS

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

1. Kerntemperatur (7), Garzeit (11) oder Gartemperatur (12) drücken.
2. Mit CombiDial (9) die Werte verändern.

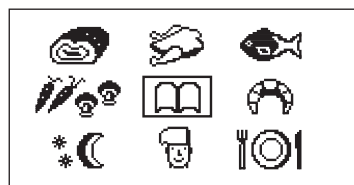
Ein Sternchen (1) neben dem Programmnamen zeigt an, dass das gespeicherte Garprogramm temporär verändert wurde.



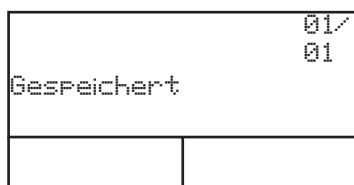
4.8.6 Geändertes Garprogramm speichern

HINWEIS

Kopierte und geänderte Garprogramme immer unter neuem Namen speichern.



1. SmartMenu (2) lange drücken.
Garprogramm wird gespeichert.
Multifunktions-Anzeige (4) zeigt die SmartMenu-Garkategorien an.



2. Mit CombiDial (9) SmartMenu-Garkategorie auswählen.
Multifunktions-Anzeige (4) zeigt 3 Sekunden lang „Gespeichert“ an.
Anschließend kehrt die Anzeige in den Bereitschaftsmodus zurück.

4.8.7 Eigene Garprogramme erstellen

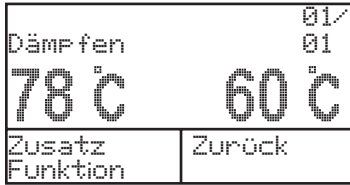
Das Gerät kann bis zu 350 Garprogramme speichern.

Um eigene Garprogramme zu erstellen, gibt es zwei Möglichkeiten:

- Bestehendes Garprogramm kopieren, individuell anpassen und unter neuem Namen im SmartMenu-Programmspeicher speichern.
- Garprogramm neu erstellen und im SmartMenu-Programmspeicher speichern. Dabei spielt es keine Rolle, ob Sie ein eingegebenes Garprogramm zuerst speichern oder erst starten und dann speichern.

4.8.8 Garprogramm eingeben (Beispiel)

Anhand eines Beispiel-Garprogramms „Backschinken“ wird die Erstellung und Speicherung eines zweischrittigen Garprogramms beschrieben.



1. Dämpfen (15) drücken.
2. Gartemperatur einstellen.
3. Garzeit einstellen.
4. Ziel-Kerntemperatur einstellen.

Gartemperatur: 78 °C (172.4 °F), Kerntemperatur: 60 °C (140 °F)

5. Heißluft (14) drücken.
6. Gartemperatur einstellen.
7. Garzeit einstellen.
8. Ziel-Kerntemperatur einstellen.

Gartemperatur: 180 °C (356 °F), Kerntemperatur: 65 °C (149 °F)

9. SmartMenu (2) 4 Sekunden lang drücken.
10. Mit CombiDial (9) neuen Programmnamen eingeben.
Linke Wahl taste (13) drücken zum Umschalten zwischen Groß-/Kleinschreibung oder für Sonderzeichen.
Rechte Wahl taste (6) drücken, um falsche Eingaben zu korrigieren.



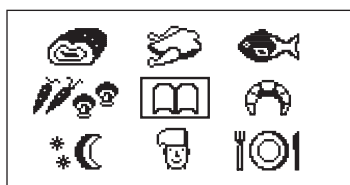
11. SmartMenu (2) lange drücken.

Garprogramm wird gespeichert.

Multifunktions-Anzeige (4) zeigt die SmartMenu-Garkategorien an.

Info-Monitor (18) zeigt die jeweils ausgewählte SmartMenu-Garkategorie als Text an.

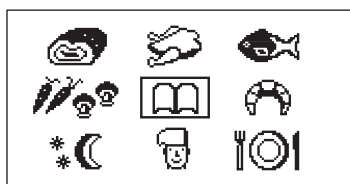
12. Mit CombiDial (9) SmartMenu-Garkategorie auswählen.
Multifunktions-Anzeige (4) zeigt 5 Sekunden lang „Gespeichert“ an.



4.8.9 Garprogramm kopieren

Jedes Garprogramm lässt sich individuell anpassen.

1. SmartMenu (2) drücken.
Multifunktions-Anzeige (4) zeigt die SmartMenu-Garkategorien an.
2. Mit CombiDial (9) SmartMenu-Garkategorie auswählen.



Brot kross	01/
Heissluft	01
175 °C	0:20
Zusatz Funktion	Zurück

3. Mit CombiDial (9) Garprogramm auswählen.

Multifunktions-Anzeige (4) zeigt den Namen des Garprogramms, Anzahl der Programmschritte und die dazugehörigen Temperatur- und Zeitwerte.

4. Mit CombiDial (9) Temperatur- und Zeitwerte einstellen.

5. Bei Bedarf Programmschritte hinzufügen.

Sobald eine Änderung vorgenommen wurde, erscheint neben dem Programmnamen ein Sternchen.

6. SmartMenu (2) lange drücken.

Garprogramm wird kopiert.

Multifunktions-Anzeige (4) zeigt ursprünglichen Programmnamen an.

* Brot kross	01/
* Heissluft	01
* A B C D E F G H I J K L M N O P Q R S T U	
* V W X Y Z # \$ %	
a ▶ A	Korrektur
1 ▶ !	

7. Mit CombiDial (9) neuen Programmnamen eingeben.
Linke Wahltaste (13) drücken zum Umschalten zwischen Groß-/Kleinschreibung oder für Sonderzeichen.
Rechte Wahltaste (6) drücken, um falsche Eingaben zu korrigieren.

4.8.10 SmartMenu-Programmspeicher sperren und freigeben

Im Menü „Einstellungen“ kann der SmartMenu-Programmspeicher als gesperrt oder frei gekennzeichnet werden.

1. Linke Wahltaste (13) drücken, um das Menü zu öffnen.

2. Mit CombiDial (9) Menü „Einstellungen“ auswählen.

3. Mit CombiDial (9) Passwort „111“ einstellen.

4. Mit CombiDial (9) Menü „Programmspeicher sperren“ auswählen.

Die Garprogramme im SmartMenu-Programmspeicher können nun nicht mehr erstellt, verändert oder gelöscht werden.

HINWEIS

Zum Freigeben des SmartMenu-Programmspeichers wie hier beschrieben vorgehen.

4.8.11 SmartMenu-Garprogramme speichern

Voraussetzungen USB-Speicher-Stick angeschlossen

VORSICHT

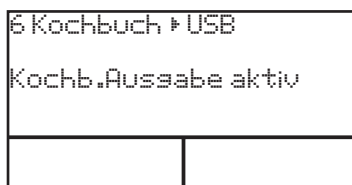
Datenverlust durch unsachgemäßen Gebrauch

→ Zum Bearbeiten von gespeicherten SmartMenu-Garprogrammen ausschließlich Henny Penny-Software einsetzen.

HINWEIS

Es können nur selbst erstellte SmartMenu-Garprogramme auf einem USB-Speicher-Stick gespeichert werden. Das Speichern von vorinstallierten Garprogrammen ist nicht möglich.

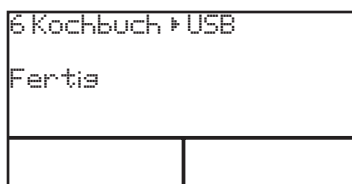
1. Linke Wahltaste (13) drücken, um Menü aufzurufen.
2. Mit CombiDial (9) Menü „Kochbuch > USB“ auswählen.
3. Rechte Wahltaste (6) drücken, um SmartMenu-Garprogramme zu speichern.



SmartMenu-Garprogramme werden auf dem USB-Speicher-Stick gespeichert.

Während des Speichervorgangs zeigt Multifunktions-Anzeige (4) „Kochb. Ausgabe aktiv“ blinkend an.

Sobald der Speichervorgang abgeschlossen ist, zeigt Multifunktions-Anzeige (4) „Fertig“ an.



HINWEIS

Wenn sich bereits eine Datei mit dem gleichen Namen auf dem USB-Speicher-Stick befindet, wird die bestehende Datei überschrieben.

4.8.12 SmartMenu-Garprogramme laden

Voraussetzungen USB-Speicher-Stick angeschlossen

Geeignete Dateien mit SmartMenu-Garprogrammen auf dem USB-Speicher-Stick vorhanden

SmartMenu-Garprogramme, die auf anderen Henny Penny-Kombidämpfern der Version „SmartCombi“ oder „SpaceSaver PLUS“ oder mit Henny Penny-Software erstellt wurden, können von einem USB-Speicher-Stick geladen werden.

1. Linke Wahltaste (13) drücken, um Menü aufzurufen.
2. Mit CombiDial (9) Menü „USB > Kochbuch“ auswählen.

3. Rechte Wahltaste (6) drücken, um Dateien mit SmartMenu-Garprogrammen anzuzeigen.
4. Mit CombiDial (9) Datei mit SmartMenu-Garprogrammen zum Laden auswählen.
5. Rechte Wahltaste (6) drücken, um SmartMenu-Garprogramme zu laden.

7 USB * Kochbuch	
Empfang läuft	1

SmartMenu-Garprogramme werden vom USB-Speicher-Stick geladen.

Während des Speichervorgangs zeigt Multifunktions-Anzeige (4) „Empfang läuft“ blinkend an.

Zusätzlich wird die Anzahl der bereits geladenen Garprogramme angezeigt.

7 USB * Kochbuch	
Kochbuch geladen	50

Sobald der Speichervorgang abgeschlossen ist, zeigt Multifunktions-Anzeige (4) „Kochbuch geladen“ und die Anzahl der geladenen Garprogramme an.

HINWEIS

Wenn sich bereits ein SmartMenu-Garprogramm mit dem gleichen Namen auf dem Gerät befindet, wird dieses Garprogramm überschrieben.

4.9 Manuelles Kochen

4.9.1 Dämpfen starten

Voraussetzungen Gerät eingeschaltet

1. Dämpfen (15) drücken.
2. Gartemperatur einstellen.
3. Garzeit einstellen.
4. Falls gewünscht, Ziel-Kerntemperatur einstellen.
5. Gerät beschicken.
6. Kerntemperaturfühler in Gargut einstecken (siehe [Kapitel „Kerntemperatur messen“](#), Seite 42).
7. Start/Stop (8) drücken.

Multifunktions-Anzeige (4) zeigt an:

- Eingestellte Gartemperatur
- Eingestellte Garzeit
- Ziel-Kerntemperatur

4.9.2 CombiDämpfen starten

- Voraussetzungen** Gerät eingeschaltet.
1. CombiDämpfen (3) drücken.
 2. Gartemperatur einstellen.
 3. Garzeit einstellen.
 4. Falls gewünscht, Ziel-Kerntemperatur einstellen.
 5. Garraumfeuchte einstellen.
 6. Gerät beschicken.
 7. Kerntemperaturfühler in Gargut einstecken (siehe [Kapitel „Kerntemperatur messen“, Seite 42](#)).
 8. Start/Stop (8) drücken.
- Multifunktions-Anzeige (4) zeigt an:
- Eingestellte Gartemperatur
 - Eingestellte Garzeit
 - Ziel-Kerntemperatur

4.9.3 Heißluft starten

- Voraussetzungen** Gerät eingeschaltet
Gerät mindestens 10–15 Minuten mit Funktion „Ready2Cook“ vorgeheizt.
1. Heißluft (14) drücken.
 2. Gartemperatur einstellen.
 3. Garzeit einstellen.
 4. Falls gewünscht, Ziel-Kerntemperatur einstellen.
 5. Gerät beschicken.
 6. Kerntemperaturfühler in Gargut einstecken (siehe [Kapitel „Kerntemperatur messen“, Seite 42](#)).
 7. Start/Stop (8) drücken.
- Multifunktions-Anzeige (4) zeigt an:
- Eingestellte Gartemperatur
 - Eingestellte Garzeit
 - Ziel-Kerntemperatur

4.9.4 Perfection (Klima-Regenerieren) starten

- Voraussetzungen** Gerät eingeschaltet
Gerät mindestens 10–15 Minuten mit Funktion „Ready2Cook“ vorgeheizt.
1. Perfection (5) drücken.
 2. Gartemperatur einstellen.
 3. Garzeit einstellen.
 4. Falls gewünscht, Ziel-Kerntemperatur einstellen.
 5. Garraumfeuchte einstellen.
 6. Gerät beschicken.
 7. Start/Stop (8) drücken.
- Multifunktions-Anzeige (4) zeigt an:
- Eingestellte Gartemperatur
 - Eingestellte Garzeit
 - Ziel-Kerntemperatur

4.9.5 Delta-T-Garen starten

- Voraussetzungen** Gerät eingeschaltet

HINWEIS

Da die Kerntemperatur des Garguts benötigt wird, müssen Sie beim Delta-T-Garen den Kerntemperaturfühler verwenden.

1. Rechte Wahltaste (6) drücken.
Multifunktions-Anzeige (4) zeigt „ΔT Garen“ und „NT Garen“ an.
2. Mit CombiDial (9) „ΔT Garen“ auswählen.

HINWEIS

Delta-T-Garen ist in den Gararten „Dämpfen“, „CombiDämpfen“ und „Heißluft“ möglich.

3. Garart-Taste drücken.
LED der Taste leuchtet.
Multifunktions-Anzeige (4) zeigt Garart, Delta-T-Wert und Ziel-Kerntemperatur an.
4. Mit CombiDial (9) Delta-T-Wert einstellen.

5. Mit CombiDial (9) Ziel-Kerntemperatur einstellen.
 6. Start/Stop (8) drücken, um Garprogramm zu starten.
- Multifunktions-Anzeige (4) zeigt aktuelle Garraumtemperatur und Ziel-Kerntemperatur an.

4.9.6 Niedertemperatur-Garen starten

Niedertemperatur-Garen ohne Kerntemperaturmessung

Garraumtemperatur manuell etwa 5 °C (41 °F) höher einstellen als die gewünschte Ziel-Kerntemperatur.

Niedertemperatur-Garen mit Kerntemperaturmessung

Hierbei wird automatisch von der ausgewählten Garart auf „Warmhalten“ umgeschaltet, sobald die Temperatur des Garguts 80 % der Ziel-Kerntemperatur erreicht hat.

HINWEIS

Beträgt die Temperaturdifferenz zwischen Garraum und Ziel-Kerntemperatur des Garguts weniger als 5 °C (41 °F), wird die Ziel-Kerntemperatur unter Umständen nicht erreicht.

1. Rechte Wahltaste (6) drücken, um Menü aufzurufen.
 2. Mit CombiDial (9) „NT Garen“ auswählen.
 3. Mit CombiDial (9) Gartemperatur einstellen.
- Multifunktions-Anzeige (4) zeigt Garzeit an.
Garzeit „0:00“ blinkt.
4. Mit CombiDial (9) Garzeit einstellen.
 5. Start/Stop (8) drücken, um Garprogramm zu starten.

4.10 Erweiterte Garfunktionen

4.10.1 Programmierbare Beschwadung

Voraussetzungen

Gerät eingeschaltet

Garraumtemperatur unterhalb von 130 °C (266 °F)

HINWEIS

Liegt die Garraumtemperatur über 130 °C (266 °F), wird der Garschritt „Programmierbare Beschwadung“ nicht ausgeführt.

1. Rechte Wahltaste (6) drücken, um Menü aufzurufen.
2. Mit CombiDial (9) Menü „Programmierbare Beschwadung“ auswählen.
3. Mit CombiDial (9) Garraumtemperatur (30 °C (86 °F)–130 °C (266 °F)) und Wassermenge (0–5000 ml) einstellen.
4. CombiDial (9) drücken, um weiteren Programmschritt einzugeben.
5. Start/Stop (8) drücken, um das Garprogramm zu starten.

Während das Garprogramm läuft, zeigt Multifunktions-Anzeige (4) an:

- Restlaufzeit aller Programmschritte
- Garart
- Aktiver Programmschritt
- Verbleibende Wassermenge (ml)

4.10.2 Manuelle Beschwadung

HINWEIS

Die erweiterte Garfunktion **Manuelle Beschwadung** ist nicht programmierbar und kann daher nicht in den SmartMenu-Programmspeicher aufgenommen werden.

→ Linke Wahltaste (13) drücken.

Garraumfeuchte wird erhöht, solange Wahltaste (13) gedrückt ist.

4.10.3 Ruhezeit einstellen

Voraussetzungen Gerät eingeschaltet

Mit der erweiterten Garfunktion **Ruhezeit** lässt sich ein Lüfterstillstand programmieren.

1. Rechte Wahltaste (6) drücken, um Menü aufzurufen.
2. Mit CombiDial (9) Menü „Ruhezeit“ auswählen.
3. Mit CombiDial (9) Ruhezeit (in Stunden:Minuten) einstellen.
4. CombiDial (9) drücken, um weiteren Programmschritt einzugeben.
5. Start/Stop (8) drücken, um Garprogramm zu starten.

Während des Programmschritts „Ruhezeit“ zeigt Multifunktions-Anzeige (4) an:

- „Pause“
- Restlaufzeit aller Programmschritte
- Aktiver Programmschritt
- Restlaufzeit des aktiven Programmschritts

4.10.4 Startzeitvorwahl einstellen

⚠ VORSICHT

Gesundheitsschäden durch verdorbenes Gargut

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

→ Lebensmittelrechtliche Vorgaben beachten.

1. Garprogramm auswählen.
2. Garzeit (11) lange drücken.

Multifunktions-Anzeige (4) zeigt „Startet in: 00:01“ an.

3. Mit CombiDial (9) Wartezeit einstellen.

Folgt ein Garprogramm ohne Kerntemperaturmessung, wird die Fertigstellungszeit angezeigt: „Fertig um: “.

Folgt ein Garprogramm mit Kerntemperaturmessung, wird die Ziel-Kerntemperatur angezeigt.

4. CombiDial (9) drücken, um Startzeitvorwahl zu starten.

Multifunktions-Anzeige (4) zeigt die verbleibende Wartezeit und die Garraumtemperatur an.

Nach Ablauf der Wartezeit wird das eingestellte Garprogramm automatisch gestartet.

HINWEIS

Die Beleuchtung des Garraums ist während der Wartezeit ausgeschaltet.

5. Linke Wahltaste (13) drücken, um Startzeitvorwahl abzubrechen.

4.10.5 Ready2Cook (Garen vorbereiten) starten

Die erweiterte Garfunktion **Ready2Cook** heizt bei zu kaltem Garraum vor, kühlt bei zu heißem ab und bereitet das Garklima für das Garen vor.

→ Ready2Cook (10) kurz drücken: Garraum wird auf 15 % höhere Temperatur als die des ersten Programmschritts gebracht (Voreinstellung).

oder

→ Ready2Cook (10) lang drücken: Garraum wird auf 275 °C (527 °F) vorgeheizt.

4.10.6 Mit RackControl arbeiten

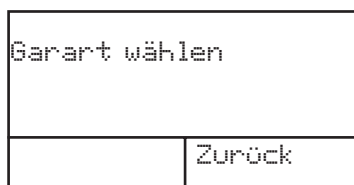
Voraussetzungen Gerät eingeschaltet.

1. Rechte Wahltaste (6) drücken.

Multifunktions-Anzeige (4) zeigt blinkend „RackControl“ an.

2. Rechte Wahltaste (6) oder CombiDial (9) drücken, um Auswahl zu bestätigen.

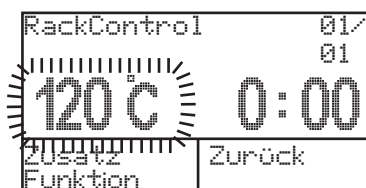
Multifunktions-Anzeige (4) zeigt „Garart wählen“ an.



3. Garart-Taste drücken.

LED der Garart-Taste leuchtet.

Multifunktions-Anzeige (4) zeigt blinkend die voreingestellte Gartemperatur für diese Garart an.



4. Mit CombiDial (9) Gartemperatur einstellen.

5. Garzeit (11) drücken.

6. Mit CombiDial (9) Garzeit einstellen.

Die eingestellte Garzeit wird anschließend als Vorgabe für die einzelnen Bereiche (Racks) verwendet.

HINWEIS

Die Garzeit für jeden einzelnen Bereich kann bei Bedarf angepasst werden.

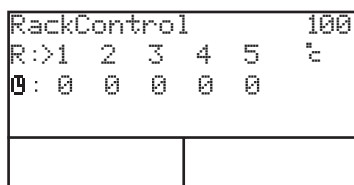
7. Start/Stop (8) drücken.

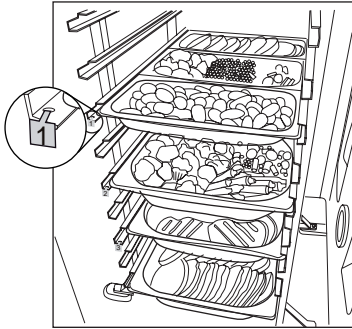
LED der Taste blinkt.

Gerät läuft im Dauerbetrieb.

Multifunktions-Anzeige (4) zeigt die 5 Bereiche mit den Vorgabezeiten an.

Pfeil markiert ausgewählten Bereich.





RackControl	100
R: >1 2 3 4 5	°C
0 7 0 0 0 0	

RackControl	100
R: 10 20 30 40 50	°C
0: 7 5 6 3 2	

RackControl	100
R: 10 20 30 40 5	°C
0: 5 3 4 1 ✓	

RackControl	100
R: 10 20 30 40 5	°C
0: 5 3 4 1 0	

8. Behälter mit Gargut in Garraum setzen, bei Bedarf mit hitzebeständigen Anhängern kennzeichnen R1, R2, usw.
9. Mit CombiDial (9) Bereich auswählen, um Garzeit anzupassen.

10. Mit CombiDial (9) Garzeit einstellen.
11. CombiDial (9) drücken, um das Zeitsignal für diesen Bereich zu starten.

Multifunktions-Anzeige (4) zeigt neben dem ausgewählten Bereich ein Uhrensymbol an.

12. Garzeit für weitere Bereiche einstellen.
- Multifunktions-Anzeige (4) zeigt für alle 5 Bereiche die Restlaufzeit an.

13. Nach Ablauf der Garzeit ertönt ein Signal.
- In Multifunktions-Anzeige (4) verschwindet das Uhrensymbol für diesen Bereich.

Anstelle der Restlaufzeit wird ein Haken angezeigt.

14. Behälter entnehmen.
- In den freigewordenen Bereich können z. B. neue Teller eingesetzt werden.

Die Garzeit für den neu belegten Bereich wie vorhergehend beschrieben starten.

15. Start/Stop (8) drücken, um RackControl zu beenden.

4.10.7 Heizleistung reduzieren

Die erweiterte Garfunktion **Reduzierte Leistung** kann nicht programmiert werden, sie muss bei jedem Start manuell ausgewählt werden.

→ Bei Programmstart Start/Stop (8) lange drücken.
Multifunktions-Anzeige (4) zeigt „E/2“ an.

Bei Tischgeräten: Ein Heizkreis wird abgeschaltet.

Bei Standgeräten: Die untere Kammer wird abgeschaltet.

4.11 Zusatzfunktionen

4.11.1 Zusatzfunktion aktivieren/deaktivieren

1. Während der Dateneingabe linke Wahltaste (13) drücken.

HINWEIS

Es stehen immer nur die Zusatzfunktionen zur Verfügung, die in der jeweiligen Garart genutzt werden können.

2. CombiDial (9) drehen und Zusatzfunktion auswählen.
Ausgewählte Zusatzfunktion blinkt.
3. CombiDial (9) drücken und Zusatzfunktion aktivieren oder deaktivieren.
4. Bei Bedarf mit CombiDial (9) Einstellungen vornehmen.
5. Linke Wahltaste (13) drücken, um zum Einstellmenü zurückzukehren.

4.11.2 Zusatzfunktion ändern

Die meisten Zusatzfunktionen können auch während des Betriebs aktiviert oder deaktiviert werden.

1. Eine der folgenden Tasten kurz drücken:
 - Kerntemperatur (7)
 - Garzeit (11)
 - Gartemperatur (12)
2. Mit CombiDial (9) Garschritt auswählen, für den eine Zusatzfunktion aktiviert oder deaktiviert werden soll.
3. Linke Wahltaste (13) drücken.
4. Mit CombiDial (9) Zusatzfunktion auswählen.

4.11.3 Lüftergeschwindigkeit reduzieren

1. Zusatzfunktion „Reduzierte Lüftergeschwindigkeit“ auswählen.
2. Mit CombiDial (9) gewünschte Lüftergeschwindigkeit einstellen.

4.11.4 Schritt-Ende-Signal aktivieren

Bei mehrschrittigen Garprogrammen lässt sich zu jedem Garschritt das Schritt-Ende-Signal aktivieren.

HINWEIS

Für den letzten Garschritt eines Garprogramms ist das Schritt-Ende-Signal standardmäßig aktiviert.

1. Bei Eingabe eines Garprogramms linke Wahltaste (13) drücken.
2. Mit CombiDial (9) Schritt-Ende-Signal auswählen.
3. Linke Wahltaste (13) drücken, um zum Einstellmenü zurückzukehren.

4.12 Standardeinstellungen ändern

Voraussetzungen Gerät eingeschaltet

1. Linke Wahltaste (13) drücken, um Menü zu öffnen.
2. Mit CombiDial (9) Menü „Einstellungen“ auswählen.
3. Mit CombiDial (9) Passwort „111“ einstellen.
4. Start/Stop (8) drücken.
5. Mit CombiDial (9) Parameter auswählen.
Multifunktions-Anzeige (4) zeigt eingestellten Wert an.
Parametername blinkt.
6. CombiDial (9) drücken, um den Wert zu ändern.
Der Parameterwert blinkt.
7. Mit CombiDial (9) Wert ändern.
8. Rechte Wahltaste (6) oder CombiDial (9) drücken, um den Wert zu übernehmen.
Parametername blinkt.
9. Bei Bedarf weitere Parameter ändern.
10. Rechte Wahltaste (6) drücken, um Änderungen zu speichern.
oder
→ Linke Wahltaste (13) drücken, um Änderungen zu verwerfen.

4.12.1 Wassermenge für Wartungsintervall einstellen

Im Menü „Einstellungen“ kann über die verbrauchte Wassermenge das Wartungsintervall eingestellt werden.

1. Linke Wahltaste (13) drücken, um das Menü zu öffnen.
2. Mit CombiDial (9) Menü „Einstellungen“ auswählen.

3. Mit CombiDial (9) Passwort „111“ einstellen.
4. Mit CombiDial (9) Menü „Wassermenge Wartung“ auswählen.
5. Mit CombiDial (9) gewünschte Wassermenge einstellen (in 100 l-Schritten).

4.13 Standardeinstellungen

Das Gerät ist im Auslieferungszustand bereits vorkonfiguriert.

Die in der folgenden Tabelle aufgeführten Werte können individuell angepasst werden (siehe [Kapitel „Standardeinstellungen ändern“](#), Seite 60).

Nr.	Parameter	Voreinstellung	Einstellbereich	Erklärung
000	Uhrzeit/Datum	Ortszeit des Betreibers	Zeit/Datum	Umstellung Sommer/Winterzeit automatisch. Datumsformat: Parameter 144
006	Temperaturanzeige	in °C	°C/°F	Temperaturanzeige in °F unabhängig von Systemsprache.
023	Beleuchtung blinkt	Ein	Ein/Aus	Ein: Bei Garzeitende blinkt zusätzlich zur Hupe die Beleuchtung. Dauer des Blinkens entspricht Dauer des Signals.
082	Vorheizfaktor %	15	0–30 %	Bei Vollbeschickung mit großen Massen (Braten, Brotlaibe) Vorheizfaktor erhöhen damit Temperatur nicht zu stark einbricht.
076	Wassermenge Wartung	0	0–90000 l in 100 l-Schritten	Gilt für externe Wasseraufbereitungsanlagen und nur für Weichwasseranschluss. Weitere Informationen siehe Kapitel „Wassermenge für Wartungsintervall einstellen“ , Seite 60.
144	Datumsformat	TT.MM.JJJJ	<ul style="list-style-type: none"> • TT.MM.JJJJ • JJJJ/MM/TT • MM/TT/JJJJ 	TT = Tag MM = Monat JJJJ = Jahr
097	SmartMenu-Programmspeicher	Frei	<ul style="list-style-type: none"> • Frei • Gesperrt • Voll gesperrt 	<ul style="list-style-type: none"> • Frei: Verändern, Löschen oder Speichern von Garprogrammen möglich. • Gesperrt: Kein Verändern, Löschen oder Speichern von Garprogrammen. Veränderungen während des Garvorgangs aber möglich. • Voll gesperrt: Keine Veränderungen im SmartMenu-Programmspeicher oder während des Garvorgangs möglich.
032	Zeitvorwahl Lüfter	Aus	Ein/Aus	„Lüfterbetrieb getaktet“ einstellen. Mit Eisblock im untersten Einschub kann die Garraumtemperatur 6 h auf 14 °C (57.2 °F) gehalten werden.

Nr.	Parameter	Voreinstellung	Einstellbereich	Erklärung
024	Wrasenablöschung	Normal	Minimal, Normal, Maximal	<ul style="list-style-type: none"> „Minimal“: Minimaler Wasserverbrauch aber höhere Kondensattemperatur und größere Abdampfmenge. „Maximal“: Maximaler Wasserverbrauch aber niedrige Kondensattemperatur und geringe Abdampfmenge. <p>Die Abwassertemperatur ist bei dieser Einstellung < 60 °C (140 °F).</p>
083	Zeit ext. Haube (Sek.)	60	0–600 Sekunden	Zum Programmende kann externe Ablufthaube eingeschaltet werden.
084	Zeit Hupe (Sek.)	20	0–180 Sekunden	0 = Hupe aus
015	Aufstellhöhe	0–500 m	<ul style="list-style-type: none"> 0–500 m (1,640 ft.) 500 m (1,640 ft.)–1000 m (3,281 ft.) 1000 m (3,281 ft.)–1500 m (4,921 ft.) > 1500 m (4,921 ft.) 	Aufstellhöhe über NN. Bei unbekannter Aufstellhöhe 0–500 m (1,640 ft.) einstellen.
096	Passwort	111	000–500	In diesem Bereich lassen sich individuelle Passwörter einstellen.
225	Scrollrichtung	Normal	Normal/Invers	Drehrichtung von CombiDial (9) in Menüs und im SmartMenu-Programmspeicher.
235	Temp. Dämpfen	100 °C	30–130 °C	In den nebenstehenden Grenzen lässt sich die voreingestellte Gartemperatur für diese Garart einstellen.
236	Temp. Combi	130 °C	30–250 °C	In den nebenstehenden Grenzen lässt sich die voreingestellte Gartemperatur für diese Garart einstellen.
237	Temp. Heißluft	180 °C	30–300 °C	In den nebenstehenden Grenzen lässt sich die voreingestellte Gartemperatur für diese Garart einstellen.
238	Temp. Regenerieren	120 °C	30–180 °C	In den nebenstehenden Grenzen lässt sich die voreingestellte Gartemperatur für diese Garart einstellen.
239	Temp. NT-Garen	60 °C	60–100 °C	In den nebenstehenden Grenzen lässt sich die voreingestellte Gartemperatur für diese Garart einstellen.
240	Temp. DT-Garen	20 °C	1–100 °C	In den nebenstehenden Grenzen lässt sich die voreingestellte Gartemperatur für diese Garart einstellen.
241	Temp. DT-Kern	60 °C	30–99 °C	In den nebenstehenden Grenzen lässt sich die voreingestellte Gartemperatur für diese Garart einstellen.

Nr.	Parameter	Voreinstellung	Einstellbereich	Erklärung
242	Historie	0	0–10	Mit „Historie“ lassen sich die zuletzt benutzten Garprogramme (max. 10) anzeigen und erneut starten.
397	Standard Kategorie	Kochbuch	<ul style="list-style-type: none"> • Fleisch • Geflügel • Fisch, Gemüse • Beilagen, Backwaren • Nachtgaren/ Langzeitgaren • MyChef-Special • Perfection • Kochbuch 	

Nr.	Parameter	Voreinstellung	Einstellbereich	Erklärung
403	SmartMenu-Programmspeicher Nummer	0	<ul style="list-style-type: none"> • 0 = Nur selbst-erst.Garprogramme • 1 = Deutsch • 2 = English GB • 3 = Italiano • 4 = Francais • 5 = Nederland • 6 = Espanol • 7 = Polski • 8 = Dansk • 9 = Russian • 10 = Cesky • 11 = Lietuviskai • 12 = Latviesu • 13 = Chinese GB China • 14 = Chinese Big5 Taiwan • 15 = Korean • 16 = Hebrew • 17 = Slovenscina • 18 = Hrvatski • 19 = Magyar • 20 = English SC • 21 = Svenska • 22 = Türkçe • 23 = Slovensky • 24 = Srpski • 25 = Greek • 26 = Portugese • 30 = Deutsch (A) • 31 = Deutsch (CH) • 32 = English (Asia) • 100 = Henny Penny English 	<p>Es können landesspezifische SmartMenu-Programmspeicher geladen werden.</p> <p>Es können damit auch gelöschte Garprogramme wiederhergestellt werden.</p> <p>SmartMenu-Programmspeicher auswählen und anschließend speichern. Nach dem Umschalten des SmartMenu-Programmspeichers „Speichern“ drücken.</p> <p>Es erscheint der Text „Auswertung“.</p> <p>Garprogramme, die auf dem Gerät erstellt wurden, bleiben bei der Umschaltung erhalten.</p>

Tabelle 7: Standardeinstellungen

5 Reinigung

5.1 Automatische Reinigung „WaveClean“

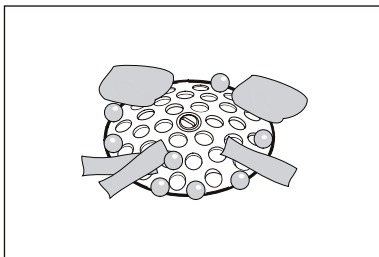
5.1.1 Garraum vorbereiten

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.

5.1.2 WaveClean-Stufe wählen

Voraussetzungen Gerät eingeschaltet

1. Linke Wahltaste (13) drücken.
Multifunktions-Anzeige (4) zeigt das Reinigungsmenü an.
2. Mit CombiDial (9) Menü „WaveClean“ auswählen.
3. Mit CombiDial (9) Reinigungsstufe wählen.
 - WaveClean, kurz: Dauer etwa 1 Stunde
 - WaveClean, normal: Dauer etwa 2 Stunden
 - WaveClean, extra: Dauer etwa 3 Stunden (für starke Verschmutzungen)

HINWEIS

Trotz unterschiedlicher Reinigungszeiten benötigen alle Reinigungsstufen die gleiche Menge Wasser.

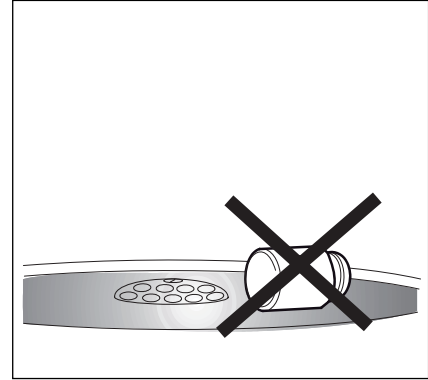
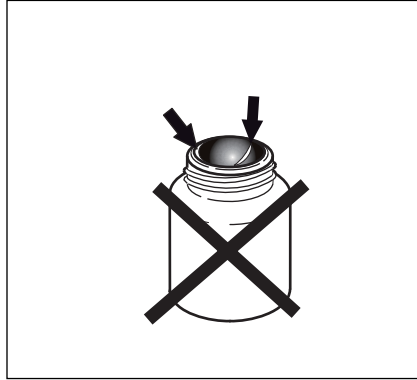
4. CombiDial (9) drücken, um Auswahl zu bestätigen.
Garraum wird automatisch aufgeheizt oder abgekühlt, bis die WaveClean-Temperatur von 50 °C (122 °F) erreicht ist.

5.1.3 WaveClean-Kartusche einsetzen

Nur versiegelte Kartuschen verwenden.

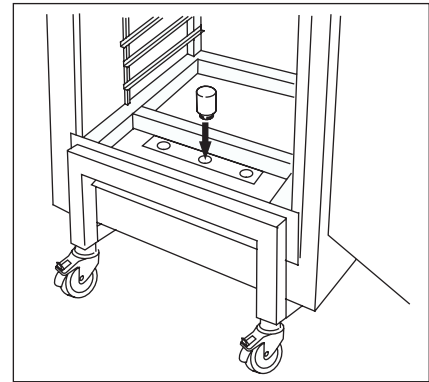
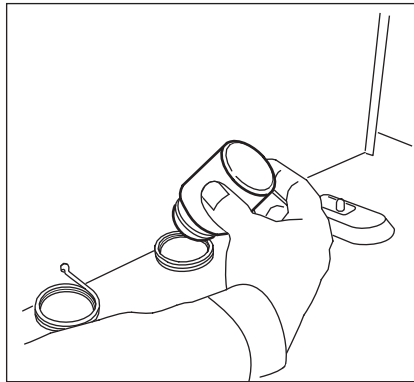
Bei beschädigtem Wachssiegel kann der Reiniger vorzeitig in den Reinigungskreislauf gelangen oder sich nicht vollständig auflösen, so dass die vollständige Reinigung nicht mehr gewährleistet ist.

Kartusche nicht auf den Boden des Garraums legen.

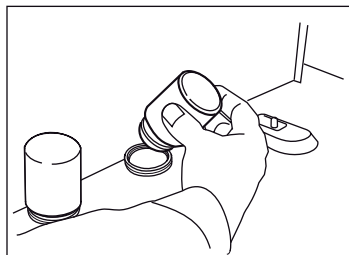


Hat der Garraum die Reinigungstemperatur erreicht, zeigt Multifunktions-Anzeige (4) „Kartusche einsetzen“ an.

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“ auswählen.
- Bei Verkalkung: Two-in-One-Kartusche + Klarspülkartusche verwenden.

5.1.4 WaveClean starten

Voraussetzungen

Hart- und Weichwasseranschluss geöffnet

→ Garraumtür schließen und mit rechter Wahl taste (6) bestätigen. Reinigungsprogramm startet. Multifunktions-Anzeige (4) zeigt verbleibende Reinigungszeit an.

5.1.5 WaveClean beenden

Nach Ende der Reinigung schaltet sich das Gerät selbstständig aus. Bei Wiederinbetriebnahme zeigt Multifunktions-Anzeige (4) „Kartusche entfernen“ an.

1. Garraumtür öffnen.
2. Leere Kartusche entnehmen.
3. Eventuelle Rückstände von Reiniger oder Klarspüler manuell gründlich ausspülen.

HINWEIS

Für mögliche Ursachen von Reinigungsrückständen im Garraum siehe [Kapitel „Störungen WaveClean“](#), Seite 68.

4. Garraumtür schließen.
5. Rechte Wahl taste (6) drücken und Entnahme der Kartusche bestätigen.
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.

5.1.6 WaveClean abbrechen

Die automatische Reinigung „WaveClean“ kann auch manuell abgebrochen werden.

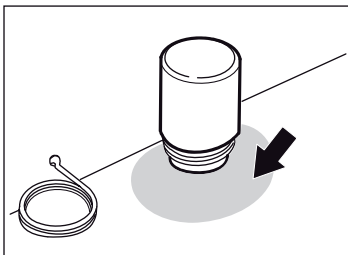
Ein Stromausfall während der Reinigung führt ebenfalls zu einem Abbruch.

→ Linke Wahltaste (13) drücken, um das Reinigungsprogramm abzubrechen.

HINWEIS

Aus Sicherheitsgründen kann WaveClean nur mit einer automatischen Zwangsspülung beendet werden (Dauer ca. 12 Minuten).

5.1.7 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/Gerätестörung	Kundenservice kontaktieren
	Halter verbogen: Kartusche zu nah am Boden	Halterposition korrigieren
	Heizkörper defekt	Kundenservice kontaktieren
• Garraum bleibt trocken	Umwälzpumpe defekt	Kundenservice kontaktieren
• 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 8: 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.

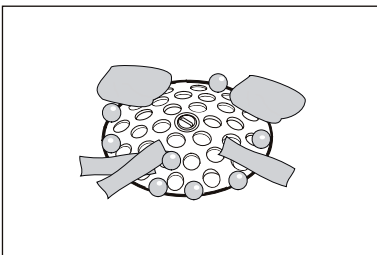
- Täglich mit Reinigungsstufe „WaveClean extra“ reinigen, auch wenn der Verschmutzungsgrad gering ist.
- Klarspülkartusche zusätzlich zur Reinigungskartusche einsetzen.
- Manuell entkalken.

5.2 Systemgestützte manuelle Reinigung**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 Henny Penny verwenden.



1. Gargutreste aus dem Garraum entfernen.
Das Abflusssieb 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. Linke Wahltaste (13) drücken, um das Menü zu öffnen.
2. Mit CombiDial (9) Menü „Man. Reinigung“ auswählen.
3. Rechte Wahltaste (6) drücken, um das Reinigungsprogramm zu starten.

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

Multifunktions-Anzeige (4) zeigt die aktuelle Garraumtemperatur an.

Ist die Einweichtemperatur erreicht, zeigt Multifunktions-Anzeige (4) zusätzlich die restliche Einweichzeit an.

5.2.3 Reiniger einsprühen

⚠ VORSICHT

Verätzungsgefahr durch ätzende Flüssigkeiten

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



1. Nach dem Einweichen zeigt Multifunktions-Anzeige (4) „Reiniger einsprühen“ an.
2. Garraumtür öffnen.
3. 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.

Nach dem Schließen der Garraumtür startet die Einwirkzeit.

Während der Einwirkzeit ruht das Gerät. Multifunktions-Anzeige (4) 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.

Multifunktions-Anzeige (4) zeigt die aktuelle Garraumtemperatur und die verbleibende Reinigungszeit an.

Nach der Reinigung zeigt Multifunktions-Anzeige (4) „Garraum ausspülen“ an.

5.2.6 Ausspülen

1. Garraumtür öffnen.
2. Luftleitblech entnehmen (siehe [Kapitel „Luftleitblech entnehmen“](#), [Seite 75](#)).
3. Mit Handbrause Garraum etwa 3 Minuten gründlich ausspülen.
4. Luftleitblech einsetzen.

5.2.7 Türdichtung reinigen

1. Türdichtung reinigen (siehe [Kapitel „Türdichtung reinigen“](#), [Seite 72](#)).
2. Garraumtür schließen.

5.2.8 Trocknen

1. Nach Schließen der Garraumtür startet das Trocknen automatisch. Der Garraum wird 5 Minuten lang bis auf 130 °C (266 °F) aufgeheizt.
2. Multifunktions-Anzeige (4) zeigt die aktuelle Garraumtemperatur und die Trocknungszeit 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 Allgemeine Reinigung

5.3.1 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.

5.3.2 Garraum reinigen

Das Gerät wird mit standardmäßig zwei Reinigungsprogrammen ausgeliefert:

- „WaveClean“ Automatisches Reinigungssystem: Automatisches Reinigen und Klarspülen des Garraums
- Menügeführte manuelle Reinigung

Wir empfehlen die Verwendung des automatischen Reinigungssystems „WaveClean“.

Sie sparen die zeitaufwändige und damit teure manuelle Reinigung. Durch die Verwendung der patentierten two-in-one Kartusche haben Sie keinen Reinigerkontakt.

5.3.3 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.

5.3.4 Garraumtür reinigen

⚠ VORSICHT

Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen

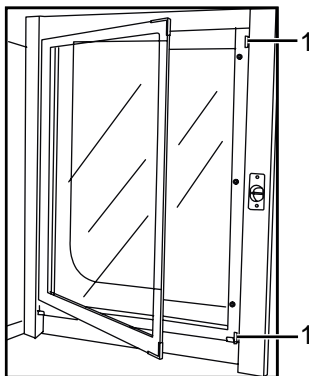
→ Oberflächen vor Reinigung abkühlen lassen.

VORSICHT

Beschädigung der Oberflächen durch unsachgemäße Reinigung

→ Keine scheuernden Reiniger oder Lappen verwenden.

→ Keine Grillreiniger verwenden.



Die Innenscheibe der Garraumtür lässt sich Herausschwenken.

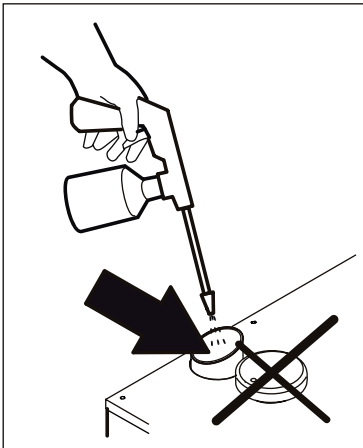
1. Garraumtür 90° öffnen.
2. Haltefeder (1) lösen und Innenscheibe 90° Herausschwenken. Innenscheibe beim Herausschwenken nicht anheben. Innenscheibe nicht vollständig Herausschwenken. Innenscheibe während der Reinigung festhalten.
3. Kalkreste auf der Glasscheibe mit Essig oder Zitronensäure entfernen.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

5.3.5 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.

5.3.6 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.

5.4 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 Einhänggestell 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 77](#)).
2. Hinweise in der Tabelle „Fehlerursachen und Abhilfe“ beachten ([Kapitel „Fehlerursachen und Abhilfe“, Seite 78](#)).
3. Kundenservice kontaktieren.

6.2 Zurücksetzen der Steuerelektronik

Voraussetzungen Gerät eingeschaltet

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

Dabei wird die Elektronik in den Startmodus zurückgesetzt.

HINWEIS

Die gespeicherten Programme werden dabei nicht gelöscht!

1. On/Off (1) etwa 8 Sekunden gedrückt halten, bis sich die Steuerelektronik ausschaltet.
Multifunktions-Anzeige (4) wird schwarz.
2. Nach etwa 10 Sekunden schaltet sich die Steuerelektronik selbsttätig wieder ein.
3. Wird On/Off (1) bei ausgeschaltetem Gerät länger als 20 Sekunden gedrückt, wechselt die Steuerelektronik in den **Messemodus**.

Multifunktions-Anzeige (4) zeigt „Messemodus“ an.

4. Um den Messemodus zu verlassen, Gerät ausschalten und On/Off (1) drücken, bis sich das Gerät wieder einschaltet.

Steuerelektronik wechselt wieder in normalen Betriebsmodus.

Gerät befindet sich im Startmodus (Standby).

12.08.2008	13:32
Messemodus	
Menü	RackCont. ΔT/NT/...

12.08.2008	13:32
Menü	RackCont. ΔT/NT/...

6.3 Fehlerursachen und Abhilfe

Fehler	Mögliche Ursachen	Abhilfe
Kein Wasser	Wasserhahn geschlossen	<ul style="list-style-type: none"> Wasserhahn öffnen
	Gerät defekt	<ul style="list-style-type: none"> Kundenservice kontaktieren
Austritt von Wasser unterhalb des Geräts	Störung des Abwassersystems	<ul style="list-style-type: none"> Gerät nicht weiter betreiben Kundenservice kontaktieren
Kein Gas	Gashahn geschlossen	<ul style="list-style-type: none"> Gashahn öffnen
	Gasdruck zu niedrig	<ul style="list-style-type: none"> Gasdruck prüfen
Garraum überhitzt	Gerät defekt	<ul style="list-style-type: none"> Gerät nicht weiter betreiben Kundenservice kontaktieren
STB ausgelöst	Gerät defekt	<ul style="list-style-type: none"> Kundenservice kontaktieren
Motor STB ausgelöst	Motorüberhitzung, Kühlung defekt	<ul style="list-style-type: none"> Gerät abkühlen lassen Kühlluftansaugung prüfen Kundenservice kontaktieren
Elektronik zu warm	Wärmequellen in der Nähe der Kühlluftansaugung	<ul style="list-style-type: none"> Kühlluftansaugung prüfen Niedrigere Gartemperaturen einstellen Kundenservice kontaktieren
	Kühlluftansaugung verstopft oder blockiert	
	Umgebungstemperatur zu hoch	
Elektronik zu heiß	Kühlung defekt, Umgebungstemperatur zu hoch	<ul style="list-style-type: none"> Gerät nicht weiter betreiben Kühlluftansaugung prüfen Kundenservice kontaktieren
Kerntemperaturfühler defekt	Fühlerbruch	<ul style="list-style-type: none"> Garprogramme ohne Kerntemperaturmessung verwenden Kundenservice kontaktieren
Garraumfühler defekt	Fühlerbruch	<ul style="list-style-type: none"> Garprogramme ohne Kerntemperaturmessung verwenden Kerntemperaturfühler ersetzt Garraumfühler: <ul style="list-style-type: none"> Kerntemperaturfühler im Garraum belassen Kerntemperaturfühler nicht in Gargut einstecken Kundenservice kontaktieren
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 11)
		<ul style="list-style-type: none"> Kundenservice kontaktieren
Frostgefahr	Temperatur unter 0 °C (32 °F)	<ul style="list-style-type: none"> Umgebungsbedingungen für Betrieb beachten
Batterie leer	Pufferbatterie leer (Lebensdauer: ca. 8 Jahre)	<ul style="list-style-type: none"> Bei Netzausfall gehen gespeicherte Daten verloren Kundenservice kontaktieren
Konfiguration durchführen	Notwendige Konfiguration nicht durchgeführt	<ul style="list-style-type: none"> Konfiguration durchführen Kundenservice kontaktieren

Fehler	Mögliche Ursachen	Abhilfe
Wrasenfühlerbruch	Temperaturmessung des Abwassers defekt, Wrasenablöschung ist permanent eingeschaltet	<ul style="list-style-type: none"> • Gerät kann benutzt werden (Notbetrieb) • Kundenservice kontaktieren
Feuchtefühler defekt	Feuchtefühler defekt, Feuchte-Notprogramm aktiv	<ul style="list-style-type: none"> • Gerät kann benutzt werden (Notbetrieb) • Kundenservice kontaktieren
HW-Defekt: T-Messung UREF0 zu hoch	Kerntemperaturfühler oder Tastatur defekt	<ul style="list-style-type: none"> • Kundenservice kontaktieren
Allgemeiner Gasfehler	Falsche Gasqualität Gerät defekt	<ul style="list-style-type: none"> • Kundenservice kontaktieren
Kein Gasgebläse	Gerät defekt	<ul style="list-style-type: none"> • Kundenservice kontaktieren
Line too long	Datei auf USB-Speicher-Stick ist beschädigt	<ul style="list-style-type: none"> • Lade- bzw. Speichervorgang wiederholen
Missing s		
USB Speicher ist voll	Zu wenig freier Speicherplatz auf dem USB-Speicher-Stick	<ul style="list-style-type: none"> • Anderen USB-Speicher-Stick verwenden
USB nicht vorhanden	USB-Speicher-Stick nicht eingesetzt USB-Speicher-Stick defekt	<ul style="list-style-type: none"> • USB-Speicher-Stick vollständig einsetzen • Anderen USB-Speicher-Stick verwenden

Tabelle 9: 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