



BENUTZER- HANDBUCH

FlexFusion™ ELECTRIC PLATINUM COMBI

MODELL

FPE-615

FPE-621

FPE-115

FPE-121

FPE-215

FPE-221

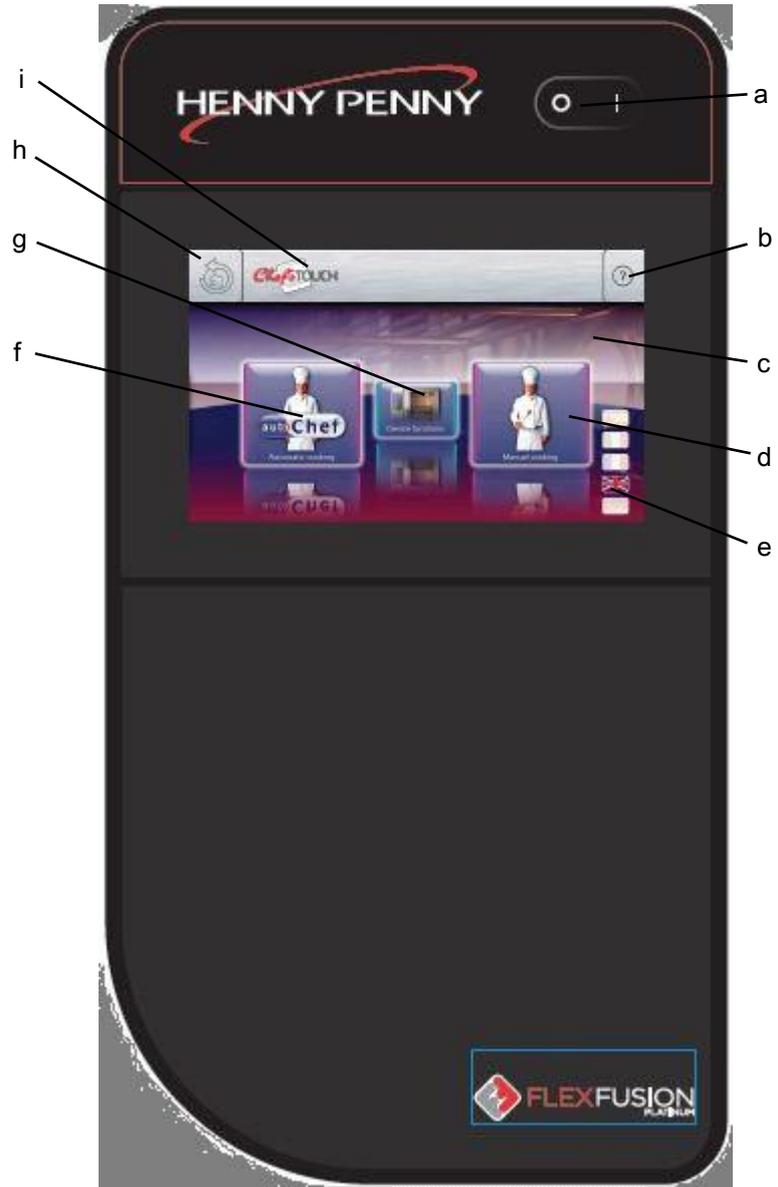


HENNY PENNY
Engineered to Last

GARANTIE-REGISTRIERUNG ONLINE AUF WWW.HENNYPENNY.COM

Vor Inbetriebnahme des Geräts bitte die Bedienungsanleitung lesen

Bedien- und Anzeigeelemente



a	<i>Ein/Aus-Taste</i>	f	Taste „Automatisches Garen“
b	<i>FlexiHelp-Taste</i>	g	Taste „Gerätefunktionen“
c	Bedienelement mit Touchscreen	h	<i>Zurück-Taste</i>
d	Taste „Manuelles Garen“	i	Informationsleiste
e	<i>Sprachwahl-Taste</i>		



Inhaltsverzeichnis

1	Einführung	8
1.1	Informationen zu diesem Handbuch	8
1.1.1	Erläuterung der Hinweisschilder	9
1.2	Verwendungszweck	11
1.3	Garantie	11
2	Sicherheitsinformationen	12
3	Beschreibung des Geräts	15
3.1	Übersicht über das Gerät	15
3.1.1	Tischgerät	15
3.1.2	Bodengerät	16
3.2	Funktionsmerkmale	17
3.2.1	Eigenschaften	17
3.2.2	Betriebsarten	17
3.2.3	Zubereitungsarten	18
3.2.4	Erweiterte Garfunktionen	19
3.2.5	Messung der Kerntemperatur	21
3.2.6	Barcodescanner	22
3.2.7	USB-Port	22
3.2.8	HACCP-Protokollierung	22
3.2.9	VideoAssist	22
3.2.10	Automatische WaveClean-Reinigung	23
3.2.11	CombiDoctor (Selbstdiagnoseprogramm)	23
3.3	Funktionen der Bedien-, Steuer- und Anzeigeelemente	23
3.4	Anwendung	24
3.4.1	Tellerfassungsvermögen während der Regenerierung	24
3.4.2	Ladefähigkeit	25

3.4.3	Temperaturstandardeinstellung	25
3.4.4	Kerntemperaturstandardeinstellung	26
3.5	Gerätesteuerung „Chef's Touch“	26
3.5.1	Bedienung des Touchscreens	28
3.5.2	Anzeigeelemente	29
4	Inbetriebnahme	31
5	Betrieb	32
5.1	Ein- und Ausschalten des Geräts	32
5.1.1	Einschalten	32
5.1.2	Ausschalten	32
5.2	Öffnen und Schließen der Backofentür	33
5.2.1	Öffnen der einstufigen Türverriegelung	33
5.2.2	Schließen der einstufigen Türverriegelung	33
5.2.3	Öffnen der zweistufigen Türverriegelung	34
5.2.4	Schließen der zweistufigen Türverriegelung	34
5.3	Beladen und Entleeren des Geräts	35
5.3.1	Beladen und Entleeren	35
5.3.2	Beladen und Entleeren mit einem Hordengestellwagen	36
5.3.3	Beladen und Entleeren mit einem Tablettwagen	37
5.4	Verwendung des Kerntemperaturfühlers	39
5.4.1	Messen mit einem 4-Punkte-Kerntemperaturfühler	39
5.4.2	Messen mit einem Sous-Vide-Kerntemperaturfühler	40
5.4.3	Messen der Kerntemperatur beim Garen gefrorener Speisen	40
5.5	Grundeinstellungen	41
5.5.1	Öffnen des Einstellmenüs	41
5.5.2	Abfrage der Geräteinformationen	42
5.5.3	Datum und Uhrzeit einstellen	43
5.5.4	Voreinstellung der Sprachwahl	44

5.5.5	Aktivierung und Deaktivierung der Betriebssperre	45
5.6	Grundlegende Funktionen	46
5.6.1	Einstellung der Gartemperatur	46
5.6.2	Einstellung der Garzeit und des Dauerbetriebs	47
5.6.3	Einstellung der Kerntemperatur	49
5.6.4	Einstellung der Lüfterdrehzahl und Drehrichtung	50
5.6.5	Einführen und Auswerfen eines USB-Flash-Laufwerks	50
5.6.6	Export des HACCP-Protokolls	51
5.7	Gerätefunktionen	51
5.7.1	Öffnen des Gerätefunktionsmenüs	51
5.8	Manuelles Garen	51
5.8.1	Öffnen des Menüs „Manuelles Garen“	52
5.8.2	Erstellen eines Garprogramms	52
5.9	Benutzereigene Garprogramme	53
5.9.1	Erstellen eines Garprogramms	53
5.9.2	Ein Garprogramm speichern	55
5.9.3	Ein Garprogramm exportieren	58
5.10	Automatisches Garen (AutoChef)	58
5.10.1	Öffnen des Menüs „Automatisches Garen“	58
5.10.2	Ein Garprogramm suchen und öffnen	59
5.10.3	Das Garprogramm starten	61
5.10.4	Das Garprogramm beenden	61
5.10.5	Das Garprogramm ändern	62
5.10.6	Löschen eines Garprogramms	63
5.10.7	Ein Garprogramm exportieren und importieren	63
5.11	Betrieb anhalten und beenden	65
6	Reinigung und Pflege	66
6.1	Vermeidung von Korrosion	66
6.2	Entfernung von Roststellen	66

6.3	Reinigung des Gehäuses	67
6.4	Reinigung des Griffs, der Bedienungselemente und der Membran des Bedienfelds	67
6.5	Reinigung des Touchscreens	68
6.6	Reinigung der Türdichtung	69
6.7	Reinigung der Backofentür	70
6.7.1	Reinigung der Tür mit Hygieneverglasung	70
6.8	Reinigung des Dampfaustritts	70
6.9	Reinigung der Kondensationshaube (optional)	71
6.10	Entfernung von Kalkablagerungen aus dem Gerät	72
6.11	Automatische Reinigung des Garraums mit WaveClean	73
6.11.1	Vorbereitung der Reinigung	73
6.11.2	Auswahl der Reinigungsstufe	73
6.11.3	Einführung der Reinigungspatrone	74
6.11.4	Automatische Reinigung starten	75
6.11.5	Automatische Reinigung abrechnen	75
6.11.6	Automatische Reinigung beenden	75
6.12	Manuelle Reinigung des Garraums	75
6.12.1	Vorbereitung des Garraums	75
6.12.2	Start des Reinigungsprogramms	76
6.12.3	Sprühreiniger aufbringen	76
6.12.4	Sprühreiniger einwirken lassen	77
6.12.5	Start der Reinigung	77
6.12.6	Ausspülen des Garraums	77
6.12.7	Trocknen des Garraums	77
6.13	Öffnung und Schließung des Luftumlenkblechs	78
6.14	Prüfung des Geräts	79
6.14.1	Durchführung einer visuellen Prüfung	79
6.14.2	Prüfung mit dem CombiDoctor (Selbstdiagnoseprogramm)	79



7	Fehlersuche	81
7.1	Fehlerursachen und Abhilfen	81
7.2	Typenschild	81
8	Umweltfreundliche Entsorgung des Geräts	82

1 Einführung

1.1 Informationen zu diesem Handbuch

Diese Bedienungsanleitung ist Teil des Geräts und enthält Informationen über:

- den sicheren Betrieb
- die Reinigung und Pflege
- Abhilfemaßnahmen bei Auftreten von Fehlern

Bitte beachten und befolgen Sie die folgenden Anweisungen:

- Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der ersten Verwendung des Geräts vollständig durch.
- Bewahren Sie die Bedienungsanleitung jederzeit für den Bediener zugänglich am Gerät auf.
- Fügen Sie alle Ergänzungen des Herstellers ein.
- Bewahren Sie die Bedienungsanleitung während der gesamten Betriebslebensdauer des Geräts auf.
- Leiten Sie die Bedienungsanleitung an alle nachfolgenden Bediener des Geräts weiter.

Zielgruppe

Diese Bedienungsanleitung ist für den Bediener bestimmt, der für den Betrieb, die Reinigung und Pflege des Geräts verantwortlich ist.

Abbildungen

Alle Abbildungen dieses Handbuchs sind als Beispiele gedacht. Daher können Abweichungen zwischen den Abbildungen und dem tatsächlichen Gerät auftreten.

1.1.1 Erläuterung der Hinweiszeichen

	 GEFAHR
	Unmittelbar drohende Gefahr Eine Nichtbefolgung führt zu tödlichen oder sehr schweren Verletzungen.
	 WARNUNG
	Möglicherweise drohende Gefahr Eine Nichtbefolgung kann zu tödlichen oder sehr schweren Verletzungen führen.
	 VORSICHT
	Gefährliche Situation Eine Nichtbefolgung kann zu geringfügigen oder leichten Verletzungen führen.
	SICHERHEITSHINWEISE
	Sachschäden Eine Nichtbefolgung kann zu Sachschäden führen.
	<i>HINWEIS</i>
	Information Hinweise zum besseren Verständnis und leichteren Betrieb des Geräts.

Symbol / Zeichen	Bedeutung
▪	Auflistung von Informationen.
	Schritte, die in einer beliebigen Reihenfolge durchgeführt werden können.
1. 2.	Schritte, die in der vorgeschriebenen Reihenfolge durchgeführt werden müssen.
	Ergebnis einer aufgelisteten Maßnahme.

1.2 Verwendungszweck

Dieses Gerät darf ausschließlich zu gewerblichen Zwecken verwendet werden, insbesondere in Großküchen.

Dieses Gerät darf ausschließlich mit geeigneten Zubehörteilen und zum Garen von Speisen eingesetzt werden.

Es ist untersagt, das Gerät unter anderem zu den folgenden Zwecken zu verwenden:

- Zum Spülen von Geschirr
- Zur Lagerung von Vorräten
- Zum Trocknen von Kleidung, Papier oder Geschirr
- Zum Erhitzen von Säuren, alkalischen Lösungen oder anderen Chemikalien
- Zum Erhitzen von Lebensmittelkonserven
- Zum Erhitzen von entzündlichen Flüssigkeiten
- Zum Aufwärmen von Räumen
- Zur Reinigung von Luftfiltern

Dieses Gerät besitzt die folgenden

Zertifizierungen:    

1.3 Garantie

Die folgenden Fälle heben die Garantie auf und führen dazu, dass die Sicherheit nicht länger gewährleistet werden kann:

- Veränderungen oder technische Änderungen des Geräts.
- Unsachgemäße Verwendung.
- Falsche Inbetriebnahme, falscher Betrieb oder falsche Wartung des Geräts.
- Probleme, die aus der Nichtbefolgung dieser Anleitungen resultieren.

2 Sicherheitsinformationen

Der Bediener muss mit den örtlichen Bestimmungen vertraut sein und diese beachten.

Bedienung

Die folgenden Personengruppen müssen während des Betriebs von einer für die Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt werden:

- Personen mit körperlichen, sensorischen oder geistigen Behinderungen bzw. Personen, denen es an Wissen und Erfahrung im korrekten Umgang mit diesem Gerät fehlt.

Die beaufsichtigende Person muss mit dem Gerät und den damit verbundenen Risiken vertraut sein.

Heiße Oberflächen

Verbrennungsgefahr aufgrund heißer Oberflächen

- Schützen Sie Arme und Hände durch das Tragen geeigneter Schutzhandschuhe.
- Lassen Sie Oberflächen vor der Reinigung abkühlen.
- Nehmen Sie heißes Kochgeschirr nur mit geeigneten Schutzhandschuhen oder Topflappen aus dem Ofen.
- Nehmen Sie Behälter und Backbleche nur mit geeigneten Schutzhandschuhen oder Topflappen aus dem Ofen.

Heiße Flüssigkeiten

Verbrennungsgefahr aufgrund heißer Flüssigkeiten

- Schützen Sie Arme und Hände durch das Tragen geeigneter Schutzhandschuhe.
- Entnehmen, transportieren und entleeren Sie Behälter immer vorsichtig.

Gefahr chemischer Verbrennungen aufgrund verdampfender Reiniger

- Befolgen Sie die Anleitungen des Reinigungsmittelherstellers.
- Lassen Sie den zu reinigenden Garbereich auf eine Temperatur unter 60°C (140°F) abkühlen und führen Sie dann die Reinigung durch.

Verbrennungsgefahr aufgrund von Dampf

- Schützen Sie Arme und Hände durch das Tragen von Schutzhandschuhen.
- Halten Sie Ihre Hände nicht vor die Dunstabzugshaube.
- Öffnen Sie die Backofentür nur leicht und lassen Sie zuerst den Dampf entweichen: Öffnen Sie die Backofentür dann vollständig.
- Lassen Sie das Gerät nach der Reinigung vollständig trocknen.

Fehlerhaftes Gerät**Verletzungsgefahr aufgrund eines fehlerhaften Geräts**

- Trennen Sie ein fehlerhaftes Gerät von der Netzversorgung.
- Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn es fehlerhaft ist.
- Lassen Sie das Gerät von einem zugelassenen Techniker reparieren.

Brandverhütung**Brandgefahr aufgrund von Schmutz- und Fettablagerungen**

- Reinigen Sie das Gerät nach dem Gebrauch.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Fritteuse.
- Bewahren Sie keine entzündlichen Gegenstände oder Kunststoffbehälter im Garraum auf.

Brandbekämpfung

- Trennen Sie das Gerät bei einem Brand von der Netzversorgung.
- Verwenden Sie einen Feuerlöscher der Brandklasse F und niemals Wasser, um einen Fettbrand zu löschen. Andere Brände können beispielsweise mit Feuerlöschern der Brandklassen A, B, C, CO₂ oder mit Löschmitteln gelöscht werden, die für die jeweilige Brandklasse geeignet sind.

Gerät auf Laufrollen**Verletzungsgefahr aufgrund eines Geräts auf Laufrollen**

- Bewegen Sie das Gerät nur zur Reinigung oder Wartung.
- Verriegeln Sie die Laufrollen während des Betriebs.
- Bewegen Sie nur leere Geräte.

Stromschlaggefahr aufgrund stromführender Komponenten

- Sichern Sie Stromkabel zur Zugentlastung mit einer Kette am Standort des Geräts an der Wand.

Unsachgemäße Reinigung**Gefahr chemischer Verbrennungen aufgrund von Reinigungsmitteln**

- Befolgen Sie die Anleitungen des Reinigungsmittelherstellers.
- Ergreifen Sie bei der Handhabung aggressiver Reinigungsmittel angemessene Schutzmaßnahmen.

Sturzgefahr auf glatten Böden

- Halten Sie den Boden vor dem Gerät sauber und trocken.

Verletzungsgefahr aufgrund unsachgemäßer Reinigung

- Reinigen Sie den Garraum vorsichtig. Der Garraumfühler ragt in den Garraum hinein.

Gefahr von Sachschäden aufgrund unsachgemäßer Reinigung

- Reinigen Sie das Gerät nach dem Gebrauch.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Hochdruckreiniger.
- Reinigen Sie das Gehäuse nicht mit stark scheuernden oder chemisch aggressiven Reinigungsmitteln.
- Reinigen Sie das Gehäuse nicht mit stark scheuernden Schwämmen.
- Befolgen Sie die Anleitungen des Reinigungsmittelherstellers.
- Setzen Sie das Gerät keiner Schockkühlung aus, indem Sie es plötzlich kühlen.
- Reinigen Sie den Garraum vorsichtig. Der Garraumfühler ragt in den Garraum hinein.
- Verwenden Sie keine Bleich- oder chlorhaltigen Reinigungsmittel.
- Entfernen Sie Roststellen mit einem Schleifmittel.
- Halten Sie das Gerät frei von Kalkablagerungen.

Gesundheitsgefahren aufgrund unzureichender Hygiene

Hygiene

Gesundheitsgefahren aufgrund unzureichender Hygiene

- Befolgen Sie die anwendbaren örtlichen Hygienevorschriften.

Messung der Kerntemperatur

Verletzungsgefahr aufgrund eines überhitzten Kerntemperaturfühlers

- Erhitzen Sie den Kerntemperaturfühler nicht über einer offenen Flamme.

Unsachgemäße Nutzung

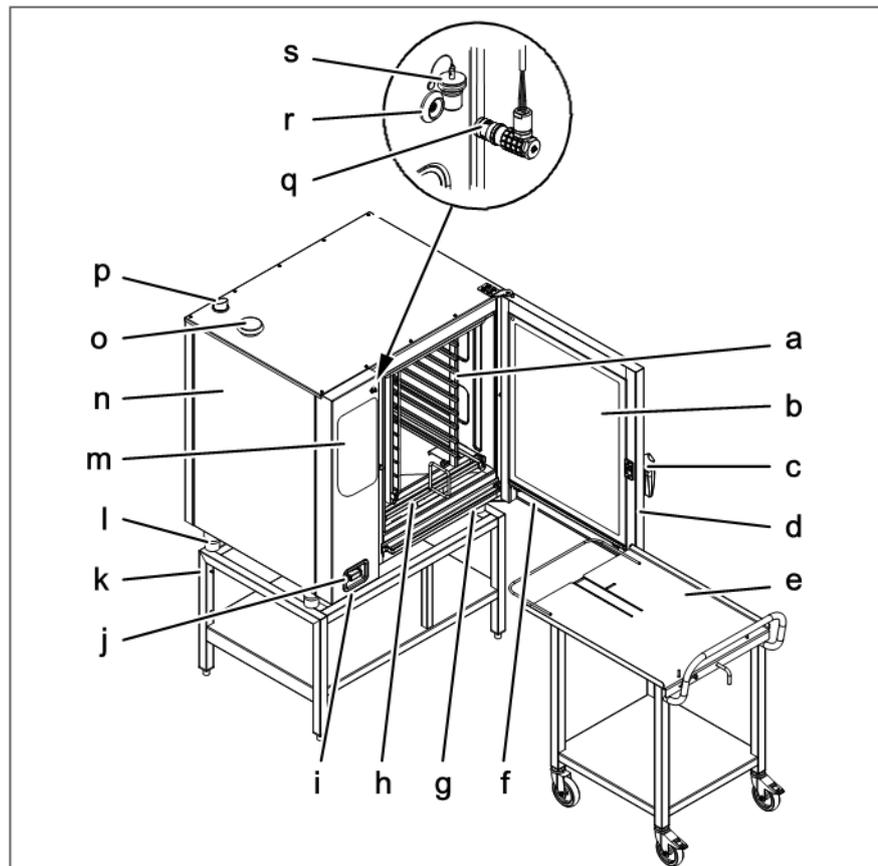
Gefahr von Sachschäden aufgrund unsachgemäßer Nutzung

- Verwenden Sie ausschließlich Original-Zubehörteile.
- Schulen Sie die Bediener regelmäßig.
- Erhitzen Sie keine Warmhalteplatten oder Lebensmittelkonserven.
- Decken Sie nicht die Lufteinlass- und -auslassöffnungen ab.
- Betreiben Sie das Gerät nicht bei Temperaturen unter 4°C (39°F).
- Entfernen Sie den Kerntemperaturfühler vor der Entnahme der gegarten Speisen.
- Führen Sie den Kerntemperaturfühler nach der Verwendung wieder in seine Halterung ein.

3 Beschreibung des Geräts

3.1 Übersicht über das Gerät

3.1.1 Tischgerät

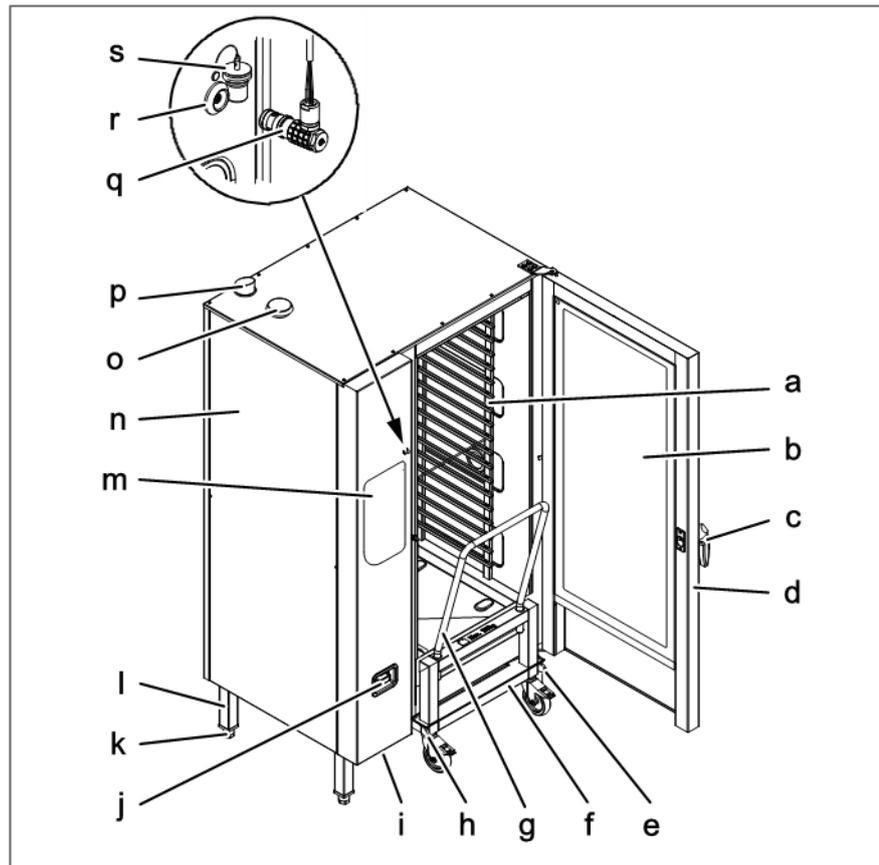


FlexFusion mit Hordengestellwagen

a	Hordengestell	k	Grundrahmen (optional)
b	Isoliertes Fenster	l	Geräte-Standfuß
c	Türgriff	m	Bedienungselemente
d	Backofentür	n	Gehäuse
e	Hordengestellwagen (optional)	o	Zuluft-Anschlussarmatur
f	Dampfablasskanal, Klappe	p	Dampfaustritt-Anschlussarmatur
g	Dampfablasskanal, Vorrichtung	q	Kerntemperaturfühler (optional)

h	Führungsschiene für Hordengestell (optional)	r	Verbindung (optional)
i	USB-Port (abgedeckt)	s	Schutzkappe (optional)
j	Handbrause		

3.1.2 Bodengerät



FlexFusion mit Tablettwagen

a	Hordengestell	k	Gerätstandbein
b	Isoliertes Fenster	l	Geräte-Standfuß
c	Türgriff	m	Bedienungselemente
d	Backofentür	n	Gehäuse
e	Führungsschiene (rechts)	o	Zuluft-Anschlussarmatur
f	Tablettwagen	p	Dampfaustritt-Anschlussarmatur
g	Schiebegriff	q	Kerntemperaturfühler (optional)

h	Führungsschiene (links)	r	Verbindung (optional)
i	USB-Port (abgedeckt)	s	Schutzkappe (optional)
j	Handbrause		

3.2 Funktionsmerkmale

3.2.1 Eigenschaften

- 4-Punkte-Kerntemperaturfühler
- Sous-Vide-Kerntemperaturfühler oder ein zweiter 4-Punkte-Kerntemperaturfühler (optional)
- Handbrause
- Backofentür mit Hygieneverglasung
- Einstufige Türverriegelung
- Zweistufige Türverriegelung (optional); diese Funktion ist bei Geräten der Größe 20 standardmäßig vorgesehen
- Leistungsoptimierungssystem (optional)
- Ethernet-Verbindung (optional)
- Backofentür mit rechtem Türanschlag
- Backofentür mit linkem Türanschlag (optional), nicht bei Bodengeräten der Größe 20
- WaveClean
- Barcodescanner (optional)
- Dampfauslasssystem (SES)

3.2.2 Betriebsarten

Manuelles Garen

Im manuellen Garmodus können die einzelnen Garprogramme und Gerätefunktionen direkt betätigt werden. Die verschiedenen Garmodi und Gerätefunktionen können einzeln geändert werden.

Automatisches Garen (AutoChef)

Im automatischen Garmodus können Garprogramme wie erforderlich betätigt und angepasst werden.

3.2.3 Zubereitungsarten

Dampfgaren

Dampfgaren ist ein Garmodus, bei dem die Speisen sanft in einem Temperaturbereich von 30°C (86°F) bis 130°C (266°F) in Dampf gegart werden.

Combi-Dampfgaren

Combi-Dampfgaren ist ein Garmodus, der dazu verwendet werden kann, große Braten, Schmorgerichte und Backwaren in einem Temperaturbereich von 30°C (86°F) bis 250°C (482°F).

Heißluft

Heißluft ist ein Garmodus, bei dem die Speisen ohne Hinzufügung von Feuchtigkeit in einem Temperaturbereich von 30°C (86°F) bis 300°C (572°F) gegart werden.

Perfektionierung (Regenerierung)

Perfektionierung ist ein Garmodus, der dazu verwendet wird, gekühlte, bereits gegarte Speisen schnell auf einen Temperaturbereich von 30°C (86°F) bis 150°C (302°F) zu bringen und warm zu halten.

Delta-T-Garen

Delta-T-Garen ist ein Garmodus, bei dem die Gartemperatur von der Kerntemperatur der gegarten Speise abhängt.

Die Gartemperatur ist immer höher als die aktuelle Kerntemperatur, wobei die Differenz dem voreingestellten Sollwert entspricht (Delta-T-Wert, Gartemperaturdifferenz). Die resultierende Garzeit ist länger als bei anderen Garverfahren.

Delta-T-Garen eignet sich besonders zum allgemeinen Garen. Die gegarten Speisen bleiben bei nur geringem Gewichtsverlust zart und saftig.

Niedrigtemperaturgaren

Niedrigtemperaturgaren ist ein Garmodus, bei dem die Speisen auf besonders sanfte Weise in einem Temperaturbereich von 30°C (86°F) bis 100°C (212°F) gegart werden.

Die Garzeit ist wesentlich länger als bei höheren Temperaturen, die Speisen müssen jedoch nicht überwacht und die Garzeit kann ohne Qualitätsverlust erheblich verlängert werden.

Die gegarten Speisen bleiben bei nur geringem Gewichtsverlust zart und saftig.

Backen

Backen ist ein Garmodus, bei dem die Speisen von heißer Luft in einem Temperaturbereich von 30°C (86°F) bis 220°C (428°F) gegart und gebräunt werden; dadurch wird die Textur der Speisen geöffnet. Vor dem Backen kann eine Befeuchtung oder Ruhezeit erfolgen.

3.2.4 Erweiterte Garfunktionen

Erweiterte Garfunktionen können zur Änderung einzelner Garschritte für die jeweils zuzubereitenden Speisen verwendet werden.

Die folgenden erweiterten Garfunktionen stehen zur Verfügung:

PerfectHold

PerfectHold ist eine Garfunktion, bei der die bereits gegarten Speisen in einem Temperaturbereich von 50°C (122°F) bis 100°C (212°F) nach dem eigentlichen Garvorgang im Gerät gehalten werden, bis sie serviert werden können.

Ready2Cook (Vorheizen)

Bei vielen Garprogrammen wie beispielsweise dem Backen ist die korrekte Starttemperatur sehr wichtig.

Mit der Funktion „Ready2Cook“ kann der Garraum automatisch auf die korrekte Starttemperatur erhitzt oder abgekühlt werden.

Startzeit-Vorwahl

 VORSICHT
Bei Verwendung der Startzeitverzögerung können Temperaturen im Garraum auftreten, die das Wachstum schädlicher Mikroorganismen auf den zu garenden Speisen fördern. Bitte beachten Sie die Bestimmungen zur Lebensmittelverarbeitung.

Die Startzeitverzögerung kann zur Einstellung einer Wartezeit verwendet werden, bis das Programm startet.

Auf diese Weise können Engpässe bei der Zubereitung und Vorbereitung vermieden werden.

Die vorbereiteten Speisen können in das Gerät eingeschoben und das gewünschte Garprogramm ausgewählt werden.

Dampfauslasssystem (SES)

Dies Funktion wird standardmäßig bei allen Garprogrammen aktiviert, deren Garzeit länger als 6 Minuten ist.

Das Dampfauslasssystem (SES) wird automatisch kurz vor Ende der Garzeit aktiviert.

Nach der Garzeit zieht das Dampfauslasssystem (SES) den Dampf aus dem Garraum heraus. Dann ist es möglich, die Backofentür ohne Verletzungsgefahr zu öffnen.

RackControl

Mit der erweiterten Garfunktion „RackControl“ können unterschiedliche Speisen wie Kartoffeln, Blumenkohl, Erbsen, Möhren und Fleisch gleichzeitig während unterschiedlicher Zeiten gegart werden.

RackControl überwacht die verschiedenen Garzeiten in einem Verfahren. Wenn eine Garzeit abgelaufen ist, ertönt ein Signal und die gegarte Speise kann aus dem Ofen genommen werden. RackControl ist ideal zum rollierenden Garen geeignet.

FamilyMix

Mit der erweiterten Garfunktion „FamilyMix“ werden alle für den aktuell eingestellten Garmodus geeigneten Garprogramme im Menü *Automatisches Garen (AutoChef)* angezeigt. Die angezeigten Garprogramme haben alle dasselbe Garklima und eine identische oder kürzere Garzeit. Durch Antippen der einzelnen Vorschläge werden die Garzeiten der einzelnen Produkte an die Funktion „RackControl“ übertragen und können dann während des Betriebs wie gewünscht gestartet werden.

Manuelle Befeuchtung

Die Funktion „Manuelle Befeuchtung“ erlaubt, die Feuchtigkeit im Garraum während des Betriebs zu erhöhen.

Die manuelle Befeuchtung kann nur im Heißluft- und Delta-T-Heißluftmodus verwendet werden.

Ruhezeit

Mit der erweiterten Garfunktion „Ruhezeit“ kann ein Schritt des Garvorgangs eingefügt werden, während dem die Erhitzung und Lüfter programmiert werden, sich während einer bestimmten Zeitdauer auszuschalten.

3.2.5 Messung der Kerntemperatur

Bei der Messung der Kerntemperatur wird die Temperatur innerhalb der gegarten Speise mit einem Fühler gemessen.

Der Kerntemperaturfühler misst abhängig von der jeweiligen Version die Kerntemperatur an einem oder mehreren Punkten. Die am kältesten Punkt gemessene Temperatur wird zur Steuerung des Garvorgangs verwendet.

Sobald die Sollkerntemperatur erreicht wird, wird der Garvorgang automatisch beendet bzw. im Falle eines mehrstufigen Garprogramms zum nächsten Schritt des Garvorgangs gewechselt.

Die Verwendung der Funktion „Messung der Kerntemperatur“ bietet die folgenden Vorteile:

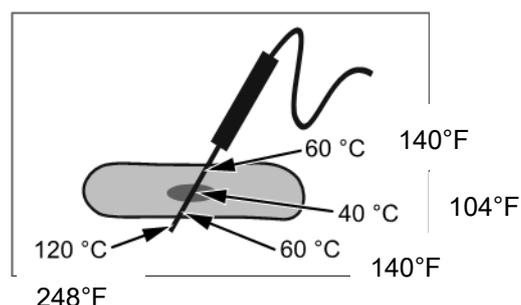
- Reduzierter Energie- und Wasserverbrauch
- Kein Übergaren
- Weniger Gewichtsverlust der zubereiteten Lebensmittel

Die folgenden Kerntemperaturfühler stehen zur Verfügung:

- 4-Punkte-Kerntemperaturfühler

oder

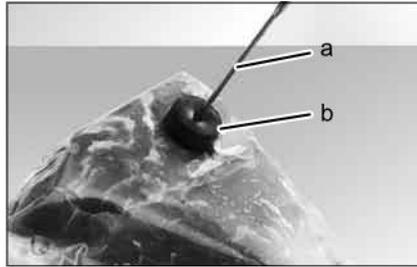
- ein zweiter 4-Punkte-Kerntemperaturfühler (optional)



Messung der Kerntemperatur mit einem 4-Punkte-Kerntemperaturfühler

oder

- Sous-Vide-Kerntemperaturfühler (optional)



Messung der Kerntemperatur mit einem Sous-Vide-Kerntemperaturfühler

a	Sous-Vide-Kerntemperaturfühler	b	Schaumgummi
---	--------------------------------	---	-------------

3.2.6 Barcodescanner

Der Barcodescanner scannt den Strichcode auf der Verpackung des zuzubereitenden Lebensmittels ein und überträgt diesen an das Gerät. Das Gerät sucht dann das geeignete Garprogramm für das zu garende Lebensmittel. Falls mehrere geeignete Garprogramme gefunden werden, werden diese in einer Liste angezeigt.

Vorbedingung hierfür ist, dass den Garprogrammen bei der Speicherung eine entsprechende Identifizierungsnummer zugeordnet wurde.

3.2.7 USB-Port

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

HACCP-Protokolle können über den USB-Port exportiert werden.

Ein drahtloser oder kabelverbundener Barcodescanner (optional) kann ebenfalls über den USB-Port angeschlossen werden.

3.2.8 HACCP-Protokollierung

Alle Schritte des Garvorgangs werden mit einer Protokollnummer im HACCP-Protokoll aufgezeichnet.

Die Daten werden über den USB-Port exportiert.

3.2.9 VideoAssist

VideoAssist kann zur Anzeige von Videos mit zusätzlichen Erläuterungen zur Bedienung verwendet werden.

3.2.10 Automatische WaveClean-Reinigung

Mit WaveClean , der automatischen Reinigungsfunktion, wird der Garraum mit einer spezifisch für das Programm ausgelegten Reinigungspatrone gereinigt und dann sauber gespült.

3.2.11 CombiDoctor (Selbstdiagnoseprogramm)

CombiDoctor verwendet ein wählbares Selbstdiagnoseprogramm zur Überprüfung der zur Klimakontrolle und der Reinigung verwendeten Komponenten.

3.3 Funktionen der Bedien-, Steuer- und Anzeigeelemente

	HINWEIS
	Die Bedien- und Anzeigeelemente werden auf der nächsten Seite aufgeführt.

Symbol	Bedien- und Anzeigeelement	Funktion
	<i>Ein/Aus</i> -Taste	<ul style="list-style-type: none"> ▪ „I“ schaltet das Gerät ein ▪ „O“ schaltet das Gerät aus
	Taste „Automatisches Garen“	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Öffnet das Menü <i>Automatisches Garen</i> zur Auswahl der Programme
	Taste „Manuelles Garen“	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Öffnet das Menü <i>Manuelles Garen</i> zur Auswahl der Garmodi
	Taste „Gerätefunktionen“	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Öffnet das Menü <i>Gerätefunktionen</i> zur Auswahl der Reinigung und Einstellungen

Symbol	Bedien- und Anzeigeelement	Funktion
	<i>Sprachwahl</i> -Taste	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Zeigt an, dass hier die Betriebssystemsprache des Geräts durch Antippen der entsprechenden Länderflagge ausgewählt werden kann <p>Die Auswahl und die Anzahl der wählbaren Sprachen kann in dem Menü <i>Gerätfunktionen</i> im Einstellungsfeld „Sprachen“ vorgegeben werden.</p>
	<i>Zurück</i> -Taste	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Durch einmaliges Antippen wechselt der Bildschirm zum vorherigen Menü ▪ Durch zweimaliges Antippen wechselt der Bildschirm direkt zum Hauptmenü zurück
	<i>FlexiHelp</i> -Taste	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Zeigt die Hilfstexte für das aktive Menü oder Fenster an.

3.4 Anwendung

3.4.1 Tellerfassungsvermögen während der Regenerierung

Garzeit und Gartemperatur hängen von der Anzahl der Teller ab.

Version	Tellerdurchmesser		
	26 cm (10,24 Zoll)	28 cm (11,02 Zoll)	32 cm (12,1 Zoll)
6.15	30 (11,81)	24 (9,45)	22 (8,66)
6.21	30 (11,81)	24 (9,45)	22 (8,66)
10.15	50 (19,69)	40 (15,75)	40 (15,75)
10.21	50 (19,69)	40 (15,75)	40 (15,75)

Version	Tellerdurchmesser					
	26 cm (10,24 Zoll)		28 cm (11,02 Zoll)		32 cm (12,1 Zoll)	
20.15	100	(39,37)	80	(31,5)	80	(31,5)
20.21	120	(47,24)	120	(47,24)	80	(31,5)
auf	1/1 GN-Rost				Hordengestell oder Tablettwagen	

3.4.2 Ladefähigkeit

Hordengestellwagen und Tablettwagen

Version	Max. pro Tablett		Max. pro Gerät	
	(kg)	(lbs)	(kg)	(lbs)
6.15	15	33	50	110
6.21	15	33	50	110
10.15	15	33	80	176
10.21	15	33	80	176
20.15	15	33	150	330
20.21	15	33	150	330

3.4.3 Temperaturstandardeinstellung

Der Einstellbereich der Garraumtemperatur hängt von der Zubereitungsart ab.

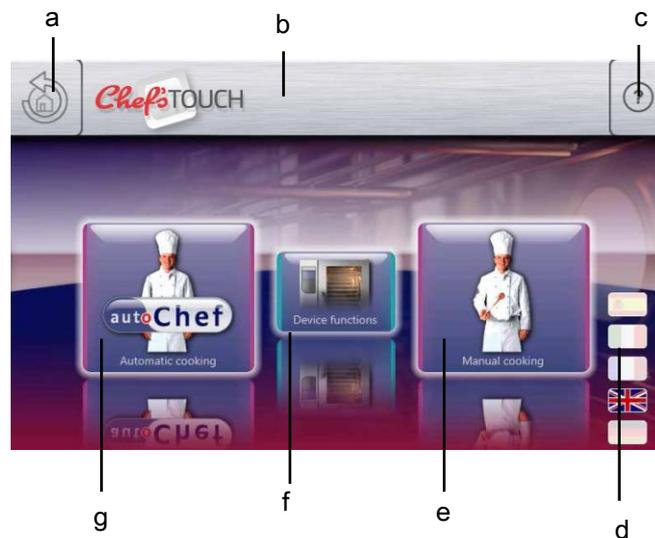
Zubereitungsart	Standardwert		Einstellbereich		Schrittweite ändern (°C)
	(°C)	(°F)	(°C)	(°F)	
Dampfgaren	100	212	0 - 99	86 - 320	1er-Schritte
Combi- Dampfgaren	150	302	30 - 250	86 - 482	1er-Schritte
Heißluft	180	356	30 - 250	86 - 482	1er-Schritte
Regenerierung	50	122	30 - 150	86 - 302	1er-Schritte

3.4.4 Kerntemperaturstandardeinstellung

Der Einstellbereich der Kerntemperatur hängt von der Zubereitungsart ab.

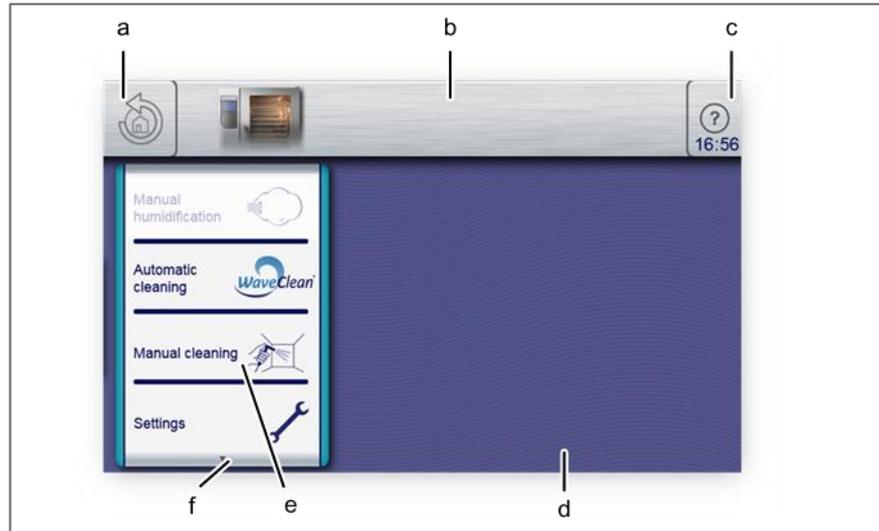
Zubereitungsart	Standardwert		Einstellbereich		Schrittweite ändern (°C)
	(°C)	(°F)	(°C)	(°F)	
Dampfgaren	70	158	0 - 99	32-210	1er-Schritte
Combi-Dampfgaren	70	158	0 - 99	32-210	1er-Schritte
Heißluft	70	158	0 - 99	32-210	1er-Schritte
Regenerierung	50	158	20 - 99	68-210	1er-Schritte

3.5 Gerätesteuerung „Chef's Touch“



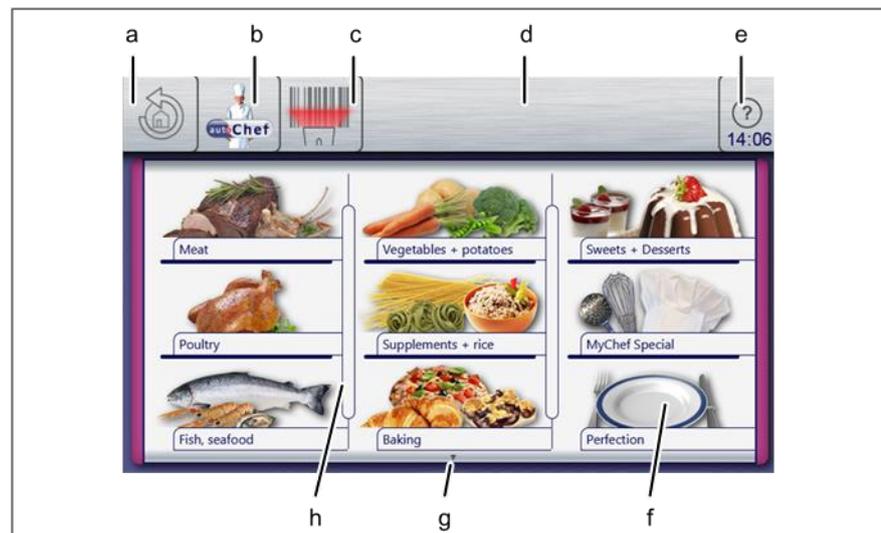
Hauptmenü

a	Zurück-Taste	e	Taste „Manuelles Garen“
b	Informationsleiste	f	Taste „Gerätefunktionen“
c	FlexiHelp-Taste	g	Taste „Automatisches Garen“
d	Sprachwahl-Taste		



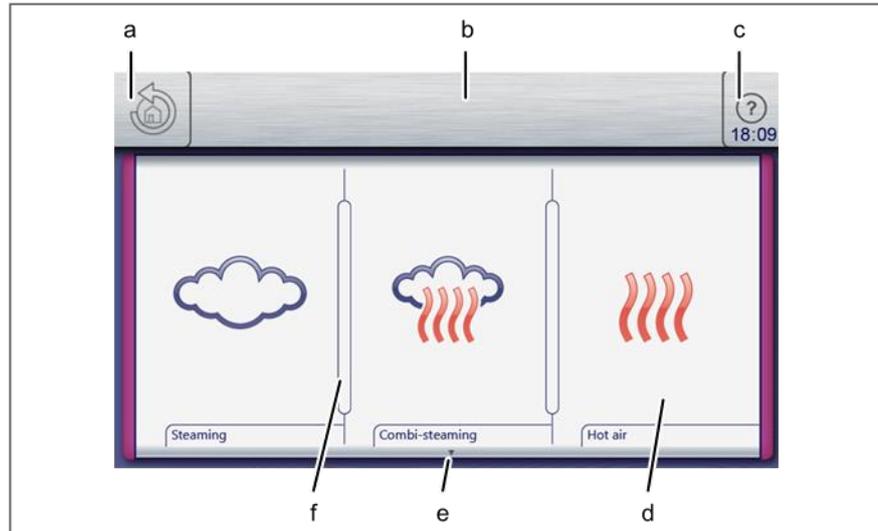
Menü „Gerätefunktionen“

a	Zurück-Taste	d	Fenster
b	Informationsleiste	e	Feld <i>Touchscreen reinigen</i>
c	<i>FlexiHelp</i> -Taste	f	Pfeilsymbol <i>Nächste Seite</i>



Automatisches Garen, Menü „AutoChef“

a	Zurück-Taste	e	<i>FlexiHelp</i> -Taste
b	Taste „AutoChef“	f	Feld „Perfektionierung“
c	<i>Barcodescanner</i> -Taste	g	Pfeilsymbol <i>Nächste Seite</i>
d	Informationsleiste	h	Trennbalken



Menü „Manuelles Garen“

a	Zurück-Taste	d	Feld „Heißluft“
b	Informationsleiste	e	Pfeilsymbol <i>Nächste Seite</i>
c	<i>FlexiHelp</i> -Taste	f	Trennbalken

3.5.1 Bedienung des Touchscreens

HINWEIS

Der Touchscreen kann mit Latex-Handschuhen betätigt werden.

Durch Antippen des Touchscreens werden Befehle zur Steuerung des Geräts ausgeführt.

Verfahren	Funktion
Antippen	Um Menüelemente wie Tasten, Felder, Registerkarten auszuwählen oder zu aktivieren.
Zweimal Antippen	Um Sonderfunktionen auszuführen, indem eine Taste zweimal schnell gedrückt wird
Wischgeste	Um die Seite oder den eingestellten Wert zu ändern, indem Sie nach dem Antippen mit Ihrem Finger nach oben oder unten, links oder rechts fahren und das Feld dann gedrückt halten, um es zu ändern.

3.5.2 Anzeigeelemente

In der nachstehenden Tabelle werden die grundlegenden Anzeigeelemente des Systems zur Gerätesteuerung mit Beispielen aufgeführt.

Anzeigeelement	Funktion
Informationsleiste	<p>Die Informationsleiste ist der oberste Balken des Touchscreens und jederzeit sichtbar.</p> <p>Die Informationsleiste wird zur Anzeige aktueller Daten wie die Kategorien oder die Garprogramme verwendet.</p>
Menü	<p>Menüs besitzen einen farbigen Rand, der das damit verbundene Objekt identifiziert.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Blau für Gerätefunktionen <p>und</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Violett für Garfunktionen. <p>Menüs enthalten häufig vertikale Trennbalken zur Vereinfachung der Wischbewegungen.</p> <p>Menüs stellen zentrale Eingangspunkte dar und stellen eine Übersicht über die auswählbaren Funktionen und Untermenüs bereit.</p>
Fenster	<p>Fenster besitzen einen farbigen Rand und werden ausgehend von Menüs oder höherrangigen Fenstern geöffnet.</p> <p>In Fenstern werden Funktionen ausgeführt und Einstellungen angezeigt.</p> <p>Abhängig von der Funktion können verschiedene Fenstertypen existieren, zum Beispiel „Suchen“.</p>
Felder	<p>Felder sind Bereiche in Fenstern oder Menüs, die von Trennbalken definiert werden.</p> <p>Durch Antippen des Felds werden Funktionen und Einstellungen geöffnet.</p>

Anzeigeelement	Funktion
Tasten	<p>Tasten sind von Rändern umschlossene Bereiche in Fenstern oder Menüs.</p> <p>Durch Antippen der Tasten werden Einstellungen bestätigt. Tasten steuern Funktionen und werden zur Navigation in Menüs und Fenstern verwendet.</p>
Seite	<p>Seiten sind die Bereiche mit Inhalten in Fenstern und Menüs. Mehrere Seiten können aufeinanderfolgen.</p> <p>Ein Pfeilsymbol zeigt weitere Seiten an. Ein Wechsel auf die nächste oder folgende Seite wird durch Wischen von oben oder unten erreicht.</p>
Registerkarten	<p>Auf der linken Seite des Touchscreens befindet sich eine <i>blaue</i> und eine <i>grüne</i> Registerkarte. Die Registerkarten sind nur in der Anzeige der Schritte des Garvorgangs verfügbar.</p> <p>Ein Antippen der Registerkarten bietet einen schnellen Zugriff auf Geräte- und Garprogrammfunktionen.</p>
Anzeige	<p>Anzeigen sind Fensterbereich, die Informationen enthalten.</p> <p>Auf Anzeigen werden Eingaben und Informationen dargestellt, von denen einige durch Antippen betätigt werden können.</p>
Symbol	<p>Symbole sind grafische Elemente in Fenstern und der Werkzeugleiste.</p> <p>Symbole zeigen den aktuellen Status und mögliche Funktionen an, von denen einige durch Antippen betätigt werden können.</p>
Regler	<p>Regler sind Bereiche, in denen durch Wischgesten Einstellungen durchgeführt werden können.</p>

4 Inbetriebnahme des Geräts

Anforderung

- Alle verbleibenden Verpackungsmaterialien müssen aus dem Garraum entfernt werden
 - Der Schutzfilm muss vom Gehäuse entfernt werden
 - a) Reinigen Sie das Gerät.
 - b) Tragen Sie die Daten des Typenschildes ein Typenschild [→ 81].
 - c) Schalten Sie das Gerät ein und wählen Sie das Garprogramm *Combi-Dampfgaren* im Menü „Manuelles Garen“ aus .
 - d) Stellen Sie die Temperatur auf 200°C (392°F) ein. Einstellung der Gartemperatur [→ 46].
- ⇒ Lassen Sie das Gerät 20 Minuten laufen.

5 Betrieb

	HINWEIS
	Videoclips mit Erklärungen können durch Drücken der Hilfe-Taste unter VideoAssist ausgewählt werden.

5.1 Ein- und Ausschalten des Geräts

5.1.1 Einschalten

- a) Drücken Sie „I“ auf der *Ein/Aus*-Taste.
 - ⇒ Das Gerät ist jetzt eingeschaltet
 - ⇒ Das Steuersystem startet den Einschaltprozess automatisch.
Der Fortschrittsbalken am unteren Bildschirmrand zeigt den Prozessstatus an.
 - ⇒ Das Hauptmenü wird nach einer Minute angezeigt und das Gerät ist jetzt betriebsbereit.

5.1.2 Ausschalten

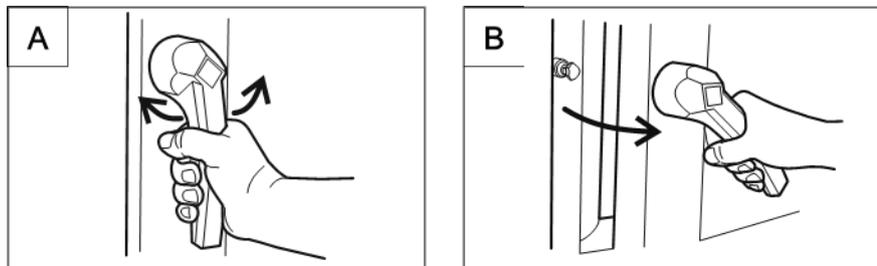
	HINWEIS
	Die Lüfter können eventuell zur Kühlung weiterlaufen; das Steuersystem des Geräts wird vom Strom getrennt.

- a) Drücken Sie „O“ auf der *Ein/Aus*-Taste.
 - ⇒ Das Gerät ist jetzt ausgeschaltet.

5.2 Öffnen und Schließen der Backofentür

	HINWEIS
	Die einstufige Türverriegelung ist bei den Geräten der Größen 6 und 10 Standard.
	HINWEIS
	Die zweistufige Türverriegelung ist bei den Geräten der Größen 20 Standard und wahlweise bei Geräten der Größe 6 und 10 erhältlich.

5.2.1 Öffnen der einstufigen Türverriegelung



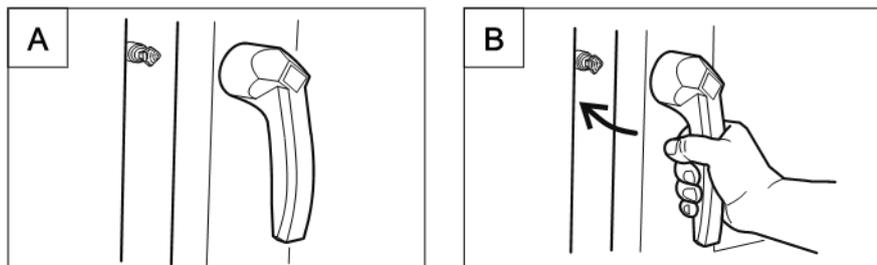
Öffnen der einstufigen Türverriegelung

- a) Drehen Sie den Türgriff nach links oder rechts.
⇒ Die Backofentür öffnet sich.

	HINWEIS
	Bei Loslassen des Türgriffs kehrt dieser automatisch zu seiner ursprünglichen Position zurück.

- a) Öffnen Sie die Backofentür vollständig.

5.2.2 Schließen der einstufigen Türverriegelung

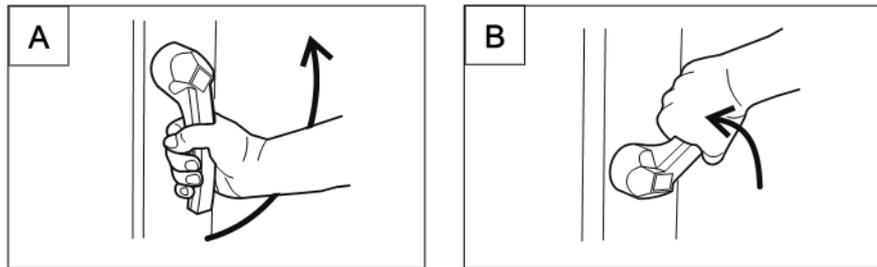


Schließen der einstufigen Türverriegelung

- Türgriff in der ursprünglichen Position
a) Schließen Sie die Backofentür mit Druck.
⇒ Die Backofentür ist geschlossen.

Anforderung

5.2.3 Öffnen der zweistufigen Türverriegelung



Öffnen der zweistufigen Türverriegelung

HINWEIS

Drehen Sie den Türgriff bei Geräten der Größe 6 und 10 zuerst nach links.

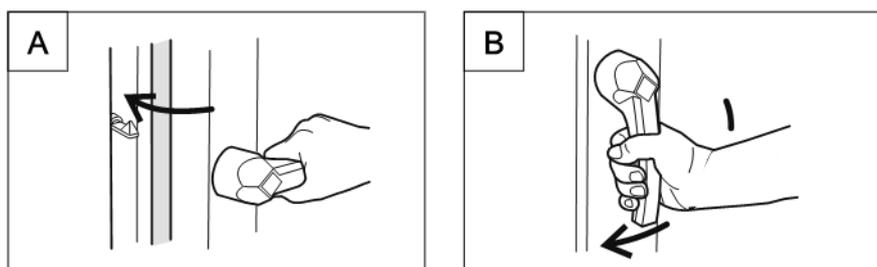
- a) Drehen Sie den Türgriff auf eine horizontale Position.
 - ⇒ Die Backofentür öffnet sich, ist aber noch gesichert.
- b) Drehen Sie den Türgriff weiter nach oben.
 - ⇒ Die Backofentür ist nicht länger gesichert.

HINWEIS

Bei Loslassen des Türgriffs kehrt dieser automatisch zu seiner ursprünglichen Position zurück.

- a) Öffnen Sie die Backofentür vollständig.

5.2.4 Schließen der zweistufigen Türverriegelung



Schließen der zweistufigen Türverriegelung

Anforderung

- Türgriff in der ursprünglichen, horizontalen Position
- a) Schließen Sie die Backofentür mit Druck.
 - ⇒ Die Backofentür wird verriegelt.
 - b) Drehen Sie den Türgriff nach unten.
 - ⇒ Die Backofentür ist geschlossen.

5.3 Beladen und Entleeren des Geräts

	<p> WARNUNG</p>
	<p>Verbrennungsgefahr aufgrund heißer Flüssigkeiten</p> <p>a) Führen Sie ein Blech mit kochender Flüssigkeit niemals über Augenhöhe ein.</p> <p>b) Verwenden Sie nur geeignete Bleche, um Speisen einzuführen. Die Bleche mit Speisen müssen sicher auf den Stützhalterungen ruhen.</p> <p>c) Führen Sie die Bleche mit Speisen immer in die U-Schienen ein.</p>
	<p> VORSICHT</p>
	<p>Gefahr von Sachschäden und der Verletzung von Personen aufgrund des Überschreitens der Ladefähigkeit</p> <p>a) Überschreiten Sie keinesfalls die maximale Ladefähigkeit.</p>
	<p> VORSICHT</p>
	<p>Verwenden Sie keine verbogenen oder beschädigten Auflagengestelle.</p>

5.3.1 Beladen und Entleeren

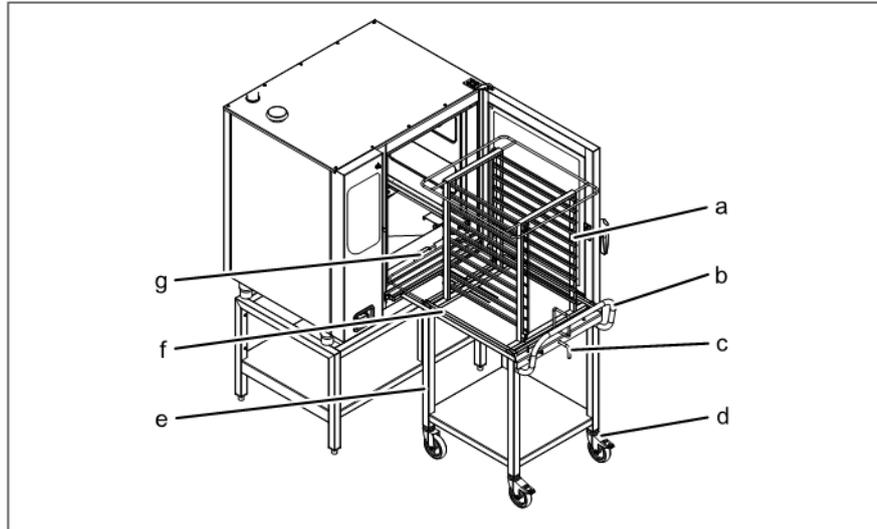
Beladung

- a) Öffnen Sie die Backofentür.
- b) Führen Sie die Bleche mit den Speisen in die Auflagengestelle ein.
- c) Schließen Sie die Backofentür.
- d) Starten Sie den Garvorgang.

Entnahme

- a) Öffnen Sie die Backofentür.
- b) Nehmen Sie die Bleche mit den Speisen aus dem Backofen.
- c) Entfernen Sie alle Lebensmittelrückstände aus dem Ablaufsieb.
- d) Lassen Sie die Backofentür leicht offen stehen.
 - ⇒ Dadurch wird die Lebensdauer der Türdichtung verlängert.
 - ⇒ Im Garraum sammelt sich keine Feuchtigkeit an.

5.3.2 Beladen und Entleeren mit einem Hordengestellwagen



Beladen und Entleeren mit einem Hordengestellwagen

a	Hordengestell	e	Hordengestellwagen
b	Schiebegriff	f	Hordengestell-Auflageplatte
c	Hebel	g	Führungsschiene
d	Laufrollen mit Verriegelung		

Beladung mit einem Hordengestellwagen

Anforderung

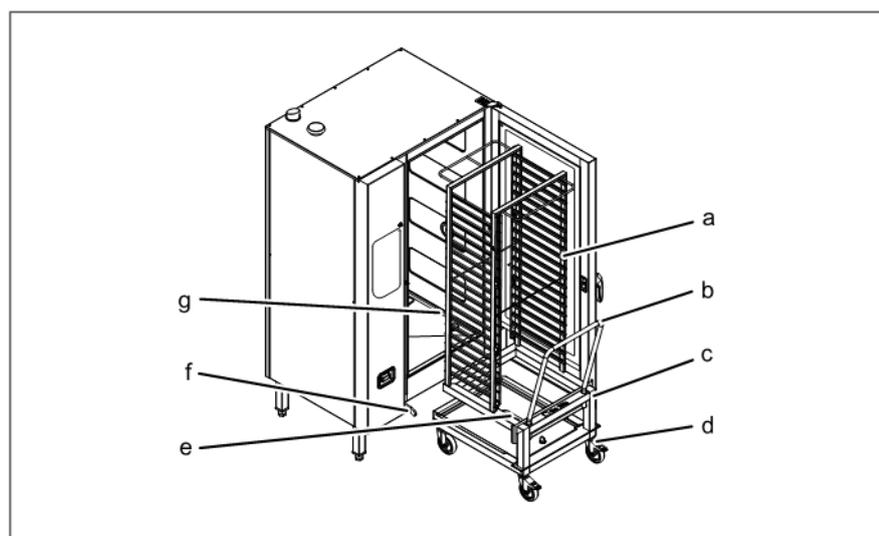
- Entfernen Sie die Auflagengestelle und platzieren Sie die Führungsschienen auf Stiften.
- Bleche mit Lebensmitteln, die sicher auf dem Hordengestell ruhen
- a) Öffnen Sie die Backofentür.
- b) Drehen Sie den Hebel am Hordengestellwagen.
 - ⇒ Das Hordengestell ist gesichert, damit dieses nicht nach unten rollt.
 - ⇒ Prüfen Sie, dass das Hordengestell in seiner Position gesichert ist, indem Sie leicht daran ziehen.
- c) Beladen Sie das Hordengestell.
- d) Positionieren Sie den Hordengestellwagen am Gerät.
 - ⇒ Verriegeln Sie die Laufrollen, damit der Wagen nicht wegrollen kann.
- e) Drehen Sie den Hebel.
 - ⇒ Das Hordengestell kann jetzt frei bewegt werden.

- f) Führen Sie das Hordengestell vollständig ein, bis die Rollen in den Öffnungen der Führungsschiene ruhen.
- g) Ziehen Sie die Hordengestell-Auflageplatte ein und sichern Sie diese mit dem Hebel in ihrer Position.
- h) Bewegen Sie den Hordengestellwagen vom Gerät weg.
- i) Schließen Sie die Backofentür.
- j) Starten Sie den Garvorgang.

Entnahme mit einem Hordengestellwagen

- a) Öffnen Sie die Backofentür.
- b) Positionieren Sie den Hordengestellwagen am Gerät.
 - ⇒ Verriegeln Sie die Laufrollen, damit der Wagen nicht wegrollen kann.
- c) Führen Sie die Hordengestell-Auflageplatte ein und sichern Sie das Hordengestell auf der Platte.
- d) Ziehen Sie das Hordengestell auf den Hordengestellwagen und sichern Sie es in seiner Position.
- e) Lösen Sie die Laufrollen und bewegen Sie den Hordengestellwagen vom Gerät weg.
- f) Entfernen Sie alle Lebensmittelrückstände aus dem Ablaufsieb.
- g) Lassen Sie die Backofentür leicht offen stehen.
 - ⇒ Dadurch wird die Lebensdauer der Türdichtung verlängert.
 - ⇒ Im Garraum sammelt sich keine Feuchtigkeit an.

5.3.3 Beladen und Entleeren mit einem Tablettwagen



Beladen und Entleeren mit einem Tablettwagen

a	Hordengestell	e	Reinigungspatronenhalter
b	Schiebegriff	f	Führungsschiene (links)
c	Tablettwagen	g	Führungsschiene (rechts)
d	Laufrollen mit Verriegelung		

Beladen mit einem Tablettwagen

Anforderung

> Bleche mit Lebensmitteln, die sicher auf dem Tablettwagen ruhen

- a) Beladen Sie den Tablettwagen.
- b) Führen Sie den Tablettwagen vollständig ein.
- c) Ziehen Sie den Schiebegriff aus dem Tablettwagen heraus.
- d) Schließen Sie die Backofentür.
- e) Starten Sie den Garvorgang.

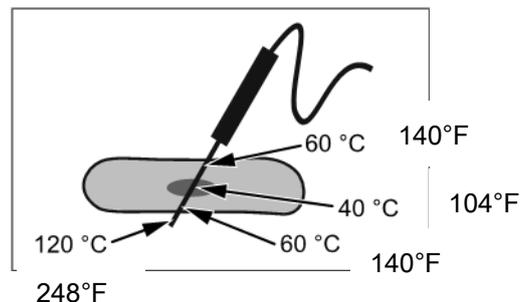
Entnahme mit einem Tablettwagen

- a) Öffnen Sie die Backofentür.
- b) Drücken Sie den Schiebegriff in den Tablettwagen.
- c) Ziehen Sie den Tablettwagen heraus.
- d) Entfernen Sie alle Lebensmittelrückstände aus dem Ablaufsieb.
- e) Lassen Sie die Backofentür leicht offen stehen.
 - ⇒ Dadurch wird die Lebensdauer der Türdichtung verlängert.
 - ⇒ Im Garraum sammelt sich keine Feuchtigkeit an.

5.4 Verwendung des Kerntemperaturfühlers

	<p>⚠️ WARNUNG</p> <p>Verletzungsgefahr aufgrund eines platzenden Kerntemperaturfühlers</p> <p>a) Der Kerntemperaturfühler kann aufgrund einer Überhitzung der Messspitze platzen.</p> <p>b) Erhitzen Sie einen Kerntemperaturfühler niemals mit einem Feuerzeug oder einer anderen Hitzequelle.</p>
	<p>HINWEIS</p> <p>Die Messung der Kerntemperatur wird für alle Zubereitungsarten empfohlen, um optimale Ergebnisse zu erhalten.</p> <p>Das Gerät besitzt einen Kerntemperaturfühler im Garraum und kann mit einem optionalen Anschluss für einen externen Kerntemperaturfühler ausgestattet werden.</p>

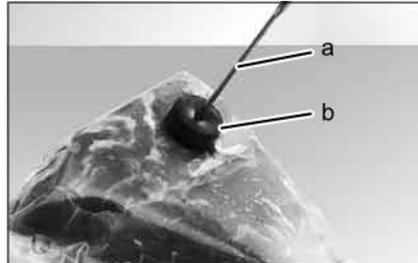
5.4.1 Messen mit einem 4-Punkte-Kerntemperaturfühler



Kerntemperaturfühler mit vier Messpunkten

- Führen Sie den Kerntemperaturfühler vollständig in die zuzubereitende Speise ein.
- Führen Sie den Kerntemperaturfühler in die dickste Stelle der zuzubereitenden Speise ein.
- Führen Sie den Kerntemperaturfühler beim Garen von Fleisch mit Knochen nahe am Knochen ein.
- Führen Sie den Kerntemperaturfühler beim Garen langer Nahrungsmittel quer durch das Nahrungsmittel ein, um ein Loch in der Mitte einer Scheibe zu vermeiden.
- Führen Sie den Kerntemperaturfühler beim Garen von Geflügel in einen Schenkel ein.

5.4.2 Messen mit einem Sous-Vide-Kerntemperaturfühler



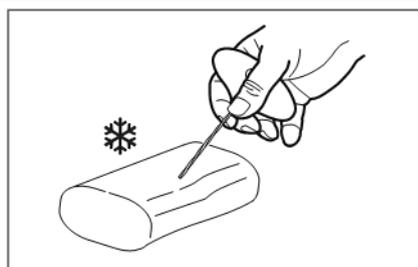
Sous-Vide-Kerntemperaturfühler mit Sous-Vide-Dichtungspads

- a) Befestigen Sie die Sous-Vide-Dichtungspads aus Schaumgummi oder Schaumstoff an dem Vakuumbbeutel mit der zuzubereitenden Speise:
- b) Führen Sie den Sous-Vide-Kerntemperaturfühler immer durch die Sous-Vide-Dichtungspads vollständig in die zuzubereitenden Speisen ein.
- c) Führen Sie den Sous-Vide-Kerntemperaturfühler in die dickste Stelle der zuzubereitenden Speise ein.
- d) Führen Sie den Sous-Vide-Kerntemperaturfühler beim Garen von Fleisch mit Knochen nahe am Knochen ein.
- d) Führen Sie den Sous-Vide-Kerntemperaturfühler beim Garen langer Nahrungsmittel quer durch das Nahrungsmittel ein, um ein Loch in der Mitte einer Scheibe zu vermeiden.
- f) Führen Sie den Sous-Vide-Kerntemperaturfühler beim Garen von Geflügel in einen Schenkel ein.

5.4.3 Messen der Kerntemperatur beim Garen gefrorener Speisen

HINWEIS

Beim Garen gefrorener Speisen ist die Messung mit einem Sous-Vide-Kerntemperaturfühler nicht möglich.



Bohren eines Loches mit einem Handbohrer

1. Verwenden Sie einen Handbohrer, um ein Loch zur Einführung des Fühlers zu bohren.
2. Legen Sie die zuzubereitenden Speisen auf das Backblech oder die Fettpfanne.
3. Führen Sie das Backblech oder die Fettpfanne in das Gerät ein.
4. Führen Sie den Kerntemperaturfühler in die zuzubereitende Speise ein.

5.5 Grundeinstellungen

Die Grundeinstellungen zum Betrieb des Geräts können durch Eingabe des Passworts „111“ angezeigt und geändert werden.

5.5.1 Öffnen des Einstellmenüs

Anforderung

- Das Gerät ist eingeschaltet
- Das Hauptmenü wird angezeigt
- a) Tippen Sie auf die Taste „Gerätefunktionen“.
 - ⇒ Das Menü *Gerätefunktionen* wird angezeigt.
- b) Tippen Sie auf das Feld „Einstellungen“.
 - ⇒ Das *PIN*-Fenster wird geöffnet.
- c) Geben Sie das Passwort ein.
- d) Tippen Sie auf die Taste *Bestätigen*.
 - ⇒ Das Menü *Geräteeinstellungen* wird angezeigt.
 - ⇒ Die Grundeinstellungen können geändert werden.

Das Gerät wird mit den Standardeinstellungen angeliefert.

Diese Felder können im Fenster „Einstellen“ geändert werden:

- Geräteinformationen
- HACCP exportieren
- Favoriteneinstellungen
- CombiDoctor
- Sprache auswählen
- Installationshöhe
- Audioeinstellungen
- Signaltöne auswählen
- Datum und Uhrzeit
- Das Kochbuch auswählen

- Herstellerkochbuch importieren
- Kochbuch sperren
- HansDampf-Programme importieren
- Software-Update
- Zusätzlichen Inhalt importieren
- Protokolldaten exportieren
- Geräte einstellen

Diese Felder können im Fenster „Einstellen“ ein- oder ausgeschaltet werden:

- Qualitätskontrolle ein oder aus
- Eco-Anzeig ein oder aus
- Betriebssperre ein oder aus

5.5.2 Abfrage der Geräteinformationen

	HINWEIS
	Die Geräteinformationen enthalten Daten über die Software- und Hardwareversionen, die Seriennummer des Geräts und die Kontaktdaten.

Anforderung

- Das Menü *Einstellen* wird angezeigt
- a) Tippen Sie auf das Feld „Geräteinformationen“.
 - ⇒ Das Fenster *Geräteinformationen* wird angezeigt.
 - ⇒ Die Geräteinformationen können jetzt abgelesen werden.

5.5.3 Datum und Uhrzeit einstellen

HINWEIS
Bitte achten Sie insbesondere auf das angezeigte Datum und die Uhrzeit. Falls die Werte ungültig sind, wird die Eingabe nicht akzeptiert.



Einstellfenster „Datum und Uhrzeit“

Anforderung

- Das Menü *Einstellungen* wird angezeigt
- a) Tippen Sie auf das Feld „Datum und Uhrzeit einstellen“.
 - ⇒ Das Fenster *Einstellen* öffnet sich.
 - ⇒ Die *Tastatur* wird geöffnet.
- b) Geben Sie das Datum und die Uhrzeit ein.
- c) Tippen Sie auf die Taste „Bestätigen“.
 - ⇒ Die *Tastatur* wird geschlossen.
- ⇒ Das Datum und die Uhrzeit sind eingestellt.

5.5.4 Voreinstellung der Sprachwahl

	HINWEIS
	Im Hauptmenü können maximal 5 Sprachen zur Sprachwahl festgelegt werden.
	HINWEIS
	Die hervorgehobenen Felder stellen die festgelegten Sprachen dar. Nicht hervorgehobene Felder sind Sprachen, die nicht festgelegt wurden.
	HINWEIS
	Die Auswahl der derzeit festgelegten Sprache kann nicht aufgehoben werden.



Einstellfenster „Sprache“

Anforderung

- Das Menü *Einstellen* wird angezeigt
- a) Tippen Sie auf das Feld „Sprache wählen“.
 - ⇒ Das Menü *Sprachen* wird angezeigt.
- b) Wählen oder heben Sie die Auswahl der Sprache auf, indem Sie die Felder mit den jeweiligen Länderflaggen antippen.
 - ⇒ Die ausgewählten Sprachen werden angezeigt.
- c) Tippen Sie auf die Taste „OK“.
 - ⇒ Die Sprachen wurden zur Sprachwahl voreingestellt und stehen im Hauptmenü zur Verfügung.

5.5.5 Aktivierung und Deaktivierung der Betriebssperre

5.5.5.1 Aktivierung der Betriebssperre

Anforderung

- Die Funktion „Betriebssperre EIN“ wird im Menü *Einstellen* aktiviert
- a) Halten Sie die Mitte der Informationsleiste während dreier Sekunden gedrückt.
 - ⇒ Die FlexiHelp-Taste wird ausgeblendet und das Schlosssymbol im Informationsleiste angezeigt.
- ⇒ Der Touchscreen ist gesperrt.

5.5.5.2 Betriebssperre aufheben



Einsperren Sie das Hauptmenü, indem Sie die PIN-Nummer eingeben

Anforderung

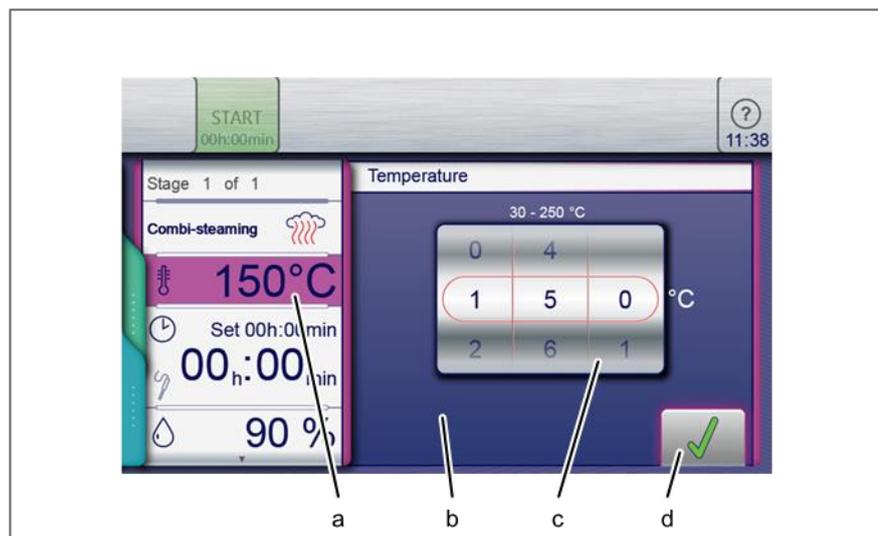
- Der Touchscreen ist gesperrt
- a) Tippen Sie auf das Schlosssymbol.
 - ⇒ Die Tastatur wird geöffnet.
- b) Geben Sie das Passwort ein.
 - ⇒ Die Betriebssperre kann durch Eingabe des Passworts „369“ aufgehoben werden.
- ⇒ Das Schlosssymbol und die Tastatur werden ausgeblendet. Die *FlexiHelp*-Taste erscheint in der Informationsleiste und der Touchscreen wird freigegeben.

5.6 Grundlegende Funktionen

5.6.1 Einstellung der Gartemperatur

HINWEIS

Der Temperaturbereich variiert abhängig vom Garmodus. Bei einer Gartemperatur außerhalb des zulässigen Temperaturbereichs leuchtet die Anzeige rot auf.



Einstellfenster „Gartemperatur“

a	Temperaturfeld	c	Regler
b	Einstellfenster	d	Taste <i>Bestätigen</i>

Anforderung

➤ Ausgewähltes Garprogramm

a) Tippen Sie auf das Feld *Gartemperatur*.

⇒ Das Fenster *Einstellen* wird angezeigt.

b) Tippen Sie auf das Feld *Temperatur*.

c) Stellen Sie den Regler mit einer Wischbewegung auf die gewünschte Temperatur.

⇒ Wischen Sie nach oben / unten, um die Gartemperatur zu erhöhen / senken.

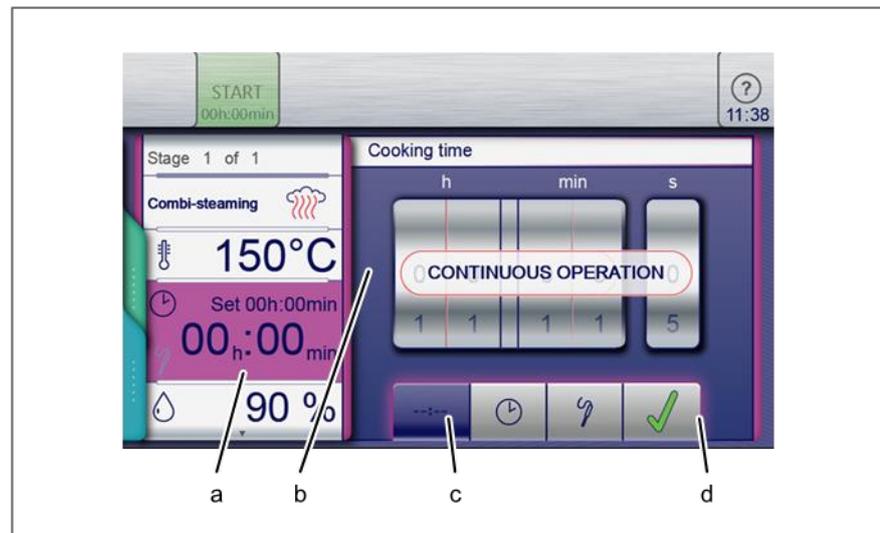
d) Tippen Sie auf die Taste *Bestätigen*.

⇒ Das Fenster *Einstellen* wird geschlossen.

⇒ Im Fenster *Garmodus* wird die eingestellte Gartemperatur angezeigt.

⇒ Die Gartemperatur ist eingestellt.

5.6.2 Einstellung der Garzeit und des Dauerbetriebs



Einstellung der Garzeit auf Dauerbetrieb

a	<i>Garzeit-Feld</i>	c	<i>Dauerbetrieb-Taste</i>
b	<i>Einstellfenster</i>	d	<i>Taste Bestätigen</i>

Anforderung

➤ Ausgewähltes Garprogramm

a) Tippen Sie auf das Feld *Garzeit*.

⇒ Das Fenster *Einstellen* wird angezeigt.

b) Tippen Sie auf die Taste *Dauerbetrieb*.

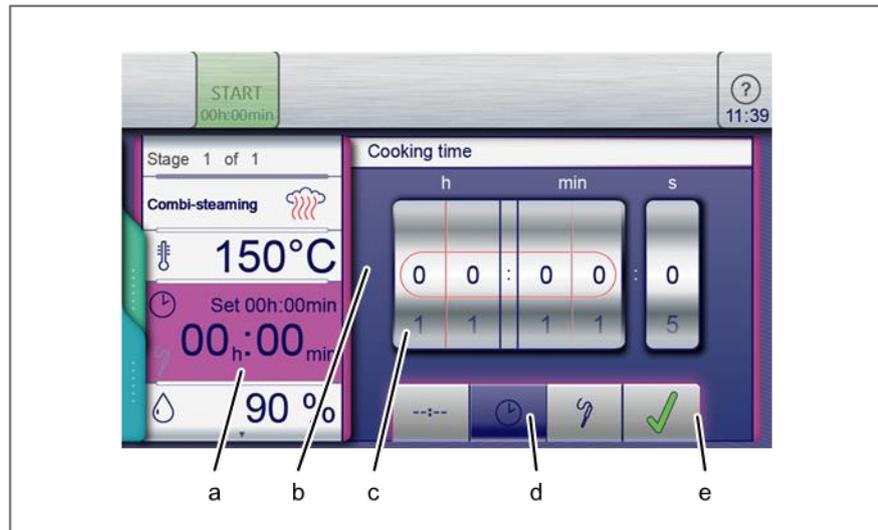
c) Tippen Sie auf die Taste *Bestätigen*.

⇒ Das Fenster *Einstellen* wird geschlossen.

⇒ Im Fenster *Garmodus* wird die Garzeit angezeigt.

⇒ Die Garzeit ist auf Dauerbetrieb eingestellt und endet nach 24 Stunden.

Einstellung der Garzeit



Einstellung der Garzeit

a	Garzeit-Feld	d	Garzeit-Taste
b	Einstellfenster	e	Taste <i>Bestätigen</i>
c	Regler		

Anforderung

➤ Ausgewähltes Garprogramm

a) Tippen Sie auf das Feld *Garzeit*.

⇒ Das Fenster *Einstellen* wird angezeigt.

b) Tippen Sie auf die *Garzeit*-Taste.

c) Stellen Sie den Regler mit einer Wischbewegung auf die gewünschte Temperatur.

⇒ Fahren Sie mit dem Finger nach unten/oben, um die Garzeit zu erhöhen/reduzieren.

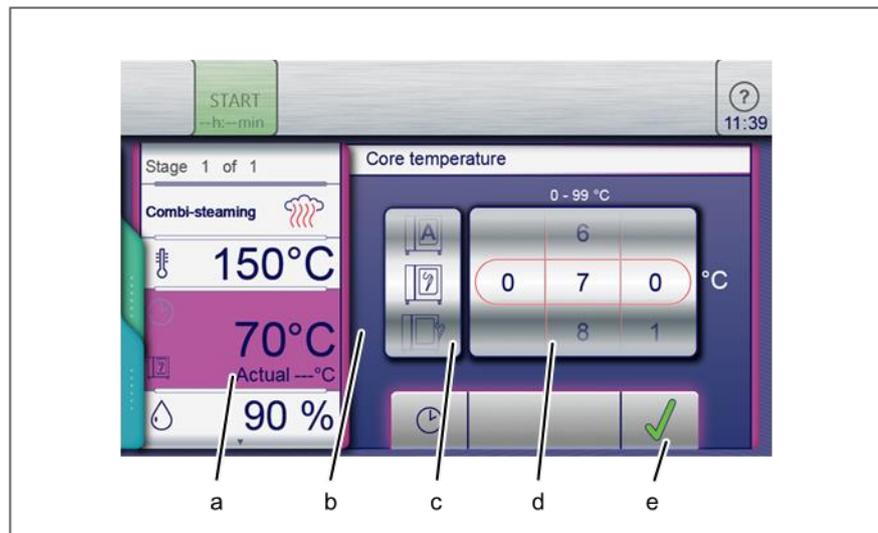
d) Tippen Sie auf die Taste *Bestätigen*.

⇒ Das Fenster *Einstellen* wird geschlossen.

⇒ Im Fenster *Garmodus* wird die Garzeit angezeigt.

⇒ Die Garzeit ist eingestellt.

5.6.3 Einstellung der Kerntemperatur



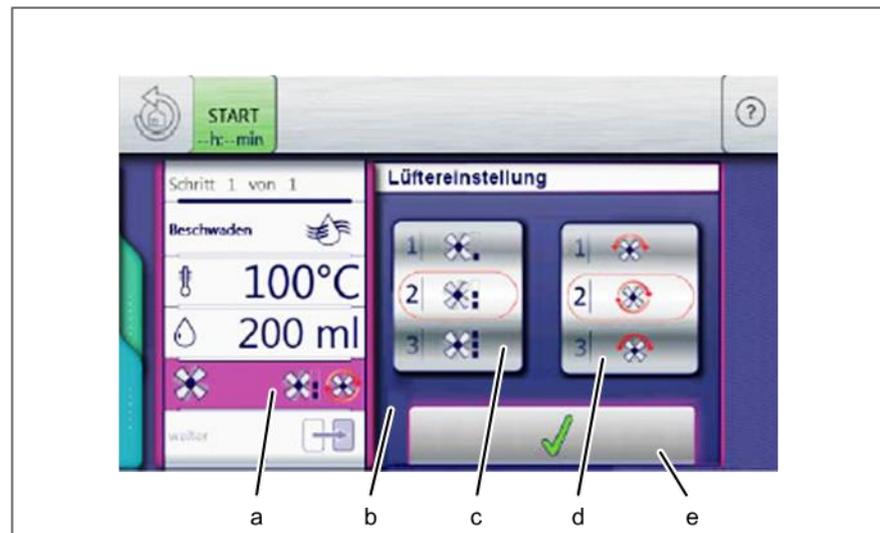
Kerntemperatur-Einstellfenster für die interne und externe Anzeige

a	<i>Kerntemperatur-Feld</i>	d	<i>Temperaturregler</i>
b	<i>Einstellfenster</i>	e	<i>Taste Bestätigen</i>
c	<i>Kerntemperaturfühler-Regler</i>		

Anforderung

- Ausgewähltes Garprogramm
- Garzeit eingestellt
- a) Tippen Sie auf das Feld *Garzeit*.
 - ⇒ Das Einstellfenster der *Garzeit* wird angezeigt.
- b) Tippen Sie auf die *Kerntemperatur*-Taste.
 - ⇒ Das Einstellfenster der *Kerntemperatur* wird angezeigt.
- c) Stellen Sie den Regler mit einer Wischbewegung auf die gewünschte Temperatur.
 - ⇒ Fahren Sie mit dem Finger nach unten/oben, um die Kerntemperatur zu erhöhen/reduzieren.
- d) Tippen Sie auf die Taste *Bestätigen*.
 - ⇒ Das Fenster *Einstellen* wird geschlossen.
 - ⇒ Das Feld *Garzeit* wechselt auf das Feld *Kerntemperatur*.

5.6.4 Einstellung der Lüfterdrehzahl und Drehrichtung



Einstellung der Lüfterdrehzahl und Drehrichtung

a	Lüftereinstellungsfeld	d	Lüfterdrehrichtungsregler
b	Einstellfenster	e	Taste <i>Bestätigen</i>
c	Lüfterdrehzahl-Regler		

Anforderung

➤ Ausgewähltes Garprogramm

a) Tippen Sie auf das Feld *Lüftereinstellung*.

⇒ Das Einstellfenster öffnet sich.

b) Setzen Sie den *Lüfterdrehzahl*-Regler mit einer Wischgeste auf den gewünschten Wert.

c) Setzen Sie den *Lüfterdrehrichtung*-Regler mit einer Wischgeste auf den gewünschten Wert.

d) Tippen Sie auf die Taste *Bestätigen*.

⇒ Die Lüfterdrehzahl und Lüfterdrehrichtung sind eingestellt.

5.6.5 Einführen und Auswerfen eines USB-Flash-Laufwerks

Einführung eines USB-Flash-Laufwerks

Anforderung

➤ USB-Flash-Laufwerk mit einer verfügbaren Speicherkapazität von mindestens 2 GB und maximal 32 GB (nicht im Lieferumfang eingeschlossen)

➤ Das USB-Flash-Laufwerk ist nicht schreibgeschützt

a) Führen Sie das USB-Flash-Laufwerk ein.

⇒ Das USB-Flash-Laufwerk ist spätestens nach 20 Sekunden betriebsbereit.

Auswerfen des USB-Flash-Laufwerks

Anforderung

- Der Export oder Import von Daten ist abgeschlossen
- a) Werfen Sie das USB-Flash-Laufwerk aus.

5.6.6 Export des HACCP-Protokolls

Anforderung

- Das USB-Flash-Laufwerk ist eingeführt
- Der Benutzer ist mit dem Passwort unter den Geräteeinstellungen eingeloggt
- a) Tippen Sie auf das Feld „HACCP exportieren“.
 - ⇒ Die *Bedienungsanleitungen* öffnen sich.
- b) Tippen Sie auf die Taste *Bestätigen*-Taste.
 - ⇒ Das HACCP-Protokoll wird an das USB-Flash-Laufwerk exportiert.
 - ⇒ Das Fenster *Bestätigen* öffnet sich.
- c) Tippen Sie auf die Taste *Bestätigen*.
 - ⇒ Das Fenster *Bestätigen* wird geschlossen.
- ⇒ Das HACCP-Protokoll wird an das USB-Flash-Laufwerk exportiert.

5.7 Gerätefunktionen

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

5.7.1 Öffnen des Gerätefunktionsmenüs

	HINWEIS
	Alle Gerätefunktionen können darüber hinaus innerhalb eines Garprogramms durch Antippen der <i>blauen</i> Registerkarte aufgerufen werden.

Anforderung

- Das Gerät ist eingeschaltet
- Das Hauptmenü wird angezeigt
- a) Tippen Sie auf die Taste „Gerätefunktionen“.
 - ⇒ Das Menü „Gerätefunktionen“ wird angezeigt.

5.8 Manuelles Garen

Im manuellen Garmodus stehen verschiedene Garmodi und andere Funktionen zur Verfügung. Durch Auswahl einer der Komponenten wird automatisch ein Garprogramm mit einem Schritt angelegt.

5.8.1 Öffnen des Menüs „Manuelles Garen“

Anforderung

- Das Gerät ist eingeschaltet
- Das Hauptmenü wird angezeigt
- a) Tippen Sie auf die Taste „Manuelles Garen“.
 - ⇒ Das Menü *Manuelles Garen* wird angezeigt.

5.8.2 Erstellen eines Garprogramms

Anforderung

- Das Gerät ist eingeschaltet
- Das Menü *Manuelles Garen* wird angezeigt
- Ausgewählter Garmodus
- a) Tippen Sie auf das Feld *Gartemperatur*.
 - ⇒ Das Fenster *Einstellen* wird angezeigt.
- b) Stellen Sie den Regler mit einer Wischgeste auf den gewünschten Wert ein.
- c) Tippen Sie auf die Taste *Bestätigen*.
 - ⇒ Das Fenster *Einstellen* wird geschlossen.
- d) Tippen Sie auf das Feld *Garzeit*.
 - ⇒ Das Fenster *Einstellen* wird angezeigt.
- e) Tippen Sie auf die *Dauerbetrieb*-Taste, die *Garzeit*-Taste oder die *Kerntemperatur*-Taste.
- f) Stellen Sie den Regler mit einer Wischgeste auf den gewünschten Wert ein.
- g) Tippen Sie auf die Taste *Bestätigen*.
 - ⇒ Das Fenster *Einstellen* wird geschlossen.
- h) Tippen Sie auf Feuchtigkeit im Garraum.
 - ⇒ Das Fenster *Einstellen* wird angezeigt.
- i) Stellen Sie den Regler mit einer Wischgeste auf den gewünschten Wert ein.
- j) Tippen Sie auf die Taste *Bestätigen*.
 - ⇒ Das Fenster *Einstellen* wird geschlossen.
- k) Wechseln Sie mit einer Wischgeste zur nächsten Seite und führen Sie weitere Einstellungen durch.
- l) Tippen Sie auf das Feld *Lüfter*.
 - ⇒ Das Fenster *Einstellen* wird angezeigt.
- m) Stellen Sie die Lüfterdrehzahl und Drehrichtung ein.
- n) Stellen Sie den Regler mit einer Wischgeste auf den gewünschten Wert ein.
- o) Tippen Sie auf die Taste *Bestätigen*.
 - ⇒ Das Fenster *Einstellen* wird geschlossen.
- p) Tippen Sie auf die *grüne* Registerkarte.
 - ⇒ Die *grüne* Registerkarte wird geöffnet.
- q) Sichern oder starten Sie das Garprogramm.

5.9 Benutzereigene Garprogramme

Im Menü *Manuelles Garen* stehen verschiedene Garmodi und andere Funktionen zur Verfügung. Benutzer können mit diesen Komponenten ihre eigenen Programme erstellen.

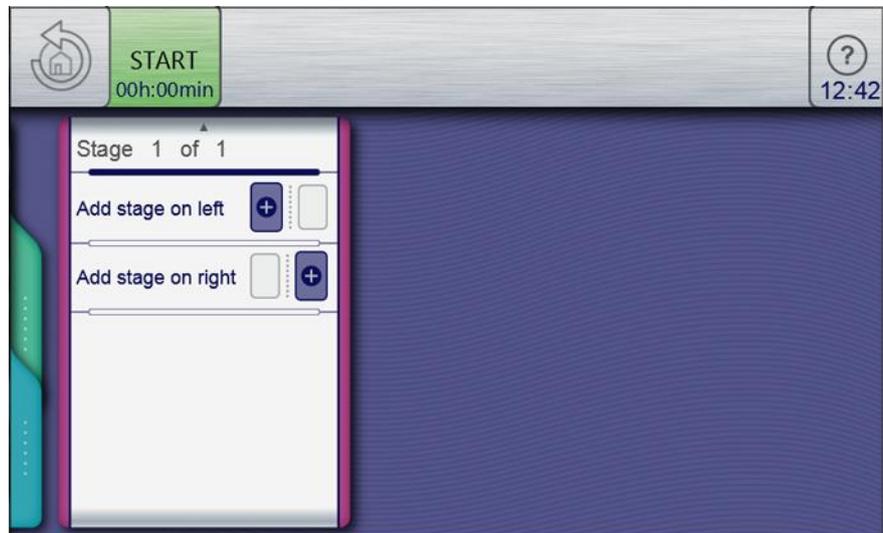
5.9.1 Erstellen eines Garprogramms

Anforderung

- Das Menü *Manuelles Garen* wird geöffnet
- a) Tippen Sie auf das Feld des gewünschten Garmodus.
 - ⇒ Der erste Schritt des Garprogramms wird angelegt.
 - ⇒ Die Anzeige der Garprogrammschritte zeigt „Schritt 1 von 1“ an.
- b) Ändern Sie die gewünschten Einstellungen des ersten Schritts.
 - ⇒ Der erste Schritt des Garprogramms wurde angelegt.

Hinzufügung weiterer Garprogrammschritte

HINWEIS
Zu einem Garprogramm können bis zu 20 Schritte hinzugefügt werden.



Hinzufügung eines Schritts zum Menüpunkt

Anforderung

- Das Garprogramm ist angelegt und geöffnet
- a) Eine Wischgeste von unten nach oben öffnet die nächste Seite.
 - ⇒ Die nächste Seite wird angezeigt.
- b) Tippen Sie auf das Feld „Schritt links hinzufügen“.

oder

- a) das Feld „Ich hatte einen Schritt rechts“.
- ⇒ Das Fenster „Neuer Schritt“ wird geöffnet.

- b) Wählen Sie den Garmodus oder die Garfunktion durch Antippen aus dem Fenster aus.
- ⇒ Die Anzeige der Garprogrammschritte im Fenster zeigt die aktuelle Position des neuen Schritts im Garprogramm an.
- c) Ändern Sie die Einstellungen des Schritts.
- ⇒ Der neue Schritt wird hinzugefügt.

Löschen eines Garprogrammschritts

HINWEIS
Falls ein Garprogramm nur einen Schritt umfasst, kann dieser nicht gelöscht werden. Die Funktion ist nicht aktiv.



Löschen eines Schrittes

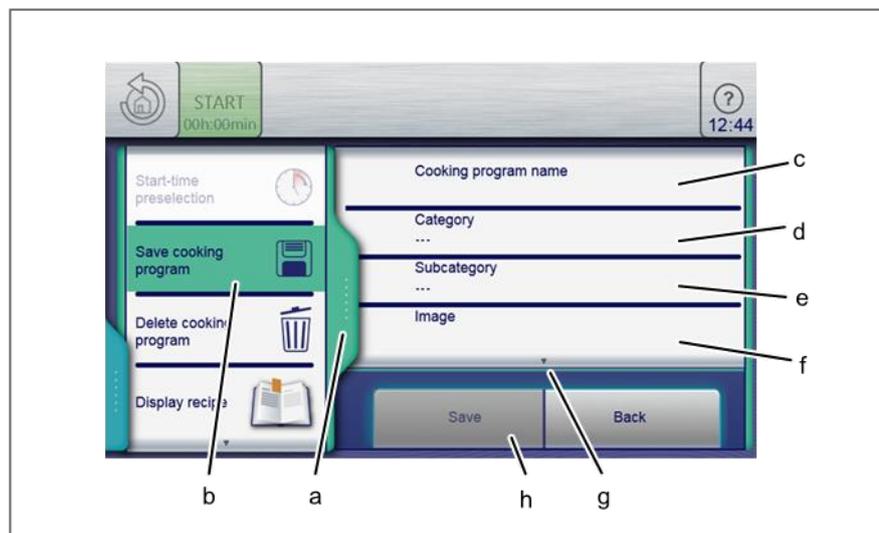
Anforderung

- Das Garprogramm ist angelegt und geöffnet
- a) Wählen Sie den Schritt aus.
- b) Eine Wischgeste von unten nach oben öffnet die nächste Seite.
- ⇒ Die nächste Seite des Schritts wird angezeigt.
- c) Tippen Sie auf das Feld „Schritt löschen“.
- ⇒ Das Fenster *Löschen* wird angezeigt.
- d) Tippen Sie auf die Taste „Ja“.
- ⇒ Dadurch wird der Schritt gelöscht.
- ⇒ Die Positionen der verbleibenden Schritte des Garprogramms werden aktualisiert.
- ⇒ Der Schritt ist gelöscht.

5.9.2 Ein Garprogramm speichern

⚠ VORSICHT	
	Angelegte Garprogramme können vor dem Start oder nach dem Abschluss des Garprogramms gespeichert werden.

⚠ VORSICHT	
	Zur Speicherung eines Garprogramms müssen mindestens ein Garprogrammname und eine Kategorie festgelegt werden.



Grüne Registerkarte und Garprogramm im Fenster „Speichern“

a	Grüne Registerkarte	e	Feld „Unterkategorie“
b	Feld „Garprogramm speichern“	f	Feld „Foto“
c	Feld „Garprogrammname“	g	Pfeilsymbol <i>Nächste Seite</i>
d	Feld „Kategorie“	h	Taste „Speichern“

Anforderung

- Das Garprogramm wird angelegt und angezeigt
- a) Tippen Sie auf die *grüne* Registerkarte.
 - ⇒ Das Fenster *Registerkarte* wird geöffnet.
- b) Tippen Sie auf das Feld „Garprogramm speichern“.
 - ⇒ Das Fenster *Speichern* wird geöffnet.

5.9.2.1 Speichern des Garprogrammnamens

- a) Tippen Sie auf das Feld „Garprogrammname“.

- ⇒ Die *Tastatur* wird angezeigt.
- b) Zeigt die Tasten zur Eingabe des gewünschten Programmnamens an.
- c) Tippen Sie auf die *Taste* Bestätigen.
 - ⇒ Die *Tastatur* wird geschlossen.
 - ⇒ Der Programmname wird im Fenster *Speichern* angezeigt.

5.9.2.2 Eingabe einer Kategorie

- a) Tippen Sie auf das Feld „Kategorie“.
 - ⇒ Das Menü *Automatisches Garen (AutoChef)* wird angezeigt.
- b) Tippen Sie auf das Feld mit der gewünschten *Kategorie*.
 - ⇒ Die Kategorie ist eingestellt.
 - ⇒ Das Menü *Automatisches Garen (AutoChef)* wird geschlossen.
 - ⇒ Die Kategorie wird im Fenster *Speichern* angezeigt.

5.9.2.3 Eingabe einer Unterkategorie (optional)

- a) Tippen Sie auf das Feld „Unterkategorie“.
 - ⇒ Das Menü *Unterkategorie* wird angezeigt.
- b) Tippen Sie auf das Feld mit der gewünschten *Unterkategorie*.
 - ⇒ Die Unterkategorie ist eingestellt.
 - ⇒ Das Menü *Unterkategorie* wird geschlossen.
 - ⇒ Die Unterkategorie wird im Fenster *Speichern* angezeigt.

5.9.2.4 Zuordnung eines Fotos (optional)

- a) Tippen Sie auf das Feld „Foto“.
 - ⇒ Das Menü *Foto* wird angezeigt.
- b) Wählen Sie ein Foto durch Antippen aus.
- c) Wählen Sie den Ort, an dem das Foto gespeichert werden soll.
- d) Tippen Sie auf die Taste „Fotos im Gerät“ oder „Fotos auf dem USB-Flash-Laufwerk“.
 - ⇒ Das Foto ist ausgewählt.
 - ⇒ Das Menü *Foto* wird geschlossen.
 - ⇒ Der Name des Fotos wird im Fenster „Speichern“ angezeigt.

5.9.2.5 Zuordnung eines Rezepts (optional)

- a) Tippen Sie auf das Feld „Rezept“.
 - ⇒ Das Menü *Rezept* wird angezeigt.
- b) Tippen Sie auf das Feld „Leeres Rezept“.

- c) Wählen Sie den Speicherort.
 - d) Tippen Sie auf die Taste „Rezepte im Gerät“ oder „Rezepte auf dem USB-Flash-Laufwerk“.
 - ⇒ Das Rezept ist festgelegt.
 - ⇒ Das Menü *Rezept* wird geschlossen.
 - ⇒ Der Name des Rezepts wird im Fenster *Speichern* angezeigt.
 - e) Tippen Sie auf die Taste „Speichern“ im Fenster *Speichern* Fenster.
 - ⇒ Das Garprogramm wird gespeichert.
 - ⇒ Das Fenster *Bestätigen* wird angezeigt.
 - f) Tippen Sie auf die Taste „Bestätigen“.
 - ⇒ Die *grüne* Registerkarte wird geschlossen.
- ⇒ Das Garprogramm wird gespeichert.

5.9.2.6 Auswahl von Favoriten (optional)

- a) Tippen Sie auf das Feld „Favoriten anzeigen“.
 - ⇒ Das Menü *Favoriten anzeigen* wird angezeigt.
- b) Tippen Sie auf die Taste „Ja“ oder „Nein“.
 - ⇒ Durch Antippen von „Ja“ wird das Garprogramm im Favoritenmenü angezeigt.

5.9.2.7 Auswahl der Merkmale der zu garenden Speisen (optional)

- a) Tippen Sie auf das Feld „Gefrorene Speisen“.
 - ⇒ Das Menü *Gefrorene Speisen* wird angezeigt.
- b) Tippen Sie auf die Taste „Ja“ oder „Nein“.
 - ⇒ Durch Antippen von „Ja“ wird die Speise als gefrorene Speise ausgewählt.

5.9.2.8 Vergabe einer Identifizierung (optional)

- a) Tippen Sie auf das Feld „Identifizierung“.
 - ⇒ Das Menü *Identifizierung* wird angezeigt.
- b) Tippen Sie auf die Taste *Barcodescanner*.
 - ⇒ Scannen Sie den Strichcode ein und ordnen Sie diesem einem Garprogramm oder einer zuzubereitenden Speise zu.

5.9.2.9 Auswahl von „QualityControl“

- a) Tippen Sie auf das Feld „QualityControl“.

- ⇒ Das Menü *QualityControl* wird angezeigt.
- b) Tippen Sie auf die Taste „Nein“.
 - ⇒ *QualityControl* wird für das Garprogramm ausgeschaltet.
- c) Tippen Sie auf die Taste „Ja“.
 - ⇒ Durch Antippen von „Ja“ wird das Garprogramm auf eine Mindestmenge der zuzubereitenden Speise eingestellt.
- ⇒ *QualityControl* passt die Garzeit bei einer größeren Beladung automatisch an.

5.9.3 Ein Garprogramm exportieren

HINWEIS
Garprogramme, die bereits vorher auf das USB-Flash-Laufwerk exportiert wurden, werden überschrieben.

Anforderung

- Geöffnetes Garprogramm
- Gespeichertes Garprogramm
- Das USB-Flash-Laufwerk ist eingeführt
- a) Tippen Sie auf die *grüne* Registerkarte.
 - ⇒ Das Fenster *Registerkarte* wird geöffnet.
- b) Tippen Sie auf das Feld „Garprogramme exportieren“.
 - ⇒ Das Fenster *Bedienungsanleitungen* öffnet sich.
- c) Lesen und schließen Sie dann die angezeigten Bedienungsanleitungen.
- d) Schließen Sie das Fenster *Bedienungsanleitungen*.
- e) Tippen Sie auf die Taste *Bestätigen*.
 - ⇒ Das Garprogramm wird an das USB-Flash-Laufwerk exportiert.
 - ⇒ Das Fenster *Bestätigen* wird angezeigt.
- f) Tippen Sie auf die Taste *Bestätigen*.
 - ⇒ Das Fenster *grüne Registerkarte* wird geschlossen.
- ⇒ Das Garprogramm wurde exportiert.

5.10 Automatisches Garen (AutoChef)

Im Modus „Automatisches Garen“ stehen alle im Gerät gespeicherten Garprogramme zur Verfügung. Das Garprogramm wird im Menü *Automatisches Garen* ausgewählt.

5.10.1 Öffnen des Menüs „Automatisches Garen“

Anforderung

- Das Gerät ist eingeschaltet

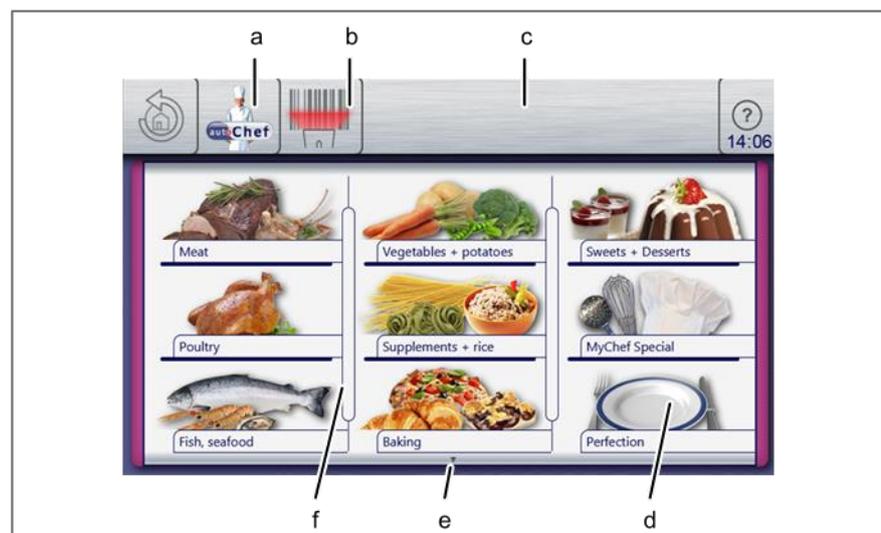
- Das Hauptmenü wird angezeigt
- a) Tippen Sie auf die Taste „Automatisches Garen“.
 - ⇒ Das Menü *Automatisches Garen (AutoChef)* wird angezeigt.

5.10.2 Ein Garprogramm suchen und öffnen

Suchen und Öffnen eines Garprogramms nach Kategorie

Die Garprogramme können im Menü *Automatisches Garen* nach Kategorie und Unterkategorie gesucht werden.

HINWEIS
Pfeilsymbole in einem Fenster zeigen immer die nächste oder vorherige Seite an. Das entsprechende Fenster wird durch eine Wischgeste nach oben oder unten geöffnet.



Menü *Automatisches Garen*

a	Taste „AutoChef“	d	Kategoriefeld
b	BarcodeScanner-Taste	e	Pfeilsymbol <i>Nächste Seite</i>
c	Informationsleiste	f	Trennbalken

Anforderung

- Das Gerät ist eingeschaltet
- Das Hauptmenü wird angezeigt
- a) Tippen Sie auf die Taste „Automatisches Garen“.
 - ⇒ Das Menü *Automatisches Garen* wird angezeigt.
 - ⇒ Eine zusätzliche Menüseite wird angezeigt.
- b) Tippen Sie auf das Feld mit der gewünschten Kategorie.
 - ⇒ Das Menü „*Unterkategorie*“ wird angezeigt.

- c) Tippen Sie auf das Feld mit der gewünschten Unterkategorie.
 - ⇒ Das Rezeptmenü mit allen Rezepten der Unterkategorie wird angezeigt.
- d) Tippen Sie auf das Feld mit dem gewünschten Rezept.
 - ⇒ Das Garprogramm wird ausgewählt und geladen.
 - ⇒ Die Garprogrammschritte werden angezeigt.
- ⇒ Das Garprogramm ist geöffnet.

Suchen und Öffnen eines Garprogramm im Kochbuch

Alle Garprogramme werden in alphabetischer Reihenfolge im Kochbuch gespeichert.



Suchen Sie das Garprogramm-Fenster

Anforderung

- Das Gerät ist eingeschaltet
- Das Hauptmenü wird angezeigt
- a) Tippen Sie auf die Taste „Automatisches Garen“.
 - ⇒ Das Menü „Kategorie“ wird angezeigt.
- b) Tippen Sie auf die Taste „AutoChef“ in der Informationsleiste.
 - ⇒ Das Fenster *AutoChef* wird angezeigt.
- c) Tippen Sie auf das Feld *Garprogramm suchen*.
 - ⇒ Das Fenster *Eingabe* wird angezeigt.
- d) Geben Sie die Buchstaben des gesuchten Namen über die Tastatur ein.
 - ⇒ Im Fenster *Treffer* wird eine gefilterte Liste angezeigt.
- e) Tippen Sie auf das Feld mit dem gesuchten Namen.
 - ⇒ Das Garprogramm wird ausgewählt und geladen.
 - ⇒ Die Garprogrammschritte werden angezeigt.
- ⇒ Das Garprogramm ist geöffnet.

5.10.3 Das Garprogramm starten

	HINWEIS
	Der aktuelle Schritt des Garprogramms wird hervorgehoben. Nach dem Abschluss wird der folgende Schritt automatisch auf dem Bildschirm angezeigt.

Anforderung

- Geöffnetes Garprogramm
- a) Tippen Sie auf die „START“-Taste der Informationsleiste.
 - ⇒ Das Garprogramm wird gestartet.
 - ⇒ Die „START“-Taste der Informationsleiste wechselt auf die „STOPP“-Taste.
 - ⇒ Die verbleibende Zeit des Garprogramms wird in der „STOPP“-Taste angezeigt.
- ⇒ Das Garprogramm wird gestartet.

5.10.4 Das Garprogramm beenden

Anforderung

- Gestartetes Garprogramm
 - Die Zeit des Garprogramms ist nicht abgelaufen
 - a) Tippen Sie auf die „STOPP“-Taste der Informationsleiste.
- oder
- a) Warten Sie, bis die Garzeit endet.
 - ⇒ Das Garprogramm ist beendet.
 - ⇒ The „STOPP“-Taste der Informationsleiste wechselt auf die „START“-Taste.
 - ⇒ Das Garprogramm ist beendet.

5.10.5 Das Garprogramm ändern

	<p>HINWEIS</p> <p>Die Registerkarten stehen nur innerhalb der Garprogramme zur Verfügung. Durch Antippen der Registerkarten wird ein schnellerer Zugriff auf die Funktionen ermöglicht.</p>
	<p>HINWEIS</p> <p>Der aktuelle Schritt des Garprogramms ist hervorgehoben und kann geändert werden. Alle Einstellungen eines Schritts können geändert werden.</p>
	<p>HINWEIS</p> <p>Nachdem die Einstellungen durchgeführt wurden, kann das geänderte Garprogramm gespeichert werden. Das Garprogramm wird überschrieben, wenn kein neuer Garprogrammname festgelegt wird.</p>

Änderung eines Garprogramms nach dem Start des Programms

Anforderung

- Das Garprogramm wurde gestartet
- Das Garprogramm ist nicht abgelaufen
- a) Ändern Sie die Einstellungen des aktuellen Schritts.
 - ⇒ Die Änderungen des Schritts sind sofort aktiv.
 - ⇒ Die Änderungen des Schritts werden angezeigt.
- b) Tippen Sie auf das Feld „Weiter“.
 - ⇒ Der aktive Schritt wird beendet.
 - ⇒ Der nächste Schritt wird gestartet.
 - ⇒ Die Schritte schreiten im Fenster *Einstellungen* fort.
- ⇒ Das Garprogramm wurde geändert.

Änderung eines Garprogramms vor dem Start des Programms

Anforderung

- Geöffnetes Garprogramm
- Das Garprogramm wurde noch nicht gestartet
- a) Ändern Sie verschiedene Schritte.
- b) Verwenden Sie eine Wischgeste, um den einzelnen Schritt aufzurufen, den Sie ändern wollen.

- c) Ändern Sie die Einstellungen des Schritts.
 - ⇒ Die Änderungen des Schritts werden angezeigt.
 - ⇒ Das Garprogramm kann ohne Speicherung gestartet werden.
 - ⇒ Falls die Änderungen gespeichert werden sollen, fahren Sie mit dem nächsten Schritt fort.
- d) Tippen Sie auf die *grüne* Registerkarte.
 - ⇒ Das Fenster *Registerkarte* wird geöffnet.
- e) Speichern Sie das Garprogramm.
 - ⇒ Alle Änderungen des Garprogramms werden gespeichert.
 - ⇒ Das gespeicherte Garprogramm wurde geändert.

5.10.6 Löschen eines Garprogramms

Anforderung

- > Geöffnetes Garprogramm
- > Das Garprogramm wurde noch nicht gestartet
- a) Tippen Sie auf die *grüne* Registerkarte.
- b) Das Fenster *Registerkarte* wird geöffnet.
- c) Tippen Sie auf das Feld „Garprogramm löschen“.
 - ⇒ Das Fenster *Löschen* wird angezeigt.
- d) Tippen Sie auf die Taste „Ja“.
 - ⇒ Das Garprogramm wird gelöscht.
 - ⇒ Das Fenster *Bestätigen* wird angezeigt.
- e) Tippen Sie auf die Taste *Bestätigen*.
 - ⇒ Die *grüne* Registerkarte wird geschlossen.
 - ⇒ Das Garprogramm wurde gelöscht.

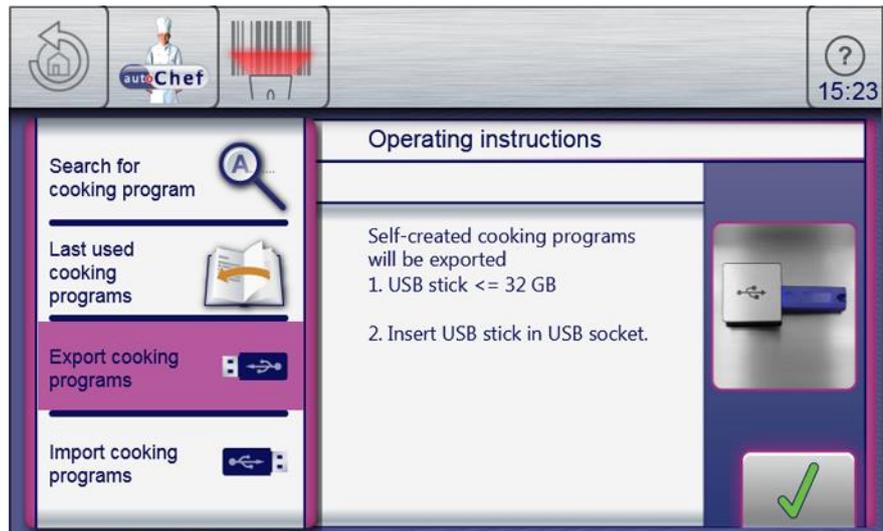
5.10.7 Ein Garprogramm exportieren und importieren

Ein Garprogramm exportieren

Beim Export werden alle vom Benutzer angelegten Garprogramme im Kochbuch exportiert.

HINWEIS

Garprogramme, die bereits vorher auf das USB-Flash-Laufwerk exportiert wurden, werden überschrieben.



Fenster „Garprogramm exportieren“

Anforderung

- Das USB-Flash-Laufwerk ist eingeführt
 - *Automatisches Garen* ist geöffnet
 - Vom Benutzer angelegte Garprogramme wurden im Kochbuch gespeichert
- a) Tippen Sie auf die „AutoChef“-Taste der Informationsleiste.
 - ⇒ Das Fenster *AutoChef* öffnet sich.
 - b) Tippen Sie auf das Feld „Garprogramme exportieren“.
 - ⇒ Das Fenster *Bedienungsanleitungen* öffnet sich.
 - ⇒ Lesen Sie dann die angezeigten Bedienungsanleitungen.
 - c) Tippen Sie auf die *Taste Bestätigen*.
 - ⇒ Alle vom Benutzer angelegten Garprogramme werden vom Kochbuch auf das USB-Flash-Laufwerk exportiert.
 - ⇒ Das Fenster *Bestätigen* wird angezeigt.
 - d) Tippen Sie auf die *Taste Bestätigen*.
 - ⇒ Das Fenster *Bestätigen* wird geschlossen.
 - ⇒ Die Garprogramme wurden exportiert.

Garprogramme importieren

Beim Import werden neue Garprogramme zum Kochbuch hinzugefügt.

HINWEIS
Bestehende Garprogramme können überschrieben oder eine Ergänzung zu den Dateinamen der importierten Garprogramme hinzugefügt werden.

Anforderung

- Das USB-Flash-Laufwerk ist eingeführt
 - Das Menü „Automatisches Garen“ ist geöffnet.
- a) Tippen Sie auf die „AutoChef“-Taste der Informationsleiste.
 - ⇒ Das Fenster *AutoChef* öffnet sich.

- b) Tippen Sie auf das Feld „Garprogramme importieren“.
 - ⇒ Das Fenster *Bedienungsanleitungen* öffnet sich.
 - ⇒ Lesen Sie dann die angezeigten Bedienungsanleitungen.
- c) Tippen Sie auf die *Taste* Bestätigen.
 - ⇒ Alle Garprogramme auf dem USB-Flash-Laufwerk werden in das Kochbuch importiert.
 - ⇒ Das Fenster *Bedienungsanleitungen* wird angezeigt.
- d) Tippen Sie auf die Taste „OK“.
 - ⇒ Die Garprogramme wurden importiert.

5.11 Betrieb anhalten und beenden

- a) Ausschalten des Geräts während Pausen und nach dem Ende der Benutzung.

Bei Ruhezeiten von mehr als 2 Tagen

Anforderung

- GN-Behälter, Backbleche und Roste wurden aus dem Garraum entfernt
- Im Garraum befinden sich keine zu garenden Speisen
- a) Betätigen Sie während einer Minute die Handbrause.
- b) Lassen Sie das Gerät im Dampfgarmodus während 7 Minuten bei 100°C (212°F) laufen.

Bei Ruhezeiten von mehr als 7 Tagen

Anforderung

- GN-Behälter, Backbleche und Roste wurden aus dem Garraum entfernt
- Im Garraum befinden sich keine zu garenden Speisen
- a) Betätigen Sie während 5 Minuten die Handbrause.
- b) Lassen Sie das Gerät im Dampfgarmodus während 1 Stunde bei 100°C (212°F) laufen.

6 Reinigung und Pflege

	 WARNUNG
	Verbrennungsgefahr aufgrund heißer Oberflächen a) Lassen Sie Oberflächen vor der Reinigung abkühlen.
	SICHERHEITSHINWEISE
	Gefahr von Sachschäden aufgrund sehr plötzlicher Abkühlung a) Setzen Sie das Gerät keiner Schockkühlung aus, indem Sie es plötzlich kühlen.
	SICHERHEITSHINWEISE
	Gefahr von Sachschäden aufgrund unsachgemäßer Reinigung b) Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Hochdruckreiniger.

6.1 Vermeidung von Korrosion

- Halten Sie die Oberflächen des Geräts sauber und mit Zugang zur Luft.
- Entfernen Sie Kalk-, Fett-, Stärke- und Proteinablagerungen.
- Entfernen Sie Salzansammlungen.
- Setzen Sie Edelstahlteile nur kurz dem Kontakt mit sehr sauren Speisen, Gewürzen, Salzen oder Ähnlichem aus.
- Vermeiden Sie Beschädigungen der Edelstahloberflächen mit anderen Metallgegenständen, beispielsweise Pfannenwender aus Stahl oder Stahlbürsten.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit Eisen oder Stahl, beispielsweise Stahlwolle und Pfannenwender aus Stahl.
- Verwenden Sie keine Bleich- oder chlorhaltigen Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie Kontaktflächen mit Wasser.

6.2 Entfernung von Roststellen

- Entfernen Sie frische Roststellen mit einem milden Scheuermittel oder einen feinen Sandschleifpapier.
- Entfernen Sie Roststellen immer vollständig.

- Lassen Sie die behandelten Stellen mindestens 24 Stunden lang an der offenen Luft trocknen. Vermeiden Sie während dieser Zeit den Kontakt mit Fetten, Ölen oder Lebensmitteln, damit sich eine Schutzschicht bilden kann.

6.3 Reinigung des Gehäuses

Anforderung

Das Gerät ist ausgeschaltet und abgekühlt

	SICHERHEITSHINWEISE
	<p>Gefahr von Sachschäden aufgrund unsachgemäßer Reinigung</p> <p>a) Reinigen Sie das Gehäuse nicht mit stark scheuernden oder chemisch aggressiven Reinigungsmitteln.</p> <p>b) Reinigen Sie das Gehäuse nicht mit stark scheuernden Schwämmen.</p>

- a) Reinigen Sie das Gehäuse mit warmem Wasser und einem handelsüblichen Reinigungsmittel.

6.4 Reinigung des Griffs, der Bedienungselemente und der Membran des Bedienfelds

	SICHERHEITSHINWEISE
	<p>Gefahr von Sachschäden aufgrund unsachgemäßer Reinigung</p> <p>a) Reinigen Sie die Oberfläche nicht mit stark scheuernden oder chemisch aggressiven Reinigungsmitteln.</p> <p>b) Reinigen Sie die Oberfläche nicht mit stark scheuernden Schwämmen.</p>

Anforderung

➤ Das Gerät ist ausgeschaltet

- a) Reinigen Sie den Türgriff, die Bedienungselemente und die Bedientafel mit einem feuchten Tuch und handelsüblichen Reinigungsmittel.

6.5 Reinigung des Touchscreens

	SICHERHEITSHINWEISE
	<p>Gefahr von Sachschäden aufgrund unsachgemäßer Reinigung</p> <p>a) Reinigen Sie den Touchscreen nicht mit stark scheuernden oder chemisch aggressiven Reinigungsmitteln.</p> <p>b) Reinigen Sie den Touchscreen nicht mit stark scheuernden Schwämmen.</p>
	HINWEIS
	<p>Eine Reinigungszeit von 20 Sekunden wird bereitgestellt. Während dieser Zeit kann der Touchscreen nicht betrieben werden.</p>

Anforderung

- Das Menü „Gerätefunktionen“ wird angezeigt
- a) Tippen Sie auf das Feld „Touchscreen reinigen“.
 - ⇒ Der Touchscreen reagiert bei einer Berührung nicht länger.
 - ⇒ Das Fenster *Reinigen* öffnet sich.
 - ⇒ Die Reinigungszeit wird aktualisiert.
- b) Reinigen Sie den Touchscreen innerhalb von 20 Sekunden.
 - ⇒ Das Fenster „Reinigen“ wird geschlossen.
 - ⇒ Das Menü „Gerätefunktionsmenü“ wird angezeigt.
- ⇒ Der Touchscreen ist sauber.

6.6 Reinigung der Türdichtung

	<p>SICHERHEITSHINWEISE</p> <p>Gefahr von Sachschäden aufgrund unsachgemäßer Reinigung Tierische Fette können zusammen mit hohen Temperaturen die Türdichtung sehr schnell beschädigen, wenn diese nicht korrekt gewartet wird.</p> <ul style="list-style-type: none">a) Reinigen Sie die Türdichtung regelmäßig.b) Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel.
	<p>HINWEIS</p> <p>Während der automatischen Reinigung und halb automatischen Reinigung wird die Außenseite der Türdichtung nicht gereinigt. Die Türdichtung muss nach jeder halb automatischen und automatischen Reinigung getrennt gereinigt werden.</p>

- a) Reinigen Sie nach der Verwendung des Geräts die Türdichtung mit warmem Wasser und einem handelsüblichen Reinigungsmittel.

	HINWEIS
	Wenn das Gerät hauptsächlich zum Braten verwendet wird, reinigen Sie die Türdichtung bitte auch während der Pausen zwischen den Einsätzen.

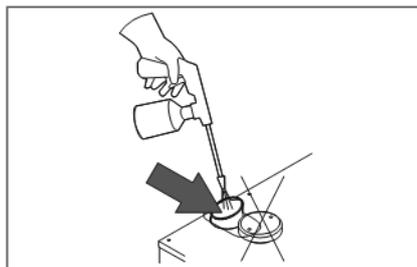
6.7 Reinigung der Backofentür

	! WARNUNG
	<p>Verbrennungsgefahr aufgrund heißer Oberflächen</p> <p>a) Lassen Sie Oberflächen vor der Reinigung abkühlen.</p>
	SICHERHEITSHINWEISE
	<p>Gefahr von Sachschäden aufgrund unsachgemäßer Reinigung der Oberfläche</p> <p>a) Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Tücher. b) Verwenden Sie keine Grillreiniger.</p>

6.7.1 Reinigung der Tür mit Hygieneverglasung

- a) Entfernen Sie Kalkrückstände mit Essig oder Zitronensäure von der Glasscheibe.

6.8 Reinigung des Dampfaustritts



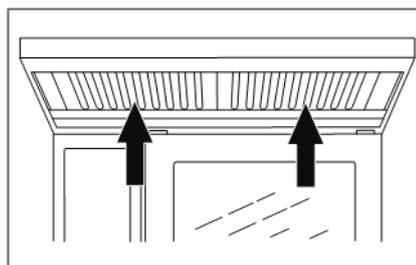
Reinigung des Dampfaustritts

	SICHERHEITSHINWEISE
	<p>Gefahr von Sachschäden aufgrund von Ablagerungen</p> <p>a) Prüfen Sie den Dampfaustritt und die Verbindungsleitungen auf Ablagerungen.</p>
	HINWEIS
	<p>Verwenden Sie einen Flüssigreiniger mit höchstens 20 % Natrium- oder Kaliumhydroxid.</p> <p>Ein Nachspülen mit Wasser ist nicht erforderlich.</p>

- a) Prüfen Sie den Dampfaustritt und die Verbindungsleitungen auf Ablagerungen.
 b) Sprühen Sie den Flüssigreiniger in den Dampfaustritt.

6.9 Reinigung der Kondensationshaube (optional)

	⚠ VORSICHT
	<p>Brandgefahr aufgrund von Schmutz- und Fettansammlungen</p> <p>a) Reinigen Sie die Haube nach dem Gebrauch. b) Befolgen Sie die Reinigungsanleitungen.</p>
	⚠ WARNUNG
	<p>Verbrennungsgefahr aufgrund heißer Oberflächen</p> <p>a) Lassen Sie Oberflächen vor der Reinigung abkühlen.</p>
	⚠ VORSICHT
	<p>Verletzungsgefahr aufgrund scharfer Kanten</p> <p>a) Tragen Sie Schutzhandschuhe.</p>



Reinigung der Kondensationshaube

Anforderung

- Gerät und Haube sind von der Netzversorgung getrennt
- Das Gerät und die Haube sind abgekühlt
- a) Reinigen Sie das Gehäuse täglich mit warmem Wasser und einem handelsüblichen Reinigungsmittel.
- b) Drücken Sie den Fettfilter nach oben.
- c) Ziehen Sie den Fettfilter an der Unterseite der Haube nach vorne, um diesen zu entfernen.
- d) Reinigen Sie den Fettfilter und die Haube mit warmem Wasser und einem handelsüblichen Reinigungsmittel.
- e) Spülen und trocknen Sie den Fettfilter ab und setzen Sie ihn dann wieder in die Haube ein.

6.10 Entfernung von Kalkablagerungen aus dem Gerät

	HINWEIS
	Zur manuellen Entfernung von Kalkablagerungen füllen Sie eine Spritzpistole mit einem speziellen Entkalkungsmittel.

Anforderung

- Temperatur des Garraums unter 40°C (140°F)
- Der Garraum ist sauber
- a) Verdünnen Sie das spezielle Entkalkungsmittel in einem Verhältnis von 1:2 mit Wasser.
- b) Öffnen Sie das Luftumlenkblech.
- c) Sprühen Sie das verdünnte Entkalkungsmittel in den Garraum.
- d) Lassen Sie das Mittel 30 Minuten einwirken.
- e) Spülen Sie den Garraum gründlich aus.
- f) Prüfen Sie den Garraum auf eventuell verbleibende Kalkablagerungen.
- g) Wiederholen Sie gegebenenfalls die Entkalkung.
- h) Öffnen Sie die Backofentür und lassen Sie diese offen stehen, bis das Gerät wieder benutzt wird.
 - ⇒ Dadurch wird die Lebensdauer der Türdichtung verlängert.
 - ⇒ Im Garraum sammelt sich keine Feuchtigkeit an.

6.11 Automatische Reinigung des Garraums mit WaveClean

6.11.1 Vorbereitung der Reinigung

	SICHERHEITSHINWEISE
	Gefahr von Sachschäden aufgrund unsachgemäßer Reinigung b) Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Hochdruckreiniger.

Anforderung

- GN-Behälter, Backbleche und Roste wurden aus dem Garraum entfernt
- a) Entfernen Sie alle Speiserückstände aus dem Garraum.
 - ⇒ Das Ablaufsieb ist nicht verstopft.
- b) Lassen Sie bei Tischgeräten nur das Auflagengestell im Garraum und im Fall von Bodengeräten den Tablettwagen.
- c) Schließen Sie die Backofentür.

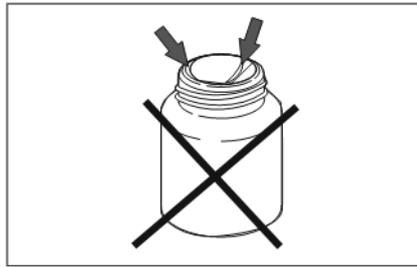
6.11.2 Auswahl der Reinigungsstufe

	HINWEIS
	Trotz unterschiedlicher Reinigungszeiten benötigen alle Reinigungsstufen dieselbe Menge an Wasser.

Anforderung

- Das Gerät ist eingeschaltet
- Das Hauptmenü wird angezeigt
- a) Tippen Sie auf „Gerätfunktionen“
- b) Tippen Sie auf das Symbol *WaveClean*.
- c) Wählen Sie die Reinigungsstufe.
- d) Tippen Sie auf die „START/STOPP“-Taste.
 - ⇒ Gegebenenfalls wird der Garraum abgekühlt, bis die Reinigungstemperatur von 60°C (140°F) erreicht ist.

6.11.3 Einführung der Reinigungspatrone



Wachsdichtung der Patrone beschädigt

SICHERHEITSHINWEISE

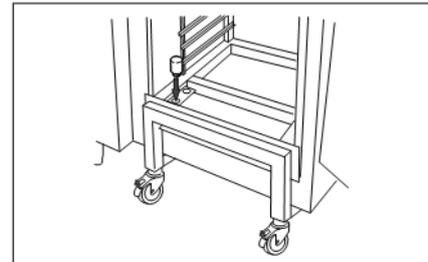
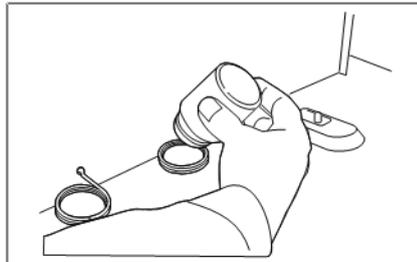
Verwenden Sie nur Reinigungspatronen mit unbeschädigter Wachsdichtung. Falls die Wachsdichtung beschädigt ist, kann das Reinigungsmittel vorzeitig in den Reinigungskreislauf eintreten oder sich nicht vollständig auflösen, sodass eine vollständige Reinigung nicht länger sichergestellt werden kann.

Führen Sie die Reinigungspatronen erst dann ein, wenn Sie dazu aufgefordert werden.

Anforderung

> Abgedichtete und unbeschädigte Reinigungspatronen

- a) Öffnen Sie die Backofentür.
- b) Öffnen Sie die Abdeckung der Patrone.



Führen Sie die Patrone in das Tischgerät oder Bodengerät ein.

- c) Setzen Sie die Patrone in den Halter am Luftumlenkblech oder den Halter am Tablettwagen.

SICHERHEITSHINWEISE

Betreiben Sie das Gerät niemals ohne Reinigungspatrone im automatischen Reinigungsmodus.

Wählen Sie im Falle einer schweren Verschmutzung die Reinigungsstufe „Extra“ und verwenden Sie 2 Reinigungspatronen.

- a) Schließen Sie die Backofentür.

6.11.4 Automatische Reinigung starten

Anforderung

- Der Wasseranschluss wird geöffnet
- Das Gerät ist eingeschaltet
- Die Garraumtemperatur entspricht 60 °C (140°F)
- a) Tippen Sie auf die „START/STOPP“-Taste.
 - ⇒ Auf dem Bildschirm wird die verbleibende Zeit angezeigt.

6.11.5 Automatische Reinigung abbrechen

- a) Tippen Sie auf die „STOPP“-Taste.
 - ⇒ Die automatische Reinigung wird abgebrochen.
 - ⇒ Die automatische Spülung startet und kann nicht abgebrochen werden.
 - ⇒ Bei Beendigung erscheint eine Aufforderung, die Patrone zu entfernen.
- a) Entfernen Sie die Patrone.

6.11.6 Automatische Reinigung beenden

Anforderung

- Die automatische Spülung wurde beendet, nachdem ein Reinigungsprogramm abgebrochen wurde oder die Reinigungszeit abgelaufen ist
- a) Öffnen Sie die Backofentür.
- b) Entfernen Sie die leere Reinigungspatrone.
- c) Spülen Sie alle verbleibenden Reinigungsmittel oder Spülhilfen gründlich mit der Handbrause weg.
- d) Lassen Sie die Backofentür leicht offen stehen, bis das Gerät wieder verwendet wird.
 - ⇒ Dadurch wird die Lebensdauer der Türdichtung verlängert.
 - ⇒ Im Garraum sammelt sich keine Feuchtigkeit an.

6.12 Manuelle Reinigung des Garraums

6.12.1 Vorbereitung des Garraums

	SICHERHEITSHINWEISE
	Gefahr von Sachschäden aufgrund unsachgemäßer Reinigung <ul style="list-style-type: none">a) Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Hochdruckreiniger.

Anforderung

- GN-Behälter, Backbleche und Roste wurden aus dem Garraum entfernt
- a) Entfernen Sie alle Speiserückstände aus dem Garraum.
 - ⇒ Das Ablaufsieb ist nicht verstopft.
- b) Lassen Sie bei Tischgeräten nur das Auflagengestell im Garraum und im Fall von Bodengeräten den Tablettwagen.
- c) Schließen Sie die Backofentür.

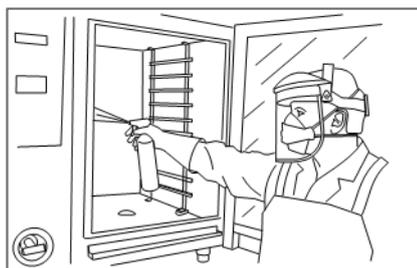
6.12.2 Start des Reinigungsprogramms

Anforderung

- Das Gerät ist eingeschaltet
- a) Tippen Sie auf „Manuelle Reinigung“.

6.12.3 Sprühreiniger aufbringen

⚠ VORSICHT
<p>Gefährliche Situation</p> <p>Eine Nichtbeachtung der Vorsichtsmaßnahmen kann zu leichten oder mäßig schweren Verletzungen führen.</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Tragen Sie Schutzkleidung. b) Tragen Sie einen Atemschutz.
SICHERHEITSHINWEISE
<p>Gefahr von Sachschäden aufgrund der Überschreitung der empfohlenen Einwirkungszeit des Reinigungsmittels</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Lassen Sie das Reinigungsmittel nicht länger als vom Programm vorgegeben einwirken.



Einsprühen des Garraums

- a) Öffnen Sie die Backofentür, sobald die Nachricht „Reinigungsmittel sprühen“ erscheint.
- b) Sprühen Sie den Garraum, das Heizregister und das Lüfterrad mit Reinigungsmittel ein.

6.12.4 Sprühreiniger einwirken lassen

- a) Schließen Sie die Backofentür.
 - ⇒ Die Einwirkungszeit beginnt.
 - ⇒ Auf dem Bildschirm wird die verbleibende Einwirkungszeit angezeigt.

6.12.5 Start der Reinigung

- a) Die Einwirkungszeit ist abgelaufen, der Reinigungsvorgang startet.
 - ⇒ Der Garraum wird erhitzt.
 - ⇒ Auf dem Bildschirm wird die verbleibende Zeit angezeigt.

6.12.6 Ausspülen des Garraums

Anforderung

- Der Reinigungsvorgang ist abgeschlossen
- a) Öffnen Sie die Backofentür.
- b) Spülen Sie die Öffnungen im Luftumlenkblech gründlich mit der Handbrause aus.
- c) Spülen Sie den Garraum gründlich während 3 Minuten mit der Handbrause aus.
- d) Schließen Sie die Backofentür.

6.12.7 Trocknen des Garraums

Anforderung

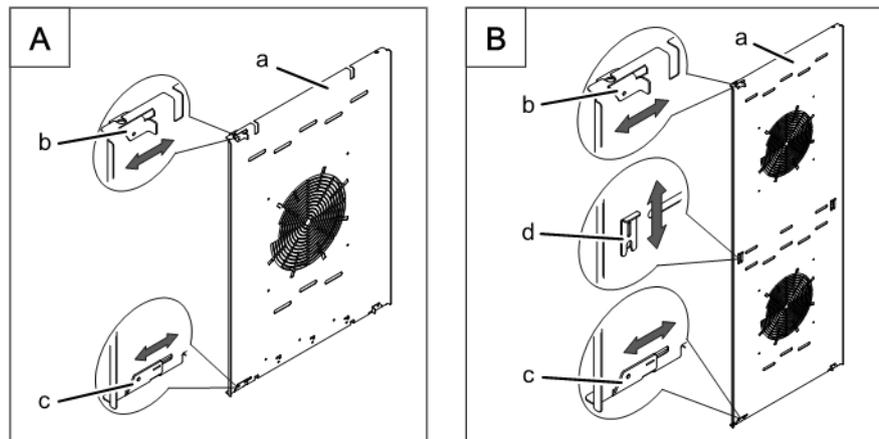
- Die Backofentür ist geschlossen
- a) Der Trocknungsvorgang startet automatisch.

	HINWEIS
	Der Garraum wird während 5 Minuten erwärmt.

- a) Nach dem Ende des Trocknungsvorgangs ertönt ein Signal.
 - ⇒ Auf dem Bildschirm wird „Ende“ angezeigt.
- b) Öffnen Sie die Backofentür und lassen Sie diese offen stehen, bis das Gerät wieder verwendet wird.
 - ⇒ Dadurch wird die Lebensdauer der Türdichtung verlängert.
 - ⇒ Im Garraum sammelt sich keine Feuchtigkeit an.

6.13 Öffnung und Schließung des Luftumlenkblechs

⚠ VORSICHT	
Quetschgefahren aufgrund drehender Lüfter	
<p>a) Stellen Sie vor den Arbeiten am Gerät sicher, dass das Gerät von der Netzversorgung getrennt wurde.</p> <p>b) Betreiben Sie das Gerät nicht ohne Luftumlenkblech.</p>	



Befestigungen des Luftumlenkblechs bei Tisch- und Bodengeräten

a	Luftumlenkblech	c	Untere Befestigung
b	Obere Befestigung	d	Mittlere Befestigung

Öffnen des Luftumlenkblechs

Anforderung

- Das Gerät ist ausgeschaltet
- a) Entfernen Sie das linke Auflagengestell (nur bei Geräten der Größe 6 und 10 vorhanden).
- b) Lösen Sie die obere Befestigung.
- c) Lösen Sie die untere Befestigung.
- d) Lösen Sie die mittlere Befestigung (nur bei Geräten der Größe 20 vorhanden).
- e) Schwenken Sie das Luftumlenkblech zur Rückwand.

Schließen des Luftumlenkblechs

- a) Schwenken Sie das Luftumlenkblech wieder zurück zur Seitenwand.
- b) Schließen Sie die obere Befestigung.
- c) Schließen Sie die untere Befestigung.
- d) Schließen Sie die mittlere Befestigung (nur bei Geräten der Größe 20 vorhanden).

- e) Prüfen Sie die Befestigungen.
- f) Führen Sie das linke Auflagengestell wieder ein (nur bei Geräten der Größe 6 und 10 vorhanden).

6.14 Prüfung des Geräts

6.14.1 Durchführung einer visuellen Prüfung

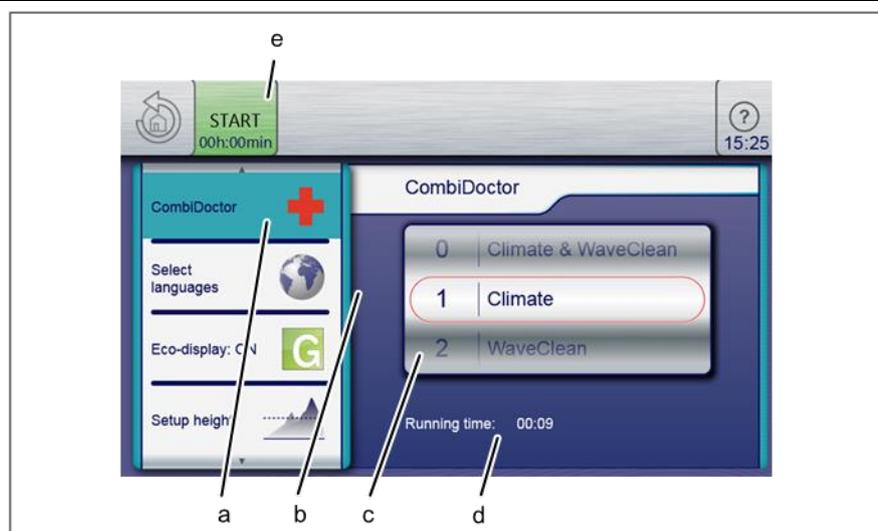
SICHERHEITSHINWEISE	
	<p>Gefahr von Sachschäden aufgrund einer unsachgemäßen Prüfung</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Führen Sie die Prüfungen gemäß den Prüfungsintervallen durch. b) Lassen Sie die Prüfungen von einem fähigen Nutzer durchführen. c) Wenden Sie sich im Falle von Schäden oder Zeichen von Verschleiß sofort an den Kundendienst und stellen Sie die Nutzung des Geräts ein.

Anforderung

- Das Gerät ist leer und gereinigt
- Die Backofentür ist vollständig geöffnet
- a) Prüfen Sie das Gehäuse, die Backofentür und den Garraum jährlich auf Verformungen und Risse.
- ⇒ Eine Sichtprüfung wurde durchgeführt.

6.14.2 Prüfung mit dem CombiDoctor (Selbstdiagnoseprogramm)

HINWEIS	
	<p>Wenn das Gerät warm ist, werden falsche Ergebnisse angezeigt. Lassen Sie das Gerät abkühlen.</p>



Wählen Sie die Einstellung „Selbstdiagnoseprogramm“

a	Feld „CombiDoctor“	d	Verbleibende Zeit
b	Fenster „Einstellen“	e	START-Taste
c	Regler		

Anforderung

- Der Wasseranschluss ist geöffnet
- Das Energiesparprogramm ist deaktiviert (optional)
- Der Garraum ist leer, ohne Roste und ohne Behälter, mit Auflagengestell oder Tablettwagen
- Das Gerät ist eingeschaltet
- Es werden keine Fehler angezeigt
- Die Gerätefunktionen werden angezeigt
- a) Öffnen Sie das Menü *Einstellungen*.
- b) Geben Sie das Passwort ein.
- c) Tippen Sie auf das Feld „CombiDoctor“.
- d) Stellen Sie den Regler mit einer Wischgeste auf das gewünschte Selbstdiagnoseprogramm.
 - ⇒ Das eingestellte Selbstdiagnoseprogramm zeigt die abgelaufene Zeit an.
- e) Drücken Sie die „START“-Taste.
 - ⇒ Ein Hilfstext wird angezeigt.
- f) Öffnen und Sie kurz die Backofentür und schließen Sie diese dann wieder.
 - ⇒ Das Selbstdiagnoseprogramm läuft automatisch weiter.
- ⇒ Bei Beendigung der Selbstdiagnose werden die Ergebnisse angezeigt.
Beachten Sie die Fehlermeldung und den Verweis an Ihren örtlichen Kundendienst.

7 Fehlersuche

7.1 Fehlerursachen und Abhilfen

Falls während des Betriebs ein Fehler auftritt, werden die Fehlergruppe und die Fehlernummer innerhalb der Gruppe angezeigt.

7.2 Typenschild

Bitte geben Sie immer die Daten des Typenschildes an, wenn Sie sich an den Kundenservice wenden:

Seriennummer (SN)	
Modellnummer (TYP)	

8 Umweltfreundliche Entsorgung des Geräts

Dieses Gerät wurde darauf ausgelegt, bei einer durchschnittlichen Nutzung eine Lebensdauer von 10 Jahren zu gewährleisten.

Bitte entsorgen Sie dieses Gerät nicht zusammen mit den Hausmüll. Diese Materialien können Ihre Gesundheit und die Umwelt schädigen, wenn sie zusammen mit dem normalen Müll entsorgt oder unsachgemäß behandelt werden. Entsorgen Sie dieses Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für gebrauchte Geräte. Bitte wenden Sie sich im Falle von Fragen an die zuständigen Stellen (beispielsweise Abfallbeseitigungsstellen).

Schrank

Abgesehen von wertvollen Materialien enthalten gebrauchte elektrische und elektronische Geräte auch schädliche Substanzen, die zu deren Betrieb und für deren Sicherheit notwendig waren.

Reinigungsmittel

Entsorgen Sie die übrig gebliebenen Reinigungsmittel und Reinigungsmittelbehälter gemäß den seitens des Reinigungsmittelherstellers angegebenen Informationen. Befolgen Sie die anwendbaren örtlichen Vorschriften.



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

* FM05 - Ł Ź Ž - @* Henny Penny Corp., Eaton, Ohio 45320, Revised 32-23-16

German