



MANUAL DEL OPERARIO

FlexFusion™ GAS PLATINUM COMBI

MODELO

FPG-615

FPG-621

FPG-115

FPG-121

FPG-215

FPG-221

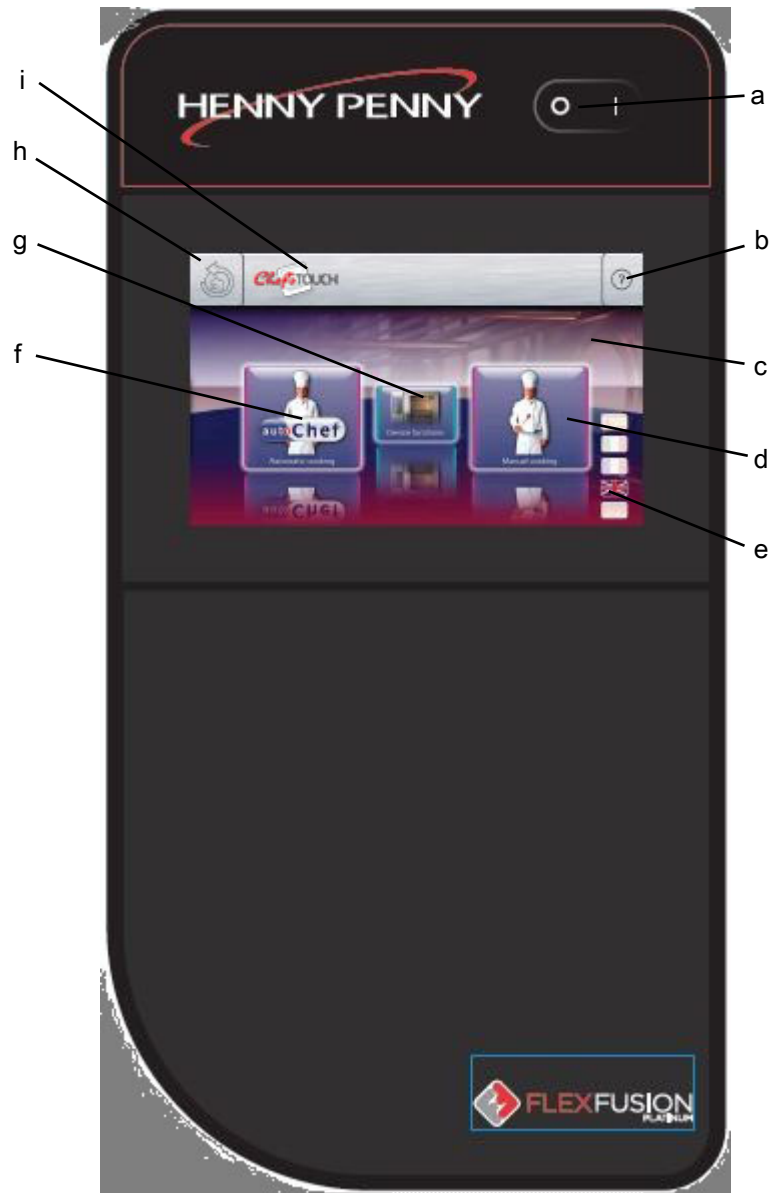


HENNY PENNY
Engineered to Last

REGISTRE SU GARANTÍA EN EL SITIO WEB WWW.HENNYPENNY.COM

Lea las instrucciones antes de poner el dispositivo en funcionamiento

Elementos de funcionamiento y visualización



a	Botón de <i>encendido/apagado</i>	f	Botón <i>Cocción automática</i>
b	Botón <i>FlexiHelp</i>	g	Botón <i>Funciones del equipo</i>
c	Elemento de funcionamiento con pantalla táctil	h	Botón <i>Atrás</i>
d	Botón <i>Cocción manual</i>	i	Barra de información
e	Botón <i>Selección de idioma</i>		



Tabla de contenido

1	Introducción	8
1.1	Acerca de este manual	8
1.1.1	Descripción de los símbolos	9
1.2	Uso previsto	11
1.3	Garantía	11
2	Información de seguridad	12
3	Normas de conducta al detectar olor a gas	16
4	Descripción del equipo	17
4.1	Perspectiva general del equipo	17
4.1.1	Equipo de encimera	17
4.1.2	Equipo de suelo	18
4.2	Funcionalidades	19
4.2.1	Características	19
4.2.2	Modos de funcionamiento	19
4.2.3	Tipos de cocción	20
4.2.4	Funciones de cocción adicionales	21
4.2.5	Medición de la temperatura interior	23
4.2.6	Escáner de códigos de barras	24
4.2.7	Puerto USB	24
4.2.8	Archivos de registro de APPCC	24
4.2.9	VideoAssist	24
4.2.10	ChefsHelp	25
4.2.11	Limpieza automática con WaveClean	25
4.2.12	CombiDoctor (programa de autodiagnóstico)	25
4.3	Funciones del elemento de visualización, control y funcionamiento	25

4.4	Aplicación	26
4.4.1	Número máximo de bandejas en regeneración	26
4.4.2	Capacidad de carga	27
4.4.3	Configuración estándar de la temperatura	27
4.4.4	Configuración estándar de la temperatura interior	28
4.5	Mandos de control táctiles para los cocineros	28
4.5.1	Funcionamiento de la pantalla táctil	28
4.5.2	Elementos de visualización	31
5	Cómo poner el equipo en funcionamiento	33
6	Cómo utilizar el equipo	34
6.1	Encender y apagar el equipo	34
6.1.1	Encender el equipo	34
6.1.2	Apagar el equipo	34
6.2	Abrir y cerrar la puerta de la cámara de cocción	35
6.2.1	Abrir la puerta de seguridad monofásica	35
6.2.2	Cerrar la puerta de seguridad monofásica	35
6.2.3	Abrir la puerta de seguridad bifásica	36
6.2.4	Cerrar la puerta de seguridad bifásica	36
6.3	Cargar y vaciar el equipo	37
6.3.1	Cargar y vaciar	37
6.3.2	Cargar y vaciar con un carro con soporte para bandejas	38
6.3.3	Cargar y vaciar con un carro para bandejas	39
6.4	Utilizar el sensor de temperatura interior	41
6.4.1	Utilizar un sensor de temperatura interior de cuatro puntos	41
6.4.2	Utilizar un sensor de temperatura interior para vacío	42
6.4.3	Utilizar el sensor de temperatura interior con alimentos congelados	42
6.5	Configuración básica	43
6.5.1	Abrir el menú de configuración	43

6.5.2	Ver datos del equipo	44
6.5.3	Configuración de fecha y hora	45
6.5.4	Configuración previa de idioma	46
6.5.5	Activar y desactivar "Restringir funcionamiento"	47
6.6	Funciones básicas	48
6.6.1	Configuración de la temperatura de cocción	48
6.6.2	Configuración del tiempo de cocción y del funcionamiento continuo	49
6.6.3	Configuración de la temperatura interior	51
6.6.4	Configuración de la velocidad y la dirección de rotación del ventilador	52
6.6.5	Preparar la unidad flash USB para su primer uso	52
6.6.6	Insertar y expulsar una unidad flash USB	53
6.6.7	Exportar archivos de registro de APPCC	53
6.7	Funciones del equipo	53
6.7.1	Abrir el menú de funciones del equipo	54
6.8	Cocción manual	54
6.8.1	Abrir el menú de cocción manual	54
6.8.2	Crear un programa de cocción	54
6.9	Programas de cocción del usuario	55
6.9.1	Crear un programa de cocción	55
6.9.2	Guardar el programa de cocción	58
6.9.3	Exportar un programa de cocción	61
6.10	Cocción automática (autoChef)	61
6.10.1	Abrir el menú de cocción automática	61
6.10.2	Buscar y abrir un programa de cocción	62
6.10.3	Iniciar el programa de cocción	63
6.10.4	Finalizar el programa de cocción	64
6.10.5	Modificar el programa de cocción	65
6.10.6	Eliminar el programa de cocción	66
6.10.7	Exportar e importar un programa de cocción	66

6.11	Pausar y apagar el equipo	68
7	Cómo limpiar y mantener el equipo	69
7.1	Evitar la corrosión	69
7.2	Eliminar manchas de óxido	69
7.3	Limpiar la cubierta	70
7.4	Limpiar el tirador, los elementos de funcionamiento y la membrana del panel de funcionamiento	70
7.5	Limpiar la pantalla táctil	71
7.6	Limpiar la junta de estanqueidad de la puerta	72
7.7	Limpiar la puerta de la cámara de cocción	73
7.7.1	Limpiar la zona acristalada de la puerta	73
7.8	Limpiar el codo de salida de vapor	73
7.9	Limpiar la campana de extracción (opcional)	74
7.10	Eliminar los depósitos de calcio del equipo	75
7.11	Limpiar la cámara de cocción de forma automática con WaveClean	75
7.11.1	Preparación para la limpieza	75
7.11.2	Seleccionar nivel de limpieza	76
7.11.3	Introducir el cartucho de limpieza	76
7.11.4	Iniciar la limpieza automática	77
7.11.5	Cancelar la limpieza automática	77
7.11.6	Finalizar la limpieza automática	77
7.12	Limpiar la cámara de cocción de forma manual	78
7.12.1	Preparar la cámara de cocción	78
7.12.2	Iniciar el programa de limpieza	78
7.12.3	Pulverizar el producto de limpieza	79
7.12.4	Dejar que el producto de limpieza actúe	79
7.12.5	Iniciar la limpieza	79
7.12.6	Aclarar la cámara de cocción	80

7.12.7	Secar la cámara de cocción	80
7.13	Abrir y cerrar el desviador de aire	81
7.14	Revisar el equipo	82
7.14.1	Llevar a cabo una revisión visual	82
7.14.2	Poner en funcionamiento CombiDoctor (programa de autodiagnóstico)	82
8	Resolución de problemas	84
8.1	Causa y solución de los errores	84
8.2	Ficha de identificación	84
9	Tirar el equipo de forma responsable con el medio ambiente	85

1 Introducción

1.1 Acerca de este manual

Este manual de instrucciones forma parte del equipo y contiene información con respecto a:

- funcionamiento seguro
- limpieza y mantenimiento
- acciones correctivas en caso de error

Consulte y siga las siguientes instrucciones:

- léase el manual de instrucciones en su totalidad antes de poner el equipo en funcionamiento.
- ponga el manual de instrucciones a disposición del operario en todo momento en el lugar de funcionamiento del equipo.
- adjunte cualquier suplemento del fabricante.
- guarde el manual de instrucciones durante toda la vida útil del equipo.
- entréguele el manual de instrucciones a todos los operarios que utilicen el equipo.

Grupo objetivo

El grupo objetivo del manual de instrucciones es el operario, que deberá encargarse del funcionamiento, limpieza y cuidado del equipo.

Cifras

Las cifras que figuran en este manual se proporcionan a modo de ejemplo. Es posible que haya discrepancias entre estas cifras y las reales.

1.1.1 Descripción de los símbolos

	 PELIGRO
	Riesgo de peligro inminente Su incumplimiento implicará lesiones graves e incluso la muerte.
	 ATENCIÓN
	Riesgo de peligro potencial Su incumplimiento podría implicar lesiones graves e incluso la muerte.
	 PRECAUCIÓN
	Situación de peligro Su incumplimiento podría implicar lesiones leves o moderadas.
	INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD
	Daños materiales Su incumplimiento podría implicar daños materiales.
	AVISO
	Información Notas para una mejor comprensión del funcionamiento del equipo.

Símbolo/señal	Significado
▪	Enumeración de datos.
	Etapas de una acción que podría desarrollarse como parte de cualquier secuencia.
1. 2.	Etapas de una acción que deberá desarrollarse como parte de una secuencia en concreto.
	Resultado de una acción.

1.2 Uso previsto

Este equipo ha sido diseñado con fines puramente comerciales, en especial, para cocinas de tipo comercial.

El equipo deberá utilizarse únicamente con los accesorios adecuados y para cocinar alimentos.

Queda absolutamente prohibido utilizar el equipo con los siguientes fines:

- lavar platos
- guardar alimentos
- secar ropa, papel o platos
- calentar ácidos, soluciones alcalinas o cualquier otra sustancia química
- calentar conservas de alimentos
- calentar líquidos inflamables
- calentar habitaciones
- limpiar filtros de aire

Los siguientes organismos han certificado este equipo:



1.3 Garantía

La garantía perderá su validez y la seguridad dejará de estar garantizada en caso de:

- modificaciones o cambios técnicos en el equipo,
- uso indebido,
- arranque, funcionamiento o mantenimiento incorrectos del equipo,
- problemas derivados de no consultar este manual de instrucciones.

2 Información de seguridad

El operario deberá conocer y estar al día de la regulación local.

Funcionamiento

Mientras el equipo esté en funcionamiento, deberá haber un supervisor encargado de la seguridad del siguiente grupo de personas:

- Personas con discapacidad física, sensorial o mental o que no conozcan o no tengan experiencia en el funcionamiento adecuado del equipo.

El supervisor deberá conocer el equipo y los riesgos asociados con este.

Superficies calientes

Riesgo de quemaduras con superficies calientes

- Protéjase los brazos y las manos con guantes de protección adecuados.
- Deje que las superficies calientes se enfríen antes de limpiarlas.
- Saque el material de cocina caliente únicamente con guantes de protección o manoplas.
- Saque los recipientes y las bandejas únicamente con guantes de protección o manoplas.

Líquidos calientes

Riesgo de quemaduras con líquidos calientes

- Protéjase los brazos y las manos con guantes de protección adecuados.
- Saque, transporte y vacíe los recipientes con cuidado.

Riesgo de quemaduras químicas por evaporación de los productos de limpieza

- Siga las instrucciones del fabricante del producto de limpieza.
- Deje que el equipo se enfríe hasta alcanzar una temperatura inferior a 60 °C (140 °F) y después límpielo.

Riesgo de quemaduras con vapor

- Protéjase los brazos y las manos con guantes de protección.
- No ponga las manos frente a la campana de extracción.
- Abra ligeramente la puerta de la cámara de cocción y deje que el vapor salga. Después, abra totalmente la puerta de la cámara de cocción.
- Seque completamente el equipo después de limpiarlo.

Equipo defectuoso**Riesgo de lesiones derivadas de un equipo defectuoso**

- Si el equipo está defectuoso, desconéctelo de la red eléctrica.
- Utilice una válvula de cierre de gas para aislar el equipo del suministro de gas.
- No utilice el equipo si está defectuoso.
- El equipo solo deberá repararlo un técnico autorizado.

Escape de gas**Riesgo de asfixia y explosión derivadas de un escape de gas**

- Siga las normas de conducta en caso de que detecte olor a gas (véase el punto "Normas de conducta al detectar olor a gas").

Prevención de incendios**Riesgo de incendio derivado de acumulaciones de suciedad y grasa**

- Limpie el equipo cuando haya terminado de usarlo.
- No utilice el equipo para freír alimentos.
- No guarde objetos combustibles ni recipientes de plástico en la cámara de cocción.

Riesgo de incendio por objetos

- No obstruya el codo de salida de gas.

Extinción de incendios

- En caso de incendio, desconecte el equipo de la red eléctrica.
- En caso de incendio, utilice una válvula de cierre de gas para aislar el equipo del suministro de gas.
- Utilice un extintor de fuego de clase F, nunca agua, para apagar los fuegos derivados de las acumulaciones de grasa. Otros incendios pueden extinguirse con extintores adecuados para incendios de tipo A, B, C, CO₂ o con medios de extinción adaptados al tipo de incendio al que se enfrente.

Equipo con ruedas**Riesgo de lesiones derivadas de un equipo con ruedas**

- Mueva el equipo únicamente cuando vaya a limpiarlo o a darle mantenimiento.
- Mantenga las ruedas bloqueadas siempre que el equipo esté en funcionamiento.
- Mueva el equipo únicamente si está vacío.

Riesgo de choque eléctrico con cables

- Asegúrese de pasar los cables de corriente eléctrica por una serie de canaletas o placas de protección pegadas a la pared durante la instalación.

Limpieza inadecuada

Riesgo de quemaduras químicas con los productos de limpieza

- Siga las instrucciones del fabricante del producto de limpieza.
- Tome las medidas de protección adecuadas cuando vaya a utilizar productos de limpieza agresivos.

Riesgo de caída en suelos lisos

- Mantenga el suelo sobre el que instale el equipo limpio y seco.

Riesgo de lesiones por limpieza inadecuada

- Limpie la cámara de cocción minuciosamente. El sensor de la cámara de cocción deberá apreciarse dentro de la cámara.

Riesgo de daño físico por limpieza inadecuada

- Limpie el equipo cuando haya terminado de usarlo.
- No limpie el equipo con limpiadores de alta presión.
- No limpie la cubierta con productos de limpieza abrasivos ni con productos de limpieza químicos agresivos.
- No limpie la cubierta con esponjas abrasivas.
- Siga las instrucciones del fabricante del producto de limpieza.
- No enfríe la máquina de forma abrupta; podría provocar un fallo.
- Limpie la cámara de cocción minuciosamente. El sensor de la cámara de cocción deberá apreciarse dentro de la cámara.
- No utilice productos de limpieza que contengan lejía o cloro.
- Elimine las manchas de óxido con un producto abrasivo.
- Evite que se formen cúmulos de calcio en el equipo.

Higiene

Riesgo para la salud por falta de salubridad

- Consulte la legislación aplicable en materia de salubridad.

Medición de la temperatura interior**Riesgo de lesiones derivadas del sobrecalentamiento del sensor de temperatura interior**

- No caliente el sensor de temperatura interior con fuego.

Uso inadecuado**Riesgo de daño físico por uso inadecuado**

- Utilice solo accesorios originales.
- Forme a los operarios de forma continuada.
- No caliente platos de comida ni latas de conserva.
- No obstruya los codos de entrada y salida de aire.
- No ponga el equipo en funcionamiento con temperaturas inferiores a 4 °C (39 °F).
- Saque el sensor de temperatura interior antes de sacar el alimento cocinado.
- Coloque el sensor de temperatura interior en su soporte después de usarlo.

3 Normas de conducta al detectar olor a gas

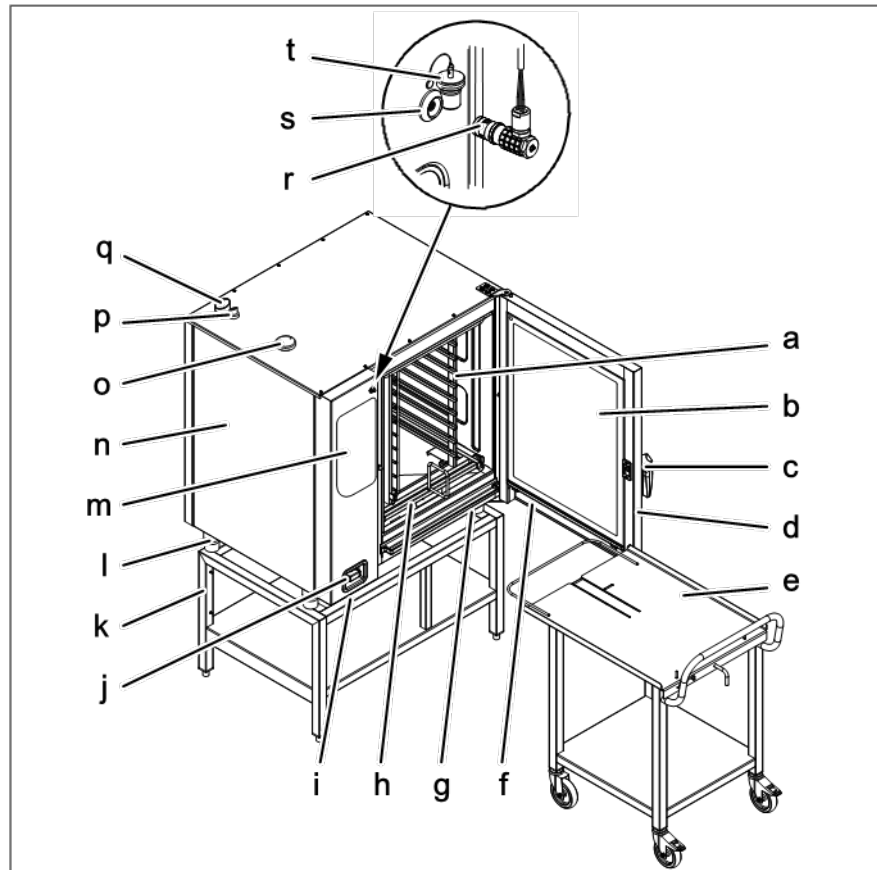
	 PELIGRO
	Riesgo de asfixia y explosión derivadas de un escape de gas Siga las siguientes normas de conducta si detecta olor a gas.

- No pierda la calma.
- Abra las ventanas y puertas y ventile las salas.
- Evite entrar en las salas en las que huela a gas.
- No fume.
- No encienda ninguna llama. Apague las llamas.
- No encienda nada que pueda producir chispas. No accione interruptores ni dispositivos eléctricos. Tampoco utilice teléfonos.
- Saque los teléfonos móviles y los dispositivos de radiofrecuencia de la zona de peligro.
- Cierre las válvulas de cierre de gas del contador de gas principal y, si es posible, las de todos los equipos.
- Informe del problema a todas las personas que estén en el edificio. Toque a las puertas o grite, pero no toque a los timbres.
- Salga del edificio y evite que nadie entre.
- Consulte las instrucciones de seguridad del proveedor de gas.
- Cuando haya salido del edificio, informe del problema a las partes responsables:
 - Si el olor a gas procede del equipo, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente,
 - Si no localiza inmediatamente de dónde proviene el olor a gas, póngase en contacto con su proveedor de gas,
 - Si el escape de gas es perceptible para los oídos, salga del edificio inmediatamente, evite que nadie entre y póngase en contacto con los bomberos, la policía y el proveedor de gas,
 - Si el olor a gas procede de salas a las que no puede acceder, póngase en contacto con los bomberos, la policía y el proveedor de gas.

4 Descripción del equipo

4.1 Perspectiva general del equipo

4.1.1 Equipo de encimera

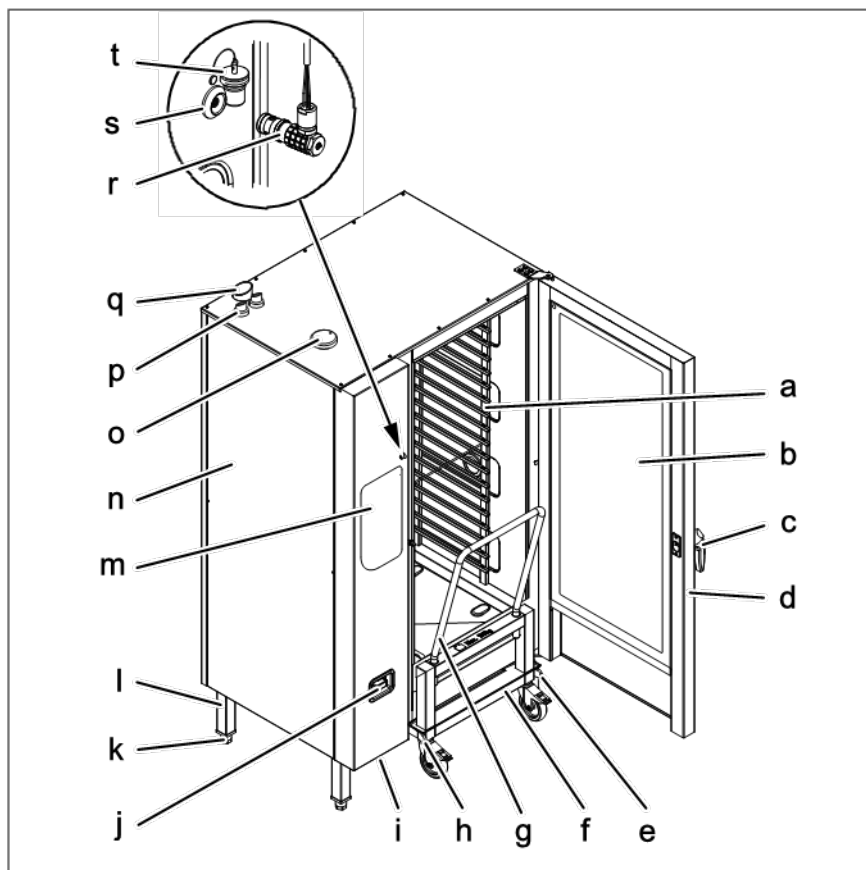


FlexFusion de gas con carro con soporte para bandejas

a	Soporte para bandejas	k	Soporte (opcional)
b	Ventana con aislamiento	l	Pies del equipo
c	Tirador de la puerta	m	Dispositivo de control
d	Puerta de la cámara de cocción	n	Cubierta
e	Carro con soporte para bandejas (opcional)	o	Válvula de conexión de entrada de aire
f	Canal de salida de vapor, puerta	p	Conexión del gas residual
g	Canal de salida de vapor, equipo	q	Válvula de conexión de salida de vapor

h	Guiadera del soporte para bandejas (opcional)	r	Sensor de temperatura interior (opcional)
i	Puerto USB (cubierto)	s	Conexión (opcional)
j	Surtidor de agua	t	Tapa de protección (opcional)

4.1.2 Equipo de suelo



FlexFusion de gas con carro para bandejas

a	Soporte para bandejas	k	Patas del equipo
b	Ventana con aislamiento	l	Pies del equipo
c	Tirador de la puerta	m	Dispositivo de control
d	Puerta de la cámara de cocción	n	Cubierta
e	Guiadera (derecha)	o	Válvula de conexión de entrada de aire
f	Carro para bandejas	p	Conexión del gas residual

g	Mango	q	Válvula de conexión de salida de vapor
h	Guiadera (izquierda)	r	Sensor de temperatura interior (opcional)
i	Puerto USB (cubierto)	s	Conexión (opcional)
j	Surtidor de agua	t	Tapa de protección (opcional)

4.2 Funcionalidades

4.2.1 Características

- Sensor de temperatura interior de cuatro puntos
- Sensor de temperatura interior para vacío o segundo sensor de temperatura interior de cuatro puntos (opcional)
- Surtidor de agua
- Cristal higiénico en la puerta de la cámara de cocción
- Puerta de seguridad monofásica
- Puerta de seguridad bifásica; esta característica viene de serie en los equipos de tamaño 20
- Sistema de optimización eléctrica (opcional)
- Conexión a Ethernet (opcional)
- Las bisagras de la puerta de la cámara de cocción vienen a la derecha
- Las bisagras de la puerta de la cámara de cocción pueden instalarse a la izquierda (opcional); excepto en los equipos de suelo de tamaño 20
- WaveClean
- Escáner de códigos de barras (opcional)
- Sistema de salida del vapor (SSV)

4.2.2 Modos de funcionamiento

Cocción manual

En el modo de cocción manual, podrá poner en funcionamiento directamente los distintos programas de cocción y funciones del equipo. Los distintos modos de cocción y funciones del equipo pueden modificarse de forma individual.

Cocción automática (autoChef)

En el modo de cocción automática, podrá poner en marcha y adaptar, en caso de que sea necesario, los programas de cocción almacenados.

4.2.3 Tipos de cocción

Cocción al vapor

Se trata de un modo de cocción especial para cocinar alimentos poco a poco al vapor y en un intervalo de temperaturas de entre 30 °C (86 °F) y 130 °C (266 °F).

Combi-steaming

Se trata de un modo de cocción que podrá utilizar para cocinar grandes asados, guisos y estofados en un intervalo de temperaturas de entre 30 °C (86 °F) y 250 °C (482 °F).

Aire caliente

Se trata de un modo de cocción especial para cocinar sin humedad adicional y en un intervalo de temperaturas de entre 30 °C (86 °F) y 250°C (482°F).

Perfección (regeneración)

Se trata de un modo de cocción que podrá utilizar para preparar rápidamente alimentos cocinados fríos en un intervalo de temperaturas de entre 30 °C (86 °F) y 250°C (482°F).

Cocción Delta-T

Se trata de un modo de cocción en el que la temperatura de cocción dependerá de la temperatura interior del alimento que se vaya a cocinar.

La temperatura de cocción siempre será superior a la temperatura interior real entre el valor preestablecido (valor Delta-T, diferencia de la temperatura de cocción). El tiempo de cocción resultante será superior al de otros modos de cocción.

El modo de cocción Delta-T se adapta especialmente bien a la cocina en general. El alimento que se cocine seguirá estando tierno y jugoso. Además, la pérdida de peso será mínima.

Cocción a baja temperatura

Se trata de un modo de cocción especial para cocinar los alimentos muy poco a poco en un intervalo de temperaturas de entre 30 °C (86 °F) y 100°C (212°F).

El tiempo de cocción es considerablemente superior al que ofrecen los modos de cocción a alta temperatura, pero no es necesario supervisar el proceso y el tiempo de cocción podría ampliarse sin que la calidad se viera afectada.

El alimento que se cocine seguirá estando tierno y jugoso. Además, la pérdida de peso será mínima.

Horneado

Se trata de un modo de cocción especial para cocinar y dorar alimentos con aire caliente en un intervalo de temperaturas de entre 30 °C (86 °F) y 220 °C (428 °F); esto realza la textura del alimento. Las funciones de humidificación y tiempo de inactividad podrían preceder el horneado.

4.2.4 Funciones de cocción adicionales

Es posible utilizar otras funciones de cocción para modificar las etapas de cocción de los alimentos que se vayan a cocinar.

El equipo ofrece las siguientes funciones de cocción adicionales:

PerfectHold

Se trata de una función de cocción especial para mantener los alimentos ya preparados en el equipo con un intervalo de temperaturas de entre 50 °C (122 °F) y 100 °C (212 °F). Este se pone en marcha tras el proceso de cocción y hasta que vayan a servirse los alimentos.

Ready2Cook (precalentamiento)

Para muchos programas de cocción, como el horneado, es muy importante que la temperatura de inicio sea la correcta.

Con Ready2Cook, la cámara de cocción se calentará o enfriará automáticamente hasta alcanzar la temperatura de inicio correcta.

Preselección de la hora de inicio

	<p>AVISO</p> <p>Si utiliza el temporizador de inicio, corre el riesgo de que, en los alimentos que se estén cocinando, se reproduzcan microorganismos dañinos. Consulte la legislación aplicable sobre procesado de alimentos.</p>
--	---

Podrá programar el temporizador de inicio para que el programa de cocción arranque a una determinada hora.

De este modo, evitará retrasos en la preparación y producción de los alimentos. Solo tendrá que cargar los alimentos en el equipo y seleccionar el programa de cocción que desee utilizar.

Sistema de salida del vapor (SSV)

Esta función se activa por defecto para todos los programas cuyo tiempo de cocción sea superior a 6 minutos.

El sistema de salida de vapor (SSV) se activa automáticamente poco antes de que finalice la cocción.

Una vez transcurrido el tiempo de cocción, el sistema de salida de vapor (SSV) extrae el vapor de la cámara de cocción. Tras esto, podrá abrir la cámara de cocción sin que haya riesgo de lesiones.

RackControl

Gracias a la función de cocción adicional RackControl, podrá cocinar diferentes alimentos, como patatas, coliflores, guisantes, zanahorias y carnes, de forma simultánea y con diferentes tiempos.

La función RackControl supervisa los distintos tiempos de cocción a la vez. Cuando un tiempo de cocción finaliza, sonará una alarma que le indicará que puede retirar el alimento. La función RackControl es perfecta para cocinar sin descanso.

FamilyMix

Con la función de cocción adicional FamilyMix, los programas de cocción relacionados con el modo de cocción seleccionado se muestran en el menú *Cocción automática (autoChef)*. Estos programas de cocción reúnen las mismas características de cocción y un tiempo de cocción similar o inferior. Al tocar las sugerencias individualizadas, se transfieren los tiempos de cocción de los alimentos a la función RackControl. Estos podrán iniciarse en cualquier momento del proceso de cocción.

Humidificación manual

Gracias a la función de humidificación manual, podrá aumentar la humedad de la cámara de cocción mientras el equipo está en funcionamiento.

La función de humidificación manual funciona únicamente con los modos Aire caliente y Cocción Delta-T.

Tiempo de inactividad

Con la función de cocción adicional de tiempo de inactividad, podrá introducir un punto de cocción adicional mientras que las placas de calor y los ventiladores están desactivados durante un tiempo determinado.

4.2.5 Medición de la temperatura interior

Al utilizar el sistema de medición de la temperatura interior, se mide la temperatura interior del alimento que se esté cocinando con un sensor.

El sensor de temperatura interior mide la temperatura interior de uno o más puntos, en función de la versión. La temperatura registrada en el punto de menos calor se utiliza para controlar el proceso de cocción.

Al alcanzar la temperatura interior deseada, el proceso de cocción finaliza de forma automática o, en el caso de los programas de cocción con distintas etapas, avanza a la siguiente etapa.

Utilizar el sistema de medición de la temperatura interior tiene las siguientes ventajas:

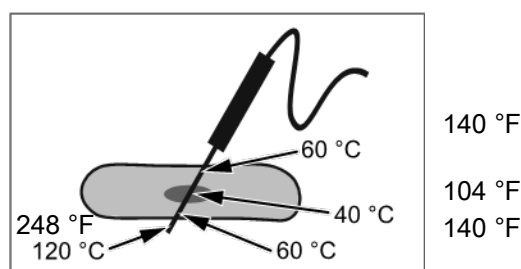
- Menor consumo de agua y electricidad
- Cocción exacta
- Menor pérdida de peso del alimento que se vaya a cocinar

El equipo ofrece los siguientes sensores de temperatura interior:

- Sensor de temperatura interior de cuatro puntos

o

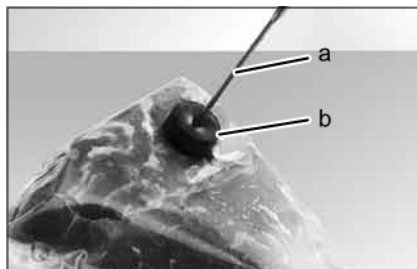
- Segundo sensor de temperatura interior de cuatro puntos (opcional)



Medición de la temperatura interior con un sensor de temperatura interior de cuatro puntos

o

- Sensor de temperatura interior para vacío (opcional)



Medición de la temperatura interior con un sensor de temperatura interior para vacío

a	Sensor de temperatura interior para vacío	b	Espuma de caucho
---	---	---	------------------

4.2.6 Escáner de códigos de barras

El escáner de códigos de barras reconoce el código de barras del alimento que vaya a cocinar y lo envía al equipo. Tras esto, el equipo busca el programa de cocción apropiado para tal alimento. En caso de que se encuentren varios programas de cocción apropiados, se mostrarán todos.

El único requisito es que, al guardar los programas de cocción, deberá asignarles un identificador.

4.2.7 Puerto USB

El equipo está equipado con un puerto USB (USB 2.0).

Los archivos de registro de APPCC pueden exportarse a través del puerto USB.

Además, podrá conectar al puerto USB un escáner de códigos de barras inalámbrico o con cables (opcional).

4.2.8 Archivos de registro de APPCC

Todas las etapas de cocción se registran con un número de registro en el archivo de registro de APPCC.

Estos datos pueden exportarse a través del puerto USB.

4.2.9 VideoAssist

Podrá utilizar VideoAssist para reproducir vídeos con explicaciones de funcionamiento adicionales.

4.2.10 ChefsHelp

Con ChefsHelp, podrá añadir datos con formato de texto o imagen a una etapa de cocción en concreto y en un punto temporal específico.

4.2.11 Limpieza automática con WaveClean

Con el sistema de limpieza automática con WaveClean, la cámara de cocción se limpia con un cartucho de limpieza especial para el programa de cocción y también se aclara.

4.2.12 CombiDoctor (programa de autodiagnóstico)

CombiDoctor se vale de un programa de autodiagnóstico para comprobar el estado general y de limpieza de los componentes utilizados.

4.3 Funciones del elemento de visualización, control y funcionamiento

AVISO		
Para ver los elementos de funcionamiento y visualización, véase la siguiente página.		
Símbolo	Elemento de funcionamiento y visualización	Función
	Botón de <i>encendido/apagado</i>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ "I" enciende el equipo ▪ "O" apaga el equipo
	Botón "Cocción automática"	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Abre el menú <i>Cocción automática</i>, desde donde podrá seleccionar distintos programas
	Botón "Cocción manual"	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Abre el menú <i>Cocción manual</i>, desde donde podrá seleccionar distintos modos de cocción

Símbolo	Elemento de funcionamiento y visualización	Función
	Botón <i>Funciones del equipo</i>	<ul style="list-style-type: none"> Abre el menú <i>Funciones del equipo</i>, desde donde podrá iniciar la limpieza y editar la configuración
	Botón <i>Selección de idioma</i>	<ul style="list-style-type: none"> Podrá seleccionar el idioma de funcionamiento del equipo tocando la bandera del país de dicho idioma <p>Podrá indicar el modo de selección y el número de idiomas elegibles en el menú <i>Funciones del equipo</i>, en las propiedades del campo <i>Idiomas</i>.</p>
	Botón <i>Atrás</i>	<ul style="list-style-type: none"> Si lo toca una vez, volverá al menú anterior Si lo toca dos veces, volverá directamente al menú principal
	Botón <i>FlexiHelp</i>	<ul style="list-style-type: none"> Muestra los textos de ayuda relacionados con el menú o ventana activos

4.4 Aplicación

4.4.1 Número máximo de bandejas en regeneración

El tiempo y la temperatura de cocción dependerán del número de bandejas.

Versión	Diámetro de la bandeja		
	26 cm (10,24 plgds.)	28 cm (11,02 plgds.)	32 cm (12,1 plgds.)
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)

Versión	Diámetro de la bandeja		
	26 cm (10,24 plgds.)	28 cm (11,02 plgds.)	32 cm (12,1 plgds.)
20.15	100 (39,37)	80 (31,5)	80 (31,5)
20.21	120 (47,24)	120 (47,24)	80 (31,5)
on	Rejilla de 1/1 GN		Soporte o carro para bandejas

4.4.2 Capacidad de carga

Carro con soporte para bandejas y carro para bandejas

Versión	Máx. por bandeja		Máx. por equipo	
	(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

4.4.3 Configuración estándar de la temperatura

La configuración de la temperatura de la cámara de cocción dependerá del tipo de cocción.

Tipo de cocción	Valor indicativo		Rango de configuración		Incrementos (°C)
	(°C)	(°F)	(°C)	(°F)	
Cocción al vapor	100	212	0-99	86-320	1 sola etapa
Combisteaming	150	302	30-250	86-482	1 sola etapa
Aire caliente	180	356	30-250	86-482	1 sola etapa
Regeneración	50	122	30-150	86-302	1 sola etapa

4.4.4 Configuración estándar de la temperatura interior

La configuración de la temperatura interior dependerá del tipo de cocción.

Tipo de cocción	Valor indicativo		Rango de configuración		Incrementos (°C)
	(°C)	(°F)	(°C)	(°F)	
Cocción al vapor	70	158	0-99	32-210	1 sola etapa
Combisteaming	70	158	0-99	32-210	1 sola etapa
Aire caliente	70	158	0-99	32-210	1 sola etapa
Regeneración	50	158	20-99	68-210	1 sola etapa

4.5 Mandos de control táctiles para los cocineros

4.5.1 Funcionamiento de la pantalla táctil

AVISO
La pantalla táctil puede utilizarse con guantes de látex.

El equipo funciona únicamente desde la pantalla táctil. Para seleccionar las configuraciones, dispondrá de botones, ventanas y rodillos.

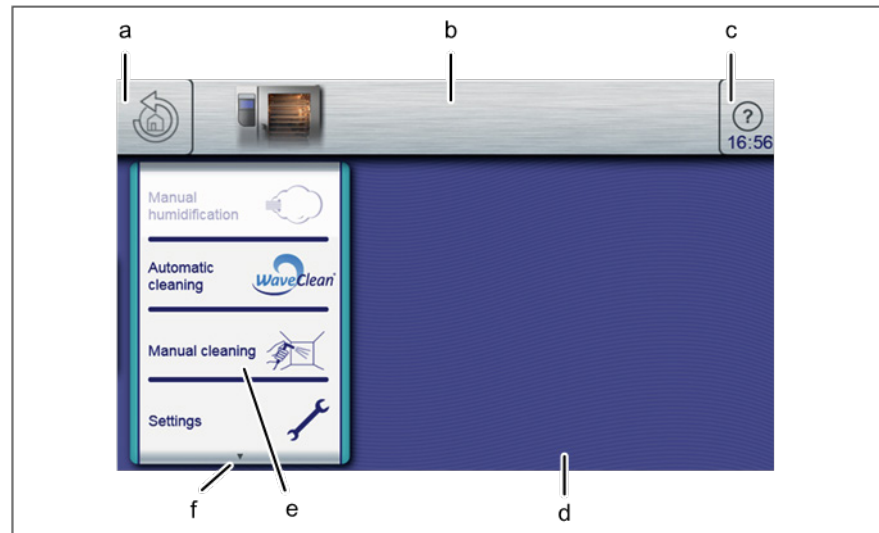
Los campos y los botones se accionan tocando y los rodillos se accionan deslizando el dedo. Al tocar un botón una vez ejecutará ese comando de funcionamiento del equipo.

Para modificar los valores predefinidos o ir a otra página, deslice la punta del dedo hacia arriba, hacia abajo, hacia la izquierda o hacia la derecha tras tocar y mantenga pulsado el campo que quiera modificar.



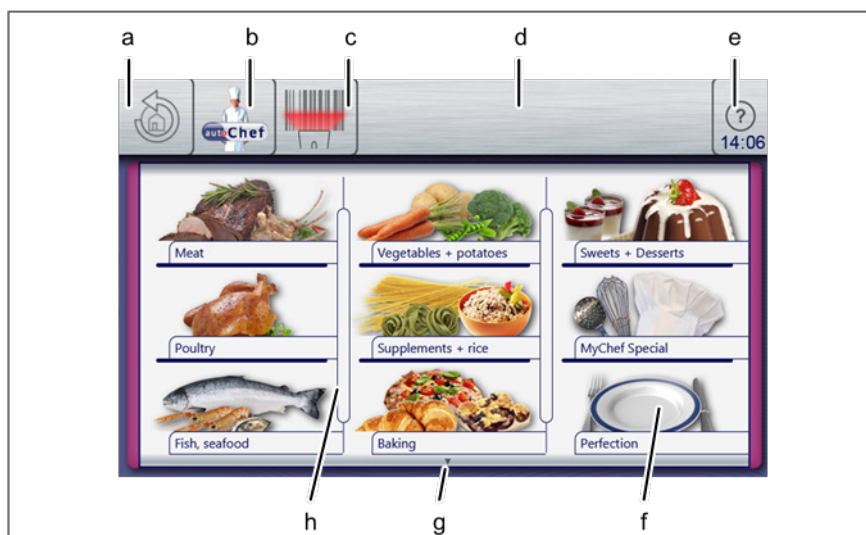
Menú principal

a	Botón <i>Atrás</i>	e	Botón <i>Cocción manual</i>
b	Barra de información	f	Botón <i>Funciones del equipo</i>
c	Botón <i>FlexiHelp</i>	g	Botón <i>Cocción automática</i>
d	Botón <i>Selección de idioma</i>		



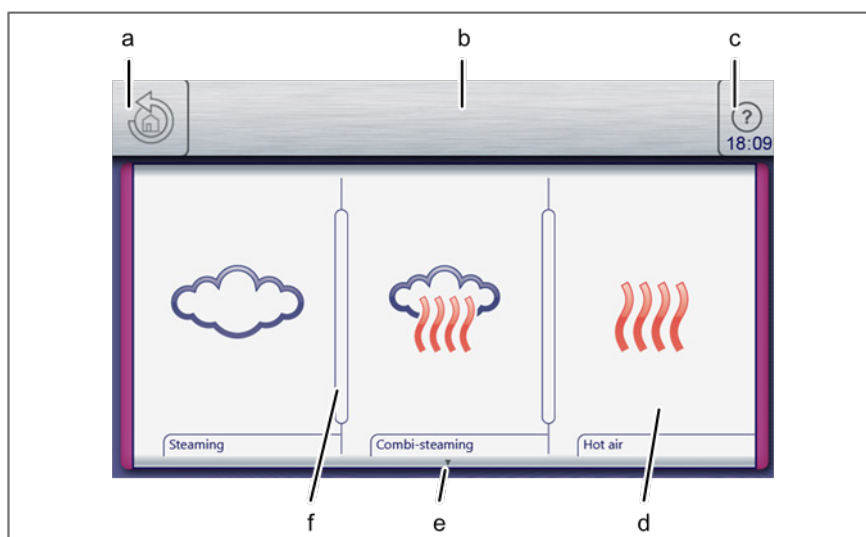
Menú Funciones del equipo

a	Botón <i>Atrás</i>	d	Ventana
b	Barra de información	e	Campo <i>Limpiar la pantalla táctil</i>
c	Botón <i>FlexiHelp</i>	f	Flecha de acceso a la página siguiente



Cocción automática, menú AutoChef

a	Botón <i>Atrás</i>	e	Botón <i>FlexiHelp</i>
b	Botón <i>autoChef</i>	f	Campo <i>Perfección</i>
c	Botón <i>Escáner de códigos de barras</i>	g	Flecha de acceso a la página siguiente
d	Barra de información	h	Barra de separación



Menú Cocción manual

a	Botón <i>Atrás</i>	d	Campo <i>Aire caliente</i>
b	Barra de información	e	Flecha de acceso a la página siguiente
c	Botón <i>FlexiHelp</i>	f	Barra de separación

4.5.2 Elementos de visualización

El siguiente cuadro expone los elementos de visualización básicos del sistema de control del equipo con ejemplos.

Elemento de visualización	Función
Barra de información	<p>La barra de información es la barra superior de la pantalla táctil, visible en todo momento.</p> <p>La barra de información se utiliza para indicar la información de un determinado momento, como las categorías o los programas de cocción.</p>
Menú	<p>El color del borde de los menús identifica las funciones asociadas:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Azul para las funciones del equipo y ▪ Violeta para las funciones de cocción <p>En los menús suele haber barras de separación que simplifican la navegación.</p> <p>Los menús son los principales puntos de entrada y ofrecen una visión de conjunto de los submenús y funciones elegibles.</p>
Ventana	<p>Las ventanas se abren desde los menús o desde las ventanas de mayor nivel; los bordes de las ventanas son de color.</p> <p>En las ventanas se ejecutan las funciones y se muestra la configuración.</p> <p>Dependiendo de la función, encontrará distintos tipos de ventanas, por ejemplo la ventana especial para buscar.</p>
Campo	<p>Los campos son las zonas de las ventanas o menús delimitadas por las barras de separación.</p> <p>Si toca un campo, abrirá las funciones o configuraciones asociadas.</p>

Elemento de visualización	Función
Botón	<p>Los botones son las zonas rodeadas de bordes dentro de los menús y ventanas.</p> <p>Al tocar un botón, confirmará una selección. Los botones controlan las funciones y se utilizan para navegar por los menús y ventanas.</p>
Página	<p>Las páginas son las zonas con contenido de los menús y ventanas. Es posible que se encuentre con una secuencia de páginas.</p> <p>Verá una flecha que le indicará que la página continúa. Para ir a la página siguiente o volver a la página anterior, deslice el dedo hacia arriba o hacia abajo.</p>
Pestaña	<p>En el lateral izquierdo de la pantalla táctil, encontrará una pestaña <i>azul</i> y una <i>verde</i>.</p> <p>Las pestañas solo podrán visualizarse como parte de una etapa de cocción.</p> <p>Al tocar las pestañas, accederá rápidamente a las funciones del equipo y a las funciones del programa de cocción.</p>
Visor	<p>Los visores son las zonas de las ventanas que contienen información.</p> <p>Los visores muestran las entradas y la información relevante del momento; algunas de estas pueden ponerse en funcionamiento con un toque.</p>
Símbolo	<p>Los símbolos son los elementos gráficos de las ventanas y de la barra de herramientas.</p> <p>Los símbolos indican el estado actual y las posibles funciones; algunas de estas pueden ponerse en funcionamiento con un toque.</p>
Rodillo	<p>Los rodillos son las zonas que podrá configurar deslizando la punta del dedo.</p>

5 Cómo poner el equipo en funcionamiento

Requisitos

- Haber retirado todos los envases de la cámara de cocción
- Haber retirado la película de protección de la cubierta
- a) Limpie el equipo
- b) Introduzca los datos que figuran en la ficha de identificación Ficha de identificación [→ 84].
- c) Encienda el equipo y seleccione el programa de cocción *Combisteaming* del menú de cocción manual.
- d) Ajuste la temperatura a 200 °C (392 °F) Ajustar la temperatura de cocción [→ 48].
 - ⇒ Déjelo funcionar durante 20 minutos.

6 Cómo utilizar el equipo

	AVISO
	Si pulsa el botón de ayuda, encontrará una serie de vídeos explicativos en <i>VideoAssist</i> .

6.1 Encender y apagar el equipo

6.1.1 Encender el equipo

- a) Pulse "I" en el botón de *encendido/apagado*.
 - ⇒ Ha encendido el equipo.
 - ⇒ El sistema de control iniciará el proceso de arranque automáticamente. La barra de progreso, situada en el extremo inferior de la pantalla táctil, indicará el estado del proceso.
 - ⇒ El menú principal aparecerá transcurrido 1 minuto. El equipo estará listo para utilizarse.

6.1.2 Apagar el equipo

	AVISO
	Es posible que los ventiladores continúen funcionando hasta que el equipo se enfríe. No obstante, el sistema de control del equipo estará apagado.

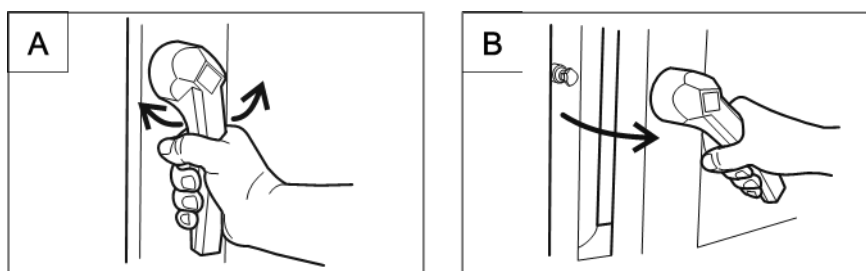
- a) Pulse "O" en el botón de *encendido/apagado*.
 - ⇒ Ha apagado el equipo.

6.2 Abrir y cerrar la puerta de la cámara de cocción

	AVISO
	La puerta de seguridad monofásica viene de serie en los modelos de tamaño 6 y 10.

	AVISO
	La puerta de seguridad bifásica viene de serie en los modelos de tamaño 20 y es opcional en los modelos de tamaño 6 y 10.

6.2.1 Abrir la puerta de seguridad monofásica



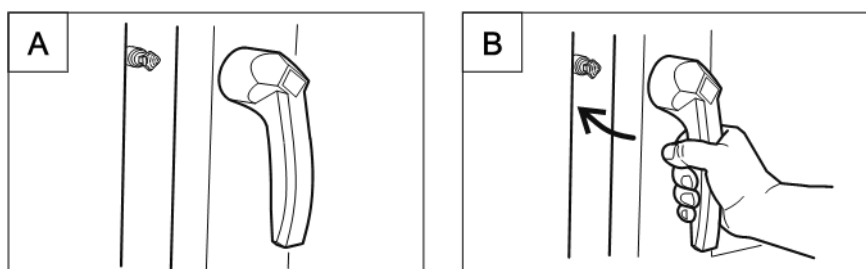
Abrir la puerta de seguridad monofásica

- a) Gire el mango de la puerta en el sentido contrario a la dirección de las agujas del reloj o en el sentido de la dirección de las agujas del reloj.
 - ⇒ Ha abierto la puerta de la cámara de cocción.

	AVISO
	Si suelta el mango, este volverá automáticamente a su posición inicial.

- a) Abra completamente la puerta de la cámara de cocción.

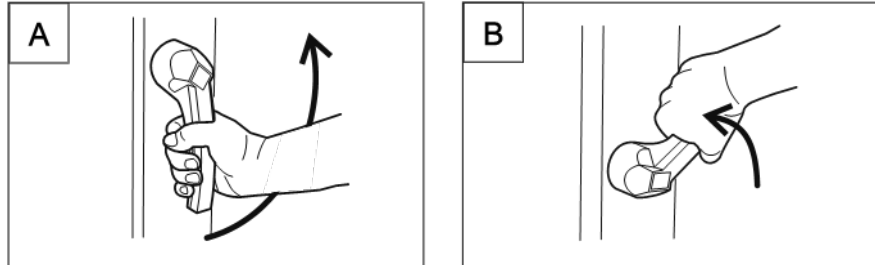
6.2.2 Cerrar la puerta de seguridad monofásica



Cerrar la puerta de seguridad monofásica

Requisitos

- Que el mango de la puerta esté en la posición inicial
- a) Cierre la puerta de la cámara de cocción y haga presión.
 - ⇒ Ha cerrado la puerta de la cámara de cocción.

6.2.3 Abrir la puerta de seguridad bifásica*Abrir la puerta de seguridad bifásica***AVISO**

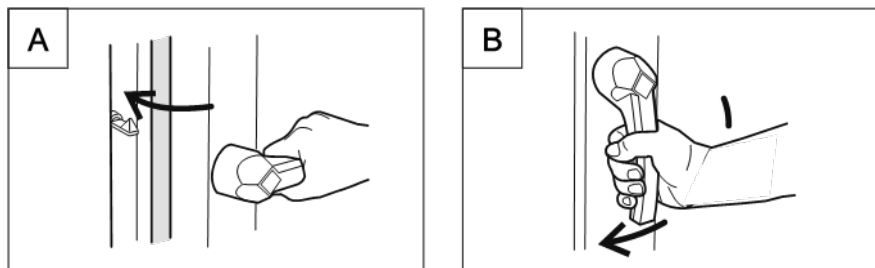
En los equipos de tamaño 6 y 10, gire el mango de la puerta en el sentido contrario a la dirección de las agujas del reloj.

- a) Gire el mango de la puerta hasta que esté en horizontal.
 - ⇒ La puerta de la cámara de cocción se abrirá, pero estará bloqueada.
- b) Continúe girando el mango de la puerta hacia arriba.
 - ⇒ La puerta de la cámara de cocción ya no estará bloqueada.

AVISO

Si suelta el mango, este volverá automáticamente a su posición inicial.

- a) Abra completamente la puerta de la cámara de cocción.

6.2.4 Cerrar la puerta de seguridad bifásica*Cerrar la puerta de seguridad bifásica***Requisitos**

- Que el mango de la puerta esté en posición horizontal
- a) Cierre la puerta de la cámara de cocción y haga presión.
 - ⇒ La puerta de la cámara de cocción se habrá bloqueado.
- b) Gire el mango de la puerta hacia abajo.
 - ⇒ Ha cerrado la puerta de la cámara de cocción.

6.3 Cargar y vaciar el equipo

	<p>⚠ PRECAUCIÓN</p> <p>Riesgo de quemaduras con líquidos calientes</p> <p>a) No introduzca nunca una bandeja de comida con líquido caliente por encima del nivel de los ojos.</p> <p>b) Utilice únicamente bandejas adecuadas para comida. Las bandejas de comida deberán quedar bien sujetas sobre los soportes.</p> <p>c) Introduzca siempre las bandejas de comida en los rieles Brunel.</p>
	<p>⚠ PRECAUCIÓN</p> <p>Riesgo de daños y lesiones físicas derivados de la sobrecarga de la capacidad.</p> <p>a) No supere la capacidad máxima de carga.</p>
	<p>AVISO</p> <p>No utilice los soportes que estén doblados o dañados.</p>

6.3.1 Cargar y vaciar

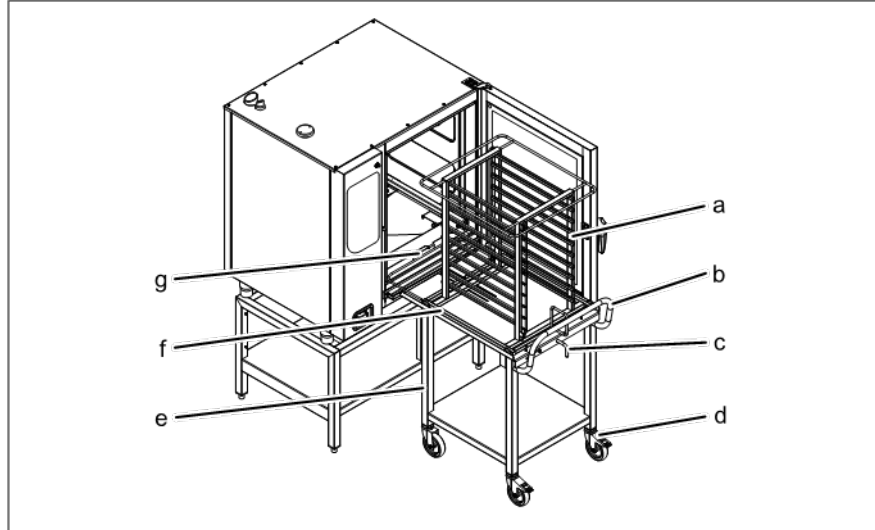
Cargar

- a) Abra la puerta de la cámara de cocción.
- b) Coloque las bandejas de comida en los soportes.
- c) Cierre la puerta de la cámara de cocción.
- d) Inicie el proceso de cocción.

Vaciar

- a) Abra la puerta de la cámara de cocción.
- b) Saque las bandejas de comida.
- c) Retire cualquier resto de comida del conducto de drenaje.
- d) Deje la puerta de la cámara de cocción entreabierta.
 - ⇒ Esto aumenta la vida útil de la junta de estanqueidad de la puerta.
 - ⇒ La cámara de cocción se quedará completamente seca.

6.3.2 Cargar y vaciar con un carro con soporte para bandejas



Cargar y vaciar con un carro con soporte para bandejas

a	Soporte para bandejas	e	Carro con soporte para bandejas (opcional)
b	Mango	f	Placa de apoyo del soporte para bandejas
c	Palanca	g	Guiadera
d	Ruedas con bloqueo		

Cargar con un carro con soporte para bandejas

Requisitos

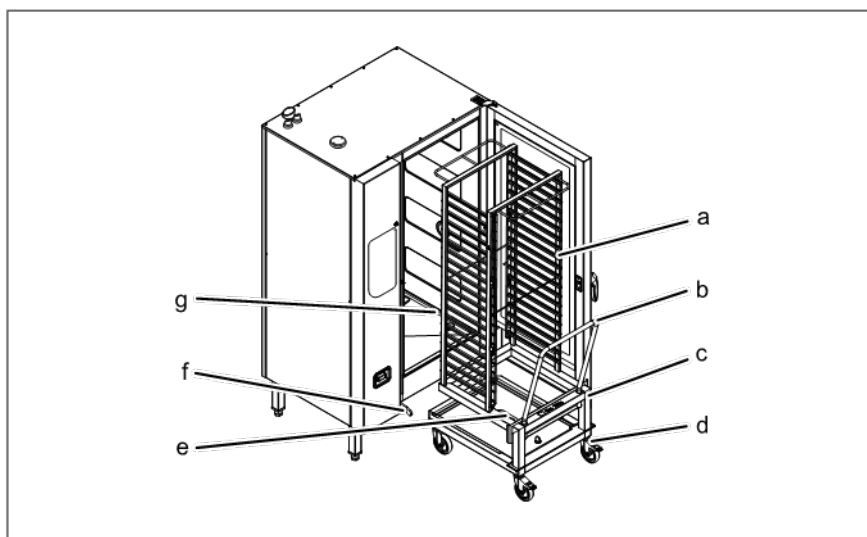
- Deberá sacar los soportes y colocar las guideras.
 - Las bandejas de comida deberán quedar bien sujetas sobre los soportes
- a) Abra la puerta de la cámara de cocción.
 - b) Gire la palanca del carro con soporte para bandejas.
 - ⇒ Deberá asegurar el soporte para bandejas de modo que no se caiga.
 - ⇒ Asegúrese de que el soporte para bandejas esté bloqueado y en su sitio tirando ligeramente del mismo.
 - c) Cargue el soporte para bandejas.
 - d) Coloque el carro con soporte para bandejas junto al equipo.
 - ⇒ Bloquee las ruedas para evitar que el carro se desplace.
 - e) Gire la palanca.
 - ⇒ El soporte para bandejas ya puede moverse.
 - f) Introduzca el soporte para bandejas totalmente, hasta que los rodillos lleguen a los topes de la guidera.

- g) Saque la placa de apoyo del soporte para bandejas y asegúrela a través de la palanca.
- h) Retire el carro con soporte para bandejas del equipo.
- i) Cierre la puerta de la cámara de cocción.
- j) Inicie el proceso de cocción.

Vaciar con un carro con soporte para bandejas

- a) Abra la puerta de la cámara de cocción.
- b) Coloque el carro con soporte para bandejas junto al equipo.
 - ⇒ Bloquee las ruedas para evitar que el carro se desplace.
- c) Introduzca la placa de apoyo del soporte para bandejas y asegure el soporte para bandejas.
- d) Coloque el soporte para bandejas en el carro con soporte para bandejas y asegúrelo.
- e) Desbloquee las ruedas y retire el equipo el carro con soporte para bandejas.
- f) Retire cualquier resto de comida del conducto de drenaje.
- g) Deje la puerta de la cámara de cocción entreabierta.
 - ⇒ Esto aumenta la vida útil de la junta de estanqueidad de la puerta.
 - ⇒ La cámara de cocción se quedará completamente seca.

6.3.3 Cargar y vaciar con un carro para bandejas



Cargar y vaciar con un carro para bandejas

a	Soporte para bandejas	e	Soporte del cartucho de limpieza
b	Mango	f	Guiadera (izquierda)
c	Carro para bandejas	g	Guiadera (derecha)
d	Ruedas con bloqueo		

Requisitos

Cargar con un carro para bandejas

- Las bandejas de comida deberán quedar bien sujetas en el carro para bandejas
- a) Cargue el carro para bandejas.
- b) Introduzca el carro para bandejas.
- c) Tire del carro para bandejas con ayuda del mango.
- d) Cierre la puerta de la cámara de cocción.
- e) Inicie el proceso de cocción.

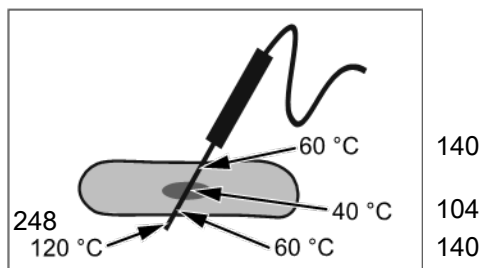
Vaciar con un carro para bandejas

- a) Abra la puerta de la cámara de cocción.
- b) Introduzca el carro para bandejas con ayuda del mango.
- c) Saque el carro para bandejas.
- d) Retire cualquier resto de comida del conducto de drenaje.
- e) Deje la puerta de la cámara de cocción entreabierta.
 - ⇒ Esto aumenta la vida útil de la junta de estanqueidad de la puerta.
 - ⇒ La cámara de cocción se quedará completamente seca.

6.4 Utilizar el sensor de temperatura interior

	<p>⚠ ATENCIÓN</p> <p>Riesgo de lesiones derivadas del estallido del sensor de temperatura interior</p> <p>a) El sensor de temperatura interior podría estallar como consecuencia del sobrecalentamiento de la boquilla de medición.</p> <p>b) No caliente nunca el sensor de temperatura de medición con un mechero o cualquier otra fuente de calor.</p>
	<p>AVISO</p> <p>Se recomienda medir la temperatura interior con cualquier tipo de cocción para lograr los mejores resultados.</p> <p>El equipo dispone de un sensor de temperatura interior en la cámara de cocción y puede equiparse con un conector adicional para sensores de temperatura interior externos.</p>

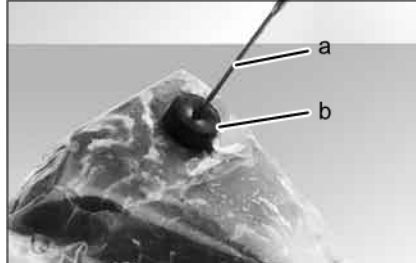
6.4.1 Utilizar un sensor de temperatura interior de cuatro puntos



Sensor de temperatura interior con cuatro puntos de medición

- Introduzca el sensor de temperatura interior en el alimento que vaya a cocinar.
- Introduzca el sensor de temperatura interior por la zona más gruesa del alimento que vaya a cocinar.
- Cuando esté cocinando alimentos con huesos, introduzca el sensor de temperatura interior hasta tocar el hueso.
- Cuando esté cocinando alimentos de gran tamaño, introduzca el sensor de temperatura interior a lo largo para evitar hacer un agujero en el centro.
- Cuando esté cocinando algún ave, introduzca el sensor de temperatura interior en la pata.

6.4.2 Utilizar un sensor de temperatura interior para vacío para vacío



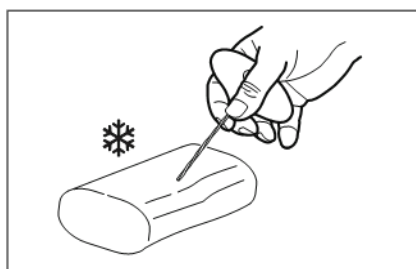
Sensor de temperatura interior para vacío con almohadilla

- a) Coloque la almohadilla de espuma de caucho o de caucho expandido sobre el alimento envasado al vacío que vaya a cocinar.
- b) Introduzca el sensor de temperatura interior para vacío a través de la almohadilla para vacío y hacia el alimento que vaya a cocinar.
- c) Introduzca el sensor de temperatura interior para vacío por la zona más gruesa del alimento que vaya a cocinar.
- d) Cuando esté cocinando alimentos con huesos, introduzca el sensor de temperatura interior para vacío hasta tocar el hueso.
- e) Cuando esté cocinando alimentos más grandes, introduzca el sensor de temperatura interior para vacío a lo largo para evitar hacer un agujero en el centro.
- f) Cuando esté cocinando algún ave, introduzca el sensor de temperatura interior para vacío en la pata.

6.4.3 Utilizar el sensor de temperatura interior con alimentos congelados

AVISO

Cuando vaya a cocinar alimentos congelados, no podrá utilizar el sensor de temperatura interior para vacío.



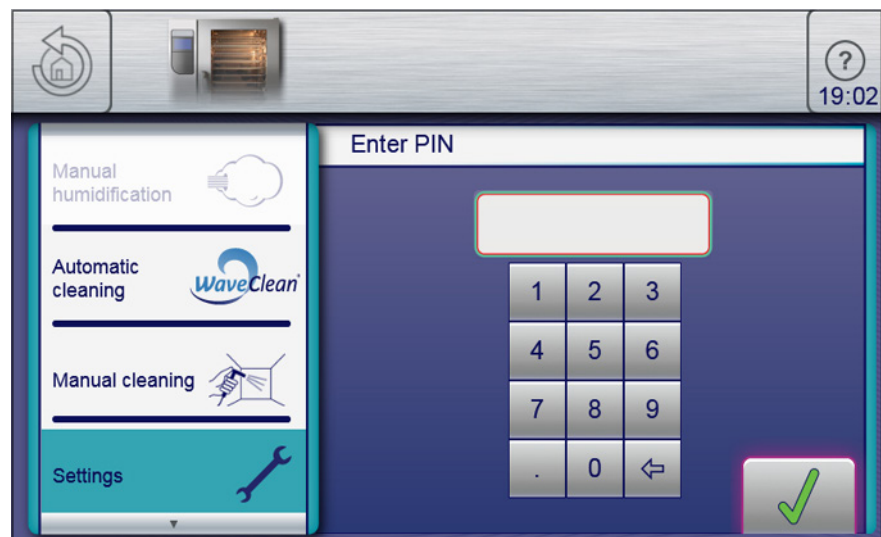
Utilizar un taladro de mano para hacer un agujero.

1. Utilice un taladro de mano para hacer un agujero por el que entre el sensor.
2. Coloque el alimento que vaya a cocinar en una bandeja de hornear o en una olla.
3. Introduzca la bandeja o la olla en el equipo.
4. Introduzca el sensor de temperatura interior en el alimento que vaya a cocinar.

6.5 Configuración básica

Podrá consultar y modificar la configuración básica de funcionamiento introduciendo la contraseña '111'.

6.5.1 Abrir el menú de configuración



Ventana de introducción del PIN

Requisitos

- > Que el equipo esté encendido
- > Tener acceso al menú principal.
 - a) Toque el botón *Funciones del equipo*.
 - ⇒ Se abrirá el menú *Funciones del equipo*.
 - b) Toque el campo *Configuración*.
 - ⇒ Se abrirá la ventana de introducción del *PIN*.
 - c) Introduzca la contraseña.
 - d) Toque el botón *Confirmar*.
 - ⇒ Se abrirá el menú *Configuración del equipo*.
 - ⇒ Ahora podrá modificar la configuración básica.

El equipo trae una configuración predeterminada de fábrica.

Podrá modificar los siguientes campos en la ventana *Configuración*:

- Datos del equipo
- Exportar los archivos de registro de APPCC
- Configuración de favoritos
- CombiDoctor
- Seleccionar idioma
- Altura de instalación
- Configuración de audio
- Seleccionar tonos de señal
- Fecha y hora
- Seleccionar libro de cocina
- Importar el libro de cocina del fabricante
- Bloquear el libro de cocina
- Importar programas HansDampf
- Actualizar el software
- Importar contenido adicional
- Exportar datos del archivo de registro
- Unidades de configuración

Podrá activar o desactivar los siguientes campos en la ventana “Configuración”:

- QualityControl
- Restringir funcionamiento

6.5.2 Ver datos del equipo

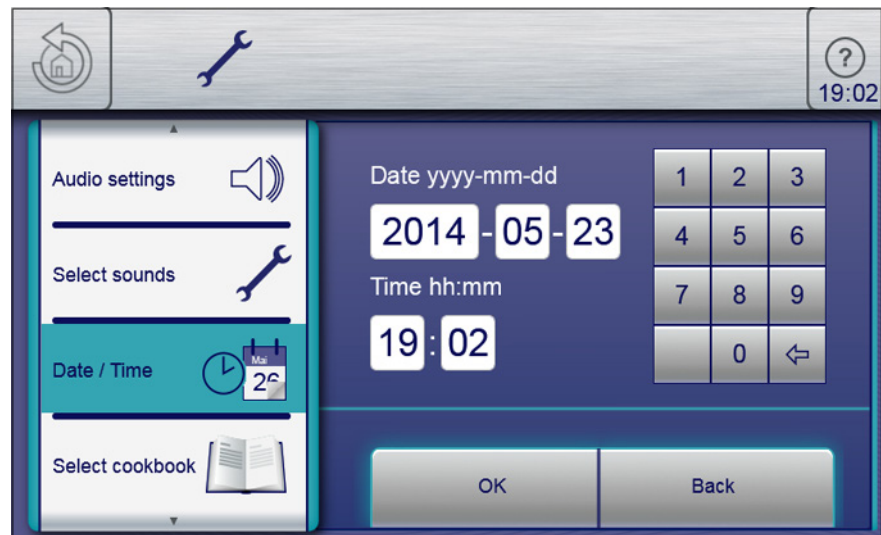
	AVISO
	Con datos del equipo se hace referencia a las versiones de hardware y software, el número de serie y los datos de contacto.

Requisitos

- Tener acceso al menú *Configuración*
- a) Toque el campo “Datos del equipo”.
 - ⇒ Se abrirá la ventana *Datos del equipo*.
 - ⇒ Ahora podrá ver los datos del equipo.

6.5.3 Configuración de fecha y hora

<i>AVISO</i>	
	Fíjese en el formato de fecha y hora. Si los valores no son válidos, no se aceptarán los cambios.



Ventana de configuración de fecha y hora

Requisitos

- Tener acceso al menú *Configuración*
- a) Toque el campo "Ajustar fecha y hora".
 - ⇒ Se abrirá la ventana *Configuración*.
 - ⇒ Se desplegará el *teclado*.
- b) Introduzca la fecha y la hora.
- c) Toque el botón *Confirmar*.
 - ⇒ Se cerrará el *teclado*.
 - ⇒ Ha ajustado la fecha y la hora.

6.5.4 Configuración previa de idioma

	<p>AVISO</p> <p>Podrá habilitar hasta cinco idiomas para la configuración de idiomas del menú principal.</p>
	<p>AVISO</p> <p>Los idiomas habilitados figuran en los campos resaltados. Los idiomas que no figuren en los campos resaltados no estarán disponibles.</p>
	<p>AVISO</p> <p>El idioma que el equipo esté utilizando en un momento determinado no podrá deshabilitarse.</p>



Ventana de configuración de idioma

Requisitos

- Tener acceso al menú *Configuración*
- a) Toque el campo "Seleccionar idioma".
 - ⇒ Se abrirá el menú *Idiomas*.
- b) Habilite o deshabilite los idiomas tocando los campos con la bandera del país de tal idioma.
 - ⇒ Se mostrarán los idiomas habilitados.
- c) Toque el botón "Aceptar".
 - ⇒ Ha preseleccionado una serie de idiomas que podrán seleccionarse y figurarán en el menú principal.

6.5.5 Activar y desactivar "Restringir funcionamiento"

6.5.5.1 Activar "Restringir funcionamiento"

Requisitos

- La función "Restringir funcionamiento" se activa en el menú *Configuración*.
- a) Toque y mantenga pulsado el centro de la barra de información durante 3 segundos.
 - ⇒ El botón FlexiHelp desaparecerá y, en la barra de información, aparecerá un candado.
 - ⇒ Ha bloqueado la pantalla táctil.

6.5.5.2 Desactivar "Restringir funcionamiento"



Desbloquee el menú principal introduciendo el PIN

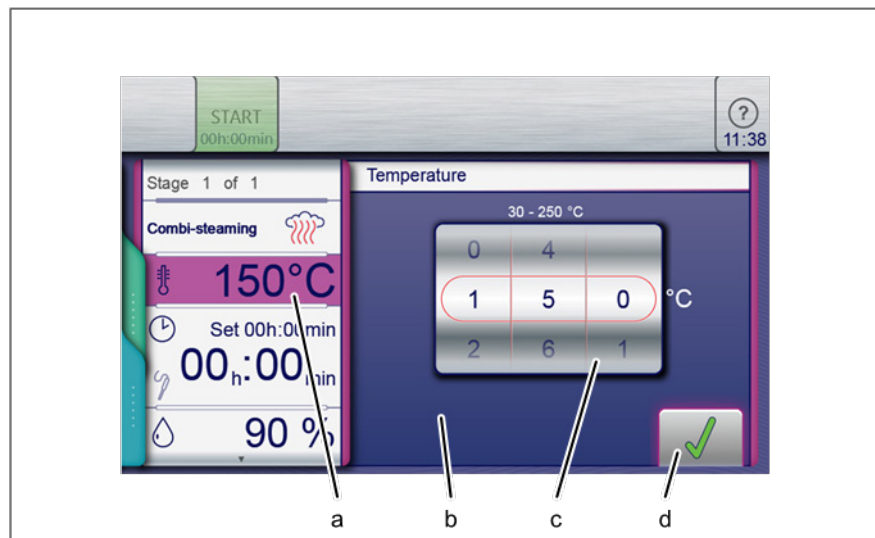
Requisitos

- Que la pantalla táctil esté bloqueada
- a) Toque el candado.
 - ⇒ Se desplegará el teclado.
- b) Introduzca la contraseña.
 - ⇒ Desactivará la función introduciendo la contraseña "369".
 - ⇒ El candado y el teclado desaparecerán. El botón *FlexiHelp* aparecerá en la barra de información y la pantalla táctil estará desbloqueada.

6.6 Funciones básicas

6.6.1 Configuración de la temperatura de cocción

AVISO	
	<p>Los intervalos de temperatura varían en función del modo de cocción. En caso de que se alcance una temperatura de cocción superior a la permitida, el visor se pondrá de color rojo.</p>



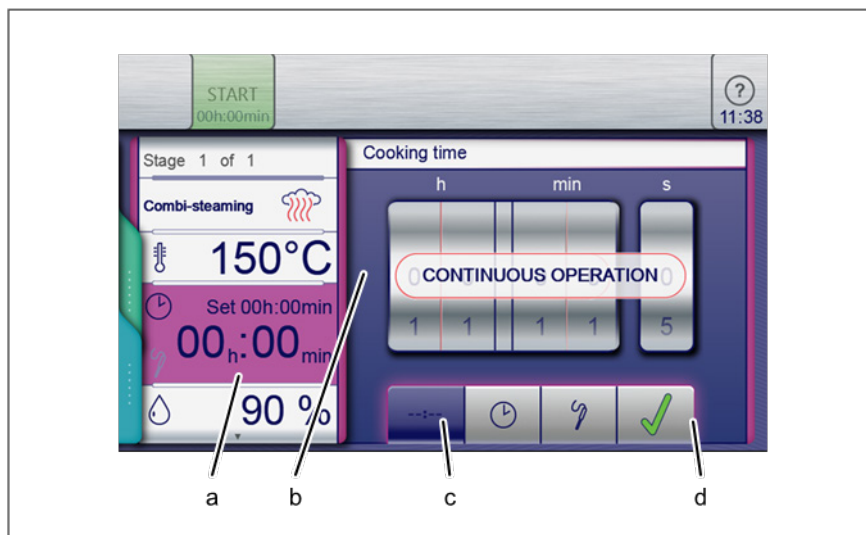
Ventana de configuración de la temperatura de cocción

a	Campo <i>Temperatura</i>	c	Rodillo
b	Ventana <i>Configuración</i>	d	Botón <i>Confirmar</i>

Requisitos

- Que se haya seleccionado un programa de cocción
- a) Toque el campo *Temperatura de cocción*.
 - ⇒ Se abrirá la ventana *Configuración*.
- b) Toque el campo *Temperatura*.
- c) Deslice la punta del dedo para seleccionar la temperatura deseada.
 - ⇒ Deslízelo hacia arriba/hacia abajo para aumentar/disminuir la temperatura de cocción.
- d) Toque el botón *Confirmar*.
 - ⇒ Se cerrará la ventana *Configuración*.
 - ⇒ La ventana *Modo de cocción* indicará la temperatura de cocción seleccionada.
 - ⇒ Ha seleccionado la temperatura de cocción.

6.6.2 Configuración del tiempo de cocción y del funcionamiento continuo



Configuración del modo de funcionamiento continuo

a	Campo <i>Tiempo de cocción</i>	c	Botón <i>Funcionamiento continuo</i>
b	Ventana <i>Configuración</i>	d	Botón <i>Confirmar</i>

Requisitos

➤ Que se haya seleccionado un programa de cocción

a) Toque el campo *Tiempo de cocción*.

⇒ Se abrirá la ventana *Configuración*.

a) Toque el botón *Funcionamiento continuo*.

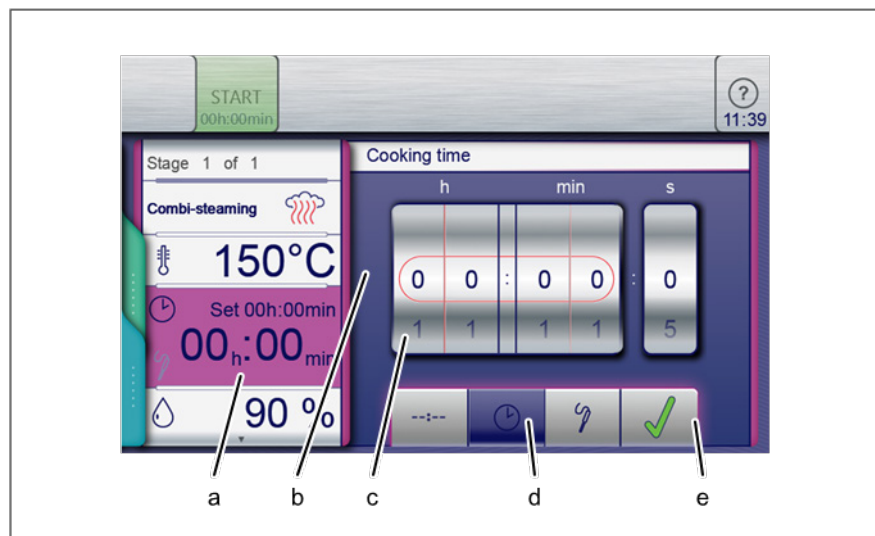
c) Toque el botón *Confirmar*.

⇒ Se cerrará la ventana *Configuración*.

⇒ La ventana *Modo de cocción* indicará el tiempo de cocción.

⇒ El tiempo de cocción se ha ajustado para funcionar de forma continua y se desactivará transcurridas 24 horas.

Configuración del tiempo de cocción



Configuración del tiempo de cocción

a	Campo <i>Tiempo de cocción</i>	d	Botón <i>Tiempo de cocción</i>
b	Ventana <i>Configuración</i>	e	Botón <i>Confirmar</i>
c	Rodillo		

Requisitos

➤ Que se haya seleccionado un programa de cocción

a) Toque el campo *Tiempo de cocción*.

⇒ Se abrirá la ventana *Configuración*.

a) Toque el botón *Tiempo de cocción*.

c) Deslice la punta del dedo para seleccionar la temperatura deseada.

⇒ Deslícelo hacia arriba/hacia abajo para aumentar/disminuir el tiempo de cocción.

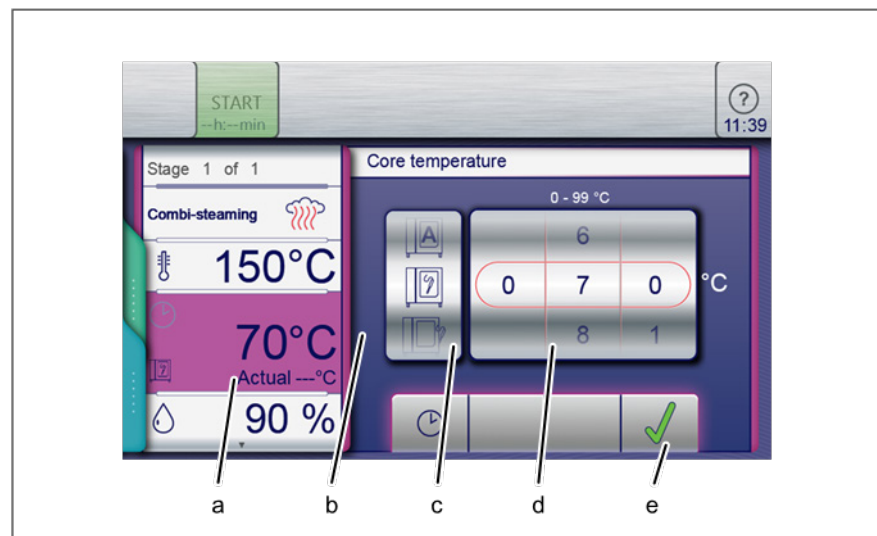
d) Toque el botón *Confirmar*.

⇒ Se cerrará la ventana *Configuración*.

⇒ La ventana *Modo de cocción* indicará el tiempo de cocción.

⇒ Ha seleccionado el tiempo de cocción.

6.6.3 Configuración de la temperatura interior



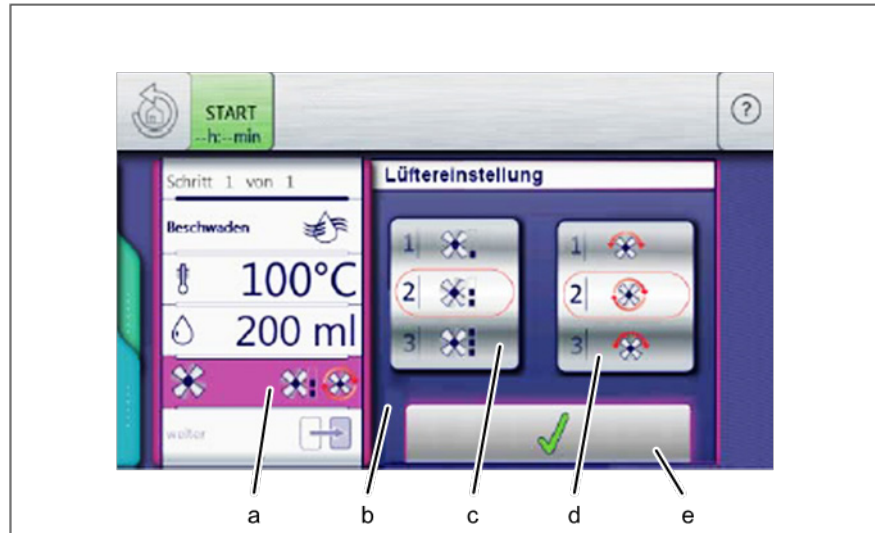
Ventana de configuración de la temperatura interior para el visor interno y externo

a	Campo <i>Temperatura interior</i>	d	Rodillo <i>Temperatura</i>
b	Ventana <i>Configuración</i>	e	Botón <i>Confirmar</i>
c	Rodillo <i>Tipo de sensor de temperatura interior</i>		

Requisitos

- Que se haya seleccionado un programa de cocción
 - Que se haya configurado el tiempo de cocción
- a) Toque el campo *Tiempo de cocción*.
 - ⇒ Se abrirá la ventana de configuración *Tiempo de cocción*.
 - a) Toque el botón *Temperatura interior*.
 - ⇒ Se abrirá la ventana de configuración *Temperatura interior*.
 - c) Deslice la punta del dedo para seleccionar la temperatura deseada.
 - ⇒ Deslízelo hacia arriba/hacia abajo para aumentar/disminuir la temperatura interior.
 - d) Toque el botón *Confirmar*.
 - ⇒ Se cerrará la ventana *Configuración*.
 - ⇒ El campo *Tiempo de cocción* modifica el campo *Temperatura interior*.

6.6.4 Configuración de la velocidad y la dirección de rotación del ventilador



Configuración de la velocidad y la dirección de rotación del ventilador

a	Campo <i>Configuración del ventilador</i>	d	Rodillo <i>Dirección de rotación del ventilador</i>
b	Ventana <i>Configuración</i>	e	Botón <i>Confirmar</i>
c	Rodillo <i>Velocidad del ventilador</i>		

Requisitos

➤ Que se haya seleccionado un programa de cocción

a) Toque el campo *Configuración del ventilador*.

⇒ Se abrirá la ventana *Configuración*.

b) Deslice la punta del dedo por el rodillo para seleccionar la *Velocidad del ventilador* deseada.

c) Deslice la punta del dedo por el rodillo para seleccionar la *Dirección de rotación del ventilador* deseada.

d) Toque el botón *Confirmar*.

⇒ Ha configurado la velocidad y la dirección de rotación del ventilador.

6.6.5 Preparar la unidad flash USB para su primer uso

Requisitos

➤ Que la unidad flash USB esté formateada

➤ Que la unidad flash USB no esté protegida contra escritura

a) Cree una estructura de carpetas para importar y exportar.

b) Cree una carpeta con el nombre "autoChefImages".

⇒ Intercambio de datos de imágenes en formato PNG, con una resolución de 95x69 píxeles y una resolución máxima de 50 KB.

- c) Cree una carpeta con el nombre "FCBrowserFiles".
 - ⇒ Intercambio de datos de texto en formato HTML.
 - d) Cree una carpeta con el nombre "FCImport".
 - ⇒ Intercambio de datos de libros de cocina.
 - e) Cree una carpeta con el nombre "MMIContent".
 - ⇒ Intercambio de datos del contenido adicional importado.
 - f) Cree una carpeta con el nombre "MMiUpdate".
 - ⇒ Intercambio de datos de archivos actualizados.
- ⇒ Cuando haya creado la estructura de carpetas, la unidad flash USB estará lista la usarse.

6.6.6 Insertar y expulsar una unidad flash USB

Insertar una unidad flash USB

Requisitos

- Disponer de una unidad flash USB con una capacidad de almacenamiento de 2 GB, como mínimo, y de 32 GB, como máximo (no incluida)
 - Que la unidad flash USB no esté protegida contra escritura
- a) Inserte la unidad flash USB.
 - ⇒ La unidad flash USB estará lista transcurridos, al menos, 20 segundos.

Expulsar una unidad flash USB

Requisitos

- Que el proceso de importación o exportación de datos haya finalizado
- a) Expulse la unidad flash USB.

6.6.7 Exportar archivos de registro de APPCC

Requisitos

- Que haya insertado una unidad flash USB
 - Que el usuario haya iniciado sesión en el equipo
- a) Toque el campo "Exportar APPCC".
 - ⇒ Se abrirá la ventana *Instrucciones de funcionamiento*.
 - b) Toque el botón *Confirmar*.
 - ⇒ Ha exportado el archivo de registro de APPCC a la unidad flash USB.
 - ⇒ Se abrirá la ventana *Confirmar*.
 - c) Toque el botón *Confirmar*.
 - ⇒ Se cerrará la ventana *Confirmar*.
- ⇒ Ha exportado el archivo de registro de APPCC a la unidad flash USB.

6.7 Funciones del equipo

Podrá seleccionar varias funciones y ajustes en el menú "Funciones del equipo".

6.7.1 Abrir el menú de funciones del equipo

AVISO
Todos las funciones del equipo son accesibles desde los programas de cocción tocando la pestaña de color <i>azul</i> .

Requisitos

- > Que el equipo esté encendido
- > Tener acceso al menú principal.
- a) Toque el botón Funciones del equipo.
 - ⇒ Se abrirá el menú Funciones del equipo.

6.8 Cocción manual

Encontrará los modos de cocción y otras funciones en el modo de cocción manual. Al seleccionar uno de los componentes, se crea de forma automática un programa de cocción de una etapa.

6.8.1 Abrir el menú de cocción manual

Requisitos

- > Que el equipo esté encendido
- > Tener acceso al menú principal.
- a) Toque el botón "Cocción manual".
 - ⇒ Se abrirá el menú *Cocción manual*.

6.8.2 Crear un programa de cocción

Requisitos

- > Que el equipo esté encendido
- > Se abrirá el menú *Cocción manual*.
- > Que se haya seleccionado el modo de cocción
- a) Toque el campo *Temperatura de cocción*.
 - ⇒ Se abrirá la ventana *Configuración*.
- b) Deslice la punta del dedo para seleccionar valor deseado.
- c) Toque el botón *Confirmar*.
 - ⇒ Se cerrará la ventana *Configuración*.
- d) Toque el campo *Tiempo de cocción*.
 - ⇒ Se abrirá la ventana *Configuración*.
- e) Toque el botón *Funcionamiento continuo*, el botón *Tiempo de cocción* o el botón *Temperatura interior*.
- f) Deslice la punta del dedo para seleccionar valor deseado.

- g) Toque el botón *Confirmar*.
 - ⇒ Se cerrará la ventana *Configuración*.
- h) Toque *Humedad de la cámara de cocción*.
 - ⇒ Se abrirá la ventana *Configuración*.
- i) Deslice la punta del dedo para seleccionar valor deseado.
- j) Toque el botón *Confirmar*.
 - ⇒ Se cerrará la ventana *Configuración*.
- k) Deslice el dedo para ir a la página siguiente y seguir haciendo cambios.
- l) Toque el campo *Ventilador*.
 - ⇒ Se abrirá la ventana *Configuración*.
- m) Configure la velocidad y la dirección de rotación del ventilador.
- n) Deslice la punta del dedo para seleccionar valor deseado.
- o) Toque el botón *Confirmar*.
 - ⇒ Se cerrará la ventana *Configuración*.
- p) Toque la pestaña de color *verde*.
 - ⇒ Se abrirá la pestaña de color *verde*.
- q) Guarde o inicie el programa de cocción.

6.9 Programas de cocción del usuario

Encontrará los modos de cocción y otras funciones en el menú *Cocción manual*. Los usuarios podrán crear sus propios programas utilizando estos componentes.

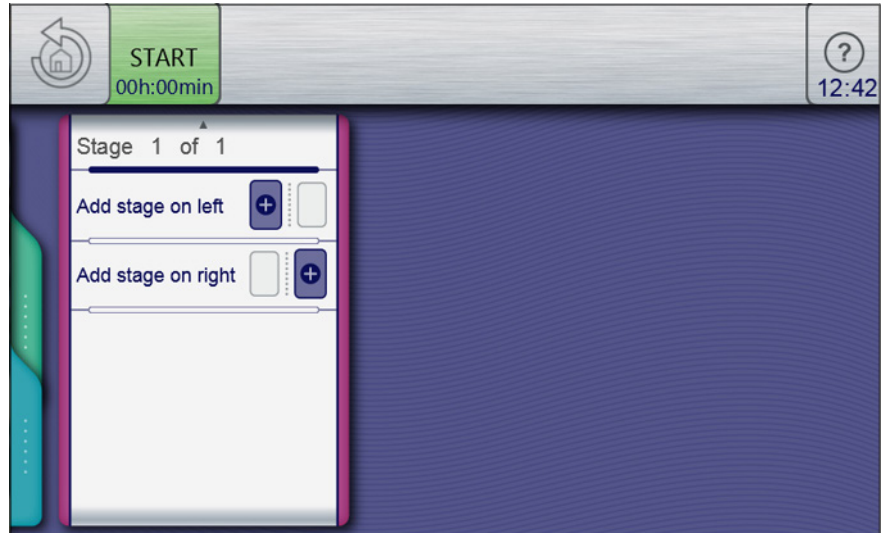
6.9.1 Crear un programa de cocción

Requisitos

- ⇒ Que el menú *Cocción manual* esté abierto.
- a) Toque el campo del modo de cocción deseado.
 - ⇒ Ha iniciado la primera etapa de creación del programa de cocción.
 - ⇒ En el visor de etapas del programa de cocción se podrá leer "Etapa 1 de 1".
- b) Modifique la configuración de la primera etapa.
 - ⇒ Ha finalizado la primera etapa de creación del programa de cocción.

Añadir etapas al programa de cocción

AVISO
Podrá añadir hasta 20 etapas a un mismo programa de cocción.



Adición de una etapa al artículo del menú.

Requisitos

➤ Haber creado y abierto un programa de cocción

a) Deslice el dedo hacia arriba para abrir la siguiente página.

⇒ Se abrirá la siguiente página.

b) Toque el campo “Añadir etapa a la izquierda”.

o

a) Toque el campo “He creado una etapa a la derecha”.

⇒ Se abrirá la ventana “Nueva etapa”.

b) Seleccione un modo de cocción o función tocando su ventana respectiva.

⇒ El visor de etapas del programa de cocción indica la posición actual de la nueva etapa en el programa de cocción.

c) Modifique la configuración de la etapa.

⇒ Ha añadido una nueva etapa.

Eliminar una de las etapas del programa de cocción

AVISO

Si un programa de cocción dispone únicamente de una etapa, esta no puede eliminarse. Esta función no estará activa.



Eliminar una etapa

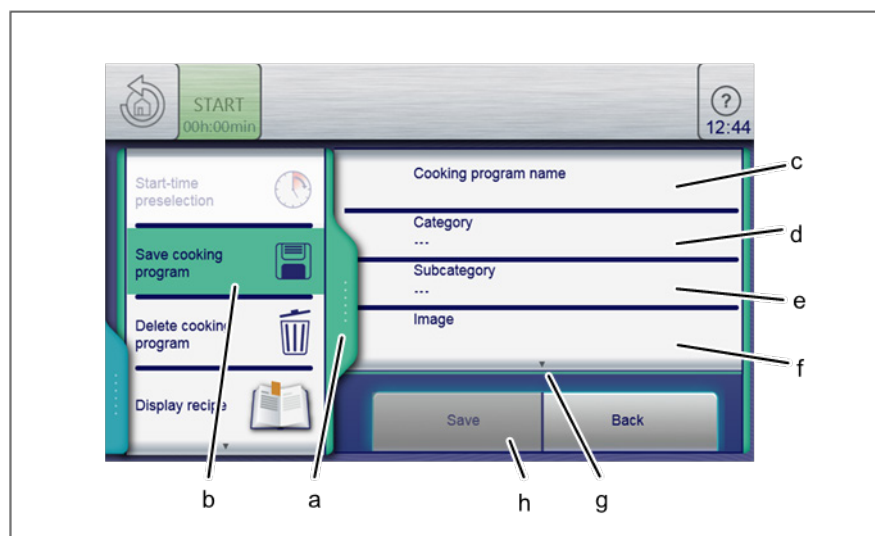
Requisitos

- Haber creado y abierto un programa de cocción
- a) Seleccione la etapa.
- b) Deslice el dedo hacia arriba para abrir la siguiente página.
 - ⇒ Se abrirá la siguiente página de la etapa.
- c) Toque el campo "Eliminar etapa".
 - ⇒ Se abrirá la ventana *Eliminar*.
- d) Toque el botón "Sí".
 - ⇒ Esto eliminará la etapa.
 - ⇒ Se actualizarán las etapas restantes del programa de cocción.
- ⇒ Ha eliminado la etapa.

6.9.2 Guardar el programa de cocción

	AVISO
	Los programas de cocción podrán guardarse antes de iniciar o al finalizar dicho programa de cocción.

	AVISO
	Para guardar un programa de cocción, deberá especificar al menos el nombre de un programa de cocción y una categoría.



Pestaña verde y programa de cocción en la ventana Guardar

a	Pestaña <i>Guardar</i>	e	Campo "Subcategoría"
b	Campo "Guardar programa de cocción"	f	Campo "Imagen"
c	Campo "Nombre del programa de cocción"	g	Flecha de acceso a la página siguiente
d	Campo "Categoría"	h	Botón "Guardar"

Requisitos

➤ Haber creado y abierto un programa de cocción

a) Toque la pestaña de color *verde*.

⇒ Se abrirá la ventana *Pestaña*.

b) Toque el campo "Guardar programa de cocción".

⇒ Se abrirá la ventana *Guardar*.

6.9.2.1 Guardar el nombre del programa de cocción

a) Toque el campo "Nombre del programa" de cocción.

- ⇒ Se desplegará el *teclado*.
- b) Utilice el teclado para introducir el nombre del programa.
- c) Toque el botón *Confirmar*.
 - ⇒ Se cerrará el *teclado*.
 - ⇒ El nombre del programa se mostrará en la ventana *Guardar*.

6.9.2.2 Introducir categoría

- a) Toque el campo "Categoría".
 - ⇒ Se abrirá el menú *Cocción automática (autoChef)*.
- b) Toque el campo con la *Categoría* deseada.
 - ⇒ Ha seleccionado la categoría.
 - ⇒ Se cerrará el menú *Cocción automática (autoChef)*.
 - ⇒ La categoría se mostrará en la ventana *Guardar*.

6.9.2.3 Introducir subcategoría (opcional)

- a) Toque el campo "Subcategoría".
 - ⇒ Se desplegará el menú *Subcategoría*.
- b) Toque el campo con la *Subcategoría* deseada.
 - ⇒ Ha seleccionado la subcategoría.
 - ⇒ Se cerrará el menú *Subcategoría*.
 - ⇒ La subcategoría se mostrará en la ventana *Guardar*.

6.9.2.4 Asignar imagen (opcional)

- a) Toque el campo "Imagen".
 - ⇒ Se desplegará el menú *Imagen*.
- b) Seleccione una imagen tocándola.
- c) Seleccione la ubicación en la que quiera guardar la imagen.
- d) Toque el botón "Imágenes del equipo o el botón Imágenes de la unidad flash USB".
 - ⇒ Ha seleccionado la imagen.
 - ⇒ Se cerrará el menú *Imagen*.
 - ⇒ El nombre de la imagen se mostrará en la ventana *Guardar*.

6.9.2.5 Asignar receta (opcional)

- a) Toque el campo "Receta".
 - ⇒ Se desplegará el menú *Receta*.
- b) Toque el campo "Vaciar receta".
- c) Seleccione la ubicación.

- d) Toque el botón “Recetas en el equipo” o el botón “Recetas en la unidad flash USB”.
 - ⇒ Ha seleccionado la receta.
 - ⇒ Se cerrará el menú *Receta*.
 - ⇒ El nombre de la receta se mostrará en la ventana *Guardar*.
- e) Toque el botón “Guardar” de la ventana *Guardar*.
 - ⇒ Ha guardado el programa de cocción.
 - ⇒ Se abrirá la ventana *Confirmar*.
- f) Toque el botón *Confirmar*.
 - ⇒ Se cerrará la pestaña de color *verde*.
 - ⇒ Ha guardado el programa de cocción.

6.9.2.6 Seleccionar favoritos (opcional)

- a) Toque el campo “Mostrar favoritos”.
 - ⇒ Se abrirá el menú *Mostrar favoritos*.
- b) Toque el botón “Sí” o el botón “No”.
 - ⇒ Si toca el botón *Sí*, el programa de cocción se mostrará en el menú *Favoritos*.

6.9.2.7 Seleccionar características del alimento que se vaya a cocinar (opcional)

- a) Toque el campo “Alimento congelado”.
 - ⇒ Se abrirá el menú *Alimento congelado*.
- b) Toque el botón “Sí” o el botón “No”.
 - ⇒ Si toca el botón *Sí*, el alimento que se vaya a cocinar se tratará como alimento congelado.

6.9.2.8 Asignar identificación (opcional)

- a) Toque el campo “Identificación”.
 - ⇒ Se desplegará el menú *Identificación*.
- b) Toque el botón *Escáner de códigos de barras*.
 - ⇒ Escanee el código de barras y asígnele un programa de cocción o un alimento.

6.9.2.9 Seleccionar QualityControl

- a) Toque el campo “QualityControl”.
 - ⇒ Se desplegará el menú *QualityControl*.
- b) Toque el botón *No*.
 - ⇒ El programa QualityControl se ha desactivado para el programa de cocción.

- c) Toque el botón *Sí*.
 - ⇒ Al tocar el botón *Sí*, configura el programa de cocción para cocinar una cantidad mínima de comida.
 - ⇒ QualityControl ajustará de forma automática el tiempo de cocción para una carga mayor.

6.9.3 Exportar un programa de cocción

AVISO
Los programas de cocción ya exportados a la unidad flash USB se sobrescribirán.

Requisitos

- Que se haya abierto un programa de cocción
- Que se haya guardado un programa de cocción
- Que haya insertado una unidad flash USB
- a) Toque la pestaña de color *verde*.
 - ⇒ Se abrirá la ventana *Pestaña*.
- b) Toque el campo “Exportar programas de cocción”.
 - ⇒ Se abrirá la ventana *Instrucciones de funcionamiento*.
- c) Consulte y cierre las instrucciones de funcionamiento.
- d) Cierre la ventana *Instrucciones de funcionamiento*.
- e) Toque el botón *Confirmar*.
 - ⇒ Ha exportado el programa de cocción a la unidad flash USB.
 - ⇒ Se abrirá la ventana *Confirmar*.
- f) Toque el botón *Confirmar*.
 - ⇒ La ventana *Pestaña verde* se cerrará.
 - ⇒ Ha exportado el programa de cocción.

6.10 Cocción automática (autoChef)

En el modo de “cocción automática”, están disponibles todos los programas de cocción almacenados en el equipo. El programa de cocción se selecciona en el menú *Cocción automática*.

6.10.1 Abrir el menú de cocción automática

Requisitos

- Que el equipo esté encendido
- Tener acceso al menú principal.
- a) Toque el botón “Cocción automática”.
 - ⇒ Se abrirá el menú *Cocción automática (autoChef)*.

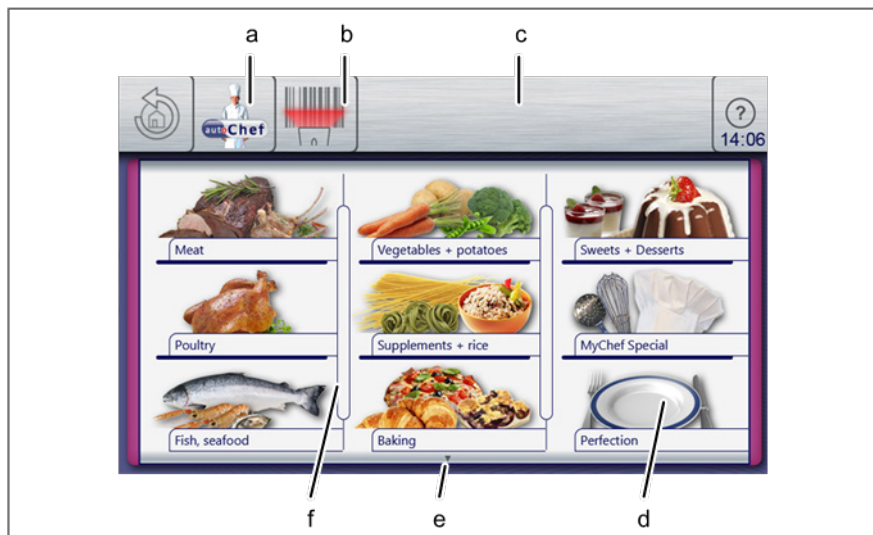
6.10.2 Buscar y abrir un programa de cocción

Buscar y abrir un programa de cocción por categoría

En el menú *Cocción automática*, podrá buscar los programas de cocción por categoría y subcategoría.

AVISO

Los símbolos con forma de flecha dentro de una ventana indican las páginas anterior y siguiente. Al deslizar el dedo hacia arriba o hacia abajo se abrirá la ventana correspondiente.



Menú *Cocción automática*

a	Botón "autoChef"	d	Campo <i>Categoría</i>
b	Botón <i>Escáner de códigos de barras</i>	e	Flecha de acceso a la página siguiente
c	Barra de información	f	Barra de separación

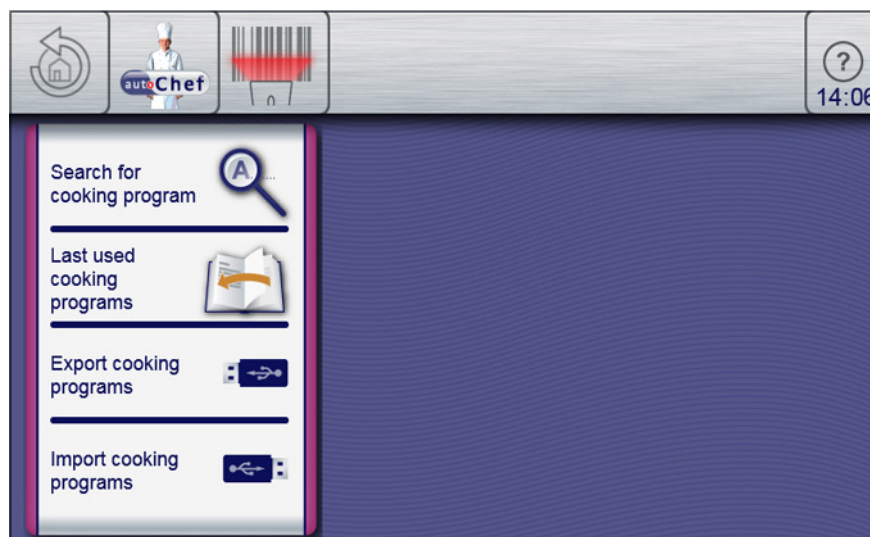
Requisitos

- > Que el equipo esté encendido.
- > Tener acceso al menú principal.
- a) Toque el botón "Cocción automática".
 - ⇒ Se abrirá el menú *Cocción automática*.
 - ⇒ Se abrirá una página de menú adicional.
- b) Toque el campo con la categoría deseada.
 - ⇒ Se desplegará el menú Subcategoría.
- c) Toque el campo con la subcategoría deseada.
 - ⇒ Se abrirá el menú Recetas con todas las recetas de la subcategoría.
- d) Toque el campo con la receta deseada.
 - ⇒ El programa de cocción se ha seleccionado y se está cargando.

- ⇒ Se mostrarán las etapas del programa de cocción.
- ⇒ Ha abierto el programa de cocción.

Buscar y abrir un programa de cocción del libro de recetas

Todos los programas de cocción se guardan en el libro de recetas en orden alfabético.



Ventana *Buscar programa de cocción*

Requisitos

- Que el equipo esté encendido
- Tener acceso al menú principal.
- a) Toque el botón “Cocción automática”.
 - ⇒ Se desplegará el menú *Categoría*.
- b) Toque el botón *autoChef* de la barra de información.
 - ⇒ Se abrirá la ventana *autoChef*.
- c) Toque el campo *Buscar programa de cocción*.
 - ⇒ Se abrirá la ventana *Introducción*.
- d) Con el teclado, introduzca las primeras letras del programa que esté buscando.
 - ⇒ En la ventana *Resultado* aparecerá una lista de nombres.
- e) Toque el campo con el nombre que esté buscando.
 - ⇒ El programa de cocción se ha seleccionado y se está cargando.
 - ⇒ Se mostrarán las etapas del programa de cocción.
- ⇒ Ha abierto el programa de cocción.

6.10.3 Iniciar el programa de cocción

AVISO
Se ha destacado la etapa activa del programa de cocción. Al finalizar, la siguiente etapa aparecerá en el visor de forma automática.

Requisitos

- Que se haya abierto un programa de cocción
- a) Toque el botón “Iniciar” de la barra de información.
 - ⇒ El programa de cocción comenzará.
 - ⇒ El botón “Iniciar” de la barra de información pasará a ser el botón “Finalizar”.
 - ⇒ El tiempo de cocción restante aparecerá junto al botón “Finalizar”.
- ⇒ Ha iniciado el programa de cocción.

6.10.4 Finalizar el programa de cocción

Requisitos

- Que se haya iniciado un programa de cocción
- Que el tiempo de cocción no haya finalizado
- a) Toque el botón “Finalizar” de la barra de información.
- o
- a) Espere a que finalice.
 - ⇒ El programa de cocción ha terminado.
 - ⇒ El botón “Finalizar” de la barra de información pasará a ser el botón “Iniciar”.
- ⇒ El programa de cocción ha terminado.

	AVISO
	Si la puerta de la cámara de cocción no está abierta, el ventilador continuará funcionando a baja velocidad en determinados momentos. Con esto se podría llegar a cocinar un alimento.

6.10.5 Modificar el programa de cocción

	AVISO
	Las pestañas únicamente están disponibles en los programas de cocción. Al tocarlas, accederá más rápidamente a sus funciones.

	AVISO
	Se ha destacado la etapa activa del programa de cocción, que podrá modificar. Podrá modificar toda la configuración de las etapas.

	AVISO
	Tras seleccionar la configuración, podrá guardar los cambios. El programa de cocción se sobrescribirá si no especifica un nombre para el nuevo programa de cocción.

Modificar un programa de cocción tras iniciar el programa

Requisitos

- Que se haya iniciado un programa de cocción
- Que el tiempo de cocción no haya finalizado
- a) Modifique la configuración de la etapa activa.
 - ⇒ Las modificaciones de la etapa se activarán inmediatamente.
 - ⇒ Se indicarán las modificaciones de la etapa.
- b) Toque el campo "Continuar".
 - ⇒ La etapa activa está finalizando.
 - ⇒ La siguiente etapa se está iniciando.
 - ⇒ Las etapas avanzarán en la ventana *Configuración*.
 - ⇒ Ha modificado el programa de cocción.

Modificar un programa de cocción antes de iniciar el programa

Requisitos

- Que se haya abierto un programa de cocción
- Que no se haya iniciado ningún programa de cocción
- a) Modifique varias etapas.
- b) Deslice la punta del dedo hasta alcanzar la etapa que quiera modificar.

- c) Modifique la configuración de la etapa.
 - ⇒ Se indicarán las modificaciones de la etapa.
 - ⇒ El programa de cocción puede iniciarse sin que se haya guardado.
 - ⇒ Si quiere guardar los cambios, continúe con la siguiente etapa.
- d) Toque la pestaña de color *verde*.
 - ⇒ Se abrirá la ventana *Pestaña*.
- e) Guarde el programa de cocción.
 - ⇒ Se han guardado todos los cambios.
 - ⇒ Ha guardado el programa de cocción.

6.10.6 Eliminar el programa de cocción

Requisitos

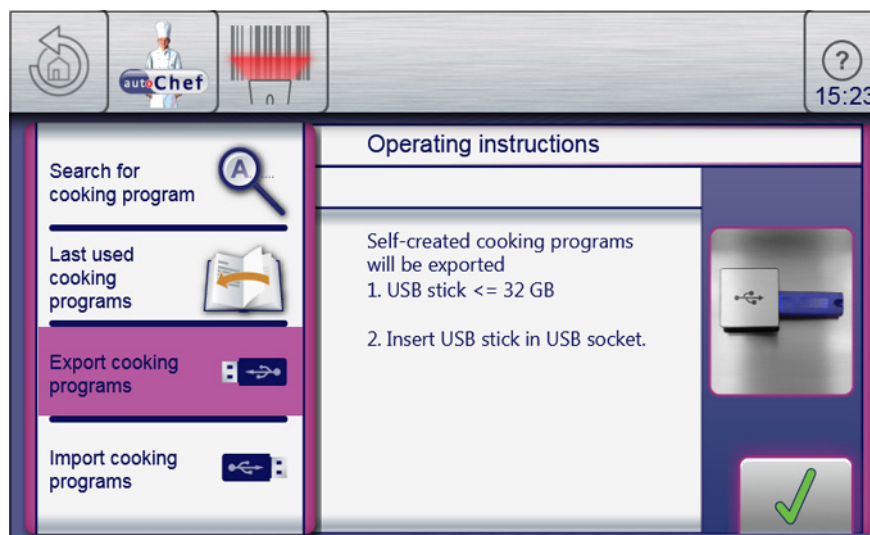
- Que se haya abierto un programa de cocción
- Que no se haya iniciado ningún programa de cocción
- a) Toque la pestaña de color *verde*.
- b) Se abrirá la ventana *Pestaña*.
- c) Toque el campo "Eliminar programa de cocción".
 - ⇒ Se abrirá la ventana *Eliminar*.
- d) Toque el botón *Sí*.
 - ⇒ Está eliminando el programa de cocción.
 - ⇒ Se abrirá la ventana *Confirmar*.
- e) Toque el botón *Confirmar*.
 - ⇒ Se cerrará la pestaña de color *verde*.
 - ⇒ Ha eliminado el programa de cocción.

6.10.7 Exportar e importar un programa de cocción

Exportar un programa de cocción

Al exportar, exportará todos los programas de cocción del libro de recetas que haya creado el usuario.

AVISO
Los programas de cocción ya exportados a la unidad flash USB se sobrescribirán.



Ventana Exportar programa de cocción

Requisitos

- Que haya insertado una unidad flash USB
 - Que la ventana *Cocción automática* esté abierta
 - Que los programas de cocción creados por el usuario se hayan guardado en el libro de recetas
- a) Toque el botón “autoChef” de la barra de información.
 - ⇒ Se abrirá la ventana *autoChef*.
 - b) Toque el campo “Exportar programas de cocción”.
 - ⇒ Se abrirá la ventana *Instrucciones de funcionamiento*.
 - ⇒ Consulte las instrucciones de funcionamiento.
 - c) Toque el botón *Confirmar*.
 - ⇒ Todos los programas de cocción creados por el usuario se exportan a la unidad flash USB desde el libro de recetas.
 - ⇒ Se abrirá la ventana *Confirmar*.
 - d) Toque el botón *Confirmar*.
 - ⇒ Se cerrará la ventana *Confirmar*.
- ⇒ Ha exportado los programas de cocción.

Importar programas de cocción

Al importar, añadirá nuevos programas de cocción al libro de recetas.

AVISO
Los programas de cocción existentes se sobrescribirán a menos que se añada un suplemento a los nombres de los archivos de los programas de cocción importados.

Requisitos

- Que haya insertado una unidad flash USB
 - Que el menú *Cocción automática* esté activo
- a) Toque el botón “autoChef” de la barra de información.
 - ⇒ Se abrirá la ventana *autoChef*.

- b) Toque el campo *Importar programas de cocción*.
 - ⇒ Se abrirá la ventana *Instrucciones de funcionamiento*.
 - ⇒ Consulte las instrucciones de funcionamiento.
- c) Toque el botón *Confirmar*.
 - ⇒ Todos los programas de cocción de la unidad flash USB se importarán al libro de recetas.
 - ⇒ Se abrirá la ventana *Instrucciones de funcionamiento*.
- d) Toque el botón *Aceptar*.
 - ⇒ Ha importado los programas de cocción.

6.11 Pausar y apagar el equipo

- a) Apague el equipo durante las pausas y cuando termine de utilizarlo.

Período de inactividad de más de dos días

Requisitos

- Que los recipientes GN, las bandejas de hornear y las rejillas no estén en la cámara de cocción
- Que no haya alimentos en la cámara de cocción
- a) Utilice el surtidor de agua durante un minuto.
- b) Ponga el equipo en funcionamiento en el modo de cocción al vapor durante siete minutos a 100 °C (212 °F).

Período de inactividad de más de siete días

Requisitos

- Que los recipientes GN, las bandejas de hornear y las rejillas no estén en la cámara de cocción
- Que no haya alimentos en la cámara de cocción
- a) Utilice el surtidor de agua durante cinco minutos.
- b) Ponga el equipo en funcionamiento en el modo de cocción al vapor durante una hora a 100 °C (212 °F).

7 Cómo limpiar y mantener el equipo

	AVISO
	Riesgo de quemaduras con superficies calientes a) Deje que las superficies calientes se enfríen antes de limpiarlas.
	INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD
	Riesgo de daño físico derivado de un enfriamiento demasiado abrupto a) No enfríe la máquina de forma abrupta; podría provocar un fallo.
	INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD
	Riesgo de daño físico por limpieza inadecuada a) No limpie el equipo con limpiadores de alta presión.

7.1 Evitar la corrosión

- Mantenga la superficie del equipo limpia y seca.
- Elimine los depósitos de cal, grasa, almidón y proteínas.
- Elimine los cúmulos de sal.
- Las piezas que estén fabricadas con acero inoxidable solo deberán estar en contacto con alimentos ácidos, especias, sales, etc., de forma muy breve.
- Evite utilizar objetos metálicos, como espátulas de acero o cepillos metálicos, en la superficie de acero inoxidable.
- Evite poner el equipo en contacto con objetos de hierro o acero, como la lana de hierro para limpieza y las espátulas de acero.
- No utilice productos de limpieza que contengan lejía o cloro.
- Limpie las superficies de contacto con agua.

7.2 Eliminar manchas de óxido

- Elimine las manchas de óxido recientes con un producto abrasivo suave o con una lija fina.
- Elimine totalmente las manchas de óxido.
- Asegúrese de que las zonas tratadas estén al aire libre durante, al menos, 24 horas. Durante dicho período, no ponga el equipo en contacto con grasas, aceites ni alimentos, de manera que se pueda formar una nueva capa de protección.

7.3 Limpiar la cubierta

Requisitos

Que el equipo esté apagado y frío

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	
	<p>Riesgo de daño físico por limpieza inadecuada</p> <p>a) No limpie la cubierta con productos de limpieza muy abrasivos ni con productos químicos agresivos.</p> <p>b) No limpie la cubierta con esponjas abrasivas.</p>

a) Limpie la cubierta con agua tibia y un producto de limpieza comercial.

7.4 Limpiar el tirador, los elementos de funcionamiento y la membrana del panel de funcionamiento

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	
	<p>Riesgo de daño físico por limpieza inadecuada</p> <p>a) No limpie la superficie con productos de limpieza muy abrasivos ni con productos químicos agresivos.</p> <p>b) No limpie la superficie con esponjas abrasivas.</p>

Requisitos

➤ Que el equipo esté apagado

a) Limpie el tirador de la puerta, los elementos de funcionamiento y el panel de control con un trapo húmedo y un producto de limpieza comercial.

7.5 Limpiar la pantalla táctil

	INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD
	<p>Riesgo de daño físico por limpieza inadecuada</p> <p>a) No limpie la pantalla táctil con productos de limpieza muy abrasivos ni con productos químicos agresivos.</p> <p>b) No limpie la pantalla táctil con esponjas abrasivas.</p>
	AVISO
	<p>Tendrá 20 segundos para limpiar la pantalla táctil. Durante dicho período, la pantalla táctil no estará en funcionamiento.</p>

Requisitos

- Tener acceso al menú *Funciones del equipo*
- a) Toque el campo *Limpiar la pantalla táctil*.
 - ⇒ La pantalla táctil dejará de reaccionar al tacto.
 - ⇒ Se abrirá la ventana *Limpiar*.
 - ⇒ Se actualizará el tiempo de limpieza.
- b) Dispone de 20 segundos para limpiar la pantalla táctil.
 - ⇒ La ventana *Limpiar* se cerrará.
 - ⇒ Se abrirá el menú *Funciones del equipo*.
 - ⇒ Ha limpiado la pantalla táctil.

7.6 Limpiar la junta de estanqueidad de la puerta

	<p>INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD</p> <p>Riesgo de daño físico por limpieza inadecuada</p> <p>Las grasas animales, combinadas con altas temperaturas, pueden dañar la junta de estanqueidad de la puerta muy rápidamente, si no se mantiene correctamente.</p> <ul style="list-style-type: none">a) Limpie la junta de estanqueidad de la puerta de forma regular.b) No utilice productos de limpieza agresivos.
	<p>AVISO</p> <p>Los procesos de limpieza automática y semiautomática no cubren la superficie exterior de la junta de estanqueidad de la puerta.</p> <p>La junta de estanqueidad de la puerta deberá limpiarse por separado tras los procesos de limpieza automática y semiautomática.</p> <ul style="list-style-type: none">a) Cuando haya terminado de utilizar el equipo, limpie la junta de estanqueidad de la puerta con agua tibia y un producto de limpieza comercial.

	AVISO
	Si utiliza el equipo principalmente para hacer asados, limpie la junta de estanqueidad también entre usos.

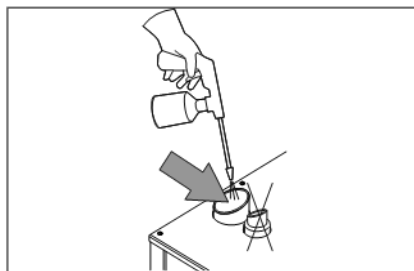
7.7 Limpiar la puerta de la cámara de cocción

	⚠ ATENCIÓN
	Riesgo de quemaduras con superficies calientes a) Deje que las superficies calientes se enfríen antes de limpiarlas.
	INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD
	Riesgo de daño físico por limpieza inadecuada de la superficie a) No utilice productos de limpieza abrasivos. b) No utilice productos de limpieza especiales para parrillas.

7.7.1 Limpiar la zona acristalada de la puerta

- a) Elimine los depósitos de calcio del cristal de la puerta con vinagre o ácido cítrico.

7.8 Limpiar el codo de salida de vapor



Limpieza del codo de salida de vapor

	INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD
	<p>Riesgo de daño físico derivado de los cúmulos</p> <p>a) Asegúrese de que no se formen depósitos en el codo de salida de vapor ni en los conductos a los que esté conectado.</p>

	AVISO
	<p>Utilice un producto de limpieza líquido con, al menos, un 20 % de hidróxido de sodio o potasio.</p> <p>No es necesario que aclare con agua.</p>

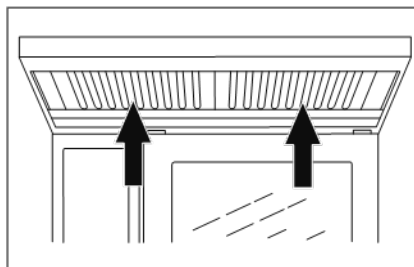
- a) Asegúrese de que no se formen depósitos en el codo de salida de vapor ni en los conductos a los que esté conectado.
- b) Pulverice el producto de limpieza líquido por el codo de salida de vapor.

7.9 Limpiar la campana de extracción (opcional)

	⚠ PRECAUCIÓN
	<p>Riesgo de incendio derivado de acumulación de suciedad y grasa</p> <p>a) Limpie la campana de extracción tras usarla.</p> <p>b) Siga las instrucciones de limpieza.</p>

	⚠ ATENCIÓN
	<p>Riesgo de quemaduras con superficies calientes</p> <p>a) Deje que las superficies calientes se enfríen antes de limpiarlas.</p>

	⚠ PRECAUCIÓN
	<p>Riesgo de lesiones con los bordes</p> <p>a) Utilice guantes de protección.</p>



Limpieza de la campana de extracción

Requisitos

- Que el equipo y la campana estén desconectados de la red eléctrica
- Que el equipo y la campana estén fríos

- a) Limpie la cubierta a diario con agua tibia y un producto de limpieza comercial.
- b) Presione el filtro de grasa hacia arriba.
- c) Tire del filtro de grasa por debajo de la campana y sáquelo.
- d) Limpie el filtro de grasa y la campana con un producto de limpieza comercial.
- e) Aclare y seque el filtro de grasa. Vuelva a instalarlo.

7.10 Eliminar los depósitos de calcio del equipo

AVISO
Para eliminar los depósitos de calcio manualmente, rellene un pulverizador manual con un líquido descalcificador.

Requisitos

- Que la temperatura de la cámara de cocción sea inferior a 40 °C (140 °F)
- Que la cámara de cocción esté limpia
- a) Diluya el descalcificador en agua según una proporción de 1:2.
- b) Abra el desviador de aire.
- c) Pulverice el descalcificador diluido en agua en la cámara de cocción.
- d) Déjelo actuar durante 30 minutos.
- e) Aclare bien la cámara de cocción.
- f) Asegúrese de que no queden depósitos de calcio en la cámara de cocción.
- g) Si es necesario, repita el proceso de descalcificación.
- h) Abra la puerta de la cámara de cocción y déjela entreabierta hasta que vuelva a utilizar el equipo.
 - ⇒ Esto aumenta la vida útil de la junta de estanqueidad de la puerta.
 - ⇒ La cámara de cocción se quedará completamente seca.

7.11 Limpiar la cámara de cocción de forma automática con WaveClean

7.11.1 Preparación para la limpieza

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD
<p>Riesgo de daño físico por limpieza inadecuada</p> <ul style="list-style-type: none"> a) No limpie el equipo con limpiadores de alta presión.

Requisitos

- Que los recipientes GN, las bandejas de hornear y las rejillas no estén en la cámara de cocción
- a) Elimine cualquier resto de comida de la cámara de cocción.
 - ⇒ El conducto de drenaje no deberá estar obstruido.

- b) En la cámara de cocción, únicamente deberán quedar los soportes, para los modelos de encimera, y el carro para bandejas, para los modelos de suelo.
- c) Cierre la puerta de la cámara de cocción.

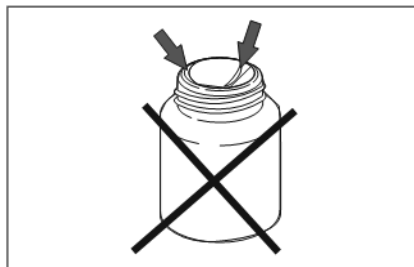
7.11.2 Seleccionar nivel de limpieza

AVISO
A pesar de que los tiempos de limpieza sean diferentes, todos los niveles de limpieza requieren la misma cantidad de agua.

Requisitos

- > Que el equipo esté encendido
- > Tener acceso al menú principal.
 - a) Toque *Funciones del equipo*.
 - b) Toque el símbolo de *WaveClean*.
 - c) Seleccione el nivel de limpieza.
 - d) Toque el botón "ENCENDIDO/APAGADO".
 - ⇒ En caso de que sea necesario, la cámara de cocción se enfriará hasta alcanzar la temperatura de limpieza de 60 °C (140 °F).

7.11.3 Introducir el cartucho de limpieza



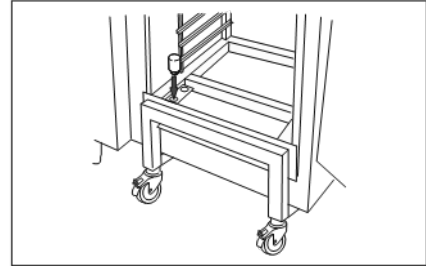
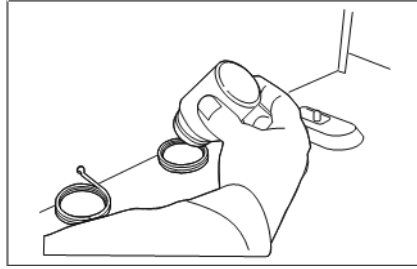
Sello del cartucho de limpieza dañado

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD
<p>Utilice únicamente cartuchos de limpieza cuyo sello de seguridad esté intacto. Si el sello de seguridad está dañado, el producto de limpieza podría entrar en el circuito de limpieza antes de lo esperado o no disolverse completamente, por lo que la limpieza no estaría garantizada.</p> <p>Introduzca los cartuchos de limpieza únicamente cuando se le solicite.</p>

Requisitos

- > Que los cartuchos de limpieza estén sellados y en buenas condiciones
 - a) Abra la puerta de la cámara de cocción.
 - b) Retire el tapón del cartucho.

Limpiar la cámara de cocción de forma automática con WaveClean



Inserción del cartucho en el equipo de encimera y de suelo

- c) Introduzca el cartucho en el soporte del desviador de aire o en el soporte del carro para bandejas.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

No ponga nunca en marcha el modo de limpieza automática si no dispone de cartucho.

En caso de que se haya acumulado mucha suciedad, seleccione el nivel de limpieza adicional y utilice dos cartuchos.

- a) Cierre la puerta de la cámara de cocción.

7.11.4 Iniciar la limpieza automática

Requisitos

- Que la toma de agua esté abierta
- Que el equipo esté encendido
- Que la temperatura de la cámara de cocción sea de 60 °C (140 °F)
- a) Toque el botón "ENCENDIDO/APAGADO".
 - ⇒ En la pantalla verá el tiempo restante.

7.11.5 Cancelar la limpieza automática

- a) Toque el botón "APAGADO".
 - ⇒ Ha cancelado la limpieza automática.
 - ⇒ A continuación, comenzará el aclarado automático, que no podrá cancelar.
 - ⇒ Al finalizar, se le solicitará que retire el cartucho.
- a) Retire el cartucho

7.11.6 Finalizar la limpieza automática

Requisitos

- Que el aclarado automático haya finalizado después de cancelar el programa de limpieza o que el tiempo de limpieza haya finalizado.
- a) Abra la puerta de la cámara de cocción.
- b) Retire el cartucho de limpieza vacío.

- c) Utilice el surtidor de agua para aclarar los restos de producto de limpieza o como ayuda al aclarado.
- d) Deje la puerta de la cámara de cocción entreabierta hasta que vuelva a utilizar el equipo.
 - ⇒ Esto aumenta la vida útil de la junta de estanqueidad de la puerta.
 - ⇒ La cámara de cocción se quedará completamente seca.

7.12 Limpiar la cámara de cocción de forma manual

7.12.1 Preparar la cámara de cocción

	INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD
	Riesgo de daño físico por limpieza inadecuada a) No limpie el equipo con limpiadores de alta presión.

Requisitos

- Que los recipientes GN, las bandejas de hornear y las rejillas no estén en la cámara de cocción
- a) Elimine cualquier resto de comida de la cámara de cocción.
 - ⇒ El conducto de drenaje no deberá estar obstruido.
- b) En la cámara de cocción, únicamente deberán quedar los soportes, para los modelos de encimera, y el carro para bandejas, para los modelos de suelo.
- c) Cierre la puerta de la cámara de cocción.

7.12.2 Iniciar el programa de limpieza

Requisitos

- Que el equipo esté encendido
- a) Toque Limpieza manual.

7.12.3 Pulverizar el producto de limpieza

	<p>⚠ PRECAUCIÓN</p>
	<p>Situación de peligro Si no consulta las medidas de seguridad, podría resultar herido.</p> <p>a) Utilice prendas de protección. b) Utilice un protector respiratorio.</p>
	<p>INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD</p>
	<p>Riesgo de lesiones derivadas de superar el tiempo de actuación recomendado para el producto de limpieza</p> <p>a) No deje que el producto de limpieza actúe durante más tiempo del especificado.</p>



Pulverización de la cámara de cocción.

- a) Cuando aparezca el mensaje “Pulverizar producto de limpieza”, abra la puerta de la cámara de cocción.
- b) Pulverice el producto de limpieza sobre la cámara de cocción y la turbina del ventilador.

7.12.4 Dejar que el producto de limpieza actúe

- a) Cierre la puerta de la cámara de cocción.
 - ⇒ El tiempo de actuación comenzará.
 - ⇒ En la pantalla verá el tiempo de actuación restante.

7.12.5 Iniciar la limpieza

- a) El tiempo de actuación habrá finalizado y el proceso de limpieza habrá comenzado.
 - ⇒ La cámara de cocción estará caliente.
 - ⇒ En la pantalla verá el tiempo restante.

7.12.6 Aclarar la cámara de cocción

Requisitos

- Que el proceso de limpieza haya concluido
- a) Abra la puerta de la cámara de cocción.
- b) Aclare bien las aberturas del desviador de aire con el surtidor de agua.
- c) Aclare la cámara de cocción durante 3 minutos con el surtidor de agua.
- d) Cierre la puerta de la cámara de cocción.

7.12.7 Secar la cámara de cocción


Requisitos

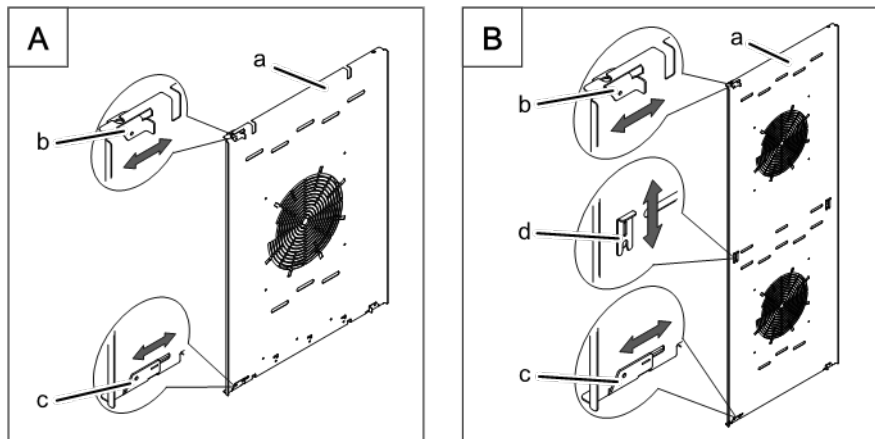
- Que la cámara de cocción esté cerrada
- a) El proceso de secado se iniciará automáticamente.

	AVISO
	La cámara de cocción se calentará durante 5 minutos.

- a) Cuando el proceso de secado concluya, oirá una señal sonora.
 - ⇒ En la pantalla se podrá leer "Fin".
- b) Abra la puerta de la cámara de cocción y déjela entreabierta hasta que vuelva a utilizar el equipo.
 - ⇒ Esto aumenta la vida útil de la junta de estanqueidad de la puerta.
 - ⇒ La cámara de cocción se quedará completamente seca.

7.13 Abrir y cerrar el desviador de aire

 PRECAUCIÓN	
<p>Riesgo de pinzamiento con el ventilador en movimiento</p> <p>a) Antes de comenzar a trabajar en el equipo, asegúrese de haberlo desconectado de la red eléctrica.</p> <p>b) No ponga el equipo en funcionamiento sin el desviador de aire.</p>	



Cierres del desviador de aire de los equipos de encimera y suelo

a	Desviador de aire	c	Cierre inferior
b	Cierre superior	d	Cierre central

Abrir el desviador de aire

Requisitos

- Que el equipo esté apagado
- a) Retire el soporte izquierdo (presente únicamente en los modelos de tamaño 6 y 10).
- b) Afloje el cierre superior.
- c) Afloje el cierre inferior.
- d) Afloje el cierre central (presente únicamente en los modelos de tamaño 20).
- e) Gire el desviador de aire hacia la pared trasera.

Cerrar el desviador de aire

- a) Vuelva a girar el desviador de aire por la pared lateral.
- b) Apriete el cierre superior.
- c) Apriete el cierre inferior.
- d) Apriete el cierre central (presente únicamente en los modelos de tamaño 20).
- e) Revise los cierres.
- f) Introduzca el soporte izquierdo (presente únicamente en los modelos de tamaño 6 y 10).

7.14 Revisar el equipo

7.14.1 Llevar a cabo una revisión visual

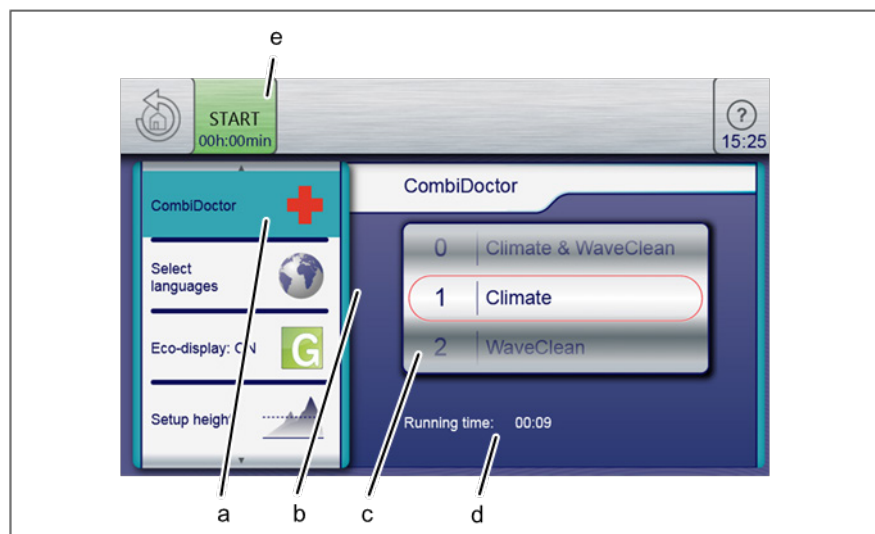
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	
	<p>Riesgo de daño físico por revisión inadecuada</p> <p>a) Haga las revisiones de acuerdo con los intervalos de revisión.</p> <p>b) Asegúrese de que las revisiones las haga un técnico formado al respecto.</p> <p>c) En caso de que se produzcan desperfectos o de que alguna pieza comience a desgastarse, póngase en contacto inmediatamente con el servicio de atención al cliente y deje de usar el equipo.</p>

Requisitos

- Que el equipo esté vacío y limpio
- Que la puerta de la cámara de cocción esté totalmente abierta
- a) Revise la cubierta, la puerta de la cámara de cocción y la cámara de cocción una vez al año para asegurarse de que no se deformen y se rompan.
 - ⇒ Ha llevado a cabo la revisión visual.

7.14.2 Poner en funcionamiento CombiDoctor (programa de autodiagnóstico)

AVISO	
	Si el equipo está caliente, los resultados serán inexactos. Deje que el equipo se enfríe.



Configuración del programa de autodiagnóstico

a	Campo <i>CombiDoctor</i>	d	Tiempo restante
b	Ventana <i>Configuración</i>	e	Botón de inicio
c	Rodillo		

Requisitos

- Que la toma de agua esté abierta
 - Que el sistema de optimización eléctrica esté desactivado (opcional)
 - Que la cámara de cocción esté vacía, sin rejillas ni recipientes; solo deberá dejar los soportes o el carro para bandejas
 - Que el equipo esté encendido
 - Que no haya errores activos
 - Que tenga acceso a las *Funciones del equipo*
- a) Abra el menú *Configuración*.
 - b) Introduzca la contraseña.
 - c) Toque el campo "CombiDoctor".
 - d) Deslice la punta del dedo para seleccionar el programa de autodiagnóstico deseado.
 - ⇒ El programa de autodiagnóstico indicará el tiempo transcurrido.
 - e) Pulse el botón de "INICIO".
 - ⇒ Se mostrará un texto de ayuda.
 - f) Abra ligeramente a puerta de la cámara de cocción y vuelva a cerrarla.
 - ⇒ El programa de autodiagnóstico se iniciará automáticamente.
 - ⇒ Al finalizar el programa, se mostrarán los resultados. Anote el mensaje de error y hágaselo llegar al servicio de atención al cliente.

8 Resolución de problemas

8.1 Causa y solución de los errores

En caso de que se produjese un error de funcionamiento, se mostrará el grupo y el código de error dentro del grupo.

8.2 Ficha de identificación

Cuando se ponga en contacto con el servicio de atención al cliente, deberá proporcionar los datos de la ficha de identificación:

Número de serie (NS)	
Número de tipo (TIP)	

9 Tirar el equipo de forma responsable con el medio ambiente

Este equipo se ha diseñado para ofrecer una vida útil de 10 años con un uso normal.

No tire el equipo a la basura general. Los materiales con los que está hecho el equipo pueden provocar daños en la salud de las personas y en el medio ambiente si se tiran a la basura general o no se tratan de forma adecuada. Deshágase del equipo de acuerdo con la legislación aplicable con respecto a electrodomésticos usados. Si tiene alguna duda, póngase en contacto con el organismo responsable de desechos y basuras.

Equipo

Además de los materiales, también el equipamiento eléctrico y electrónico contiene sustancias nocivas, útiles únicamente para el funcionamiento y la seguridad del equipo.

Productos de limpieza

Deshágase de los restos de productos de limpieza y de los recipientes de los productos de limpieza de conformidad con la información proporcionada por el fabricante de los productos de limpieza. Consulte la legislación aplicable en materia de salubridad.



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 - 1! Ž - @* Henny Penny Corp., Eaton, Ohio 45320, Revised 32-24-16

Spanish