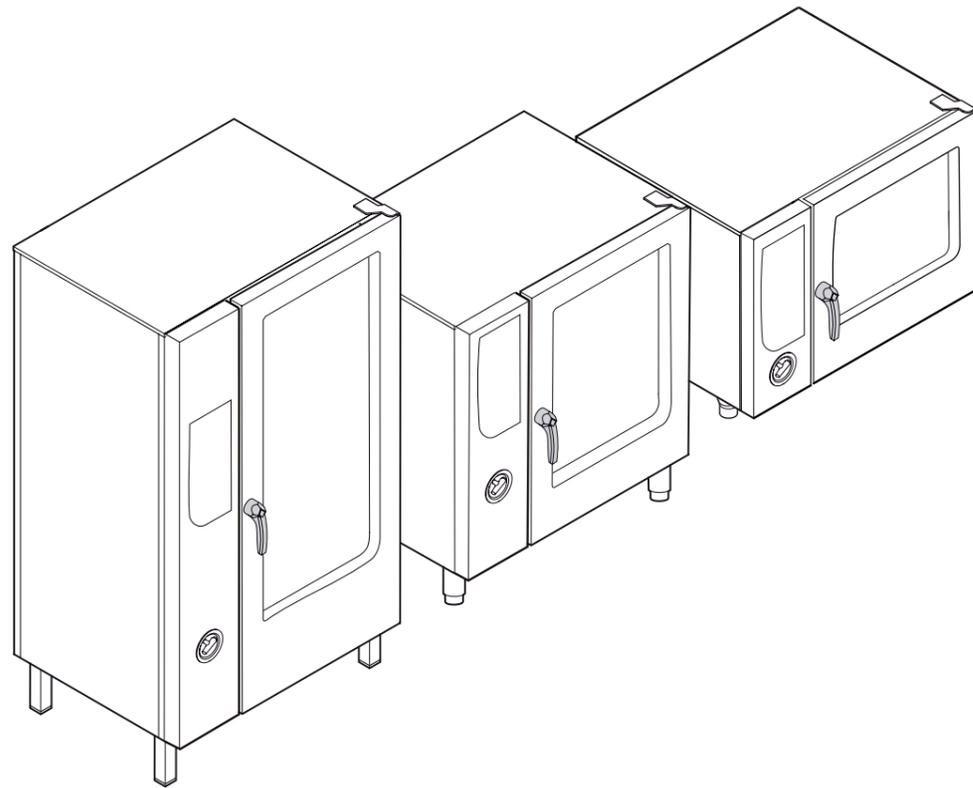


Manual de instrucciones

ClassicCombi

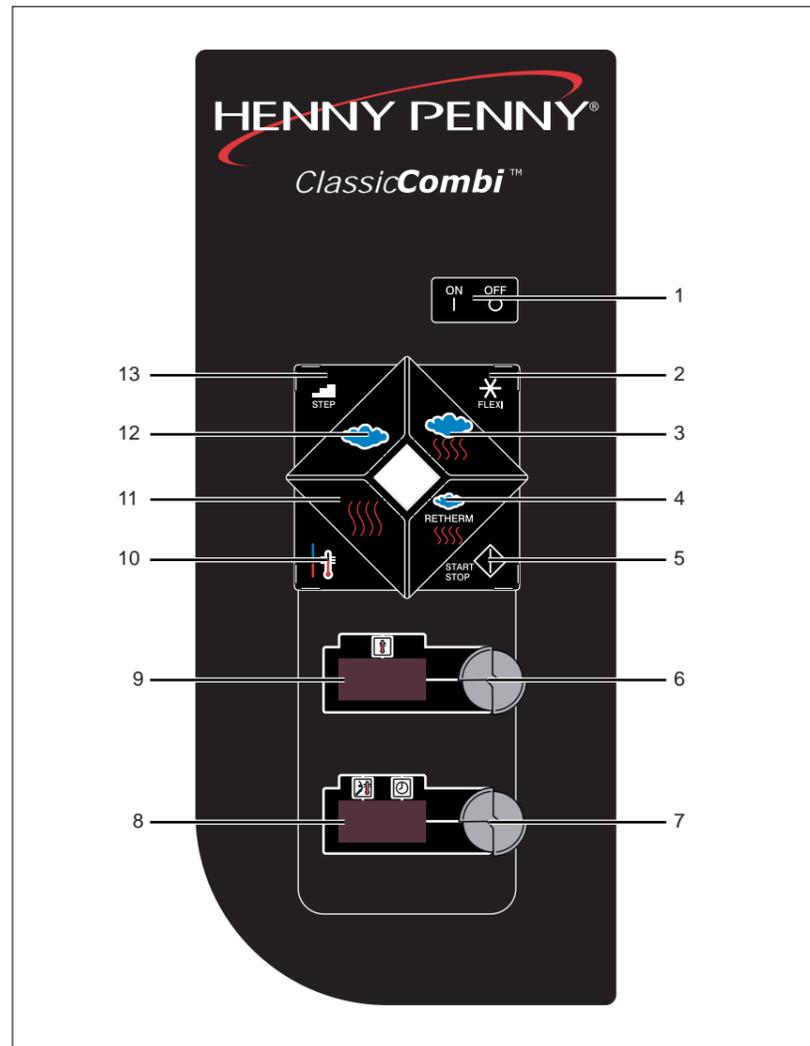


Para ver los elementos de mando,
despliegue la página de portada.

Versión	Nº de tipo (eléctrico)	Nº de tipo (gas)	Tamaño
ClassicCombi	ECC61XXXX	GCC61XXXX	615
ClassicCombi	ECC62XXXX	GCC62XXXX	620
ClassicCombi	ECC11XXXX	GCC11XXXX	115
ClassicCombi	ECC12XXXX	GCC12XXXX	120
ClassicCombi	ECC21XXXX	GCC21XXXX	215
ClassicCombi	ECC22XXXX	GCC22XXXX	220

FM07-612-A es-MX

Elementos de mando



- | | |
|--|--|
| 1 Tecla "On/Off" | 8 Display |
| 2 Tecla "FLEXI" | 9 Display |
| 3 Tecla de modo de cocción "Combi-vapores" | 10 Tecla "Precalentamiento" |
| 4 Tecla de modo de cocción "Regeneración" | 11 Tecla de modo de cocción "Aire caliente" |
| 5 Tecla "Start/Stop" | 12 Tecla de modo de cocción "Cocinar al vapor" |
| 6 Botón de programación | 13 Tecla "Step" |
| 7 Botón de programación | |

1	Introducción	6
1.1	Uso adecuado	6
1.2	Acerca de este manual de instrucciones	6
1.3	Advertencias	7
1.4	Garantía y responsabilidad	7
1.5	Significado de las señales	9
2	Indicaciones de seguridad	10
3	Estructura y funcionamiento	14
3.1	Descripción de los aparatos	14
3.2	Descripción de los elementos de mando	17
3.3	Modos de funcionamiento	18
3.4	Modo Step	18
3.5	Cocción manual	18
3.5.1	Cocinar al vapor	18
3.5.2	Combi-vapores	20
3.5.3	Aire caliente	21
3.5.4	Regeneración	21
3.6	Funciones ampliadas de cocción	24
3.6.1	Inyección manual de vapor	24
3.6.2	Hora de inicio prefijada	24
3.6.3	Pre calentamiento	24
3.6.4	Crisping Control (optativo)	25
3.7	Medición de temperatura central	25
3.8	Protocolo HACCP	25
3.9	Sistema automático de limpieza WaveClean (optativo)	27
4	Funcionamiento	28
4.1	Abrir y cerrar la puerta del cuarto de cocción (aparatos de mesa)	28
4.1.1	Abrir la puerta del cuarto de cocción	28
4.1.2	Cerrar la puerta del cuarto de cocción	28
4.2	Abrir y cerrar la puerta del cuarto de cocción (aparatos de pie)	29
4.2.1	Abrir la puerta del cuarto de cocción	29
4.2.2	Cerrar la puerta del cuarto de cocción	29

4.3	Llenar y vaciar el aparato (aparatos de mesa)	30
4.3.1	Llenar y vaciar el aparato (con carro de llenado)	30
4.3.2	Llenar y vaciar el aparato (sin carro de llenado)	31
4.4	Llenar y vaciar el aparato (aparatos de pie)	32
4.5	Encender y apagar el aparato	33
4.5.1	Encender	33
4.5.2	Apagar	33
4.6	Funciones básicas	33
4.6.1	Abrir el modo inicial	33
4.6.2	Abrir el menú de configuración y modificar parámetros	33
4.6.3	Iniciar un programa de cocción	34
4.6.4	Finalizar un programa de cocción	35
4.6.5	Modificar el programa de cocción durante el funcionamiento del aparato	35
4.6.6	Programar la temperatura de cocción	36
4.6.7	Programar el tiempo de cocción	36
4.6.8	Programar la temperatura central	37
4.6.9	Ver los valores de temperatura real	37
4.6.10	Medir la temperatura central	37
4.6.11	Imprimir el protocolo HACCP	38
4.7	Trabajar con programas de cocción de varias etapas (Modo Step)	39
4.7.1	Introducir un programa de varias etapas	39
4.7.2	Iniciar un programa de varias etapas	40
4.8	Cocción manual	41
4.8.1	Iniciar Cocinar al vapor	41
4.8.2	Iniciar Combi-vapores	41
4.8.3	Iniciar Aire caliente	42
4.8.4	Iniciar Regeneración	43
4.9	Funciones ampliadas de cocción	43
4.9.1	Inyección manual de vapor	43
4.9.2	Programar la hora de inicio prefijada	44
4.9.3	Iniciar Pre calentamiento	44
4.9.4	Activar Crisping Control (optativo)	45
4.10	Configuración por defecto	45
5	Limpieza	48
5.1	Limpieza general	48
5.1.1	Limpiar la carcasa exterior	48
5.1.2	Limpiar el cuarto de cocción	48

5.1.3	Limpiar la junta de la puerta	48
5.1.4	Limpiar la puerta del cuarto de cocción	49
5.1.5	Limpiar el tubo de salida del vapor	50
5.1.6	Descalcificación	50
5.2	Limpieza manual asistida por el sistema	51
5.2.1	Preparar el cuarto de cocción	51
5.2.2	Iniciar el programa de limpieza	51
5.2.3	Rociar limpiador	52
5.2.4	Dejar que actúe el limpiador	52
5.2.5	Limpiar	53
5.2.6	Enjuagar	53
5.2.7	Secar	53
5.3	Limpieza automática WaveClean (optativo)	54
5.3.1	Preparar el cuarto de cocción	54
5.3.2	Seleccionar un nivel WaveClean	54
5.3.3	Colocar el cartucho WaveClean	55
5.3.4	Iniciar WaveClean	56
5.3.5	Finalizar WaveClean	56
5.3.6	Cancelar WaveClean	57
5.3.7	Fallos de WaveClean	57
5.4	Extraer la chapa de conducción de aire	59
5.4.1	Extraer la chapa de conducción de aire (aparatos de mesa)	59
5.4.2	Extraer la chapa de conducción de aire (aparatos de pie)	59
6	Fallos	61
6.1	Subsanar los fallos	61
6.2	Restaurar el estado inicial del sistema electrónico de control	61
6.3	Causas de error y acciones correctoras	61
7	Limited Warranty	64

1 Introducción

1.1 Uso adecuado

Los vaporizadores combinados Henny Penny son aparatos destinados exclusivamente al uso industrial, en especial, en cocinas industriales.

El aparato sólo deberá utilizarse para cocinar alimentos, y sólo con las parrillas, depósitos, bandejas de horno, carro portabandejas y accesorios insertables que correspondan al aparato.

Para producir vapor, el aparato sólo deberá ponerse en funcionamiento con agua potable de calidad impecable y, en caso necesario, en combinación con un equipo de tratamiento de agua.

Se prohíbe utilizar el aparato para, entre otras, las funciones siguientes:

- Lavavajillas
- Almacén de reservas
- Armario para ahumar
- Secar paños, papel o vajilla
- Calentar ácidos, lejías u otros productos químicos
- Calentar recipientes cerrados (p. ej., conservas)
- Calentar líquidos inflamables
- Derretir grasas o sales
- Calentar habitaciones
- Freír
- Limpiar filtros de aire
- Funcionamiento sin guías correderas de bandejas o sin carro portabandejas

1.2 Acerca de este manual de instrucciones

Este manual de instrucciones forma parte del aparato y contiene información que el personal requiere para un funcionamiento seguro, para la limpieza y el mantenimiento del aparato, y para proceder en caso de fallo.

- El personal encargado de realizar trabajos en el aparato deberá haber leído el manual de instrucciones antes de comenzar los mismos, en especial el capítulo “Indicaciones de seguridad”.
- Este manual de instrucciones deberá conservarse durante toda la vida útil del aparato.
- Deberá garantizarse que el personal tenga acceso en todo momento al manual de instrucciones en el lugar de funcionamiento del aparato.
- Este manual de instrucciones deberá ser entregado a los sucesivos propietarios o usuarios del aparato.
- Introduzca en él todas las ampliaciones de que haga entrega el fabricante.
- Complete las instrucciones, para contemplar las particularidades de la empresa (p. ej., organización del trabajo, procedimientos de trabajo o personal de servicio), incluyendo obligaciones de supervisión y notificación.

Destinatarios

- Este manual de instrucciones está destinado al personal familiarizado con el funcionamiento, la limpieza y el cuidado del aparato, y la forma de proceder en caso de fallo del mismo.
- Los trabajos de reparación del aparato sólo deberán ser llevados a cabo por técnicos instruidos al respecto.
- No se permite el uso sin supervisión del aparato a los adultos que
 - no estén en condiciones físicas, sensoriales o mentales para ello,
 - no dispongan de conocimiento y experiencia para manejar el aparato de forma adecuada y segura.

1.3 Advertencias

Las advertencias se indican con un pictograma y una palabra.

En ellas se nombran el tipo y la fuente del peligro, y se dan instrucciones para evitar el mismo. El significado de los pictogramas y palabras utilizados aparece explicado en el apartado “Significado de las señales” (véase [capítulo “Significado de las señales”, página 9](#)).

1.4 Garantía y responsabilidad

El aparato no deberá ser transformado ni modificado técnicamente.

En caso de realizarse modificaciones técnicas se perderá todo derecho derivado de la garantía. Asimismo, la seguridad del aparato dejará de estar garantizada.

El reconocimiento de cualquier derecho a garantía o indemnización en el caso de daños personales o materiales quedará excluido cuando los mismos se deban a una o varias de las siguientes causas:

- Uso no adecuado del aparato
- Instalación, puesta en marcha, manejo o mantenimiento incorrectos del aparato
- Modificaciones técnicas del aparato sin acuerdo vinculante con el fabricante
- Uso de piezas de repuesto o de accesorios no autorizados por Henny Penny
- Errores causados por no observarse este manual de instrucciones

1.5 Significado de las señales

⚠ PELIGRO

Peligro inmediato

→ En caso de no observarse, existe peligro de muerte o de lesiones muy graves.

⚠ ADVERTENCIA

Posible peligro

→ En caso de no observarse, puede existir peligro de muerte o de lesiones muy graves.

⚠ CUIDADO

Situación peligrosa

→ En caso de no observarse, pueden producirse lesiones leves.

CUIDADO

Situación peligrosa

→ En caso de no observarse, pueden producirse daños materiales.

INDICACIÓN

Ofrece indicaciones útiles para el empleo del aparato.

Símbolo	Significado	Significado
Condiciones	Condiciones	Deben cumplirse para que pueda seguir una instrucción.
→	Instrucción de un paso	Aquí deberá realizar una acción.
1. 2.	Instrucción de varios pasos	Las instrucciones deben seguirse en el orden indicado.
On/Off	Elemento de mando	Resalta el nombre de los elementos de mando.

2 Indicaciones de seguridad

Los aparatos Henny Penny cumplen las normas de seguridad relevantes. Sin embargo, con ello no pueden eliminarse todos los peligros como, p. ej., los derivados de un manejo incorrecto.

Una vez instalado y puesto en marcha el aparato, los operadores deberán conocer y observar las normas vigentes en la región, entre otras BGR 111 "Trabajo en cocinas industriales".

Deberán observarse también las indicaciones de seguridad siguientes:

ADVERTENCIA

Posible peligro

→ En caso de no observarse, puede existir peligro de muerte o de lesiones muy graves.

Corriente eléctrica Peligro de descarga eléctrica

- El revestimiento de la caja sólo debe ser abierto por técnicos instruidos al respecto.
- Los trabajos de reparación del aparato y de la línea de conexión a la red sólo deberán ser llevados a cabo por técnicos instruidos al respecto.
- Antes de abrir el revestimiento de la caja, deje sin corriente el aparato.
- No haga funcionar el aparato con el revestimiento de la caja abierto.

Gas Peligro de explosión debido a una fuga de gas

- Si huele a gas:
 - Cierre la entrada de gas.
 - Consiga una ventilación suficiente.
 - No accione ningún interruptor ni utilice aparatos eléctricos.
 - No encienda llamas.
 - Avise a la empresa abastecedora de gas o a los bomberos. Utilice un teléfono que no esté en las proximidades.
- En caso de incendio
 - Cierre la entrada de gas.
 - Apague el incendio con extintores (clase F de incendio o polvo ABC) o una manta apagafuegos, nunca con agua.

Suciedad y restos de grasa Peligro de incendio debido a suciedad y restos de grasa

- Limpie el aparato cada vez que lo utilice.
- Observe las instrucciones de limpieza.

Superficies calientes, vapores y fluidos Peligro de quemaduras debido a superficies calientes

- Lleve guantes con aislamiento térmico durante el trabajo.
- Abra siempre la puerta suficientemente y haga que quede encajada.
- Deje que las superficies se enfríen antes de limpiarlas.
- No toque el interior del cuarto de cocción ni la cara interior de la puerta del mismo inmediatamente después de haber estado en funcionamiento el aparato.

Peligro de escaldado debido a vapor caliente

- En primer lugar, abra un poco la puerta y deje salir el vapor. A continuación, abra totalmente la puerta del cuarto de cocción.
- No mire el interior del tubo de expulsión de vapor.
- No ponga la mano sobre el tubo de expulsión de vapor.

Peligro de escaldado debido a un fluido caliente

- Mantenga la puerta del cuarto de cocción cerrada durante los programas de limpieza.
- Para cocinar líquidos o alimentos que se vuelvan líquidos con el calor, utilice sólo recipientes que sean fáciles de controlar visualmente.
- No inserte el recipiente de cocción con productos líquidos a una altura situada por encima de los ojos.
- Para el transporte de productos cocinados, utilice recipientes resistentes al calor con asas y una tapa que pueda cerrarse.
- Asegure los carros de llenado o portabandejas para que no puedan volcar.

Ventilador en rotación Peligro de aplastamiento

- No haga funcionar el aparato sin la chapa de conducción del aire.

Vidrios dañados Peligro de lesión por astillas de vidrio

- No haga funcionar el aparato con vidrios dañados.
- No haga funcionar el aparato con la luz del cuarto de cocción dañada.
- Deseche los alimentos que presenten astillas de vidrio.

Limpieza Peligro de quemadura cáustica debido a un producto de limpieza

- Lleve guantes y gafas de protección al manejar productos de limpieza cáusticos.
- Observe las instrucciones del fabricante del producto de limpieza.
- Mantenga los cartuchos de WaveClean y abrillantador fuera del alcance de los niños.
- Observe las instrucciones de almacenamiento de los cartuchos de WaveClean y abrillantador.

CUIDADO

Situación peligrosa

→ En caso de no observarse, pueden producirse daños materiales.

Medición de temperatura central

No caliente excesivamente el sensor de temperatura central

- No caliente el sensor de temperatura central con un mechero o similar.

Tratamiento incorrecto

Daños materiales debidos a un tratamiento incorrecto

- No haga funcionar el aparato con elementos de mando averiados para evitar daños en el sistema electrónico.
- No haga funcionar el aparato con la junta de la puerta dañada para evitar la entrada de humedad.

Limpieza

Daños materiales debidos a una limpieza inadecuada

- No enfríe de golpe el cuarto de cocción tras el funcionamiento del aparato (p. ej., con una cabeza de aspersión).
- No limpie el aparato con un limpiador a presión.
- No limpie las superficies con limpiadores abrasivos que las arañen, estropajos o limpiadores agresivos químicamente.
- Observe los tiempos de aplicación de los productos de limpieza.
- Limpie periódicamente el aparato.
- Mantenga el cuarto de cocción descalcificado.
- Para la limpieza automática "WaveClean" utilice únicamente los cartuchos originales "two-in-one".
- Antes de iniciar la limpieza, retire todas las bandejas gastronómicas y accesorios del cuarto de cocción.

Uso inadecuado

Daños materiales debidos a un uso inadecuado

- No ponga en funcionamiento el aparato de forma permanente a altas temperaturas.
- No ponga en funcionamiento el aparato con temperaturas por debajo de 4 °C (39.2 °F).

- Retire el sensor de temperatura central antes de extraer el producto cocinado.
- Vuelva a insertar el sensor de temperatura central en su soporte después de usarlo.

INDICACIÓN

Ofrece indicaciones útiles para el empleo del aparato.

Cómo tratar los alimentos Normas de la legislación alimentaria

- Cuando utilice la función “Hora de inicio prefijada” observe las normas de la legislación alimentaria.

3 Estructura y funcionamiento

3.1 Descripción de los aparatos

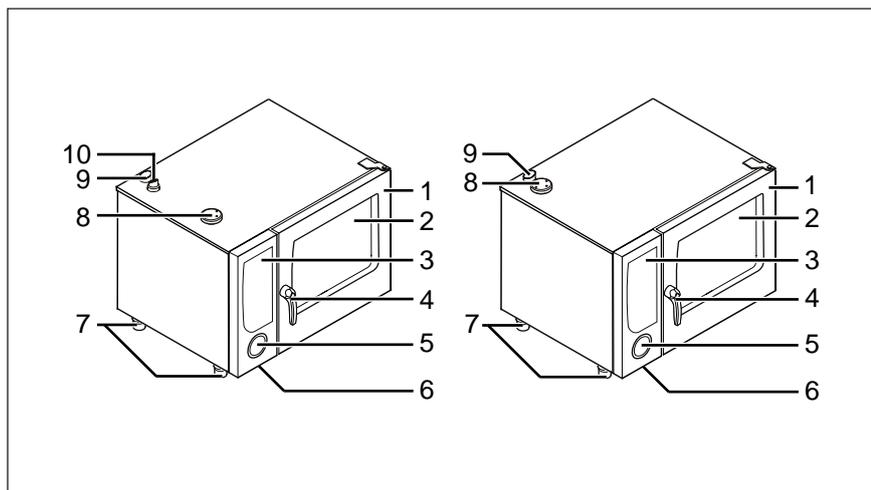


Figura 1: vaporizadores combinados 615 y 620, izquierda: de gas, derecha: eléctrico

- | | | | |
|---|--------------------------------|----|---|
| 1 | Puerta del cuarto de cocción | 6 | Interfaz de datos (cubierta) |
| 2 | Hoja aislante | 7 | Pies de apoyo del aparato de altura regulable |
| 3 | Elementos de mando | 8 | Tubo de succión de aire del cuarto de cocción |
| 4 | Pomo de la puerta | 9 | Tubo de salida de vapor |
| 5 | Cabeza de aspersion (optativo) | 10 | Tubo de expulsión de gas |

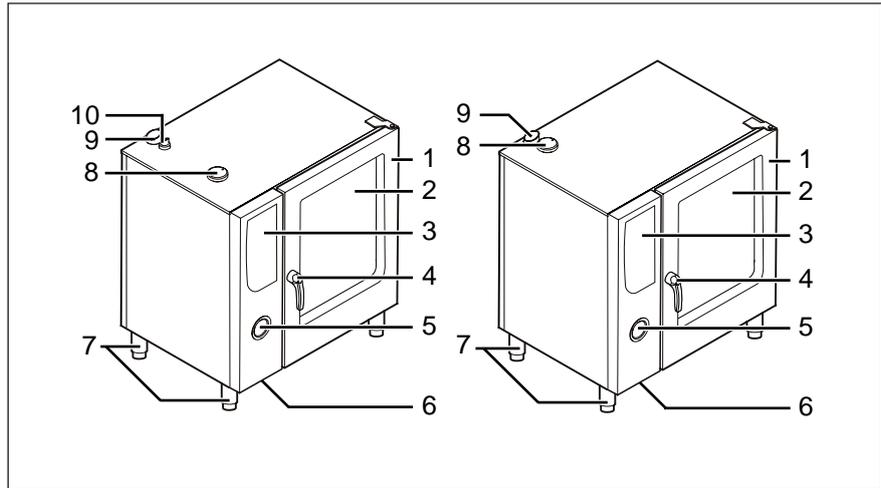


Figura 2: vaporizadores combinados 115 y 120, izquierda: de gas, derecha: eléctrico

- | | |
|----------------------------------|---|
| 1 Puerta del cuarto de cocción | 6 Interfaz de datos (cubierta) |
| 2 Hoja aislante | 7 Pies de apoyo del aparato de altura regulable |
| 3 Elementos de mando | 8 Tubo de succión de aire del cuarto de cocción |
| 4 Pomo de la puerta | 9 Tubo de salida de vapor |
| 5 Cabeza de aspersión (opcional) | 10 Tubo de expulsión de gas |

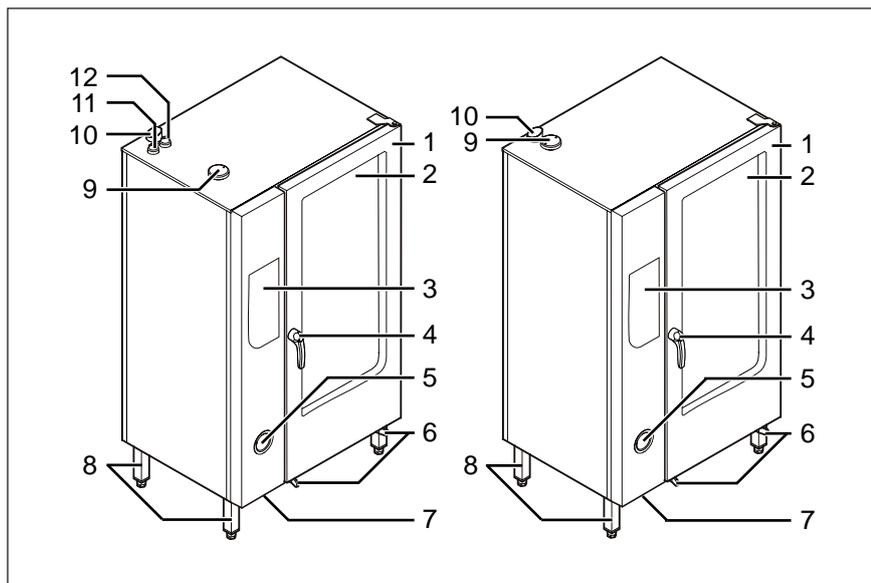


Figura 3: vaporizadores combinados 215 y 220, izquierda: de gas, derecha: eléctrico

- | | | | |
|---|---|----|---|
| 1 | Puerta del cuarto de cocción | 7 | Interfaz de datos (cubierta) |
| 2 | Hoja aislante | 8 | Pies de apoyo del aparato de altura regulable |
| 3 | Elementos de mando | 9 | Tubo de succión de aire del cuarto de cocción |
| 4 | Pomo de la puerta | 10 | Tubo de salida de vapor |
| 5 | Cabeza de aspersión (optativo) | 11 | Tubo de expulsión de gas quemador inferior |
| 6 | Guías de soporte del carro portabandejas (optativo) | 12 | Tubo de expulsión de gas quemador superior |

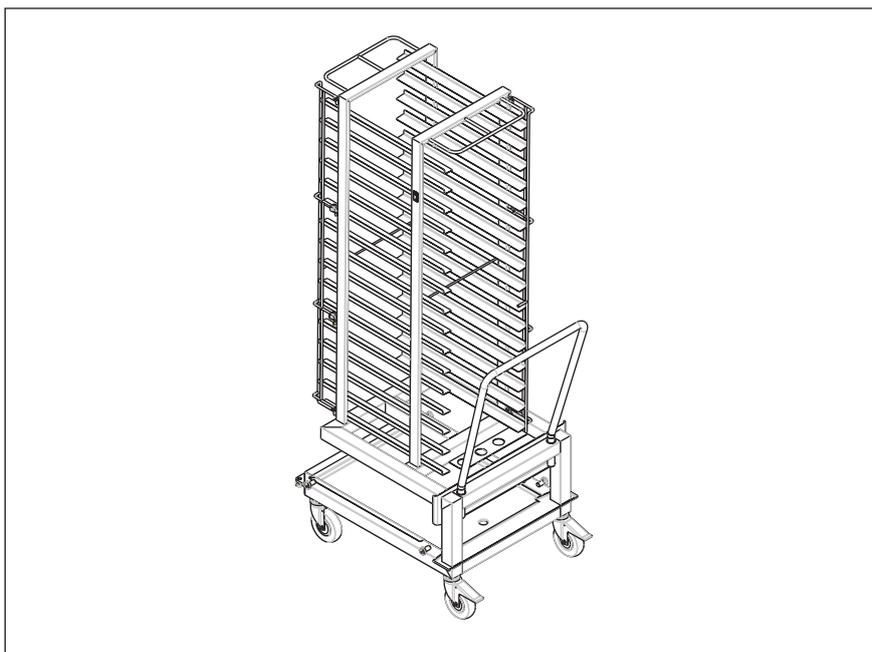


Figura 4: carro portabandejas (para 215 y 220)

3.2 Descripción de los elementos de mando

INDICACIÓN

Para ver los elementos de mando, despliegue la página de portada.

Elemento de mando	Descripción
Display superior	Visualización de la temperatura de cocción
Display inferior	Visualización del tiempo de cocción y la temperatura central
Tecla de modo de cocción "Combi-vapores"	Iniciar modo de cocción "Combi-vapores"
Tecla de modo de cocción "Regeneración"	Iniciar modo de cocción "Regeneración"
Tecla de modo de cocción "Aire caliente"	Iniciar modo de cocción "Aire caliente"
Tecla de modo de cocción "Cocinar al vapor"	Iniciar modo de cocción "Cocinar al vapor"
Tecla "On/Off"	Encender y apagar
Tecla "Start/Stop"	Iniciar y detener funcionamiento
Tecla "Precaentamiento"	Iniciar función "Precaentamiento"
Tecla "FLEXI"	Iniciar diversas funciones
Tecla "Step"	Iniciar modo Step
Botón de programación	Navegación a través de los menús Selección de valores

3.3 Modos de funcionamiento

El aparato dispone de dos modos de funcionamiento:

- Modo Step
- Cocción manual

En cada uno de estos modos de funcionamiento pueden utilizarse distintos modos de cocción:

- Cocinar al vapor
- Combi-vapores
- Aire caliente
- Regeneración

Con las funciones adicionales de cocción

- Inyección manual de vapor
- Hora de inicio prefijada
- Precalentamiento
- Crisping Control (optativo)

pueden adaptarse individualmente los procesos de cocción.

3.4 Modo Step

El **Modo Step** es un modo de funcionamiento para programas de cocción de varias etapas.

Pueden guardarse hasta tres etapas de un programa.

3.5 Cocción manual

3.5.1 Cocinar al vapor

Con el modo de cocción **Cocinar al vapor** puede blanquear, cocinar al vapor, escalfar, hervir, conservar y pochar.

Hay 3 métodos de cocción al vapor:

- Cocinar al vapor Soft: de 30 °C (86 °F) a 99 °C (210.2 °F)
- Cocinar al vapor: 100 °C (212 °F)
- Cocinar al vapor Express: de 101 °C (213.8 °F) a 130 °C (266 °F)

- Ventajas**
- Rápida producción de platos cocinados con color intenso, consistencia al dente e intenso sabor propio.
 - Las vitaminas y minerales se conservan.
 - Los aromas no se transfieren. El sabor y el olor de los platos cocinados se conservan, pudiéndose llenar el aparato con platos distintos.
 - Se requieren menos especias, grasa y sal.

- Sugerencias**
- Utilice bandejas gastronómicas perforadas con una profundidad de 40 a 65 mm. Estas permiten tiempos reducidos de cocción y evitan que los alimentos situados abajo cuezan demasiado.
 - Trocee los bloques congelados de alimentos para que todo el plato cocinado se caliente uniformemente.
 - Tras la cocción, pase la verdura por agua fría, añádale mantequilla y condiméntela.
 - Para hacer verdura en salsa, utilice su caldo. Cueza la verdura en bandejas gastronómicas perforadas y recoja el caldo en bandejas sin perforar.
 - Cueza el arroz de grano largo en bandejas sin perforar. Por cada parte de arroz, utilice una parte y media de agua fría o caldo frío.
 - Cueza la pasta de trigo duro en bandejas sin perforar. Por cada parte de pasta, utilice al menos cinco partes de agua.
 - Cocine al vapor “Knödel”, “Klöße” o “Nockerl” (albóndigas de pan o patata, gnocchi) en bandejas perforadas cubiertas de papel para horno. Inmediatamente tras la cocción, cúbralos. En caso necesario, manténgalos calientes en agua espesada con almidón.
 - Inmediatamente antes de la cocción, sale las patatas con sal fina y déles vueltas. Como alternativa, puede poner las patatas en agua con sal durante 15 minutos.

Cocinar al vapor Soft

Se denomina **Cocinar al vapor Soft** la función de cocción al vapor en un rango de temperaturas de 30 °C (86 °F) a 99 °C (210.2 °F).

La cocción al vapor Soft permite cocinar alimentos de forma especialmente cuidadosa, así como remojar trigo, y escaldar jamones y embutidos.

INDICACIÓN

El tiempo de cocción es mayor que con los métodos de cocción al vapor y cocción al vapor Express.

- Ventajas**
- Menor pérdida de peso de la carne y los embutidos.
 - Se evita la rotura de las pieles o las tripas al escaldar o calentar embutidos.
 - Calidad óptima de los alimentos en el caso de alimentos delicados como terrinas, gelatinas, flanes, bolas de relleno hervidas, crema al caramelo o alimentos de dieta.
 - Adecuado para utilizar bolsas de vacío según el método Sous Vide.

- La clara de huevo se endurece de forma óptima al cocinarse a un número exacto de grados y no se sale de los platos cocinados.
- Sugerencias**
- Levante las masas de levadura, pan u hojaldre con levadura a una temperatura de 32 °C (89.6 °F).
 - Para hacer trucha azul, vierta sobre la trucha vinagre o vino.

Cocinar al vapor Express

Se denomina **Cocinar al vapor Express** la función de cocción al vapor en un rango de temperaturas de 101 °C (213.8 °F) a 130 °C (266 °F).

La cocción al vapor Express es adecuada para alimentos poco sensibles como patatas con piel, remolacha, nabos, legumbres y coles.

- Ventajas** Respecto al modo de cocción “Cocinar al vapor” los tiempos de cocción se reducen aprox. un 10%.

- Sugerencias**
- Para cantidades pequeñas, establezca una temperatura de cocción entre 105 °C (221 °F) y 110 °C (230 °F).
 - Cuando llene el aparato al máximo, establezca una temperatura de cocción entre 110 °C (230 °F) y 130 °C (266 °F).

3.5.2 Combi-vapores

El modo de cocción **Combi-vapores** es especialmente adecuado para asados de gran tamaño, gratinados y productos de pastelería y panadería.

- Ventajas**
- Clima de cocción óptimo: los platos cocinados no se secan.
 - Cocción muy rápida con pérdidas de peso mínimas.
 - Los aromas no se transfieren. El sabor y el olor de los platos cocinados se conservan, pudiéndose llenar el aparato con platos distintos.
 - Los productos de pastelería y panadería, como masas de levadura, de hojaldre y pan, se levantan de forma óptima al hornear.
 - Los poros de los asados de gran tamaño se cierran inmediatamente con el vapor, haciendo innecesario freírlos previamente.

- Sugerencias**
- Caliente previamente el aparato durante 10 a 15 minutos.
 - Reduzca la temperatura de un 20 a un 30 % respecto a otros métodos de cocción.
 - A partir de una temperatura de 120 °C (248 °F), los alimentos comienzan a dorarse.
Cuanto mayor sea la temperatura establecida, mayor será la pérdida de peso del plato cocinado y más se dorará también.
 - Coloque los asados sobre parrillas. Los poros de los asados se cerrarán por todos los lados y no habrá que darles la vuelta.

- Bajo las parrillas con los asados, sitúe una bandeja para recoger las salsas o ingredientes de las mismas. Ponga en la bandeja huesos, verdura y especias y vierta sobre ellos agua o caldo.

3.5.3 Aire caliente

El modo de cocción **Aire caliente** es especialmente adecuado para productos que no requieren humedad adicional.

- Ventajas**
- Gran capacidad
 - Cocción uniforme gracias al ventilador autoreversible
 - Requiere un 95 % menos de grasa que otros métodos de cocción.

- Sugerencias**
- Caliente previamente el aparato durante 10 a 15 minutos.
 - A partir de una temperatura de cocción de 120 °C (248 °F), los alimentos comienzan a dorarse.
Cuanto mayor sea la temperatura de cocción establecida, mayor será la pérdida de peso del plato cocinado y más se dorará también.
 - Para cocinar alimentos empanados, utilice productos precocinados para aire caliente o trate los productos empanados con grasas para dorar.

3.5.4 Regeneración

Con el modo de cocción **Regeneración** pueden regenerarse productos cocinados sobre platos, bandejas para servir y bandejas gastronómicas, obteniéndose una calidad perfecta.

- Ventajas**
- Producción y preparación de platos cocinados en periodos tranquilos, de poco trabajo: en banquetes, puede regenerar un número cualquiera de platos según la demanda.
 - No hay pérdida de calidad por mantener calientes los platos ya preparados.
 - Clima de cocción óptimo: los platos cocinados no se secan.
 - Los bordes de los platos no presentan agua condensada ni quedan secos.

- Sugerencias**
- Precaliente el aparato y, a continuación, llénelo rápidamente. De este modo, el aire precalentado permanecerá en el cuarto de cocción.
 - Los alimentos compactos como las albóndigas, la col rellena de carne o los gratinados necesitan más tiempo para regenerarse: corte en trozos los componentes compactos.
 - Reparta sobre el plato los componentes del producto en trozos de tamaño uniforme. Evite solapar grandes superficies y confeccionar con alturas distintas.
 - No ponga las salsas en el plato hasta que estén regeneradas.

- Coloque la carne y los pescados sobre un zócalo para que se regeneren uniformemente y no se peguen al plato.
- Dé su punto a la carne previamente cuando deba quedar medianamente hecha (medium) una vez regenerada.
- Condimente y añada la grasa a la verdura, el arroz y la pasta antes de regenerarlos.
- En trayectos de transporte largos y banquetes de mayor tamaño, utilice cubiertas térmicas y varios carros de platos para banquete. Caliente previamente las cubiertas térmicas. Los platos pueden mantenerse calientes un máximo de 20 minutos. Durante ese tiempo, regenerere otros lotes: así podrá servir la comida a sus comensales a la vez.
- Para regenerar alimentos ya repartidos en porciones, utilice la bandeja gastronómica con tapa para reducir los tiempos de cocción.
- El tiempo y la temperatura de regeneración dependen del número de platos (véase la tabla “Capacidades de almacenamiento de platos” y la tabla “Temperaturas y tiempos de regeneración”).

Tamaño	Ø 26 cm (10.2")	Ø 28 cm (11")	Ø 32 cm (12.6")
615	30	24	22
620	30	24	22
115	50	40	40
120	50	40	40
215	100	80	80
220	120	120	80
	Sobre parrilla (aparatos 1/1 con parrillas especiales FlexiRack)		(bastidor portaplatos o carro porta-bandejas)

Tabla 1: capacidades de almacenamiento de platos

Tamaño	Temperatura de regeneración	Tiempo de regeneración
615	120 °C (248 °F)–130 °C (266 °F)	4–8 minutos
620	120 °C (248 °F)–130 °C (266 °F)	4–8 minutos
115	120 °C (248 °F)–130 °C (266 °F)	4–8 minutos
120	120 °C (248 °F)–130 °C (266 °F)	4–8 minutos
215	120 °C (248 °F)–130 °C (266 °F)	6–10 minutos
220	120 °C (248 °F)–130 °C (266 °F)	6–10 minutos

Tabla 2: temperaturas y tiempos de regeneración

3.6 Funciones ampliadas de cocción

Con las **Funciones ampliadas de cocción** puede adaptarse cada etapa de cocción al producto cocinado para optimizar aun más el resultado.

Se dispone de las siguientes funciones ampliadas de cocción:

- Inyección manual de vapor
- Hora de inicio prefijada
- Precalentamiento
- Crisping Control (optativo)

3.6.1 Inyección manual de vapor

Con la función ampliada de cocción **Inyección manual de vapor** puede aumentarse la humedad del cuarto de cocción durante el funcionamiento del aparato.

La inyección manual de vapor puede realizarse durante el funcionamiento del aparato en todos los modos de cocción, excepto en Cocinar al vapor.

3.6.2 Hora de inicio prefijada

Con **Hora de inicio prefijada** puede establecerse un tiempo de espera hasta el inicio del programa.

De este modo pueden prepararse los platos, llenarse el aparato y seleccionarse el programa que se desee mucho antes de que deba iniciarse el proceso de cocción.

Esto permite evitar dificultades en la organización de la producción y la preparación.

INDICACIÓN

Al utilizar la función Hora de inicio prefijada, pueden alcanzarse en el cuarto de cocción temperaturas que favorezcan el desarrollo de gérmenes nocivos en el plato cocinado.

Observe las normas de la legislación alimentaria.

3.6.3 Precalentamiento

En muchos programas de cocción (por ej., hacer productos de panadería o pastelería), es importante partir de la temperatura inicial adecuada.

Con la función ampliada de cocción **Precalentamiento** puede llevarse el cuarto de cocción a la temperatura inicial adecuada.

INDICACIÓN

En caso necesario, esta función puede iniciarse manualmente.

3.6.4 Crisping Control (optativo)

Con la función ampliada de cocción "Crisping Control" puede elegirse la humedad del cuarto de cocción en los modos de cocción "Combi-vapores", "Aire caliente" y "Regeneración" (0 % o 100 %).

Para productos con gran cantidad de agua, puede deshumidificarse el cuarto de cocción estableciendo un 0 %. El vapor excesivo se extrae del cuarto de cocción, se condensa y se expulsa.

INDICACIÓN

Estableciendo un 100 %, puede aumentarse la humedad del cuarto de cocción hasta un 100 % según el producto y el nivel de llenado.

3.7 Medición de temperatura central

En la **medición de temperatura central** se mide con una sonda la temperatura en el interior del plato cocinado.

En cuanto se alcanza la temperatura límite central, el proceso de cocción finaliza automáticamente.

Utilizar la medición de temperatura central ofrece la ventajas siguientes:

- Menor consumo energético y de agua
- No es posible una sobrecocción
- Menor pérdida de peso del plato cocinado
- Elevada seguridad HACCP

3.8 Protocolo HACCP

Con el **protocolo HACCP** se resumen los valores de temperatura central en distintos bloques horarios. A continuación, estos datos pueden imprimirse o transferirse a un PC como archivo de texto.

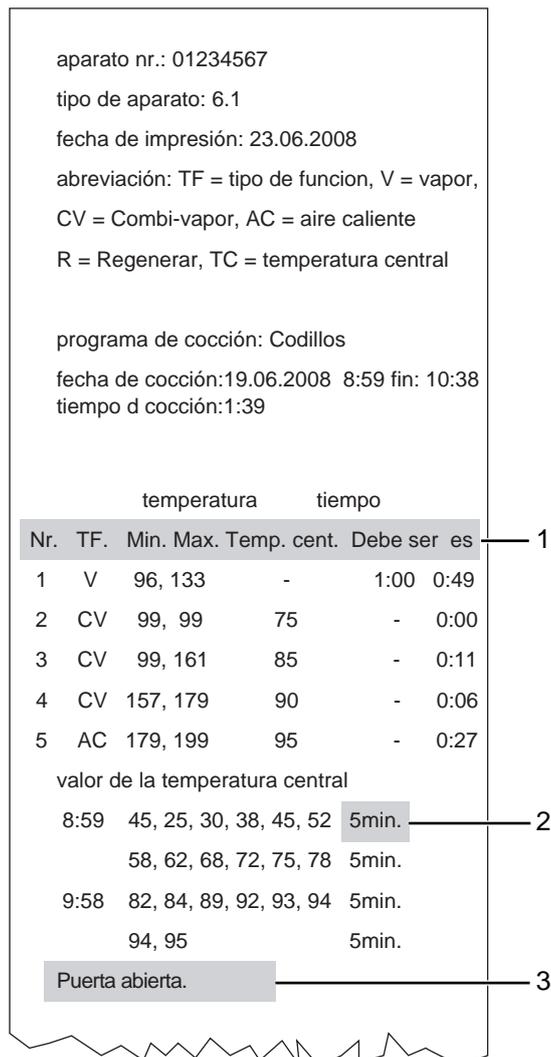


Figura 5: protocolo HACCP (ejemplo)

- 1 El significado de las abreviaturas puede verse en la tabla siguiente.
- 2 Intervalo de consulta
- 3 Suceso extraordinario

Abreviatura	Significado
Nr.	Número de etapa de cocción
TF	Modo de cocción
Min	Temperatura mínima de cocción para esta etapa
Max	Temperatura máxima de cocción para esta etapa
Temp. cent.	Límite temperatura central
Debe ser	Tiempo de consigna establecido
es	Tiempo durante el cual se ha mantenido la temperatura de cocción Tiempo transcurrido hasta alcanzar la temperatura límite central

Tabla 3: abreviaturas del protocolo HACCP

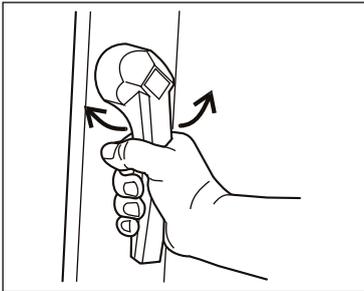
3.9 Sistema automático de limpieza “WaveClean” (optativo)

WaveClean es un sistema automático de limpieza que limpia y aclara el cuarto de cocción con un cartucho especial.

4 Funcionamiento

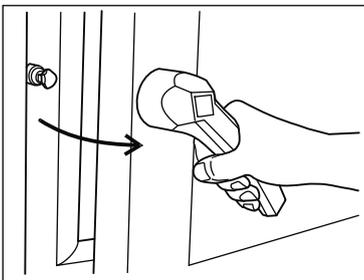
4.1 Abrir y cerrar la puerta del cuarto de cocción (aparatos de mesa)

4.1.1 Abrir la puerta del cuarto de cocción



1. Gire hacia un lado el pomo de la puerta.

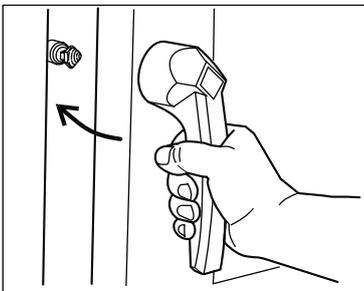
La puerta del cuarto de cocción se abre.



2. Abra totalmente la puerta del cuarto de cocción.

Si se suelta el pomo, éste vuelve a su posición inicial.

4.1.2 Cerrar la puerta del cuarto de cocción



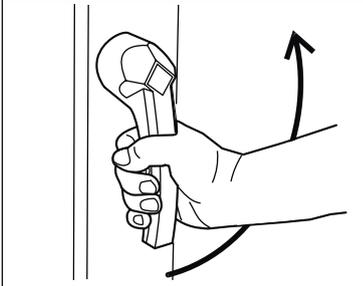
1. Gire hacia abajo el pomo de la puerta.

2. Presione la puerta del cuarto de cocción hasta cerrarla.

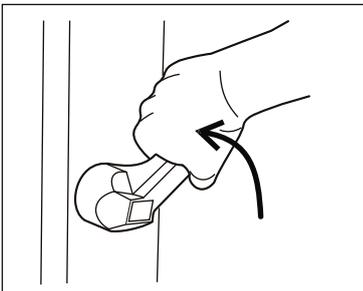
La puerta del cuarto de cocción está cerrada.

4.2 Abrir y cerrar la puerta del cuarto de cocción (aparatos de pié)

4.2.1 Abrir la puerta del cuarto de cocción

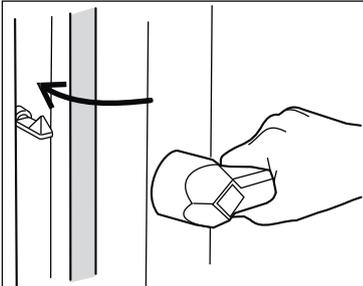


1. Gire el pomo de la puerta hasta que quede en horizontal.
La puerta del cuarto de cocción se abre pero queda aun retenida.

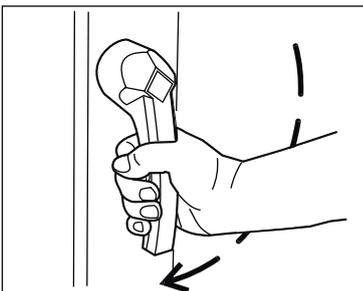


2. Siga girando el pomo hacia arriba.
La puerta del cuarto de cocción se sale de la retención.
3. Empuje de nuevo el pomo hasta la horizontal y abra totalmente la puerta del cuarto de cocción.

4.2.2 Cerrar la puerta del cuarto de cocción



1. Ponga el pomo de la puerta en horizontal.
2. Con el pomo en horizontal, cierre la puerta del cuarto de cocción.



3. Gire hacia abajo el pomo de la puerta.
La puerta del cuarto de cocción está cerrada.

4.3 Llenar y vaciar el aparato (aparatos de mesa)

4.3.1 Llenar y vaciar el aparato (con carro de llenado)

Requisitos Se han extraído los bastidores de apoyo.
Se ha comprobado el apoyo correcto de los soportes de productos en el bastidor de apoyo.

INDICACIÓN

Este apartado describe el llenado y vaciado con carro de llenado (accesorio optativo).

⚠ CUIDADO

Peligro de escaldado debido a un fluido caliente

- Utilice únicamente soportes adecuados de los productos: los soportes de productos deben descansar de forma segura en las escuadras de apoyo.
- Inserte siempre los soportes de productos en la guía en U.
- No inserte los soportes con productos líquidos a una altura situada por encima de los ojos.

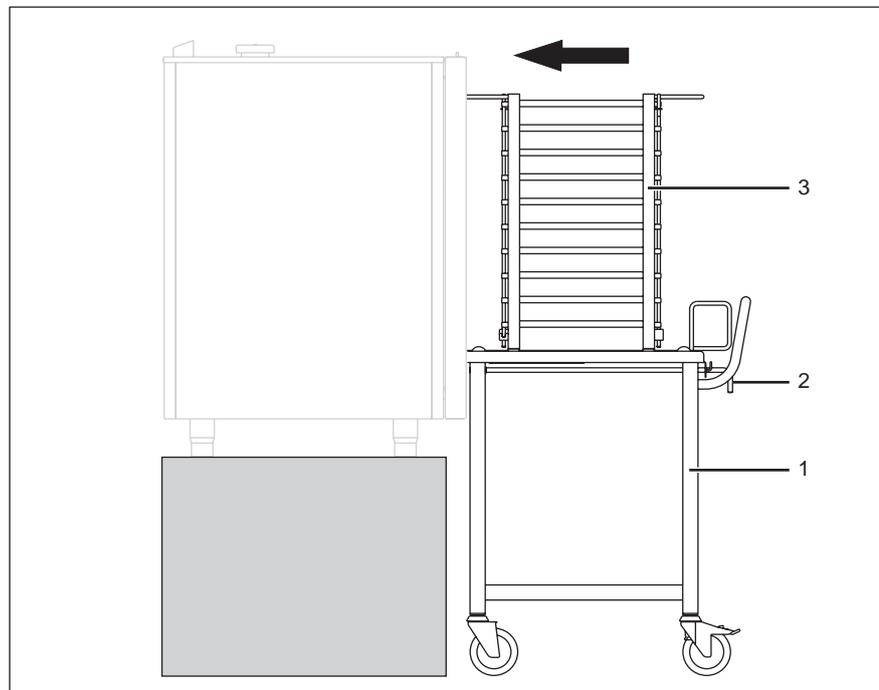


Figura 6: Llenar y vaciar con carro de llenado

1. Abra la puerta del cuarto de cocción.
2. Inserte el marco de guía en los pernos.

3. Gire la palanca (2).

El bastidor de portabandejas no puede rodar y caerse.

4. Acerque el carro de llenado (1).

5. Gire la palanca (2).

Se ha liberado el bloqueo del bastidor portabandejas.

El carro de llenado no puede rodar.

6. Compruebe el bloqueo del carro de llenado tirando de él ligeramente.

7. Empuje hacia dentro el bastidor portabandejas (3) hasta que las ruedas queden encajadas en los alojamientos del marco de guía.

8. Gire la palanca (2).

Se ha liberado el bloqueo del carro de llenado.

9. Aleje el carro de llenado (1).

10. Cierre la puerta del cuarto de cocción.

11. Inicie el proceso de cocción.

12. Abra la puerta del cuarto de cocción y déjela entreabierta hasta que el aparato vuelva a ponerse en funcionamiento.

Esto prolonga la vida útil de la junta de la puerta.

En el cuarto de cocción no se acumula humedad.

13. Después del proceso, vacíe totalmente el aparato.

14. Al vaciarlo, retire todos los restos de comida del filtro del desagüe.

4.3.2 Llenar y vaciar el aparato (sin carro de llenado)

⚠ CUIDADO

Peligro de escaldado debido a un fluido caliente

- Utilice únicamente soportes adecuados de los productos.
- No inserte los soportes con productos líquidos a una altura situada por encima de los ojos.

1. Abra la puerta del cuarto de cocción.

2. Inserte los soportes de productos en bastidores de apoyo.

3. Cierre la puerta del cuarto de cocción.

4. Inicie el proceso de cocción.

- Abra la puerta del cuarto de cocción y déjela entreabierta hasta que el aparato vuelva a ponerse en funcionamiento.

Esto prolonga la vida útil de la junta de la puerta.

En el cuarto de cocción no se acumula humedad.

- Extraiga los soportes de los productos.
- Al vaciarlo, retire todos los restos de comida del filtro del desagüe.

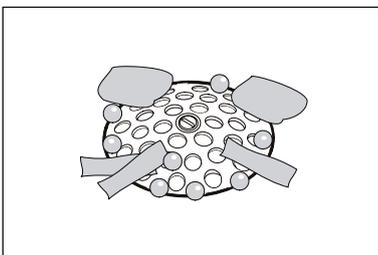
4.4 Llenar y vaciar el aparato (aparatos de pie)

Requisitos Se ha comprobado el apoyo correcto de los soportes de productos en el carro portabandejas.

⚠ CUIDADO

Peligro de escaldado debido a un fluido caliente

- Utilice únicamente soportes adecuados de los productos: los soportes de productos deben descansar de forma segura en las escuadras de apoyo.
- Inserte siempre los soportes de productos en la guía en U.
- No inserte los soportes con productos líquidos a una altura situada por encima de los ojos.



- Llene el carro portabandejas.
- Introduzca totalmente el carro portabandejas.
- Cierre la puerta del cuarto de cocción.
- Inicie el proceso de cocción.
- Abra la puerta del cuarto de cocción y déjela entreabierta hasta que el aparato vuelva a ponerse en funcionamiento.

Esto prolonga la vida útil de la junta de la puerta.

En el cuarto de cocción no se acumula humedad.

- Después del proceso, vacíe totalmente el aparato.
- Al vaciarlo, retire todos los restos de comida del filtro del desagüe.

4.5 Encender y apagar el aparato

4.5.1 Encender

Requisitos Líneas de alimentación comprobadas

→ Pulse On/Off (1).

Los LEDs de las teclas del modo de cocción se iluminan.

El aparato está encendido.

4.5.2 Apagar

Requisitos Los programas en marcha han finalizado.

→ Pulse On/Off (1).

El aparato está apagado.

4.6 Funciones básicas

4.6.1 Abrir el modo inicial

Requisitos Aparato encendido

Para poder abrir otras funciones (por ej., abrir el menú de configuración), debe finalizarse previamente la introducción del programa de cocción.

→ Pulse Step (13) durante 2 segundos para finalizar la introducción del programa de cocción.

El aparato se encuentra en el modo inicial (Standby).

Los LEDs de las teclas del modo de cocción se iluminan.

4.6.2 Abrir el menú de configuración y modificar parámetros

Requisitos Aparato encendido

El aparato se encuentra en el modo inicial (Standby).

1. Pulse FLEXI (2).



En el display (9) aparece de forma intermitente "CL" o "CLE".

2. Gire el botón de programación (6) para seleccionar "PAR" ("parámetro").



3. Pulse Start/Stop (5).



En el display (9) aparece "PAS" ("contraseña").



En el display (8) aparece “0”.

4. Gire el botón de programación (7) para establecer la contraseña “111”.

5. Pulse Start/Stop (5).

Ha abierto el menú de configuración.

En el display (9) aparece el primer parámetro de forma intermitente.

En el display (8) aparece el valor establecido.

6. Gire el botón de programación (6) para seleccionar otro parámetro.

7. Pulse Start/Stop (5) para modificar el parámetro.

8. Gire el botón de programación (7) para establecer un nuevo valor.

9. Pulse Start/Stop (5) para aceptar los cambios y modificar otros parámetros.

10. Para guardar los cambios, pulse FLEXI (2) hasta que en el display (9) aparezca “Sto” (“Store”).

En el display (9) aparece “PAS” (“contraseña”).

En el display (8) aparece “0”.

11. Pulse Step (13) para salir del menú de configuración.

4.6.3 Iniciar un programa de cocción

1. Seleccione un programa de cocción con las teclas siguientes:
 - Combi-vapores (3)
 - Regeneración (4)
 - Aire caliente (11)
 - Cocinar al vapor (12)

Los LEDs de la tecla del modo de cocción se iluminan.

En el display (9) aparece la temperatura de cocción por defecto de forma intermitente.

En el display (8) aparece el tiempo de cocción de forma intermitente.

2. Programe la temperatura de cocción.
3. Programe el tiempo de cocción o la temperatura límite central.
4. Inicie la función “Crisping Control” (optativo).
5. Llene el aparato.

6. Inserte el sensor de temperatura central en el producto cocinado (véase [capítulo "Medir la temperatura central", página 37](#)).

7. Pulse Start/Stop (5).

Los LEDs de Start/Stop (5) se vuelven intermitentes.

En el display (9) aparece la temperatura de cocción programada. Junto a la temperatura de cocción aparece un punto cuando la calefacción está encendida.

En el display (8) aparece el tiempo de cocción restante o la temperatura límite central.

4.6.4 Finalizar un programa de cocción

Una vez transcurrido el tiempo de cocción o alcanzada la temperatura límite central, el programa de cocción finaliza automáticamente y los LEDs de la tecla del modo de cocción se apagan.

También puede cancelar un programa prematuramente.

1. Pulse Start/Stop (15).

El programa de cocción finaliza.

Suena una señal y la iluminación del cuarto de cocción se vuelve intermitente.

Los LEDs de la tecla del modo de cocción se iluminan.

En el display (9) aparece la temperatura de cocción por defecto.

En el display (8) aparece el tiempo de cocción por defecto.

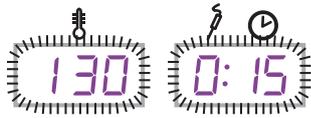
2. Pulse Start/Stop (5) o abra la puerta del cuarto de cocción para apagar la señal.

4.6.5 Modificar el programa de cocción durante el funcionamiento del aparato

El tiempo de cocción, la temperatura de cocción o la temperatura límite central pueden modificarse durante el funcionamiento del aparato.

INDICACIÓN

Los cambios realizados durante el funcionamiento del aparato sólo afectan al programa en marcha y no son guardados como valores por defecto.



1. Pulse Step (13).
En programas de varias etapas, pulse Step (13) varias veces hasta que aparezca la etapa que desee en el display (8).

Los LEDs de la tecla del modo de cocción se iluminan.

En el display (9) aparece de forma intermitente la temperatura de cocción programada.

En el display (8) aparece de forma intermitente el tiempo de cocción programado.

2. Gire el botón de programación (6) para programar la temperatura de cocción.
3. Gire el botón de programación (7) en sentido horario para programar el tiempo de cocción.

O bien

→ Gire el botón de programación (7) en sentido antihorario para programar la temperatura límite central.

4.6.6 Programar la temperatura de cocción

INDICACIÓN

Los valores por defecto de cada modo de cocción pueden variarse individualmente.



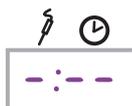
→ Gire el botón de programación (6).
Rango de variación de 30 a 250 °C en intervalos de 1 °C.

4.6.7 Programar el tiempo de cocción

INDICACIÓN

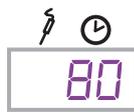
Hasta 9 horas 59 minutos programable en intervalos de 1 minuto, después en intervalos de 10 minutos.

1. Gire el botón de programación (7) en sentido horario.
Rango de variación: 1 minuto a 24 horas, valor por defecto "0:00".
2. Para funcionamiento continuo: cuando aparezca el tiempo "0:00" gire el botón de programación (7) en sentido antihorario.



El tiempo visualizado cambia en "-- --".

4.6.8 Programar la temperatura central



→ Gire el botón de programación (7) en sentido antihorario. Rango de variación de 99 a 30 °C en intervalos de 1 °C.

4.6.9 Ver los valores de temperatura real

Durante el funcionamiento del aparato, pueden verse los valores siguientes:

- Tiempo de cocción transcurrido
- Temperatura actual del cuarto de cocción
- Temperatura real



→ Gire el botón de programación (6) o el botón de programación (7).

En el display (9) aparece la temperatura actual del cuarto de cocción durante 5 segundos. A continuación, vuelve a aparecer la temperatura nominal.

En el display (8) aparece el tiempo de cocción transcurrido (temperatura central real) durante 5 segundos. A continuación, vuelve a aparecer el tiempo restante (temperatura límite central).

4.6.10 Medir la temperatura central

⚠ PELIGRO

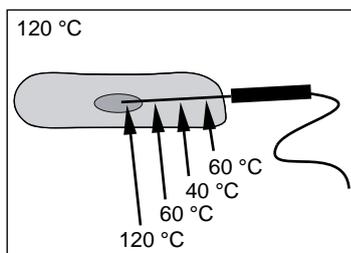
Peligro de lesión por estallido del sensor de medición

El sensor de medición puede estallar por sobrecalentamiento de la punta.

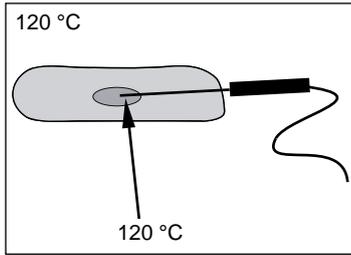
→ Nunca caliente el sensor de medición con un mechero u otra fuente de calor.

INDICACIÓN

A ser posible, utilice la medición de temperatura central en todos los programas.



En la figura aparece un **sensor con cuatro puntos de medición** (optativo). El sensor de medición mide la temperatura central en cuatro puntos; el punto de menor temperatura se utiliza en el control del proceso de cocción. Por ello, la punta del sensor de medición puede encontrarse algo fuera del centro del producto cocinado.



En la figura aparece un **sensor con un punto de medición** (de serie). La temperatura central medida en la punta del sensor de medición se utiliza en el control del proceso de cocción. Por tanto, la punta del sensor debe encontrarse exactamente en el centro del producto cocinado.

- Inserte el sensor de medición en el punto de mayor masa del producto cocinado.
 - En el caso de asados con huesos (por ej., chuletas), inserte el sensor de medición muy cerca del hueso.
 - En el caso de asados alargados como el Kasseler (tira de chuletas de cerdo cocida y ahumada), inserte el sensor de medición en transversal para evitar formar un agujero en el centro de las rodajas.
 - En la carne de ave, inserte el sensor de medición en la cara interior del muslo.
1. A ser posible, descongele los productos congelados.
 2. Inserte el sensor de medición en el producto cocinado.
 3. Sitúe el producto cocinado con el sensor de medición en el centro del cuarto de cocción.

4.6.11 Imprimir el protocolo HACCP

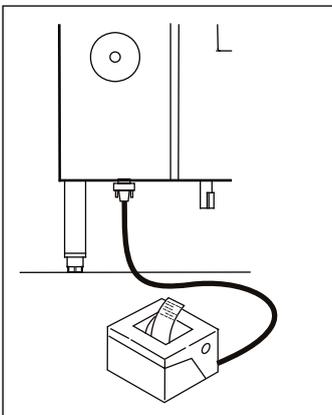
Requisitos

Impresora HACCP conectada a puerto serie

Cable de la impresora HACCP de 3 metros de longitud como máximo

El aparato memoriza hasta 200 protocolos HACCP independientemente del número de etapas de los programas.

Con una pequeña impresora serie, pueden imprimirse los protocolos HACCP a través de un puerto serie RS 232.



1. Pulse FLEXI (13) para abrir el menú.
2. Con el botón de programación (6), seleccione el menú "HAC" ("HACCP").
3. Pulse Start/Stop (5) para abrir el menú.

En el display (9) aparece "HAc".

En el display (8) aparece el número del último protocolo HACCP.

4. Con el botón de selección (7), seleccione el protocolo HACCP que desee imprimir.
5. Pulse brevemente FLEXI (13) para imprimir sólo el protocolo HACCP seleccionado.

O bien

→ Pulse prolongadamente FLEXI (13) para imprimir todos los protocolos HACCP.

4.7 Trabajar con programas de cocción de varias etapas (Modo Step)

4.7.1 Introducir un programa de varias etapas

Requisitos Aparato encendido

En este apartado se describe la introducción de un programa de cocción de tres etapas.

INDICACIÓN

Los programas de varias etapas no pueden memorizarse. Los cambios se pierden al apagar el aparato.

1. Pulse la tecla del modo de cocción de la primera etapa.

Los LEDs de la tecla del modo de cocción se iluminan.

2. Programe la temperatura de cocción.

3. Programe el tiempo de cocción o la temperatura límite central.

4. Pulse Step (13).

Los LEDs de Step (13) se iluminan.



Los LEDs de las teclas del modo de cocción se iluminan.

En el display (9) aparece "StP" ("Step").

En el display (8) aparece "2" (segunda etapa de cocción).

5. Pulse la tecla del modo de cocción de la segunda etapa.

Los LEDs de la tecla del modo de cocción se iluminan.

6. Programe la temperatura de cocción.

7. Programe el tiempo de cocción o la temperatura límite central.

8. Pulse Step (13).

Los LEDs de Step (13) se iluminan.



Los LEDs de la tecla del modo de cocción se iluminan.

En el display (9) aparece “StP” (“Step”).

En el display (8) aparece “3” (tercera etapa de cocción).

9. Pulse la tecla del modo de cocción de la tercera etapa.

Los LEDs de la tecla del modo de cocción se iluminan.

10. Programe la temperatura de cocción.

11. Programe el tiempo de cocción o la temperatura límite central.

INDICACIÓN

Pulsando varias veces Step (13), puede controlarse cuáles son las etapas de cocción ya introducidas.

4.7.2 Iniciar un programa de varias etapas

Requisitos Programa de cocción de varias etapas introducido

INDICACIÓN

Los programas de varias etapas no pueden memorizarse. Los cambios se pierden al apagar el aparato.

1. Pulse Start/Stop (5) para iniciar el programa de cocción.

Los LEDs de la tecla Start/Stop (5) permanecen intermitentes hasta el final de la última etapa del programa.

Los LEDs de la tecla Step (13) se iluminan.

Los LEDs de la tecla del modo de cocción de la etapa activa se iluminan.

En el display (9) aparece la temperatura de cocción de la etapa activa.

En el display (8) aparece el tiempo de cocción o la temperatura central de la etapa activa.

2. Pulse Step (13) para ver el número de la etapa activa del programa.

En el display (9) aparece durante 5 segundos “StP” (“Step”).

En el display (8) aparece durante 5 segundos el número de la etapa activa del programa.

3. El final de la última etapa de cocción se indica con una señal acústica.

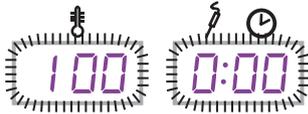
4. Pulse Start/Stop (5) para iniciar de nuevo el programa de cocción.



4.8 Cocción manual

4.8.1 Iniciar Cocinar al vapor

Requisitos Aparato encendido



1. Pulse Cocinar al vapor (12).

Los LEDs de la tecla se iluminan.

En el display (9) aparece la temperatura de cocción por defecto de forma intermitente.

En el display (8) aparece el tiempo de cocción de forma intermitente.

2. Programe la temperatura de cocción.
3. Programe el tiempo de cocción o la temperatura límite central.
4. Llene el aparato.
5. Inserte el sensor de temperatura central en el producto cocinado (véase [capítulo "Medir la temperatura central", página 37](#)).
6. Pulse Start/Stop (5).



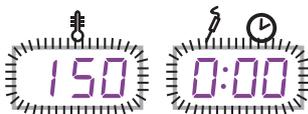
Los LEDs de Start/Stop (5) se vuelven intermitentes.

En el display (9) aparece la temperatura de cocción programada. Junto a la temperatura de cocción aparece un punto cuando la calefacción está encendida.

En el display (8) aparece el tiempo de cocción restante o la temperatura límite central.

4.8.2 Iniciar Combi-vapores

Requisitos Aparato encendido



1. Pulse Combi-vapores (3).

Los LEDs de la tecla se iluminan.

En el display (9) aparece la temperatura de cocción por defecto de forma intermitente.

En el display (8) aparece el tiempo de cocción de forma intermitente.

2. Programe la temperatura de cocción.
3. Programe el tiempo de cocción o la temperatura límite central.
4. Inicie la función "Crisping Control" (optativo).
5. Llene el aparato.

6. Inserte el sensor de temperatura central en el producto cocinado (véase [capítulo "Medir la temperatura central", página 37](#)).

7. Pulse Start/Stop (5).



Los LEDs de Start/Stop (5) se vuelven intermitentes.

En el display (9) aparece la temperatura de cocción por defecto. Junto a la temperatura de cocción aparece un punto cuando la calefacción está encendida.

En el display (8) aparece el tiempo de cocción restante o la temperatura límite central.

4.8.3 Iniciar Aire caliente

Requisitos Aparato encendido

Aparato precalentado durante al menos 10 a 15 minutos

1. Pulse Aire caliente (11).



Los LEDs de la tecla del modo de cocción se iluminan.

En el display (9) aparece la temperatura de cocción por defecto de forma intermitente.

En el display (8) aparece el tiempo de cocción de forma intermitente.

2. Programe la temperatura de cocción.

3. Programe el tiempo de cocción o la temperatura límite central.

4. Inicie la función "Crisping Control" (optativo).

5. Llene el aparato.

6. Inserte el sensor de temperatura central en el producto cocinado (véase [capítulo "Medir la temperatura central", página 37](#)).

7. Pulse Start/Stop (5).



Los LEDs de Start/Stop (5) se vuelven intermitentes.

En el display (9) aparece la temperatura de cocción programada. Junto a la temperatura de cocción aparece un punto cuando la calefacción está encendida.

En el display (8) aparece el tiempo de cocción restante o la temperatura límite central.

4.8.4 Iniciar Regeneración

Requisitos Aparato encendido
Aparato precalentado durante al menos 10 a 15 minutos



1. Pulse Regeneración (4).

Los LEDs de la tecla del modo de cocción se iluminan.

En el display (9) aparece la temperatura de cocción por defecto de forma intermitente.

En el display (8) aparece el tiempo de cocción de forma intermitente.

2. Programe la temperatura de cocción.

3. Programe el tiempo de cocción o la temperatura límite central.

4. Inicie la función “Crisping Control” (optativo).

5. Llene el aparato.

6. Inserte el sensor de temperatura central en el producto cocinado (véase [capítulo “Medir la temperatura central”, página 37](#)).

7. Pulse Start/Stop (5).



Los LEDs de Start/Stop (5) se vuelven intermitentes.

En el display (9) aparece la temperatura de cocción programada. Junto a la temperatura de cocción aparece un punto cuando la calefacción está encendida.

En el display (8) aparece el tiempo de cocción restante o la temperatura límite central.

4.9 Funciones ampliadas de cocción

4.9.1 Inyección manual de vapor

INDICACIÓN

La función ampliada de cocción **Inyección manual de vapor** no puede programarse y, por tanto, no puede iniciarse en el modo Step.

→ Pulse Cocinar al vapor (12).

Se aumenta la humedad en el cuarto de cocción.

4.9.2 Programar la hora de inicio prefijada

⚠ CUIDADO

Daños a la salud por producto en mal estado

Al utilizarse la función Hora de inicio prefijada, pueden alcanzarse en el cuarto de cocción temperaturas que favorezcan el desarrollo de gérmenes nocivos.

→ Compruebe si la hora de inicio prefijada es adecuada para el producto cocinado correspondiente.



1. Defina el programa de cocción pero no lo inicie aun.

2. Pulse prolongadamente Start/Stop (5).

En el display (9) aparece "dLY" (Delay).

En el display (8) aparece "0:00".

3. Programe el tiempo de espera con el botón de programación (7).

4. Pulse Start/Stop (5) para iniciar la función Hora de inicio prefijada.

Los LEDs de la tecla Start/Stop (5) se iluminan.



En el display (8) aparece el tiempo de espera restante.

Una vez transcurrido el tiempo de espera, se inicia automáticamente el programa de cocción.

INDICACIÓN

La iluminación del cuarto de cocción permanece encendida durante el tiempo de espera.

5. Pulse Start/Stop (5) para cancelar la función Hora de inicio prefijada.

4.9.3 Iniciar Pre calentamiento

Con la función **Pre calentamiento** puede llevarse el cuarto de cocción a la temperatura inicial adecuada.

1. Defina el programa de cocción.
2. Pulse brevemente Precalentamiento (10): el cuarto de cocción se calienta a una temperatura un 15 % mayor que la de la primera etapa del programa.

O bien

→ Pulse prolongadamente Precalentamiento (10): el cuarto de cocción se calienta a 275 °C.

Los LEDs de la tecla Precalentamiento (10) se vuelven intermitentes.



Los LEDs de la tecla Start/Stop (13) se vuelven intermitentes.

En el display (9) aparece la temperatura del cuarto de cocción.

En el display (8) aparece la temperatura de inicio.

Al alcanzarse la temperatura de inicio, suena una señal.



En el display (9) aparece "rdY".

4.9.4 Activar Crisping Control (optativo)

1. Pulse FLEXI (2).

Los LEDs de la tecla se iluminan.

En el display (9) aparece "dry".

En el display (8) aparece "100".



2. Programe la humedad del cuarto de cocción con el botón de programación (7).

3. Pulse FLEXI (2).

Los LEDs de la tecla se apagan.

En el display (9) aparece la temperatura de cocción.

En el display (8) aparece el tiempo de cocción o la temperatura límite central.

4.10 Configuración por defecto

El aparato se suministra preconfigurado.

Los valores que aparecen en la tabla siguiente pueden adaptarse de forma individual.

Funcionamiento

N°	Parámetro	Valor por defecto	Rango de variación	Explicación
0	hora/fecha	hora local del titular	<ul style="list-style-type: none"> t1: 0–23 t2: 0–59 d1: 1–31 d2: 1–12 d3: 8–99 	<ul style="list-style-type: none"> t1=horas t2=minutos d1=día d2=mes d3=año <p>En aparatos sin reloj de tiempo real (optativo), esta configuración se perderá al apagar el aparato.</p>
6	aviso de temperatura	°C	°C/°F	La visualización de la temperatura en °F no está asociada a que el texto del display esté en inglés.
82	factor de precalentado %	15	0–30 %	Cuando llene el aparato con productos de gran masa (asados, panes), eleve el factor de precalentamiento para que la temperatura del cuarto de cocción no caiga en exceso.
32	selección tiempo del ventilador	“oFF”	Off/On	Si está en “On” el ventilador funciona cíclicamente durante el tiempo de retardo.
24	enfriamiento de agua	“Std”	“Lo”/“Std”/“Hi”	<p>Valor “Lo”: mínimo consumo de agua, mayor temperatura del condensado, mayor cantidad de vapor producido.</p> <p>Valor “Hi”: máximo consumo de agua, baja temperatura del condensado, poca cantidad de vapor producido.</p>
83	gas rinse time (tiempo de marcha inercial campana) (optativo) (seg.)	60	0–600	Tiempo de marcha inercial de la campana de extracción de humos (optativo)
84	señal de tiempo (seg.)	20	0–180	<p>Duración de la señal acústica (en segundos)</p> <p>0=señal apagada</p>
15	altura	0	0–3	<p>Consulte la altitud de instalación (snm) en la estación meteorológica más cercana. Si no se conoce, establezca una altitud de 0–500 m.</p> <ul style="list-style-type: none"> 0=0–500 m 1=501–1000 m 2=1001–1500 m 3= > 1500 m
96	contraseña	111	000–500	Dentro de este rango pueden definirse contraseñas individuales.
225	dirección del Scroll	0	0/1	<p>La dirección de Scroll de los botones de programación puede variarse.</p> <ul style="list-style-type: none"> 0=normal 1=inversa
235	temperatura vapor	100	30–130 °C	Para este modo de cocción, la temperatura de cocción prefijada puede programarse dentro de los límites que aparecen en la celda adyacente.

N°	Parámetro	Valor por defecto	Rango de variación	Explicación
236	temperatura Combi	150	30–250 °C	Para este modo de cocción, la temperatura de cocción prefijada puede programarse dentro de los límites que aparecen en la celda adyacente.
237	temperatura aire caliente	180	30–300 °C	Para este modo de cocción, la temperatura de cocción prefijada puede programarse dentro de los límites que aparecen en la celda adyacente.
238	temperatura de regeneración	120	30–180 °C	Para este modo de cocción, la temperatura de cocción prefijada puede programarse dentro de los límites que aparecen en la celda adyacente.
395	indicador de encendido	0	0–4	Establece el indicador que aparece al encender el aparato. <ul style="list-style-type: none"> • 0=los 4 modos de cocción • 1=cocinar al vapor • 2=combi-vapores • 3= aire caliente • 4=regeneración

Tabla 4: configuración por defecto

5 Limpieza

5.1 Limpieza general

5.1.1 Limpiar la carcasa exterior

CUIDADO

Daños materiales debidos a la entrada de agua en el sistema electrónico de control.

El sistema electrónico de control no está protegido contra el agua.

- Utilice la cabeza de aspersión únicamente para enjuagar el cuarto de cocción.
- No moje la carcasa exterior con la cabeza de aspersión.

CUIDADO

Deterioro de las superficies debido a una limpieza inadecuada

- No utilice limpiadores ni paños abrasivos.
- No utilice limpiadores agresivos (p. ej., limpiador de barbacoas).

→ Pase por la carcasa exterior un paño con agua templada y jabón.

5.1.2 Limpiar el cuarto de cocción

El aparato se suministra con un programa de limpieza manual que se controla a través del menú.

De modo optativo, puede adquirirse el sistema automático de limpieza "WaveClean" para la limpieza y el aclarado automáticos del cuarto de cocción.

INDICACIÓN

En aparatos con "WaveClean," la limpieza manual controlada a través del menú está desactivada.

5.1.3 Limpiar la junta de la puerta

Las grasas animales y las altas temperaturas pueden destruir en poco tiempo la junta de la puerta si ésta no se cuida lo suficiente. Para que la junta de la puerta alcance una prolongada vida útil, es importante limpiarla periódicamente.

INDICACIÓN

Al limpiar con "WaveClean" o con la limpieza manual asistida por el sistema, no se limpia la parte exterior de la junta de la puerta. La junta de la puerta debe limpiarse por separado después de cada limpieza.

No utilice limpiadores agresivos.

1. Tras el servicio, quite la grasa de la junta de la puerta con una solución jabonosa suave.
2. Si el aparato se utiliza fundamentalmente para asar, limpie también la junta de la puerta durante las interrupciones del servicio.

5.1.4 Limpiar la puerta del cuarto de cocción

⚠ CUIDADO

Peligro de quemaduras debido a superficies calientes

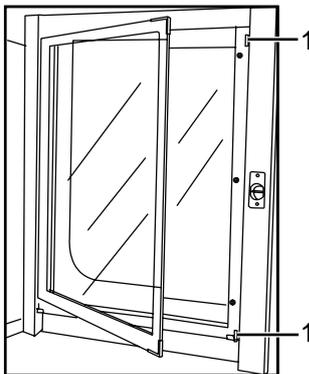
→ Deje que las superficies se enfríen antes de limpiarlas.

CUIDADO

Deterioro de las superficies debido a una limpieza inadecuada

→ No utilice limpiadores ni paños abrasivos.

→ No utilice limpiadores de barbacoas.



La luna interior del cuarto de cocción puede girarse hacia fuera.

1. Abra la puerta del cuarto de cocción 90°.
2. Suelte el muelle de retención (1) y gire la luna interior 90° hacia fuera.
No levante la luna interior al girarla hacia fuera.
No gire hacia fuera totalmente la luna interior.
Sostenga la luna interior durante la limpieza.
3. Retire los restos de cal depositados en la luna de vidrio con vinagre o ácido cítrico.
4. Después de limpiar la luna interior, vuelva a girarla hacia dentro y fije el muelle de retención (1).

5.1.5 Limpiar el tubo de salida del vapor

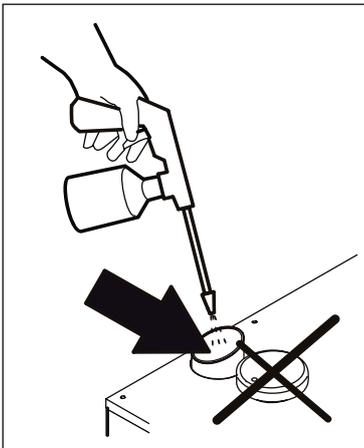
Los depósitos de materiales pueden obstruir el tubo de salida del vapor y las tuberías unidas a él.

INDICACIÓN

Utilice limpiadores líquidos con un 10% de lejía de sosa o de potasa como máximo.

No es necesario enjuagar con agua.

1. Controle la presencia de depósitos de material en el tubo de salida del vapor y en las tuberías unidas a él.
2. Rocíe el tubo de salida del vapor con limpiador líquido.
3. En aparatos con campana de condensados (optativo), retire dos veces al año el tubo de unión entre la campana de condensados y el tubo de salida del vapor.
4. Rocíe el tubo de salida del vapor y la boca de la campana de condensados con limpiador líquido.
5. A continuación, vuelva a montar la tubería de unión.



5.1.6 Descalcificación

Requisitos Temperatura del cuarto de cocción menor de 40 °C (104 °F)
Cuarto de cocción limpio

Para evitar la acumulación de cal en el cuarto de cocción, sólo deberá utilizarse agua descalcificada (agua blanda).

En caso de utilizarse agua dura, el cuarto de cocción deberá descalcificarse periódicamente para evitar daños en el aparato.

Para descalcificar manualmente, utilice el descalcificador especial Henny Penny y una pistola pulverizadora de acción manual.

1. Diluya el descalcificador especial en agua con una relación de 1:2.
2. Levante la chapa de conducción de aire para que el descalcificador alcance los componentes situados detrás.
3. Rocíe el cuarto de cocción con el descalcificador especial diluido.
4. Déjelo actuar durante 30 minutos y enjuague a fondo el cuarto de cocción.

5. Compruebe si quedan restos de cal en el cuarto de cocción. Repita la descalcificación si fuera necesario.
6. Abra la puerta del cuarto de cocción y déjela entreabierta hasta que el aparato vuelva a ponerse en funcionamiento.

Esto prolonga la vida útil de la junta de la puerta.

En el cuarto de cocción no se acumula humedad.

5.2 Limpieza manual asistida por el sistema

INDICACIÓN

En aparatos con limpieza automática "WaveClean" (optativo), no se dispone de limpieza manual asistida por el sistema.

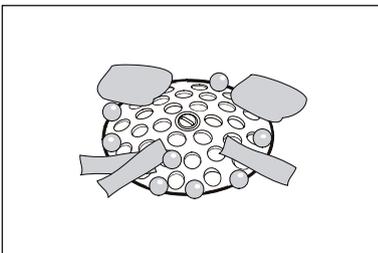
5.2.1 Preparar el cuarto de cocción

Requisitos Bandejas gastronómicas, bandejas de horno y parrillas fuera del cuarto de cocción

CUIDADO

Daños materiales debidos a un limpiador inadecuado

→ Para limpiar el cuarto de cocción, utilice únicamente productos de Henny Penny.



1. Retire del cuarto de cocción los restos de productos cocinados. El filtro del desagüe tiene que estar despejado.
2. En aparatos de mesa: Deje sólo los bastidores de inserción en el cuarto de cocción.
En aparatos de pie: introduzca el carro portabandejas vacío en el cuarto de cocción.
3. Cierre la puerta del cuarto de cocción.

5.2.2 Iniciar el programa de limpieza

Requisitos Aparato encendido

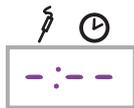


1. Pulse FLEXI (2).

En el display (9) aparece de forma intermitente "CLE".

2. Pulse Start/Stop (5) para iniciar el programa de limpieza.

El cuarto de cocción se refrigera o calienta automáticamente hasta alcanzar una temperatura de remojo de 50 °C.



En el display (8) aparece “:-:-”.

Los LEDs de las teclas Precalentamiento (10) y Start/Stop (5) se vuelven intermitentes.



Cuando se alcanza la temperatura de remojo, suena una señal y el programa de remojo se inicia automáticamente.

En el display (8) aparece el tiempo restante.

5.2.3 Rociar limpiador

⚠ CUIDADO

Peligro de quemadura debido a líquidos cáusticos

- Lleve ropa de protección.
- Lleve también máscara debido a la formación de aerosoles y vapor.

Tras la limpieza, aparece en el display (9) de forma intermitente “SPr” (de “Sprühen”, rociar).



1. Abra la puerta del cuarto de cocción.
2. Rocíe con el limpiador el cuarto de cocción, el cambiador de calor y el rodete del ventilador (a través de los orificios de la chapa de conducción de aire).

5.2.4 Dejar que actúe el limpiador

CUIDADO

Daños materiales por superarse el tiempo recomendado de aplicación

Las superficies del cuarto de cocción pueden resultar dañadas por el efecto cáustico de los limpiadores utilizados.

- No deje actuar los limpiadores más tiempo del indicado por el programa.

→ Cierre la puerta del cuarto de cocción.

Se inicia el tiempo de actuación.

El aparato está en reposo durante el tiempo de actuación. El LED de Start/Stop (5) se vuelve intermitente.

En el display (8) aparece el tiempo de actuación restante.



5.2.5 Limpiar

Una vez transcurrido el tiempo de actuación, comienza el proceso de limpieza.

En él se calienta el cuarto de cocción hasta los 80 °C.

- Los LEDs de Cocinar al vapor (12) se iluminan.
- En el display (9) aparece la temperatura actual del cuarto de cocción.
- En el display (8) aparece el tiempo restante.



5.2.6 Enjuagar



1. Tras la limpieza, aparece en el display (9) "Sho" ("Shower").
2. Abra la puerta del cuarto de cocción.
3. Extraiga la chapa de conducción de aire (véase [capítulo "Extraer la chapa de conducción de aire", página 59](#)).
4. Enjuague a fondo el cuarto de cocción durante unos 3 minutos con una cabeza de aspersión.
5. Coloque la chapa de conducción de aire.
6. Cierre la puerta del cuarto de cocción.

5.2.7 Secar

1. Al cerrar la puerta del cuarto de cocción, se inicia el secado automáticamente. El cuarto de cocción se calienta durante 5 minutos hasta los 130 °C.



Los LEDs de la tecla Aire caliente (11) se iluminan.

En el display (9) aparece la temperatura actual del cuarto de cocción.

En el display (8) aparece el tiempo restante.



2. Cuando finaliza el secado, aparece en el display (9) "oPE" ("Open").
3. Abra la puerta del cuarto de cocción y déjela entreabierta hasta que el aparato vuelva a ponerse en funcionamiento.

Esto prolonga la vida útil de la junta de la puerta.

En el cuarto de cocción no se acumula humedad.

5.3 Limpieza automática “WaveClean” (optativo)

INDICACIÓN

En aparatos con limpieza automática “WaveClean” no se dispone de limpieza manual asistida por el sistema.

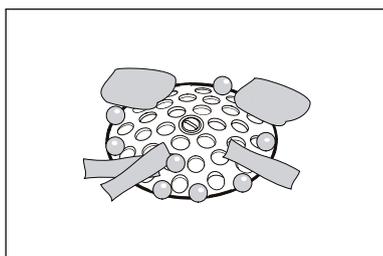
5.3.1 Preparar el cuarto de cocción

Requisitos Bandejas gastronómicas, bandejas de horno y parrillas fuera del cuarto de cocción

CUIDADO

Daños materiales debidos a un limpiador inadecuado

→ Para limpiar el cuarto de cocción, utilice únicamente productos de Henny Penny.



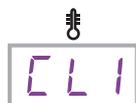
1. Retire del cuarto de cocción los restos de productos cocinados. El filtro del desagüe tiene que estar despejado.
2. En aparatos de mesa: Deje sólo los bastidores de inserción en el cuarto de cocción.
En aparatos de pie: introduzca el carro portabandejas vacío en el cuarto de cocción.
3. Cierre la puerta del cuarto de cocción.

5.3.2 Seleccionar un nivel WaveClean

Requisitos Aparato encendido



1. Pulse FLEXI (2).
En el display (9) aparece de forma intermitente “CL”.



2. Pulse Start/Stop (5).
En el display (9) aparece “CL1”.
3. Seleccione el nivel de limpieza con el botón de programación (6).
 - “CL1” = WaveClean, corto: duración de aprox. 1 hora
 - “CL2” = WaveClean, normal: duración de aprox. 2 horas
 - “CL3” = WaveClean, extra: duración de aprox. 3 horas (para suciedad elevada)

INDICACIÓN

A pesar de su distinta duración, todos los niveles de limpieza requieren la misma cantidad de agua.



4. Pulse Start/Stop (5).

El cuarto de cocción se calienta o refrigera automáticamente hasta alcanzar una temperatura WaveClean de 50 °C.

Si el cuarto de cocción se calienta demasiado, en le display (8) aparece "HOT".



Al alcanzarse la temperatura de WaveClean, suena una señal.

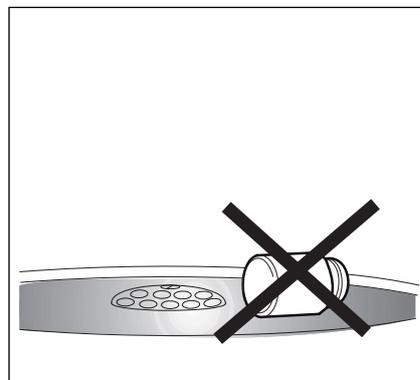
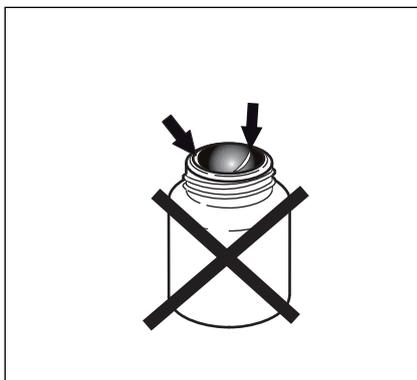
En el display (8) aparece de forma intermitente "CAR" ("Cartridge"/"cartucho").

5.3.3 Colocar el cartucho WaveClean

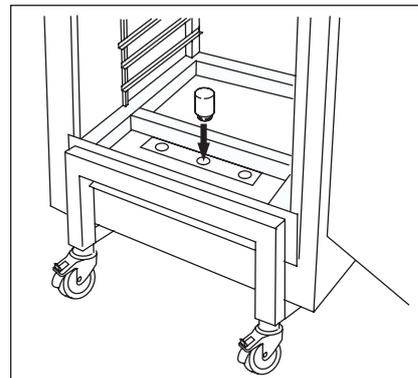
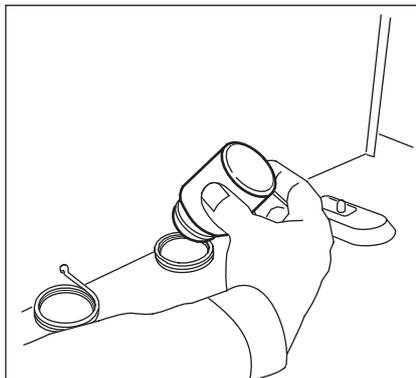
Utilice únicamente cartuchos sellados.

Si el sello de cera está deteriorado, el limpiador puede entrar prematuramente en el circuito de limpieza, o puede no abrirse totalmente y no llevarse a cabo la limpieza en su totalidad.

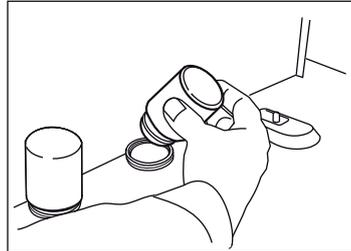
No ponga el cartucho en el suelo del cuarto de cocción.



1. Abra la puerta del cuarto de cocción.
2. Desenrosque la tapa del cartucho.



- En aparatos de mesa: coloque el cartucho en de alojamiento de la chapa de conducción de aire.
En aparatos de pie: coloque el cartucho en el soporte del carro portabandejas.



INDICACIÓN

En caso necesario, utilice cartuchos adicionales:

- El caso de suciedad elevada: utilice 2 cartuchos “two-in-one”. Seleccione el nivel de limpieza “WaveClean extra” (“CL3”).
- En caso de calcificación: utilice cartucho “two-in-one” + cartucho de abrillantador.

- Cierre la puerta del cuarto de cocción.

Los LEDs de Start/Stop (5) se iluminan.

En el display (9) aparece el nivel de limpieza seleccionado.

En el display (8) aparece de forma intermitente “CAr”.



5.3.4 Iniciar WaveClean

Requisitos Conexiones de agua dura y blanda abiertas

→ Pulse Start/Stop (5).

Los LEDs de la tecla Start/Stop (5) se vuelven intermitentes.

En el display (9) aparece el nivel de limpieza seleccionado.

En el display (8) aparece el tiempo restante.



5.3.5 Finalizar WaveClean

Después de finalizar la limpieza, se iluminan los LEDs de la tecla Step (13).

En el display (8) aparece de forma intermitente “CAr” (“Sacar cartucho”).



- Abra la puerta del cuarto de cocción.
- Saque el cartucho vacío.
- Enjuague a fondo manualmente los posibles residuos de limpiador o abrillantador con la cabeza de aspersion.

4. Cierre de nuevo la puerta del cuarto de cocción.
5. Pulse la Step (13) y confirme la extracción del cartucho.
Los LEDs de la tecla Step (13) se apagan.
El display (9) y el display (8) se apagan.
6. Apague el aparato.
7. Abra la puerta del cuarto de cocción y déjela entreabierta hasta que el aparato vuelva a ponerse en funcionamiento.
Esto prolonga la vida útil de la junta de la puerta.
En el cuarto de cocción no se acumula humedad.

5.3.6 Cancelar WaveClean

La limpieza automática WaveClean también puede cancelarse manualmente.

Si se corta la corriente durante la limpieza, también se produce una cancelación.

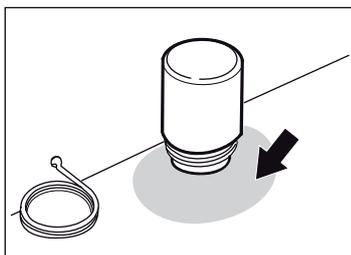
1. Pulse la Step (13) para cancelar el programa de limpieza.

INDICACIÓN

Por motivos de seguridad, WaveClean sólo puede finalizarse con un proceso de enjuague automático obligatorio.

2. Para más información sobre la forma de proceder a continuación véase [capítulo “Finalizar WaveClean”, página 56](#).

5.3.7 Fallos de “WaveClean”



Debajo del cartucho puede aparecer una decoloración del suelo del cuarto de cocción. Esto es inocuo y no produce merma alguna en el funcionamiento del aparato.

Fallo	Causa posible	Acción correctora
<ul style="list-style-type: none"> Los cartuchos no se abren correctamente. En el cartucho quedan restos de limpiador o abrillantador. El abrillantador se abre a la vez que el limpiador. 	El aparato está inclinado.	Nivele el aparato.
	Corte de corriente o fallo del aparato	Póngase en contacto con el servicio de Atención al Cliente.
	Soporte deformado: cartucho demasiado cerca del suelo	Corrija la posición del soporte.
	Calentador averiado	Póngase en contacto con el servicio de Atención al Cliente.
<ul style="list-style-type: none"> El cuarto de cocción permanece seco. 	Bomba de recirculación averiada	Póngase en contacto con el servicio de Atención al Cliente.
<ul style="list-style-type: none"> El cuarto de cocción no queda limpio. 	Excesiva suciedad en el cuarto de cocción Circuito del agua de enjuague interrumpido	<ul style="list-style-type: none"> Antes de limpiar, vacíe el filtro del desagüe. Antes de limpiar, elimine manualmente la suciedad gruesa. Reduzca el intervalo de limpieza.

Tabla 5: causas de error y acciones correctoras

Instrucciones de funcionamiento con agua dura

INDICACIÓN

El aparato puede funcionar con agua de una dureza de hasta 5 °dH sin ablandamiento del agua. Sin embargo, el agua de dureza mayor que 0 °dH contiene cal, la cual puede depositarse en el cuarto de cocción.

Generalmente, las cantidades de cal depositadas en el cuarto de cocción son tan pequeñas que no afectan negativamente al funcionamiento del aparato. Pero pueden formarse depósitos de material blanco en el cuarto de cocción.

Los cartuchos “two-in-one” contienen un abrillantador con efecto descalcificador que, si se usa periódicamente el sistema de limpieza automático “WaveClean,” evita en la mayoría de los casos la formación de estos depósitos.

- Limpie diariamente con el nivel de limpieza “WaveClean extra,” incluso cuando el grado de suciedad sea bajo.
- Junto al cartucho de limpiador, utilice un cartucho de abrillantador.
- Descalcifique manualmente.

5.4 Extraer la chapa de conducción de aire

5.4.1 Extraer la chapa de conducción de aire (aparatos de mesa)

La chapa de conducción de aire puede extraerse para la limpieza.

⚠ CUIDADO

Peligro de aplastamiento por ventilador en rotación

- Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de extraer la chapa de conducción de aire.
- No haga funcionar el aparato sin la chapa de conducción del aire.

1. Extraiga el bastidor de apoyo izquierdo.
2. Suelte las retenciones delanteras.
3. Abata la chapa de conducción de aire hacia la pared trasera.
4. Suelte la retención trasera.
5. Levante ligeramente la chapa de conducción de aire y extráigala.
6. Limpie la parte del cuarto de cocción situada tras la chapa de conducción de aire.
7. Inserte la chapa de conducción de aire en los pernos superiores.
8. Cierre la retención trasera.
9. Abata la chapa de conducción de aire hacia la pared lateral.
10. Cierre las retenciones delanteras.
11. Pruebe las retenciones.
12. Coloque el bastidor de apoyo izquierdo.

5.4.2 Extraer la chapa de conducción de aire (aparatos de pie)

Requisitos Herramienta necesaria: llave de vaso

La chapa de conducción de aire puede extraerse para la limpieza.

⚠ CUIDADO**Peligro de aplastamiento por ventilador en rotación**

- Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de extraer la chapa de conducción de aire.
- No haga funcionar el aparato sin la chapa de conducción del aire.

1. Suelte los tornillos situados en el centro de la chapa de conducción de aire.
2. Suelte las retenciones delanteras.
3. Abata la chapa de conducción de aire hacia la pared trasera.
4. Suelte la retención trasera.
5. Levante ligeramente la chapa de conducción de aire y extráigala.
6. Limpie la parte del cuarto de cocción situada tras la chapa de conducción de aire.
7. Inserte la chapa de conducción de aire en los pernos superiores.
8. Cierre la retención trasera.
9. Abata la chapa de conducción de aire hacia la pared lateral.
10. Cierre las retenciones delanteras.
11. Pruebe las retenciones.
12. Fije los tornillos situados en el centro de la chapa de conducción de aire.

6 Fallos

6.1 Subsanan los fallos

Este apartado describe el modo de proceder en caso de producirse fallos en el funcionamiento del aparato.

1. Restaure el estado inicial del sistema de control (véase [capítulo “Restaurar el estado inicial del sistema electrónico de control”, página 61](#)).
2. Observe las instrucciones de la tabla “Causas de error y acciones correctoras” ([capítulo “Causas de error y acciones correctoras”, página 61](#)).
3. Póngase en contacto con el servicio de Atención al Cliente.

6.2 Restaurar el estado inicial del sistema electrónico de control

Requisitos Aparato encendido

Los errores en la ejecución de un programa (por ej., los valores establecidos no se cumplen) pueden subsanarse restaurando el estado inicial (inicializando) el sistema electrónico de control.

Al hacerlo, el sistema electrónico vuelve al modo inicial.

1. Pulse On/Off (1) para apagar el aparato.
2. Pulse On/Off (1) para encender el aparato.

El aparato se encuentra en el modo inicial (Standby).

6.3 Causas de error y acciones correctoras

INDICACIÓN

El número del error aparece de forma intermitente en el display (9).

Nº	Error	Causas posibles	Acción correctora
1	Sensor de temperatura central defectuoso	Rotura del sensor	<ul style="list-style-type: none"> Utilice programas de cocción sin medición de temperatura central. Póngase en contacto con el servicio de Atención al Cliente.
2	Sensor del cuarto de cocción 1 defectuoso	Rotura del sensor	<ul style="list-style-type: none"> Se utiliza el sensor de temperatura central como sensor de repuesto.
3	Sensor del cuarto de cocción 2 defectuoso (sólo en aparatos de pie)	Rotura del sensor	<ul style="list-style-type: none"> No inserte el sensor de temperatura central en el producto cocinado. El sensor de temperatura central debe permanecer en el cuarto de cocción. Póngase en contacto con el servicio de Atención al Cliente.
5	Rotura del sensor de vapor	<ul style="list-style-type: none"> Medición de temperatura del desagüe defectuosa El sistema de enfriamiento de agua está encendido permanentemente. 	<ul style="list-style-type: none"> El aparato puede utilizarse (funcionamiento de emergencia). Póngase en contacto con el servicio de Atención al Cliente.
8	Peligro de helamiento	Temperatura por debajo de 0 °C	<ul style="list-style-type: none"> Observe las condiciones ambientales de funcionamiento.
9	Cuarto de cocción sobrecalentado	Aparato averiado	<ul style="list-style-type: none"> No siga utilizando el aparato. Póngase en contacto con el servicio de Atención al Cliente.
10	Sistema electrónico sobrecalentado	<ul style="list-style-type: none"> Refrigeración defectuosa Temperatura ambiente demasiado alta 	<ul style="list-style-type: none"> No siga utilizando el aparato. Compruebe la aspiración del aire de refrigeración. Póngase en contacto con el servicio de Atención al Cliente.
11	Sistema electrónico demasiado caliente	<ul style="list-style-type: none"> Fuentes de calor cerca de la aspiración del aire de refrigeración Aspiración del aire de refrigeración obstruida o bloqueada Temperatura ambiente demasiado alta 	<ul style="list-style-type: none"> Compruebe la aspiración del aire de refrigeración. Programa temperaturas bajas. Póngase en contacto con el servicio de Atención al Cliente.
30	Falta ventilador	<ul style="list-style-type: none"> El ventilador no gira. Falta una fase. Aparato averiado 	<ul style="list-style-type: none"> Compruebe la conexión eléctrica. Póngase en contacto con el servicio de Atención al Cliente.
66	Nada de agua	<ul style="list-style-type: none"> Griño cerrado Aparato averiado 	<ul style="list-style-type: none"> Abra el griño. Póngase en contacto con el servicio de Atención al Cliente.
71	Ningún gas	<ul style="list-style-type: none"> Llave del gas cerrada Aire en la acometida de gas Aparato averiado 	<ul style="list-style-type: none"> Abra la llave del gas. Purgue la tubería de gas encendiendo y apagando varias veces el aparato. Póngase en contacto con el servicio de Atención al Cliente.

N°	Error	Causas posibles	Acción correctora
72	Gas ventilador	<ul style="list-style-type: none"> • Línea eléctrica del ventilador de gas cortada • Error en la medición de velocidad angular • Error en el sistema electrónico de control 	<ul style="list-style-type: none"> • Póngase en contacto con el servicio de Atención al Cliente.
73	Generic gas-fault (fallo general de gas)	Calidad inadecuada del gas	<ul style="list-style-type: none"> • Póngase en contacto con el servicio de Atención al Cliente.
101	Batería vacía	Batería de reserva vacía (vida útil media: 8 años)	<ul style="list-style-type: none"> • En caso de caída de la red, se perderán los datos guardados. • Póngase en contacto con el servicio de Atención al Cliente.
121	Fallo de HW: T medida en UREF0 demasiado alta	Sensor de temperatura central o teclado defectuoso	<ul style="list-style-type: none"> • Póngase en contacto con el servicio de Atención al Cliente.
"-C-"	Lleve a cabo la configuración.	No se ha llevado a cabo la configuración necesaria.	<ul style="list-style-type: none"> • Lleve a cabo la configuración. • Póngase en contacto con el servicio de Atención al Cliente.

Tabla 6: causas de error y acciones correctoras

7 Limited Warranty

LIMITED WARRANTY FOR HENNY PENNY EQUIPMENT

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Revised 01/01/07.



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

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

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

www.hennypenny.com