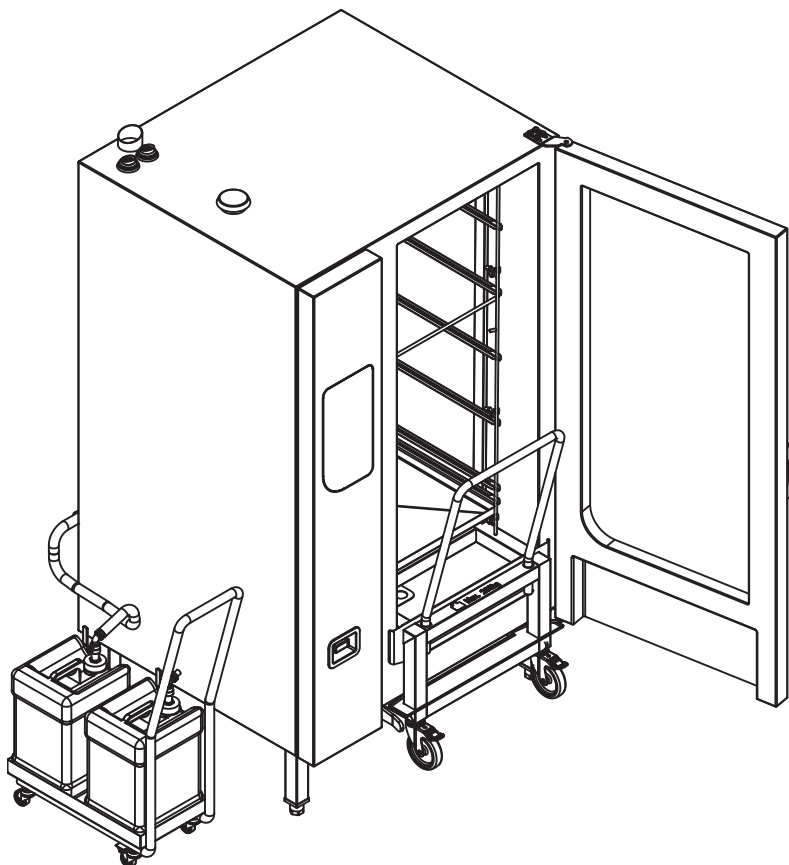


FlexFusion® GAS PLATINUM COMBI incl. recogida de grasa

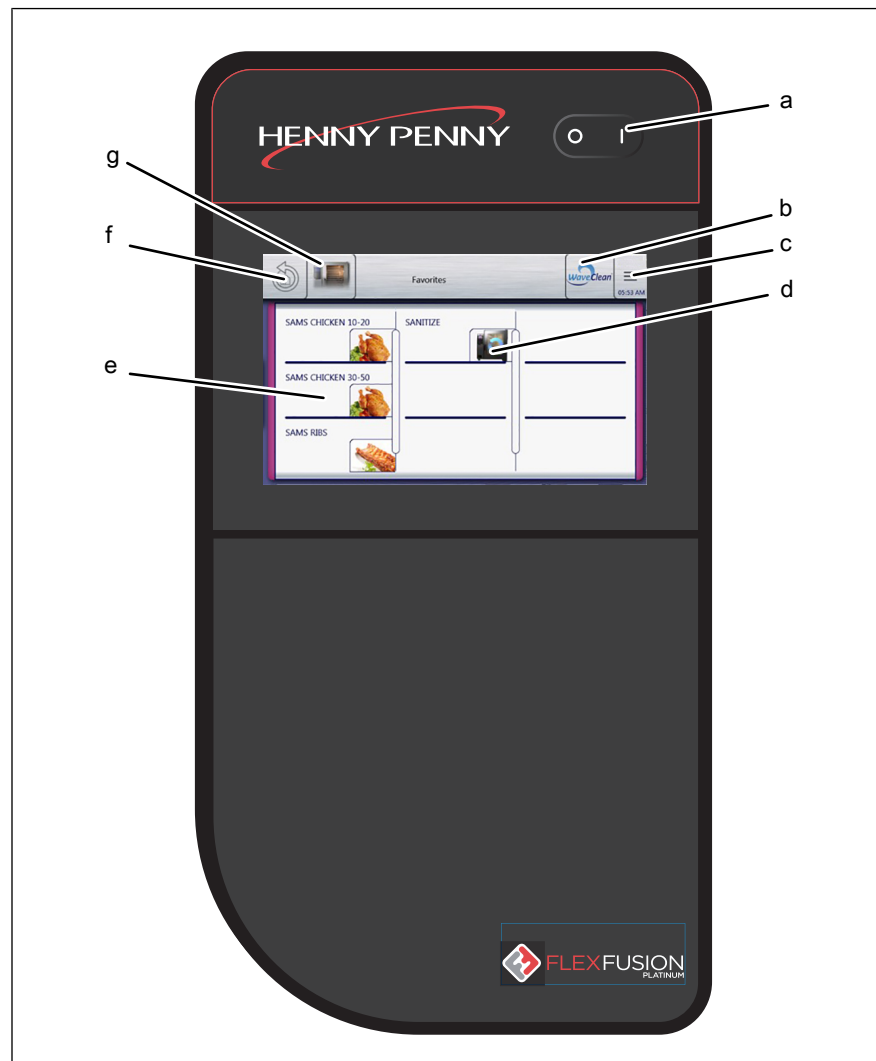


Instrucciones de funcionamiento

Modelo

FPG-615
FPG-621
FPG-115
FPG-121
FPG-215
FPG-221

Elementos de mando e indicación



- | | | | |
|---|----------------------------------|---|------------------------------------|
| a | Tecla <i>Encendido Apagado</i> | e | Tecla <i>Programa de cocción</i> |
| b | Tecla <i>Selección de idioma</i> | f | Tecla <i>Volver a</i> |
| c | Tecla <i>WaveClean</i> | g | Tecla <i>Funciones del aparato</i> |
| d | Tecla <i>Sanitize</i> | | |



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

Teléfono +1 937 456-8400
Fax +1 937 456-8402

Teléfono gratuito en EE.UU.
+1 937 417-8417
Fax +1 937 417-8434

www.hennypenny.com



1 Introducción	7
1.1 Acerca de este manual	7
1.1.1 Aclaración de símbolos	8
1.2 Utilización adecuada	9
1.3 Garantía	9
2 Indicaciones de seguridad	10
3 Respetar las normas de actuación en caso de olor a gas	14
4 Descripción del aparato	15
4.1 Resumen del aparato	15
4.2 Menú Favoritos	16
5 Manejo del aparato	17
5.1 Encendido y apagado del aparato	17
5.1.1 Encendido	17
5.1.2 Apagado	18
5.2 Abrir la puerta de la cámara de cocción	18
5.2.1 Abrir cierre de puerta de dos etapas	18
5.2.2 Cerrar cierre de puerta de dos etapas	18
5.3 Preparar el aparato	19
5.4 Carga y vaciado del aparato con carros	20
5.5 Utilización del programa de cocción	22
5.5.1 Prolongar el tiempo de cocción	24
5.6 Pausas y fin de servicio	24
5.7 Cambiar la bandeja recogegrasa	25
5.8 Seleccionar idioma	26
6 Limpieza y cuidados del aparato	27
6.1 Limpiar la carcasa	27
6.2 Limpiar la manija de la puerta, elementos de mando y la lámina de manejo	27
6.3 Limpiar la Touchscreen	27
6.4 Limpiar la junta de la puerta	28
6.5 Limpiar la puerta de la cámara de cocción	29
6.6 Limpieza del sistema de evacuación de grasas	29
6.7 Limpieza intermedia con Sanitize	30
6.8 Limpiar automáticamente la cámara de cocción con WaveClean	31
6.8.1 Preparar la limpieza	32
6.8.2 Colocar un cartucho de limpieza	32
6.8.3 Iniciar la limpieza automática	33
6.8.4 Cancelar la limpieza automática	34

6.8.5 Finalizar la limpieza automática	34
6.9 Comprobar el aparato	34
6.9.1 Realizar una comprobación visual	34
7 Emerg.	36
Índice alfabético	37

1 Introducción

1.1 Acerca de este manual

Estas instrucciones de funcionamiento forman parte del aparato y contienen informaciones:

- para el funcionamiento seguro,
- para la limpieza y cuidados,
- para solucionar averías.

Tenga en cuenta y respete las siguientes indicaciones:

- Lea íntegramente las instrucciones de funcionamiento antes del primer uso.
- Las instrucciones de funcionamiento deben encontrarse disponibles en todo momento en el lugar de uso para el operador.
- Incorpore los complementos del fabricante.
- Conserve las instrucciones de funcionamiento durante la vida útil del aparato.
- Transmita las instrucciones de funcionamiento al siguiente operador del aparato.

Grupo objetivo Grupo objetivo de estas instrucciones de manejo es el usuario familiarizado con el funcionamiento, limpieza y cuidados del aparato.

Ilustraciones Todas las ilustraciones de este manual son ejemplares. Pueden existir diferencias con el presente aparato.

1.1.1 Aclaración de símbolos

PELIGRO

Peligro inminente

La no observación provoca la muerte o lesiones de máxima gravedad.

ADVERTENCIA

Amenaza de peligro

La no observación puede provocar la muerte o lesiones de máxima gravedad.

CUIDADO

Situación peligrosa

La no observación puede provocar lesiones de gravedad leve o mediana.

ATENCIÓN

Daños materiales

La no observación puede provocar daños materiales.

INFORMACIÓN

Información

Indicaciones para la comprensión y manejo del aparato.

Símbolo / acentuación	Significado
•	Lista con información.
→	Pasos de actuación que deben ser ejecutados en un orden cualquiera.
1. 2.	Pasos de actuación que deben ser ejecutados en el orden previsto.
↳	Resultado o información adicional de una actuación ejecutada.

1.2 Utilización adecuada

Este aparato debe ser utilizado exclusivamente para fines profesionales, en especial en cocinas profesionales.

Este aparato se debe utilizar exclusivamente con los accesorios adecuados para cocinar alimentos.

No se permite la utilización del aparato para las siguientes finalidades:

- lavado de vajilla
- almacenamiento de existencias
- secado de paños, papeles o vajilla
- calentamiento de ácidos, lejías u otras sustancias químicas
- calentamiento de conservas
- calentamiento de líquidos inflamables
- calentamiento de habitaciones
- limpieza de filtros de aire

1.3 Garantía

La garantía se anulará y la seguridad del aparato no se podrá garantizar en los siguientes casos:

- reforma o modificaciones técnicas en el aparato,
- utilización contraria a la finalidad prevista,
- ejecución inadecuada de la puesta a punto, manejo o mantenimiento del aparato,
- errores derivados de la no observación de las instrucciones de este manual.

2 Indicaciones de seguridad

El aparato satisface los estándares de seguridad relevantes. No pueden excluirse otros peligros remanentes durante el manejo y peligros por manejo incorrecto y se mencionan por separado en las indicaciones de seguridad y advertencia.

El usuario debe conocer y respetar la normativa local válida.

Funcionamiento El siguiente círculo de personas debe ser supervisado durante el manejo por una persona responsable de la seguridad:

- Personas que no sean capaces de manejar el aparato de forma adecuada debido a limitaciones de las capacidades físicas, sensoriales o mentales o que carezcan de conocimiento y experiencia.

La persona encargada de la supervisión debe estar familiarizada con el aparato y los peligros derivados del mismo.

Los niños no deben manejar, limpiar o jugar con el aparato.

Superficies calientes Peligro de quemaduras por superficies calientes

- Proteger los brazos y las manos con guantes de protección adecuados.
- Dejar enfriar las superficies antes de limpiarlas.
- Extraer la vajilla caliente únicamente con guantes de protección o agarradores adecuados.
- Extraer recipientes y bandejas únicamente con guantes de protección o agarradores adecuados.

Líquidos calientes Peligro de escaldadura por líquidos calientes

- Proteger los brazos y las manos con guantes de protección adecuados.
- Extraer, transportar y vaciar los recipientes con cuidado.

Peligro de corrosión por vapores del limpiador

- Tener en cuenta las indicaciones del fabricante del producto de limpieza.
- Dejar enfriar la cámara de cocción hasta que la temperatura caiga por debajo de 60 °C, limpiar a continuación.

Peligro de escaldadura por vapor

- Proteger los brazos y las manos con guantes de protección.
- No poner la mano delante del escape de vahos.
- Abrir la puerta de la cámara de cocción tan solo una rendija y dejar que salga el vapor. A continuación, abrir completamente la puerta de la cámara de cocción.
- Dejar secar completamente el aparato después de la limpieza.

Aparato defectuoso Peligro de lesiones por aparato defectuoso

- Desconectar el aparato defectuoso de la red de suministro eléctrico.
- Retire de la entrada de gas el aparato defectuoso junto con el grifo de cierre del gas.
- No utilizar el aparato defectuoso.
- Solicitar la reparación del aparato exclusivamente a un técnico autorizado.

Fuga de gas o de gases de escape Peligro de asfixia y explosión por fuga de gas

- Respete las normas de actuación en caso de olor a gas (véase "Respetar las normas de actuación en caso de olor a gas").

Peligro de asfixia e intoxicación por gases de escape

- Asegúrese de que las aberturas de suministro de aire están libres y que el aire de combustión necesario está suficientemente suministrado.
- Asegúrese de que los orificios de salida de gases de escape se encuentren libres y que los gases de escape puedan ser evacuados.

Protección contra incendio Peligro de incendio por suciedad y restos de grasa

- Limpiar el aparato después de su utilización.
- No utilizar el aparato como freidora.
- Limpiar periódicamente la cámara de cocción y eliminar la grasa acumulada.

Peligro de incendio por sobrecalentamiento

- No almacenar objetos combustibles o recipientes de plástico en la cámara de cocción.

Peligro de incendio originado por objetos

- La chimenea para gases de escape ha de quedar libre de obstáculos.

Lucha contra incendios

- En caso de incendio desconecte el aparato de la red de suministro eléctrico.
- En caso de incendio, retire de la entrada de gas el aparato junto con el grifo de cierre del gas.
- Apagar los incendios por grasa con un extintor de la categoría de incendio F, nunca con agua. Apagar otros incendios, por ejemplo, con un extintor ABC, extintor de CO₂ o un extintor adecuado para la categoría de incendio pertinente.

Aparato sobre ruedas Peligro de lesiones por aparato sobre ruedas

- Inmovilizar la ruedas durante el funcionamiento.
- Mover el aparato exclusivamente vacío.

Peligro de rotura de cable con carga de tracción elevada

- Asegurar el aparato con una cadena para la descarga de tracción del cable de conexión, de modo que los cables de conexión no estén sometidos a tracción al mover el aparato. La descarga de tracción debe ser capaz de soportar una carga de tracción mínima de 0,6 kN.

Limpieza inadecuada Peligro de corrosión por producto de limpieza

- Tener en cuenta las indicaciones del fabricante del producto de limpieza.
- Adopte medidas de protección adecuadas al utilizar limpiadores corrosivos.

Riesgo de caer en suelo húmedo y resbaladizo

- La zona delante del aparato debe encontrarse siempre limpia y seca.

Peligro de lesiones por limpieza inadecuada

- Limpiar con cuidado la cámara de cocción. El sensor de la cámara de cocción penetra en la misma.

Daños materiales por limpieza inadecuada

- Limpiar el aparato después de su utilización.
- No limpiar el aparato con un limpiador de alta presión o un chorro de agua.
- No limpiar la carcasa con limpiadores fuertemente abrasivos o químicamente agresivos.
- No limpiar la carcasa con esponjas fuertemente abrasivas.
- Tener en cuenta las indicaciones del fabricante del producto de limpieza.
- No enfriar el aparato de golpe.
- Limpiar con cuidado la cámara de cocción. El sensor de la cámara de cocción penetra en la misma.
- No utilizar limpiadores que contengan lejía o cloro o desinfectantes.
- Eliminar las zonas oxidadas con polvos para frenar.
- Mantener el aparato limpio de cal.

Higiene Peligro para la salud por higiene insuficiente

- Respetar las normas higiénicas locales válidas.

Medición de la temperatura del núcleo Peligro de lesiones por sensor de temperatura del núcleo sobrecalentado

- No calentar el sensor de temperatura del núcleo sobre una llama.

Uso inadecuado Daños materiales por uso inadecuado

- Utilizar exclusivamente accesorios originales.
- Formar periódicamente a los usuarios.
- No calentar placas de mantenimiento del calor y latas de conservas.
- No cubrir las aberturas de entrada y salida de aire.
- No utilizar el aparato a temperaturas inferiores a 4 °C.
- Retirar el sensor de temperatura del núcleo antes de sacar el alimento.
- Introducir el sensor de temperatura del núcleo en su soporte después de usarlo.

3 Respetar las normas de actuación en caso de olor a gas

 **PELIGRO**

Peligro de asfixia y explosión por fuga de gas

Respete las normas de actuación en caso de olor a gas.

- Mantenga la calma.
- Abra puertas y ventanas, y ventile el recinto.
- Evite los espacios con olor a gas.
- No fume.
- No encienda llamas. Apague las llamas.
- No produzca chispas. No accione ningún interruptor, no haga uso de ningún aparato eléctrico ni utilice teléfonos.
- Retire los teléfonos móviles y equipos de radio de la zona de peligro.
- Cierre los grifos del gas del contador, de la alimentación principal y, si fuera posible, de los aparatos.
- Avise a otras personas dentro del edificio. Grite o llame a la puerta, pero no utilice el timbre.
- Abandone el edificio e impida la entrada a terceros.
- Tenga en cuenta las normas de seguridad del proveedor de gas.
- Avise al responsable correspondiente fuera del edificio:
 - En caso de que salga olor a gas del aparato, avise al servicio de atención al cliente.
 - En caso de no localizar de inmediato cuál es el foco del olor a gas, avise al proveedor de gas.
 - En caso de percibir claramente cómo sale gas, abandone de inmediato el edificio, impida la entrada a terceros y avise a los bomberos, a la policía y al proveedor de gas.
 - En caso de olor gas proveniente de espacios no accesibles, avise a los bomberos o a la policía y al proveedor de gas.

4 Descripción del aparato

4.1 Resumen del aparato

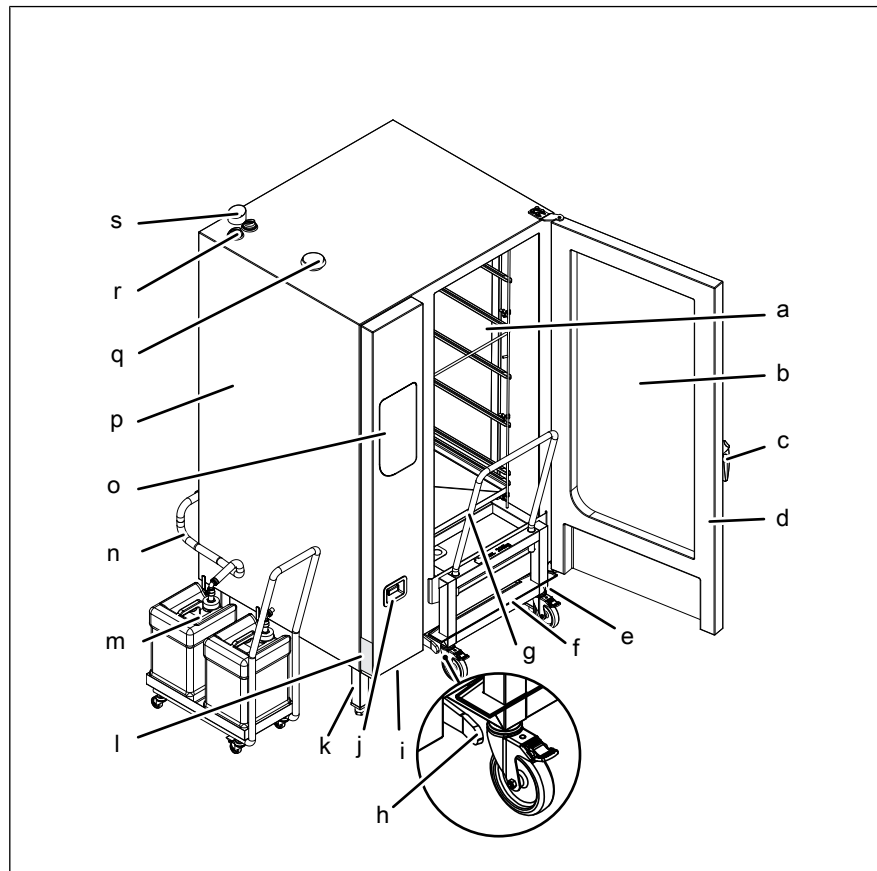


Imagen: Dispositivo con carro de horda y recogida de grasa

- | | |
|----------------------------------|--------------------------------|
| a Bastidor para bandejas | k Pata del aparato |
| b Cristal aislante | l Placa de características |
| c Manilla de la puerta | m Bandeja recogegrasa |
| d Puerta de la cámara de cocción | n Manguera de drenaje de grasa |
| e Carril guía derecho | o Unidad de control |
| f Carro para bandejas | p Carcasa |
| g Barra de empuje | q Boca de aspiración de aire |
| h Carril guía izquierdo | r Toberas del gas de escape |
| i Conexión USB (oculta) | s Conducto de salida del vapor |
| j Ducha de mano | |

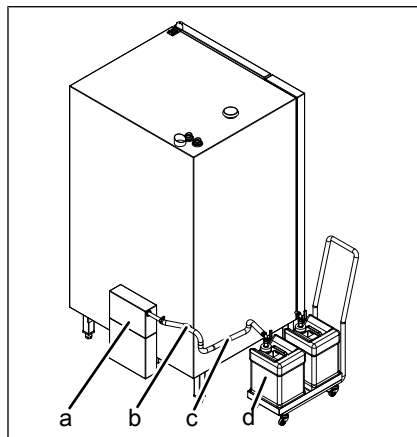


Imagen: Parte trasera de la unidad

- | | | | |
|---|---------------------------|---|------------------------------|
| a | Tapa de la bomba de grasa | c | Manguera de drenaje de grasa |
| b | Manguito guía | d | Bandeja recogegrasa |

4.2 Menú Favoritos

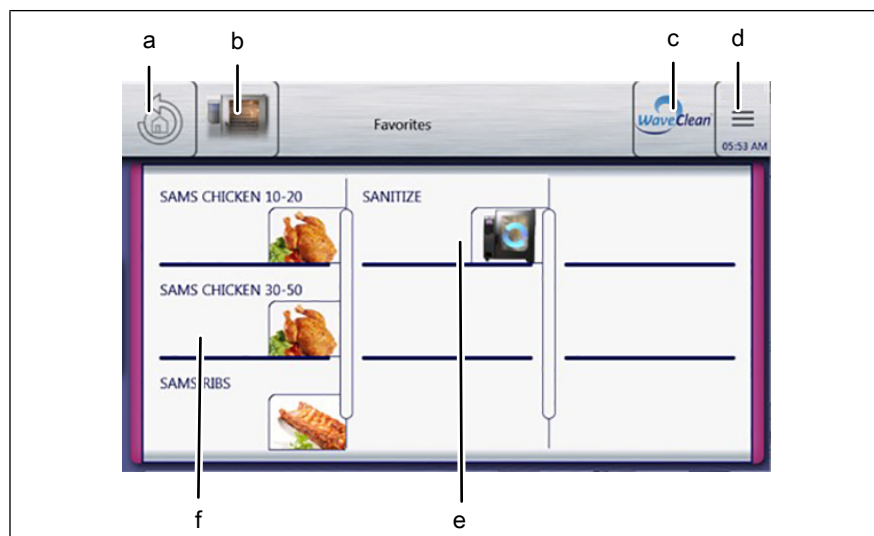


Imagen: Menú Favoritos

- | | | | |
|---|------------------------------------|---|----------------------------------|
| a | Tecla <i>Volver a</i> | d | Tecla <i>Selección de idioma</i> |
| b | Tecla <i>Funciones del aparato</i> | e | Tecla <i>Sanitize</i> |
| c | Tecla <i>WaveClean</i> | f | Tecla <i>Programa de cocción</i> |

5 Manejo del aparato

INFORMACIÓN

La Touchscreen puede utilizarse con guantes de látex.

5.1 Encendido y apagado del aparato

5.1.1 Encendido

→ En la tecla *Encendido Apagado "I O"* pulsar "I".

↳ El aparato está encendido.



↳ El control inicia de forma automática el proceso de encendido. En el borde inferior de la Touchscreen las barras de progreso muestran el avance.



↳ El menú de favoritos se muestra después de 1 minuto y el aparato está listo para funcionar.

5.1.2 Apagado

INFORMACIÓN

Para la refrigeración pueden ponerse en marcha unos ventiladores, el control del aparato es inalámbrico.

- En la tecla *Encendido Apagado "I O"* pulsar "O".
- ↳ El aparato se encuentra desconectado.

5.2 Abrir la puerta de la cámara de cocción

5.2.1 Abrir cierre de puerta de dos etapas

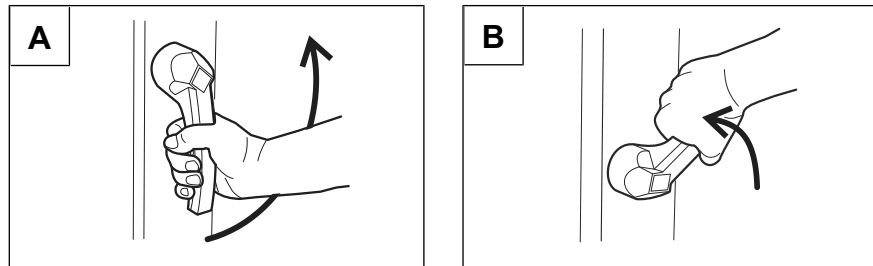


Imagen: Abrir cierre de puerta de dos etapas

INFORMACIÓN

Girar la manija de la puerta primero hacia la izquierda en los aparatos de tamaño 6 y tamaño 10.

1. Girar la manija de la puerta hasta la posición horizontal.
 - ↳ La puerta de la cámara de cocción se abre pero permanece encastrada.
2. Continuar abriendo la manija de la puerta girándola hacia arriba.
 - ↳ El pestillo de la puerta de la cámara de cocción está abierto.
 - ↳ La puerta de la cámara de cocción está abierta.

INFORMACIÓN

Si se suelta la manija, ésta regresa automáticamente a la posición inicial.

3. Abrir completamente la puerta de la cámara de cocción.
 - ↳ La puerta de la cámara de cocción está abierta.

5.2.2 Cerrar cierre de puerta de dos etapas

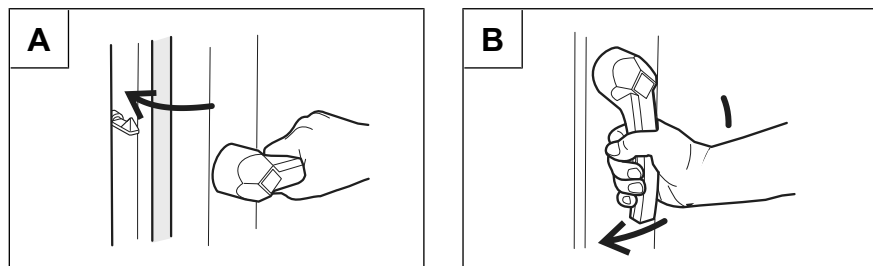


Imagen: Cerrar cierre de puerta de dos etapas

Condición previa Manija de la puerta en posición inicial horizontal

1. Cerrar con presión la puerta de la cámara de cocción.
 - ↳ La puerta de la cámara de cocción encaja.
2. Girar la manija de la puerta hacia abajo.
 - ↳ La puerta de la cámara de cocción está cerrada.

5.3 Preparar el aparato

Consejo

La placa guía de grasa facilita el trabajo diario.

Recoge la suciedad gruesa que se ha caído.

Dirige la grasa que se escurre directamente al desagüe.

Esto reduce el esfuerzo de limpieza.

Requisito previo Dispositivo tiene *recogida de grasa*.

1. Coloque la bandeja recogegrasa con ventilación junto al horno mixto.
2. Coloque la bandeja recogegrasa de forma que no sobresalga por la parte delantera del horno mixto de convección/vapor.
3. Coloque el colector de grasa de forma que quede bien sujeto.
4. Conecte firmemente el recipiente de recogida de grasa a la manguera de drenaje de grasa.
 - ↳ La manguera de evacuación de grasa debe introducirse en el manguito guía de la pared de la carcasa.
 - ↳ La manguera de drenaje de grasa debe tener una ligera pendiente descendente hacia el colector de grasa.
 - ↳ La manguera de drenaje de grasa no debe formar un sifón.
5. Abra la llave de paso de la manguera de drenaje de grasa.
 - ↳ Colector de grasa conectado.
6. Inserte la placa guía de grasa en la ranura inferior del carro de bandejas.
 - ↳ Los vaporizadores combi y los carros están preparados.

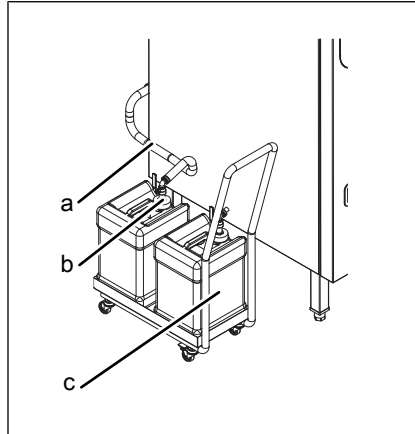


Imagen: Se prepara la recogida de grasas

- a La manguera de drenaje de grasa tiene una ligera pendiente hacia el recipiente de recogida.
- b La ventilación de la bandeja recogegrasa está abierta.
- c La bandeja recogegrasa se sujeta firmemente

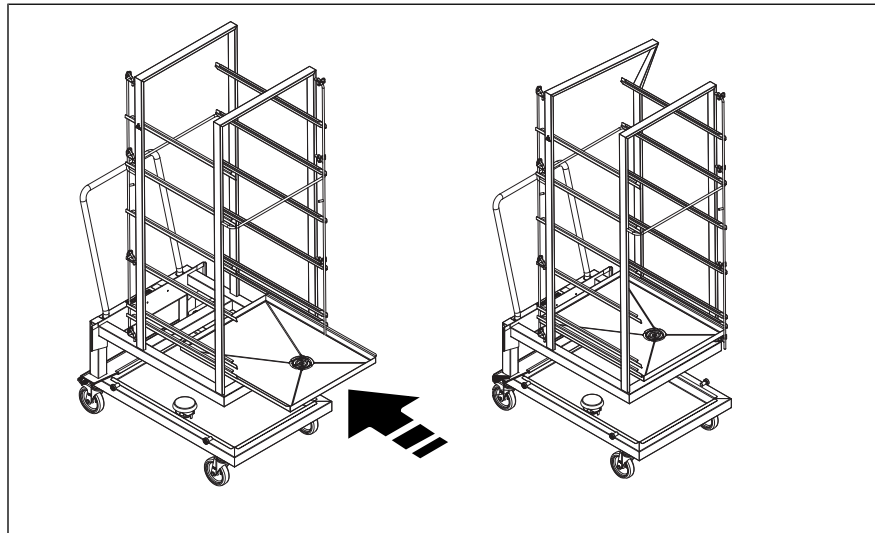


Imagen: Deslice el deflector de grasa en el carrito de bandejas

5.4 Carga y vaciado del aparato con carros

⚠ CUIDADO

Peligro de escaldadura por líquido caliente

- No inserte soporte de alimentos a cocinar con líquido o licuefacción de alimentos más allá de la altura de los ojos.
- Utilizar exclusivamente soportes de alimentos que encajen adecuadamente. Los soportes de alimentos deben quedar apoyados de forma segura sobre las escuadras de apoyo.
- Introducir los soportes de alimentos siempre en el carril con forma de U.

⚠ CUIDADO

Daños materiales y personales por sobrepasar la cantidad de alimentación

- No rebasar la cantidad máxima de alimentación.

INFORMACIÓN

No utilizar bastidores colgante que estén doblados o dañados.

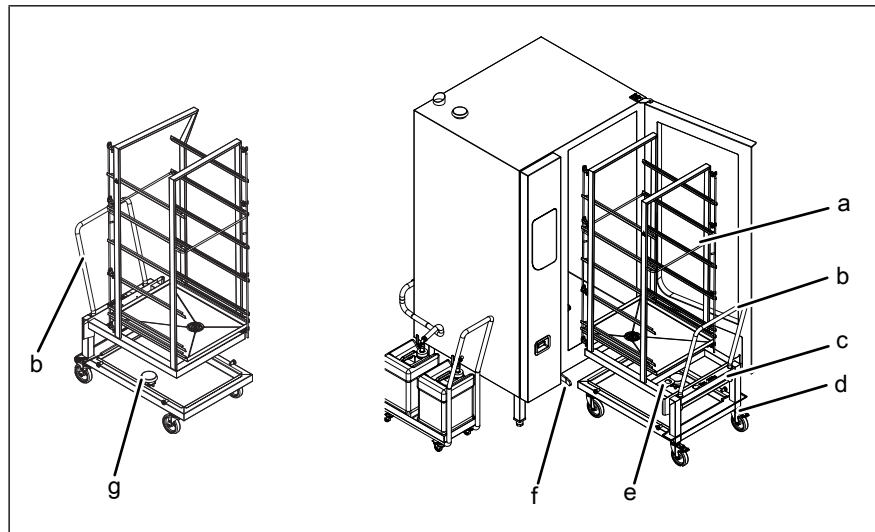


Imagen: Alimentar y vaciar con carro de bandejas

- | | |
|--------------------------|--------------------------------------|
| a Bastidor para bandejas | e Soporte para cartuchos de limpieza |
| b Barra de empuje | f Carril guía izquierdo |
| c Carro para bandejas | g Válvula de banda de rodadura |
| d Ruedas inmovilizadoras | |

Alimentar con carro de bandejas

Condición previa Asiento correcto del soporte de alimentos en el carro de bandejas comprobado

1. Cargar el carro de bandejas.
2. Introducir completamente el carro de bandejas.
3. Sacar la barra de empuja fuera del carro de bandejas.
4. Cerrar la puerta de la cámara de cocción.
5. Iniciar el proceso de cocción.

Vaciar con carro de bandejas

1. Abrir la puerta de la cámara de cocción.
2. Insertar la barra de empuje en el carro de bandejas.
3. Sacar el carro de bandejas.
4. Retire los alimentos del carro de rejilla.
5. Los carros de la horda pasan por encima del desagüe.
↳ La válvula de pie está situada encima del desagüe

6. Pedal válvula patada
↳ Los restos de comida se vacían de la bandeja recoge gotas.
7. Retire todos los restos de alimentos del tamiz de vaciado de la cámara de cocción.
8. Dejar la puerta de la cámara de cocción abierta con una rendija.
↳ La vida útil de la junta de la puerta se prolonga.
↳ En la cámara de cocción no se forman líquidos.

5.5 Utilización del programa de cocción

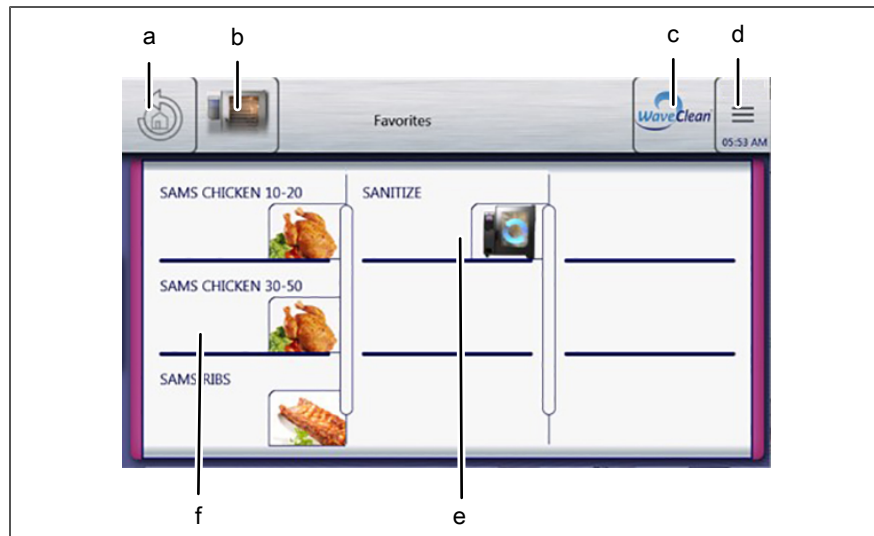


Imagen: Menú Favoritos

- | | | | |
|---|------------------------------------|---|----------------------------------|
| a | Tecla <i>Volver a</i> | d | Tecla <i>Selección de idioma</i> |
| b | Tecla <i>Funciones del aparato</i> | e | Tecla <i>Sanitize</i> |
| c | Tecla <i>WaveClean</i> | f | Tecla <i>Programa de cocción</i> |

ATENCIÓN

Daños materiales por desbordamiento del depósito colector de grasa

Durante un programa de cocción, se puede escurrir hasta 20 l (5,28 gal) líquido, dependiendo del producto de cocción.

- Antes de iniciar el programa de cocción, compruebe el nivel de la bandeja recogegrasa.
- Si el nivel es alto, cambie el colector de grasa.

ATENCIÓN

Daños materiales por colector de grasa sin ventilación

Si el colector de grasa no está ventilado, la manguera de drenaje de grasa puede reventar o deslizarse.

- Utilice únicamente trampas de grasa con ventilación.

ATENCIÓN**El desagüe no tiene picador**

- No tire nunca restos de comida sobre el deflector de grasa de la cámara de cocción.
- Limpie los restos de alimentos del suelo de la cámara de cocción después de cada proceso de cocción.
 - ⇒ El desagüe no tiene picador
 - ⇒ Los restos de comida atascan el desagüe.

ATENCIÓN**Daños materiales debidos a una limpieza insuficiente**

- Cuando utilice la función *Recoger grasa* al final de la jornada laboral, limpie el horno mixto con *WaveClean*.

ATENCIÓN**Daños materiales debidos a una limpieza insuficiente**

- Cuando utilice la función *Recoger grasa* limpie el sistema de drenaje de grasa mensualmente.

ATENCIÓN**Daños materiales por inclinación del colector de grasa**

- Coloque el colector de grasa en una posición estable.

Consejo**Limpie el deflector de grasa después de cada programa de cocción.**

Tras finalizar un programa de cocción, limpie el deflector de grasa con un paño para eliminar la suciedad gruesa,

Elimine la suciedad gruesa fuera del horno mixto de convección/vapor.

Recoja los restos de alimentos del suelo de la cámara de cocción y deséchelos fuera del horno mixto de convección/vapor.

Requisito previo El aparato se enciende

Aparece el menú Favoritos

1. Pulse la tecla *Programa de cocción*.
 - ↳ Se ha seleccionado y cargado el programa de cocción.
 - ↳ Comienza el programa de cocción.
2. Siga las instrucciones que aparecen en la pantalla.
3. Una vez finalizado el programa de cocción, pulse la tecla *Volver a*.
 - ↳ Aparece el menú Favoritos.

5.5.1 Prolongar el tiempo de cocción

Si es necesario, el tiempo de cocción ajustado puede prolongarse. Si el programa de cocción está en marcha, el tiempo de cocción se prolonga 3 minutos o, si el programa de cocción ha finalizado, el último paso del programa de cocción se reinicia durante 3 minutos.

Se puede activar la prolongación del tiempo de cocción:

- antes de que transcurra el tiempo de cocción ajustado,
- una vez transcurrido el tiempo de cocción ajustado o
- una vez transcurrido el tiempo de cocción ajustado y abierta la puerta de la cámara de cocción.

El tiempo de cocción puede ampliarse de nuevo una vez expirada la prórroga.

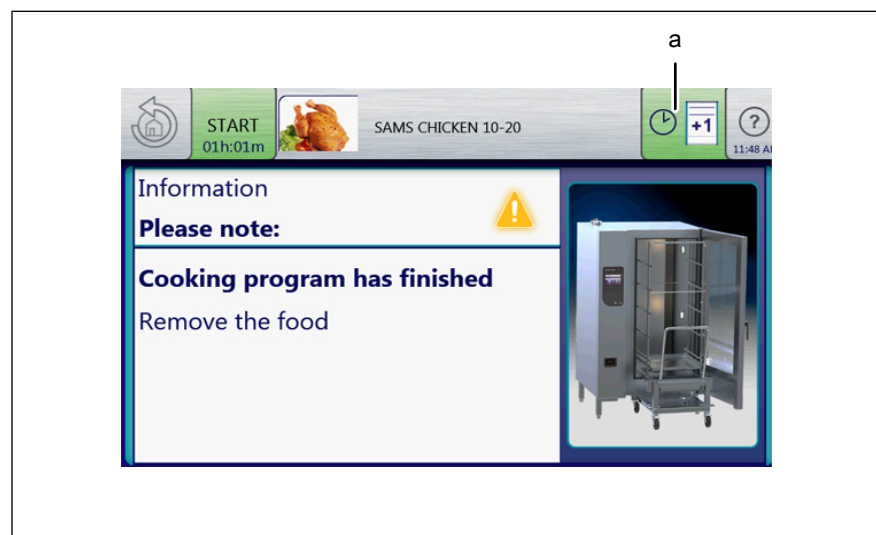


Imagen: Prolongar el tiempo de cocción

- a Tecla *Prolongación de tiempo de cocción*

Requisito previo Programa de cocina abierto

1. Pulse la tecla *Prolongación de tiempo de cocción*.
↳ El tiempo de cocción se prolonga.

5.6 Pausas y fin de servicio

Apagar el aparato al final del servicio y durante las pausas de servicio.

Pausa de servicio de más de 2 días

Condición previa Recipientes GN, bandejas del horno y rejillas retirados de la cámara de cocción

Ningún alimento en la cámara de cocción

1. Accionar la ducha manual durante 1 minuto.

2. Modo de cocción al vapor durante 7 minutos en 100 °C (212 °F).

Pausas de servicio superiores a 7 días

Condición previa Recipientes GN, bandejas del horno y rejillas retirados de la cámara de cocción

Ningún alimento en la cámara de cocción

1. Accionar la ducha manual durante 5 minutos.
2. Operar el modo de cocción al vapor durante 1 hora en 100 °C (212 °F).

5.7 Cambiar la bandeja recogegrasa

Condición previa Programa de cocina finalizado

1. Cierre la llave de paso de la manguera de drenaje de grasa.
2. Separe la manguera de drenaje de grasa y el colector de grasa.
3. Sustituya el colector de grasa.
4. Coloque la bandeja recogegrasa de forma que no sobresalga por la parte delantera del horno mixto de convección/vapor.
5. Coloque el colector de grasa de forma que quede bien sujeto.
6. Conecte firmemente el recipiente de recogida de grasa a la manguera de drenaje de grasa.
 - ↳ La manguera de evacuación de grasa debe introducirse en el manguito guía de la pared de la carcasa.
 - ↳ La manguera de drenaje de grasa debe tener una ligera pendiente descendente hacia el colector de grasa.
 - ↳ La manguera de drenaje de grasa no debe formar un sifón.
7. Abra la llave de paso de la manguera de drenaje de grasa.
 - ↳ Se ha cambiado el colector de grasa..

5.8 Seleccionar idioma



Imagen: Selección de idioma

a Selección de idioma abierta b Tecla *Selección de idioma*

Requisito previo El aparato se enciende
Aparece el menú Favoritos

1. Pulse la tecla *Selección de idioma*.
 - ↳ Se abre la selección de idioma.
 - ↳ Se muestran los idiomas disponibles.
2. Seleccione el idioma deseado.
 - ↳ El aparato cambia al idioma deseado.
3. Pulse la tecla *Selección de idioma*.
 - ↳ La selección de idioma está cerrada.

6 Limpieza y cuidados del aparato

⚠ CUIDADO

Peligro de quemaduras por superficies calientes

- Dejar enfriar las superficies antes de limpiarlas.

⚠ CUIDADO

Peligro de corrosión por producto de limpieza

- Tener en cuenta las indicaciones del fabricante del producto de limpieza.
- Adopte medidas de protección adecuadas al utilizar limpiadores corrosivos.

ATENCIÓN

Daños materiales por refrigeración súbita

- No enfriar el aparato de golpe.

ATENCIÓN

Daños materiales por limpieza inadecuada

- No limpiar el aparato con un limpiador de alta presión o un chorro de agua.

6.1 Limpiar la carcasa

Condición previa Aparato apagado y enfriado

→ Limpiar la carcasa con agua caliente y detergente convencional.

6.2 Limpiar la manija de la puerta, elementos de mando y la lámina de manejo

ATENCIÓN

Daños materiales por limpieza inadecuada

- No limpie la superficie con agentes de limpieza abrasivos o químicamente agresivos.
- No limpie la superficie con esponjas abrasivas.

Condición previa Aparato sin tensión

→ Limpiar la manilla de la puerta, elementos de mando y la lámina de manejo con un paño húmedo y detergente convencional.

6.3 Limpiar la Touchscreen

ATENCIÓN

Daños materiales por limpieza inadecuada

- No limpiar la Touchscreen con limpiadores fuertemente abrasivos o químicamente agresivos.
- No limpiar la Touchscreen con esponjas fuertemente abrasivas.

INFORMACIÓN

Está prevista una duración del programa de limpieza de 10 segundos. Durante este tiempo no es posible manejar el Touchscreen.

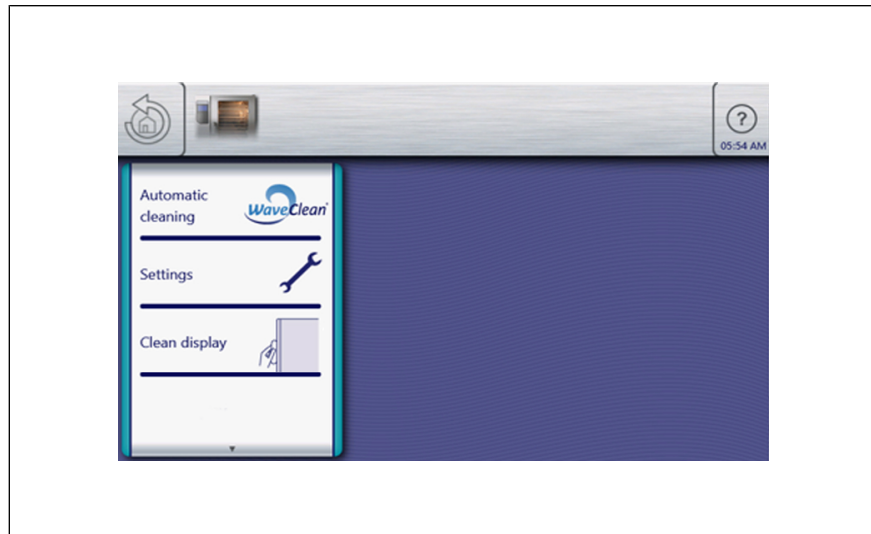


Imagen: Menú *Función del aparato*

1. Pulsar la tecla *Funciones del aparato*.
↳ Aparece el menú *Función del aparato*.
2. Toca el campo "Limpiar pantalla táctil".
↳ La pantalla táctil ya no responde al tacto.
↳ Se abre la ventana *Limpeza*.
↳ Se actualiza la duración de la limpieza.
3. Limpia la pantalla táctil antes de 10 segundos.
↳ La ventana *Limpeza* está cerrada.
↳ Aparece el menú *Función del aparato*.
↳ Se limpia la pantalla táctil.

6.4 Limpiar la junta de la puerta

ATENCIÓN

Daños materiales por limpieza inadecuada

Las grasas animales en combinación con temperaturas elevadas pueden acabar destruyendo a corto plazo la junta de la puerta en caso de cuidados insuficientes.

- Limpiar periódicamente la junta de la puerta.
- No utilizar limpiadores agresivos.

INFORMACIÓN

En la limpieza automática y la limpieza semiautomática no se limpia el lado exterior de la junta de la puerta.

La junta de la puerta debe ser limpiada aparte.

→ Limpiar la junta de la puerta al final del servicio con agua caliente y detergentes convencionales.

6.5 Limpiar la puerta de la cámara de cocción

⚠ CUIDADO

Peligro de quemaduras por superficies calientes

- Dejar enfriar las superficies antes de limpiarlas.

ATENCIÓN

Daños materiales por limpieza inadecuada de la superficie

- No utilizar limpiadores o paños agresivos.
- No utilizar limpiadores para barbacoas.

ATENCIÓN

Daños materiales por limpieza inadecuada

- No limpie la superficie con agentes de limpieza abrasivos o químicamente agresivos.
- No limpie la superficie con esponjas abrasivas.

→ Eliminar los restos de cal del cristal con vinagre o ácido cítrico.

6.6 Limpieza del sistema de evacuación de grasas

ATENCIÓN

Daños materiales debidos a una limpieza insuficiente

- Si utiliza la función *Separación de grasas*, limpie el horno mixto de convección/vapor con *WaveClean* al final de la jornada laboral.

ATENCIÓN

Daños materiales debidos a una limpieza insuficiente

- Cuando utilice la función *Separación de grasas*, limpie el sistema de drenaje de grasas una vez al mes.

ATENCIÓN

Daños materiales por obstrucción del sistema de evacuación de grasas

- Se forma un charco de grasa debajo del aparato.
 - ⇒ Función *Separación de grasas* ya no se utiliza.
 - ⇒ Informar al servicio.

INFORMACIÓN

Limpe también siempre la junta de la puerta

Limpe la junta de la puerta con agua tibia y detergente comercial.

Condición previa

Programa de cocción finalizado

El recipiente con 2 litros de agua caliente está listo.

El embudo suficiente está listo.

1. Inspección visual

↳ La manguera de drenaje de grasa tiene una pendiente hacia el contenedor de recogida de grasa.

↳ No hay charcos de grasa debajo del aparato.

2. Retire la manguera de drenaje de grasa del colector de grasa.

3. Sostenga la manguera de drenaje de grasa y coloque el embudo.

4. pasa 2 litros de agua caliente por la manguera.

↳ La limpeza ha terminado.

INFORMACIÓN

El agua no corre a través de la manguera de drenaje de grasa

Retire la manguera de drenaje de grasa y limpe / enjuague.

Si el agua no sale incluso después de limpiar la manguera de drenaje de grasa, póngase en contacto con el Servicio Técnico y deje de utilizar la función *Separación de grasas*.

6.7 Limpeza intermedia con Sanitize

ATENCIÓN

Daños materiales por limpeza inadecuada

Las grasas animales en combinación con las altas temperaturas pueden destruir la junta de la cámara de cocción y la puerta de la cámara de cocción en poco tiempo si no se cuidan adecuadamente.

- Limpe las juntas con regularidad.
 - No utilizar limpiadores agresivos.
-

INFORMACIÓN

La limpeza intermedia incluye la limpeza de la junta de la cámara de cocción y de la puerta de la cámara de cocción.

Requisito previo

El aparato se enciende

Aparece el menú Favoritos

1. Pulse la tecla "Sanitize".

↳ Se carga el programa.

↳ Se inicia la limpeza intermedia.

2. Siga las instrucciones que aparecen en la pantalla.

6.8 Limpiar automáticamente la cámara de cocción con WaveClean

CUIDADO

Peligro de corrosión

Mantener cerrada la puerta de la cámara de cocción durante el proceso de limpieza.

INFORMACIÓN

Indicación sobre el detergente

El empleo de un detergente inadecuado provoca periódicamente daños en los aparatos. HennyPenny hace todo lo posible para ofrecer un producto de limpieza que no sólo ofrezca un excelente rendimiento de limpieza, sino que además no ataque ni dañe el horno mixto de convección/vapor. Por esta razón recomendamos el empleo exclusivo de nuestro detergente. HennyPenny no se hace responsable de los daños causados por productos de limpieza inadecuados. Las reclamaciones contra HennyPenny no pueden basarse en esto, ni siquiera en garantía.

INFORMACIÓN

No está permitido enfriar el sensor de temperatura para acelerar el inicio del proceso de limpieza. Una limpieza efectiva exige que toda la cámara de cocción se haya enfriado a 60 °C (140 °F).

INFORMACIÓN

Según el nivel de limpieza seleccionado puede detenerse el ventilador hasta 60 minutos. Esto no supone ninguna interrupción de la limpieza, sino que forma parte del programa de limpieza.

INFORMACIÓN

Lavado forzoso

El lavado automático se activa en las siguientes situaciones.

- La limpieza se cancela manualmente. Durante los 10 primeros de la limpieza una cancelación no genera un lavado automático.
- Debido a un error la limpieza se cancela automáticamente.
- El horno mixto se desconecta durante la limpieza y vuelve a conectarse. Tras la reconexión se inicia el lavado automático.

INFORMACIÓN

Si se cancela el lavado automático, vuelve a empezar de nuevo.

Antes de que finalice, no puede iniciarse ningún programa de cocción.

INFORMACIÓN

Cantidades de goteo en el carro de bandejas tras la limpieza con WaveClean

Al limpiar con WaveClean un aparato de 20 unidades, es normal que gotee líquido de limpieza. Se recogen en la bandeja de recogida del carro de bandejas. No es necesario llamar al servicio técnico.

6.8.1 Preparar la limpieza

ATENCIÓN

Daños materiales por limpieza inadecuada

- No limpiar el aparato con un limpiador de alta presión o un chorro de agua.
-

Condición previa Recipientes GN, bandejas del horno y rejillas retirados de la cámara de cocción

1. Eliminar los restos de alimentos de la cámara de cocción.
↳ El tamiz de desagüe debe estar limpio.
2. En aparatos de sobremesa, dejar únicamente el bastidor de colocación en la cámara de cocción y en aparatos verticales únicamente el carro de bandejas en la cámara de cocción.
3. Cerrar la puerta de la cámara de cocción.

6.8.2 Colocar un cartucho de limpieza

INFORMACIÓN

Utilizar exclusivamente cartuchos de limpieza con sello de cera intacto.

Si el sello de cera está dañado, el agente de limpieza podría acceder prematuramente al circuito de limpieza o no disolverse completamente, de forma que no se garantiza una limpieza completa.

Colocar los cartuchos de limpieza únicamente cuando se solicite.

INFORMACIÓN

No utilizar nunca la limpieza automática del aparato sin cartucho de limpieza.

INFORMACIÓN

Los soportes para cartuchos se encuentran en aparatos de sobremesa en la chapa conductora de aire y en aparatos estacionarios en el carro de bandejas.

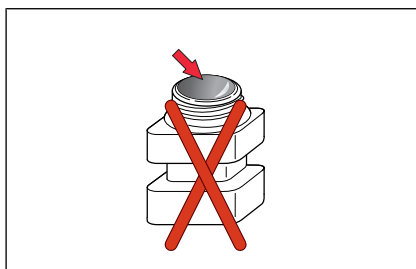


Imagen: Sello de cera del cartucho de limpieza dañado

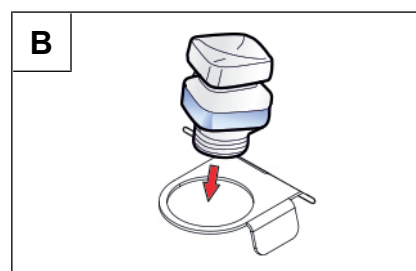
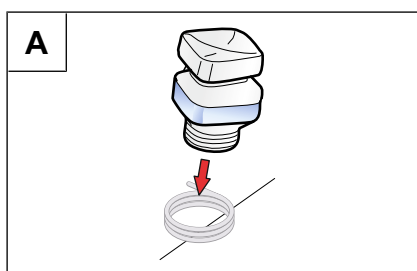


Imagen: A: colocar el cartucho en el soporte para muelles; B: colocar el cartucho en el soporte

Condición previa Cartucho de limpieza sellado e intacto

1. Abrir la puerta de la cámara de cocción.
2. Abrir la tapa del cartucho de limpieza.
3. Colocar un cartucho de limpieza en el soporte de la chapa conductora de aire.
4. Cerrar la puerta de la cámara de cocción.

6.8.3 Iniciar la limpieza automática

INFORMACIÓN

Si durante la limpieza disminuye la presión del agua, el programa de limpieza pasa a estado de mantenimiento. Cuando se alcanza de nuevo la presión del agua, se inicia automáticamente el programa de limpieza.

INFORMACIÓN

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

Fase de depuración	Duración	Utilización
Limpieza de la cámara de cocción	3 horas	Limpieza de la cámara de cocción y del carro portahornos
Limpieza del carro	1 hora	Limpieza sólo de carros

Requisito previo El aparato se enciende
Aparece el menú Favoritos

1. Pulsar la tecla "WaveClean".
↳ Se muestra la ventana *Indicaciones de manejo*.

2. Pulsar la tecla *Confirmación*.
↳ Ventana *Selección del nivel de limpieza* se muestra.
3. Seleccionar el nivel de limpieza.
↳ Se inicia la limpieza automática.

6.8.4 Cancelar la limpieza automática

1. Pulsar la tecla "STOPP".
↳ Limpieza automática cancelada.
↳ Se lleva a cabo un lavado a presión que no puede cancelarse.
↳ Tras finalizar la petición retirar el cartucho de limpieza.
2. Extraer el cartucho de limpieza.

6.8.5 Finalizar la limpieza automática

CUIDADO

Peligro de corrosión

Las cantidades de goteo pueden contener componentes corrosivos, ejecutar por tanto medidas de protección adecuadas.

Condición previa El lavado automático concluye tras cancelar el programa de limpieza o una vez transcurrido el tiempo de limpieza

1. Abrir la puerta de la cámara de cocción.
2. Extraer el cartucho de limpieza vacío.
3. Lavar en profundidad eventuales restos de limpiador o abrillantador con la ducha de mano.
4. Cerrar la puerta de la cámara de cocción.
↳ Después de cerrar la puerta de la cámara de cocción, finaliza el programa de limpieza.
5. Eliminar con un chorro de agua suave el goteo del agua de limpieza que hubiera podido acumularse en el suelo delante del aparato.
6. Abrir la puerta de la cámara de cocción y dejar una rendija de ventilación abierta hasta la siguiente utilización.
↳ La vida útil de la junta de la puerta se prolonga.
↳ En la cámara de cocción no se forman líquidos.

6.9 Comprobar el aparato

6.9.1 Realizar una comprobación visual

ATENCIÓN

Daños materiales por comprobación incorrecta

- Realizar una comprobación conforme a los intervalos de comprobación.
- Encargar las comprobaciones a un operador capacitado para ello.

- En caso de daños o signos de desgaste avisar inmediatamente al servicio de atención al cliente y no utilizar el aparato.

Requisitos Desconectado el aparato de la red eléctrica
Cámara de cocción vacía y limpia
Puerta de la cámara de cocción completamente abierta

→ Comprobar anualmente la carcasa, la puerta de la cámara de cocción y la cámara de cocción en busca de deformaciones y daños.

↳ Comprobación visual realizada.

7 Emerg.

INFORMACIÓN

Los programas de emergencia sirven para hacer un uso limitado del aparato hasta su reparación. Es posible que difieran los resultados de cocción o las temperaturas.

Para facilitar que en caso de fallo se pueda hacer un uso limitado, el aparato dispone de varios programas de emergencia diferentes. El funcionamiento de emergencia se activa automáticamente y aparece indicado. Tras solucionar el fallo indicado, el control vuelve a conectarse automáticamente en el funcionamiento normal. No es necesario reiniciar.

I				
Iniciar programa de cocción	23	P	Prolongar el tiempo de cocción	24
L		S		
Lavado automático	31	Selección de idioma	26	
Limpieza				
Cartucho de limpieza (WaceClean)	33			
Limpieza automática (WaveClean)	33			
Limpieza intermedia (Sanitize)	30			



Henny Penny Corp., Eaton, Ohio 45320, Revised 30/05/2024



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

Teléfono +1 937 456-8400
Fax +1 937 456-8402

Teléfono gratuito en EE.UU.
+1 937 417-8417
Fax +1 937 417-8434

www.hennypenny.com