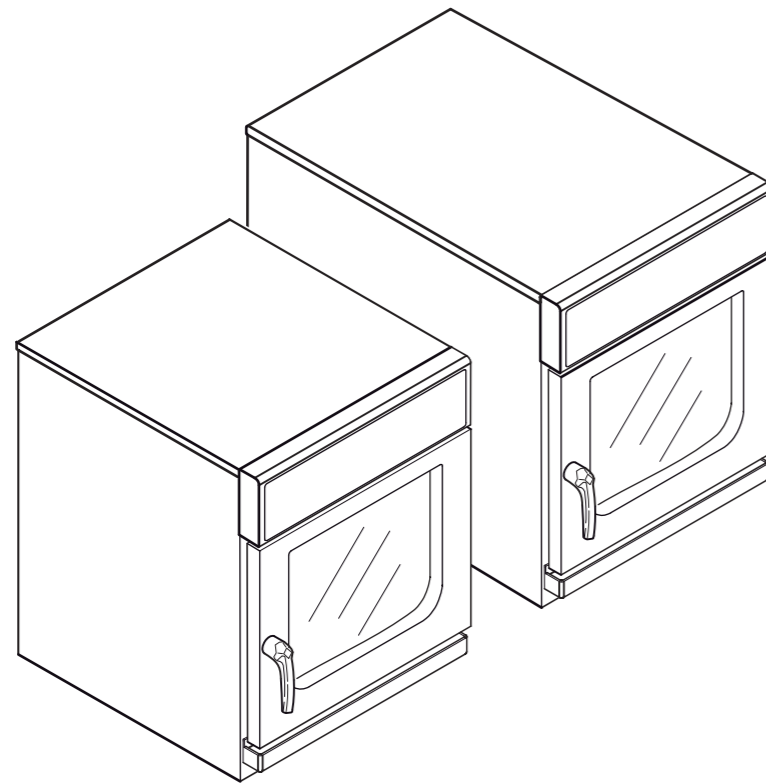


Manual de instrucciones

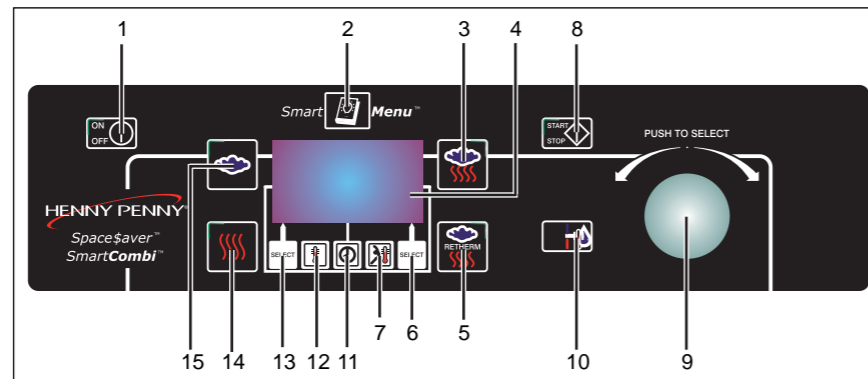
SpaceSaver



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

Versión	N.º de tipo	Tamaño
SpaceSaver	ESC63XXXX	605
SpaceSaver PLUS	ESC60XXXX	610

Elementos de mando



- | | | | |
|---|--|----|---|
| 1 | Tecla "On/Off" | 9 | "CombiDial" |
| 2 | Tecla "SmartMenu" | 10 | Tecla "Ready2Cook" |
| 3 | Tecla de modo de cocción "Combi-vapores" | 11 | Tecla "Tiempo de cocción" |
| 4 | Display multifunción | 12 | Tecla "Temperatura de cocción" |
| 5 | Tecla de modo de cocción "Perfection" | 13 | Tecla de selección multifunción |
| 6 | Tecla de selección multifunción | 14 | Tecla de modo de cocción "Aire caliente" |
| 7 | Tecla "Temperatura central" | 15 | Tecla de modo de cocción "Cocinar al vapor" |
| 8 | Tecla "Start/Stop" | | |

1	Introducción	7
1.1	Uso adecuado	7
1.2	Acerca de este manual de instrucciones	7
1.3	Advertencias	8
1.4	Garantía y responsabilidad	8
1.5	Significado de las señales	10
2	Indicaciones de seguridad	11
3	Estructura y funcionamiento	15
3.1	Descripción de los aparatos	15
3.2	Descripción de los elementos de mando	15
3.3	Modos de funcionamiento	16
3.4	SmartMenu (cocción automática)	17
3.5	Cocción manual	17
3.5.1	Cocinar al vapor	17
3.5.2	Combi-vapores	19
3.5.3	Aire caliente	20
3.5.4	Perfection (regeneración controlada)	20
3.5.5	Cocción Delta-T	21
3.5.6	Cocción a baja temperatura	23
3.6	Funciones ampliadas de cocción	25
3.6.1	Inyección programable de vapor	25
3.6.2	Inyección manual de vapor	25
3.6.3	Tiempo de reposo	25
3.6.4	Hora de inicio prefijada	26
3.6.5	Ready2Cook (preparar cocción)	26
3.6.6	RackControl	26
3.7	Funciones adicionales	27
3.7.1	Extracción de vapor SES	27
3.7.2	Funcionamiento intermitente del ventilador	27
3.7.3	Señal de final de etapa	27
3.7.4	Control de humedad ClimaSelect	28
3.8	Medición de temperatura central	28
3.9	Protocolo HACCP	28
3.10	Limpieza	30
3.10.1	Sistema automático de limpieza WaveClean	30
3.10.2	AutoShower	30

3.11	Puerto USB	30
4	Funcionamiento	31
4.1	Abrir y cerrar la puerta del cuarto de cocción	31
4.1.1	Abrir la puerta del cuarto de cocción	31
4.1.2	Cerrar la puerta del cuarto de cocción	31
4.2	Llenar y vaciar el aparato	31
4.3	Encender y apagar el aparato	32
4.3.1	Encender	32
4.3.2	Apagar	32
4.4	Trabajar con CombiDial	32
4.5	Funciones básicas	33
4.5.1	Cambiar el idioma	33
4.5.2	Abrir el menú de configuración y modificar parámetros	33
4.5.3	Ver la temperatura real	34
4.5.4	Programar la temperatura de cocción	34
4.5.5	Programar el tiempo de cocción	34
4.5.6	Medir la temperatura central	35
4.5.7	Conectar un lápiz de memoria USB	36
4.5.8	Guardar un protocolo HACCP	36
4.5.9	Guardar el registro de errores	37
4.6	SmartMenu (cocción automática)	37
4.6.1	Seleccionar programa de cocción	37
4.6.2	Iniciar un programa de cocción	39
4.6.3	Finalizar un programa de cocción	39
4.6.4	Ver los últimos programas de cocción	39
4.6.5	Modificar el programa de cocción durante el funcionamiento del aparato	40
4.6.6	Guardar un programa de cocción modificado	40
4.6.7	Crear programas de cocción propios	40
4.6.8	Introducir un programa de cocción (ejemplo)	41
4.6.9	Copiar un programa de cocción	42
4.6.10	Bloquear y liberar la memoria de programas SmartMenu	42
4.6.11	Guardar programas de cocción SmartMenu	43
4.6.12	Cargar programas de cocción SmartMenu	44
4.7	Cocción manual	44
4.7.1	Iniciar Cocinar al vapor	44
4.7.2	Iniciar Combi-vapores	45
4.7.3	Iniciar Aire caliente	45
4.7.4	Iniciar Perfection (regeneración controlada)	46

4.7.5	Iniciar Cocción Delta-T	46
4.7.6	Iniciar Cocción a baja temperatura	47
4.8	Funciones ampliadas de cocción	48
4.8.1	Inyección programable de vapor	48
4.8.2	Inyección manual de vapor	48
4.8.3	Programar Tiempo de reposo	48
4.8.4	Programar la hora de inicio prefijada	49
4.8.5	Iniciar Ready2Cook (preparar cocción)	50
4.8.6	Trabajar con RackControl	50
4.9	Funciones adicionales	52
4.9.1	Activar y desactivar una función adicional	52
4.9.2	Modificar una función adicional	52
4.9.3	Activar la señal de final de etapa	52
4.9.4	Control de humedad ClimaSelect (programar humedad del cuarto de cocción)	53
4.10	Modificar la configuración por defecto	53
4.10.1	Programar el volumen de agua del intervalo de mantenimiento	54
4.11	Configuración por defecto	54
5	Limpieza	59
5.1	Limpieza automática WaveClean	59
5.1.1	Preparar el cuarto de cocción	59
5.1.2	Seleccionar un nivel WaveClean	59
5.1.3	Colocar el cartucho WaveClean	59
5.1.4	Iniciar WaveClean	60
5.1.5	Finalizar WaveClean	60
5.1.6	Cancelar WaveClean	61
5.1.7	Fallos WaveClean	61
5.2	Lavado del cuarto de cocción AutoShower	63
5.2.1	Iniciar AutoShower	63
5.2.2	Finalizar AutoShower	63
5.3	Limpieza manual asistida por el sistema	64
5.3.1	Preparar el cuarto de cocción	64
5.3.2	Iniciar el programa de limpieza	64
5.3.3	Rociar limpiador	64
5.3.4	Dejar que actúe el limpiador	65
5.3.5	Limpiar	65
5.3.6	Enjuagar	65
5.3.7	Limpiar la junta de la puerta	65

5.3.8	Secar	66
5.4	Limpieza general	66
5.4.1	Limpia el cuarto de cocción	67
5.4.2	Limpia la junta de la puerta	67
5.4.3	Limpia la puerta del cuarto de cocción	68
5.4.4	Limpia el tubo de salida del vapor	68
5.4.5	Descalcificación	68
5.5	Extraer la chapa de conducción de aire	69
6	Fallos	70
6.1	Subsanar los fallos	70
6.2	Restaurar el estado inicial del sistema electrónico de control	70
6.3	Causas de error y acciones correctoras	71
7	Limited Warranty	73

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 debe utilizarse para cocinar alimentos y sólo con los accesorios adecuados para el 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 10](#)).

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.

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 aspersion).
- 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.

Indicaciones de seguridad

- Vuelva a insertar el sensor de temperatura central en su soporte después de usarlo.
- Conecte únicamente lápices de memoria USB con memoria Flash. No conecte impresoras USB, discos duros externos, adaptadores WLAN, UMTS o Bluetooth, u otros dispositivos USB.
- No conecte PCs o portátiles.
- No inserte los lápices de memoria USB con violencia.
- Inserte los lápices de memoria USB antes de comenzar la lectura/escritura y no los retire hasta que los datos hayan sido transferidos totalmente.

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

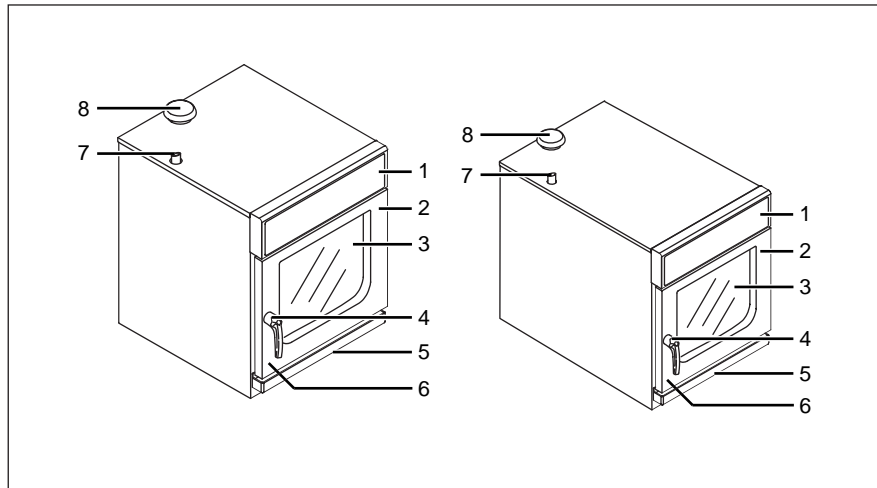


Figura 1: tamaño 610 y 605

- | | | | |
|---|------------------------------|---|---|
| 1 | Elementos de mando | 5 | Desagüe de condensado |
| 2 | Puerta del cuarto de cocción | 6 | Interfaz de datos (cubierta) |
| 3 | Hoja aislante | 7 | Tubo de salida de vapor |
| 4 | Pomo de la puerta | 8 | Tubo de succión de aire del cuarto de cocción |

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 multifunción	Visualización de temperaturas y tiempos de cocción Visualización del menú Selección de las clases de cocción SmartMenu
Tecla de modo de cocción “Combi-vapores”	Modo de cocción “Combi-vapores”
Tecla de modo de cocción “Perfection”	Modo de cocción “Perfection” (regeneración controlada)
Tecla de modo de cocción “Aire caliente”	Modo de cocción “Aire caliente”
Tecla de modo de cocción “Cocinar al vapor”	Modo de cocción “Cocinar al vapor”
Tecla de selección multifunción	Iniciar diversas funciones La función correspondiente aparece en el display.
Tecla “On/Off”	Encender y apagar
Tecla “SmartMenu”	Iniciar modo SmartMenu (cocción automática)
Tecla “Start/Stop”	Iniciar y detener funcionamiento
Tecla “Medición de temperatura central”	Iniciar función “Medición de temperatura central”
Tecla “Ready2Cook”	Iniciar función “Ready2Cook” (preparar cocción)
Tecla “Tiempo de cocción”	Ver y modificar tiempo de cocción
Tecla “Temperatura de cocción”	Ver y modificar temperatura de cocción
“CombiDial”	Navegación a través de los menús Selección de valores

3.3 Modos de funcionamiento

El aparato dispone de dos modos de funcionamiento:

- SmartMenu (cocción automática)
- Cocción manual

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

Las funciones ampliadas de cocción y funciones adicionales permiten adaptar de forma individual los procesos de cocción.

- Modos de cocción**
- Cocinar al vapor
 - Combi-vapores
 - Aire caliente
 - Perfection (regeneración controlada)
 - Cocción Delta-T

- Cocción a baja temperatura
- Funciones ampliadas de cocción**
 - Inyección programable de vapor
 - Inyección manual de vapor
 - Tiempo de reposo
 - Hora de inicio prefijada
 - Ready2Cook (preparar cocción)
 - RackControl
- Funciones adicionales**
 - Extracción de vapor SES
 - Funcionamiento intermitente del ventilador
 - Señal de final de etapa
 - Programación de humedad individual

3.4 SmartMenu (cocción automática)

El modo de funcionamiento **SmartMenu** es una función de cocción automática.

Los programas de cocción SmartMenu han sido desarrollados por maestros cocineros de Henny Penny, pero pueden adaptarse individualmente. También pueden crearse nuevos programas de cocción SmartMenu.

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 Perfection (regeneración controlada)

Con el modo de cocción **Perfection** 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) después de 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 portaplatos para banquete. Caliente previamente las cubiertas térmicas. Los platos pueden mantenerse calientes un máximo de 20 minutos. Durante ese tiempo, regenere otros lotes: así podrá servir la comida a todos 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")–32 cm (12.6")
610	12
605	6

Tabla 1: capacidades de almacenamiento de platos

Tamaño	Temperatura de regeneración	Tiempo de regeneración
610	120 °C (248 °F)–130 °C (266 °F)	4–8 minutos
605	120 °C (248 °F)–130 °C (266 °F)	4–8 minutos

Tabla 2: temperaturas y tiempos de regeneración

3.5.5 Cocción Delta-T

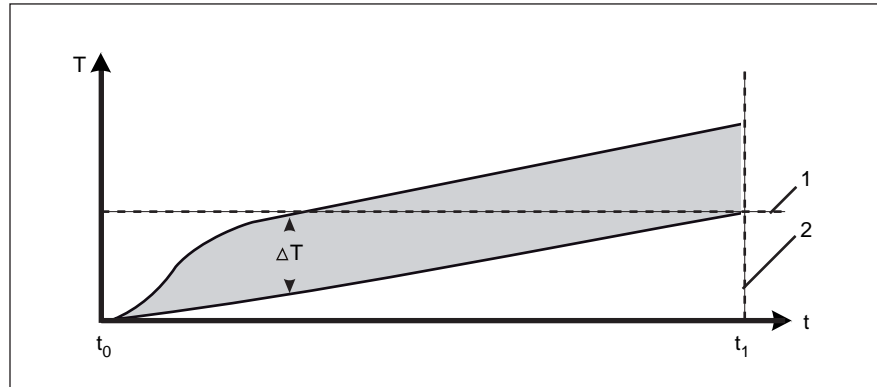
Con la función **Cocción Delta-T**, la temperatura de cocción depende de la temperatura central del plato cocinado. En la cocción Delta-T, los tiempos de cocción son mayores que en otros modos de cocción. Utilizando la función adicional “Hora de inicio prefijada” pueden aprovecharse bien los periodos de poco trabajo.

Con la función Cocción Delta-T, la temperatura de cocción es siempre mayor que la actual temperatura del plato cocinado en un valor previamente fijado (valor Delta-T).

Se puede aplicar la fórmula:

temperatura central actual + valor Delta-T = temperatura de cocción

Ya que es necesario conocer la temperatura del plato cocinado, con la función Cocción Delta-T deberá utilizar el sensor de temperatura central.



- t Tiempo
- t₀ Inicio del proceso de cocción
- t₁ Final del proceso de cocción
- T Temperatura
- ΔT Valor Delta-T
- 1 Temperatura límite central
- 2 Temperatura límite central alcanzada

INDICACIÓN

Cuanto mayor sea la temperatura de cocción, mayor será la pérdida de peso del plato cocinado y más se dorará también.

Para evitar tiempos de cocción muy prolongados, el valor Delta-T deberá ser de al menos 10 °C (50 °F).

Modo de cocción	Valor Delta-T	Temperatura límite central
Cocinar al vapor	1 °C (33.8 °F)–31 °C (87.8 °F)	21 °C (69.8 °F)–99 °C (210.2 °F)
Combi-vapores	1 °C (33.8 °F)–151 °C (303.8 °F)	
Aire caliente	1 °C (33.8 °F)–201 °C (393.8 °F)	

Tabla 3: rangos de variación del valor Delta-T según el modo de cocción

Asado de gran tamaño	Valor Delta-T	Temperatura límite central
Roastbeef	50 °C (122 °F)–55 °C (131 °F)	48 °C (118.4 °F)–58 °C (136.4 °F)
Solomillo de vacuno	50 °C (122 °F)–60 °C (140 °F)	50 °C (122 °F)–60 °C (140 °F)
Asado de ternera	50 °C (122 °F)–70 °C (158 °F)	78 °C (172.4 °F)
Aguja de cerdo	50 °C (122 °F)–70 °C (158 °F)	78 °C (172.4 °F)
Jamón cocido	50 °C (122 °F)–60 °C (140 °F)	78 °C (172.4 °F)

Tabla 4: temperaturas recomendadas de cocción para asados de gran tamaño

3.5.6 Cocción a baja temperatura

El modo de cocción **Cocción a baja temperatura** es especialmente adecuado para carnes oscuras.

Gracias a una cocción especialmente cuidadosa (rango de temperaturas 60 °C (140 °F)–100 °C (212 °F)), el peso en crudo de los asados de gran tamaño se conserva casi totalmente, minimizándose las pérdidas en la cocción.

Para evitar la formación de una corteza, el sistema de control de humedad optimiza la atmósfera del cuarto de cocción y el ventilador funciona por intervalos.

Las ventajas son:

- Secado reducido
- Cocción uniforme
- Formación reducida de corteza
Para conseguir una corteza crujiente, sofría previamente la pieza en una etapa de cocción a más altas temperaturas.
- Los platos pueden mantenerse calientes sin que la superficie se seque.

La cocción a baja temperatura consta de dos etapas de cocción: la etapa de sofrido y la cocción a baja temperatura en sí.

INDICACIÓN

La temperatura del cuarto de cocción sólo debe de ser algo mayor que la temperatura límite central, pero al menos 5 °C (41 °F). Si la diferencia entre temperatura del cuarto de cocción y temperatura límite central es menor de 5 °C (41 °F), es posible que la temperatura límite central no llegue a alcanzarse.

Cuanto mayor sea la temperatura del cuarto cocción, mayor será la pérdida del plato cocinado en la cocción, y más se dorará también.

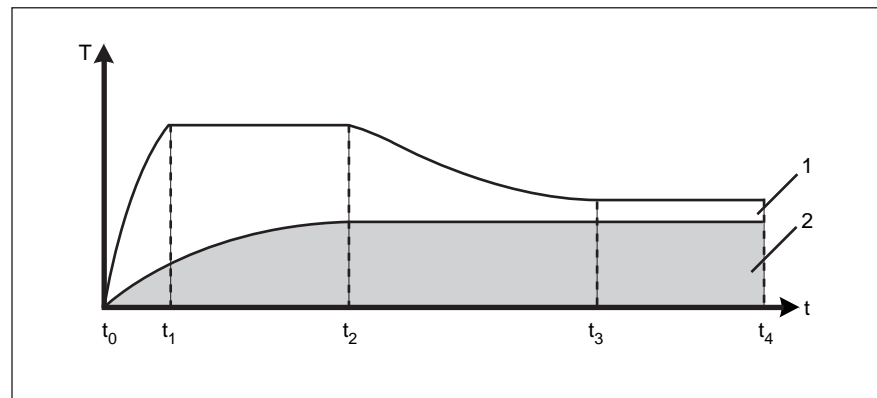
Asado de gran tamaño	Temperatura límite central	Temperatura del cuarto de cocción	Etapas de cocción
Roastbeef	55 °C (131 °F)	60 °C (140 °F)	1. Aire caliente o combi-vapores 2. Cocción a baja temperatura
Asado de cerdo	75 °C (167 °F)	80 °C (176 °F)	
Asado de ternera	70 °C (158 °F)	75 °C (167 °F)	
Asado de corde-ro	75 °C (167 °F)	80 °C (176 °F)	

Tabla 5: temperaturas recomendadas de cocción para asados de gran tamaño

La cocción a baja temperatura puede llevarse a cabo tanto con medición de temperatura central, como sin ella.

Cocción a baja temperatura sin medición de temperatura central

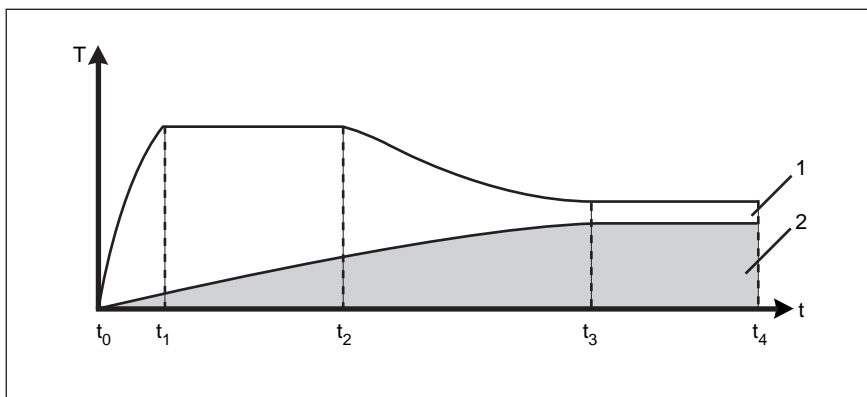
En la cocción a baja temperatura sin medición de temperatura central, se salta a la cocción a baja temperatura desde la primera etapa, en cuanto se alcanza la temperatura de cocción establecida.



- 1 Temperatura del cuarto de cocción
- 2 Temperatura de cocción
- t₀ Inicio
- t₁ Cuarto de cocción precalentado
- t₂ Primera etapa de cocción finalizada
- t₃ Segunda etapa de cocción finalizada
- Platos listos para servirse
- t₄ Tiempo máximo de mantenimiento en caliente

Cocción a baja temperatura con medición de temperatura central

En la cocción a baja temperatura con medición de temperatura central, se salta automáticamente a la cocción a baja temperatura desde la primera etapa, en cuanto se alcanza un 80 % de la temperatura de cocción establecida.



- | | | | |
|-------|-----------------------------------|-------|---|
| 1 | Temperatura del cuarto de cocción | t_2 | Primera etapa de cocción finalizada |
| 2 | Temperatura central | t_3 | Segunda etapa de cocción finalizada.
Platos listos para servirse |
| t_0 | Inicio | t_4 | Tiempo máximo de mantenimiento en caliente |
| t_1 | Cuarto de cocción precalentado | | |

3.6 Funciones ampliadas de cocción

3.6.1 Inyección programable de vapor

La función ampliada de cocción **Inyección programable de vapor** se utiliza principalmente para hacer masas que tengan que someterse a gran humedad en el cuarto de cocción antes de iniciarse la fase de horneado.

3.6.2 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.

3.6.3 Tiempo de reposo

Con la función ampliada de cocción **Tiempo de reposo** puede programarse una parada del ventilador.

Esta función se utiliza principalmente a continuación de una inyección programable de vapor, para permitir que ésta haga efecto.

3.6.4 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.

3.6.5 Ready2Cook (preparar cocción)

En muchos programas de cocción (p. ej., hacer productos de panadería o pastelería), es importante partir de las condiciones iniciales ideales.

La función ampliada de cocción **Ready2Cook** calienta previamente el cuarto de cocción cuando está demasiado frío, lo enfría cuando está demasiado caliente y prepara la atmósfera interior para la cocción.

INDICACIÓN

En caso necesario, esta función puede iniciarse manualmente.

3.6.6 RackControl

Si es necesario cocinar productos con tiempos de cocción distintos (como, por ejemplo, patatas, coliflor, guisantes, zanahorias y carne) en un solo ciclo de trabajo, o los mismos productos en momentos distintos, la función de cocción **RackControl** permite el seguimiento de hasta 5 tiempos de cocción distintos.

Al finalizar el tiempo de cocción, suena brevemente una señal y el producto terminado puede extraerse.

Al hacerlo, el proceso de cocción no se interrumpe (funcionamiento continuo).

La función "RackControl" es especialmente útil para regenerar platos preparados ("Perfection"). Gracias al funcionamiento continuo, puede

realizarse el seguimiento de los tiempos de cocción de varios platos preparados.

3.7 Funciones adicionales

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

Se dispone de las siguientes funciones adicionales:

- Extracción de vapor SES
- Funcionamiento intermitente del ventilador
- Señal de final de etapa
- Programación de humedad individual

3.7.1 Extracción de vapor SES

El aparato está equipado con un sistema de extracción de vapor de seguridad. Al finalizar el tiempo de cocción, el sistema de **extracción de vapor SES** (Steam Exhaust System) aspira el vapor del cuarto de cocción y lo condensa.

De este modo, se evita la incómoda salida de vapor al abrir la puerta del cuarto de cocción al final de la misma. Esta función no tiene ninguna influencia sobre el resultado de la cocción.

Está activada por defecto en todos los programas con una duración mayor de 6 minutos.

Como función adicional, la extracción de vapor SES puede desactivarse manualmente.

3.7.2 Funcionamiento intermitente del ventilador

Con la función adicional **Funcionamiento intermitente del ventilador**, el ventilador funciona por intervalos.

3.7.3 Señal de final de etapa

En programas de cocción de varias etapas, puede activarse una señal para cada etapa de cocción con la función adicional **Señal de final de etapa**. Esto sirve como señal para que el usuario realice una acción, p. ej., “dar la vuelta al asado”.

Al final de una etapa de cocción (una vez alcanzado el tiempo de cocción o la temperatura límite central), suena una señal de 10 segundos.

La etapa de cocción siguiente se inicia inmediatamente. El inicio de la siguiente etapa de cocción no se retrasa por la señal.

Para la última etapa del programa de cocción, la señal de final de etapa está activada por defecto.

3.7.4 Control de humedad **ClimaSelect**

Con la humidificación y deshumidificación activa del control de humedad **ClimaSelect** puede regularse la humedad del cuarto de cocción del 0 al 100% en intervalos de un 10%.

Estableciendo una humedad del 100%, puede deshumidificarse el cuarto de cocción cuando se estén cocinando productos con gran cantidad de agua, para que los alimentos cocinados queden crujientes. El exceso de vapor se extrae del cuarto de cocción y se condensa.

3.8 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

3.9 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.

aparato nr.: 01234567
 tipo de aparato: 6.1
 fecha de impresión: 23.06.2008
 abreviación: TF = tipo de funcion, V = vapor,
 CV = Combi-vapor, AC = aire caliente
 R = Regenerar, TC = temperatura central

programa de cocción: Codillos
 fecha de cocción:19.06.2008 8:59 fin: 10:38
 tiempo d cocción:1:39

Nr.	TF.	temperatura		tiempo	
		Min.	Max.	Temp. cent.	Debe ser es
1	V	96,	133	-	1:00 0:49
2	CV	99,	99	75	- 0:00
3	CV	99,	161	85	- 0:11
4	CV	157,	179	90	- 0:06
5	AC	179,	199	95	- 0:27

valor de la temperatura central

8:59	45, 25, 30, 38, 45, 52	5min.
	58, 62, 68, 72, 75, 78	5min.
9:58	82, 84, 89, 92, 93, 94	5min.
	94, 95	5min.

Puerta abierta.

Figura 2: 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 6: abreviaturas del protocolo HACCP

3.10 Limpieza

3.10.1 Sistema automático de limpieza “WaveClean”

WaveClean es un sistema automático de limpieza que limpia y aclara el cuarto de cocción automáticamente.

3.10.2 AutoShower

INDICACIÓN

Esta función sólo puede utilizarse cuando el cuarto de cocción se ha enfriado.

Cuando el aparato esté ligeramente sucio entre dos programas de cocción o después de una descalcificación, el cuarto de cocción puede lavarse con la función “AutoShower”.

3.11 Puerto USB

INDICACIÓN

Podrá encontrar indicaciones para el manejo del software optativo para PC en el CD de instalación del mismo.

Los vaporizadores combinados Henny Penny “SmartCombi” y “SpaceSaver PLUS” están dotados de un puerto USB 2.0.

Por medio de lápices de memoria USB pueden copiarse los programas SmartMenu de creación propia en otros aparatos. De esta manera también pueden archivarse los protocolos HACCP y los mensajes de error.

Los nombres de los archivos no pueden tener más de 8 caracteres seguidos de la extensión del archivo. Los nombres más largos aparecen abreviados y con un número adicional creciente, p. ej., “KOCHBU~1.CSP” en lugar de “KOCHBUECHER.CSP”.

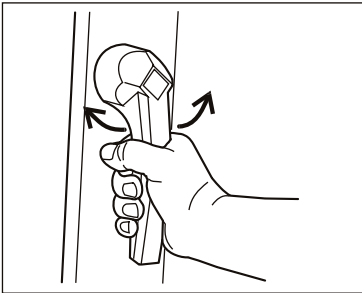
Los nombres de los aparatos constan del número del aparato y una de las extensiones siguientes:

- “HAC” para los protocolos HACCP, p. ej., “12345678.HAC”
- “CSP” para programas SmartMenu, p. ej., “12345678.CSP”
- “DIA” para los mensajes de error, p. ej., “12345678.DIA”

4 Funcionamiento

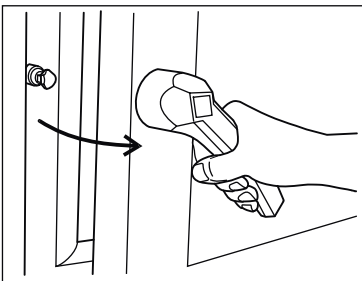
4.1 Abrir y cerrar la puerta del cuarto de cocción

4.1.1 Abrir la puerta del cuarto de cocción



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

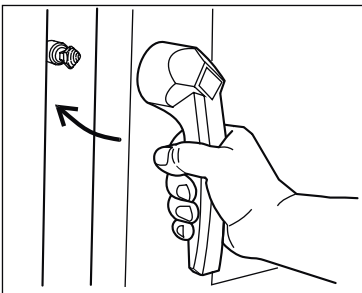
La puerta del cuarto de cocción se abre.



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 Llenar y vaciar el aparato

⚠ 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.
5. 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.

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

4.3 Encender y apagar el aparato

4.3.1 Encender

Requisitos Líneas de alimentación comprobadas

→ Pulse On/Off (1).

On/Off (1) se ilumina.

En el display multifunción (4) aparece la pantalla inicial.

El aparato está encendido.



4.3.2 Apagar

Requisitos Los programas en marcha han finalizado.

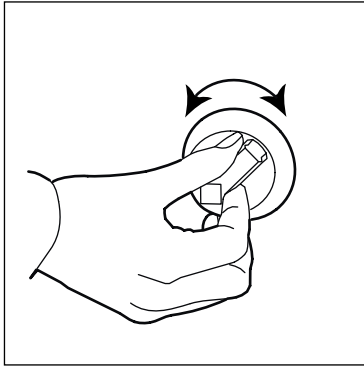
→ Pulse On/Off (1).

El aparato está apagado.

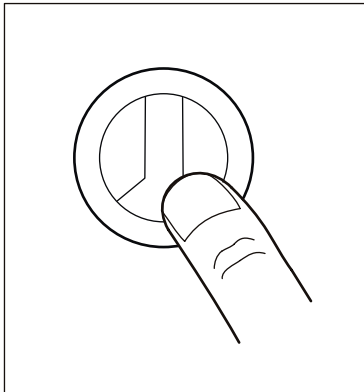
4.4 Trabajar con CombiDial

INDICACIÓN

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



1. Gire CombiDial (9) para seleccionar entradas del menú o valores.



2. Pulse CombiDial (9) para confirmar la selección.

4.5 Funciones básicas

4.5.1 Cambiar el idioma

Requisitos Aparato encendido

1. Pulse la tecla de selección (13) izquierda para abrir el menú.
2. Con CombiDial (9), seleccione el menú "Ajustes".
3. Pulse la tecla de selección (6) derecha.
4. Seleccione con CombiDial (9) el idioma que desee.
5. Pulse la tecla de selección (6) derecha para guardar la configuración.

4.5.2 Abrir el menú de configuración y modificar parámetros

Requisitos Aparato encendido

1. Pulse la tecla de selección (13) izquierda para abrir el menú.
2. Con CombiDial (9), seleccione el menú "Ajustes".
3. Pulse CombiDial (9) para abrir el menú.
En el display multifunción (4) aparece la "Contraseña" y "000".
4. Con CombiDial (9), introduzca la contraseña "111".

5. Pulse Start/Stop (8).

En el display multifunción (4) aparece el primer parámetro “Hora/fecha”, con el número de parámetro “000”.

6. Seleccione con CombiDial (9) los parámetros.

7. Establezca con CombiDial (9) el valor de los parámetros que desee.

8. Pulse la tecla de selección (6) derecha para guardar la configuración.

En el display vuelve a aparecer la lista de parámetros.

9. Pulse la tecla de selección (13) izquierda para salir del menú.

4.5.3 Ver la temperatura real

Durante el funcionamiento del aparato puede verse la temperatura de cocción actual.

→ Mantenga pulsado Temperatura de cocción (12) durante unos 3 segundos.

En el display multifunción (4) aparece durante 8 segundos la temperatura actual de cocción. A continuación, vuelve a aparecer la temperatura nominal.

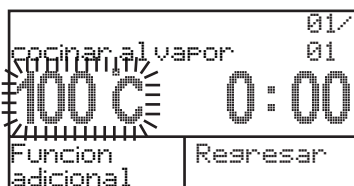
4.5.4 Programar la temperatura de cocción

Requisitos Aparato encendido

1. Pulse la tecla de modo de cocción.

En el display multifunción (4) aparecen la temperatura y el tiempo de cocción por defecto.

2. Programe la temperatura de cocción con CombiDial (9).



4.5.5 Programar el tiempo de cocción

INDICACIÓN

Mínimo: 1 minuto.

Máximo: 23 horas, 59 minutos.

1. Pulse CombiDial (9) para cambiar el tiempo de cocción introducido.
2. Programe el tiempo con CombiDial (9).
3. Para funcionamiento continuo: cuando aparezca el tiempo "0:00" gire el CombiDial (9) hacia la izquierda y manténgalo así durante 3 segundos.

El tiempo visualizado cambia a "--".

4.5.6 Medir la temperatura central

⚠ PELIGRO

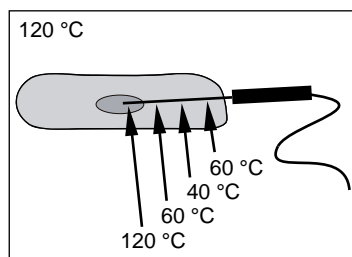
Peligro de lesión por estallido del sensor de medición

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.



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.

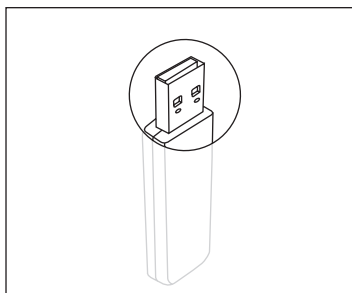
- Inserte el sensor de medición en el punto de mayor masa del producto cocinado.
 - En el caso de asados con huesos (p. ej., chuletas), inserte el sensor de medición muy cerca del hueso.
 - En el caso de asados alargados como el Kasseler (tira de chuletas de cerdo cocida y ahumada), inserte el sensor 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.

4.5.7 Conectar un lápiz de memoria USB

Requisitos Lápiz de memoria USB adecuado disponible (no se incluye en el volumen de entrega)

INDICACIÓN

Para lápices de memoria USB que por sus dimensiones no puedan conectarse al puerto USB utilice un cable alargador.



1. Abra la tapa negra de la parte inferior del recubrimiento de los interruptores.
2. Inserte el lápiz de memoria USB con las aberturas hacia atrás. Después de 5 segundos, el lápiz de memoria USB está preparado. El lápiz de memoria USB está conectado.

4.5.8 Guardar un protocolo HACCP

Requisitos Lápiz de memoria USB conectado

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

Por medio de un lápiz de memoria USB pueden guardarse protocolos HACCP a través del puerto USB.

1. Pulse la tecla de selección izquierda (13) para abrir el menú.
2. Con CombiDial (9), seleccione el menú "HACCP".
3. Seleccione con CombiDial (9) el protocolo HACCP que desee guardar.
4. Pulse brevemente la tecla de selección derecha (6) para guardar el protocolo HACCP seleccionado.

O bien

→ Mantenga pulsada prolongadamente la tecla de selección derecha (6) para guardar todos los protocolos HACCP, desde el protocolo seleccionado al protocolo HACCP más reciente (resumen diario o semanal).

El protocolo HACCP es guardado en el lápiz de memoria USB.

Durante el proceso de almacenamiento aparece en el display multifunción (4) "Espere, por favor" de forma intermitente.

Cuando termina el proceso de almacenamiento aparece en el display multifunción (4) "Finalizado".

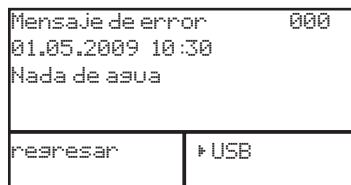
INDICACIÓN

Si ya hay en el lápiz de memoria USB un archivo con el mismo nombre, los nuevos protocolos HACCP se adjuntan.

4.5.9 Guardar el registro de errores

Requisitos Lápiz de memoria USB conectado

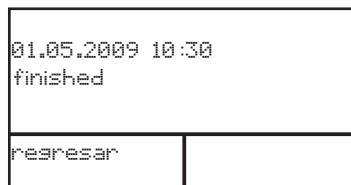
Los mensajes de error aparecidos durante el funcionamiento pueden guardarse en un lápiz de memoria USB.



1. Pulse la tecla de selección izquierda (13) para abrir el menú.
2. Con CombiDial (9), seleccione el menú "Diagnóstico".
En el display multifunción (4) aparece el mensaje de error más reciente.

3. Pulse la tecla de selección derecha (6) para guardar el registro de mensajes de error.

El registro de mensajes de error es guardado en el lápiz de memoria USB.



Durante el proceso de almacenamiento aparece en el display multifunción (4) "Espere, por favor" de forma intermitente.

Cuando termina el proceso de almacenamiento aparece en el display multifunción (4) "Finalizado".

INDICACIÓN

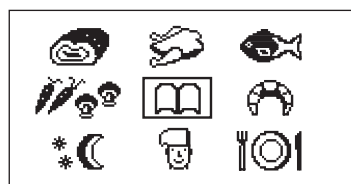
Si ya hay en el lápiz de memoria USB un archivo con el mismo nombre, éste se sobrescribe.

4.6 SmartMenu (cocción automática)

4.6.1 Seleccionar programa de cocción

1. Encienda el aparato.
2. Pulse SmartMenu (2).

En el display multifunción (4) aparecen las categorías de SmartMenu.



- Carne (bistec, asado de cerdo)
 - Carne de ave (pollo, pavo)
 - Pescado (filete de rodaballo, trucha)
 - Verdura, acompañamientos (zanahorias, setas, patatas)
 - Pastelería (pan, cruasanes)
 - Cocina nocturna (cocción a temperatura central, cocción a baja temperatura)
 - MyChef - Especial (programas individuales y programas de cocción que no corresponden a las otras categorías)
 - Perfection (platos preparados, banquete)
 - Libro de cocina (contiene todos los programas de cocción)
3. Seleccione una categoría de cocción SmartMenu con CombiDial (9).

Coliflor, fresca	01/
	02
Judias, verdes	
Patatas fritas	
Programas anteriores	Borrar programa

El primer programa de cocción de la lista ordenada alfabéticamente se vuelve intermitente.

4. Seleccione con CombiDial (9) el programa de cocción.

En el display multifunción (4) aparece el nombre del programa de cocción, el número de etapas de cocción, y los valores de temperatura y tiempo correspondientes.

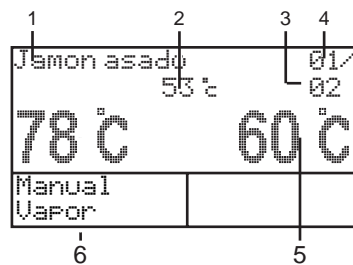
	1		2	3
Patatas fritas			01/	
combi-vapores			02	
170 °C			0:30	
Funcion adicional			Resmasar	
6	5		4	

- 1 Nombre del programa de cocción
- 2 Número total de etapas de cocción
- 3 Etapa actual del programa
- 4 Tiempo de cocción o temperatura central de la etapa de cocción
- 5 Modo de cocción de la etapa actual del programa
- 6 Temperatura nominal de la etapa actual del programa

4.6.2 Iniciar un programa de cocción

- Inicie el programa de cocción con las teclas siguientes:
- Start/Stop (8)
 - Ready2Cook (10)
 - Tiempo de cocción (11) (pulsar prolongadamente)

En el display multifunción (4) aparece el nombre del programa de cocción y el modo de cocción de la primera etapa.



- 1 Nombre del programa de cocción
- 2 Temperatura real
- 3 Número total de etapas del programa
- 4 Etapa actual del programa
- 5 Temperatura límite central
- 6 Temperatura límite del cuarto de cocción

4.6.3 Finalizar un programa de cocción

Una vez transcurrido el tiempo de cocción o alcanzada la temperatura límite central, el programa de cocción finaliza automáticamente.

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

- Pulse Start/Stop (8) o abra la puerta del cuarto de cocción para apagar la señal.

O bien

- Para cancelar prematuramente un programa de cocción, pulse Start/Stop (8).

4.6.4 Ver los últimos programas de cocción

1. Pulse SmartMenu (2).
2. Pulse CombiDial (9).
3. Pulse la tecla de selección (13) izquierda para ver los últimos programas de cocción.

Aparecen hasta 10 programas de cocción anteriormente utilizados.

4.6.5 Modificar el programa de cocción durante el funcionamiento del aparato

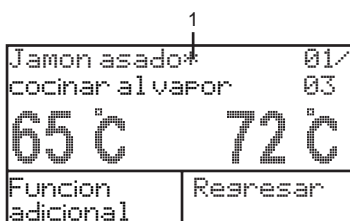
Durante el funcionamiento del aparato, pueden modificarse el tiempo y la temperatura de cocción, o la temperatura límite central de cada una de las etapas de cocción, con las teclas Temperatura central (7), Tiempo de cocción (11), Temperatura de cocción (12) y CombiDial (9).

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 Temperatura central (7), Tiempo de cocción (11) o Temperatura de cocción (12).
2. Seleccione con CombiDial (9) los valores.

La estrella (1) que aparece junto al nombre del programa indica que el programa de cocción guardado en memoria ha sido modificado temporalmente.



4.6.6 Guardar un programa de cocción modificado

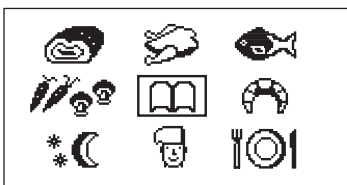
INDICACIÓN

Los programas copiados y modificados pueden guardarse siempre con un nombre nuevo.

1. Mantenga pulsado SmartMenu (2).

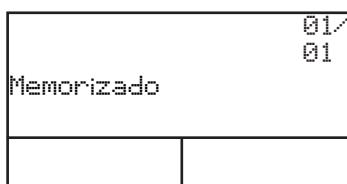
Se guarda el programa de cocción.

En el display multifunción (4) aparecen las categorías de SmartMenu.



2. Seleccione una categoría de cocción SmartMenu con CombiDial (9).

En el display multifunción (4) aparece durante 3 segundos "Memorizado". A continuación, el display vuelve al modo de espera.



4.6.7 Crear programas de cocción propios

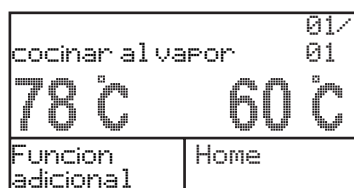
El aparato puede memorizar hasta 350 programas de cocción.

Para crear programas de cocción propios, hay dos posibilidades:

- Copiar un programa existente, adaptarlo individualmente y guardarlo con un nuevo nombre en la memoria de programas SmartMenu.
- Crear un nuevo programa de cocción y guardarlo en la memoria SmartMenu. Al hacerlo, no importa si guarda primero, o si inicia y después guarda, un programa de cocción definido.

4.6.8 Introducir un programa de cocción (ejemplo)

Con el programa de cocción ejemplo “Jamón asado” describiremos cómo crear y guardar un programa de cocción de dos etapas.



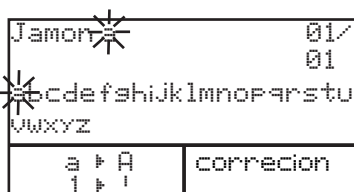
1. Pulse Cocinar al vapor (15).
2. Programe la temperatura de cocción.
3. Programe el tiempo de cocción.
4. Programe la temperatura límite central.

Temperatura de cocción: 78 °C (172.4 °F), temperatura central: 60 °C (140 °F)

5. Pulse Aire caliente (14).
6. Programe la temperatura de cocción.
7. Programe el tiempo de cocción.
8. Programe la temperatura límite central.

Temperatura de cocción: 180 °C (356 °F), temperatura central: 65 °C (149 °F)

9. Pulse SmartMenu (2) durante 4 segundos.

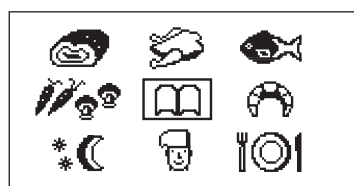


10. Introduzca con CombiDial (9) el nuevo nombre del programa. Pulse la tecla de selección (13) izquierda para cambiar entre mayúsculas y minúsculas o a caracteres especiales. Pulse la tecla de selección (6) derecha para corregir valores introducidos incorrectamente.

11. Mantenga pulsado SmartMenu (2).

Se guarda el programa de cocción.

En el display multifunción (4) aparecen las categorías de SmartMenu.



12. Seleccione una categoría de cocción SmartMenu con CombiDial (9).

En el display multifunción (4) aparece durante 5 segundos “Memorizado”.

4.6.9 Copiar un programa de cocción

Todos los programas de cocción pueden adaptarse individualmente.



1. Pulse SmartMenu (2).

En el display multifunción (4) aparecen las categorías de SmartMenu.

2. Seleccione una categoría de cocción SmartMenu con CombiDial (9).

3. Seleccione con CombiDial (9) el programa de cocción.

En el display multifunción (4) aparece el nombre del programa de cocción, el número de etapas de cocción, y los valores de temperatura y tiempo correspondientes.



4. Programe los valores de temperatura y tiempo con CombiDial (9).

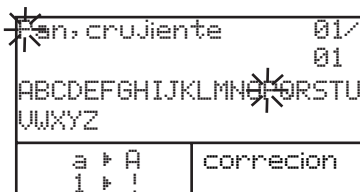
5. En caso necesario, añada etapas al programa.

Cuando se ha llevado a cabo una modificación, aparece una estrella junto al nombre del programa.

6. Mantenga pulsado SmartMenu (2).

Se copia el programa de cocción.

En el display multifunción (4) aparece el nombre original del programa.



7. Introduzca con CombiDial (9) el nuevo nombre del programa. Pulse la tecla de selección (13) izquierda para cambiar entre mayúsculas y minúsculas o a caracteres especiales. Pulse la tecla de selección (6) derecha para corregir valores introducidos incorrectamente.

4.6.10 Bloquear y liberar la memoria de programas SmartMenu

En el menú “Ajustes” puede definirse la memoria de programas SmartMenu como bloqueada o libre.

1. Pulse la tecla de selección (13) izquierda para abrir el menú.
2. Con CombiDial (9), seleccione el menú “Ajustes”.
3. Con CombiDial (9), configure la contraseña “111”.
4. Con CombiDial (9), seleccione el menú “Bloquear memoria de programas”.

Ahora, los programas de cocción de la memoria de programas SmartMenu no pueden crearse, modificarse o borrarse.

INDICACIÓN

Para liberar la memoria de programas SmartMenu, proceda como aquí descrito.

4.6.11 Guardar programas de cocción SmartMenu

Requisitos Lápiz de memoria USB conectado

CUIDADO

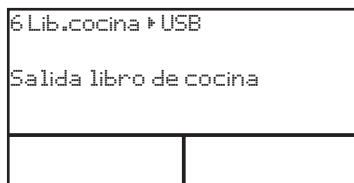
Pérdida de datos debida a un uso inadecuado

→ Para editar los programas de cocción SmartMenu utilice únicamente el software Henry Penny.

INDICACIÓN

En un lápiz de memoria USB sólo pueden guardarse programas de cocción SmartMenu de creación propia. Los programas de cocción preinstalados no pueden guardarse.

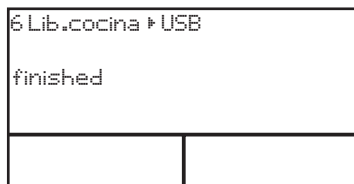
1. Pulse la tecla de selección izquierda (13) para abrir el menú.
2. Con CombiDial (9), seleccione el menú "Libro de cocina > USB".
3. Pulse la tecla de selección derecha (6) para cargar los programas SmartMenu.



Los programas de cocción SmartMenu son guardados en el lápiz de memoria USB.

Durante el proceso de almacenamiento aparece en el display multifunción (4) "Salida libro coc. activa" de forma intermitente.

Cuando termina el proceso de almacenamiento aparece en el display multifunción (4) "Finalizado".



INDICACIÓN

Si ya hay en el lápiz de memoria USB un archivo con el mismo nombre, éste se sobrescribe.

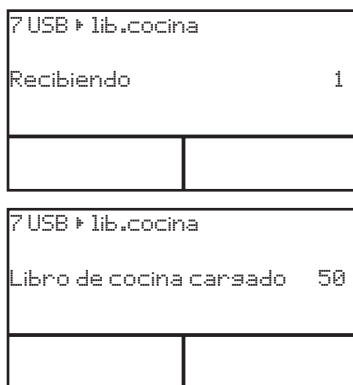
4.6.12 Cargar programas de cocción SmartMenu

Requisitos Lápiz de memoria USB conectado

Archivos adecuados de programas de cocción SmartMenu disponibles en el lápiz de memoria USB

Los programas de cocción SmartMenu creados en Henny Penny combinados “SmartCombi” o “SpaceSaver PLUS” o con el software Henny Penny pueden cargarse de un lápiz de memoria USB.

1. Pulse la tecla de selección izquierda (13) para abrir el menú.
2. Con CombiDial (9), seleccione el menú “USB > Libro de cocina”.
3. Pulse la tecla de selección derecha (6) para ver los archivos con programas SmartMenu.
4. Con CombiDial (9), seleccione un archivo con programas SmartMenu para cargarlo.
5. Pulse la tecla de selección derecha (6) para cargar los programas SmartMenu.



Los programas SmartMenu son cargados del lápiz de memoria USB.

Durante el proceso de almacenamiento, en el display multifunción (4) aparece “Recepción en marcha” de forma intermitente.

También aparece el número de programas de cocción ya cargados.

Cuando termina el proceso de almacenamiento aparece en el display multifunción (4) “Libro de cocina cargado” y el número de programas de cocción cargados.

INDICACIÓN

Si ya hay en el aparato un programa de cocción SmartMenu con el mismo nombre, el programa se sobrescribe.

4.7 Cocción manual

4.7.1 Iniciar Cocinar al vapor

Requisitos Aparato encendido

1. Pulse Cocinar al vapor (15).
2. Programe la temperatura de cocción.
3. Programe el tiempo de cocción.
4. Si lo desea, programe la temperatura límite central.
5. Llene el aparato.

6. Inserte el sensor de temperatura central en el producto cocinado (véase [capítulo “Medir la temperatura central”, página 35](#)).

7. Pulse Start/Stop (8).

aparece en el display multifunción (4):

- Temperatura programada de cocción
- Tiempo de cocción programado
- Temperatura límite central

4.7.2 Iniciar Combi-vapores

Requisitos Aparato encendido

1. Pulse Combi-vapores (3).

2. Programe la temperatura de cocción.

3. Programe el tiempo de cocción.

4. Si lo desea, programe la temperatura límite central.

5. Programe la humedad del cuarto de cocción.

6. Llene el aparato.

7. Inserte el sensor de temperatura central en el producto cocinado (véase [capítulo “Medir la temperatura central”, página 35](#)).

8. Pulse Start/Stop (8).

aparece en el display multifunción (4):

- Temperatura programada de cocción
- Tiempo de cocción programado
- Temperatura límite central

4.7.3 Iniciar Aire caliente

Requisitos Aparato encendido

Aparato precalentado al menos 10-15 minutos con la función “Ready2Cook.”

1. Pulse Aire caliente (14).

2. Programe la temperatura de cocción.

3. Programe el tiempo de cocción.

4. Si lo desea, programe la temperatura límite central.

5. Llene el aparato.

6. Inserte el sensor de temperatura central en el producto cocinado (véase [capítulo “Medir la temperatura central”, página 35](#)).

7. Pulse Start/Stop (8).

aparece en el display multifunción (4):

- Temperatura programada de cocción
- Tiempo de cocción programado
- Temperatura límite central

4.7.4 Iniciar Perfection (regeneración controlada)

Requisitos Aparato encendido

Aparato precalentado al menos 10-15 minutos con la función “Ready2Cook.”

1. Pulse Perfection (5).

2. Programe la temperatura de cocción.

3. Programe el tiempo de cocción.

4. Si lo desea, programe la temperatura límite central.

5. Programe la humedad del cuarto de cocción.

6. Llene el aparato.

7. Pulse Start/Stop (8).

aparece en el display multifunción (4):

- Temperatura programada de cocción
- Tiempo de cocción programado
- Temperatura límite central

4.7.5 Iniciar Cocción Delta-T

Requisitos Aparato encendido

INDICACIÓN

Ya que es necesario conocer la temperatura del plato cocinado, con la función Cocción Delta-T deberá utilizar el sensor de temperatura central.

1. Pulse la tecla de selección (6) derecha.

En el display multifunción (4) aparece “Cocción ΔT ” y “Cocinar BT”.

2. Con CombiDial (9), seleccione el menú “Cocción ΔT ”.

INDICACIÓN

La cocción Delta-T puede utilizarse en los modos de cocción “Cocinar al vapor”, “Combi-vapores” y “Aire caliente”.

3. Pulse la tecla de modo de cocción.

El LED de la tecla se ilumina.

En el display multifunción (4) aparece el modo de cocción, el valor Delta-T y la temperatura límite central.

4. Programe el valor Delta-T con CombiDial (9).
5. Programe la temperatura límite central con CombiDial (9).
6. Pulse Start/Stop (8) para iniciar el programa de cocción.

En el display multifunción (4) aparece la temperatura actual del cuarto de cocción y la temperatura límite central.

4.7.6 Iniciar Cocción a baja temperatura

Cocción a baja temperatura sin medición de temperatura central

Programe la temperatura del cuarto de cocción en 5 °C (41 °F) más que la temperatura límite central que desee.

Cocción a baja temperatura con medición de temperatura central

En este caso, se cambia automáticamente del modo de cocción seleccionado a “Mantener caliente” en cuanto la temperatura del producto cocinado alcanza un 80% de la temperatura límite central.

INDICACIÓN

Si la diferencia de temperaturas entre el cuarto de cocción y la temperatura límite central del producto cocinado es menor de 5 °C (41 °F), cabe la posibilidad de que no se alcance la temperatura límite central.

1. Pulse la tecla de selección (6) derecha para abrir el menú.
2. Con CombiDial (9), seleccione el menú “Cocinar BT”.
3. Programe la temperatura de cocción con CombiDial (9).
En el display multifunción (4) aparece el tiempo de cocción.
El tiempo de cocción “0:00” se vuelve intermitente.
4. Programe el tiempo de cocción con CombiDial (9).
5. Pulse Start/Stop (8) para iniciar el programa de cocción.

4.8 Funciones ampliadas de cocción

4.8.1 Inyección programable de vapor

Requisitos Aparato encendido

Temperatura del cuarto de cocción menor de 130 °C (266 °F)

INDICACIÓN

Si la temperatura del cuarto de cocción es mayor de 130 °C (266 °F), no se ejecuta la etapa de cocción "Inyección programable de vapor".

1. Pulse la tecla de selección (6) derecha para abrir el menú.
2. Con CombiDial (9), seleccione el menú "Inyección programable de vapor".
3. Con CombiDial (9) programe la temperatura del cuarto de vapor (30 °C (86 °F)–130 °C (266 °F)) y la cantidad de agua (0–5000 ml).
4. Pulse CombiDial (9) para introducir otras etapas del programa.
5. Pulse Start/Stop (8) para iniciar el programa de cocción.

Mientras el programa está en marcha, en el display multifunción (4) aparece:

- Tiempo restante de ejecución de todas las etapas del programa
- Modo de cocción
- Etapa activa del programa
- Cantidad de agua restante (ml)

4.8.2 Inyección manual de vapor

INDICACIÓN

La función ampliada de cocción **Inyección manual de vapor** no puede programarse y, por tanto, no puede guardarse en la memoria de programas SmartMenu.

→ Pulse la tecla de selección (13) izquierda.

La temperatura del cuarto de cocción aumenta mientras la tecla de selección (13) permanece pulsada.

4.8.3 Programar Tiempo de reposo

Requisitos Aparato encendido

Con la función ampliada de cocción **Tiempo de reposo** puede programarse una parada del ventilador.

1. Pulse la tecla de selección (6) derecha para abrir el menú.
2. Con CombiDial (9), seleccione el menú "Tiempo de reposo".
3. Programe el tiempo de reposo con CombiDial (9) (en horas:minutos).
4. Pulse CombiDial (9) para introducir otras etapas del programa.
5. Pulse Start/Stop (8) para iniciar el programa de cocción.

Durante la etapa de cocción "Tiempo de reposo", en el display multifunción (4) aparece:

- "NOP"
- Tiempo restante de ejecución de todas las etapas del programa
- Etapa activa del programa
- Tiempo restante de ejecución de la etapa activa del programa

4.8.4 Programar la hora de inicio prefijada

CUIDADO

Daños a la salud por producto en mal estado

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

→ Observe las normas de la legislación alimentaria.

1. Seleccione el programa de cocción.
2. Pulse prolongadamente Tiempo de cocción (11).
En el display multifunción (4) aparece "Comenzar en: 00:01".

3. Programe el tiempo de espera con CombiDial (9).

Si a continuación va a iniciarse un programa sin medición de temperatura central, aparece el tiempo de finalización: "Acabado en: ".

Si a continuación va a iniciarse un programa con medición de temperatura central, aparece la temperatura límite central.

4. Pulse CombiDial (9) para iniciar la función Hora de inicio prefijada.

En el display multifunción (4) aparecen el tiempo de espera restante y la temperatura del cuarto de cocción.

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

INDICACIÓN

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

5. Pulse la tecla de selección (13) izquierda para cancelar la hora de inicio prefijada.

4.8.5 Iniciar Ready2Cook (preparar cocción)

La función ampliada de cocción **Ready2Cook** calienta previamente el cuarto de cocción cuando está demasiado frío, lo enfría cuando está demasiado caliente y prepara la atmósfera interior para la cocción.

- Pulse brevemente Ready2Cook (10): el cuarto de cocción se pone a temperatura un 15 % mayor que la de la primera etapa del programa (valor por defecto).

O bien

- Pulse prolongadamente Ready2Cook (10): el cuarto de cocción se precalienta a 275 °C (527 °F).

4.8.6 Trabajar con RackControl

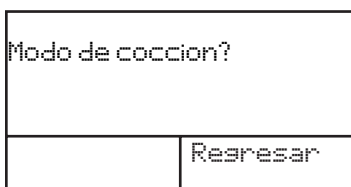
Requisitos Aparato encendido

1. Pulse la tecla de selección (6) derecha.

En el display multifunción (4) aparece "RackControl" de forma intermitente.

2. Pulse la tecla de selección (6) derecha o CombiDial (9) para confirmar la selección.

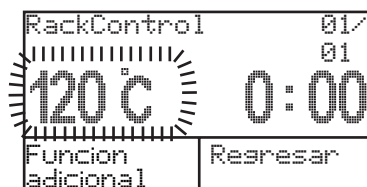
En el display multifunción (4) aparece "Seleccionar modo de cocción".



3. Pulse la tecla de modo de cocción.

El LED de la tecla de modo de cocción se ilumina.

En el display multifunción (4) aparece intermitentemente la temperatura de cocción por defecto para este modo de cocción.



4. Programe la temperatura de cocción con CombiDial (9).

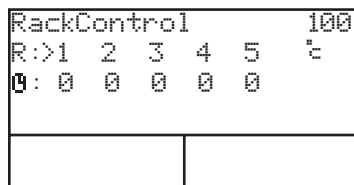
5. Pulse Tiempo de cocción (11).

6. Programe el tiempo de cocción con CombiDial (9).

El tiempo de cocción programado se utilizará a continuación como valor por defecto de las distintas zonas (Racks).

INDICACIÓN

El tiempo de cocción puede adaptarse a cada una de las zonas en caso necesario.



7. Pulse Start/Stop (8).

El LED de la tecla se vuelve intermitente.

El aparato funciona de forma continua.

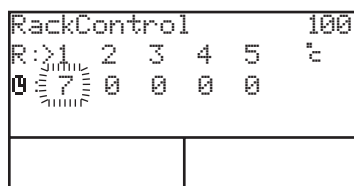
En el display multifunción (4) aparecen las 5 zonas con los tiempos por defecto.

La zona seleccionada aparece marcada con una flecha.



8. Coloque la bandeja con el producto cocinado en el cuarto de cocción; en caso necesario, márkela con etiquetas resistentes al calor (R1, R2, etc.).

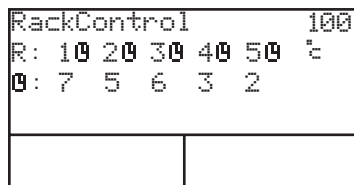
9. Seleccione la zona con CombiDial (9) para adaptar el tiempo de cocción.



10. Programe el tiempo de cocción con CombiDial (9).

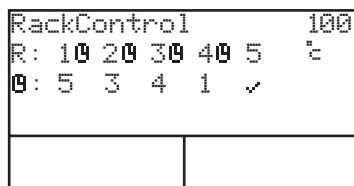
11. Pulse CombiDial (9) para iniciar la señal temporal de esta zona.

En el display multifunción (4) aparece el símbolo de un reloj junto a la zona seleccionada.



12. Programe el tiempo de cocción de las demás zonas.

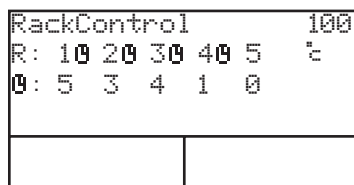
En el display multifunción (4) aparecen las 5 zonas con los tiempos restantes.



13. Una vez transcurrido el tiempo de cocción, suena una señal.

El símbolo del reloj correspondiente a la zona desaparece del display multifunción (4).

En el lugar del tiempo restante, aparece una marca.



14. Retire la bandeja.

En la zona que ha quedado libre pueden ponerse, p. ej., otros platos.

Inicie el tiempo de cocción de la zona recién ocupada como se ha descrito anteriormente.

15. Pulse Start/Stop (8) para finalizar RackControl.

4.9 Funciones adicionales

4.9.1 Activar y desactivar una función adicional

1. Pulse la tecla de selección (13) izquierda mientras introduce los datos.

INDICACIÓN

Siempre se dispone únicamente de las funciones adicionales que pueden utilizarse en el modo de cocción correspondiente.

2. Gire CombiDial (9) para seleccionar una función adicional. La función adicional seleccionada se vuelve intermitente.
3. Pulse CombiDial (9) para activar o desactivar la función adicional.
4. En caso necesario, lleve a cabo ajustes con CombiDial (9).
5. Pulse la tecla de selección (13) izquierda para volver al menú de configuración.

4.9.2 Modificar una función adicional

La mayoría de las funciones adicionales pueden activarse o desactivarse durante el funcionamiento del aparato.

1. Pulse brevemente una de las teclas siguientes:
 - Temperatura central (7)
 - Tiempo de cocción (11)
 - Temperatura de cocción (12)
2. Seleccione con CombiDial (9) la etapa de cocción para la cual deba activarse o desactivarse una función adicional.
3. Pulse la tecla de selección (13) izquierda.
4. Seleccione con CombiDial (9) la función adicional.

4.9.3 Activar la señal de final de etapa

En programas de cocción de varias etapas puede activarse una señal de fin de etapa para cada etapa de cocción.

INDICACIÓN

Para la última etapa del programa de cocción, la señal de final de etapa está activada por defecto.

1. Al introducir un programa de cocción, pulse la tecla de selección (13).
2. Seleccione con CombiDial (9) la señal de fin de etapa.
3. Pulse la tecla de selección (13) izquierda para volver al menú de configuración.

4.9.4 Control de humedad ClimaSelect (programar humedad del cuarto de cocción)

1. Programe la temperatura del cuarto de cocción, el tiempo de cocción y la temperatura límite central.
2. Pulse CombiDial (9).
3. Programe la temperatura del cuarto de cocción con CombiDial (9).

4.10 Modificar la configuración por defecto

Requisitos Aparato encendido

1. Pulse la tecla de selección (13) izquierda para abrir el menú.
2. Con CombiDial (9), seleccione el menú "Ajustes".
3. Con CombiDial (9), configure la contraseña "111".
4. Pulse Start/Stop (8).

5. Seleccione con CombiDial (9) los parámetros.

En el display multifunción (4) aparece el valor establecido.

El nombre del parámetro se vuelve intermitente.

6. Pulse CombiDial (9) para cambiar su valor.

El valor del parámetro se vuelve intermitente.

7. Modifique el valor con CombiDial (9).

8. Pulse la tecla de selección (6) derecha o CombiDial (9) para guardar el valor.

El nombre del parámetro se vuelve intermitente.

9. En caso necesario, modifique otros parámetros.
10. Pulse la tecla de selección (6) derecha para guardar los cambios.
O bien
→ Pulse la tecla de selección (13) izquierda para cancelar los cambios.

4.10.1 Programar el volumen de agua del intervalo de mantenimiento

En el menú “Ajustes” puede programarse el volumen de agua consumida en el intervalo de mantenimiento.

1. Pulse la tecla de selección (13) izquierda para abrir el menú.
2. Con CombiDial (9), seleccione el menú “Ajustes”.
3. Con CombiDial (9), configure la contraseña “111”.
4. Con CombiDial (9), seleccione el menú “Control cantidad de agua”.
5. Programe la cantidad de agua que desee con CombiDial (9) (en incrementos de 100 l).

4.11 Configuración por defecto

El aparato se suministra preconfigurado.

Los valores que aparecen en la tabla siguiente pueden adaptarse de forma individual (véase [capítulo “Modificar la configuración por defecto”, página 53](#)).

N.º	Parámetro	Valor por defecto	Rango de variación	Explicación
000	hora/fecha	hora local del titular	hora/fecha	Cambio automático entre horas de verano y de invierno formato de la fecha: parámetro 144
006	aviso de temperatura	en °C	°C/°F	Visualización de la temperatura en °F con independencia del idioma del sistema
023	iluminación intermitente	activado	activar/desactivar	Activado: al finalizar el tiempo de cocción, además de sonar la bocina la iluminación se vuelve intermitente. La duración del parpadeo coincide con la de la señal.
082	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 no caiga en exceso.

N.º	Parámetro	Valor por defecto	Rango de variación	Explicación
076	control cantidad de agua	0	0–90.000 l en incrementos de 100 l	Esto se refiere a equipos externos de tratamiento de agua y sólo a agua blanda. Para más información véase capítulo "Programar el volumen de agua del intervalo de mantenimiento" , pagina 54 .
144	formato de fecha	DD.MM.AAAA	<ul style="list-style-type: none"> DD.MM.AAAA AAAA/MM/DD MM/DD/AAAA 	DD = día MM = mes AAAA = año
097	memoria de programas SmartMenu	libre acceso	<ul style="list-style-type: none"> libre acceso bloqueo bloqueo total 	<ul style="list-style-type: none"> Libre acceso: es posible modificar, borrar o guardar programas de cocción. Bloqueo: no es posible modificar, borrar o guardar programas de cocción. Pueden realizarse modificaciones durante el proceso de cocción. Bloqueo total: no es posible realizar modificaciones, ni en la memoria de programas SmartMenu ni durante el proceso de cocción.
032	selección tiempo del ventilador	desactivada	activar/desactivar	Configure el "Funcionamiento intermitente del ventilador". Con un bloque de hielo en la posición más baja, puede mantenerse una temperatura del cuarto de cocción en 14 °C (57.2 °F) durante 6 h.
024	enfriamiento de agua	normal	mínimo, normal, máximo	<ul style="list-style-type: none"> "Mínimo": mínimo consumo de agua, pero mayor temperatura del condensado y mayor cantidad de vapor producido. "Máximo": máximo consumo de agua, pero baja temperatura del condensado y poca cantidad de vapor producido. <p>En esta configuración, la temperatura del agua de desagüe es < 60 °C (140 °F).</p>
083	tiempo de cubierta ext. (seg.)	60	0–600 segundos	Al final de un programa puede conectarse una campana de extracción de aire externa.
084	señal de tiempo (seg.)	20	0–180 segundos	0 = bocina apagada

Funcionamiento

N.º	Parámetro	Valor por defecto	Rango de variación	Explicación
015	altura	0–500 m	<ul style="list-style-type: none"> • 0–500 m (1,640 ft.) • 500 m (1,640 ft.)–1000 m (3,281 ft.) • 1000 m (3,281 ft.)–1500 m (4,921 ft.) • > 1500 m (4,921 ft.) 	Altitud de instalación sobre el nivel del mar. Si no se conoce, establezca una altitud de 0500 m (1,640 ft.).
096	contraseña	111	000–500	Dentro de este rango pueden definirse contraseñas individuales.
225	dirección del Scroll	normal	normal/inversa	Dirección del Scroll de CombiDial (9) (9) en los menús y en la memoria de programas SmartMenu.
235	temperatura vapor	100 °C	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.
236	temperatura Combi	130 °C	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 °C	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 °C	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.
239	temperatura NT-cocción	60 °C	60–100 °C	Para este modo de cocción, la temperatura de cocción prefijada puede programarse dentro de los límites que aparecen en la celda adyacente.
240	temperatura DT-cocción	20 °C	1–100 °C	Para este modo de cocción, la temperatura de cocción prefijada puede programarse dentro de los límites que aparecen en la celda adyacente.
241	temp. DT-central	60 °C	30–99 °C	Para este modo de cocción, la temperatura de cocción prefijada puede programarse dentro de los límites que aparecen en la celda adyacente.

N.º	Parámetro	Valor por defecto	Rango de variación	Explicación
242	historial	0	0–10	Con “historial” pueden visualizarse y volver a iniciarse los últimos programas de cocción utilizados (10 como máx.).
397	categoría estándar	libro de cocina	<ul style="list-style-type: none"> • carne • carne de ave • pescado, verdura • guarnición, pastelería • cocción nocturna / cocción prolongada • especial MyChef • Perfection • libro de cocina 	

Funcionamiento

N.º	Parámetro	Valor por defecto	Rango de variación	Explicación
403	número de la memoria de programas SmartMenu	0	<ul style="list-style-type: none"> • 0 = sólo para programas de cocción creados por el usuario • 1 = Deutsch • 2 = English GB • 3 = Italiano • 4 = Français • 5 = Nederland • 6 = Español • 7 = Polski • 8 = Dansk • 9 = Russian • 10 = Cesky • 11 = Lietuviskai • 12 = Latviesu • 13 = Chinese GB China • 14 = Chinese Big5 Taiwan • 15 = Korean • 16 = Hebrew • 17 = Slovenscina • 18 = Hrvatski • 19 = Magyar • 20 = English SC • 21 = Svenska • 22 = Türkçe • 23 = Slovensky • 24 = Srpski • 25 = Greek • 26 = Portuguese • 30 = Deutsch (A) • 31 = Deutsch (CH) • 32 = English (Asia) • 100 = Henny Penny English 	<p>En la memoria de programas SmartMenu pueden cargarse programas propios de un país.</p> <p>De este modo, pueden restaurarse programas de cocción que hayan sido borrados.</p> <p>Seleccione la memoria de programas SmartMenu y, a continuación, guarde el programa. Cuando la memoria de programas SmartMenu haya cambiado, pulse "Guardar".</p> <p>Aparece el texto "Análisis". Tras el cambio, los programas de cocción creados en el aparato permanecerán en la memoria.</p>

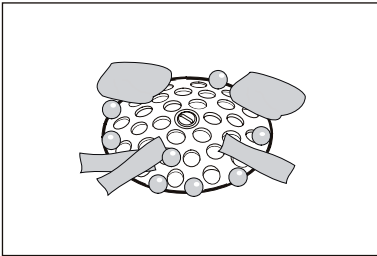
Tabla 7: configuración por defecto

5 Limpieza

5.1 Limpieza automática “WaveClean”

5.1.1 Preparar el cuarto de cocción

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



1. Retire del cuarto de cocción los restos de productos cocinados. El filtro del desagüe tiene que estar despejado.
2. Deje sólo los bastidores de inserción en el cuarto de cocción.
3. Cierre la puerta del cuarto de cocción.

5.1.2 Seleccionar un nivel WaveClean

Requisitos Aparato encendido

1. Pulse la tecla de selección (13) izquierda.
En el display multifunción (4) aparece el menú de limpieza.
2. Con CombiDial (9), seleccione el menú “WaveClean”.
3. Programe el nivel de limpieza con CombiDial (9).
 - WaveClean, corto: duración de aprox. 1 hora
 - WaveClean, normal: duración de aprox. 2 horas
 - 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 CombiDial (9) para confirmar la selección.
El cuarto de cocción se calienta o refrigera automáticamente hasta alcanzar una temperatura WaveClean de 50 °C (122 °F).

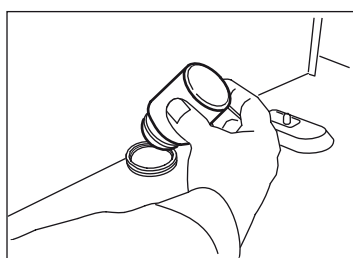
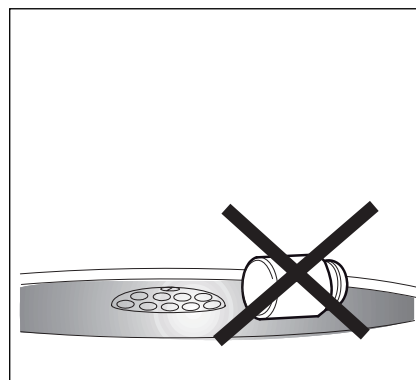
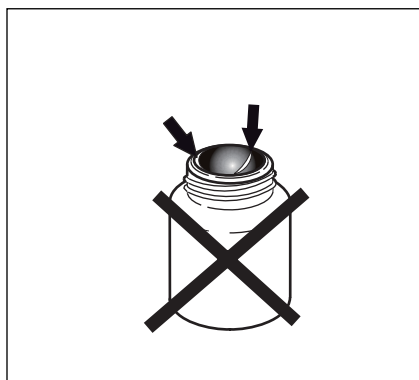
5.1.3 Colocar el cartucho WaveClean

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.

Cuando el cuarto de cocción alcanza la temperatura de limpieza, aparece en el display multifunción (4) "Colocar cartucho".



1. Abra la puerta del cuarto de cocción.
2. Desenrosque la tapa del cartucho.
3. Coloque el cartucho en el alojamiento de la chapa de conducción de aire.

5.1.4 Iniciar WaveClean

Requisitos Conexiones de agua dura y blanda abiertas

⚠ CUIDADO

Peligro de escaldado y de quemadura cáustica debido a la lejía expulsada

→ No abra la puerta del cuarto de cocción durante la limpieza.

→ Cierre la puerta del cuarto de cocción y confírmelo con la tecla de selección (6) derecha.

Se inicia el programa de limpieza. En el display multifunción (4) aparece el tiempo de limpieza restante.

5.1.5 Finalizar WaveClean

Una vez finalizada la limpieza, el aparato se se apaga automáticamente. En el display multifunción (4) aparece "Sacar cartucho".

1. Abra la puerta del cuarto de cocción.
2. Saque el cartucho vacío.
3. Enjuague a fondo manualmente los posibles residuos de limpiador o abrillantador.

INDICACIÓN

Para más información sobre las causas de la presencia de residuos de limpieza véase [capítulo “Fallos WaveClean”, página 61](#).

4. Cierre la puerta del cuarto de cocción.
5. Pulse la tecla de selección (6) derecha y confirme la extracción del cartucho.
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.

5.1.6 Cancelar WaveClean

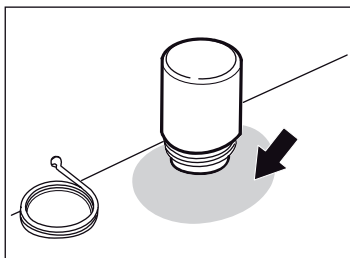
La limpieza automática “WaveClean” también puede cancelarse manualmente.

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

→ Pulse la tecla de selección (13) izquierda para cancelar el programa de limpieza.

INDICACIÓN

Por motivos de seguridad, WaveClean sólo puede finalizarse con un proceso de enjuague automático obligatorio (duración aprox. 12 minutos).

5.1.7 Fallos “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 8: 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.
- Descalcifique manualmente.

5.2 Lavado del cuarto de cocción “AutoShower”

5.2.1 Iniciar AutoShower

Requisitos Temperatura del cuarto de cocción menor de 90 °C (194 °F)
Si la temperatura del cuarto de cocción es mayor de 90 °C (194 °F), no se ejecuta la función “AutoShower”.

1. Pulse la tecla de selección (6) derecha para abrir el menú.
2. Con CombiDial (9), seleccione el menú “AutoShower”.
3. Pulse la tecla de selección (6) derecha.

Se inicia el programa de limpieza. En el display multifunción (4) aparece el tiempo de limpieza restante.

5.2.2 Finalizar AutoShower

INDICACIÓN

La función “AutoShower” no está limitada en el tiempo y, por tanto, debe finalizarse manualmente.

1. Pulse la tecla de selección (6) derecha.

El programa de limpieza finaliza.

2. Pulse Aire caliente (14).

INDICACIÓN

El secado del cuarto de cocción se realiza con el modo de cocción “Aire caliente”.

3. Programe la temperatura del cuarto de cocción en 130 °C (266 °F) con CombiDial (9).
4. Programe el tiempo de secado en 5 minutos con CombiDial (9).
5. Pulse Start/Stop (8).

Se inicia el secado.

En el display multifunción (4) aparece la temperatura del cuarto de cocción y el tiempo restante.

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

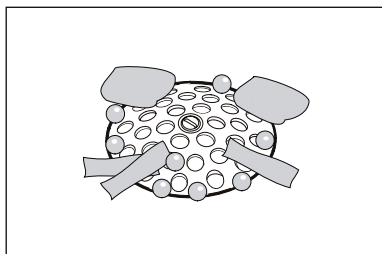
Esto prolonga la vida útil de la junta de la puerta.

En el cuarto de cocción no se acumula humedad.

5.3 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



1. Retire del cuarto de cocción los restos de productos cocinados. El filtro del desagüe tiene que estar despejado.
2. Deje sólo los bastidores de inserción en el cuarto de cocción.
3. Cierre la puerta del cuarto de cocción.

5.3.2 Iniciar el programa de limpieza

Requisitos Aparato encendido

1. Pulse la tecla de selección (13) izquierda para abrir el menú.
2. Con CombiDial (9), seleccione el menú "Limpieza man."
3. Pulse la tecla de selección (6) derecha para iniciar el programa de limpieza.

El cuarto de cocción se refrigera o calienta automáticamente hasta alcanzar una temperatura de remojo de 50 °C (122 °F).

En el display multifunción (4) aparece la temperatura actual del cuarto de cocción.

Cuando se alcanza la temperatura de remojo, aparece también en el display multifunción (4) el tiempo restante de remojo.

5.3.3 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.



1. Tras remojar el interior, aparece en el display multifunción (4) "Rociar el limpiador".
2. Abra la puerta del cuarto de cocción.
3. 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).

5.3.4 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.

El tiempo de actuación comienza al cerrarse la puerta del cuarto de cocción.

El aparato está en reposo durante el tiempo de actuación. En el display multifunción (4) aparece el tiempo de actuación restante.

5.3.5 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 (176 °F).

En el display multifunción (4) aparecen la temperatura actual del cuarto de cocción y el tiempo de limpieza restante.

Tras la limpieza, aparece en el display multifunción (4) "Abrir compuerta para limpiar".

5.3.6 Enjuagar

1. Abra la puerta del cuarto de cocción.
2. Extraiga la chapa de conducción de aire (véase [capítulo "Extraer la chapa de conducción de aire"](#), página 69).
3. Enjuague bien con la función "AutoShower" durante unos 3 minutos.
4. Coloque la chapa de conducción de aire.

5.3.7 Limpiar la junta de la puerta

1. Limpie la junta de la puerta (véase [capítulo "Limpiar la junta de la puerta"](#), página 67).
2. Cierre la puerta del cuarto de cocción.

5.3.8 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 (266 °F).
2. En el display multifunción (4) aparecen la temperatura actual del cuarto de cocción y el tiempo de secado.
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.

5.4 Limpieza general

⚠ CUIDADO

Peligro de quemaduras debido a superficies calientes

→ Deje que las superficies se enfríen antes de limpiarlas.

CUIDADO

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

→ No moje la carcasa exterior con agua a presión.

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).

CUIDADO

Daños por enfriamiento incorrecto

→ Deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo.

→ No utilice hielo o agua fría para enfriarlo.

1. Limpie el aparato cada vez que lo utilice.
2. Desconecte el aparato y deje que se enfríe antes de comenzar su limpieza.
3. Limpie la carcasa exterior con un limpiador normal de acero inoxidable y con agua fresca.

5.4.1 Limpiar el cuarto de cocción

El aparato se suministra de fábrica con tres programas de limpieza:

- “WaveClean” (sistema automático de limpieza): limpieza y aclarado automáticos del cuarto de cocción
- “AutoShower”: lavado automático del cuarto de cocción
- Limpieza manual a través del menú

Recomendamos utilizar el sistema automático de limpieza “WaveClean”.

Con él puede evitar la limpieza manual, que requiere mucho tiempo y genera, con ello, costes elevados. Utilizando el cartucho patentado “two-in-one”, no tendrá ningún contacto con el limpiador.

5.4.2 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”, “AutoShower” 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.

5.4.3 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.

1. Abra la puerta del cuarto de cocción 90°.
2. Retire los restos de cal depositados en la luna de vidrio con vinagre o ácido cítrico.

5.4.4 Limpiar el tubo de salida del vapor

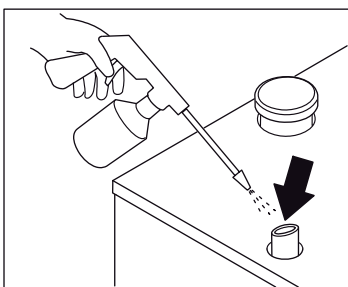
Los depósitos de materiales pueden obstruir el tubo de salida del vapor y las tuberías unidas a él.

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, 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.



5.4.5 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.

5.5 Extraer la chapa de conducción de aire

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. Extraiga los bastidores de apoyo.
2. Suelte el tornillo de la tubería de inyección de vapor.
3. Suelte las tuercas de la chapa de conducción de aire.
4. Retire la chapa de conducción de aire.
5. Limpie la parte del cuarto de cocción situada tras la chapa de conducción de aire.
6. Inserte la chapa de conducción de aire en los pernos.
7. Fije la chapa con las tuercas.
8. Monte la tubería de inyección de vapor y fíjela con el tornillo.
9. Coloque los bastidores de apoyo.

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 70](#)).
2. Observe las instrucciones de la tabla “Causas de error y acciones correctoras” ([capítulo “Causas de error y acciones correctoras”, página 71](#)).
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 (p. ej., los valores establecidos no se cumplen) o los errores en el puerto USB pueden subsanarse restaurando el estado inicial (inicializando) el sistema electrónico de control.

Al hacerlo, el sistema electrónico vuelve al modo inicial.

INDICACIÓN

Los programas memorizados no se borran.

1. Mantenga pulsado On/Off (1) unos 8 segundos hasta que el sistema electrónico de control se apague.

El display multifunción (4) se vuelve negro.

2. Después de unos 10 segundos, el sistema electrónico de control se enciende automáticamente.

12.08.2008 13:32	
modo de medición	
Menu	RackCont. ΔT/BT/...

3. Si se pulsa On/Off (1) durante más de 20 segundos estando el aparato apagado, el sistema electrónico de control entra en el **modo de medición**.

En el display multifunción (4) aparece “modo de medición”.

4. Para salir del modo de medición, apague el aparato y pulse On/Off (1) hasta que el aparato vuelva a encenderse.

El sistema electrónico de control vuelve al modo de funcionamiento normal.

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

12.08.2008 13:32	
Menu	RackCont. ΔT/BT/...

6.3 Causas de error y acciones correctoras

Error	Causas posibles	Acción correctora
Nada de agua	Grifo cerrado	<ul style="list-style-type: none"> Abra el grifo.
	Aparato averiado	<ul style="list-style-type: none"> Póngase en contacto con el servicio de Atención al Cliente.
Salida de agua por debajo del aparato	Fallo en el sistema de desagüe	<ul style="list-style-type: none"> No siga utilizando el aparato. Póngase en contacto con el servicio de Atención al Cliente.
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.
Limitador térmico de seguridad activado	Aparato averiado	<ul style="list-style-type: none"> Póngase en contacto con el servicio de Atención al Cliente.
Limitador térmico de seguridad del motor activado	Sobrecalentamiento del motor, refrigeración averiada	<ul style="list-style-type: none"> Deje que el aparato se enfríe. Compruebe la aspiración del aire de refrigeración. Póngase en contacto con el servicio de Atención al Cliente.
Sistema electrónico demasiado caliente	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. Programe temperaturas de cocción más bajas. Póngase en contacto con el servicio de Atención al Cliente.
Sistema electrónico sobrecalentado	Refrigeración averiada, 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.
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.

Fallos

Error	Causas posibles	Acción correctora
Sensor del cuarto de cocción defectuoso	Rotura del sensor	<ul style="list-style-type: none"> Utilice programas de cocción sin medición de temperatura central. El sensor de temperatura central sustituye al sensor del cuarto de cocción: <ul style="list-style-type: none"> Deje el sensor de temperatura central en el cuarto de cocción. No inserte el sensor de temperatura central en el producto cocinado. Póngase en contacto con el servicio de Atención al Cliente.
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. Observe la indicaciones de seguridad (véase capítulo "Indicaciones de seguridad", página 11). Póngase en contacto con el servicio de Atención al Cliente.
Peligro de helamiento	Temperatura por debajo de 0 °C (32 °F)	<ul style="list-style-type: none"> Observe las condiciones ambientales de funcionamiento.
Batería vacía	Batería de reserva vacía (vida útil: aprox. 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.
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.
Rotura del sensor de vapor	Medición de temperatura del desagüe defectuosa, enfriamiento del agua permanentemente encendido	<ul style="list-style-type: none"> El aparato puede utilizarse (funcionamiento de emergencia). Póngase en contacto con el servicio de Atención al Cliente.
Sensor de humedad defectuoso	Sensor de humedad defectuoso, programa de emergencia por humedad activo	<ul style="list-style-type: none"> El aparato puede utilizarse (funcionamiento de emergencia). Póngase en contacto con el servicio de Atención al Cliente.
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.
Line too long Missing s	El archivo que hay en el lápiz de memoria USB está dañado.	<ul style="list-style-type: none"> Repita el proceso de carga y almacenamiento.
La memoria USB está llena.	Espacio libre de memoria insuficiente en el lápiz de memoria USB.	<ul style="list-style-type: none"> Utilice otro lápiz de memoria USB.
No hay USB	No hay lápiz de memoria USB insertado. Lápiz de memoria USB defectuoso.	<ul style="list-style-type: none"> Inserte totalmente el lápiz de memoria USB. Utilice otro lápiz de memoria USB.

Tabla 9: 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