

Henny Penny

Armario Conservador con Humedad

Controlada Modelo HHC-990

Modelo HHC-993

Modelo HHC-992

Modelo HHC-996

Modelo HHC-998

Modelo HHC-997

Manual de Servicio

FM01-845

Revised 10-21-04

(Page 1-1)

## SECCIÓN 1. INTRODUCCIÓN

### ARMARIO CONSERVADOR CON HUMEDAD CONTROLADA

Los Armarios Conservadores con Humedad Controlada Henny Penny están diseñados para mantener alimentos calientes húmedos, manteniendo la temperatura indicada. Las unidades cuentan con un control electrónico fácil de usar y que permite una operación consistente.

### CARACTERÍSTICAS

- Humedad y temperatura controladas electrónicamente
- Puertas desmontables
- Construcción en acero inoxidable
- Fácil de mantener
- Parrillas removibles
- Sellos magnéticos en todo el contorno de las puertas
- Fácil acceso a los controles eléctricos
- Sonda para medir fácilmente la temperatura de los alimentos

### MANTENIMIENTO

Como cualquier equipo para manejar alimentos, el Armario Conservador de Alimentos con Humedad Controlada requiere de cuidado y de mantenimiento. En el presente manual se encuentran las indicaciones para el cuidado y mantenimiento de la unidad.

La aplicación concienzuda de los procedimientos recomendados de operación y un mantenimiento preventivo periódico darán como resultado una operación confiable de la unidad. Para efectuar reparaciones, se deben seguir los procedimientos descritos en este manual.

### ASISTENCIA TÉCNICA

Para solicitar asistencia técnica adicional, llame a su distribuidor local de Henny Penny o llame a la fábrica en Eaton, Ohio, Estados Unidos, al teléfono 800-417-8417 (llamada gratuita desde los Estados Unidos, México y Canadá) o al +1-937-456-8400.

(Page 1-2)

## SEGURIDAD

El Armario Conservador de Alimentos con Humedad Controlada Henny Penny cuenta con varios sistemas de seguridad. Sin embargo, para asegurar completa seguridad en la operación de la unidad, hay que leer y comprender completamente las indicaciones para la correcta instalación, operación y mantenimiento. El presente manual se ha preparado para ayudarle a aprender estos procedimientos. Cuando la información es especialmente importante o se trata de indicaciones relacionadas con la seguridad, se usan los términos ADVERTENCIA, PRECAUCIÓN y NOTA, de acuerdo con los siguientes criterios:

### ADVERTENCIA

La palabra ADVERTENCIA se usa para llamar la atención a cualquier procedimiento que, si no se realiza correctamente, puede ocasionar lesiones personales tales como quemaduras, ceguera o ambas cosas o daños a la unidad.

### PRECAUCIÓN

La palabra PRECAUCIÓN se usa para llamar la atención a cualquier procedimiento que, si no se realiza correctamente, puede provocar daños a la unidad o al producto que se va a conservar.

### NOTA

La palabra NOTA se usa para destacar cualquier información especialmente importante.

(Page 2-1)

## SECCIÓN 2. INSTALACIÓN

### NOTA

Se recomienda que un técnico calificado instale la unidad.

### ADVERTENCIA

No perforo la piel de la unidad con brocas o tornillos. Esto puede ocasionar daños a la unidad o provocar descargas eléctricas.

El Armario Conservador de Alimentos con Humedad Controlada Henny Penny se ensayó, revisó y empacó esmeradamente para asegurar que llegue a su destino en las mejores condiciones posibles.

### NOTA

Cualquier daño en transporte se debe anotar en presencia del transportador y se debe firmar la documentación respectiva en su presencia.

Para sacar el armario Henny Penny de la caja:

1. Corte cuidadosamente los flejes.
2. Levante la caja de cartón.
3. Levante el armario de la base de madera.

### ADVERTENCIA

Un armario de tamaño completo pesa aproximadamente 300 lb (136 kg). Tenga cuidado al levantar la caja para prevenir lesiones.

4. Abra las puertas y saque los cartones que se encuentran detrás de los soportes y dentro de la bandeja de agua en el piso de la unidad.
5. Despegue y deseche la película protectora del exterior de la unidad.
6. La unidad queda lista para ubicar y usar.

### NOTA

Conserve la documentación que llega con la unidad.

(Page 2-2)

## UBICACIÓN


Coloque el Armario Conservador de Alimentos con Humedad Controlada en un lugar donde se puedan abrir las puertas sin que éstas estorben la carga y descarga de los alimentos. La unidad debe estar nivelada para su correcto funcionamiento.

### NOTA

No hay que dejar espacio libre en torno a la unidad.

## PRECAUCIÓN

El interruptor principal no desconecta eléctricamente los controles. La unidad debe contar con un corta-circuito externo que desconecta todas las líneas vivas (no conectadas a tierra). Consulte en la tabla siguiente las características eléctricas de las diferentes unidades HHC-990.

Para evitar choques eléctricos, este equipo se debe conectar a otros aparatos o superficies metálicas cercanos que se pueden tocar, con un conductor eléctrico equipotencial. Con este fin, el equipo cuenta con un contacto equipotencial, identificado con el símbolo siguiente 

### NOTA

Si la alimentación eléctrica de la unidad se hace a través de un cable con enchufe, la toma de corriente respectiva debe ser fácilmente accesible.

Modelo	Voltios	Fases	Amperios	Wattios
<b>HHC-990</b>	120	1	24.0	2880
	120	1	22.3	2680
	208	1	13.8	2880
	240	1	12.0	2876
	240	1	11.2	2676
	220-240-CE	1	11.6	2792
<b>HHC-993/ HHC-992</b>	120	1	17.3	2080
	208	1	10.0	2080
	240	1	8.7	2076
	220-240-CE	1	8.3	1992
<b>HHC-996</b>	120	1	27.3	3280
	208	1	15.8	3280
	240	1	13.7	3276
	240	1	16.2	3876
	220-240-CE	1	13.3	3192
<b>HHC-997/ HHC-998</b>	120	1	17.3	2080
	120	1	24.0	2880
	120	1	22.3	2680
	208	1	13.8	2880
	240	1	8.7	2076
	240	1	12.0	2876
	220-240-CE	1	8.3	1992
	220-240-CE	1	11.6	2792

(Page 2-3)

DIMENSIONES Y PESOS DEL ARMARIO

Unidad	Altura	Ancho	Profundidad	Peso de Embarque
HHC-993	38" (965mm)	24-3/4" (628mm)	31-3/4" (806mm)	220lb (100kg)
HHC-990	72-1/4" (1835mm)	24-3/4" (628mm)	31-3/4" (806mm)	367lb (167kg)
HHC-992	76" (1930mm)	24-3/4" (628mm)	31-3/4" (806mm)	493lb (224kg)
HHC-998	38" (965mm)	27-3/4" (705mm)	31-3/4" (806mm)	269lb (122kg)
HHC-996	72-1/4" (1835mm)	27-3/4" (705mm)	31-3/4" (806mm)	400lb (181kg)
HHC-997	76" (1930mm)	27-3/4" (705mm)	31-3/4" (806mm)	523lb (237kg)

(Page 2-4)

#### SOPORTE PARA Sonda DE ALIMENTOS (OPCIONAL)

El soporte para la sonda de alimentos es un accesorio, que se puede pedir como parte opcional, y que sirve para guardar la sonda cuando no está en uso.

Saque uno de los tornillos que sujetan el módulo superior y úselo para fijar el soporte.

Véase la foto a la izquierda.

#### NOTA

La sonda será más accesible si el soporte se coloca al lado desde el cual abre la puerta.

Véase la foto inferior.

(Page 3-1)

## SECCIÓN 3. OPERACIÓN

### INTRODUCCIÓN

En esta sección se encuentran los procedimientos de operación del Armario Conservador de Alimentos con Humedad Controlada. Lea las Secciones 1, 2 y 3, además de todas las instrucciones antes de operar el armario.

En esta sección también se encuentra la explicación de todos los controles, así como los procedimientos de operación y de mantenimiento diario.

### CONTROLES DE OPERACIÓN

#### 3-1 1 Interruptor principal

Interruptor que controla el paso de corriente a los componentes del armario cuando se enciende

#### 3-1 2 Luz indicadora de temperatura

Esta luz se enciende cuando el control del armario pide calor. Una vez que el interior del armario alcanza la temperatura programada, la luz se apaga. Oprima la tecla de Temperatura para ajustar la temperatura del armario.

#### 3-1 3 Indicador digital

En el indicador digital aparecen la temperatura del armario, la temperatura programada y las indicaciones de programación. Cuando se oprime la tecla INFO, aparece la temperatura en el interior del armario. Cuando la temperatura sobrepasa los 300°F (149°C), hay una indicación E-5, TOO HOT (temperatura excesiva).

#### 3-1 4 Luz indicadora de humedad

Esta luz enciende cuando el control del armario pide humedad. Una vez que la humedad en el interior del armario alcanza el valor programado, la luz se apaga. Oprima la tecla de Humedad para programar la humedad relativa en el interior del armario y para alternar entre las modalidades de Fermentación y Conservación cuando se enciende la unidad.



### 3-1 5 Info

Oprima la tecla Info para ver las indicaciones de humedad y temperatura en el interior del armario, los valores programados de humedad y temperatura, la temperatura del calentador de agua, la hora, la fecha, el estado de la sonda de temperatura de alimentos, del sensor de humedad y si el respiradero está abierto o cerrado. Además, cuando se está programando, devuelve el programa al parámetro anterior.

### 3-1 6 & 7 Abajo, Arriba

Estas teclas se usan para modificar el valor que aparece en el indicador digital cuando se está programando la unidad.

(Page 3-2)

### 3-1 8 Prog

Esta tecla se usa para ingresar en las modalidades de Programación. Además, se usa para pasar al parámetro siguiente durante la programación.

### 3-1 9 Enchufe para la sonda de temperatura de alimentos

La sonda de temperatura de alimentos se enchufa y se coloca en el alimento. En el indicador digital aparece la temperatura del alimento.

### 3-1 10 Contadores de tiempo

Cuando se coloca una bandeja con algún alimento en el armario y se oprime la tecla correspondiente, el indicador sobre esa tecla muestra el tiempo de conservación que queda para el producto. Una vez que el tiempo ha transcurrido, habrá una indicación 0:00 intermitente y sonará un tono. Los armarios HHC-990 y 996 tienen 15 contadores y los armarios HHC-993 y 998 tienen 5 contadores.

(Page 3-3)

## CONTROLES DE OPERACIÓN

(Continuación)

Controles

Figura 3-1

(Page 3-4)

## PUESTA EN MARCHA

### NOTA

Antes de poner en marcha el Armario Conservador de Alimentos con Humedad Controlada, limpie completamente la unidad de acuerdo con la sección “Limpieza” de este manual.

1. Enchufe la unidad o encienda el corta-circuito correspondiente. Cuando el interruptor principal está apagado, en el indicador digital aparece la leyenda “POWER OFF”.

### ADVERTENCIA

Aunque el interruptor principal está apagado, no se interrumpe la alimentación eléctrica al control. Desenchufe el cable o apague el corta-circuito antes de trabajar en cualquier componente eléctrico.

2. Encienda el interruptor principal y en el indicador digital aparece la leyenda “PUSH TO PROOF” (“Oprima para fermentar”).

3. Si la unidad se va a usar como cámara de fermentación (80-140°F; 27-60°C), oprima la tecla de Humedad dentro de los 10 segundos después de encender la unidad, mientras en el indicador digital aún aparece la leyenda “PUSH TO PROOF” (“Oprima para fermentar”). De lo contrario, deje que la unidad caliente normalmente (140-210°F; 60–99°C).

4. Abra la puerta de la unidad y vierta hasta 3 galones (11,35 litros) de agua (mínimo 1 galón; 3,8 litros) en la bandeja inferior, hasta la altura de la ranura en el aro concentrador. Véase la figura 3-2.

### PRECAUCIÓN

No sobrepase el nivel de agua máximo indicado en la bandeja. Puede rebosar y caer al piso.

5. Oprima la tecla de Temperatura y programe la temperatura deseada. Mientras destella la luz de Temperatura, oprima las teclas UP (Arriba) o DOWN (Abajo) hasta que en el indicador digital aparezca la temperatura deseada.

6. Use la tecla de Humedad para programar la humedad deseada en el armario (de OFF hasta 90%). Mientras destella la luz de Humedad, oprima las teclas UP (Arriba) o DOWN (Abajo) hasta que en el indicador digital aparezca la humedad deseada.

7. Permita que la unidad precaliente durante una hora antes de colocar un alimento en ella. Esto permite se estabilizan las condiciones interiores.

(Page 3-5)

## OPERACIÓN CON ALIMENTOS

1. Las luces ubicadas encima de las teclas de Temperatura y Humedad se apagan cuando en el interior del armario se alcanzan las condiciones programadas. Coloque el alimento caliente en la bandeja y deslice la bandeja en las guías en el interior del armario.

### NOTA

La temperatura mínima para conservar productos potencialmente peligrosos es 150°F (66°C). Use la sonda para medir la temperatura con exactitud. Tenga presente que la capacidad del armario es 375 lb (170kg) para los armarios grandes y 125 lb (57kg) para los armarios pequeños.

2. Oprima la tecla correspondiente (1 – 15) y comenzará el conteo descendente de tiempo en el indicador (en horas y minutos).

3. Al terminar el periodo de conservación, sonará el tono y aparecerá la indicación intermitente 0:00.

### NOTA

Un flotador en la bandeja de agua mide el nivel del agua y en el indicador digital aparecerá la leyenda “WATER LEVEL LOW” (Bajo Nivel de Agua) cuando se presenta esta condición. En ese caso, agregue agua a la bandeja.

Observación: Abra las puertas únicamente para meter o sacar alimentos del armario. Así se conservan las condiciones de temperatura y humedad en el interior del armario y se ahorra energía.

## LIMPIEZA

Diariamente:

1. Apague todos los controles y desconecte el suministro eléctrico al armario.

### ADVERTENCIA

Deje enfriar la unidad y desconecte el suministro eléctrico antes de limpiarla. De lo contrario se pueden ocasionar quemaduras o descargas eléctricas.

2. Abra las puertas y saque todas las bandejas y parrillas de la unidad. Llévelas al fregadero y límpielas bien.

3. Con un paño húmedo, agua y jabón, limpie el interior y el exterior del horno.

## PRECAUCIÓN

No use limpiadores abrasivos, ni limpiadores o desinfectantes que contengan cloro, bromo, iodo o amoníaco. Estos productos deterioran el acero inoxidable y acortan la vida del armario.

(Page 3-6)

#### LIMPIEZA (Continuación)

4. Limpie el tablero de control con un paño húmedo. No permita que los controles se salpiquen con agua.

#### PRECAUCIÓN

No use una lavadora a presión ni chorros de agua para limpiar la unidad. Esto puede averiar sus componentes.

5. Coloque en su lugar las parrillas y deje la puerta entreabierta hasta el día siguiente para que se seque bien el interior del armario.

Semanalmente:

1. Saque las bandejas y las parrillas del armario.
2. Abra la válvula de desagüe y deje que drene el agua a una bandeja panda o a un sifón en el piso. Véase la figura 3-4.

#### ADVERTENCIA

¡AGUA CALIENTE! No coloque la mano debajo del desagüe mientras está drenando la unidad. Puede sufrir graves quemaduras o lesiones.

3. Reitre el anillo de concentración de la bandeja de agua. Véase la figura 3-5.

#### PRECAUCIÓN

El anillo de concentración puede estar caliente. Déjelo enfriar antes de sacarlo. De lo contrario, puede sufrir quemaduras.

4. Lave el anillo de concentración en el lavaplatos o fregadero.



(Page 3-7)

5. Lave la bandeja con abundante desincrustador concentrado y déjela reposar 10 minutos.

6. Limpie la bandeja con cepillo de cerdas duras y juáguela con agua.

7. Vuelva a colocar el anillo de concentración en la bandeja de agua.

8. Instale de nuevo las parrillas y llene la bandeja con agua hasta la marca de nivel máximo.

9. La unidad queda lista para usar.

Mensualmente:

1. Saque los dos tornillos que sostienen el panel ventilado en la parte trasera del módulo y retire el panel.

2. Con un paño o una esponja, limpie una vez al mes la canal.

(Page 3-8)

## PROGRAMACIÓN

Esta sección explica las siguientes funciones de programación:

- Programación de los relojes (contadores)
- Ajuste del reloj (hora)
- Programación especial

### PROGRAMACIÓN DE LOS CONTADORES

Para ingresar en la modalidad de programación:

1. Oprima y sostenga P por 2 segundos y en el indicador digital aparecerá la leyenda “PROG TMRS”.
2. Después de 5 segundos, aparece “ENTER CODE” en el indicador.
3. Oprima sucesivamente 1 2 3 y en el indicador digital correrán las leyendas “PUSH TIMER BUTTON TO SELECT FOR PROGRAMMING” y “USE UP AND DOWN TO CHANGE SELECTED TIMERS”,
4. Oprima la tecla correspondiente al contador que se quiere programar, del 1 al 15 (se pueden programar varios contadores a la vez).
5. Oprima (abajo) o (arriba) para cambiar los valores programados.
6. Una vez que se hayan programado los contadores, oprima y sostenga P y los nuevos valores quedarán activos.

### PROGRAMACIÓN DE LA HORA

1. Oprima y sostenga P por 5 segundos y en el indicador digital aparecerá la leyenda “CLOCK SET”.
2. Después de 5 segundos, aparece “ENTER CODE” en el indicador.
3. Oprima sucesivamente 1 2 3.
4. En el indicador digital, aparecen la leyenda “CS-1, SET, HOUR” y la hora, con el valor de las horas destellando.
5. Cambie la hora con las teclas (abajo) o (arriba).

(Page 3-9)

6. Oprima P y en el indicador digital aparecen la leyenda “CS-2, SET, MINUTE” y la hora, con el valor de los minutos destellando.
7. Cambie los minutos con las teclas (abajo) o (arriba).
8. Oprima P y en el indicador digital aparecen la leyenda “CS-3, SET, MONTH” y la fecha, con el mes destellando.
9. Cambie el mes con las teclas (abajo) o (arriba).
10. Oprima P y en el indicador digital aparecen la leyenda “CS-4, SET, DATE” y la fecha, con la fecha destellando.
11. Cambie la fecha con las teclas (abajo) o (arriba).
12. Oprima P y en el indicador digital aparecen la leyenda “CS-4, SET, YEAR” y la fecha, con el año destellando.
13. Cambie el año con las teclas (abajo) o (arriba).
14. Oprima y sostenga P para salir de la modalidad de programación y regresar a operación normal.

(Page 3-10)

## PROGRAMACIÓN ESPECIAL

En la modalidad de programación especial se puede programar lo siguiente:

- SP-1 Indicación de la temperatura en grados Fahrenheit o Centígrados
- SP-2 Temperatura de aire deseada en el interior del armario para conservar alimentos
- SP-3 Humedad relativa deseada en el interior del armario para conservar alimentos
- SP-4 Temperatura deseada para fermentar (levulizar) masa para pan
- SP-5 Humedad relativa deseada para fermentar (levulizar) masa para pan
- SP-6 Punto de alarma de falta de agua
- SP-7 Punto de alarma para limpiar la bandeja de agua
- SP-8 Reinicializar el control
- SP-9 Volumen de la bocina de alarma
- SP-10 Tono de la bocina de alarma
- SP-11 Efecto sonoro de la alarma
- SP-12 Elegir idioma

### SP-1 Grados Fahrenheit o Centígrados

1. Oprima y sostenga la tecla P hasta que en el indicador digital aparezca la leyenda “SP PROG”.
2. Después de 5 segundos, aparece “ENTER CODE” en el indicador.
3. Oprima sucesivamente 1 2 3 y en el indicador digital, aparecen la leyenda “SP-1, TEMP, UNITS” y “°F” o “°C”.
4. Use las teclas (abajo) y (arriba) para cambiar de un sistema de unidades al otro.

### SP-2 Temperatura de aire deseada

5. Oprima P y en el indicador digital aparecen la leyenda “SP-2, AIR TEMP SETPOINT” y la temperatura programada para conservación de alimentos.
6. Use las teclas (abajo) y (arriba) para cambiar la temperatura para conservación de alimentos.

### SP-3 Humedad relativa deseada

7. Oprima P y en el indicador digital aparecen la leyenda “SP-3, HUMIDITY SETPOINT” y el valor de humedad relativa programado para conservación de alimentos.

8. Use las teclas (abajo) y (arriba) para cambiar la humedad relativa para conservación de alimentos.

(Page 3-11)

SP-4 Temperatura de fermentación deseada

9. Oprima P y en el indicador digital aparecen la leyenda “SP-4, PROOF AIR TEMP” y el valor de la temperatura programado para la fermentación.

10. Use las teclas (abajo) y (arriba) para cambiar la temperatura de fermentación.

SP-5 Humedad relativa deseada para fermentar (levulizar) masa para pan

11. Oprima P y en el indicador digital aparecen la leyenda “SP-5, PROOF HUMIDITY SETPOINT” y el valor de la humedad relativa programado para la fermentación.

12. Use las teclas (abajo) y (arriba) para cambiar la humedad relativa de fermentación.

SP-6 Punto de alarma de falta de agua

13. Oprima P y en el indicador digital aparecen la leyenda “SP-6, OUT OF WATER TRIP POINT” y la temperatura a la cual se activa la alarma por falta de agua. En caso de una falla del interruptor del flotador del nivel de agua en la bandeja, se activa una alarma cuando la bandeja alcanza la temperatura programada. Recomendamos programar una temperatura de 400°F (204°C).

14. Use las teclas (abajo) y (arriba) para cambiar la temperatura a la cual se activa la alarma.

SP-7 Punto de alarma para limpiar la bandeja de agua

15. Oprima P y en el indicador digital aparecen la leyenda “SP-7, CLEAN WATER SETPOINT” y el valor de la temperatura a la cual el control percibe la necesidad de desincrustar la bandeja de agua. Recomendamos programar una temperatura de 375°F (163°C).

12. Use las teclas (abajo) y (arriba) para cambiar la temperatura a la cual se activa la alarma.

(Page 3-12)

#### SP-8 Reinicializar el control

15. Oprima **P** y en el indicador digital aparecen la leyenda “SP-8, DO SYSTEM INIT”.

16. Oprima y sostenga la tecla (abajo) mientras en el indicador digital aparece la cuenta regresiva de 3 hasta 1, aparecen las leyendas “INIT” e “INIT\*DONE”. El control queda entonces con todos los valores originalmente programados por la fábrica activos.

#### SP-9 Volumen de la bocina de alarma

17. Oprima **P** y en el indicador digital aparecen la leyenda “SP-9, AUDIO VOLUME” y el valor del volumen de la bocina (de 1 a 10).

18. Use las teclas (abajo) y (arriba) para cambiar el volumen.

#### SP-10 Tono de la bocina de alarma

19. Oprima **P** y en el indicador digital aparecen la leyenda “SP-10, AUDIO TONE – (Hz)-” y el valor de la frecuencia del tono de alarma (de 50 a 2000 Hz).

20. Use las teclas (abajo) y (arriba) para cambiar la frecuencia del tono.

#### SP-11 Efecto sonoro de la alarma

21. Oprima **P** y en el indicador digital aparecen la leyenda “SP-11,AUDIO EFFECT” y el número (de 1 a 3) correspondiente al efecto activo.

22. Use las teclas (abajo) y (arriba) para cambiar el efecto sonoro.

#### SP-12 Elegir idioma

23. Oprima **P** y en el indicador digital aparecen la leyenda “SP-12, LANGUAGE” y el idioma para el cual está programado el control.

24. Use las teclas (abajo) y (arriba) para cambiar el idioma. Se puede elegir entre inglés, francés, alemán, español y portugués.

25. Para salir de la modalidad de programación especial en cualquier momento, oprima y sostenga la tecla **P**.

#### NOTA

Para mayor información y otras posibilidades de programación, llame a su distribuidor Henny Penny o a la fábrica en Eaton, Ohio, Estados Unidos, al teléfono 800-417-8405 (llamada gratuita desde los Estados Unidos, México y Canadá) o al +1-937-456-8405.

(Page 3-13)

## CÓDIGOS DE ERROR Y AVISOS

Cuando se detecta una falla, sonará un tono de alarma y en el indicador digital aparecen los siguientes códigos. Salvo en los casos que se señalan a continuación, se apagarán los sistemas de calentamiento y humedad.

<u>Mensaje de Error o Advertencia</u>	<u>Problema</u>
“E-4 CPU TOO HOT”	- Tarjeta de control recalentada. La unidad se está recalentado o las ventilaciones están obstruídas
“E-5 AIR TEMP TOO HOT”	- Relevó, control o sensor de temperatura averiado
“E-54A CPU TEMP SENSOR OPEN”	- Tarjeta de control averiada
“E-54B CPU TEMP SENSOR SHORTED”	- Tarjeta de control averiada
“E-6A AIR TEMP SENSOR FAILED OPEN”	- Sensor de temperatura de aire averiado
“E-6B AIR TEMP SENSOR FAILED SHORTED”	- Sensor de temperatura de aire averiado
“E-12A WATER HEATER SENSOR FAILED OPEN”	-Sensor de temperatura de agua averiado
“E-12B WATER HEATER SENSOR FAILED CLOSED”	- Sensor de temperatura de agua averiado
“E-17 HUMIDITY SENSOR FAILED”	-Sensor de humedad averiado
“E-18 NO WATER, FLOAT SWITCH FAILED”	- Interruptor del flotador pegado o averiado; relevó averiado (pegado); bandeja de agua sucia o incrustada; sensor del calentador de agua flojo o pegado.

## NOTA

Una falla en el sistema de humedad solamente suspende la operación del sistema de humedad del armario conservador. Si hay una falla en el sistema de humedad y se desea usar el armario sin humedad, apague el sistema siguiendo las instrucciones en SP-3, Humedad Relativa Deseada, en la modalidad de Programación Especial. Elija OFF como valor deseado, dejará de sonar la alarma pero la indicación de error sigue apareciendo en el indicador. (Indicación E-12A, E-12B, E-17 o E-18).

“E-41 SYSTEM DATA LOST”      Se borró la memoria. Siga las instrucciones en SP-8, en la modalidad de Programación Especial para reinicializar el control. Si sigue apareciendo la indicación E-41, reemplace la tarjeta.



(Page 3-14)

Mensaje de Error o Advertencia

Problema

“E-46 DATA SAVE FAILED”

Se borró la memoria. Siga las instrucciones en SP-8, en la modalidad de Programación Especial para reinicializar el control. Si sigue apareciendo la indicación E-46, reemplace la tarjeta.

“E-80 VENT STUCK OR BAD SWITCH”

Registro en el espaldar del armario pegado o interruptor de accionamiento del registro averiado.

“PLEASE DE-LIME WATER PAN”

Siga el procedimiento de limpieza semanal que se describe en la página 3-6. Esta indicación NO suspende ni el calentamiento ni la humedad.

“WATER LEVEL LOW, PLEASE ADD WATER”

Llene la bandeja de agua en el piso de la unidad hasta la marca de máximo nivel de agua. Esta indicación NO suspende ni el calentamiento ni la humedad.

**PRECAUCIÓN**

No llene la bandeja por encima de la marca de nivel máximo. El agua se puede rebosar.

(Page 4-1)

## SECCIÓN 4. INFORMACIÓN DE PARTES DE REPUESTO

### INTRODUCCIÓN

Esta sección contiene listas de las partes de los Armarios Conservadores con Humedad Controlada Henny Penny.

### PARTES ORIGINALES

Use únicamente partes originales Henny Penny en su armario. El empleo de partes de menor calidad o partes sustitutas puede provocar daños en la unidad u ocasionar lesiones personales.

### PARA PEDIR PARTES

Cuando haya encontrado en la lista las partes que desea ordenar, anote la siguiente información:

Ejemplo:

Renglón	<u>4</u>
Número de parte	<u>63363</u>
Nombre de la parte	<u>Blower Motor – 120V</u>

De la placa de identificación de la unidad, tome la siguiente información:

Ejemplo:

Número del producto (Product Number)	<u>HHC990.0</u>
Número de serie (Serial Number)	<u>0001</u>
Voltaje (Voltage)	<u>120</u>

### PRECIOS

Su distribuidor Henny Penny gustosamente le cotizará las partes necesarias.

### ENTREGAS

Las partes de uso más frecuente se entregan de la existencia del distribuidor y se despacharán de inmediato. El distribuidor pedirá otras piezas a Henny Penny Corporation y normalmente se despachan de la fábrica dentro de tres días hábiles.

### GARANTÍA

Toda parte de repuesto (salvo lámparas y fusibles) se garantizan contra defectos de material o manufactura por un periodo de 90 días. Si se presentan daños de transporte, notifique inmediatamente al transportador para formular el reclamo respectivo. Consulte otras condiciones y derechos en la garantía completa al comienzo de este manual.