



Manual de operación

F5Eléctrico

Freidora abierta

OFE51X



ES



Tabla de contenidos

Capítulo 1 Visión General	4
Seguridad	4
Guía de símbolos	4
Uso previsto	7
Capítulo 2 Instalación	12
Desembalaje	12
Características técnicas	13
Dimensiones de la freidora por modelo	13
Pesos con embalaje	13
Seleccionar la ubicación	13
Espacios libres	14
Nivelado de la freidora	14
Garantizar una ventilación adecuada	15
Requisitos eléctricos	16
Instalación y puesta en marcha	19
Formación para la puesta en marcha	22
Capítulo 3 Operación	24
Perspectiva general del componente	24
Configuración del modelo	24
Elementos de funcionamiento	25
Llenado o adición de aceite	26
Capacidad de aceite	27
Llenado manual de la cuba	27
Funcionamiento básico	28
Llenado automático del aceite	28
Reemplazo del bidón de relleno	29
Verificación preliminar diaria de la freidora	29

Almacenamiento de las cubiertas nocturnas	30
Encendido de la freidora	30
Pre calentamiento del aceite	30
Información del aceite	31
Cocción de alimentos	32
Cocción con un solo temporizador	34
Temporizador de inicio del llenado de la cuba	35
Temporizador de inicio de cuba dividida	36
Detención del temporizador	36
Repetición del temporizador	37
Producto incompatible	38
Control del aceite	38
Filtrado Rápido	39
Apagado de la freidora	42
Conjunto de la bandeja del sistema de filtrado	42
Limpieza del soporte para colgar la cesta	45
Apagado de la freidora	46
Menú de Configuración	46
Volumen	47
Filtro de aceite	47
Filtrado Rápido	48
Filtrado diario	48
Drenaje a bandeja	50
Desechar	51
Llenar cuba	52
Configuración de alimentos	53
Manipular alimentos	53
Orden de alimentos	55
Crear alimentos	56

Parámetros avanzados de cocción	61
Información	63
Acerca de esta freidora	63
Exportar	63
Ayuda	64
Apagar cuba	64
Capítulo 4 Mantenimiento	66
Calendario de mantenimiento	66
Procedimientos de mantenimiento	67
Limpieza detrás de la freidora	67
Reemplazo de las juntas tóricas	67
Limpieza profunda	68
Capítulo 5 Solución de problemas	71
Mensajes de error	71
Guía de resolución de problemas	76

Capítulo 1 Visión General

Seguridad

Los productos Henny Penny llevan incorporadas muchas medidas de seguridad. No obstante, la única forma de garantizar un funcionamiento seguro es comprendiendo la totalidad de los procedimientos de instalación, funcionamiento y mantenimiento correctos. Estas instrucciones han sido preparadas para ayudarle a asimilar los procedimientos correctos. En aquellos casos en los que la información sea especialmente importante o esté relacionada con la seguridad, se utilizarán los términos PELIGRO, CUIDADO, PRECAUCIÓN y AVISO. Su uso se describe a continuación:



PELIGRO

¡PELIGRO! indica situaciones de peligro que, si no se evitan, provocarán la muerte o lesiones físicas graves.



ADVERTENCIA

¡ADVERTENCIA! indica situaciones de peligro que, si no se evitan, podrían provocar la muerte o lesiones físicas graves.



PRECAUCIÓN


¡PRECAUCIÓN! indica posibles situaciones de peligro que, si no se evitan, podrían provocar lesiones físicas moderadas o menores.


AVISO







AVISO se usa con información que se considera importante en relación con daños en la propiedad.

Guía de símbolos

Los símbolos que aparecen a continuación se pueden usar en el equipo o pueden figurar en la documentación digital o impresa.

Symbol	Reference No.	Symbol Title	Description
	ISO 7000-0434A	Precaución	Indica que la precaución es necesaria en el manejo del aparato o control cercano a la ubicación del símbolo o que la situación actual requiere concienciar al operario o que este actúe con tal de evitar consecuencias no deseadas.

Symbol	Reference No.	Symbol Title	Description
	Símbolo de riesgo de descarga	Precaución, riesgo de descarga eléctrica	Identifica el equipamiento, por ejemplo la fuente de energía, que contiene riesgo de descarga eléctrica.
	ISO 7000-0535	Precaución, superficie caliente	Para indicar que el artículo señalado puede estar caliente y no se debería tocar sin precaución.
	ANSI	Superficie caliente	Para indicar que el artículo señalado puede estar caliente y no se debería tocar sin precaución.
	ISO 7000-0790	Lea el manual del operario	Indica que el operario debe leer su manual o tarjeta antes de trabajar.
	ISO 7000-1641	Manual del operario; procedimientos operativos	Identifica la ubicación en la que se encuentra el manual del operario o para identificar información relacionada con las instrucciones de manejo. Indica que las instrucciones de funcionamiento deben tenerse en cuenta cuando se utiliza el aparato o el mando cerca de la ubicación del símbolo.
	ISO 7010-P003	Sin llama abierta; Fuego, fuente de ignición abierta y prohibición de fumar	Para prohibir fumar y cualquier forma de llama abierta

Symbol	Reference No.	Symbol Title	Description
	ANSI	Objeto pesado	Indica que el objeto es pesado y requiere asistencia mecánica o que lo levanten entre varias personas.
	ISO 7010-W021	Material inflamable	Para advertir de la existencia de material inflamable.
	N/A	Agua caliente	Para advertir de la existencia de agua caliente.
	N/A	No caliente el sensor de temperatura	No aplique calor directo al sensor de temperatura.
	N/A	Unidad terrestre	Para advertir de una descarga eléctrica si el equipo no está correctamente conectado a tierra.
	Directivas de la Unión Europea	CE	El producto cumple los requisitos de las directivas aplicables de la Unión Europea.
	Certificación CSA	CSA	Este producto cumple las normas de la certificación CSA en Estados Unidos y Canadá.
	Directiva RAEE	En cumplimiento de la directiva RoHS	La Directiva de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE) entró en vigor el día 16 de agosto de 2005 en la Unión Europea. Nuestros productos han sido evaluados de acuerdo

Symbol	Reference No.	Symbol Title	Description
			<p>con la Directiva RAEE. Asimismo, hemos evaluado nuestros productos para determinar si cumplían con la Directiva sobre restricciones a la utilización de sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos (RoHS, por sus siglas en inglés) y hemos llevado a cabo las modificaciones oportunas en el diseño de nuestros productos para cumplir con dicha Directiva. Para garantizar la continuidad del cumplimiento de estas directivas, el equipo no deberá desecharse junto con los residuos generales. Para su eliminación adecuada, póngase en contacto con su distribuidor Henny Penny más cercano.</p>

Uso previsto



ADVERTENCIA

Para evitar daños materiales o lesiones, lea el manual de funcionamiento antes de instalar, utilizar o reparar este equipo. Guarde este manual en un lugar que resulte cómodo para futuras consultas.



PELIGRO

Para evitar quemaduras graves, no abra la válvula de drenaje cuando la cuba esté bajo presión. Deje que la presión se reduzca a la presión atmosférica.



PELIGRO

La apertura de la válvula de drenaje de la cuba permite que el aceite salga por el orificio de drenaje inferior. Para evitar quemaduras, asegúrese de que haya una bandeja de drenaje o un conducto de drenaje para recoger el aceite caliente.



ADVERTENCIA

Riesgo de quemadura

Para evitar quemaduras, no deje que el agua se mezcle con el aceite de fritura.



ADVERTENCIA

Riesgo de quemadura

Para evitar quemaduras, no mueva la freidora cuando contenga aceite caliente.



ADVERTENCIA

No sobrecargue ni introduzca alimentos demasiado húmedos en la cesta.

- 1,4 kg (3 lb) es la cantidad máxima de alimento por cuba completa.

0,68 kg (1 1/2 lb) es la cantidad máxima de alimento por cuba dividida.

Si no se siguen estas instrucciones, el aceite podría rebosar de la cuba, lo que podría provocar quemaduras graves, lesiones, incendios y daños materiales.



ADVERTENCIA

No deben utilizar el equipo niños ni personas con incapacidad física, sensorial o mental o que no conozcan o no tengan experiencia en el uso correcto del equipo, a menos que haya una persona responsable de su supervisión o formación al respecto.

Los niños deben ser supervisados para garantizar que no juegan con el aparato, no lo limpian ni realizan su mantenimiento.



ADVERTENCIA

Para evitar daños personales, los aparatos deben estar desconectados de la fuente de alimentación durante su limpieza y mantenimiento.



PRECAUCIÓN

Para evitar daños en el equipo, así como contaminación de los alimentos o daños personales, este aparato no debe limpiarse con un chorro de agua ni con ninguna herramienta de limpieza a vapor.



PRECAUCIÓN

- La temperatura máxima de funcionamiento de nuestras freidoras es de 40,5 °C (105 °F).
- La humedad máxima de funcionamiento de nuestras freidoras es del 93 %.

AVISO - El equipo no está destinado a la producción masiva continua propia de una fábrica. Durante su uso, la presión sonora de la emisión aérea de ponderación A está por debajo de 70 db(A). Este aparato está destinado para uso comercial en cocinas de restaurantes, panaderías, hospitales, etc.

AVISO - Siempre use sujetacables. Instale el cable de alimentación suministrado de modo tal que si falla el aliviador de tensión, primero se tensan y fallan los cables L1, L2, L3 y N. Si se daña, el cable de alimentación suministrado o un cable de alimentación existente, no lo use; en lugar de esto, cámbielo por un cable de alimentación en buen estado. El cable de alimentación debe cambiarlo el fabricante, el agente de servicio del fabricante o personas con similar cualificación para evitar peligros.

AVISO - Este aparato está destinado a moverse para su limpieza. Este aparato debe estar conectado con conexiones flexibles para la conexión equipotencial y la conexión a servicios como la toma de electricidad, el suministro de agua, el suministro de gas y el suministro de vapor, de forma que el aparato pueda moverse en la dirección que sea necesaria para su limpieza, una distancia no inferior a las dimensiones del aparato en la dirección del movimiento más 500 mm, sin que las conexiones flexibles se tensen o estén sometidas a tensión.

AVISO - Para asegurar el funcionamiento seguro y continuo del equipo, hay que seguir las recomendaciones de mantenimiento. Consulte las instrucciones de funcionamiento Henny Penny.

AVISO - Un mantenimiento adecuado también aumenta la vida útil del aparato y del aceite, lo cual reduce los costes totales de funcionamiento. Además, el aceite usado aumenta la posibilidad de aumentos repentinos en la temperatura de ebullición e

incendios debido a un descenso en el punto de inflamación del aceite. La temperatura del aceite nunca debe superar 230 °C (450 °F).

NOTA: El aparato no debe funcionar mediante un temporizador externo ni un sistema de control remoto

Estas son las instrucciones Henny Penny controladas de la versión original para :
modelo OFE 51X

Capítulo 2 Instalación

Desembalaje



ADVERTENCIA

Peligro de descarga

Para evitar daños materiales, no utilice el equipo de punción con herramientas durante el desembalaje.



ADVERTENCIA

Objeto pesado

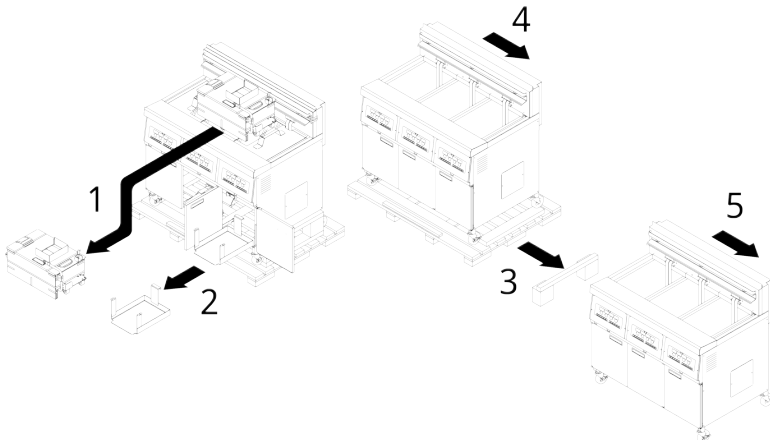
Mueva la freidora con cuidado para evitar lesiones. La freidora pesa aproximadamente: 302 lbs (137 kg) para cubas fraccionadas, 441 lbs (200 kg) para cubas fraccionadas, 472 lbs (214 kg) para cubas fraccionadas, 528 lbs (240 kg) para cubas fraccionadas, 606 lbs (275 kg) para cubas fraccionadas, 702 lbs (319 kg) para cubas fraccionadas, 758 lbs (344 kg) para cubas fraccionadas.

AVISO -

En caso de que se produzcan daños en el envío, deberá comunicárselo al repartidor, que deberá dejar constancia mediante firma.

AVISO -

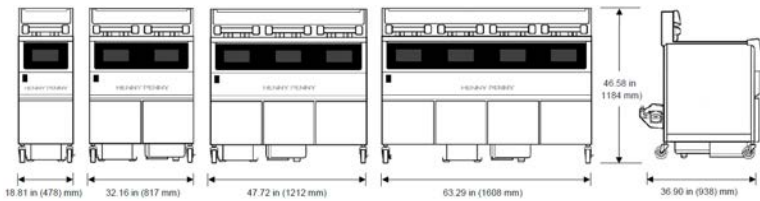
Para evitar daños en el equipo, retire la bandeja del sistema de filtrado, antes de retirar el equipo del palé.



1. Corte y retire las tiras metálicas de la caja.
2. Retire la tapa de la caja y tire hacia arriba del panel principal de la caja.
3. Retire los soportes situados en las esquinas del embalaje.
4. Corte la película plástica que envuelve la caja de transporte y retírela de la parte superior de la tapa de la freidora.
5. Corte y retire los anclajes metálicos que sujetan la freidora al palé y separe la freidora del palé.

Características técnicas

Dimensiones de la freidora por modelo



Pesos con embalaje

Config. cuba	1 cuba	2 cubas	3 cubas	4 cubas
Lleno	302 lb 137 kg	441 lb 200 kg	528 lb 240 kg	702 lb 319 kg
Dividido	317 lb 144 kg	472 lb 214 kg	606 lb 275 kg	758 lb 344 kg

Seleccionar la ubicación



ADVERTENCIA

Riesgo de quemadura

Para evitar daños personales, instale y nivele la freidora según las instrucciones del manual. Puede utilizar abrazaderas de sujeción para estabilizar el equipo.



PRECAUCIÓN

Riesgo de incendio

Para evitar incendios, la zona de debajo de la

freidora no deberá utilizarse para almacenar suministros.



ADVERTENCIA

Riesgo de incendio

Para evitar daños personales e incendios: Instale la freidora con los espacios libres mínimos descritos en el manual; no pulverice aerosoles cerca de la freidora mientras esté en uso. Instale la freidora abierta dejando el espacio libre mínimo para todos los materiales combustibles.

La ubicación de la freidora es de suma importancia para su funcionamiento, velocidad y mantenimiento. Elija una ubicación nivelada para la freidora para garantizar el funcionamiento correcto, incluida la cobertura de aceite del producto. Elija una ubicación que permita la carga y descarga de alimentos de forma que estas actividades no interfieran en la elaboración final de los pedidos. Los operarios consideran que freír los alimentos desde que están crudos hasta que están completamente preparados y mantenerlos calientes proporciona un servicio rápido y continuo. Junto a la freidora deberán instalarse mesas de preparación y vertido. La mayor eficiencia se obtiene mediante una operación en línea recta, p. ej. crudo por un lado y preparado por el otro. Es posible modificar el orden de preparación de pedidos con tan solo una pequeña disminución del nivel de eficiencia.

Espacios libres

Laterales	51 mm (2 pulg.) con respecto a materiales combustibles u otros equipos generadores de calor; en los demás casos no se requiere espacio libre.
Regresar	152 mm (6 pulg.) con respecto a flujos de aire y conexiones.
Frente	762 mm (30 pulg.) para retirar la bandeja del sistema de filtrado.

Nivelado de la freidora



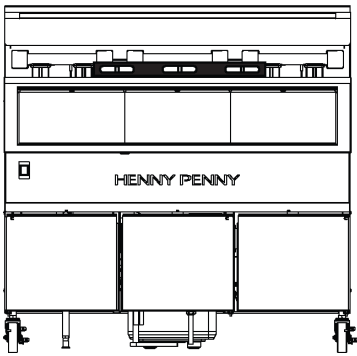
ADVERTENCIA

Riesgo de quemadura/incendio

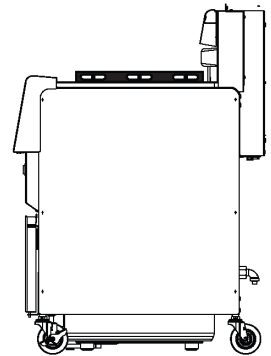
Para evitar daños personales o materiales, siga las instrucciones de estabilización para evitar que se derrame el aceite.

Para que el funcionamiento sea el adecuado, nivele la freidora de lado a lado y de delante hacia atrás. Use una herramienta de nivelación en las áreas planas alrededor del cuello de la

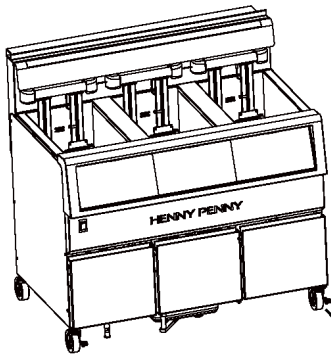
cuba, en el medio y, a continuación, utilice una llave inglesa de medialuna para ajustar las ruedas.



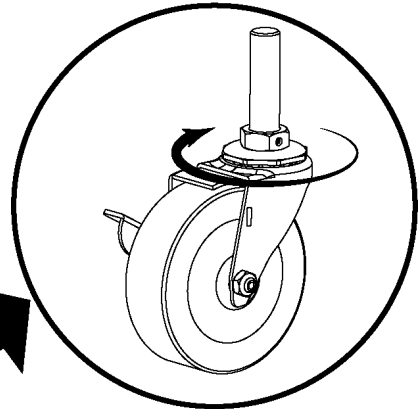
FRONT VIEW



SIDE VIEW



08170001



Garantizar una ventilación adecuada

AVISO -

El sistema de ventilación deberá ajustarse a la legislación local y nacional aplicables.

Póngase en contacto con los bomberos o con las autoridades competentes en materia de edificación de su zona.

La freidora deberá ubicarse en un lugar con posibilidad de instalar una campana de extracción o un sistema de ventilación que permita la eliminación eficiente del vapor y los olores de los alimentos. La campana de extracción deberá diseñarse para evitar que se produzcan

interferencias con el funcionamiento de la freidora. Póngase en contacto con una empresa de ventilación o calefacción local, que le ayudará a diseñar un sistema adecuado.

Requisitos eléctricos



ADVERTENCIA

Asegúrese de que el operario puede verificar que el enchufe eléctrico está desenchufado de la corriente, desde todos los puntos de acceso cerca de la freidora, para evitar que se produzcan daños personales durante el mantenimiento de la freidora.



ADVERTENCIA

Peligro de descarga

- El equipo deberá conectarse de forma adecuada y segura a tierra para evitar que se produzcan descargas eléctricas. Consulte la normativa local sobre conexiones eléctricas para obtener información sobre los procedimientos adecuados para la puesta a tierra. En caso de no existir una normativa local, consulte el Código Eléctrico Nacional (National Electrical Code), ANSI/NFPA núm. 70-(edición actual). En Canadá, las conexiones eléctricas deberán ajustarse a la norma CSA C22.1, a la parte 1 del Código Eléctrico Canadiense y/o a la normativa local.
- Para evitar descargas eléctricas, el equipo deberá estar equipado con un disyuntor externo con capacidad para desconectar los conductores sin conexión a tierra. El interruptor de corriente principal del equipo no desconecta todos los conductores de línea.
- El cable de alimentación puede estar ya conectado al equipo, pedirse como accesorio o suministrarse en la instalación. Consulte la placa de datos para saber cuál es el suministro eléctrico correcto.



ADVERTENCIA

(SOLO PARA EQUIPOS CON EL MARCADO CE)

Para evitar el riesgo de descarga eléctrica, el equipo deberá estar conectado a otros equipos o superficies de metal cercanas con un conductor de equipotencial. Este equipo está equipado con un conductor de equipotencial para esta finalidad. El conductor de equipotencial está marcado con el siguiente símbolo:



Símbolo del área equipotencial =



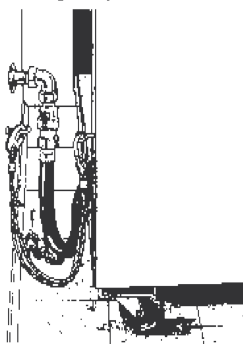
ADVERTENCIA

Para evitar descargas eléctricas o daños materiales, desenchufe la corriente antes de instalar el equipo o llevar a cabo el mantenimiento. La instalación debe realizarla un técnico cualificado.

Sistema de retención de cables

Fije el perno en la pared siguiendo prácticas de construcción aceptables.

En caso de instalación en Estados Unidos, las freidoras eléctricas con ruedas que deban estar conectadas permanentemente, deberán instalarse con un conducto flexible y un sistema de retención de los cables. En la parte trasera de la freidora encontrará una serie de orificios a través de los que podrá asegurar el sistema de retención de los cables. El sistema de retención de los cables no evitará que la freidora pueda llegar a volcar.



Los equipos con el marcado CE requieren que el cableado que se conecte al bloque de terminales sea de 6 mm como mínimo. Si utiliza un cable de corriente flexible, este deberá ser de tipo HO7RN.

AVISO - Se recomienda utilizar en el circuito un dispositivo de protección de 30 mA, como un interruptor diferencial residual (RCCB), o un interruptor de circuito por fallo a tierra (GFCI). Los cables de alimentación deben ser cables flexibles con revestimiento y resistentes al aceite, no más ligeros que un cable revestido de policloropreno estándar u otro elastómero sintético equivalente.

Es posible que los equipos para fuera de Estados Unidos no incluyan el cable de alimentación unido a la freidora, ya que los códigos podrían ser diferentes. Las freidoras vienen de fábrica con cables de alimentación que requieren un suministro de 200, 240, 380 y 415 voltios, trifásicos y de 50 Hz. Dentro de la freidora encontrará un bloque de terminales destinado al cableado.

Compruebe la placa de datos colocada en el interior de la puerta izquierda para determinar los requisitos eléctricos de la freidora, consulte la Figura 2-4 Ubicación de la placa de datos, página 9. Consulte la normativa local sobre conexiones eléctricas para obtener información sobre los procedimientos adecuados para la puesta a tierra. En caso de no existir una normativa local, consulte el Código Eléctrico Nacional (National Electrical Code), ANSI/NFPA núm. 70-(edición actual). Cada cuba tiene su propio conjunto de cables de alimentación. Es necesario instalar un interruptor de desconexión independiente, que disponga de fusibles o disyuntores con capacidad suficiente y que esté bien ubicado entre la freidora y la fuente de alimentación. La instalación será de conformidad con los códigos nacionales y locales aplicables. Debería ser un conductor de cobre aislado preparado para 600 voltios y 90 °C. Para tramos superiores a 15,24 m (50 pies), utilice el siguiente tamaño superior de cable. Los equipos con el marcado CE requieren que el cableado que se conecte al bloque de terminales sea de 6 mm como mínimo. Se recomienda que en el circuito de la freidora se use un dispositivo de protección con una sensibilidad de 30 mA, como un interruptor por corriente residual o un interruptor de circuito para pérdidas de tierra. Los requisitos eléctricos de cada freidora aparecen en el interior de la puerta izquierda.



01180386

Voltios	Fase	Hertz	KW por depósito	Amperios por depósito	Cables
208	3	60	14,0	39,4	3+G
240	3	60	14,0	34,2	3+G
220 / 380	3	50 / 60	14,0	24,3	3NG
230 / 400	3	50 / 60	14,0	24,3	3NG
240 / 415	3	50 / 60	14,0	24,3	3NG

Instalación y puesta en marcha

Tanto la instalación como la formación para la puesta en marcha de su nueva freidora las gestiona su distribuidor local de Henny Penny. La instalación suele ocurrir justo antes de la formación para la puesta en marcha e incluye, entre otros, los siguientes pasos:

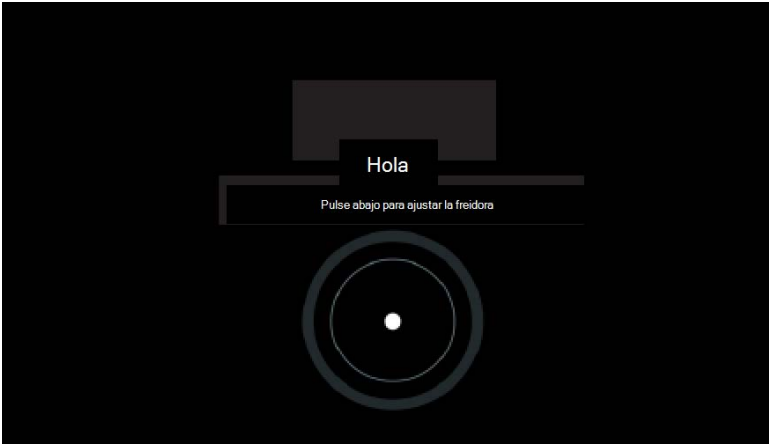
- Asegurarse de retirar todos los envases de la bandeja de drenaje y de la freidora.
- Limpiar y enjuagar cada cuba y retirar todos los líquidos una vez que estén limpias.
- Montar la bandeja de drenaje.
- Llenar manualmente cada cuba con aceite.
- Instalar un bidón de relleno nuevo debajo de la cuba principal.
- Ejecutar la configuración de control.
- Probar cada sistema de la freidora.

Los controles táctiles se deben configurar la primera vez que se encienden. La configuración de los controles la completa su distribuidor local de Henny Penny durante la instalación de la freidora. La configuración de los controles también debe realizarse si se reemplaza un control o si se lleva a cabo un restablecimiento de fábrica.

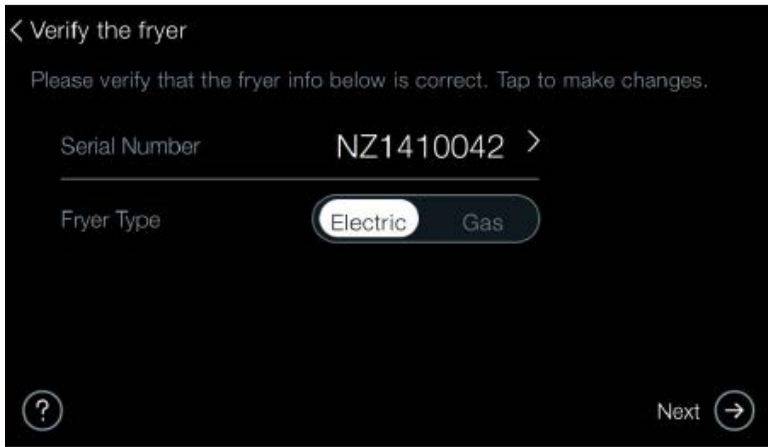
Nota: Se puede acceder a las opciones que aparecen a continuación y modificarlas desde el menú de Configuración.

Siempre se pueden cambiar las opciones en Ajustes generales. Para configurar un nuevo control o un control en el que se ha llevado a cabo un restablecimiento de fábrica, ejecute los siguientes pasos:

1. Lleve el interruptor principal a la posición de encendido. Aparecerá un mensaje de saludo.
2. Pulse el círculo intermitente de la pantalla de control para comenzar.



3. Pulse y seleccione el Idioma que prefiera y, a continuación, pulse Siguiente (->) para proceder.
4. Pulse el número de serie y, a continuación, use el teclado de la pantalla para introducir su número de serie. El número de serie puede encontrarse en el interior de la puerta, en la placa de datos. Si el número de serie aparece automáticamente, pulse Siguiente (->) para proceder.



04180003

5. El sistema detecta automáticamente la Configuración de tina y los ajustes aparecen en verde. Solucione únicamente los problemas y corrija los ajustes que aparecen en rojo. Pulse Siguiente (->) para proceder.
6. Pulse y elija la región y, a continuación, pulse Siguiente (->) para proceder.
7. Pulse y seleccione los Ajustes de hora que prefiera y, a continuación, pulse Siguiente (->) para proceder.
8. Pulse y seleccione los Ajustes de fecha que prefiera y, a continuación, pulse Siguiente (->) para proceder.
9. Pulse y establezca las Unidades de temperatura que prefiera y, a continuación, pulse Siguiente (->) para proceder.
10. Pulse y establezca el Diseño de la pantalla de inicio que prefiera, ya sea Clásica (lista con iconos) o Galería (carrusel), y, a continuación, pulse Siguiente (->) para proceder.
11. Pulse y establezca el Brillo de pantalla que prefiera y, a continuación, pulse Siguiente (->) para proceder.
Nota: La vida útil de la pantalla disminuye cuanto mayor es el ajuste de brillo.
12. Pulse y establezca la Configuración de desechar que prefiera y, a continuación, pulse Siguiente (->) para proceder.
13. Pulse y establezca la Configuración de aceite que prefiera y, a continuación, pulse Siguiente (->) para proceder.
14. Pulse y establezca las Alertas de filtrado rápido que prefiera y, a continuación, pulse Siguiente (->) para proceder.
15. Pulse y establezca la Alerta del filtro de mantenimiento diario que prefiera y, a continuación, pulse Siguiente (->) para proceder.

16. Pulse y establezca el Modo de seguimiento de filtrado que prefiera y, a continuación, pulse Siguiente (->) para proceder.
17. Pulse y establezca la Alerta de limpieza profunda que prefiera y, a continuación, pulse Siguiente (->) para proceder.
18. Pulse y establezca el Volumen que prefiera y, a continuación, pulse Siguiente (->) para proceder.
19. Pulse y establezca Su código de acceso, el de la fábrica es 1234, y, a continuación, pulse Siguiente (->) para proceder.
20. Pulse y establezca Crear Alimentos o Importar Alimentos y, a continuación, pulse Siguiente (->) para proceder.
Nota: Puede Omitir (->) este paso y volver más tarde.
21. Pulse Iniciar. Aparece Llenar desde.
Nota: Puede omitir este paso y volver más tarde pulsando Más tarde (->)
22. Pulse Granel o Llenado manual y llene la freidora con aceite y, a continuación, pulse Siguiente (->) para proceder. Aparece la opción Ajuste completado. El control se reinicia en la pantalla Precalear.

Formación para la puesta en marcha

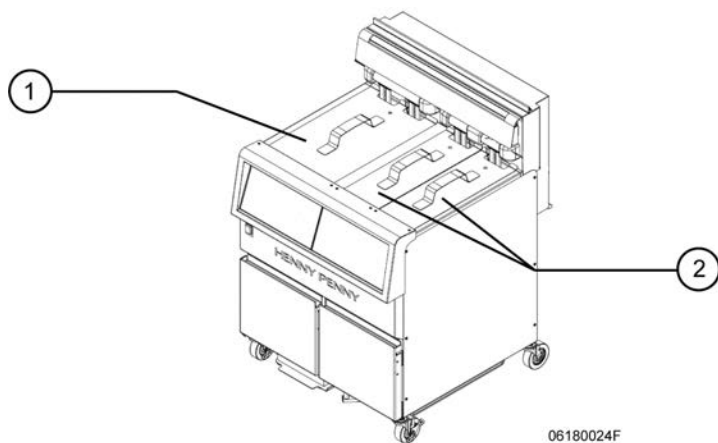
La formación para la puesta en marcha garantiza que tanto usted como su equipo entienden el funcionamiento y el mantenimiento de su freidora.

Capítulo 3 Operación

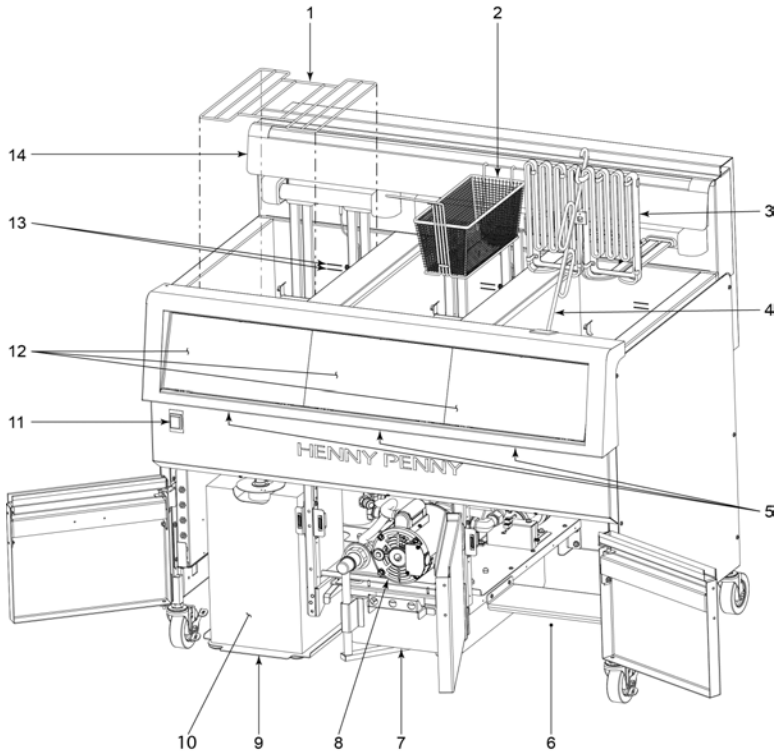
Perspectiva general del componente

Configuración del modelo

La freidora está disponible en modelos de una, dos, tres y cuatro cubas, a continuación se muestra una de dos depósitos. Cada modelo está disponible en combinaciones de cubas Lleno (1) y Dividido (2).



Elementos de funcionamiento



Alimento	Nombre	Descripción
1	Soporte para cestas	Sostiene la cesta de freír y evita que entre en contacto con la resistencia.
2	Cesta de freír	Se usa para colocar el producto en el aceite con el fin de cocinarlo.
3	Resistencia	Transmite energía para calentar el aceite. Las resistencias se inclinan para facilitar la limpieza de la cuba.
4	Herramienta para levantar las resistencias	Herramienta que sirve para elevar y sostener la resistencia para facilitar la limpieza de la cuba.

Alimento	Nombre	Descripción
5	Restablecimientos de controles (no aparecen)	Restablece un control sin desconectar la fuente de alimentación de toda la freidora.
6	Almacenamiento de cubiertas nocturnas	Área destinada a almacenar las cubiertas nocturnas cuando la freidora está en funcionamiento.
7	Bandeja del sistema de filtrado	Elimina los restos de fritura y las impurezas del aceite durante la filtración.
8	Motor de filtrado	Bombea el aceite durante la filtración.
9	Estante del bidón de relleno	Sostiene el bidón de relleno.
10	Bidón de relleno (no incluido)	Ofrece un suministro de aceite para el sistema de llenado automático. Cuando el nivel de aceite está bajo, se bombea aceite nuevo desde el bidón de relleno.
11	Interruptor de alimentación principal	Enciende cada control. El calor de cada cuba se enciende con cada control táctil.
12	Control de pantalla táctil	Ofrece una interfaz entre el usuario y la cuba.
13	Indicadores de nivel de aceite	Indica el nivel adecuado de aceite cuando el aceite se encuentra a la temperatura de referencia o a temperatura ambiente.
14	Soporte para colgar la cesta	Sostiene las cestas cuando no se usan o cuando se drena el exceso de aceite del producto.

Llenado o adición de aceite



ADVERTENCIA

Para evitar quemaduras graves al verter aceite caliente en la cuba, lleve puesto un equipo de protección individual y tenga cuidado para evi-



ADVERTENCIA

tar salpicaduras.

El nivel de aceite deberá quedar siempre por encima de las resistencias y a ras del indicador de nivel adecuado de aceite situado en la parte posterior de la cuba. Si no se siguen estas instrucciones, podrían producirse los siguientes problemas: incendio, quemaduras graves o daños en la freidora.



PRECAUCIÓN

Use aceite de fritura líquido de alta calidad en la freidora abierta. Algunos aceites de baja calidad tienen un alto contenido de humedad que podría producir espuma y rebosar.



PRECAUCIÓN

Para evitar daños personales e incendios, asegúrese que el aceite cubra por completo las resistencias o los tubos quemadores de gas.

No evite el ciclo de derretido. El tipo de aceite empleado en la freidora determina la cantidad de calor aplicada durante el ciclo de derretido. Si los controles están configurados según el ajuste Sólido, se aplica menos calor al aceite sólido que en el caso que los controles se configuraran según el ajuste Líquido. Aplicar un exceso de calor al aceite sólido genera mucho humo, y podría causar un incendio. Este ajuste debe corresponderse con el tipo de aceite que se usa en el momento. Si usa aceite sólido nuevo, se recomienda derretir el aceite sólido en una fuente externa antes de colocarlo en la cuba.

¡AVISO! No se recomienda el uso de aceite sólido, ya que puede causar obstrucción y frustrar el bombeo.

Capacidad de aceite

OFE 51X- 15 l o 30 libras

Llenado manual de la cuba

Cada cuba cuenta con dos líneas indicadoras de nivel. La línea de llenado superior (1) indica el nivel adecuado de aceite a temperatura del punto de referencia. La línea de llenado inferior (2) indica el nivel adecuado de aceite a temperatura ambiente. Al llenar una cuba vacía con aceite a temperatura ambiente, llene hasta el centro de la línea de llenado inferior (2). A medida que el aceite se calienta, se expandirá hasta la línea de llenado superior (1).



01180387

Funcionamiento básico

La siguiente información le guía en un uso habitual diario.



PELIGRO

Siga las instrucciones que se indican a continuación para evitar que la cuba rebose, lo que podría provocar quemaduras graves, daños personales, incendio y/o daños materiales.

- Para proteger el aceite cuando la freidora no se está en uso, la freidora debe apagarse.
- Cuando se frían alimentos empanados, será necesario filtrar el aceite para mantenerlo limpio. El aceite debe colarse con frecuencia a lo largo del día y filtrarse a fondo por la noche.
- Tire el aceite si en la pantalla aparece "CAMBIAR ACEITE PRONTO" o si el aceite presenta demasiada espuma o genera humo.
- Mantenga el aceite al nivel de cocción adecuado. Compruebe y llene el depósito de aceite de reserva a lo largo del día.
- No sobrecargue ni coloque alimentos extremadamente húmedos en las cestas.

Llenado automático del aceite



ADVERTENCIA

El nivel de aceite deberá quedar siempre por encima de las resistencias y a ras del indicador de nivel adecuado de aceite situado en la parte posterior de la cuba. Si no se siguen estas ins-

trucciones, podrían producirse los siguientes problemas: incendio, quemaduras graves o daños en la freidora.

La freidora incluye una función de llenado automático que verifica el nivel de aceite y repone aceite automáticamente durante todo el día desde el bidón de relleno hasta llegar a la línea de llenado. El llenado automático se activa tras unos segundos entre los ciclos de cocción, cuando no hay filtraciones en curso en las otras cubas. En los casos en que el bidón de relleno esté vacío o cuando los ciclos de cocción funcionen de manera continua y sin pausa durante un periodo prolongado, es posible que baje el nivel de aceite en la cuba. En estos casos, se puede bombear aceite rápidamente desde el bidón de relleno hacia la cuba en el menú Aceite y Filtro.

Reemplazo del bidón de relleno

Cuando el bidón esté vacío o cuando aparezca en pantalla el mensaje REVISAR bidón, reemplace el bidón vacío por uno nuevo.

Nota: Es posible que algunas tiendas usen una bolsa de relleno en lugar de un bidón de relleno. Esto no supone ningún problema, ya que el tubo del bidón de relleno de la freidora se adapta a los dos tamaños comunes del bidón de relleno, así como a los tamaños habituales de la bolsa de relleno. Siga estas instrucciones para cambiar el bidón de relleno:

1. Abra la puerta que está delante del bidón de relleno. Saque el bidón de relleno vacío de debajo de la freidora.
2. Retire el tubo del bidón de relleno.
3. Deseche el bidón de relleno vacío.
4. Abra el nuevo bidón de relleno y retire por completo y deseche el precinto de papel o aluminio.

Nota: Evite que los precintos de papel o aluminio caigan al bidón de relleno. De lo contrario, podrían producirse obstrucciones o daños en la bomba de relleno.

5. Introduzca el tubo del bidón de relleno en el nuevo bidón de relleno, hasta que llegue al fondo y, a continuación, fije la tapa sobre la espita.
6. Vuelva a deslizar el nuevo bidón de relleno en el estante para el bidón de relleno y, a continuación, cierre la puerta.

Verificación preliminar diaria de la freidora

Realice esta verificación preliminar diaria para ayudar a eliminar interrupciones durante su día de trabajo, antes de encender la freidora:

1. Retire y guarde las cubiertas nocturnas opcionales.
2. Asegúrese de que el nivel de aceite sea el correcto en cada cuba.

3. Verifique el nivel de aceite del bidón de relleno. Si está vacío, reemplace el bidón de relleno.
4. Asegúrese de que la bandeja de drenaje está limpia, seca y colocada correctamente con un nuevo papel filtrante.

Almacenamiento de las cubiertas nocturnas

Retire y guarde las cubiertas nocturnas antes de usar una cuba. En las unidades con 3 y 4 cubas, las cubiertas nocturnas se pueden guardar debajo de la cuba que está más a la derecha de la freidora.

Nota: Si solo algunas de las cubas se encuentran en uso, las cubiertas nocturnas pueden quedar puestas en las cubas en las que el calor se mantenga apagado. Las cubiertas nocturnas son un accesorio opcional de la freidora que sirve para tapar las cubas cuando no se usan. Ayudan a reducir el deterioro del aceite por acción del oxígeno y mantienen los contaminantes aéreos alejados del aceite. También se recomienda el uso de cubiertas nocturnas durante el proceso de limpieza profunda para tapar las cubas adyacentes.

Encendido de la freidora

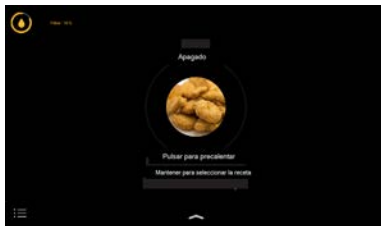
Tras la verificación preliminar diaria de la freidora, encienda la freidora con el interruptor de alimentación principal. Después de aproximadamente 15 segundos, aparecerá la pantalla Precalentar. Sin embargo, el calor permanece apagado en cada cuba hasta que se pulsa el botón Precalentar en cada control táctil.

Precalentamiento del aceite

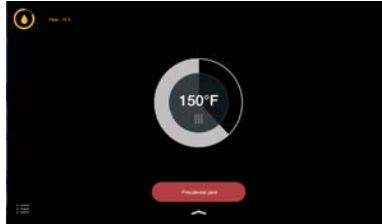
Tiene la opción de encender algunas o todas las cubas de la freidora.

1. Para encender el calor en una cuba específica, pulse el botón Precalentar.

Nota: La temperatura de referencia del aceite es variable y puede modificarse en función de los alimentos.

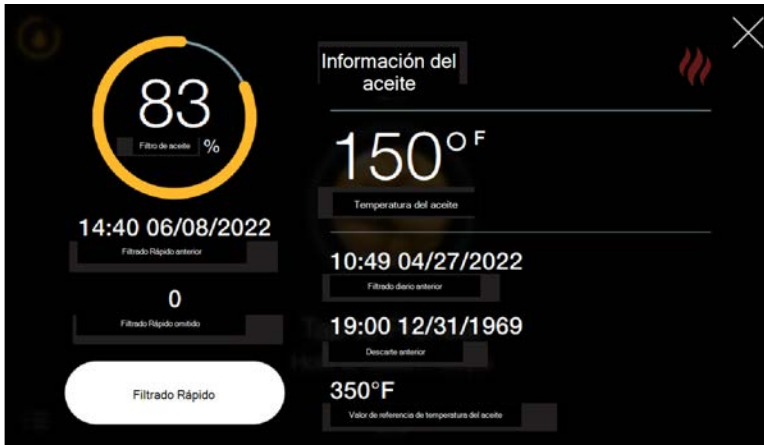


2. Compruebe que la cuba está llena de aceite hasta la línea inferior en la parte trasera de la cuba y, a continuación, pulse Sí para continuar. La cuba se precalienta.



Información del aceite

Pulse el icono de información del aceite para obtener información detallada sobre el aceite de la cuba. En el caso de cubas divididas, hay dos iconos de información del aceite. El icono de la parte superior izquierda muestra la información del aceite para la cuba izquierda y el icono de la parte superior derecha muestra la información del aceite para la cuba derecha.



Alimento	Nombre	Descripción
1	Porcentaje del filtro de aceite	Vida útil restante hasta el siguiente filtrado.
2	Temperatura del aceite	Temperatura actual del aceite.
3	Descarte anterior	Hora y fecha de la última eliminación de aceite en esta cuba.
4	Botón de filtrado rápido	Inicie un filtrado rápido para restablecer en 100 % el porcentaje del filtro.
5	Filtrado anterior	Hora y fecha del último filtrado realizado en esta cuba.

Cocción de alimentos



ADVERTENCIA

Riesgo de incendio

Para evitar incendios:

- **No deje que las cestas entren en contacto con las resistencias.**
- **No ejerza presión sobre las resistencias.**

El impacto en las resistencias puede desviar o estirar las bobinas y provocar un incendio.

Cocine los alimentos en la freidora siguiendo estos pasos:

1. Coloque el alimento en la cesta de freír.
2. Una vez que la cuba esté precalentada, pulse la cuba en la que desea cocinar.



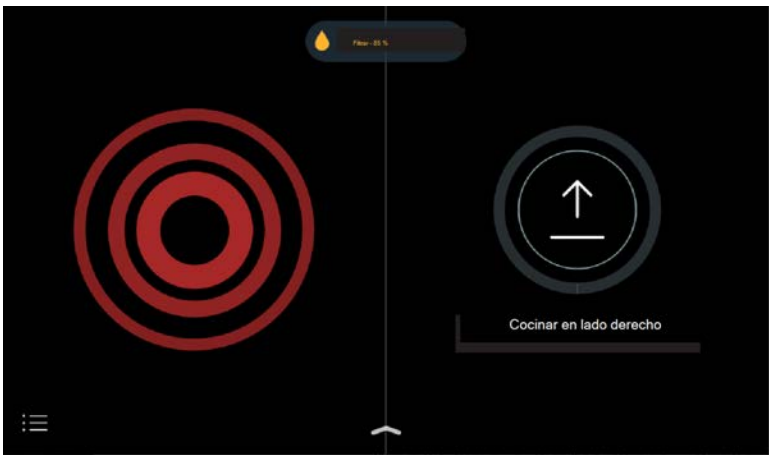
3. Coloque la cesta de freír en el aceite.
4. Pulse el temporizador de inicio. El indicador rojo del temporizador empieza a moverse



5. Si el ciclo del temporizador tiene habilitada la Alerta de sacudir, cuando suene la alerta de sacudir, levante la cesta del fondo de la cuba y agítela para que los alimentos se separen y, a continuación, vuelva a colocarla en el aceite.

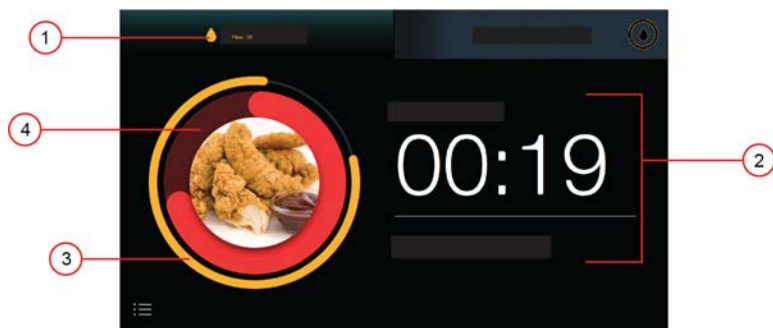


6. Cuando el temporizador llegue a su fin y suene la alerta, saque la cesta del aceite y colóquela en el soporte para colgar la cesta para que escurra el exceso de aceite.
7. Pulse el temporizador para detener la alerta.



Cocción con un solo temporizador

Al cocinar en la freidora no solo podrá saber el tiempo restante de cocinado de sus alimentos, sino también el número aproximado de cocciones que faltan para que sea necesario un filtrado rápido. A continuación se desglosa la pantalla de cocción con un temporizador.



Alimento	Nombre	Descripción
1	Información del aceite	Porcentaje del filtro de aceite. Mantenga pulsado para ver la temperatura actual del aceite.
2	Información de cocción	Tiempo restante junto con el nombre del producto.
3	Anillo de estado del filtro de aceite	Una visual del porcentaje del filtro de aceite. Anillo amarillo continuo cuando el porcentaje del filtro de aceite es igual a 100 %. Aviso de Filtrado Rápido cuando el anillo desaparece a 0 %.
4	Anillo de avance de la cocción	Este anillo se llena para indicar cuánto tiempo del ciclo de cocción se ha completado.

Temporizador de inicio del llenado de la cuba

Las cubas llenas tienen dos temporizadores accesibles desde el control táctil: uno para la cesta izquierda y otro para la cesta derecha.

1. Pulse la opción Cocinar en lado izquierdo y, a continuación, seleccione un alimento. El temporizador inicia la cuenta atrás.
2. Pulse la opción Cocinar en lado derecho y, a continuación, seleccione un alimento. El temporizador inicia la cuenta atrás.

Nota: Puede iniciar un temporizador y, a continuación, pulsar la pestaña opuesta para iniciar un temporizador en otra cesta.



Temporizador de inicio de cuba dividida

Las cubas divididas tienen cuatro temporizadores y se puede acceder a ellos desde el control de la pantalla táctil: dos para la cuba izquierda y dos para la cuba derecha.

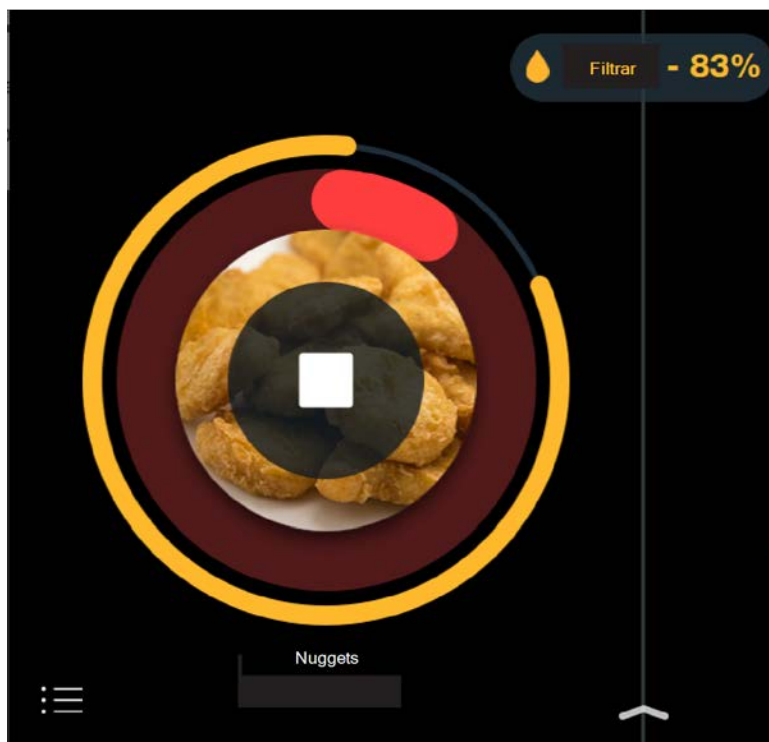
- Para iniciar un solo temporizador en la izquierda o en la derecha, pulse la pestaña del lado izquierdo o derecho y, a continuación, seleccione el producto deseado.
- Para iniciar un segundo temporizador en una cuba dividida izquierda o derecha, mantenga pulsado el lado correspondiente en la pantalla táctil, seleccione un alimento y el segundo temporizador de la cuba dividida comenzará la cuenta atrás.

Por ejemplo, la imagen de la izquierda muestra tres temporizadores en cuenta atrás. Si desea agregar otro temporizador a la cuba derecha, mantenga pulsado el lado derecho, seleccione otro producto y aparecerá otro temporizador para el lado derecho. Esto permite tener 3 o 4 temporizadores en cuenta atrás al mismo tiempo, lo cual funciona bien si se usan cestas de tamaño de una cuarta.



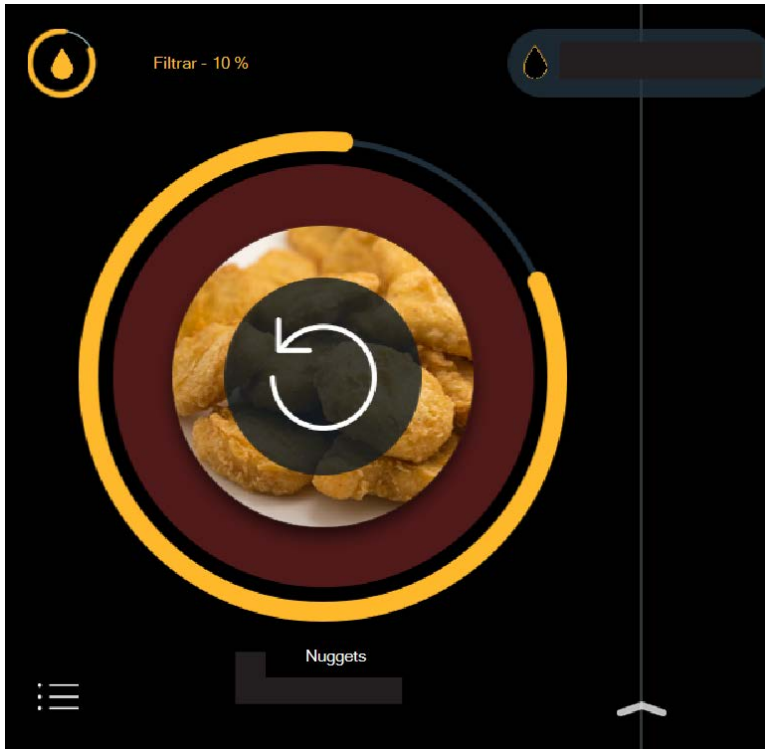
Detención del temporizador

Para detener un ciclo de cocción, pulse cualquier parte de la imagen del producto y, a continuación, el icono de parada.



Repetición del temporizador

Tras terminar un ciclo de cocción, aparecerá en pantalla el icono de repetir cocción sobre el producto ya cocinado. Para repetir un ciclo de cocción, pulse el icono de repetir cocción en la imagen del producto. Para seleccionar un producto diferente, deslice el dedo hacia la izquierda o hacia la derecha y aparecerán los productos disponibles.



Producto incompatible

Estos son alimentos desactivados que requieren un cambio en la temperatura del aceite antes de poder cocinarlos. Al pulsar un alimento incompatible, se abre una pantalla que le informa que el aceite se debe calentar o enfriar hasta un nuevo punto de referencia.

Control del aceite



ADVERTENCIA

Riesgo de quemadura

Para evitar quemaduras, siga los avisos que aparecen en pantalla para el Filtrado Rápido y el Filtrado diario.

En caso contrario, se podría crear una acumulación de restos de fritura y residuos en el fondo de la cuba, lo cual puede provocar que la freidora expulse aceite pulverizado.

A medida que el aceite para fritura se deteriora, genera subproductos que afectan el sabor y la textura de los alimentos. El aceite posee un "punto óptimo" en que el proceso de deterioro alcanza un estado ideal. Este punto óptimo se puede prolongar mediante una gestión

adecuada del aceite. Esta sección explica las características de la gestión del aceite en la freidora. Algunas de estas características se explican en esta sección y otras se mencionan con enlaces a otras secciones. Todas estas características le ayudarán a mejorar la calidad y consistencia del producto, al mismo tiempo que reducen sus costes de aceite.

1. Modo de precalentamiento - Protege el aceite encendiendo y apagando el calor hasta que la temperatura del aceite llega a 82 °C (180 °F).
2. Filtrado Rápido - Elimina los subproductos de la fritura, como la acumulación de restos, porque pueden deteriorar el aceite. Durante el funcionamiento normal y tras un determinado número de cocciones, se avisa a los miembros del equipo que realicen un filtrado rápido. El proceso de filtrado rápido requiere que un miembro del equipo cuele la cuba y, a continuación, el filtrado será totalmente automático. La freidora ejecuta todo el proceso de filtrado rápido, incluido hacer que el aceite vuelva a la temperatura de referencia, en apenas 3 minutos. No es necesario detener la cocción durante un filtrado rápido, ya que mientras una cuba se filtra, las demás pueden seguir utilizándose para cocinar.
3. Llenado automático - Monitorea los niveles de aceite de cada cuba y repone aceite automáticamente desde el bidón de relleno. El llenado automático prolonga el punto óptimo del aceite mediante la adición de aceite nuevo en cada cuba de manera regular.

Filtrado Rápido



ADVERTENCIA

Riesgo de quemadura

Para evitar quemaduras, siga los avisos que aparecen en pantalla para el Filtrado Rápido y el Filtrado diario.

En caso contrario, se podría crear una acumulación de restos de fritura y residuos en el fondo de la cuba, lo cual puede provocar que la freidora expulse aceite pulverizado.

Práctica recomendada: anime a los miembros del equipo a que realicen el Filtrado cuando aparezca el aviso y a gestionar la filtración entre periodos de alta actividad. Esto ayuda a prolongar el punto óptimo del aceite y maximiza su vida útil.

A lo largo del día, mientras los alimentos se cocinan, se van acumulando restos de fritura y otros contaminantes en la cuba y resulta necesario retirarlos con frecuencia mediante la función automatizada de Filtrado Rápido. Cada alimento del menú incluye un ajuste sobre cuántos de esos productos se pueden cocinar antes de necesitar un Filtrado Rápido. Vaya a Ajustes > Configuración de alimentos > Introducir contraseña > Manipular alimentos > Alimentos.



Por ejemplo, los productos que generan más restos de fritura durante la cocción suelen requerir un número más bajo en este ajuste, mientras que los productos que generan menos restos de fritura suelen tener un número más alto en este ajuste. Es posible que 15 cocciones entre filtrados rápidos sea adecuado para papas fritas, mientras que un producto con más empanado, como tiras de pollo, podría requerir 8 cocciones entre filtrados rápidos.

El control táctil indica a los miembros del equipo el número aproximado de cocciones restantes antes del próximo Filtrado Rápido, tanto por el porcentaje del filtro de aceite como por el anillo de estado del filtro amarillo. El porcentaje del filtro comienza en 100 % en cada cuba y, a medida que el producto se cocina, este porcentaje disminuye. Cuando el porcentaje del filtro llega a 0 % en cualquier cuba, aparecerá un aviso de Filtrado Rápido que indica que es momento de filtrar.

Nota: El filtrado rápido también puede iniciarse en Ajustes > Aceite y Filtro > Filtrado Rápido. Cada vez que finaliza un filtrado rápido, el estado del filtro de aceite vuelve al 100 % y los miembros del equipo estarán preparados para el siguiente periodo de alta actividad.

Cuando se efectúa, la freidora completa todo el proceso de Filtrado Rápido, que incluye llevar el aceite de nuevo a la temperatura de referencia, en 3 minutos o menos con una bandeja del sistema de filtrado en buen estado. Mientras una cuba se está filtrando, las demás pueden utilizarse para cocinar. Los siguientes pasos describen el proceso de Filtrado Rápido:

1. Pulse Filtrado Rápido y, a continuación, seleccione Filtrar para filtrar ahora, o seleccione Más tarde para retrasar la filtración y continuar cocinando. Aparece la opción de colar la cuba.

Nota: Cuando seleccione la opción Más tarde, aparece un icono de alerta junto al icono de información del aceite y aparece el aviso de Filtrado Rápido después de cada cocción adicional, hasta que se realice el filtrado rápido.



2. Use una herramienta coladora (no incluida con la freidora) para retirar los restos de fritura que están flotando y el producto de la superficie del aceite. A continuación, confirme pulsando el botón Iniciar el filtro.
 - Drenar / Lavar - El aceite se drena hacia la bandeja del sistema de filtrado y se bombea para depurar los restos de fritura por el drenaje abierto.
 - Rellenado - El aceite sigue bombeando y la válvula de drenaje se cierra para permitir que el aceite rellene la cuba.
 - Calentando - A medida que se llena la cuba, aumenta el calor para elevar la temperatura del aceite de vuelta a la temperatura de fritura.
3. Una vez calentado, aparece la opción Filtrado completado seguido de la pantalla de cocción. Los miembros del equipo tienen la opción de pausar cada paso y después reanudarlo o detener el Filtrado rápido. Gestión de filtrados rápidos durante periodos de alta actividad: los miembros del equipo tienen la opción de realizar un filtrado rápido anticipado durante periodos de poca actividad de fritura para garantizar que un filtrado rápido no interrumpe ningún periodo de alta actividad de fritura o de alta demanda. Por ejemplo, si solo queda 10 % en el estado del filtro de aceite (1 o 2 ciclos de cocción restantes) durante un periodo de fritura de poca actividad, un miembro del equipo puede iniciar un filtrado rápido por anticipado pulsando el icono de información del aceite y, a continuación, pulsando Filtrado Rápido.



Apagado de la freidora

Nota: Si se prevé que la freidora no se va a utilizar durante un periodo de tiempo prolongado, asegúrese de que se ha drenado el aceite de la freidora. Cuando esté listo para volver a iniciar la freidora, consulte la sección [Funcionamiento básico](#).

El apagado del final del día garantiza un buen comienzo para los miembros del equipo al día siguiente. Lista de verificación para apagar la freidora:

1. Realice un Filtrado diario en cada cuba.
2. Retire y limpie la bandeja del sistema de filtrado y vuelva a montarla con un filtro nuevo.
3. Retire y limpie tanto el soporte para colgar la cesta, como la zona detrás del soporte y, a continuación, vuelva a montarlo.
4. Apague el interruptor de alimentación principal.
5. Limpie los controles táctiles.
6. Limpie el exterior de la freidora, incluidos los paneles laterales, las puertas y las zonas que están alrededor de las cubas.
7. Ponga una cubierta nocturna sobre cada cuba (si se dispone de ellas).

Conjunto de la bandeja del sistema de filtrado



ADVERTENCIA

Riesgo de quemadura

Para evitar quemaduras, siga los avisos que aparecen en pantalla para el Filtrado Rápido y el Filtrado diario.

En caso contrario, se podría crear una acumulación de restos de fritura y residuos en el fondo de la cuba, lo cual puede provocar que la freidora expulse aceite pulverizado.



ADVERTENCIA

Peligro de resbalones

Para evitar lesiones físicas, no sobrepase la capacidad de la bandeja del sistema de filtrado (1 cuba o 2 cubas divididas). Para evitar llenar en exceso la bandeja del sistema de filtrado, drene las cubas de una en una. Asegúrese de que la zona del suelo alrededor del equipo está limpia y seca para evitar riesgos de resbalones.

La bandeja del sistema de filtrado elimina la acumulación de restos de fritura e impurezas del aceite durante la filtración. A lo largo del día, si el filtrado baja de velocidad, podría ser necesario vaciar la cesta de restos de fritura y raspar los restos de fritura más pequeños que se quedan en el filtro. En el apagado, retire y limpie el conjunto de la bandeja del sistema de filtrado para asegurarse de que la bandeja de drenaje está limpia para el día siguiente. Normalmente, esto se hace después de completar el filtrado diario en todas las cubas. Pasos para apagar la bandeja del sistema de filtrado:

Mantenimiento de la bandeja del sistema de filtrado a lo largo del día

Si el aceite comienza a bombear con lentitud durante los filtrados rápidos, es posible que sea necesario realizar el mantenimiento de la bandeja del sistema de filtrado periódicamente a lo largo del día. Realice los siguientes pasos de mantenimiento para aumentar el flujo de aceite durante la filtración:

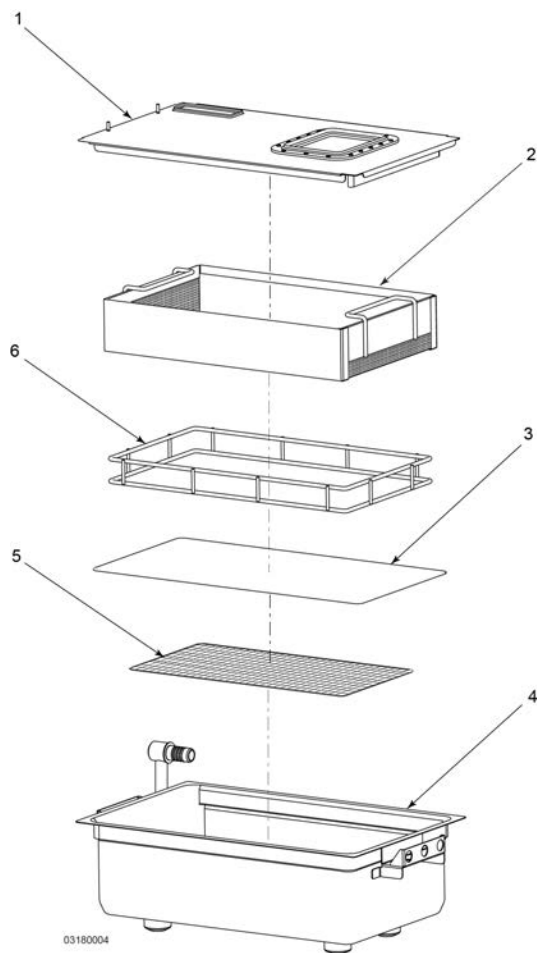
1. Retire la bandeja del sistema de filtrado tirando de ella (deslizándola) para sacarla de debajo de la freidora. Las conexiones macho y hembra están separadas.
2. Retire la tapa de la bandeja del sistema de filtrado y la cesta para restos de fritura. Elimine los restos de fritura de la cesta para restos de fritura.
3. Con un raspador de ollas o una espátula, raspe con delicadeza los restos de fritura más finos que están en la parte superior del filtro y elimínelos.
4. Vuelva a colocar la cesta para restos de fritura y la tapa de la bandeja del sistema de filtrado.
5. Vuelva a instalar la bandeja del sistema de filtrado que está debajo de la freidora y cierre la puerta.

Nota: Asegúrese de que la conexión con la bandeja del sistema de filtrado está bien asentada.

Limpieza de la bandeja del sistema de filtrado

Utilice un limpiador de freidoras de calidad alimentaria que esté autorizado por los códigos sanitarios locales. Es fundamental utilizar las juntas tóricas y el papel filtrante correctos de Henny Penny. Pídalos a su técnico o distribuidor.

1. Retire la bandeja del sistema de filtrado tirando de ella (deslizándola) para sacarla de debajo de la freidora. Las conexiones macho y hembra están separadas.
2. Retire las juntas tóricas del conector, inspecciónelas y sustitúyalas según sea necesario. Consulte la sección [Reemplazo de las juntas tóricas](#).
3. Desmonte la bandeja del sistema de filtrado, vacíe la cesta para restos de fritura y elimine el filtro.
4. Lave y seque todos los componentes de la bandeja del sistema de filtrado.
5. Vuelva a colocar la bandeja del sistema de filtrado en el siguiente orden:
 - a. Coloque la malla del filtro (5) en la base de la bandeja de drenaje (4).
 - b. Coloque el papel filtrante (3) encima de la malla del filtro (5).
 - c. Coloque el peso de la bandeja de drenaje (6) encima del papel filtrante (3).
 - d. Ponga el colector de restos (2) encima del peso de la bandeja de drenaje (6).
 - e. Coloque la tapa de la bandeja de drenaje (1) encima de la base de la bandeja de drenaje (4).



6. Vuelva a instalar la bandeja del sistema de filtrado que está debajo de la freidora y cierre la puerta. **NOTA:** Asegúrese de que la conexión con la bandeja del sistema de filtrado está bien asentada.

Limpeza del soporte para colgar la cesta



ADVERTENCIA

Riesgo de incendio
Para evitar incendios:

- No deje que las cestas entren en contacto con las resistencias.

- **No ejerza presión sobre las resistencias.**

El impacto en las resistencias puede desviar o estirar las bobinas y provocar un incendio. Deslice hacia arriba el soporte para colgar la cesta y, a continuación, tire hacia usted para retirarlo. Limpie tanto el soporte para colgar la cesta como el área que está detrás del soporte y, a continuación, vuelva a instalarlo.

Apagado de la freidora

Al final del día, lleve el interruptor principal a la posición de apagado. Para la ubicación del interruptor de alimentación principal.

INFO: El calor de cada cuba se apaga cuando se apagan el interruptor de alimentación principal y cada control táctil

Menú de Configuración



ADVERTENCIA

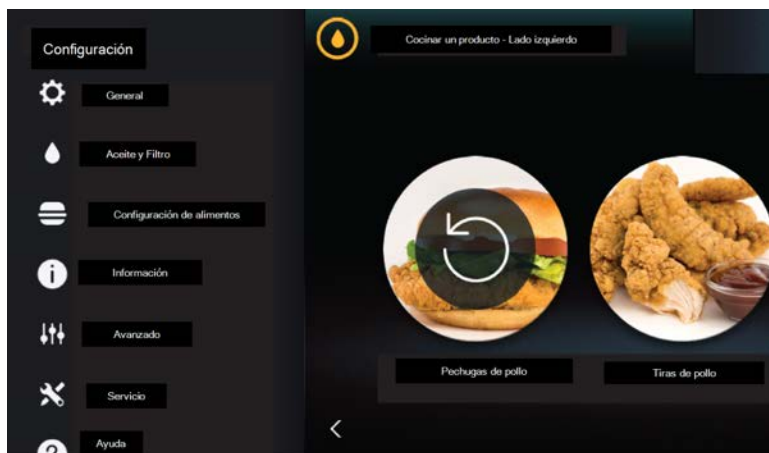
Para evitar lesiones físicas, no mueva la freidora ni la bandeja del sistema de filtrado cuando contenga aceite caliente. La bandeja del sistema de filtrado deberá quedar al fondo de la freidora y con la cubierta puesta. Asegúrese de que el orificio de la cubierta quede alineado con el orificio de drenaje antes de abrirlo.



ADVERTENCIA

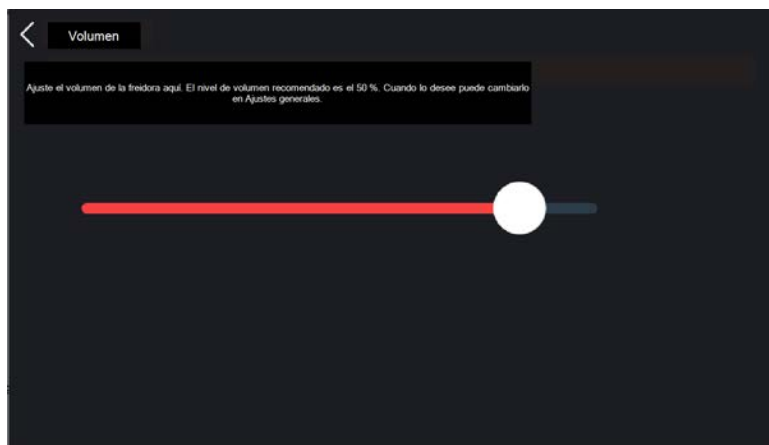
Riesgo de quemadura
Para evitar quemaduras, siga los avisos que aparecen en pantalla para el Filtrado Rápido y el Filtrado diario.

En caso contrario, se podría crear una acumulación de restos de fritura y residuos en el fondo de la cuba, lo cual puede provocar que la freidora expulse aceite pulverizado. La pestaña de ajustes se encuentra en la esquina inferior izquierda de la pantalla de inicio. La opción de ajustes permite agregar nuevos productos, ejecutar tareas de filtración y apagar el calor de cada cuba, entre otras cosas. Deslice el dedo hacia arriba o hacia abajo en el menú de Configuración para ver todas las opciones disponibles.



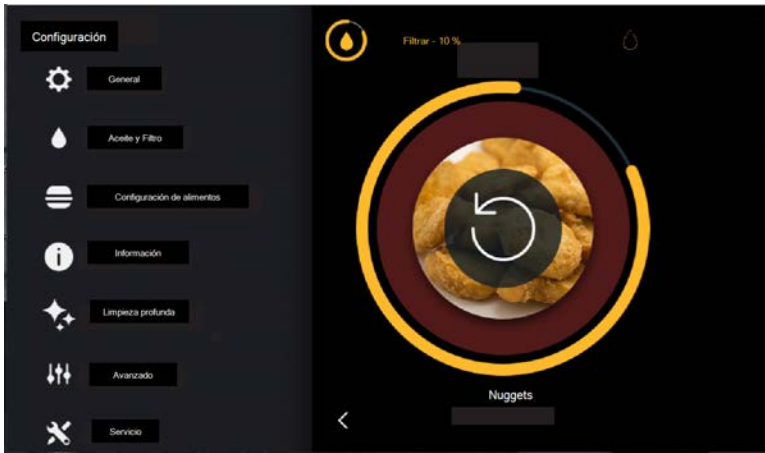
Volumen

Mueva el control deslizante hasta el nivel de volumen que desee. Mover el control deslizante a la derecha aumenta el volumen de cada control. Mover el control deslizante a la izquierda disminuye el volumen de cada control.



Filtro de aceite

El menú Aceite y Filtro presenta todas las opciones de filtrado de aceite, llenado de aceite y eliminación de aceite. Pulse la opción deseada y, a continuación, siga las indicaciones en pantalla para realizar la tarea.

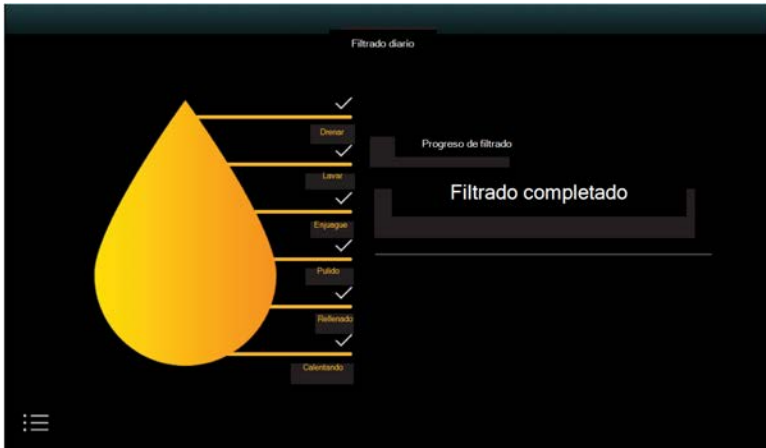


Filtrado Rápido

La opción Filtrado Rápido en el menú Aceite y Filtro se utiliza durante los periodo de baja actividad cuando el porcentaje del filtro de aceite es bajo para prepararse para periodos de alta actividad. Cada vez que se efectúa un filtrado rápido, incluso cuando el porcentaje del filtro no está en 0 %, el porcentaje del filtro de aceite regresa a 100 %.

Filtrado diario

El Filtrado diario es similar al Filtrado Rápido. Sin embargo, el procedimiento de filtrado diario es una limpieza más exhaustiva de la cuba. Añade pasos para fregar y enjuagar la cuba. También incluye opciones para repetir el ciclo de lavado. Este procedimiento debe efectuarse una vez al día para eliminar acumulaciones y residuos de los laterales y del fondo de la cuba. El filtrado diario puede realizarse durante cualquier periodo que no sea de fritura, pero lo habitual es al final del día. A continuación, se explican los pasos del filtrado diario:



1. Use el equipo de protección personal (EPP).
2. En el menú Aceite y Filtro, pulse Filtrado diario y, a continuación, cuele la cuba.
3. Cuando el colado haya finalizado, pulse Iniciar el filtro.
4. Drenar- El aceite se drena hacia la bandeja del sistema de filtrado. Después de que se drene el aceite, aparecerá el aviso Fregar la cuba.
5. Levante las resistencias con la herramienta para levantar elementos para fregar los laterales y el fondo de la cuba con el cepillo de punta en L y el cepillo de empuñadura alargada.

NOTA: Preste especial atención a la limpieza de los elementos de fijación del soporte de la resistencia para garantizar que no quedan acumulaciones en las cavidades de los tornillos.
6. Una vez que termine de fregar, baje las resistencias y pulse el botón de inicio para continuar.

AVISO: Solo use cepillos para fregar la resistencia, los laterales y el fondo de la cuba. De lo contrario, pueden producirse daños en la resistencia o en la cuba.
7. Lavar - El aceite se bombea para arrastrar los restos de fritura y los residuos por el drenaje.
8. Cuando el lavado se ha completado, pulse Repetir lavado si fuera necesario realizar una limpieza adicional o Iniciar enjuague para continuar.
9. Enjuagar - La válvula de drenaje se cierra, y el aceite se llena y se drena desde la cuba para enjuagar. El drenaje se abre nuevamente para drenar el aceite.
10. Pulse Repetir enjuague para volver a enjuagar o Iniciar pulido para continuar.

Nota: Se puede usar el cepillo con punta en L y el cepillo de empuñadura alargada para despegar los restos de fritura y los residuos durante el paso de enjuague.
11. Pulido - El ciclo de pulido es similar a un ciclo de lavado prolongado. El ciclo de pulido está configurado de manera predeterminada en 5 minutos. Durante este

tiempo, se bombea aceite a la cuba mientras la válvula de drenaje permanece abierta. Esta filtración prolongada depura el aceite mediante la eliminación de partículas y contaminantes pequeños a medida que el aceite pasa continuamente por el filtro. Después de 5 minutos, comienza automáticamente el paso de Rellenado.

12. Rellenado - La válvula de drenaje se cierra y la cuba se llena de aceite.
13. Una vez completado, seleccione Iniciar calor para continuar al siguiente paso u Omitir calor para mantener apagada la cuba.
14. Calentado- La temperatura del aceite se vuelve a calentar a la temperatura de referencia. Se muestra la pantalla de cocción.

Nota: Cuando se completa el filtrado, aparecerá una marca de verificación junto a cada etapa para indicar que se ha completado.

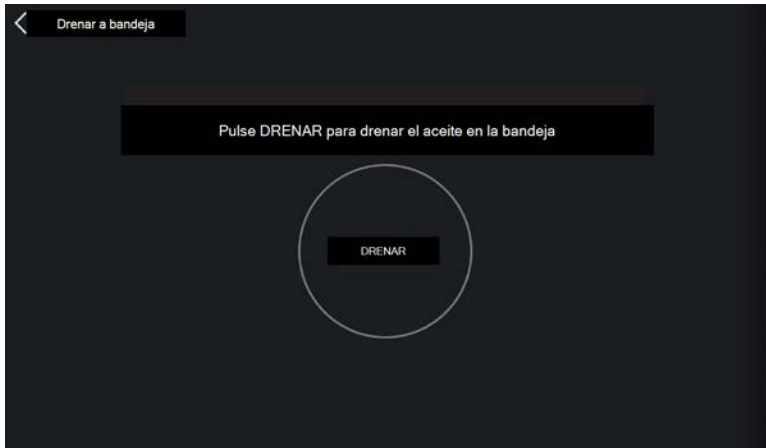
Drenaje a bandeja

La opción Drenar a bandeja permite que el usuario drene el aceite desde la cuba a una bandeja de drenaje. Entonces, el aceite permanece en la bandeja hasta que el usuario selecciona una opción (entrada) para llenar. Este paso es útil para eliminar algo que haya caído en la cuba o si se necesita reparar algún componente de la cuba.

1. Pulse DRENAR y el drenaje se abre.
2. Pulse COMPLETADO cuando el aceite se haya drenado. Aparece la opción Llenar cuba desde.
3. Cuando esté listo para bombear aceite de nuevo a la cuba, las selecciones son las siguientes:
 - Bandeja de drenaje
 - Granel
 - Bidón de relleno
 - Llenado manual

Nota: Pulse siempre Bandeja de drenaje para garantizar que la bandeja de drenaje está vacía.

4. Cuando se haya seleccionado la Bandeja de drenaje, mantenga pulsada la opción LLENAR hasta que todo el aceite bombee de la bandeja de drenaje y, a continuación, pulse Terminado.



Desechar

La opción Desechar el aceite proporciona dos opciones para desechar el aceite en la cuba. Pulse el icono del método de eliminación que prefiera y siga las indicaciones para desechar el aceite. Las dos opciones de eliminación se describen a continuación:

- Bandeja de drenaje - El aceite se drena a la bandeja y, a continuación, se saca de la bandeja con un sistema externo de succión.
 - Carro - Pulse Carro y, a continuación, retire la bandeja de drenaje vacía.
1. Abra la tapa en el ODS (disponible por separado).
 2. Introduzca el ODS en la freidora asegurándose de que la espita de drenaje se alinea con la apertura del ODS.
 3. Pulse Listo cuando esté colocado.
 4. Una vez finalizado el drenaje de aceite, pulse Completado.
 5. Saque el carro ODS de abajo de la freidora.
 6. Cierre y encaje la tapa para transportarlo.
 7. Seleccione desde Bandeja de drenaje, Granel o Llenado manual para llenar la cuba.
 8. Seleccione Terminado cuando termine.



Llenar cuba

La opción Llenar cuba ofrece cuatro opciones para llenar la cuba con aceite. Pulse el icono del método de llenado deseado y siga las indicaciones para llenar la cuba con aceite. Las cuatro opciones de llenado son las siguientes:

- Bandeja de drenaje - Pulse Bandeja de drenaje y, a continuación, mantenga pulsada la opción Llenado hasta que la bandeja de drenaje esté vacía. Seleccione Terminado cuando termine.
- Granel - Opción disponible en una próxima versión del software.
- Bidón de relleno - Pulse Bidón de relleno y, a continuación, mantenga pulsada la opción Llenado para llenar la cuba desde el bidón de relleno, para conocer las indicaciones de llenado. Seleccione Terminado cuando termine.
- Llenado manual - Vierta manualmente el aceite desde un bidón de relleno en la cuba. Pulse Terminado cuando termine. Nota: Para ahorrar tiempo, utilice la opción Llenado manual para llenar una cuba vacía con aceite en lugar de la opción más lenta para llenar toda la cuba desde el bidón de relleno.

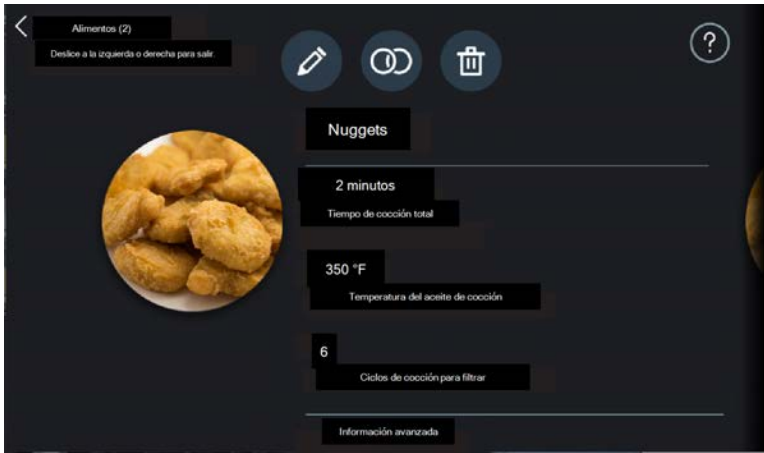


Configuración de alimentos

Los Configuración de alimentos le permite crear, editar y reorganizar los productos. Pulse Configuración de alimentos, escriba el código 1234 y aparecerán las siguientes tres opciones:

- Manipular alimentos:
 - Editar un alimento
 - Copiar un alimento
 - Eliminar un alimento
- Orden de alimentos
- Crear alimentos

Manipular alimentos



Alimento	Descripción
1	Icono oculto - Cuando los productos están ocultos, no están disponibles en la pantalla de inicio.
2	Icono editar - Pulse para editar un producto existente.
3	Icono copiar - Pulse para copiar un producto existente.
4	Icono eliminar - Pulse para eliminar un producto existente.

Editar un alimento

Editar un producto le permite cambiar un ajuste o varios ajustes de un producto existente.

Use los siguientes pasos para editar un producto:

1. Seleccione Ajustes > Configuración de alimentos, escriba el código 1,2,3,4 y, a continuación, seleccione Gestionar alimentos.
2. Seleccione el producto que desea editar y, a continuación, pulse el icono Editar.
3. Pulse el ajuste que desea editar.
4. Pulse Terminado después de realizar un cambio en los ajustes.
5. Repita el paso anterior si desea cambiar otro ajuste.
6. Pulse Guardar para guardar los cambios.

Copiar un alimento

Copiar un producto es una manera simple de crear un producto cuando los ajustes del nuevo producto son similares a los ajustes de un producto existente.

1. Seleccione Ajustes > Configuración de alimentos y, a continuación, escriba el código 1,2,3,4.
2. Seleccione Gestionar alimentos.
3. Pulse un producto y, a continuación, pulse el icono Copiar.
4. Aparece una copia del producto con el mismo nombre. Sin embargo, aparece un número "2" después del nombre para que sepa cuál de los productos corresponde a la copia.
5. Para modificar la copia, púlsela y, a continuación, pulse el icono Editar.

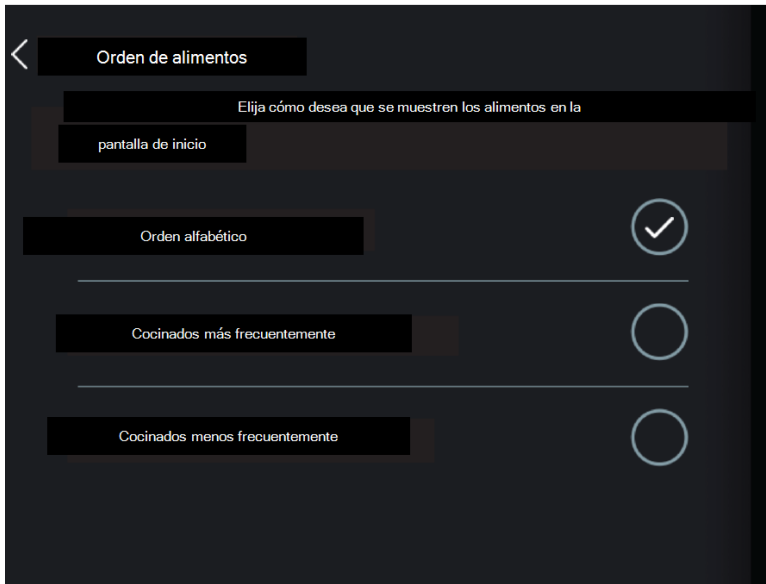
Eliminar alimentos

Eliminar un producto retira completamente el producto de la memoria del control. Hay dos métodos que puede usar para eliminar productos: eliminar un solo producto o eliminar varios productos a la vez.

- Para eliminar un solo producto, haga lo siguiente:
 1. Seleccione Ajustes > Configuración de alimentos y, a continuación, escriba el código 1,2,3,4.
 2. Seleccione Gestionar alimentos.
 3. Pulse un producto y, a continuación, pulse el icono Eliminar. ¿Está seguro que desea eliminar? Aparecen las opciones Cancelar o Eliminar.
 4. Pulse Eliminar para retirar el producto por completo del control.
 5. Pulse Cancelar para volver al paso anterior.
- Para eliminar varios productos a la vez, haga lo siguiente:
 1. Empezando desde el menú, seleccione Ajustes > Gestionar alimentos.
 2. Pulse el icono Eliminar en la esquina inferior izquierda y, a continuación, seleccione todos los productos que desea eliminar. Aparece una marca de verificación en cada producto seleccionado.
 3. Una vez hechas las selecciones, pulse el icono Eliminar en la esquina superior izquierda. ¿Está seguro que desea eliminar? Aparecen las opciones Cancelar o Eliminar.
 4. Pulse Eliminar para retirar el producto por completo del control.
 5. Pulse Cancelar para volver al paso anterior.

Orden de alimentos

Elija cómo desea que se muestren los productos en la pantalla de inicio. Seleccione una de las siguientes tres opciones.



Orden de alimentos	Descripción
Orden alfabético	Los productos se muestran alfabéticamente de izquierda a derecha.
Cocinados más frecuentemente	Los productos se muestran desde los cocinados más frecuentemente a los cocinados menos frecuentemente, de izquierda a derecha.
Cocinados menos frecuentemente	Los productos se muestran con los cocinados más recientemente a la izquierda y el producto que no se ha cocinado por un tiempo a la derecha.

Crear alimentos

Nota: El menú de Configuración de alimentos contiene las opciones Gestionar, Solicitar, Crear e Importar alimentos.

Para crear un nuevo alimento, vaya a Ajustes > Configuración de alimentos > Crear nuevo alimento.

1. Pulse Crear nuevo alimento.
2. Pulse Establecer para seleccionar un Tiempo de cocción y , a continuación, pulse Terminado.

3. Pulse Establecer para seleccionar una Temperatura de cocción y, a continuación, pulse Terminado.
4. Pulse Siguiente (->).



5. Pulse el número situado junto a los Ciclos de cocción hasta filtrar.
6. Desplácese para seleccionar el número de ciclos que este alimento puede cocinarse antes de que aparezca el aviso de filtrado rápido y, a continuación, pulse Terminado.
7. Pulse Mostrar para acceder a las opciones Avanzadas y, a continuación, pulse las opciones y seleccione los ajustes: Opcional. Consulte los Parámetros avanzados de cocción para conocer los detalles.
8. Pulse Ocultar y, a continuación, Siguiente (->).



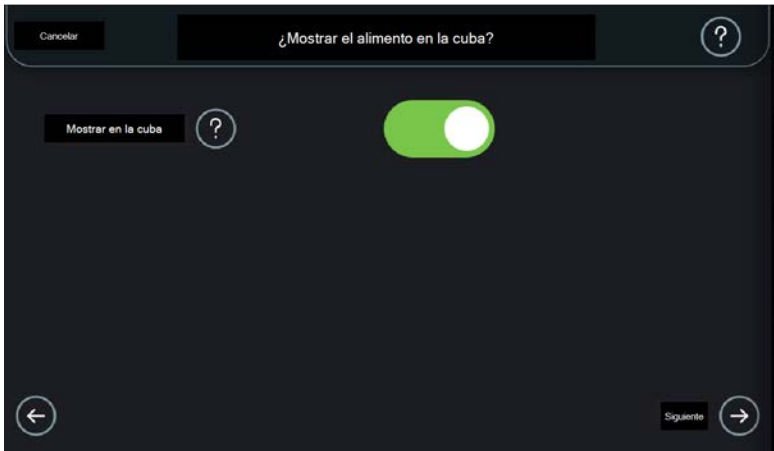
9. Para añadir una alerta de sacudir, toque el interruptor de palanca para mostrar la configuración de la alerta de sacudir.
10. Pulse Establecer siguiente para Activar alerta a.
11. Deslice el dedo hacia arriba o hacia abajo en la pantalla para seleccionar el tiempo restante del temporizador cuando suene la alarma. Por ejemplo, si tiene un ciclo de cocción de 3:00 y desea configurar que suene una alarma para sacudir después de 30 segundos, configure el tiempo de Activar alerta en 2:30.
12. Para agregar una segunda alerta de sacudir, repita los pasos 9 a 11.
13. Pulse Terminado y, a continuación, Siguiente (->).



14. Para añadir un Temporizador de calidad, pulse el interruptor de palanca para mostrar el tiempo.
15. Pulse y establezca el tiempo y, a continuación, pulse Terminado.
16. Pulse Siguiente (->).



17. Para Mostrar alimento en la cuba (control), pulse el interruptor de palanca para Mostrar en las cubas.
18. Pulse Siguiente (->).



19. Para elegir una imagen para el alimento, pulse Elija la imagen.
Nota: Este paso le permite seleccionar una imagen de alimentos para el producto.
 - Elegir de las imágenes le permite seleccionar una imagen existente en el control.
 - Descargar una imagen le permite seleccionar una imagen que usted proporcione en una unidad USB.
20. Pulse Elegir de las imágenes, pulse para seleccionar una imagen y, a continuación, pulse OK.

21. Para descargar una imagen, pulse el icono situado encima del texto Descargar una imagen.
22. Introduzca su unidad USB y, a continuación, pulse OK para confirmar.
23. Desplace el dedo hacia arriba o hacia abajo en la pantalla para localizar la imagen deseada en su unidad USB. Pulse la imagen para seleccionarla y, a continuación, pulse OK.
24. Pulse Cambiar imagen para volver y seleccionar otra imagen.
25. Pulse Siguiente (->)



26. Nombre el alimento utilizando el teclado de la pantalla táctil para escribir un nombre para su producto. Nota: Los nombres de los alimentos pueden contener un máximo de 40 caracteres.
27. Pulse Terminado para continuar.
28. Revise los ajustes para el alimento.
29. Si desea cambiar un ajuste, pulse el ajuste y cámbielo.
30. Pulse Guardar para almacenar el alimento y finalizar.



Parámetros avanzados de cocción

La siguiente lista describe los ajustes avanzados para la elaboración de un alimento.



Parámetro	Descripción
Compensación de la carga	Ajusta el tiempo de cocción según el tamaño de la carga. La compensación de la carga ralentiza el tiempo de cocción para permitir que las cargas más grandes se cocinen durante más tiempo que las cargas de tamaño estándar, y

Parámetro	Descripción
	<p>acelera el tiempo de cocción para que las cargas más pequeñas se cocinen durante menos tiempo que una carga de tamaño estándar. Ajustar este paso en 0 desactiva la compensación de la carga. Cuanto mayor sea el número de este ajuste, más lenta será la cuenta atrás del temporizador cuando la temperatura del aceite descienda por debajo del ajuste de Temperatura Ref LC. Para activar la compensación de la carga, pulse la opción Configurar y, a continuación, deslice el dedo hacia arriba o hacia abajo en la pantalla para seleccionar la compensación de la carga como un número de 0 a 60. Pulse Terminado para continuar.</p>
Ref. LC Temperatura	<p>Temperatura de referencia para los cálculos de compensación de la carga. En general, este ajuste debe configurarse en la temperatura promedio del aceite mientras se cocina una carga de tamaño estándar, con la compensación de la carga configurada en 0 (apagado). Para activar este ajuste, pulse la opción Establecer y, a continuación, deslice el dedo hacia arriba o hacia abajo para seleccionar la Ref. LC que desee. Temperatura (redondear a la temperatura más próxima). Pulse Terminado para continuar.</p>
Calor máximo	<p>Mantiene los calentadores encendidos al 100 % entre 0 y 60 segundos, tan pronto como se inicia el temporizador para este alimento. Calor máximo permite anticipar la baja en la temperatura del aceite que ocurre cuando se deja caer el producto en el aceite por primera vez. Para activar este ajuste, pulse la opción Establecer y, a continuación, deslice el dedo hacia arriba o hacia abajo para seleccionar el número de segundos para un calor máximo. Pulse Terminado para continuar.</p>
Factor PC	<p>(Factor de control de pulso) Permite evitar que la temperatura del aceite sobrepase la temperatura de referencia durante el cocinado. Los calentadores están</p>

Parámetro	Descripción
	<p>encendidos al 100 % cuando la temperatura del aceite está en (o sobre) la temperatura de referencia, menos el ajuste del Factor PC. Por ejemplo, si el Factor PC está configurado en 3 y el punto de referencia de este producto es de 177 °C (350 F), los calentadores están encendidos al 100 % cuando la temperatura del aceite cae a los 175 °C (347 F) o menos. Una vez que la temperatura del aceite alcanza los 176 °C (348 F), se apaga el calor al 100 % y se generan pulsos de calor para subir la temperatura del aceite a 177 °C (350 F). Para activar este ajuste, pulse la opción Establecer y, a continuación, deslice el dedo hacia arriba o hacia abajo para seleccionar su ajuste de Factor PC deseado entre 0 y 60. Pulse Terminado para continuar.</p>

Información

El menú Información proporciona datos y la exportación del punto de referencia de la freidora para usarlos de apoyo o para transferirlos a otra freidora. Las opciones de Información son las siguientes:

Acerca de esta freidora

1. Pulse la opción Acerca de esta freidora para ver el número de serie, la configuración y el software de su freidora.
2. Pulse la opción Más información para ver el software específico para componentes de control específicos.

Exportar

Siga las indicaciones para exportar puntos de referencia de productos a una unidad USB.

1. Pulse Exportar y, a continuación, desatornille la tapa del puerto USB que está en la parte delantera de la freidora.
2. Pulse Insertar una vez y, a continuación, introduzca la unidad USB en el puerto. El control comienza a exportar el archivo. La opción Exportación exitosa aparece cuando se ha completado la exportación.
3. Retire la unidad USB.
4. Pulse la opción OK cuando termine.

Ayuda

Pulse la opción Ayuda para encontrar tutoriales de formación como Capacitación de inicio rápido y un tutorial de Ensamble de la bandeja de drenaje. Se trata de formación justo donde la necesita, sin tener que ir a buscar el manual. En próximas versiones de software se incluirán más guías de ayuda.

Apagar cuba

1. Desde Ajustes, deslice el dedo hacia arriba y aparecerá la opción Apagar cuba.
2. Pulse Apagar cuba para apagar la cuba. El control permanece encendido, pero el calor está apagado.
3. Pulse la opción Precalentar que aparece en la pantalla táctil.

Capítulo 4 Mantenimiento

Calendario de mantenimiento

Como ocurre con todos los equipos de procesado de alimentos, la freidora abierta de Henny Penny requiere cuidados y mantenimiento. El siguiente cuadro recoge un resumen de los procedimientos de mantenimiento provistos para el operario.

Frecuencia	Vínculo al procedimiento
Diariamente	Realice un filtrado diario en cada cuba
Diariamente	Limpie la bandeja del sistema de filtrado, coloque una almohadilla nueva, lubrique las juntas tóricas. NOTA: Cambie las juntas tóricas si es necesario.
Diariamente	Retire y limpie el soporte para colgar la cesta
Diariamente	Limpie y seque las cestas
Diariamente	Limpie y seque las cubiertas nocturnas y, a continuación, colóquelas sobre las cubas para evitar que el aceite se contamine.
Diariamente	Limpie el exterior de la freidora
Diariamente	Limpie las ruedas giratorias
Semanalmente	Limpie detrás de la freidora. ¡PRECAUCIÓN!: Desconecte la fuente de alimentación desenchufando el cable de la corriente para evitar que se produzcan daños personales.
Según sea necesario	Deseche el aceite usado y sustitúyalo con aceite nuevo
Cada tres meses	Cambie las juntas tóricas de la bandeja del sistema de filtrado
Cada tres meses	Llevar a cabo el procedimiento de limpieza profunda
Una vez al año	Programe un servicio para llevar a cabo el mantenimiento planificado mediante una lista de verificación, póngase en contacto con el distribuidor.

Procedimientos de mantenimiento

Realice las siguientes tareas de mantenimiento.



ADVERTENCIA

Para evitar daños personales, apague la fuente de alimentación eléctrica antes de limpiar el equipo.



ADVERTENCIA

Riesgo de quemadura

Para evitar quemaduras, utilice el PPE cuando se filtre el aceite o cuando se limpie la cuba.

AVISO - Para evitar daños en el equipo, no limpie el acero inoxidable con productos abrasivos ni sustancias químicas o corrosivas.

AVISO - Utilice un limpiador de freidoras de calidad alimentaria que esté autorizado por los códigos sanitarios locales.

AVISO - Limpie a diario los cepillos y utensilios que se utilizan para limpiar y cocinar.

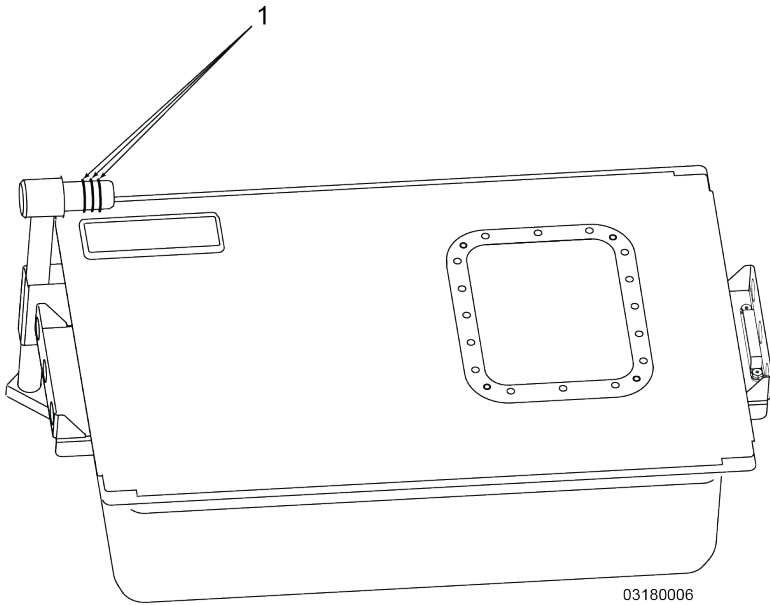
Limpieza detrás de la freidora

Saque la freidora. Desenchufe todos los cables de alimentación, limpie la grasa y los residuos de los lados y detrás de la freidora.

Reemplazo de las juntas tóricas

Sustituya las tres juntas tóricas de la bandeja del sistema de filtrado cada 90 días de la siguiente manera:

1. Retire la bandeja de drenaje.
2. Con un destornillador pequeño de punta plana, haga palanca en las juntas tóricas (1) y sáquelas del extremo del tubo.
3. Coloque una junta tórica (1) en cada una de las ranuras, tres en total.
4. Lubrique las juntas tóricas (1) en el tubo del filtro con aceite nuevo y frío.
5. Instale la bandeja del sistema de filtrado.



03180006

Limpieza profunda

El procedimiento de limpieza profunda elimina los depósitos carbonizados que se acumulan en las resistencias, en los laterales y en el fondo de la cuba. El procedimiento de Limpieza profunda se debe realizar cada tres meses. Es posible que se deba realizar con más frecuencia según el empanado, el tipo de producto cocinado o el volumen.

1. Pulse la opción Ajustes y, a continuación, pulse Limpieza profunda.
2. Siga las indicaciones en pantalla para desechar el aceite de la cuba.
3. Cubra las cubas adyacentes.
4. Prepare la bandeja del sistema de filtrado: retire la bandeja del sistema de filtrado y, a continuación, retire los componentes internos de la bandeja del sistema de filtrado (malla del filtro, peso del filtro, cesta para restos de fritura) y déjelos a un lado. Coloque la tapa de la bandeja del sistema de filtrado en la bandeja del sistema de filtrado y empújela debajo de la freidora.
5. Llene la cuba con agua aproximadamente 2,54 cm (1 pulgada) sobre la línea de llenado superior.
6. Seleccione Remojo en caliente o en frío.
INFO: El remojo en caliente o en frío depende del tipo de limpiador que se use en el procedimiento.
7. Lea las instrucciones del limpiador para ver qué tipo de remojo se debe usar.

8. Agregue la cantidad de limpiador para freidoras que recomienda el fabricante del limpiador.
9. Inicie el procedimiento. El remojo en frío se deja durante la noche, mientras que el remojo en caliente eleva la temperatura del agua e inicia un temporizador.
10. Después del remojo, friegue la cuba con un cepillo de empuñadura alargada y un cepillo con punta en L para eliminar las acumulaciones de restos carbonizados de la cuba de freír y de las resistencias.
11. Drene la mezcla de agua a la bandeja del sistema de filtrado o elimine manualmente el agua de la cuba. Siga las indicaciones en pantalla para eliminar el agua.
 - Drenar a la bandeja del sistema de filtrado: después de drenar el agua, retire la bandeja del sistema de filtrado y viértala en un drenaje adecuado.
 - Eliminación manual de agua: saque el agua hacia un recipiente aprobado. Vierta el agua recogida en un drenaje adecuado.
12. Levante las resistencias y friegue la cuba.
13. Enjuague la cuba con agua fría y limpia.
14. Retire el agua. Elija si desea drenar a la bandeja y, a continuación, vaciar la bandeja de drenaje o retirarla el agua manualmente.
15. Llene la cuba de nuevo con agua para el enjuague final y, a continuación, repita el paso n.º 10.
16. Mantenga pulsada la opción Purgar para bombear el aceite nuevo a través de los conductos y eliminar el agua de los conductos.
17. A continuación, seque la cuba con una toalla.
18. Vacíe y seque la bandeja del sistema de filtrado con una toalla.
19. Vuelva a colocar la bandeja de drenaje con un nuevo filtro e introdúzcala debajo de la freidora.
20. Llene la cuba con aceite.

Capítulo 5 Solución de problemas

Mensajes de error

A continuación figura una lista de códigos de error de la F5. Los errores marcados como errores críticos indican una situación que requiere atención inmediata. Para resolver un error, siga todos los pasos de las medidas correctivas hasta que se resuelva el error. Si el error prevalece después de seguir todos los pasos de las medidas correctivas, póngase en contacto con el soporte técnico para obtener ayuda.

Código de error	Posible causa	Medida correctiva
<p>"E-4"</p> <p>"Sobrecalentamiento del control de la freidora"</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Hay una fuente de calor demasiado cerca de la freidora. • El ventilador de refrigeración del conjunto de control no funciona. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aleje la fuente de calor de la freidora o aleje la freidora de la fuente de calor. • Sobrecalentamiento de la pantalla VIU, reinicie el control. • Póngase en contacto con el soporte técnico para obtener ayuda.
<p>"E-5"</p> <p>"Sobrecalentamiento de aceite"</p> <p>El aceite de la cuba ha alcanzado temperaturas iguales o superiores a 204 °C (400 °F)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Si la temperatura real del aceite es demasiado alta, es posible que el sensor de temperatura esté cubierto de empanado o de producto. • Existe acumulación excesiva de restos carbonizados en el sensor de temperatura porque no se ha realizado una limpieza profunda en los últimos 3 meses. 	<ul style="list-style-type: none"> • Limpie los residuos del sensor de temperatura del interior de la cuba. • Efectúe el procedimiento de limpieza profunda. Esto permite desprender los residuos que se puedan haber formado en los sensores de temperatura.

Código de error	Posible causa	Medida correctiva
<p>"E-6"</p> <p>"No se puede leer la temperatura"</p>	<p>El sensor de temperatura está dañado o desconectado.</p> <p>NOTA: Se pueden dañar los sensores si se golpean con las cestas u otros objetos duros. Utilice cepillos solo cuando limpie los sensores en la cuba.</p>	<p>Póngase en contacto con el soporte técnico para obtener ayuda.</p>
<p>"E-10"</p> <p>"Sobrecalentamiento del sensor de seguridad"</p> <p>El sensor de seguridad límite de alta temperatura de la freidora se ha sobrecalentado y ha saltado.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Si se omiten repetidamente los filtrados rápidos, el sensor de seguridad se cubre con restos de fritura y se sobrecalienta. • Si no hay aceite en la cuba o el nivel de aceite está por debajo del sensor de temperatura, el sensor de seguridad se sobrecalentará. Si no se ha realizado una limpieza profunda en los últimos 3 meses, los restos carbonizados se acumularán y aislarán el sensor de seguridad, lo que provocará que se sobrecaliente. 	<ul style="list-style-type: none"> • Espere 15 minutos para que se enfríe la cuba. Realice un Filtrado para retirar los restos de fritura del fondo de la cuba. Restablezca el límite de alta temperatura y asegúrese de que se realicen los filtrados rápidos cuando se indique. • Asegúrese de que la cuba está llena de aceite y, a continuación, restablezca el límite de alta temperatura. • Restablezca el límite de alta temperatura y, a continuación, realice una limpieza profunda en la cuba.
<p>"E-15"</p> <p>"La válvula de drenaje"</p>	<p>Algo está impidiendo que la válvula de drenaje se abra.</p>	<p>Intente vaciar el aceite de la cuba y rellenar o filtrar, y si la válvula</p>

Código de error	Posible causa	Medida correctiva
está cerrada"		no se abre, póngase en contacto con el soporte técnico para obtener ayuda.
"E-18" "Fallo del sensor de nivel"	El sensor de nivel está dañado o se ha desconectado. NOTA: Se pueden dañar los sensores si se golpean con las cestas u otros objetos duros. Utilice cepillos solo cuando limpie los sensores en la cuba.	Póngase en contacto con el soporte técnico para obtener ayuda.
"E-21" "Fallo de calentamiento del aceite" La cuba está calentando el aceite con demasiada lentitud. Aún se puede cocinar.	<p>¡ADVERTENCIA! La capacidad de calentamiento de esta cuba puede reducirse y el producto puede quedar poco hecho. Siempre revise la temperatura del producto antes de servir o podrían producirse lesiones graves.</p> <ul style="list-style-type: none"> • El cable de alimentación no está completamente insertado en el receptáculo. • Bajo voltaje o problema de voltaje en el receptáculo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Asegúrese de que todos los cables de alimentación de la freidora estén completamente insertados. • Póngase en contacto con un electricista certificado para solucionar los problemas con el receptáculo, el disyuntor o el voltaje de suministro.
"E-22" "Revisar alimentación eléctrica" La cuba no se calienta.	<ul style="list-style-type: none"> • El cable de alimentación de la cuba no está conectado o no está completamente insertado. 	<ul style="list-style-type: none"> • Asegúrese de que todos los cables de alimentación de la freidora estén conectados y completamente insertados. • Restablezca el disyuntor.

Código de error	Posible causa	Medida correctiva
	<ul style="list-style-type: none"> • El disyuntor ha saltado. • No hay voltaje en el receptáculo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Para realizar una revisión rápida en unidades de dos, tres y cuatro cubas, cambie los enchufes con otra cuba que funcione. Si ahora comienza a calentarse la cuba, significa que el receptáculo original no tenía voltaje. Póngase en contacto con un electricista certificado para solucionar los problemas con el receptáculo, el disyuntor o el voltaje de suministro. Si después de cambiar los enchufes, la cuba sigue sin calentarse, póngase en contacto con el soporte técnico de Henny Penny para obtener ayuda.
<p>"E-31" "Resistencia arriba"</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Los restos de fritura acumulados no permiten que la resistencia baje completamente. • No se bajó completamente el calentador después del filtrado diario. 	<ul style="list-style-type: none"> • Realice un filtrado rápido y retire el exceso de acumulación de restos de fritura bajo el calentador. • Use una cesta para freír para empujar suavemente la resistencia.
<p>"E-41" "Pérdida de datos del controlador"</p>	<p>Error de programación.</p>	<p>Apague el interruptor principal y vuelva a encenderlo. si el código de error persiste, póngase en contacto con el soporte técnico para obtener ayuda.</p>

Código de error	Posible causa	Medida correctiva
<p>"E-46"</p> <p>"Fallo de escritura de memoria"</p>	<p>Error de programación.</p>	<p>Apague el interruptor principal y vuelva a encenderlo. si el código de error persiste, póngase en contacto con el soporte técnico para obtener ayuda.</p>
<p>"E-47" "Fallo A a D"</p>	<p>Fallo de control interno.</p>	<p>Apague el interruptor principal y vuelva a encenderlo. si el código de error persiste, póngase en contacto con el soporte técnico para obtener ayuda.</p>
<p>"E-48"</p> <p>"Fallo de entrada del controlador"</p>	<p>Error en el sistema de entrada.</p>	<p>Apague el interruptor principal y vuelva a encenderlo. si el código de error persiste, póngase en contacto con el soporte técnico para obtener ayuda.</p>
<p>"E-60"</p> <p>"Comunicación de la placa de filtrado"</p> <p>La freidora sigue calentando, pero no se filtra ni se rellena.</p>	<p>Fallo del panel de control AIF, del suministro de energía o de comunicación.</p>	<p>Apague el interruptor principal y vuelva a encenderlo. si el código de error persiste, póngase en contacto con el soporte técnico para obtener ayuda.</p>
<p>"E-70C"</p> <p>"Fallo de enclavamiento de drenado"</p> <p>La filtración no puede realizarse.</p>	<p>Se ha producido un error de comunicación con la válvula de drenaje.</p>	<p>Póngase en contacto con el soporte técnico para obtener ayuda.</p>
<p>"E-82"</p> <p>"Fallo de válvula selector"</p> <p>La filtración y el llenado automático de las cubas no pueden realizarse.</p>	<p>No hay respuesta desde la válvula selector.</p>	<p>Apague el interruptor principal y vuelva a encenderlo. si el código de error persiste, póngase en contacto con el soporte técnico para obtener ayuda.</p>

Código de error	Posible causa	Medida correctiva
"E-93A" "El suministro ha saltado"	Fallo en el suministro de energía.	Póngase en contacto con el soporte técnico para obtener ayuda.

Guía de resolución de problemas

Problema	Posible causa	Medida correctiva
Sección de cocción - El color del producto no es correcto		
A. El producto está demasiado oscuro (algunos lotes).	Restos de fritura o acumulación de restos carbonizados cubren el sensor de temperatura.	Elimine completamente todos los residuos del sensor de temperatura.
	El producto no se ha retirado adecuadamente de la cuba después de sonar el temporizador de cuenta atrás.	Saque el producto de la cuba cuando suene el temporizador de cuenta atrás.
	Se seleccionó el temporizador de producto incorrecto.	Seleccione el temporizador de producto correcto.
Demasiado oscuro (todos los lotes).	La configuración de temperatura de cocción del producto es demasiado alta.	Cambie la temperatura de cocción del producto a un ajuste más bajo.
	El sensor de temperatura no está bien calibrado o el voltaje es inadecuado.	Póngase en contacto con el Soporte técnico de Henny Penny para obtener ayuda.
	Aceite demasiado antiguo.	Si el aceite produce humo o sabe a quemado, cámbielo.
	Aceite demasiado oscuro.	<ul style="list-style-type: none"> • Si el aceite produce humo o sabe a quemado, cámbielo. • Filtre el aceite. • Realice un procedimiento de limpieza.

Problema	Posible causa	Medida correctiva
Demasiado claro (todos los lotes).	La configuración de temperatura de cocción del producto es demasiado baja.	Cambie la temperatura de cocción del producto a un ajuste más alto.
	El sensor de temperatura no está bien calibrado.	Póngase en contacto con el Soporte técnico de Henny Penny para obtener ayuda.
	La freidora se calienta/recupera el calor muy lentamente.	Consulte E-21 "Error de fallo de calentamiento del aceite".
Demasiado claro (algunos lotes).	Producto demasiado frío. Por ejemplo, el producto se colocó en el aceite estando congelado, cuando la política de la tienda indica que debe estar descongelado. Revise las normas de la tienda.	Deje que el producto se descongele antes de cocinarlo.
	El temporizador de producto se inició antes de colocar el producto en el aceite.	Primero coloque el producto en el aceite y después inicie el temporizador de producto correspondiente.
	Se seleccionó el temporizador de producto incorrecto.	Seleccione el temporizador de producto correcto.
	El ciclo de cocción se detuvo antes de que el temporizador de producto alcanzara 0:00 y sonara la alarma.	Deje el producto en el aceite durante todo el tiempo de cocción.
	Demasiada carga.	Solo coloque cargas de tamaño normal o aumente el ajuste de compensación de la carga.
El alimento se seca.	Se ha producido una pérdida de humedad antes de la cocción.	<ul style="list-style-type: none"> • Utilice alimentos frescos. • Cubra el producto para reducir la evaporación.

Problema	Posible causa	Medida correctiva
	El producto se ha sobrecocinado.	El producto no se ha retirado adecuadamente de la cuba después de sonar el temporizador de cuenta atrás.
	La configuración del temporizador de producto es demasiado prolongada.	Acorte el temporizador de cocción de este producto.
	Se seleccionó el temporizador de producto incorrecto.	Seleccione el temporizador de producto correcto.
Sabor a quemado.	Sabor a aceite quemado.	Cambie el aceite y realice una limpieza profunda.
	Los filtrados rápidos no se realizan cuando se indica.	Realice los filtrados rápidos cuando se indique.
	No se realizó el filtrado diario.	Realice el filtrado diario una vez al día.
	Resistencias incorrectas o voltaje incorrecto.	Póngase en contacto con el Soporte técnico de Henny Penny para obtener ayuda.
El producto no está cocinado.	El ciclo de cocción se detuvo antes de que el temporizador de producto alcanzara 0:00 y sonara la alarma.	Deje el producto en el aceite durante todo el tiempo de cocción.
	El temporizador de cocción del producto es demasiado corto.	Prolongue el temporizador de cocción de este producto.
	Demasiada carga.	Solo coloque cargas de tamaño normal o aumente el ajuste de compensación de la carga.
	Se seleccionó el temporizador de producto incorrecto.	Seleccione el temporizador de producto correcto.

Problema	Posible causa	Medida correctiva
	La configuración de temperatura de cocción del producto es demasiado baja.	Cambie la temperatura de cocción del producto a un ajuste más alto.
	El sensor de temperatura no está bien calibrado.	Póngase en contacto con el Soporte técnico de Henny Penny para obtener ayuda.
	La freidora se calienta/recupera el calor muy lentamente.	Consulte E-21 "Error de fallo de calentamiento del aceite".
Energía y controles de la freidora		
Con el interruptor de alimentación en posición Encendido, las pantallas táctiles no se encienden.	La freidora está desconectada.	Enchufe todos los cables de alimentación detrás de la freidora y conéctelos completamente.
	El disyuntor de la freidora ha saltado.	Restablezca el disyuntor.
	No hay voltaje en el receptáculo.	Póngase en contacto con un electricista certificado para solucionar los problemas con el receptáculo, el disyuntor o el voltaje de suministro.
	Problema eléctrico o de control de la freidora.	Póngase en contacto con el Soporte técnico de Henny Penny para obtener ayuda.
La pantalla táctil está encendida, pero no responde.	La pantalla está congelada.	Pulse y suelte el restablecimiento del control (debajo del control).
Con el interruptor de alimentación en posición Encendido, una sola pantalla táctil no se enciende.	Fallo de alimentación de la pantalla o problema de control.	Póngase en contacto con el Soporte técnico de Henny Penny para obtener ayuda.

Problema	Posible causa	Medida correctiva
Sistema de filtrado		
El motor del sistema de filtrado funciona, pero bombea con lentitud.	Juntas tóricas desgastadas, dañadas o ausentes.	Cambie las juntas tóricas.
	Papel / almohadilla filtrante obstruido.	Vacíe la cesta de restos de fritura y raspe suavemente los restos de fritura para despegarlos de la parte superior del filtro. Cambie el papel o almohadilla filtrante una vez al día.
	Papel / almohadilla filtrante mojado.	Cambie el papel o la almohadilla filtrante por uno seco.
El motor de la bomba de filtrado no funciona.	Restablezca el motor de la bomba de filtrado.	<p>¡ADVERTENCIA! Para evitar quemaduras producidas por salpicadura de aceite, coloque el interruptor principal de alimentación en la posición de apagado antes de pulsar el botón de restablecimiento del motor de filtrado. Espere 15 minutos para que se enfríe el motor de filtrado. Apague el interruptor principal. Presione el botón de reinicio rojo en el motor de filtrado con un destornillador. El motor de filtrado está ubicado sobre la bandeja del sistema de filtrado. Vuelva a encender el interruptor principal de la alimentación y, a continuación, en el menú Aceite y Filtro, pruebe el motor de filtrado llenando la cuba de la bandeja del sistema de filtrado. INFO: Use la punta de un destornillador</p>

Problema	Posible causa	Medida correctiva
	<p>Los disyuntores del motor de la bomba saltaron</p>	<p>para pulsar este botón, ya que es difícil que se reajuste con la mano.</p> <p>¡ADVERTENCIA! Para evitar quemaduras producidas por salpicadura de aceite, coloque el interruptor principal de alimentación en la posición de apagado antes de restablecer los disyuntores del motor de la bomba. Apague el interruptor principal. Pulse los botones blancos de restablecimiento del disyuntor ubicados detrás de la puerta izquierda de la freidora. Entienda la freidora y, a continuación, en el menú Aceite y Filtro, pruebe el motor de filtrado</p>
<p>El motor suena, pero no funciona.</p>	<p>Los conductos o la bomba están obstruidos.</p>	<p>Póngase en contacto con el Soporte técnico de Henny Penny para obtener ayuda.</p>
	<p>Se ha utilizado grasa alimentaria sólida en la freidora.</p>	<p>Póngase en contacto con el Soporte técnico de Henny Penny para obtener ayuda.</p> <p>¡IMPORTANTE! No utilice grasa alimentaria sólida en la freidora.</p>
<p>La bandeja del sistema de filtrado está insertada debajo de la freidora. La pantalla indica No se puede detectar la bandeja de drenaje.</p>	<p>La bandeja del sistema de filtrado no está completamente insertada.</p>	<p>Inserte completamente la bandeja del sistema de filtrado.</p> <p>¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de quemadura! Es posible que la bandeja de drenaje esté caliente. Use guantes resistentes al calor y al aceite antes de mover la bandeja de drenaje.</p>

Problema	Posible causa	Medida correctiva
	Los cables de alimentación detrás de la freidora no permiten insertar completamente la bandeja de drenaje.	Cambie la posición de los cables de alimentación detrás de la freidora, de modo que no interfieran con el desplazamiento de la bandeja de drenaje.
	La cubierta de la bandeja de drenaje no está instalada.	Retire la bandeja de drenaje, coloque la cubierta en la parte superior de la bandeja de drenaje y, a continuación, vuelva a colocar la bandeja de drenaje debajo de la freidora. ¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de quemadura! Es posible que la bandeja de drenaje esté caliente. Use guantes resistentes al calor y al aceite antes de mover la bandeja de drenaje.
	Fallo en el interruptor de la bandeja de drenaje.	Póngase en contacto con el soporte técnico para obtener ayuda.
El motor de filtrado sigue funcionando y bombea burbujas de aire cuando la cuba está llena. La pantalla indica No se puede detectar el nivel de aceite.	Hay restos de fritura y acumulación de restos carbonizados que cubren los sensores de detección y de nivel en la cuba.	Retire todos los restos de fritura y acumulación de restos carbonizados que estén alrededor de los sensores en la cuba.
	La bandeja de drenaje está vacía; sin embargo, no había suficiente aceite bombeando de nuevo a la cuba para alcanzar el sensor de nivel.	Llene la cuba con aceite.
	El aceite estaba frío cuando se filtró.	Filtre el aceite a la temperatura de referencia.

Problema	Posible causa	Medida correctiva
<p>El aceite no se drena durante el filtrado rápido. La pantalla indica, ¿se está drenando el aceite?</p>	<p>Drenaje obstruido.</p>	<p>Use el cepillo para drenaje para empujar los restos de fritura a través de la válvula de drenaje. A medida que el aceite comience a drenarse, retire el cepillo para drenaje.</p> <p>AVISO: Retire siempre el cepillo para drenaje de la válvula de drenaje cuando el aceite comience a drenarse. De lo contrario, la válvula de drenaje se cerrará en el cepillo para drenaje. Se pueden producir daños en la válvula de drenaje, que no están cubiertos por la garantía.</p> <p>PRÁCTICA RECOMENDADA: Siempre filtre y cuele la cuba cuando aparezca el aviso para evitar la acumulación de restos de fritura y la obstrucción del drenaje.</p>
	<p>El drenaje no se abre.</p>	<p>Póngase en contacto con el soporte técnico para obtener ayuda.</p>
<p>El aceite permanece en la bandeja de drenaje.</p> <p>La pantalla indica, ¿la cuba se ha llenado como se indica?</p> <p>Sí/No</p>	<p>Juntas tóricas desgastadas, dañadas o ausentes.</p>	<p>Si hay aceite en la bandeja del sistema de filtrado, deberá retirarlo antes de realizar este paso.</p> <p>¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de quemadura! Espere a que el aceite se enfríe y use el equipo de protección personal (EPP), que incluye guantes resistentes al calor y al aceite, delantal y máscara de protección, durante este procedimiento. No</p>

Problema	Posible causa	Medida correctiva
		<p>mueva la freidora ni la bandeja de drenaje del filtro mientras contenga aceite caliente. Las salpicaduras de aceite caliente pueden causar lesiones o quemaduras graves.</p> <p>Cambie las juntas tóricas.</p>
	<p>Papel / almohadilla filtrante obstruido.</p>	<p>Si hay aceite en la bandeja del sistema de filtrado, deberá retirarlo antes de realizar este paso.</p> <p>¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de quemadura! Espere a que el aceite se enfríe y use el EPP, que incluye guantes resistentes al calor y al aceite, delantal y máscara de protección, durante este procedimiento. No mueva la freidora ni la bandeja de drenaje del filtro mientras contenga aceite caliente. Las salpicaduras de aceite caliente pueden causar lesiones o quemaduras graves.</p> <p>Vacíe la cesta de restos de fritura y raspe suavemente los restos de fritura para despegarlos de la parte superior del filtro. Cambie el papel o almohadilla filtrante una vez al día.</p>
	<p>Papel / almohadilla filtrante mojado.</p>	<p>Si hay aceite en la bandeja del sistema de filtrado, deberá retirarlo antes de realizar este paso.</p> <p>¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de quemadura! Espere a que el aceite se enfríe y use el EPP, que incluye guantes resistentes al</p>

Problema	Posible causa	Medida correctiva
		<p>calor y al aceite, delantal y máscara de protección, durante este procedimiento. No mueva la freidora ni la bandeja de drenaje del sistema de filtrado si contienen aceite caliente. Pueden producirse quemaduras graves por la salpicadura de aceite caliente. Cambie el papel o la almohadilla filtrante por uno seco.</p>
<p>Sistema de llenado automático</p>		
<p>La cuba no se llena, pero hay aceite en el bidón de relleno. La pantalla indica, ¿hay aceite en el bidón de relleno? Sí/No.</p>	<p>Se realizaron tres intentos de llenado automático de la cuba sin éxito.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Revise si hay residuos en el extremo del tubo del bidón de relleno. 2. Asegúrese de que el tubo del bidón de relleno esté insertado en el bidón de relleno y colocado totalmente al fondo. 3. Intente llenar la cuba desde Aceite y Filtro > Llenar cuba y, a continuación, realice un Llenado del bidón de relleno para comprobar si la cuba empieza a llenarse. <p>Nota: Puede tardar hasta 20 segundos antes de que el aceite empiece a bombear para purgar el aire de los conductos.</p> <p>Si la cuba sigue sin llenarse, póngase en contacto con el equipo de asistencia técnica.</p>
<p>El aceite continúa llenándose aunque ya está lleno. La pantalla indica, ¿hay</p>	<p>Hay restos de fritura o acumulación de restos carbonizados alrededor de los sensores de nivel o temperatura</p>	<p>Retire todos los restos de fritura o acumulación de restos carbonizados de los sensores en la cuba.</p>

Problema	Posible causa	Medida correctiva
aceite en el bidón de relleno? Sí/No.	en la cuba.	
	Los sensores de temperatura o de nivel están dañados.	Póngase en contacto con el soporte técnico para obtener ayuda.

Contacto Soporte técnico por:

- Teléfono:
U.S. and Canada: +1-800-417-8405
Global: +1-937-456-8405
- Mensaje de texto:
+1-937-456-8405
- Correo electrónico: [tech-nicalservices@hennypenny.com](mailto:technicalservices@hennypenny.com)
- [Chat en vivo](#)

Piezas de contacto por:

- Correo electrónico: partdepartment@hennypenny.com

Contacto Garantía por:

- Correo electrónico: warranty@hennypenny.com



Copyright belongs to Henny Penny Corporation 2023 All rights reserved.

Henny Penny Corporation
1219 U.S. 35, Eaton, OH 45320
1-937-456-8400
1-800-417-8417
www.hennypenny.com