

VELOCITY
SERIES



MANUAL DEL OPERARIO

FREIDORA DE PRESIÓN VELOCITY SERIES™

MODELO

PXE-100



HENNY PENNY
Engineered to Last

REGISTRE SU GARANTÍA EN EL SITIO WEB WWW.HENNYPENNY.COM

Instrucciones originales

Lea estas instrucciones antes de poner el equipo en funcionamiento

HENNY PENNY

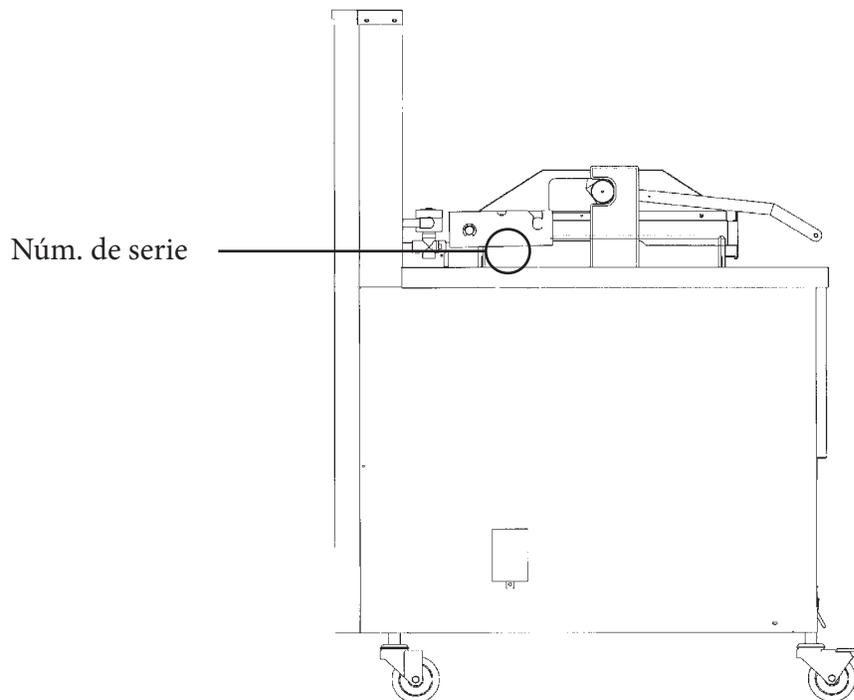
FREIDORA ELÉCTRICA DE PRESIÓN

ESPECIFICACIONES

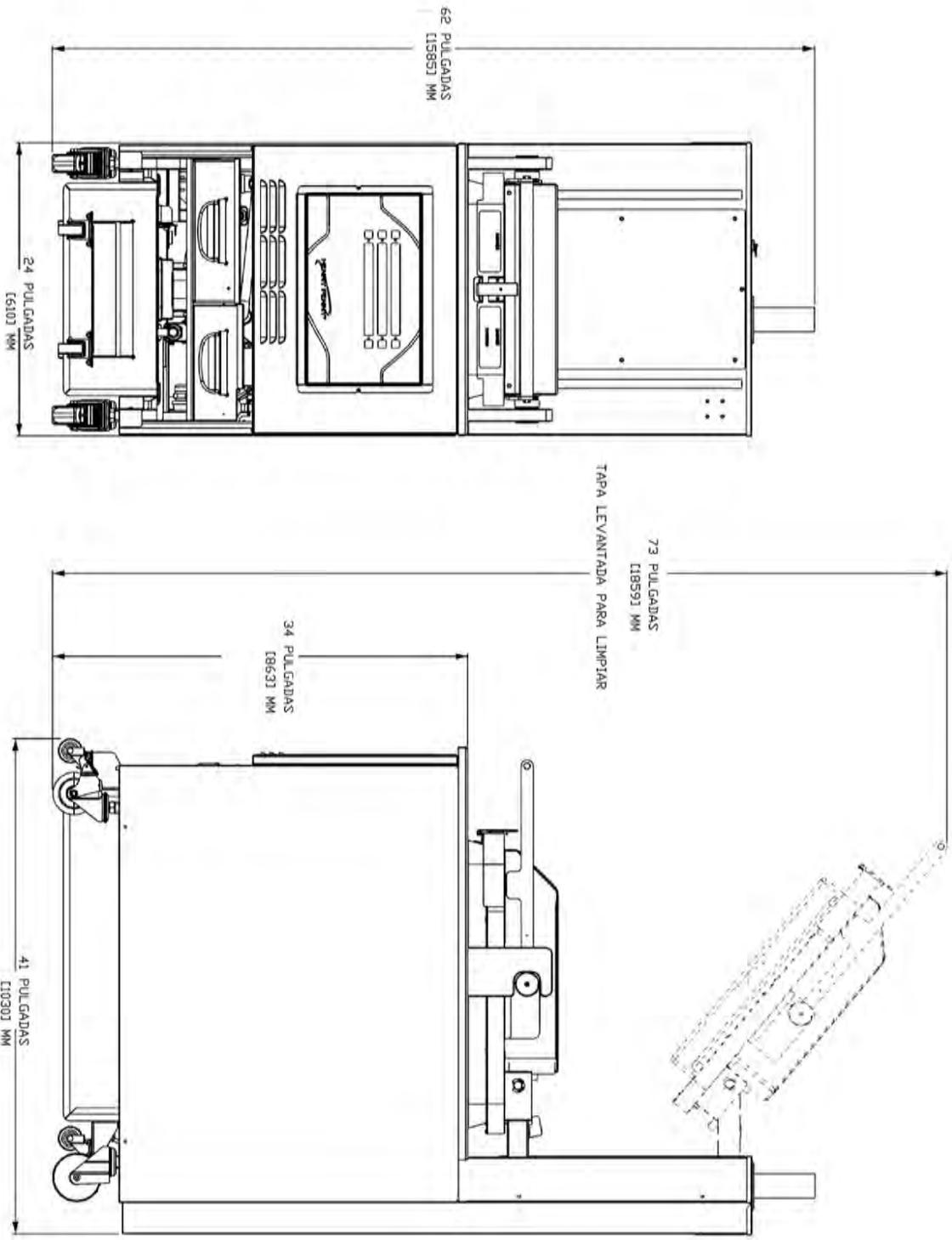
Capacidad del depósito	8 unidades de pollo - 24 lbs (10,8 kg) 76 lbs de aceite (34 kg)
Electricidad	208 VCA, trifásico, 50/60 Hz, 17 KW, 47,2 amperios 240 VCA, trifásico, 50/60 Hz, 17 KW, 40,9 amperios 480 VCA, trifásico, 50/60 Hz, 17 KW, 20,5 amperios
Calentamiento	Dos resistencias eléctricas de inmersión de 8.500 vatios

AVISO

La placa de datos, ubicada en la carcasa posterior de la freidora y detrás de la tapa, presenta el modelo de freidora, el número de serie, la fecha de la garantía y otros datos. El número de serie también figura en la parte posterior. Véase la siguiente figura.



**DIMENSIONES DE
LA FREIDORA OXE-
100**



HENNY PENNY
FREIDORA ELÉCTRICA DE PRESIÓN CON CAPACIDAD PARA 8
UNIDADES DE POLLO



La instalación de la freidora deberá realizarse de forma que se evite que el agua entre en contacto con la grasa alimentaria.

AVISO

Este dispositivo no podrá utilizarse a través de un temporizador externo o de un sistema de control remoto independiente.

AVISO

Este dispositivo no deberán utilizarlo aquellas personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas ni con falta de experiencia o conocimientos a menos que haya una persona encargada de la seguridad que los supervise o les forme acerca del funcionamiento del dispositivo.

PUNTO 1: INTRODUCCIÓN

1-1 SEGURIDAD

Las instrucciones de este manual se han elaborado con el objetivo de asistirle en el proceso de aprendizaje de los procedimientos adecuados para este dispositivo. En aquellos casos en que la información sea especialmente importante o esté relacionada con la seguridad, se utilizarán los términos AVISO, PRECAUCIÓN y CUIDADO. Su uso se describe a continuación.

Si surge algún problema durante la primera puesta en marcha de un equipo nuevo, revise el punto relativo a la instalación del Manual del operario.

Antes de dirigirse a la guía de resolución de problemas, véase el punto Funcionamiento del Manual del operario.

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:



El SÍMBOLO DE ALERTA DE SEGURIDAD se emplea con PELIGRO, CUIDADO o PRECAUCIÓN e indica un riesgo de lesiones corporales.



AVISO se emplea para destacar información especialmente importante.



La palabra PRECAUCIÓN, cuando no va acompañada del símbolo de alerta de seguridad, indica una situación potencialmente peligrosa que, si no se evita, puede provocar daños materiales.



La palabra PRECAUCIÓN, cuando va acompañada del símbolo de alerta de seguridad, indica una situación potencialmente peligrosa que, si no se evita, puede provocar lesiones físicas leves o moderadas.



La palabra CUIDADO indica una situación potencialmente peligrosa que, si no se evita, puede provocar lesiones físicas graves o incluso la muerte.



LA PALABRA PELIGRO INDICA UNA SITUACIÓN DE PELIGRO INMINENTE QUE, SI NO SE EVITA, PROVOCARÁ LESIONES FÍSICAS GRAVES E INCLUSO LA MUERTE.

**1-1.
SEGURIDAD
(CONTINUACIÓN)**



Símbolo de conexión a tierra equipotencial



Símbolo de la Directiva de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE)



O



Símbolos de riesgo de descarga eléctrica



O



Símbolos de superficie caliente

**1-2.
CUIDADO
CORRECTO**

Como ocurre con todos los equipos de Henny Penny, este dispositivo requiere cuidado y mantenimiento. Los requisitos de mantenimiento y limpieza del equipo figuran en este manual y deberán cumplirse con regularidad.

**1-3.
ASISTENCIA**

Si requiere asistencia técnica, llame a su distribuidor local o al Servicio Técnico de Henny Penny a los números 1-800-417-8405 o 1-937-456-8405.

PUNTO 2 DESEMBALAJE/INSTALACIÓN

2-1. INTRODUCCIÓN

Esta sección le proporcionará instrucciones sobre la instalación y el desembalaje.

AVISO

- En caso de que se produzcan daños durante el transporte, deberá comunicárselo al repartidor y dejar constancia mediante su firma en presencia del repartidor.
- La instalación de este equipo deberá hacerla únicamente un técnico de mantenimiento formado al respecto.

2-2. DESEMBALAJE

ADVERTENCIA

- **Mueva la freidora con cuidado para evitar lesiones. La freidora pesa 877 libras (398 kg) aproximadamente.**
- **No perfore la freidora con objetos, como taladros o tornillos, ya que podría producirse una descarga eléctrica o daños en sus componentes.**

CUIDADO

Para evitar lesiones, es necesario instalar y asegurar todos los contrapesos antes de proceder a levantar la tapa.

1. Corte y retire las tiras de plástico de la caja principal.
2. Retire la tapa de la caja y tire hacia arriba de la caja principal para separarla de la freidora.
3. Saque los soportes situados en las esquinas del embalaje (4).
4. Corte la película de embalaje que envuelve la caja de transporte y retírela de la parte superior de la tapa de la freidora.
5. Corte y retire las tiras metálicas que sujetan la freidora al palé.

**2-2.
DESEMBALAJE
(CONTINUACIÓN)**



Para evitar lesiones, no deje que los contrapesos se suelten. Cada contrapeso pesa aproximadamente 20 libras (9 kg).

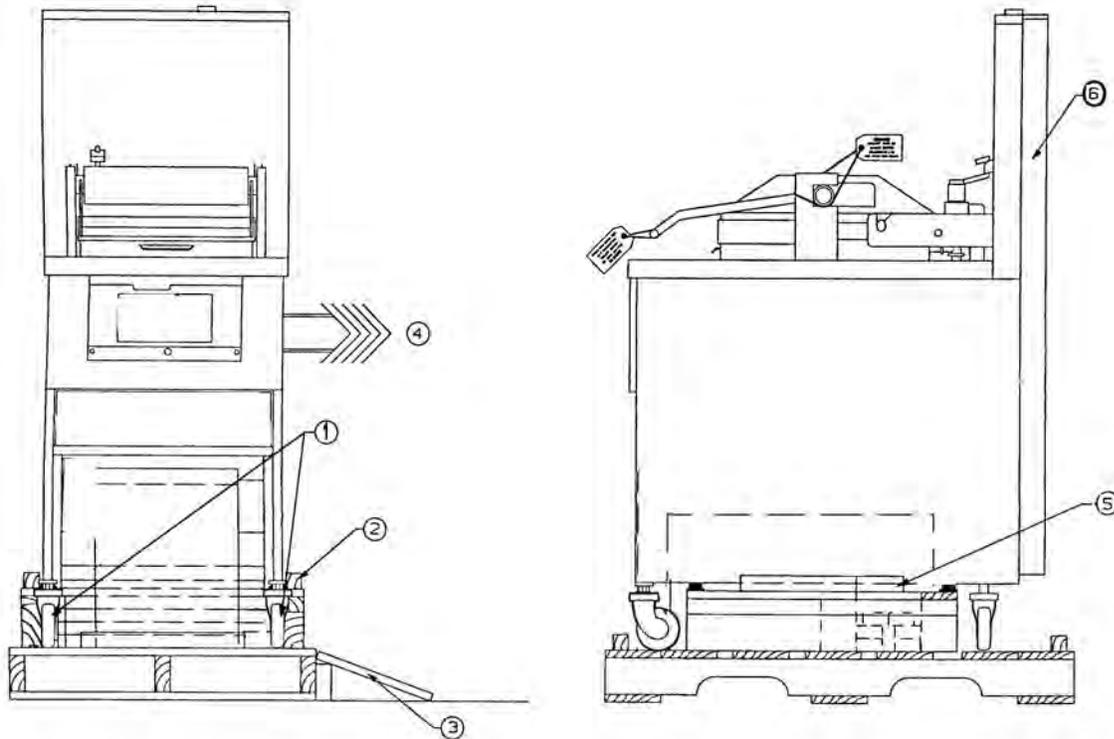
6. Retire la freidora del palé. Consulte el método de descarga que figura en la página 6.
7. Retire los contrapesos del palé, que están atados al palé por debajo de la freidora.
8. Retire la cubierta trasera de mantenimiento.
9. Instale los seis contrapesos en el soporte de montaje. Consulte la página 7.
10. Vuelva a instalar la cubierta trasera de mantenimiento.



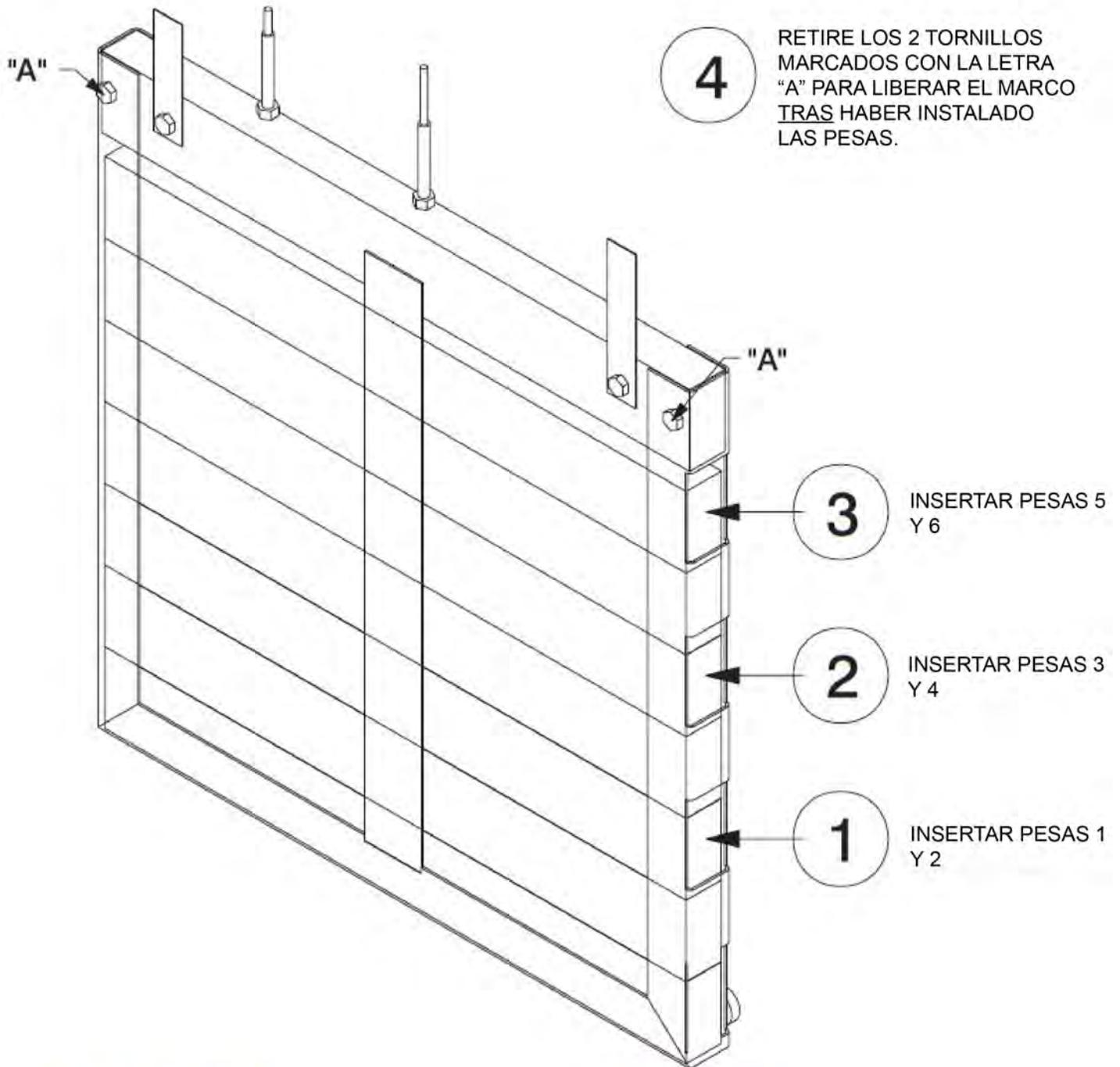
Para evitar lesiones y garantizar el funcionamiento seguro del equipo, la cubierta trasera de mantenimiento deberá estar instalada.

11. Corte las etiquetas de seguridad de la tapa. Ahora podrá levantar la tapa.
12. Saque los accesorios del interior del depósito de drenaje del filtro.
13. Saque el papel de protección del armario de la freidora. Limpie la superficie exterior con un paño húmedo.

Descarga mediante el uso de rampa



1. Las ruedas delanteras deberán estar fijadas en la posición de avance.
2. Despliegue los raíles de los laterales del palet.
3. Coloque una rampa para cada una de las ruedas en el lateral seleccionado.
Si no va a utilizar la rampa, coloque las ruedas laterales en el suelo y pase al punto 4.
4. Incline el equipo y llévelo del palet a la rampa (si está disponible). Las ruedas delanteras se posarán en la rampa.
Saque el palet de debajo del equipo y colóquelo en el suelo.
5. Retire los contrapesos del palet.
6. Retire la cubierta trasera. Los contrapesos deberán instalarse según las instrucciones que figuran en el manual antes de intentar levantar la tapa.



PARA EVITAR POSIBLES LESIONES, TODAS LAS PESAS DEBEN QUEDAR DEBIDAMENTE INSTALADAS EN EL MARCO ANTES DE ABRIR LA TAPA.



- CADA UNA DE LAS PESAS TIENE UN PESO APROXIMADO DE 20 LIBRAS (9,0 KG)
- TODAS LAS PESAS SON IDÉNTICAS

96021#0

**2-3.
SELECCIONAR LA
UBICACIÓN**

La ubicación de la freidora es de suma importancia para el funcionamiento, velocidad y mantenimiento del equipo. 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 están de acuerdo en 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. El mayor nivel de eficiencia se obtiene con un funcionamiento en línea recta, es decir, en un lado los alimentos crudos y en el otro lado los productos cocinados. Es posible modificar el orden de preparación de pedidos con tan solo una pequeña disminución del nivel de eficiencia.

Para poder llevar a cabo un mantenimiento adecuado de la freidora, es necesario dejar un espacio de 24 pulgadas (60,96 cm) en los laterales. Para proceder a dar mantenimiento, deberá acceder al interior de la freidora retirando un panel lateral.

CUIDADO

RIESGO DE INCENDIO

Para evitar incendios y daños en los suministros, la zona situada bajo la freidora no debe utilizarse para almacenar suministros.

ADVERTENCIA

RIESGO DE QUEMADURAS

Para evitar quemaduras graves derivadas de salpicaduras de aceite, coloque e instale la freidora de manera que se evite la inclinación o el movimiento. Puede utilizar abrazaderas de sujeción para estabilizar el equipo.

**2-4.
NIVELAR LA
FREIDORA**

Para que el funcionamiento sea el adecuado, nivele la freidora de lado a lado y de delante hacia atrás. Utilice un nivel en las zonas planas situadas alrededor de la estructura de la cuba.

PELIGRO

SI NO SIGUE ESTAS INSTRUCCIONES PARA EL NIVELADO, EL ACEITE PODRÍA REBOSAR, LO QUE PODRÍA PROVOCAR QUEMADURAS GRAVES, LESIONES, INCENDIOS Y DAÑOS MATERIALES.

2-5. VENTILACIÓN DE LA FREIDORA

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.

AVISO

El sistema de ventilación deberá ajustarse a la legislación local y nacional aplicable. Póngase en contacto con los bomberos o con las autoridades competentes en materia de edificación de su zona.

2-6. REQUISITOS ELÉCTRICOS

Esta freidora eléctrica requiere un suministro de 208, 240 o 480 voltios, trifásico y de 50/60 Hz. El cable de alimentación podrá estar unido a la freidora o proporcionarse con la instalación. Consulte la placa de datos para saber cuál es el suministro eléctrico correcto.



La freidora **deberá** conectarse de forma adecuada y segura a tierra para evitar que se produzcan choques eléctricos. Consulte la regulación eléctrica nacional para obtener más información sobre los procedimientos de conexión a tierra. En caso de no existir una regulación nacional, consulte el Código Eléctrico Nacional (ANSI/NFPA núm. 70 o la edición actual). En Canadá, las conexiones eléctricas deberán ajustarse a la norma CSA C22.2, a la parte 1 del Código Eléctrico Canadiense y/o a la normativa local. Para evitar choques eléctricos, el equipo deberá estar equipado con un disyuntor externo con capacidad para desconectar los conductores sin conexión a tierra. El interruptor principal de corriente de este equipo **no** desconecta todos los conductores.

Deberá instalar un interruptor de desconexión independiente, que cumpla con la categoría III de sobretensión eléctrica, con fusibles o disyuntores adecuados y en una ubicación conveniente, entre la freidora y la toma de corriente. Deberá tratarse de un conductor de cobre aislado con capacidad para soportar 600 voltios y 90 °C. En caso de que la longitud sea superior a 50 pies (15,24 m), utilice el siguiente tamaño de conducción.

**2-7.
REQUISITOS DE
SUMINISTRO
ELÉCTRICO EN
OTROS PAÍSES**

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.

AVISO

- Los equipos para la CE requieren que el cableado que se conecte al bloque de terminales sea de 4 mm como mínimo. Si utiliza un cable de corriente flexible, este deberá ser de tipo HO7RN.
- Los cables de alimentación deben ser resistentes al aceite, flexibles, con cubierta y no más ligeros que un cable estándar con cubierta de policloropeno u otro elastómero sintético equivalente.
- Se recomienda el uso en el circuito de la freidora de un dispositivo de protección con una sensibilidad de 30 mA del tipo interruptor por corriente residual o interruptor de circuito en caso de pérdida a tierra.



(¡SOLO PARA EQUIPOS CON EL MARCADO CE!) Para evitar el riesgo de choque eléctrico, 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 a este fin. El conductor de equipotencial está marcado con el siguiente símbolo:



EVITAR QUE EL ACEITE SE DESBORDE EN LA FREIDORA HENNY PENNY



SI NO SIGUE ESTAS INSTRUCCIONES, EL ACEITE PODRÍA DESBORDARSE DE LA CUBA, LO QUE PODRÍA PROVOCAR QUEMADURAS GRAVES, LESIONES, INCENDIOS Y/O DAÑOS MATERIALES.

- **ÚNICAMENTE PODRÁ REMOVER EL ACEITE DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE ARRANQUE. NO REMUEVA EL ACEITE DE FORMA MANUAL EN NINGÚN OTRO MOMENTO.**
- **RETIRE TODOS LOS RESTOS DE FRITURA DE LAS SUPERFICIES DE LA CUBA DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA DE LA CUBA.**
- **ASEGÚRESE DE QUE LA FREIDORA ESTÉ NIVELADA.**
- **ASEGÚRESE DE QUE EL NIVEL DE ACEITE NUNCA ESTÉ POR ENCIMA DE LA LÍNEA DE LLENADO SUPERIOR DE LA CUBA.**
- **VERIFIQUE QUE LA VÁLVULA REGULADORA DEL GAS Y LOS QUEMADORES ESTÉN DEBIDAMENTE REGULADOS (SOLO PARA LOS EQUIPOS DE GAS).**
- **RESPETE EL LÍMITE RECOMENDADO PARA LA CARGA DE ALIMENTOS (UN MÁXIMO DE 24 LIBRAS).**

PARA SOLICITAR ASISTENCIA TÉCNICA, PÓNGASE EN CONTACTO CON EL SERVICIO TÉCNICO DE HENNY PENNY LLAMANDO AL

1-800-417-8405

O AL

1-937-456-8405

PUNTO 3: FUNCIONAMIENTO

3-1. PIEZAS DE FUNCIONAMIENTO



Artículo núm.	Descripción	Función
1	Conducta de salida de vapor	Aloja el peso muerto. Expulsa el vapor en caso de presión
2	Depósito de aceite nuevo	Llena la cuba con aceite no usado cuando el nivel de aceite es bajo
3	Interruptor de corriente	Enciende y apaga el suministro eléctrico que llega al equipo
4	Bandeja de condensación	Recipiente para el exceso de condensación formado en la cuba
5	Depósito de drenaje del aceite	El aceite drenado va a parar a este depósito y a continuación se bombea a través de filtros para contribuir a prolongar la vida del aceite

**3-2.
INFORMACIÓN
GENERAL DE LOS
MANDOS**

Esta sección proporciona información general sobre el panel de control y explica los botones, visores y funciones de la freidora.



Figura 3-1



Figura 3-2

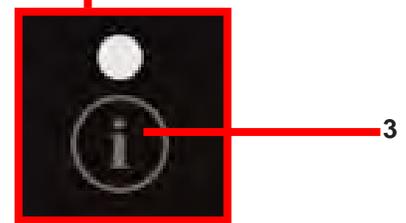


Figura 3-3

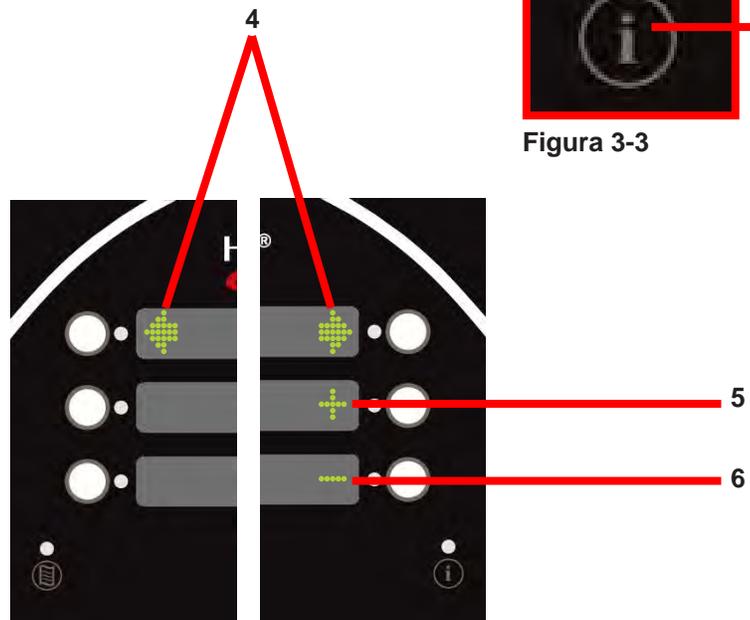


Figura 3-4

**3-2.
INFORMACIÓN
GENERAL DE LOS
MANDOS
(CONTINUACIÓN)**

Fig.	Artículo núm.	Descripción	Función
3-1	1	Botones	Si se ilumina el piloto situado junto a cualquiera de los botones, podrá pulsar dicho botón para actuar con respecto a algo.
3-2	2	Botón Menú	Si mantiene pulsado ese botón, accederá al menú “MAIN (PRINCIPAL)”, que incluye funciones como filtrado, modo de información y programación.
3-3	3	Botón Info	<ul style="list-style-type: none"> • Pulse este botón una vez para que se muestre la presión y la temperatura • Pulse este botón dos veces para activar la función “WIPE (LIMPIEZA)” • Pulse este botón tres veces para obtener información sobre el “LAST FILTER (ÚLTIMO FILTRADO)”
3-4	4	Flecha en los visores	Si se muestra una flecha, es porque hay otra opción o pantalla disponibles. Para acceder a la siguiente opción/pantalla, pulse el botón situado junto a dicha flecha.
3-4	5	Visor con el símbolo +	<p>El símbolo de más se mostrará cuando sea posible modificar el valor de tiempo/temperatura/letras. Si pulsa el botón situado junto a tal símbolo, aumentará el valor.</p> <p>En el manual estará representado por: +</p>
3-4	6	Visor con el símbolo -	<p>El símbolo de menos se mostrará cuando sea posible modificar el valor de tiempo/temperatura/letras. Si pulsa el botón situado junto a tal símbolo, reducirá el valor.</p> <p>En el manual estará representado por: -</p>

**3-3.
OPCIONES DE
VISUALIZACIÓN**

Este punto describe las tres (3) opciones de visualización con las que está equipado el equipo. A continuación, se enumeran las tres opciones:

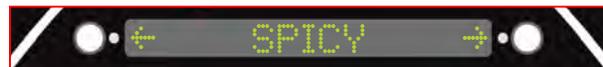
- 4+TITLE (4+TÍTULO)
- 5+NEXT (5+SIGUIENTE)
- 6 ITEMS (6 ELEMENTOS)

Para modificar la opción de visualización, consulte el punto PROGRAMACIÓN ESPECIAL.

**3-4.
OPCIÓN "4+TITLE
(4+TÍTULO)"**

La opción 4+TITLE (4+TÍTULO) muestra un máximo de cuatro elementos de cocción junto al título del menú específico en el que se encuentra.

Cuando se encuentre en un menú de cocción, el título del menú se mostrará en la sección superior.



Al pulsar cualquiera de los botones de flecha, podrá desplazarse hacia la izquierda o hacia la derecha por cada una de las opciones del menú.



Al pulsar el botón situado junto al alimento que quiere cocinar, comenzará el proceso de calentamiento. Cuando el equipo esté listo para la cocción, en el visor aparecerá "DROP> (INTRODUCIR)".

**3-5.
OPCIÓN "5+NEXT
(5+SIGUIENTE)"**



La opción 5+NEXT (5+SIGUIENTE) muestra un máximo de cinco elementos para cocinar junto con un botón de acceso al siguiente menú de cocción.

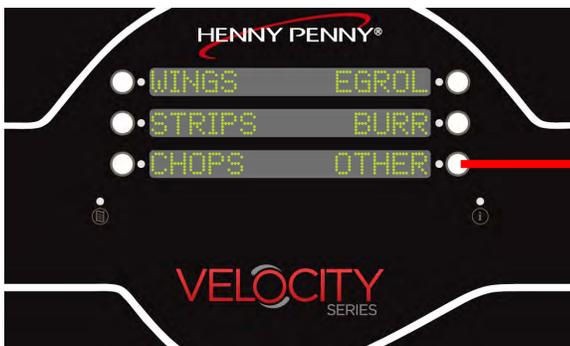
Las opciones de cocción se mostrarán en el visor en el que aparezca "next> (siguiente>)". Al pulsar el botón situado junto a "next> (siguiente>)", accederá al siguiente set de opciones de cocción.

**3-6.
OPCIÓN "6 ITEMS
(6 ELEMENTOS)"**



La opción 6 ITEMS (6 ELEMENTOS) permite al usuario controlar los seis elementos del menú de cocción. Si hay más de un menú de cocción, el usuario deberá programar los enlaces de navegación a otros menús.

Si se van a cocinar más de 6 productos y se selecciona esta opción, debe designar una de las teclas como enlace a un submenú; de lo contrario, esas opciones no estarán accesibles desde este menú.



Consulte el punto relativo a la programación para obtener información sobre cómo configurar menús.

**3-7.
ENSAMBLAJE
DEL DEPÓSITO DE
DRENAJE**



1. Deslice una almohadilla de filtro sobre la malla de filtrado de forma que el tapón sobresalga a través del orificio.

AVISO

Durante el ensamblaje, asegúrese de aplicar aceite en todas las juntas tóricas de forma que queden lubricadas con el objetivo de evitar que se desgaren y se dañen.

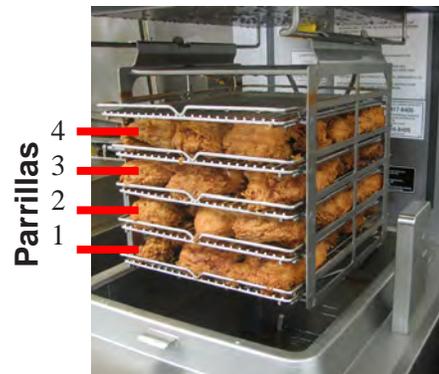
2. Deslice las dos asas de sujeción de los extremos del conjunto de la malla de filtrado con las asas en la dirección del tapón.
3. Coloque la malla de filtrado en el fondo del depósito de drenaje con el lateral hacia arriba.
4. Con el orificio del tubo de captación alineado con el tapón de la malla de filtrado, presione el tubo hacia abajo.
5. Coloque el tubo de captación de manera que las guías encajen en las muescas del soporte de la parte delantera del depósito de drenaje. Presione el tubo de captación para confirmar que esté totalmente encajado en el tapón de la malla de filtrado y en el soporte.

6. Coloque la bandeja recogemigas en el depósito de drenaje de forma que las patas coincidan con el borde de la malla de filtrado.
7. Coloque la tapa sobre el depósito de drenaje.
8. Instale el depósito de drenaje y utilice la palanca de bloqueo para que el depósito de drenaje quede inmobilizado.
9. Para sacar el depósito de drenaje cuando desee limpiarlo, invierta el orden de los pasos descritos en este procedimiento.

**3-8.
RECOMENDACIONES
DE POSICIÓN EN LAS
PARRILLAS**

Deberá evitar utilizar la posición más baja con pequeñas cantidades, ya que dicha posición es la más cercana a la zona de frío (el aceite está más frío en el fondo de la cuba y más caliente en la superficie). No obstante, con cantidades grandes, suele haber suficiente movimiento en el aceite como para al fondo también llegue el calor.

Deberá evitar la posición más alta con cargas pequeñas, dado que el aceite podría no cubrir del todo el alimento. Con cargas mayores, el aceite sí cubrirá el alimento en la posición más alta, debido a que el volumen de producto aumentará el volumen general de aceite.



Carga completa de 8 unidades (se emplean las 4 parrillas)

8 unidades: Cargue las cuatro parrillas, tal y como se indica en la imagen.

6 unidades: Cargue únicamente las parrillas 1, 2 y 3.

4 unidades: Cargue únicamente las parrillas 2 y 3.

2 unidades: Cargue únicamente la parrilla 2.

**3-9.
USO DE LA TAPA**



- **LA TAPA DEBERÁ ESTAR TOTALMENTE CERRADA ANTES DE COMENZAR EL CICLO DE COCCIÓN. DE LO CONTRARIO, DE LA CUBA PODRÍA SALIR VAPOR Y ACEITE A PRESIÓN. ESTO PROVOCARÍA QUEMADURAS GRAVES.**
- **PARA EVITAR LESIONES FÍSICAS GRAVES, NO PONGA EL EQUIPO EN FUNCIONAMIENTO SI LA TAPA NO ESTÁ PUESTA Y SI NO SE HAN INSTALADO TODAS LAS PIEZAS.**
- **PARA EVITAR LESIONES FÍSICAS GRAVES, NO MODIFIQUE LAS PIEZAS DEL MECANISMO DE BLOQUEO DE LA TAPA.**

Para cerrar la tapa:

1. Baje la tapa hasta que el mecanismo de cierre de la tapa quede debidamente acoplado.
2. Tire del mango de la tapa hasta que llegue a su tope.
3. Eleve el mango de la tapa hasta que llegue a su tope.
4. Tire del mango de la tapa hacia usted hasta que llegue a su tope.
5. Baje el mango de la tapa hasta que el mecanismo de cierre de la tapa quede debidamente acoplado.

**3-9.
USO DE LA TAPA
(CONTINUACIÓN)**



NO ELEVE EL MANGO NI FUERCE LA ABERTURA DE LA TAPA HASTA QUE SUENE LA ALARMA DEL DISPOSITIVO DE CONTROL Y EN EL VISOR PARPADEE "DONE (HECHO)".

Para abrir la tapa:

1. Eleve el mango con cuidado hasta que llegue a su tope.
2. Vuelva a bajarlo hasta que pare.

CAUTION

Baje el mango antes de intentar elevar la tapa o podría provocar daños materiales en dicha tapa.

3. Baje el mango.
4. Vuelva a bajarlo.
5. Desbloquee el sistema de seguridad de la tapa y levántela.

AVISO

Si la tapa se vuelve difícil manejar, deje de utilizar la freidora y llame por teléfono para solicitar asistencia. Es necesario cambiar los cables.

**3-10.
PUESTA EN
MARCHA**

Cuando la temperatura del aceite esté por debajo de los 180 °F (82 °C) y el interruptor principal de corriente esté en la posición de encendido, en el visor parpadeará "START UP (PUESTA EN MARCHA)" "AUTO-MELT (DERRETIR)". El aceite se calentará poco a poco para evitar que salga ardiendo. Los ciclos de calor serán intermitentes de modo que el aceite se caliente poco a poco. Cuando la temperatura del aceite sea de 215 °F (102 °C), el modo Derretir finalizará y la freidora comenzará a calentar el aceite hasta alcanzar la temperatura del modo Mezcla automática, que es de 360 °F (182 °C).

Durante la puesta en marcha, el visor indicará al usuario las etapas del proceso de puesta en marcha a través de una barra de progreso. A continuación se enumeran las distintas etapas:

- **Derretir ("Mlt")**: modo Derretir.
- **Mezclar ("Mix")**: filtrado automático para garantizar que el aceite esté correctamente mezclado y así evitar zonas frías.
- **Recarga ("Top")**: verifica que el nivel de aceite alcance la marca correcta. Si el equipo nota que el nivel de aceite es insuficiente, este llevará a cabo una recarga automática.
- **Depurar ("Pol")**: el equipo llevará a cabo un ciclo de depuración.



La barra de progreso se rellenará cada vez que finalice una etapa. La duración de cada etapa dependerá de la temperatura del aceite durante el comienzo de esta y de la temperatura de referencia seleccionada para el equipo.

Cuando se haya completado la puesta en marcha, el visor pasará al menú de cocción principal y el equipo estará listo para utilizarse.

3-11. LLENAR EL DEPÓSITO DE ACEITE



El depósito de aceite nuevo rellena automáticamente la cuba cuando detecta que el nivel de aceite es insuficiente. El usuario deberá añadir aceite al depósito siempre que sea necesario. **NO** añada nunca aceite nuevo directamente a la cuba.

1. Saque el depósito de aceite nuevo de la parte frontal de la freidora.
2. Abra la tapa del depósito de aceite nuevo y localice las marcas en las paredes internas del depósito.
3. Rellene el depósito con aceite nuevo hasta que el nivel de aceite alcance las marcas del interior del depósito.
4. Cierre la tapa y vuelva a colocar el depósito en el interior del equipo.

Si el depósito de aceite nuevo tiene un nivel de aceite insuficiente o está vacío, el visor mostrará el mensaje “FILL OIL TANK (LLENAR EL DEPÓSITO DE ACEITE)” y en el visor central parpadeará una imagen que le indicará la ubicación del depósito en la freidora.



Este mensaje aparecerá cuando el equipo intente rellenar la cuba y no logre conseguirlo.

Siga las instrucciones anteriores para rellenar el depósito. Cuando el depósito esté lleno, pulse el botón situado junto a “✓OK (✓ACEPTAR)”.

3-12. DEPÓSITO DE CONDENSACIÓN



La condensación adicional de la bandeja se drenará al depósito de condensación. El depósito está equipado con un orificio de drenaje que le indicará que el depósito está lleno y que necesita vaciarse.

Para vaciarlo, saque el depósito de condensación del equipo y vacíe el contenido por un desagüe o fregadero.

Vuelva a colocar el depósito en la freidora cuando lo haya vaciado.

**3-13.
PROTECTOR DEL
MOTOR DE LA
BOMBA DEL SISTEMA
DE FILTRADO-
RESTABLECIMIENTO
MANUAL**

El motor de la bomba del sistema de filtrado está equipado con un botón de reinicio manual, situado en la parte trasera del motor. Espere unos cinco minutos antes de intentar reiniciar este dispositivo de protección para que el motor se pueda enfriar. Retire el depósito de condensación para ver el botón de reinicio. Podrá utilizar un destornillador para pulsar el botón de reinicio.



Para evitar quemaduras producidas por salpicaduras de aceite, coloque el interruptor principal de corriente en la posición de apagado antes de reiniciar el dispositivo de protección con restablecimiento manual del motor de la bomba del sistema de filtrado.

**3-14.
CALENDARIO
DE
MANTENIMIENTO
PERIÓDICO**

Como ocurre con todos los equipos de procesamiento de alimentos, la freidora de presión de Henny Penny requiere cuidados y mantenimiento. La siguiente tabla recoge el resumen del calendario de mantenimiento. Los siguientes puntos muestran los procedimientos de mantenimiento preventivo que deberá llevar a cabo el operario.

Procedimiento	Frecuencia
Cambiar el aceite.....	Según se indica
Cambiar la almohadilla de filtro	A diario
Limpiar la cuba	A diario
Limpiar las cintas de Nylatron.....	Una vez al mes. Consulte el punto relativo al mantenimiento preventivo
Lubricar las ruedas del carro.....	Una vez al año. Consulte el punto relativo al mantenimiento preventivo
Limpiar los pesos muertos	Una vez al mes. Consulte el punto relativo al mantenimiento preventivo
Inspeccionar los cables de los contrapesos.....	Una vez al año. Consulte el punto relativo al mantenimiento preventivo

El equipo está equipado con un modo de Cuando se inicia este modo, tiene 10 segundos para limpiar con un paño el panel de control sin que se activen los botones.



1. Pulse (i) dos veces.
2. Pulse el botón situado junto a √ para confirmar.
3. El panel de control iniciará una cuenta atrás de 10 segundos.
4. Cuando hayan transcurrido los 10 segundos, el panel de control volverá a la pantalla previa.

**3-15.
LLENADO INICIAL
DE ACEITE**

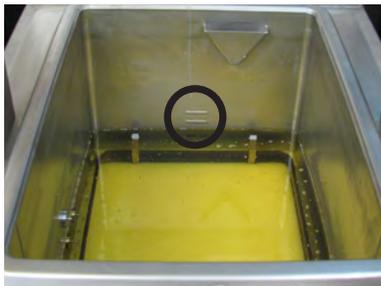


Figura 3-3

CUIDADO

El nivel de aceite deberá estar siempre por encima de los elementos de transferencia del calor cuando la freidora esté calentando y a ras de los indicadores de nivel de aceite situados en la parte trasera de la cubeta (Figura 3-3). Si no sigue estas instrucciones, podría provocar un incendio y/o daños a la freidora.

Antes de llenar la cuba, es necesario purgar los conductos de aceite para garantizar que se vacíe el agua y el aceite usado.

1. Acceda a "FILTER MENU (MENÚ DE FILTRADO)" (consulte el punto 3-19 INSTRUCCIONES PARA EL FILTRADO).
2. Seleccione "6. FILL FROM OIL TANK (LLENAR CON EL DEPÓSITO DE ACEITE NUEVO)".
3. Mantenga pulsado el botón "FILL (LLENAR)" hasta que el aceite nuevo llegue a la cubeta. Suelte el botón.
4. Utilice un paño para limpiar el agua y el aceite sucio que encuentre en la cuba.
5. Se recomienda utilizar un aceite de alta calidad para fritura en esta freidora de presión. Algunos aceites de baja calidad tienen un alto contenido de humedad, que podría producir espuma y rebosar.

ADVERTENCIA
RIESGO DE QUEMADURAS

Para evitar quemaduras graves al verter aceite caliente en la cuba, utilice guantes y tome precauciones para evitar salpicaduras.

6. El modelo eléctrico requiere 76 lbs. (34,5 kg) de aceite. La cuba tiene dos líneas indicadoras de nivel grabadas en la pared trasera de la cuba; estas indican cuándo se ha alcanzado el nivel adecuado de aceite caliente. Figura 3-3.
7. El indicador inferior marca el nivel adecuado de aceite cuando este está frío.

PELIGRO
RIESGO DE DESBORDAMIENTO

ASEGÚRESE DE QUE EL NIVEL DE ACEITE NO ESTÉ NUNCA POR ENCIMA DE LA LÍNEA INDICADORA DE NIVEL SUPERIOR. SI NO SIGUE ESTAS INSTRUCCIONES PARA EL NIVELADO, EL ACEITE PODRÍA REBOSAR, LO QUE PODRÍA PROVOCAR QUEMADURAS GRAVES, LESIONES, INCENDIOS Y DAÑOS MATERIALES.

**3-16.
FUNCIONAMIENTO
BÁSICO**

Siga el procedimiento que se describe a continuación durante la puesta en marcha inicial de la freidora y cada vez que se vuelva a poner en funcionamiento tras haber estado fría o apagada. Se trata de instrucciones básicas y generales.

**⚠ PELIGRO
RIESGO DE DESBORDAMIENTO**

NO SOBRECARGUE NI COLOQUE ALIMENTOS CON UN CONTENIDO ALTO DE HUMEDAD EN LA FREIDORA. 24 LIBRAS (10,9 KG) ES EL PESO MÁXIMO QUE PODRÁ PONER EN CADA CUBA. SI NO SIGUE ESTAS INSTRUCCIONES, EL ACEITE PODRÍA REBOSAR, LO QUE PODRÍA PROVOCAR QUEMADURAS GRAVES, LESIONES, INCENDIOS Y DAÑOS MATERIALES.

1. Asegúrese de que la cuba contenga el nivel exacto de aceite y alcance el indicador inferior de nivel.
2. Coloque el INTERRUPTOR de corriente en la posición de ENCENDIDO .
3. Deje que la freidora se caliente hasta alcanzar la temperatura seleccionada.

AVISO

Pulse el botón (i) para visualizar la temperatura de referencia y la temperatura real del aceite

AVISO

Las resistencias realizan ciclos de encendido y apagado cuando la temperatura es 10 grados inferior a la temperatura de referencia para evitar sobrepasar la temperatura de referencia (control proporcional).

4. Seleccione el botón del alimento y deje que la temperatura alcance el punto de referencia. Al alcanzar el punto de referencia, en el visor se podrá leer "DROP (INTRODUCIR)".
5. Antes de colocar los alimentos en las parrillas, bájelas hasta introducirlas en el aceite caliente para evitar que los alimentos se peguen.
6. Deslice las parrillas con los alimentos empanados en el soporte para parrillas de la tapa, comenzando con la posición inferior para evitar dañar los alimentos.
7. Baje y cierre la tapa y a continuación pulse el botón de inicio.

**3-16.
FUNCIONAMIENTO
BÁSICO
(CONTINUACIÓN)**

8. Cuando el ciclo finalice, la presión comenzará a salir de forma automática, la alarma sonará y en el visor aparecerá "DONE (LISTO)". En ese momento, pulse el botón "DONE (LISTO)".
9. Abra y levante la tapa con cuidado.
10. Utilice las asas de las parrillas; saque las parrillas cargadas con los alimentos del soporte para parrillas, empezando con la parrilla superior.

**3-17.
CUIDADOS DEL
ACEITE**



SIGA LAS INSTRUCCIONES QUE SE DESCRIBEN A CONTINUACIÓN PARA EVITAR QUE EL ACEITE REBOSE, LO QUE PODRÍA PROVOCAR QUEMADURAS GRAVES, LESIONES, INCENDIOS Y/O DAÑOS MATERIALES.

1. Para proteger el aceite cuando la freidora no vaya a utilizarse de forma inmediata, es conveniente poner la freidora en el modo Enfriamiento, seleccionando un menú de productos.
2. Cuando se frían alimentos empanados, será necesario filtrar el aceite para mantenerlo limpio.
3. El nivel adecuado de aceite mantiene de forma automática. Véase el punto "Llenar el depósito de aceite" para conocer el procedimiento de llenado del depósito de aceite nuevo.
4. No coloque una carga excesiva en las parrillas (24 lbs. (10,9 kgs.) es el máximo) ni alimentos con un contenido de humedad excesivo en las parrillas.

**3-18.
MENÚ PRINCIPAL**



El menú principal se activa al mantener pulsado el botón "Menu (Menú)" (esquina inferior izquierda del panel de control). Cuando se haya activado el menú, suelte el botón.

Las opciones del menú principal son las siguientes:

1. FILTER (FILTRADO)
2. INFO MODE (MODO DE INFO)
3. USB/DATA (USB/DATOS)
4. PROGRAM (PROGRAMAS)
5. CLOCK SET (CONFIGURAR RELOJ)
- x. EXIT MENU (SALIR DEL MENÚ)

**3-19.
INSTRUCCIONES
PARA EL FILTRADO**



CON UN USO PROLONGADO, EL PUNTO DE INFLAMACIÓN DEL ACEITE SE REDUCE. CAMBIE EL ACEITE SI PRODUCE UNA CANTIDAD EXCESIVA DE HUMO O ESPUMA. SE PODRÍAN PROVOCAR QUEMADURAS GRAVES, LESIONES, INCENDIOS Y/O DAÑOS MATERIALES.

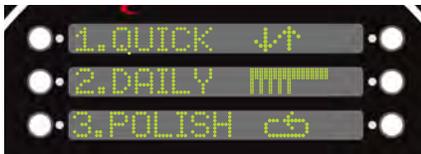
La freidora eléctrica de Henny Penny con capacidad para 8 unidades de pollo realiza de forma automática una depuración del aceite durante la puesta en marcha, un filtrado automático después de cada ciclo de cocción y un único filtrado de mantenimiento cada día después de la hora punta del almuerzo y al final del día.

Filtre el aceite inmediatamente después de haber finalizado un ciclo de cocción y cuando la temperatura del aceite esté en el modo de enfriamiento.

CUIDADO

Drene el aceite a 250° F (121 °C) o menos. A temperaturas más altas, los restos que estén pegados a la superficie de la cuba podrían arder tras drenar el aceite.

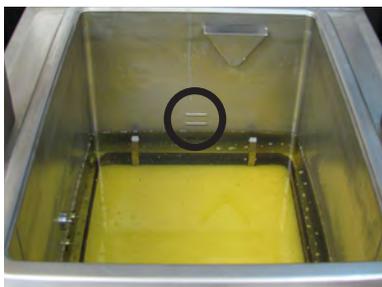
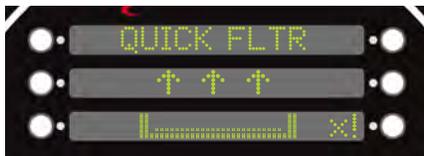
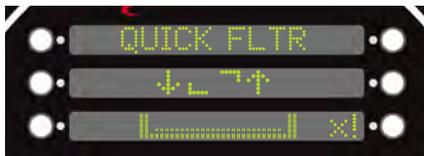
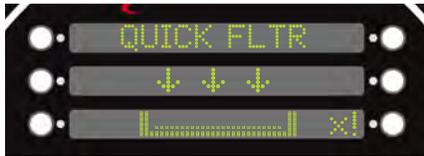
- Mantenga pulsado  hasta que en el visor aparezca "MAIN (PRINCIPAL)".
- Pulse 1 para entrar en el menú "Filter (Filtrado)". Utilice los botones situados junto a las flechas de los visores para acceder al siguiente conjunto de opciones.
- Vuelva a pulsar el botón de menú para avanzar hasta el siguiente conjunto de opciones.



Opciones de filtrado:

- QUICK (RÁPIDO)
- DAILY (A DIARIO)
- POLISH (DEPURAR)
- DRAIN TO PAN (DRENAR AL DEPÓSITO)
- FILL FROM PAN (LLENAR DESDE EL DEPÓSITO)
- FILL FROM OIL TANK (LLENAR DESDE EL DEPÓSITO DE ACEITE)
- DISPOSE (TIRAR)
- CLEAN-OUT (LIMPIAR)
- FILL FROM BULK (LLENAR A GRANEL)
- EXIT MENU (SALIR DEL MENÚ)

**3-19.
INSTRUCCIONES
PARA EL FILTRADO
(CONTINUACIÓN)**



Filtrado rápido

La opción 1 le permitirá llevar a cabo un filtrado rápido del aceite. La freidora llevará a cabo automáticamente un filtrado rápido tras cada ciclo de cocción. Podrá hacerlo cada vez que sea necesario seleccionando esta opción.

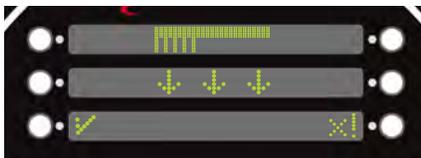
1. Tras pulsar el 1 para llevar a cabo el filtrado rápido, en el visor aparecerá "CONFIRM (CONFIRMAR)". Podrá cancelar pulsando el botón situado junto a la X o confirmar pulsando el botón situado junto a la ✓.
2. Una vez haya confirmado, el orificio de drenaje se abrirá automáticamente y el aceite comenzará a drenarse. En el visor aparecerán una serie de flechas, que apuntarán hacia abajo para indicar que se está drenando.

AVISO

Durante este ciclo de filtrado, el aceite no se drenará del todo. Mantendrá un nivel constante durante el ciclo de filtrado. El visor mostrará una serie de flechas, que apuntarán hacia arriba o hacia abajo, con una secuencia de luces para indicar que aún se está filtrando.

3. Transcurridos unos segundos, el orificio de drenaje se cerrará y el aceite volverá a la cuba. Cuando esté a punto de llenarse, el equipo emitirá una señal auditiva y el temporizador iniciará una cuenta atrás, que se apreciará en la esquina inferior izquierda. En el visor aparecerán una serie de flechas, que apuntarán hacia arriba para indicar que se está llenando.
4. En algunas circunstancias, es posible que la freidora no detecte que el aceite está regresando a la cuba y puede que se muestre la pregunta "IS POT FILLED? (¿ESTÁ LLENA LA CUBA?)".
5. Compruebe el nivel de aceite para confirmar que el aceite haya vuelto a la cuba. Si el aceite ha alcanzado el indicador de nivel correcto, pulse "YES (SÍ)". Si el aceite no ha alcanzado el indicador de nivel, pulse "NO (NO)" y la bomba continuará bombeando aceite.

**3-19.
INSTRUCCIONES
PARA EL FILTRADO
(CONTINUACIÓN)**



Filtrado diario

La opción 2 le permitirá llevar a cabo un filtrado diario del aceite. Este ciclo de filtrado drenará la cuba totalmente, por lo que el usuario podrá limpiarla.

1. Tras pulsar el 2 para llevar a cabo el filtrado diario, en el visor aparecerá "CONFIRM (CONFIRMAR)". Podrá cancelar pulsando el botón situado junto a la X o confirmar pulsando el botón situado junto a la √.
2. Una vez haya confirmado, el orificio de drenaje se abrirá automáticamente y el aceite comenzará a drenarse. En el visor aparecerán una serie de flechas, que apuntarán hacia abajo para indicar que se está drenando.
3. Cuando el aceite se esté drenando, en el visor verá un símbolo que le recordará que debe fregar la cuba. Use un estropajo para fregar las paredes y el fondo de la cuba. .
4. El visor mostrará tres opciones: "Fill (Llenar)", "Wash (Lavar)", "Drain (Drenar)".
 - Para conseguir deshacerse de todos los restos, seleccione la opción "WASH (LAVAR)" y el equipo iniciará un ciclo de lavado. En el visor aparecerá "WASHING (LAVANDO)". Cuando se haya completado, en el visor aparecerá la anterior pantalla de opciones.
 - Puede detener el ciclo de lavado en cualquier momento pulsando el botón situado junto a "STOP (DETENER)".
5. Cuando haya fregado y lavado la cuba, pulse "FILL (LLENAR)" para que el aceite regrese a la cuba.
6. Transcurridos unos segundos, el orificio de drenaje se cerrará y el aceite volverá a la cuba. Cuando esté a punto de llenarse, el equipo emitirá una señal auditiva y el temporizador iniciará una cuenta atrás, que se apreciará en la esquina inferior izquierda. En el visor aparecerán una serie de flechas, que apuntarán hacia arriba para indicar que se está llenando.
7. Cuando el temporizador haya finalizado la cuenta atrás, el visor mostrará el mensaje "IS VAT FILLED? ¿ESTÁ LLENA LA CUBA?"
8. Compruebe el nivel de aceite para confirmar que el aceite haya vuelto a la cuba. Si el aceite ha alcanzado el indicador de nivel correcto, pulse "YES (SÍ)". Si el aceite no ha alcanzado el indicador de nivel, pulse "NO (NO)" y la bomba continuará bombeando aceite.

3-19.
INSTRUCCIONES
PARA EL FILTRADO
(CONTINUACIÓN)



Depurar el aceite

La opción 3 le permite depurar el aceite.

1. Tras pulsar el 3 para llevar a cabo la depuración, en el visor aparecerá "CONFIRM (CONFIRMAR)". Podrá cancelar pulsando el botón situado junto a la X o confirmar pulsando el botón situado junto a la √.
2. Una vez haya confirmado, el orificio de drenaje se abrirá automáticamente y el aceite comenzará a drenarse. En el visor aparecerán una serie de flechas, que apuntarán hacia abajo para indicar que se está drenando.
3. En la esquina inferior izquierda del visor aparecerá una cuenta atrás de 15:00 minutos. Esto depurará el aceite hasta que acabe la cuenta atrás.
4. Cuando se haya completado la depuración del aceite, el visor indicará que el aceite está regresando a la cuba.
5. Cuando transcurran unos instantes, el visor emitirá un señal acústica y se iniciará una cuenta atrás.
6. Cuando el temporizador haya finalizado la cuenta atrás, el visor mostrará el mensaje "IS VAT FILLED? ¿ESTÁ LLENA LA CUBA?"
7. Compruebe el nivel de aceite para confirmar que el aceite haya vuelto a la cuba. Si el aceite ha alcanzado el indicador de nivel correcto, pulse "YES (SÍ)". Si el aceite no ha alcanzado el indicador de nivel, pulse "NO (NO)" y la bomba continuará bombeando aceite.

**3-20.
DESECHAR ACEITE
A GRANEL**

La opción 7 le permite “DISPOSE” desechar el aceite. La opción para desechar el aceite a granel permite verter el aceite del depósito de drenaje a un recipiente externo para que pueda tirarlo.

Podrá configurar los mandos de control en el mismo equipo. Véase el punto Programación especial para saber más acerca de la configuración.

1. En el visor aparecerá “DRAIN Pot? (¿DRENAR CUBA?)”. Pulse el botón situado junto a $\sqrt{\quad}$ para confirmar. En el visor aparecerá "DRAINING (DRENANDO)" mientras el aceite se drena al depósito de drenaje.

Si necesita cancelar el proceso de drenaje en algún momento, pulse el botón X. Esto parará el drenaje y se le ofrecerán las siguientes opciones:

“FILL (LLENAR)”: Devuelve el aceite que se haya drenado a la cuba.

“RESUME (CONTINUAR)”: El drenaje continúa.

“QUIT (SALIR)”: Volverá al menú "FILTER (FILTRADO)".

2. A continuación, en el visor aparecerá "PURGE (PURGAR)". Al seleccionar esta opción, vaciará el aceite usado de los conductos.

Mantenga pulsado el botón "PUMP (BOMBLEAR)" mientras observa la cuba. Cuando el aceite nuevo empiece a entrar en la cuba, suelte el botón. El aceite usado tardará unos instantes en terminar de drenarse.

3. Pulse la tecla “NEXT (SIGUIENTE)” cuando se haya purgado todo el aceite usado.
4. En el visor aparecerá "DISPOSE (TIRAR)". Pulse y suelte el botón "PUMP (BOMBLEAR)". El aceite usado del depósito de drenaje comenzará a salir.
5. Cuando se haya vaciado el aceite usado del depósito de drenaje, pulse el botón “STOP (DETENER)” para detener el motor de la bomba.
6. Confirme que el depósito de drenaje se haya vaciado totalmente. Si es necesario bombear más aceite, pulse el botón "PUMP (BOMBLEAR)". Cuando sea necesario, pulse "STOP (PARAR)".
7. Pulse “DONE (LISTO)” y en el visor aparecerá “EXIT? (¿SALIR?)”. Pulse “ $\sqrt{\text{YES}}$ ($\sqrt{\text{SÍ}}$)” cuando haya finalizado.
8. Si el interruptor principal de corriente está en la posición de encendido, en el visor aparecerá "TURN OFF UNTIL FILLED (APAGAR HASTA QUE ESTÉ LLENO)". El mensaje continuará en el visor hasta que apague la freidora.
9. Asegúrese de llenar la freidora de aceite nuevo antes de volver a encenderla.

**3-21.
CAMBIAR LA
ALMOHADILLA DE
FILTRO**

Debe cambiar la almohadilla de filtro a diario o siempre que se obstruya con restos.

Consulte el punto Ensamblaje del depósito de drenaje para saber más.

ADVERTENCIA
RIESGO DE QUEMADURAS

Utilice un paño o guantes de protección cuando vaya a desconectar la junta del filtro para evitar quemaduras graves. Cuando el depósito de filtrado esté lleno de aceite, muévelo con cuidado para evitar salpicaduras, ya que estas podrían provocar quemaduras.

AVISO

Asegúrese de que las mallas de filtrado, la bandeja recogemigas y las asas del filtro estén completamente secas antes de llevar a cabo el ensamblaje de la almohadilla de filtro; de lo contrario, el agua disolverá el papel del filtro.

**3-22.
MODO DE
LIMPIEZA**

CAUTION

No utilice lana de acero ni otros productos de limpieza abrasivos o limpiadores/desinfectantes que contengan cloro, bromo, yodo o amoníaco, ya que estos deteriorarían el material de acero inoxidable y reducirían la vida útil del equipo.

No utilice un chorro de agua (pulverizador a presión) para limpiar el equipo, ya que podría dañar las piezas.

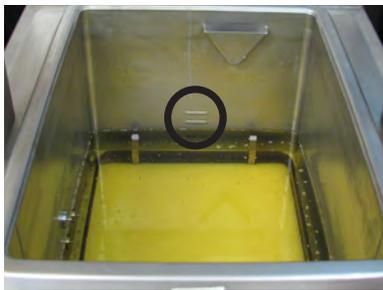
AVISO

Asegúrese de que el interior de la cuba, el orificio de la válvula de drenaje y todas las piezas que estén en contacto con el aceite nuevo estén tan secas como sea posible.

PELIGRO
RIESGO DE QUEMADURAS

NO CIERRE LA TAPA SI HAY AGUA Y/O PRODUCTOS DE LIMPIEZA EN LA CUBA. BAJO PRESIÓN, EL AGUA SE SOBRECALIENTA. AL ABRIR LA TAPA, LOS ESCAPES DE AGUA Y VAPOR DERIVARÁN EN QUEMADURAS GRAVES.

**3-22.
MODO DE LIMPIEZA
(CONTINUACIÓN)**



GAFAS DE PROTECCIÓN
CONTRA SALPICADURAS
QUÍMICAS



GUANTES RESISTENTES
A SUSTANCIAS
QUÍMICAS

Después de la instalación inicial de la freidora y antes de cada cambio de aceite, será necesario limpiar minuciosamente la cuba según sigue:

1. Asegúrese de tirar el aceite correctamente. Si el equipo funciona con aceite a granel, consulte el punto Desechar aceite a granel (punto 3-20).
2. Coloque el INTERRUPTOR de corriente en la posición de APAGADO.



No es recomendable mover la freidora o el depósito de drenaje si estos contienen aceite caliente. El aceite caliente podría salpicar y provocar quemaduras graves. El depósito de drenaje del filtro deberá quedar al fondo y con la cubierta puesta. Asegúrese de que el orificio de la cubierta quede alineado con el orificio de drenaje antes de abrirlo. En caso de no seguir estas instrucciones, el aceite podría salpicar y provocar lesiones físicas.

3. Levante la tapa, saque las parrillas y el soporte para parrillas de la tapa, e incline la tapa hacia atrás de forma que la tapa no interfiera con la limpieza.
4. Llene la cuba de agua templada hasta alcanzar un punto intermedio entre el fondo y los indicadores del nivel de aceite.
5. Añada de 8 a 10 onzas de solución limpiadora para freidoras.



Utilice siempre gafas de protección o una máscara facial para las salpicaduras y también guantes de caucho para limpiar la cuba, ya que la solución de limpieza es altamente alcalina. Evite salpicaduras o cualquier otro tipo de contacto de la solución con los ojos o la piel. Se podrían ocasionar quemaduras graves e incluso ceguera. Lea las instrucciones del producto de limpieza. Si la solución entra en contacto con los ojos, aclárese con agua fría abundante y consulte con un médico inmediatamente.

6. Llene la cuba con más agua templada hasta que el nivel de agua alcance la anilla recogemigas del lateral de la cuba.
7. Elija una de las siguientes opciones, en función del método de limpieza que prefiera, para continuar con el modo de limpieza.

Opciones:

- Limpieza abundante en frío
- Limpieza en caliente

Limpieza abundante en frío

Si se ha configurado el modo de limpieza abundante en frío (véase el epígrafe SP-22 del punto relativo a la programación especial), siga las siguientes instrucciones.

8. Si no se ha apagado el equipo, en el sistema de control aparecerá "TURN FRYER OFF (APAGAR FREIDORA)".
9. Si la freidora está apagada, en el visor aparecerá "-OFF- (-APAGADO-)" "(soaking (lavando))". Además, en el visor

**3-22.
MODO DE LIMPIEZA
(CONTINUACIÓN)**

inferior derecho se podrá leer “done√ (listo√)”.

10. Utilice un estropajo para fregar la cuba regularmente y eliminar los restos o residuos.
11. Cuando el tiempo seleccionado, que deberá ajustarse según el criterio del usuario, haya llegado a su fin, deberá pulsar el botón situado junto a “done√ (hecho√)”.
12. En el visor aparecerá "DONE SOAKING? (¿LAVADO COMPLETO?)". "YES (SÍ)"/"NO (NO)". Si la limpieza no se ha completado, pulse "NO (NO)" para volver a la pantalla de "-OFF- (-APAGADO-)" "(soaking (lavando))".

Si el proceso de lavado abundante en frío ha finalizado, pulse el botón situado junto a "YES (SÍ)" para acceder al punto LIMPIEZA: DRENAJE DEL AGUA

Limpieza en caliente

Si se ha configurado el modo de limpieza en caliente (véase el epígrafe SP-22 del punto relativo a la programación especial), siga las siguientes instrucciones.

8. Si el equipo no está encendido, en el sistema de control aparecerá "TURN FRYER ON (ENCENDER FREIDORA)".
9. Cuando haya encendido el equipo, en el visor aparecerá "=="CLEAN OUT==" (=="LIMPIEZA==") "heating (calentando)" junto con la temperatura del agua. El equipo comenzará a calentar el agua hasta alcanzar la temperatura predefinida (véase el epígrafe SP-23 del punto relativo a la programación especial).

AVISO

Si necesita cancelar el modo de limpieza en algún momento, pulse el botón situado junto a la "x!". De este modo, se saltará la fase de calentamiento e irá directamente a la de LIMPIEZA: DRENAJE DEL AGUA

10. Cuando se haya alcanzado la temperatura predefinida, en el visor aparecerá "=="CLEAN OUT==" (=="LIMPIEZA==") "cleaning (limpiando)" junto con el tiempo predefinido (véase el epígrafe SP-24 del punto relativo a la programación especial). Comenzará la cuenta atrás.
11. Cuando la fase de limpieza haya finalizado, en el visor parpadeará "*DONE* (*LISTO*)" y, a continuación, se mostrará "TURN FRYER OFF (APAGAR FREIDORA)".
12. Apague el equipo; en el visor se mostrará "OFF (APAGADO)" y la temperatura del agua.



Deje que el agua se enfríe antes de continuar o se podrían producir quemaduras.

Pulse el botón situado junto a "next▶ (siguiente▶)" para drenar el agua. Véase LIMPIEZA: DRENAJE DEL AGUA

**3-22.
MODO DE LIMPIEZA
(CONTINUACIÓN)**



Limpieza: drenaje del agua

En el visor aparecerá "IS CART OR PAN IN PLACE? (¿ESTÁ EL CARRITO O DEPÓSITO EN SU SITIO?)". Antes de proceder a drenar el agua, deberá colocar un cubo, una tina o el depósito de drenaje bajo el orificio de drenaje.

AVISO

Si va a utilizar el depósito de drenaje, asegúrese de que este esté completamente vacío. NO cierre la tapa del depósito. Esta deberá quedarse abierta para este procedimiento.

Cuando coloque el depósito de drenaje bajo el equipo, NO lo coloque al final del todo. Colóquelo debajo del equipo de manera que quede justo debajo del orificio de drenaje.

13. Cuando haya colocado el cubo, la tina o el depósito de drenaje, pulse el botón situado junto a "YES√ (SÍ√)".
14. En el visor aparecerá "▼DRAN (hold) (▼DRENAR (mantener))". Mantenga pulsado el botón iluminado. El agua comenzará a drenar en el cubo/tina/depósito.
15. Cuando el nivel de agua alcance el nivel adecuado, suelte el botón y el agua dejará de drenar.
16. Retire el cubo/tina/depósito de debajo de la freidora y tire el contenido.
17. Repita las siguientes instrucciones hasta vaciar la cuba.
18. Cuando el depósito esté vacío, pulse el botón situado junto a "next▶ (siguiente▶)".
19. En el visor aparecerá "IS POT EMPTY? (¿ESTÁ LA CUBA VACÍA?)". Confirme que el agua se haya drenado. Pulse "√YES (√SÍ)" en tal caso. De lo contrario, pulse "NOx (NOx)" y continúe con el proceso de drenaje.

Aclarar la cuba con agua limpia

20. Coloque el cubo/tina/depósito bajo el orificio de drenaje.
21. En el visor aparecerá "▼OPEN DRAIN (▼ABRIR DRENAJE)". Pulse el botón para abrir totalmente el orificio de drenaje.
22. Una vez que el orificio de drenaje esté abierto, utilice agua limpia para aclarar las paredes y el fondo de la cuba.

Asegúrese de no llenar el recipiente demasiado.
23. Cuando haya finalizado el aclarado, pulse el botón situado junto a "▶◀CLOSE DRN (▶◀CERRAR DRN)" para cerrar el orificio de drenaje.
24. Retire el recipiente de debajo de la freidora y tire el contenido.

**3-22.
MODO DE LIMPIEZA
(CONTINUACIÓN)**



25. Si es necesario, repita los siguientes pasos para asegurarse de que ha eliminado cualquier resto de producto de limpieza de la cuba.
26. Cuando haya aclarado los restos de producto de la cuba, pulse el botón situado junto a "next▶ (siguiente▶)".

Purgar los conductos de aceite

Siga estas instrucciones para vaciar los restos de agua que se hayan quedado en los conductos de aceite tras la limpieza o aclarado.

Confirme que haya aceite nuevo en el depósito de aceite nuevo

27. En el visor aparecerá "=PURGE= (=PURGAR=)" "▶PUMP (▶BOMBLEAR)".
28. Mantenga pulsado el botón situado junto a "▶PUMP (▶BOMBLEAR)" hasta que comience a salir aceite nuevo por los chorros ubicados en el fondo de la freidora.
29. Para drenar el aceite del depósito, véase el punto **Aclarar la cuba con agua limpia**.
30. Cuando haya aclarado la cuba, pulse el botón situado junto a "next▶ (siguiente▶)".

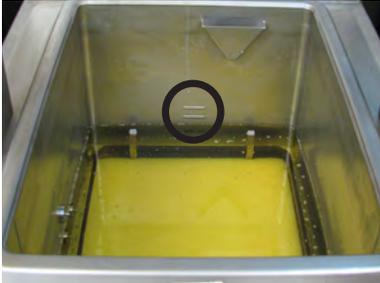
Limpiar la cuba con un paño

31. En el visor aparecerá "==WIPE== (==LIMPIAR==)" "▼OPEN DRAIN (▼ABRIR DRENAJE)".
32. Coloque un cubo, tina o depósito de drenaje debajo de la freidora.
33. Pulse el botón situado junto a "▼OPEN DRAIN (▼ABRIR DRENAJE)" para abrir el orificio de drenaje.
34. Utilice un paño húmedo para limpiar los laterales y el fondo de la cuba. Lleve el agua y restos hacia el orificio de drenaje.
35. Pulse el botón situado junto a "▶◀CLOSE DRN (▶◀CERRAR DRN)" para cerrar el orificio de drenaje.
36. Retire el cubo/tina/depósito y tire el contenido.
37. Pulse el botón situado junto a "next▶ (siguiente▶)".

Confirmación de salida

38. En el visor aparecerá "EXIT CLEAN-OUT? (¿SALIR DE LIMPIEZA?)".
39. Cuando el proceso de limpieza se haya completado, pulse el botón situado junto a "√YES (√SÍ)".
40. Si el orificio de drenaje está abierto, el sistema de control cerrará automáticamente el orificio.
41. En el visor aparecerá "KEEP OFF UNTIL FILLED (MANTENER APAGADO HASTA QUE ESTÉ LLENO)".

**3-22.
MODO DE LIMPIEZA
(CONTINUACIÓN)**



42. Si el interruptor de corriente está en la posición de encendido, llévelo a la posición de apagado para apagar el equipo.
43. Llene la cuba con aceite nuevo hasta alcanzar el indicador inferior.
44. Una vez que haya llenado la cuba, la freidora estará listo para utilizarse.

**3-23.
MANTENIMIENTO
PREVENTIVO**



Limpieza de las placas (Nylatron) - una vez al mes

1. Pulverice una cantidad suficiente de desengrasante biodegradable para uso alimentario y con formación de espuma de Henny Penny (artículo núm. 12226) sobre las placas de Nylatron.
2. Levante y baje la tapa varias veces para extender el desengrasante.
3. Limpie las placas de Nylatron con un paño para eliminar los residuos de comida, la grasa y el desengrasante.



Lubricación de las ruedas del soporte - una vez al año

Las ruedas del soporte, situadas en la parte trasera de la freidora, deberán lubricarse, al menos, una vez al año para permitir un movimiento fluido de la tapa.

1. Retire la carcasa posterior de la freidora.
2. Coloque una pequeña cantidad de lubricante para husillos (artículo núm. 12124) en las cuatro (4) ruedas, tanto las de arriba como las de abajo. Asegúrese de lubricar los rodillos de la izquierda y de la derecha.

**3-23.
MANTENIMIENTO
PREVENTIVO
(CONTINUACIÓN)**



Limpieza del peso muerto - una vez al mes



**NO RETIRE LOS PESOS MUERTOS
MIENTRAS QUE LA FREIDORA ESTÉ EN
FUNCIONAMIENTO O SE PRODUCIRÁN
QUEMADURAS GRAVES U OTRAS LESIONES.**



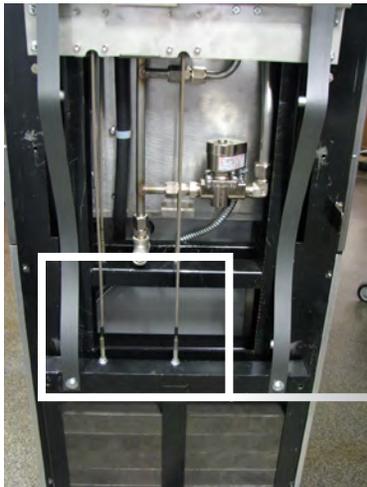
**Deje que el tubo de salida de vapor se enfríe antes
de proceder con las siguientes instrucciones.**

1. Afloje los tres tornillos de mariposa que aseguran el tubo de salida de vapor a la parte superior de la freidora. **NO** retire totalmente los tornillos del tubo de salida de vapor.
2. Saque el tubo de salida de vapor de la freidora y verá el peso muerto.
3. Utilice un paño para limpiar los cúmulos que se hayan formado en el peso muerto.
4. Coloque la junta tal y como se dispone en fábrica y alinee los tres orificios para los tornillos.
5. Vuelva a colocar el tubo de salida de vapor y apriete los tres tornillos de mariposa.

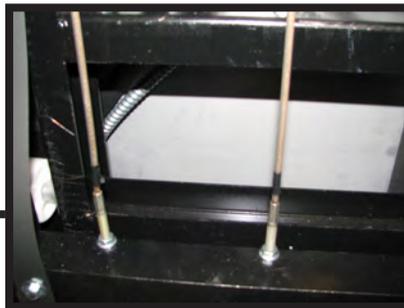
**3-23.
MANTENIMIENTO
PREVENTIVO
(CONTINUACIÓN)**



Figura 1



**Vista de los contrapesos
con la cubierta retirada**



Inspección de los cables de los contrapesos - una vez al año

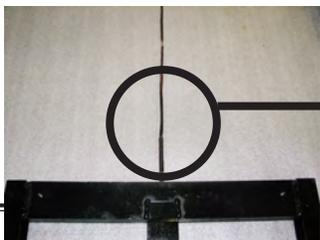
Las freidoras con capacidad para 8 unidades de Henny Penny disponen de dos cables en el mecanismo de contrapeso que ayuda a elevar y bajar la tapa. Deberá revisar de forma visual los cables una vez al año, ya sea como parte del programa anual de mantenimiento o como parte de un servicio de mantenimiento rutinario. Los cables que tengan más de 10 años deberán cambiarse, independientemente de los resultados de la revisión.

AVISO

Si la tapa se vuelve difícil manejar, deje de utilizar la freidora y llame por teléfono para solicitar asistencia. Es necesario cambiar los cables.

1. Con una llave de tubo de 3/8 pulg., retire las 6 tuercas keps de la superficie exterior de la cubierta posterior, como se muestra en la figura 1.
2. Levante la cubierta posterior y tire hacia fuera de la parte inferior para separarla de los vástagos de rosca.
3. Revise los cables de los contrapesos. Si la cubierta de los cables está agrietada o rota o muestra otros signos evidentes de desgaste, llame por teléfono al servicio técnico para solicitar que los sustituyan.

EN MAL ESTADO - SUSTITUIR
Las grietas en la cubierta son un signo evidente de desgaste



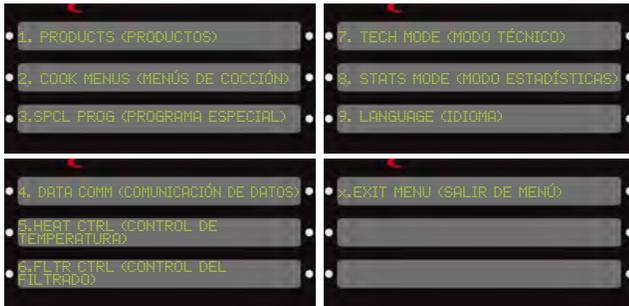
CUIDADO

EN BUEN ESTADO
No hay signos de desgaste o grietas



PUNTO 4: PROGRAMACIÓN

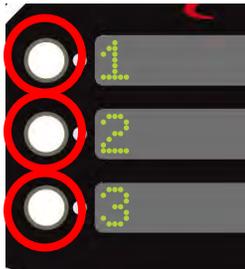
4-1. MENÚ DE PROGRAMACIÓN



Esta sección indica cómo acceder al menú de programación ("PROG (PROG)") para acceder a los alimentos, menús de cocción y programación especial.

- | | |
|--|---|
| 1. PRODUCTS (ALIMENTOS) | 6. FILTER CONTROL (CONTROL DE FILTRADO) |
| 2. COOK MENUS (MENÚS DE COCCIÓN) | 7. TECH MODE (MODO TÉCNICO) |
| 3. SPECIAL PROGRAM (PROGRAMACIÓN ESPECIAL) | 8. STATS MODE (MODO ESTADÍSTICO) |
| 4. DATA COMM (COMUNICACIÓN DE DATOS) | 9. LANGUAGE (IDIOMA) |
| 5. HEAT CONTROL (CONTROL DEL CALOR) | X. EXIT MENU (SALIR DEL MENÚ) |

4-2. PROGRAMAR ALIMENTOS



En este punto se indica cómo programar un nuevo alimento en un segmento vacío o sustituir un alimento determinado por otro.

- Mantenga pulsado el botón  hasta que en el visor aparezca *MAIN* (*PRINCIPAL*).
- Seleccione "4. PROG. (PROG.)".
- Seleccione "1. PRODUCTS (PRODUCTOS)".
- Introduzca el código 1,2,3 y en el visor se mostrará el esquema actual de alimentos.
- Seleccione un segmento vacío o cualquier alimento que quiera sobrescribir pulsando el botón que esté justo al lado. Utilice los botones situados junto a + o - para desplazarse por la lista de alimentos.
- Cuando el visor central muestre el alimento deseado o la opción "/BLANK (/VACÍO)", al pulsar la flecha derecha, avanzará hasta el primer paso de programación del alimento.
- Pulse el botón situado junto a "<-change (<-cambiar)" para cambiar el nombre. El nombre aparecerá en la sección de título del visor.
- Utilice los botones situados junto a + o - para cambiar las letras de los nombres. Cuando haya alcanzado la letra correcta, pulse el botón situado junto a las flechas para desplazarse a la siguiente letra.



Para eliminar las letras o números que puedan sobrar a la hora de sobrescribir un título o que se hayan añadido de forma accidental, pulse las flechas hasta alcanzar el número o letra que quiera borrar. Utilizando los botones + o -, avance por las letras hasta alcanzar un vacío.

**4-2.
PROGRAMAR
PRODUCTOS
(CONTINUACIÓN)**



9. Pulse el botón situado junto a $\sqrt{\quad}$ para confirmar que la acción se ha completado.
10. Pulse el botón de la flecha derecha para acceder a "LINK ID (ID DE ENLACE)". El identificador de enlace es lo que aparece en el menú de cocción. Este suele ser una abreviatura o nombre corto.

Pulse el botón situado junto a "<-change (<-cambiar)" para cambiar el identificador de enlace.
11. Utilice los botones situados junto a + o - para cambiar las letras. Cuando haya terminado, pulse el botón de la flecha derecha hasta llegar a "COOK TIME (TIEMPO DE COCCIÓN)".
12. Utilice los botones situados junto al conjunto de + o - de la izquierda para cambiar los minutos en el temporizador. El conjunto de + o - de la derecha se utiliza para cambiar los segundos. Cuando haya terminado, pulse el botón de la flecha derecha hasta llegar a "TEMP 1 (TEMP 1)".
13. Utilice los botones situados junto a + o - para cambiar el valor de la temperatura. Cuando haya terminado, pulse el botón de la flecha derecha hasta llegar a "PRESSURE (PRESIÓN)".
14. Utilice los botones situados junto a + o - para activarla o desactivarla. Pulse la flecha derecha para acceder a las opciones de "STEP 2 AT (ETAPA 2 A)".
15. Las opciones de "STEP 2 AT (ETAPA 2 A)" determinarán en qué momento se activará la configuración de temperatura y presión. Utilice los botones + o - para modificar el tiempo y, a continuación, pulse la flecha derecha para ir a "TEMP 2 (TEMP 2)".
16. Utilice los botones + o - para ajustar la temperatura y, a continuación, pulse la flecha derecha para ir a "PRESSURE 2 (PRESIÓN 2)" y activarla o desactivarla.
17. Utilice los botones + o - para activarla o desactivarla. Repita estos pasos hasta completar la configuración del ciclo de cocción. Cuando haya seleccionado la presión, avance al siguiente paso.
18. Después, introduzca 0:00 en el tiempo y este pasará a ser automáticamente el final del ciclo de cocción.



4-3. PROGRAMACIÓN ESPECIAL

En este punto se explica cómo acceder al área de Programación especial de los controles para poder programar los menús de cocción, el reloj y otras funciones.

1. Mantenga pulsado  hasta que en el visor aparezca "MAIN (PRINCIPAL)".
2. Introduzca el código: 1, 2, 3
3. Vuelva a pulsar  para acceder al siguiente conjunto de opciones.
4. Pulse 4 para acceder al menú "PROG. (PROG.)". Utilice los botones situados junto a las flechas de los visores para acceder al siguiente conjunto de opciones. La opción de programación especial está formada por:
5. Utilice las flechas izquierda y derecha para navegar por las distintas opciones.

SP-1 • TEMP UNITS (UNIDAD DE TEMPERATURA)

SP-2 • LANGUAGE (IDIOMA)

SP-3 • SYSTEM INIT (INICIAR SISTEMA)

SP-4 • RADIO SYSTEM ENABLED? (¿ESTÁ EL SISTEMA DE RADIO ACTIVADO?)

SP-5 • AUDIO VOL (VOLUMEN DE AUDIO) (Nivel del volumen)

SP-6 • AUDIO TONE (TONO DE AUDIO) (Frecuencia)

SP-7 • MELT CYCLE (CICLO DE FUNDIDO)

SP-8 • STARTUP POLISH ENABLED? (¿DEPURADO HABILITADO DURANTE LA PUESTA EN MARCHA?)

SP-9 • STARTUP: GO WHERE? (PUESTA EN MARCHA: ¿IR A?)

SP-10 • COOK MENUS OPTION (OPCIONES DE LOS MENÚS DE COCCIÓN)

SP-11 • COOK MENU BUTTONS (BOTONES LOS MENÚS DE COCCIÓN)

SP-12 • COOK DONE: GO WHERE? (COCCIÓN FINALIZADA: ¿IR A?)

SP-13 • AUTO-MENU MINUTES (MINUTOS EN EL MENÚ AUTOMÁTICO)

SP-14 • AUTO-MENU: GO WHERE? (MENÚ AUTOMÁTICO: ¿IR A?)

SP-15 • COOL TEMP (TEMPERATURA DE ENFRIAMIENTO)

SP-16 • PROD PROG T1>T2>T3? (¿PROGRAMAR A T1>T2>T3?)

SP-17 • BULK DISPOSE? (¿DESECHAR A GRANEL?)

SP-18 • BULK OIL SUPPLY? (¿SUMINISTRO DE ACEITE A GRANEL?)

SP-19 • COOKING: SHOW PSI? (COCINANDO: ¿MOSTRAR PSI?)

SP-19 • CHANGE MGR CODE (MODIFICAR CÓDIGO DEL ENCARGADO)

SP-20 • CHANGE USAGE CODE (MODIFICAR CÓDIGO DE USO)

SP-22 • CLEAN-OUT TYPE (TIPO DE LIMPIEZA)

SP-23 • CLEAN-OUT TEMP (TEMPERATURA DE LIMPIEZA)

SP-24 • CLEAN-OUT MINUTES (MINUTOS DE LIMPIEZA)

SP-1 • UNIDAD DE LA TEMPERATURA

1. Utilice los botones + o - para cambiar entre Fahrenheit (°F) o Celsius (°C).

SP-2 • IDIOMA DE FUNCIONAMIENTO

1. Utilice los botones + o - para desplazarse por la lista de idiomas.

SP-3 • INICIAR SISTEMA

1. Mantenga pulsado el botón situado junto a "hold-> (pulsar->)" durante tres segundos.
2. El sistema restablecerá la configuración predeterminada.

SP-5 • VOLUMEN DEL AUDIO (Nivel de volumen)

1. Utilice los botones + o - para regular el volumen del altavoz entre 0 y 10.
2. Pulse el botón situado junto a "test (probar)".

**4-3.
PROGRAMACIÓN
ESPECIAL
(CONTINUACIÓN)**

SP-6 • TONO DE AUDIO (Frecuencia)

1. Utilice los botones + o - para ajustar la frecuencia.
2. Pulse el botón situado junto a "test (probar)".

SP-7 • CICLO DE FUNDIDO

Indique el ciclo de calor deseado para el modo Derretir.

1. Utilice los botones + o - para seleccionar "Solid (Sólido)" o "Liquid (Líquido)".

SP-8 • ¿DEPURADO HABILITADO DURANTE LA PUESTA EN MARCHA

Indique si se deberá llevar a cabo un depurado automático como parte del proceso de puesta en marcha periódico.

1. Utilice los botones + o - para seleccionar "YES (SÍ)" o "NO (NO)".

SP-9 • PUESTA EN MARCHA: ¿IRA?

Indique a dónde deberá ir el sistema de control al salir del modo Derretir. Podrá seleccionar entre "STAY PROD (CONTINUAR)" y "PREV MENU (MENÚ ANTERIOR)" o acceder a alguno de los diez menús de cocción.

1. Utilice los botones + o - para desplazarse por las distintas opciones.

SP-10 • MENÚS DE COCCIÓN (Configuración del menú de cocción)

1. Utilice los botones + o - para desplazarse por las opciones del menú de cocción.
 - "4+TITLE (4+TÍTULO)"
 - "5+NEXT (5+SIGUIENTE)"
 - "6 ITEMS (6 ELEMENTOS)"

Consulte las *OPCIONES DE MENÚ* para acceder a los ejemplos y descripciones.

SP-17 • ¿DESECHAR A GRANEL?

1. Utilice los botones + o - para desplazarse por las tres opciones:
 - "NONE (NINGUNA)"
 - "FRONT (FRONTAL)"
 - "REAR (TRASERA)"
2. "NONE (NINGUNA)" - El aceite se elimina mediante drenaje a un carrito o carretilla de eliminación.
3. "FRONT (FRONTAL)" - El aceite se elimina a través de la conexión del conducto frontal, pulsando unos momentos el botón iluminado.
4. "REAR (TRASERA)" - El aceite se elimina a través de la conexión del conducto trasero.

**4-3.
PROGRAMACIÓN
ESPECIAL
(CONTINUACIÓN)**

SP-18 • ¿SUMINISTRO DE ACEITE A GRANEL?

1. Utilice los botones + o - para seleccionar "YES (SÍ)" o "NO (NO)" en función de si hay suministro de aceite a granel para rellenar el depósito de aceite de forma automática.

SP-22 • TIPO DE LIMPIEZA

Este punto recoge las dos opciones relativas a los modos de limpieza.

- Limpieza abundante en frío
- Limpieza en caliente

1. Utilice los botones + o - para modificar las opciones.

SP-23 • TEMPERATURA DE LIMPIEZA

NO DISPONIBLE PARA LA OPCIÓN DE LIMPIEZA ABUNDANTE EN FRÍO

Ajuste la temperatura deseada para el agua en el modo de limpieza.

1. Utilice los botones + o - para modificar la temperatura.

SP-24 • MINUTOS DE LIMPIEZA

NO DISPONIBLE PARA LA OPCIÓN DE LIMPIEZA ABUNDANTE EN FRÍO

Ajuste el tiempo deseado para el modo de limpieza.

1. Utilice los botones + o - para modificar los minutos.

PUNTO 5: RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

5-1. GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
El interruptor de corriente está encendido pero la freidora está completamente inoperativa	<ul style="list-style-type: none"> Circuito abierto 	<ul style="list-style-type: none"> Comprobar que la freidora esté enchufada Comprobar el disyuntor o fusible de la pared
La presión no se descarga al final del ciclo de cocción	<ul style="list-style-type: none"> El solenoide o el conducto de salida están obstruidos 	<ul style="list-style-type: none"> Apague el equipo y déjelo enfriar para aliviar la presión. Limpie todos los conductos, el solenoide y el depósito de salida
La válvula de alivio tiene fuga	<ul style="list-style-type: none"> La presión de funcionamiento es demasiado alta El contrapeso está obstruido 	<ul style="list-style-type: none"> Apague el equipo y déjelo enfriar para aliviar la presión. Limpie el peso muerto. Consulte el punto relativo al mantenimiento preventivo
La presión no aumenta	<ul style="list-style-type: none"> No hay suficiente cantidad de alimento en la cuba No ha retirado el espaciador de metal del peso muerto No se ha programado la presión La junta de la tapa tiene fuga 	<ul style="list-style-type: none"> Coloque la cantidad de producto suficiente en la cuba y utilice aceite limpio Retire el espaciador; consulte el punto relativo al desembalaje Consulte la programación Dé la vuelta o cambie la junta de la tapa
El aceite no se calienta	<ul style="list-style-type: none"> La válvula de drenaje está abierta Se activó el limitador de temperatura 	<ul style="list-style-type: none"> Cierre la válvula de drenaje. Reinicie el limitador de temperatura; consulte el punto relativo a las piezas de funcionamiento
El aceite forma espuma o rebosa	<ul style="list-style-type: none"> Consulte el cuadro sobre desbordamiento del aceite que encontrará en la freidora y el principio del punto relativo al funcionamiento del equipo en este manual 	<ul style="list-style-type: none"> Siga los procedimientos del cuadro sobre desbordamiento del aceite
El aceite no drena	<ul style="list-style-type: none"> La válvula de drenaje está obstruida 	<ul style="list-style-type: none"> Introduzca la varilla de limpieza en el interior de la válvula de drenaje abierta
El motor no se pone en marcha	<ul style="list-style-type: none"> Sobrecalentamiento del motor 	<ul style="list-style-type: none"> Reinicie el motor; consulte el punto relativo al protector del motor de la bomba del sistema de filtrado - reinicio manual

AVISO

Encontrará información más detallada sobre cómo solucionar posibles problemas en el Manual Técnico, disponible en la web www.hennypenny.com, o llamando al 1-800-417-8405 o al 1-937-456-8405.

**5-2.
CÓDIGOS DE
ERROR**

Si se produce un error en el dispositivo de control, el visor digital mostrará un mensaje de error. Los mensajes están representados con un código. “E04”, “E05”, “E06”, “E41”. Cuando sea necesario mostrar código de error, se oirá un tono constante. Para silenciar este tono, pulse cualquier botón de alimento.

VISOR	CAUSA	SOLUCIÓN
“E-4” “CPU TOO HOT (CPU DEMASIADO CALIENTE)”	Sobrecalentamiento del sistema de control	Lleve el interruptor a la posición de apagado y, a continuación, llévelo a la de encendido; si el visor muestra el código “E04”, el dispositivo se está calentando demasiado; compruebe que no haya signos de sobrecalentamiento por detrás del panel de control; cuando el se enfríe, los controles volverán a la normalidad; si el código “E04” persiste, sustituya el sistema de control
“E-5” “OIL TOO HOT (ACEITE DEMASIA- DO CALIENTE)”	El aceite se calienta excesivamente	Lleve el interruptor a la posición de apagado y, a continuación, llévelo a la de encendido; si el visor muestra el código “E05”, deberá comprobar los circuitos calefactores y la sonda de temperatura; cuando el equipo se haya enfriado, los controles volverán a la normalidad; si el error “E05” persiste, sustituya el sistema de control.
“E-6A” “MAIN TEMP PROBE FAILED (FALLO DE LA SONDA DE TEMPERATURA PRINCIPAL)” (Circuito abierto)	Fallo en la sonda de temperatura	Lleve el interruptor a la posición de apagado y, a continuación, llévelo a la de encendido; si el visor muestra el código “E06”, deberá comprobar la sonda de temperatura; cuando haya reparado la sonda de temperatura, los controles volverán a la normalidad; si el código “E06” persiste, sustituya el sistema de control.
“E-6B” “MAIN TEMP PROBE FAILED (FALLO DE LA SONDA DE TEMPERATURA PRINCIPAL)” (Cortocircuito)		
“E-10” “HIGH LIMIT TRIPPED (SE ACTIVÓ EL LIMITADOR DE TEMPERATURA)”	Se activó el conmutador de estado sólido limitador de temperatura	Reinicie el conmutador limitador de temperatura 

VISOR	CAUSA	SOLUCIÓN
“E-13”	Error en el transductor de presión	<ul style="list-style-type: none"> • Cambie el transductor de presión
“E-14” “PRESSURE TOO HIGH (PRESIÓN DEMASIADO ALTA)”	La presión en la cuba es demasiado alta	<ul style="list-style-type: none"> • Compruebe que no haya obstrucciones en la cámara de peso muerto • Compruebe que no haya obstrucciones en el tubo de salida
“E-18A” “LEVEL SENSOR FAILED (FALLO EN EL SENSOR DE NIVEL)” (Circuito abierto)	Fallo en la sonda de nivel de aceite	<ul style="list-style-type: none"> • Si el circuito está abierto, compruebe la conexión • Sustituya la sonda
“E-18B” “LEVEL SENSOR FAILED (FALLO EN EL SENSOR DE NIVEL)” (Cortocircuito)		
“E-41P” “-1- LOST (-1- LOST)”	Pérdida de los datos del sistema. Se ha perdido la copia de la RAM y la copia de seguridad de la configuración La configuración se restablecerá	<ul style="list-style-type: none"> • Sustituya el sistema de control si esto ocurre repetidamente
“E-41S” “SYSTEM DATA LOST (PÉRDIDA DE DATOS DEL SISTEMA)”	Pérdida de los datos del sistema. Se ha perdido la copia de la RAM y la copia de seguridad de la configuración La configuración se restablecerá	<ul style="list-style-type: none"> • Sustituya el sistema de control si esto ocurre repetidamente
“E-46C” “INTERNAL SD MEM ERR (ERROR INTERNO EN LA MEMORIA SD)”	Problema con la tarjeta microSD	<ul style="list-style-type: none"> • Compruebe que la tarjeta no se haya salido de la ranura
“E-46W” “DATA SAVE FAILED (FALLO AL GUARDAR LOS DATOS)”	No se han podido guardar los datos en la tarjeta microSD Archivo corrupto	<ul style="list-style-type: none"> • Sustituya el sistema de control si esto ocurre repetidamente

VISOR	CAUSA	SOLUCIÓN
<p>“E-47” “ANALOG SYSTEM OR 12 VOLT FAILED (FALLO DEL SISTEMA ANÁLOGO O DEL SUMINISTRO DE 12 VOLTIOS)”</p>	<p>Fallo al leer los datos del convertidor analógico-digital</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Inicie la placa de la CPU • Sustituya el sistema de control
<p>“E-48” “INPUT SYSTEM ERROR (ERROR EN LA ENTRADA DE DATOS AL SISTEMA)”</p>	<p>Fallo en la placa de la CPU</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Sustituya el sistema de control
<p>“E-54C” “MAIN TEMP CIRCUIT FAILURE (FALLO DEL CIRCUITO PRINCIPAL DE TEMPERATURA)”</p>	<p>Fallo de la placa de la CPU</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Inicie la placa de la CPU • Sustituya el sistema de control
<p>“E-54D” “MAIN TEMP DSC ERROR (ERROR DEL CONTROLADOR PRINCIPAL DE SEÑAL DIGITAL DE LA TEMPERATURA)”</p>	<p>Fallo de la placa de la CPU</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Inicie la placa de la CPU • Sustituya el sistema de control
<p>“E-70A” “FAN JUMP MISSING (NO SE LOCALIZÓ EL PUENTE CORRESPONDIENTE AL VENTILADOR)”</p>	<p>El hilo de puente está flojo o falta en el conector de 15 pines</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Compruebe si la conexión del conector está floja
<p>“E-70B” “PWR SWITCH OR WIRES FAILED (FALLO EN EL INTERRUPTOR DE CORRIENTE O EN LOS CABLES)”</p>	<p>Cortocircuito en los cables/conexión floja Es posible que existan fallos en el interruptor de corriente</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Compruebe la conexión • Sustituya el interruptor de corriente
<p>“E-70C” “DRN JUMPER MISSING (NO SE LOCALIZÓ EL PUENTE CORRESPONDIENTE AL DRENAJE)”</p>	<p>Conexión floja en el conector de 15 pines</p>	<p>Compruebe la conexión</p>

VISOR	CAUSA	SOLUCIÓN
"E-84"		Si requiere asistencia técnica, llame a su distribuidor local o al Servicio Técnico a los números 1-800-417-8405 o 1-937-456-8405.
"E-85A" "LID LOCK EXT SWITCH MISSING (FALTA EL INTERRUPTOR EXT DE BLOQUEO DE LA TAPA)"		Si requiere asistencia técnica, llame a su distribuidor local o al Servicio Técnico a los números 1-800-417-8405 o 1-937-456-8405.
"E-85B" "LID LOCK EXT SWITCH MISSING (EL INTERRUPTOR EXT DE BLOQUEO DE LA TAPA ESTÁ BLOQUEADO)"		Si requiere asistencia técnica, llame a su distribuidor local o al Servicio Técnico a los números 1-800-417-8405 o 1-937-456-8405.
"E-85C" "LID LOCK RET SWITCH MISSING (EL INTERRUPTOR RET DE BLOQUEO DE LA TAPA ESTÁ BLOQUEADO)"		Si requiere asistencia técnica, llame a su distribuidor local o al Servicio Técnico a los números 1-800-417-8405 o 1-937-456-8405.
"E-85D" "LID LOCK RET SWITCH MISSING (EL INTERRUPTOR RET DE BLOQUEO DE LA TAPA ESTÁ BLOQUEADO)"		Si requiere asistencia técnica, llame a su distribuidor local o al Servicio Técnico a los números 1-800-417-8405 o 1-937-456-8405.
"E-85E" "LID LOCK CABLE ERROR (ERROR EN EL CABLE DE BLOQUEO DE LA TAPA)"		Si requiere asistencia técnica, llame a su distribuidor local o al Servicio Técnico a los números 1-800-417-8405 o 1-937-456-8405.
"E-93" "24V DC SUPPLY (SUMINISTRO DE 24 VCD)"		Si requiere asistencia técnica, llame a su distribuidor local o al Servicio Técnico a los números 1-800-417-8405 o 1-937-456-8405.



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

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

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

www.hennypenny.com

* FM05 - 1 1/2" - @* Henny Penny Corp., Eaton, Ohio 45320, Revised 32-22-16

Spanish