



# MANUAL DEL OPERARIO

**FREIDORA ABIERTA CON CAPACIDAD DE ACEITE REDUCIDA**

**EVOLUTION ELITE™ (de gas)**

MODELO

**EEG-241**

**EEG-242**

**EEG-243**

**EEG-244**



**HENNY PENNY**  
Engineered to Last

REGISTRE LA GARANTÍA EN EL SITIO WEB: [WWW.HENNYPENNY.COM](http://WWW.HENNYPENNY.COM)

Lea estas instrucciones antes de poner el electrodoméstico en funcionamiento



**HENNY PENNY  
FREIDORA ABIERTA**



*La freidora deberá instalarse y utilizarse de tal forma que la grasa alimentaria que se utilice para freír no entre en contacto nunca con agua.*



Este electrodoméstico no deberá utilizarse a través de un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.



Este electrodoméstico no deberán utilizarlo niños ni aquellas personas con capacidades físicas, mentales o sensoriales reducidas. Tampoco deberán utilizarlo personas sin experiencia ni formación, a menos que alguien que vele por su seguridad las esté supervisando o les haya dado instrucciones al respecto.

## AVISO

Deberá guardar este manual en un lugar de fácil acceso para poder utilizarlo como material de referencia en el futuro.

Encontrará un esquema con las conexiones eléctricas de este electrodoméstico en la cara interna de la puerta.

Coloque en un lugar visible las instrucciones que deberán seguir los usuarios en caso de que detecten un olor a gas. Obtendrá dichas instrucciones de manos de su proveedor de gas.

No obstruya los flujos de aire de combustión y ventilación. Deberá dejar todo el espacio libre que sea necesario alrededor del electrodoméstico de manera que pueda entrar todo el aire necesario a la cámara de combustión.

La freidora abierta EEG-10X está equipada con un piloto continuo. No obstante, no funcionará sin una fuente de energía eléctrica. Además, en ningún momento deberá intentar poner en funcionamiento la freidora mientras dure un posible corte de electricidad. El electrodoméstico volverá a funcionar correctamente cuando la electricidad se restituya.



*Para evitar incendios, mantenga el electrodoméstico en una zona alejada de combustibles.*



**En caso de que se lleve a cabo una instalación, ajuste, modificación o reparación de forma inadecuada, se podrían originar daños materiales, lesiones físicas e incluso la muerte. Véase las instrucciones de instalación, funcionamiento y mantenimiento antes de instalar o dar mantenimiento al equipo.**



**NO ALMACENE NI UTILICE GASOLINA NI OTROS VAPORES O LÍQUIDOS INFLAMABLES EN LAS INMEDIACIONES DE ESTE ELECTRODOMÉSTICO. PODRÍA PRODUCIRSE UN INCENDIO O EXPLOSIÓN.**

## Datos técnicos de los alimentos con la marca CE/AGA

Entrada de calor: (Neto)	Gas natural ( $I_{2H}$ ) = 19,8 kW (67.560 Btu/h)
	Gas natural ( $I_{2E}$ ) = 19,8 kW (67.560 Btu/h)
	Gas natural ( $I_{2E+}$ ) = 19,8 kW (67.560 Btu/h)
	Gas natural ( $I_{2L}$ ) = 19,8 kW (67.560 Btu/h)
	Gas natural ( $I_{2HS}$ ) = 19,8 kW (67.560 Btu/h)
	Propano líquido ( $I_{3P}$ ) = 19,8 kW (67.560 Btu/h)
Entrada de calor: (Bruto)	Gas natural ( $I_{2H}$ ) = 21,98 kW (75.000 Btu/h) (79,13 MJ/h)
	Gas natural ( $I_{2E}$ ) = 21,98 kW (75.000 Btu/h)
	Gas natural ( $I_{2E+}$ ) = 21,98 kW (75.000 Btu/h)
	Gas natural ( $I_{2L}$ ) = 21,98 kW (75.000 Btu/h)
	Gas natural ( $I_{2HS}$ ) = 21,98 kW (75.000 Btu/h)
	Propano líquido ( $I_{3P}$ ) = 21,98 kW (75.000 Btu/h) (79,13 MJ/h)
Presión del suministro:	Gas natural ( $I_{2H}$ ) = 20 mbar (2,0 kPa)
	Gas natural ( $I_{2E}$ ) = 20 mbar
	Gas natural ( $I_{2E+}$ ) = 20/25 mbar
	Gas natural ( $I_{2L}$ ) = 25 mbar
	Gas natural ( $I_{2HS}$ ) = 25 mbar
	Propano líquido ( $I_{3P}$ ) = 30/37/50 mb (3,0/3,7/5,0 kPa)
Presión de prueba:	Gas natural ( $I_{2H}$ ) = 8,7 mbar (0,87 kPa)
	Gas natural ( $I_{2E}$ ) = 8,7 mbar
	Gas natural ( $I_{2E+}$ ) = N/D
	Gas natural ( $I_{2L}$ ) = 8,7 mbar
	Gas natural ( $I_{2HS}$ ) = 8,7 mbar
	Propano líquido ( $I_{3P}$ ) = 25 mbar (2,5 kPa)
Tamaño del inyector:	Gas natural ( $I_{2H}$ ) = 2,08 mm
	Gas natural ( $I_{2E}$ ) = 2,08 mm
	Gas natural ( $I_{2E+}$ ) = 1,70 mm
	Gas natural ( $I_{2L}$ ) = 2,30 mm
	Gas natural ( $I_{2HS}$ ) = 2,30 mm
	Propano líquido ( $I_{3P}$ ) = 1,30 mm

Este electrodoméstico deberá instalarse de conformidad con las instrucciones del fabricante y la normativa vigente y solo deberá utilizarse en una ubicación apropiada y adecuadamente ventilada. Véanse las instrucciones antes de instalar o utilizar el electrodoméstico.

**El ruido que genera este equipo se encuentra por debajo de los 70 dB(A)**

## PUNTO 1: INTRODUCCIÓN

### 1-1 SEGURIDAD

Las instrucciones que figuran en este manual se han redactado para ayudarle a comprender los procedimientos adecuados para el equipo. En caso de que la información sea de particular importancia o esté relacionada con la seguridad, se utilizarán las palabras AVISO, ATENCIÓN y PRECAUCIÓN. Más adelante, se describe en qué casos se utilizan.

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

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

En caso de que la información sea de particular importancia o esté relacionada con la seguridad, se utilizarán las palabras PELIGRO, PRECAUCIÓN, ATENCIÓN y AVISO. A continuación se describe en qué casos se utilizan:



El **SÍMBOLO DE ALERTA DE SEGURIDAD** se emplea con PELIGRO, PRECAUCIÓN o ATENCIÓN e indica un riesgo que implica lesiones físicas.



La palabra **AVISO** se utiliza para destacar información especialmente importante.



*La palabra **ATENCIÓN**, 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 **ATENCIÓN**, 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 **PRECAUCIÓN** 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  
(CONT.)**



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. INTRODUCCIÓN

La freidora abierta de Henny Penny es un electrodoméstico básico de procesamiento de alimentos, diseñado para cocinar mejor y más fácilmente. Esto es posible gracias al diseño microelectrónico del dispositivo. Este electrodoméstico deberá utilizarse únicamente para cocinar con fines comerciales e institucionales y deberán utilizarlo únicamente aquellas personas cualificadas al respecto.



- El 16 de agosto de 2005, entró en vigor la Directiva de la Unión Europea sobre Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. Nuestros productos han sido evaluados de conformidad con la directiva RAEE. También hemos revisado y rediseñado nuestros productos para garantizar que cumplan con la Directiva sobre Restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas (RoHS). Para que el cumplimiento de dichas directivas se haga efectivo, no deberá tirar el dispositivo en un emplazamiento para desechos habitual. Para informarse acerca de cómo tirar este electrodoméstico de forma correcta, deberá ponerse en contacto con su distribuidor de Henny Penny.

## 1-3. CARACTERÍSTICAS

- Limpieza fácil
- Utiliza un 40 % menos de aceite
- Cubeta simple o cubeta doble
- Control por ordenador
- Fabricado en acero inoxidable
- Sistema de llenado de aceite automático
- Sistema de autodiagnóstico incorporado en el dispositivo de control
- Filtro incorporado con filtrado automático
- Gas propano o gas natural; 75.000 BTU/cubeta (21,97 kw)

## 1-4. CUIDADO CORRECTO

Tal y como ocurre con cualquier equipo de procesamiento de alimentos, la freidora abierta de Henny Penny requiere cuidados y mantenimiento. Los requisitos de mantenimiento y limpieza figuran en este manual y deberán formar parte del funcionamiento habitual del electrodoméstico en todo momento.

### AVISO

Póngase en contacto con un técnico de mantenimiento cualificado al respecto si necesita un servicio de mantenimiento profesional o reparación del electrodoméstico.

## 1-5. ASISTENCIA TÉCNICA

En caso de necesitar asistencia técnica, llame a su distribuidor independiente local o póngase en contacto con Henny Penny Corp. en el 1-800-417-8405 o el 1-937-456-8405.

## PUNTO 2: INSTALACIÓN

### 2-1. INTRODUCCIÓN

En este punto encontrará las instrucciones relativas a la instalación y desembalaje de la freidora Evolution Elite® de Henny Penny.

#### AVISO

Solo deberán llevar a cabo la instalación de este electrodoméstico aquellos técnicos cualificados al respecto.



No perfore la freidora con objetos como brocas o tornillos, ya que podría provocar daños en las piezas y descargas eléctricas.

### 2-2. DESEMBALAJE

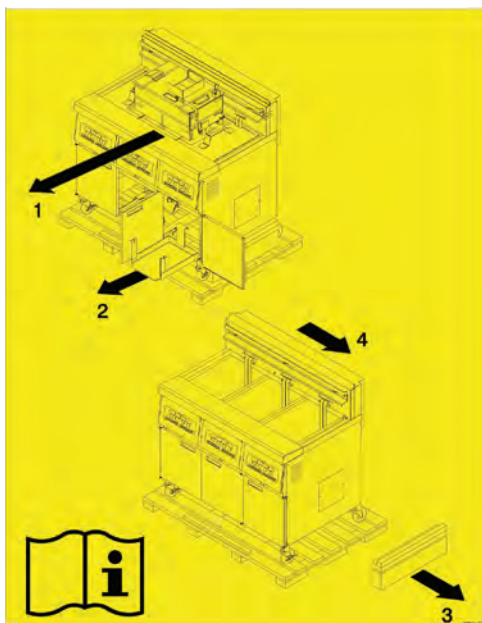
#### AVISO

En caso de que se produzcan daños durante el transporte, deberá comunicárselo al repartidor y dejar constancia mediante su firma en presencia del repartidor.

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. 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 los anclajes metálicos que sujetan la freidora al palé y separe la freidora del palé.

#### ATENCIÓN

Saque el depósito de drenaje de filtrado y el soporte del depósito de la freidora antes de separar la freidora del palé con el fin de evitar daños a la freidora. Figura 1.



Extreme las precauciones cuando vaya a mover la freidora para evitar lesiones físicas. La freidora pesa entre 272 y 363 kg.

**2-3.  
ELEGIR LA  
UBICACIÓN DE LA  
FREIDORA**

La ubicación de la freidora es importante para obtener el rendimiento y la velocidad adecuados. Deberá haber espacio libre suficiente para permitir el funcionamiento y mantenimiento correctos. Elija una zona que facilite la carga y descarga sin interferir con la preparación del pedido. Conserve los alimentos en un calentador, una vez que se hayan frito, para mejorar la rapidez del servicio. Trabajar en línea recta arroja resultados óptimos, p. ej.: los alimentos crudos en un lado y los cocinados en el otro. De este modo, el pedido puede retirarse con una pérdida mínima de la eficiencia.

**ATENCIÓN**  
**RIESGO DE INCENDIO**

*Al instalar la freidora abierta y con objeto de evitar incendios, los materiales inflamables deben mantenerse a una distancia mínima de 5,08 cm desde el lateral y de 10,16 cm desde la parte trasera. No es necesario mantener una distancia mínima (0,00 cm) con los materiales no inflamables. Si la instalación es la adecuada, la freidora abierta solo funcionará sobre superficies no inflamables.*

*No pulverice aerosoles en las zonas próximas a este electrodoméstico mientras esté en funcionamiento.*

 **PRECAUCIÓN**  
**RIESGO DE QUEMADURAS**

**Para evitar quemaduras graves producidas por salpicaduras de aceite caliente, coloque e instale la freidora de manera que no se mueva ni se incline. Para ello, se pueden utilizar correas de sujeción.**

**2-4.  
NIVELAR LA  
FREIDORA**

Para obtener un funcionamiento adecuado, la freidora abierta deberá estar nivelada de lado a lado y de delante hacia detrás. Coloque un nivel en las superficies planas de alrededor de la cubeta y en la cavidad central y a continuación, regule las ruedas giratorias hasta que el electrodoméstico esté nivelado.

**2-5.  
VENTILACIÓN DE LA  
FREIDORA**

La ubicación de la freidora deberá permitir la ventilación del electrodoméstico a través de una campana de extracción o de un sistema de ventilación adecuados. Esto es esencial para permitir la correcta eliminación de los vapores y los olores producidos durante el proceso. Le recomendamos que consulte con una empresa de sistemas de ventilación o de calefacción cercana para diseñar un sistema adecuado para el electrodoméstico.

**AVISO**

El sistema de ventilación deberá ajustarse a las normas locales y nacionales vigentes. Póngase en contacto con la oficina del cuerpo de bomberos o con las autoridades competentes en materia de edificación cercanas.

**2-6.  
SUMINISTRO DE GAS**



**Al instalar la freidora abierta de gas, no acople extensores al conducto de gases de escape, ya que podría provocar un mal funcionamiento del quemador y producir fognazos.**

La freidora abierta de gas está disponible para funcionar con gas natural o gas propano. Compruebe la placa de datos situada en el interior de la puerta frontal izquierda del armario para establecer los requisitos relativos al suministro de gas. El suministro mínimo para gas natural es de 17,7 cm de columna de agua (1,7 kPa) (17 mbar) y de 25,4 cm de columna de agua (2,49 kPa) (24,9 mbar) para propano.



**No utilice un tipo de gas distinto al especificado en la placa de datos. Un suministro incorrecto de gas podría provocar incendios o explosiones y causar lesiones y daños a el electrodoméstico.**

A continuación, encontrará información relativa a la conexión de la freidora con el conducto principal de suministro de gas:



**Para evitar posibles lesiones graves:**

- La instalación deberá ajustarse a las normas locales y nacionales, a la norma Z223.1/NFPA 54 del Instituto Nacional de Normalización Estadounidense-(última edición), al Código Nacional sobre Gases Combustibles y la normativa local en materia de edificación. En Canadá, los códigos de instalación de gas natural y propano son el CSA B149.1, el Código Nacional de Instalación de Electrodomésticos de Gas y los códigos locales. En Australia, deberá ajustarse a las normas AS5601.1/2-2010, establecidas por las autoridades australianas.
- La freidora y su válvula de cierre manual deben estar desconectadas del sistema del sistema de conducción del suministro de gas durante las pruebas de presión de dicho sistema cuando la presión de prueba supere los 1/2 PS IG (3,45 kPa) (34,5 mbar).

- La freidora deberá quedar aislada del sistema de conducción del suministro de gas al cerrar la válvula manual individual durante las pruebas de presión del sistema de conducción del suministro de gas cuando las presiones de prueba sean iguales o inferiores a 1/2 PSIG (3,45 kPa) (34,5 mbar).
- Deberá utilizar un conducto de acero negro estándar de 2,54 cm y accesorios maleables en las conexiones del suministro de gas para las freidoras abiertas de 3 y 4 cubetas y de 1,91 cm para las freidoras de 2 cubetas.
- No utilice accesorios de hierro fundido.
- Aunque se recomienda el uso de un conducto de 2,54 cm para freidoras de 3 y 4 cubetas y de 1,91 cm para freidoras de 2 cubetas, el tamaño y la instalación de los conductos deben ser los adecuados para proporcionar un suministro de gas que satisfaga un rendimiento máximo sin que disminuya la presión entre el contador y la freidora abierta. La pérdida de presión en el sistema de conductos no debe superar 0,76 cm de columna de agua (0,747 mbar).

**2-6.  
SUMINISTRO DE GAS  
(CONT.)**

Deben adoptarse las medidas necesarias para permitir el desplazamiento de la freidora durante las tareas de limpieza y mantenimiento. Para ello deberá:

1. Instalar una válvula de cierre de gas manual y un dispositivo de desconexión o unión.
2. Instalar un conector con certificación CSA de alto rendimiento. Para dar mantenimiento a este electrodoméstico, que cuenta con ruedas giratorias, es necesario instalar un conector que se ajuste a las normas ANSI Z21.69-CAN 6.16 o CAN 1-6.10m88 y un dispositivo de desconexión rápida que se ajuste a las normas ANSI Z21.41o CAN 1-6.9m70. La instalación debe incluir un mecanismo de contención que evite la transmisión de tensión al conector, tal y como se indica en las instrucciones del fabricante.
3. Consulte la ilustración de la página siguiente para comprobar la forma en que deben conectarse el conducto flexible del gas y el cable de contención.

**AVISO**

El cable de contención limita la distancia máxima que la freidora abierta puede separarse de la pared. Cuando se realicen tareas de limpieza y mantenimiento, deberá sacar el cable de la freidora abierta y desconectar el conducto flexible del gas, para facilitar el acceso a todas las zonas de la freidora abierta. El cable de contención y el conducto flexible del gas deben volver a conectarse una vez finalizadas las tareas de limpieza o mantenimiento.

**2-6.  
SUMINISTRO DE GAS  
(CONT.)**

**CONDUCCIÓN DEL GAS**

**CORRECTO**

Deberá ejercer EL NIVEL MÍNIMO DE TRACCIÓN para separar el equipo de la pared y acceder al dispositivo de desconexión rápida.



**INCORRECTO**

EVITE DOBLECES Y PLIEGUES al tirar del equipo para separarlo de la pared. (El límite máximo de tracción retorcerá los extremos, incluso si se ha instalado correctamente, y reducirá la vida útil del conector).



**CORRECTO**



Los acoplamientos y conductos deberán instalarse tal y como se muestra a la izquierda. **NO ACODE LOS ACOPLAMIENTOS:** esto provocará torsiones y una presión excesiva, lo que comportará errores prematuros.

**INCORRECTO**



**INCORRECTO**



**CORRECTO**

Esta es la forma correcta de instalar el conducto metálico para un recorrido vertical. Observe que forma un bucle único y natural. De no impedir la formación de codos, como se muestra a la derecha, el conducto de metal se deformará y se torcerá, lo que comportará un error prematuro en el acoplamiento.



**INCORRECTO**



**CORRECTO**

Mantenga un diámetro de curvatura mínimo entre los acoplamientos para fomentar la vida útil de los mismos... Al cerrar el diámetro de los acoplamientos, como se muestra a la derecha, se crean codos dobles, que provocarán errores en los empalmes

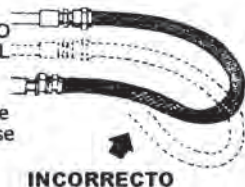


**INCORRECTO**



**CORRECTO**

En caso de que la función de autodrenaje no sea necesaria, conecte el conducto metálico de forma vertical. **NO CONECTE EL CONDUCTO METÁLICO EN HORIZONTAL** a menos que la función de autodrenaje sea necesaria. En tal caso, utilice un soporte para el plano inferior, como se muestra a la izquierda.



**INCORRECTO**

**CABLE DE CONTENCIÓN**

Asegure el perno de anilla a la pared valiéndose de prácticas de construcción aceptables

**ATENCIÓN**

**CONSTRUCCIONES CON PAREDES DE CARTÓN YESO**

Asegure la anilla con un espiche de pared. No la clave directamente en la pared. Instale la anilla a la misma altura que el sistema de suministro de gas. Deberá instalarla aproximadamente a 15 cm de este. El cable de contención deberá ser 15 cm más corto que el conducto de gas flexible

**ATENCIÓN**

Utilice empalmes acodados cuando sea necesario para evitar una curvatura excesiva. Para facilitar el movimiento, instale un soporte. Deberá desconectar el sistema de suministro de gas antes de llevar a cabo cualquier movimiento. Podrá hacer un movimiento mínimo para desconectar el conducto.

**2-7.  
PRUEBA DE FUGAS  
DE GAS**

**AVISO**

Antes de encender el suministro de gas, asegúrese de que el dispositivo de control de la válvula del gas de la válvula de control del gas esté en la posición de apagado.

Cuando se haya completado la instalación inicial y se haya movido la unidad, deben buscarse fugas de gas en los conductos y los accesorios. Un método de comprobación sencillo consiste en encender el gas y aplicar una solución jabonosa en todas las conexiones. La formación de burbujas indicaría un escape de gas. Si esto sucediera, tendría que volver a conectar los conductos.



**Para evitar un incendio o una explosión, no utilice nunca una cerilla encendida o una llama para comprobar que no haya fugas de gas. El gas encendido podría provocar lesiones físicas graves y daños en el electrodoméstico.**

**2-8.  
CONFIGURACIÓN  
DEL REGULADOR DE  
PRESIÓN DEL GAS**

El regulador de presión del gas de la válvula de control del gas está configurado de fábrica del siguiente modo:

- Gas natural: 8,8 cm de columna de agua (0,87 kPa) (8,72 mbar).
- Gas propano: 2,4 cm de columna de agua (2,49 kPa) (24,9 mbar).

**AVISO**

El regulador de presión del gas ha sido configurado por Henny Penny y no deberá regularlo el usuario.

**2-9.  
REQUISITOS  
ELÉCTRICOS**

- 120 V, 50/60 Hz, 1 PH, 12 A
- 230 V, 50 Hz, 1 PH, 7 A

La freidora de gas de 120 voltios está equipada con un cable y un enchufe con toma a tierra como protección frente a descargas eléctricas y debe conectarse a una toma de corriente para tres clavijas con toma a tierra. No corte ni desenchufe la toma a tierra. Las tomas de 230 voltios utilizadas en el electrodoméstico de 230 voltios deberán cumplir con la legislación local y nacional vigente.



**Para evitar descargas eléctricas, este electrodoméstico debe estar equipado con un disyuntor externo que incorpore una desconexión de 3 mm en todos los conductores sin conexión a tierra. El interruptor principal de alimentación de este electrodoméstico no desconecta todos los conductores de línea.**

**2-9.  
REQUISITOS  
ELÉCTRICOS  
(CONT.)**




Para evitar descargas eléctricas, no desconecte el enchufe con conexión a tierra. La conexión a tierra de la freidora debe ser adecuada y segura. Consulte la normativa local sobre conexiones eléctricas para obtener información sobre los procedimientos adecuados para la toma a tierra. Si no existiera una normativa local, consulte el Código Eléctrico Nacional, NSI/NFPA núm. 70 (la edición actual). En Canadá, todas las conexiones eléctricas deben ajustarse a lo dispuesto en la norma CSA C222 del Código Eléctrico Canadiense, Parte 1, o en la normativa local.

Desconecte el suministro eléctrico antes de dar mantenimiento o limpiar en profundidad la freidora.

**2-10.  
RODAMIENTOS DEL  
MOTOR**

Los rodamientos del motor eléctrico están lubricados en todo momento. NO LOS LUBRIQUE.


**2-11.  
ENCENDIDO  
Y APAGADO DE LOS  
QUEMADORES**

1. Coloque el interruptor de alimentación en la posición de apagado (OFF).
2. Espere al menos 5 minutos y vuelva a colocar el interruptor de alimentación en la posición de encendido (ON).
3. Pulse  el botón de los dispositivos de control (izquierda o derecha).
4. El quemador se enciende y funciona en el modo Ciclo de fundido hasta que la grasa alimentaria alcanza la temperatura de referencia.
5. Cuando la pantalla muestre una selección de alimentos o una raya doble, pulse el botón correspondiente al alimento deseado.

**AVISO**

La freidora está equipada con un módulo de encendido por chispa que tiene un tiempo de seguridad de encendido establecido en 90 segundos.

Para apagar el quemador:

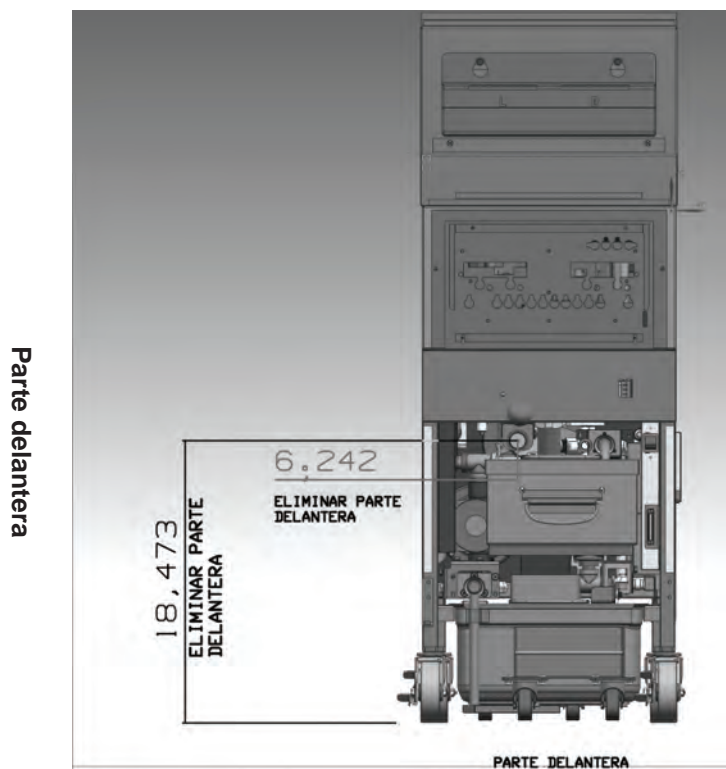
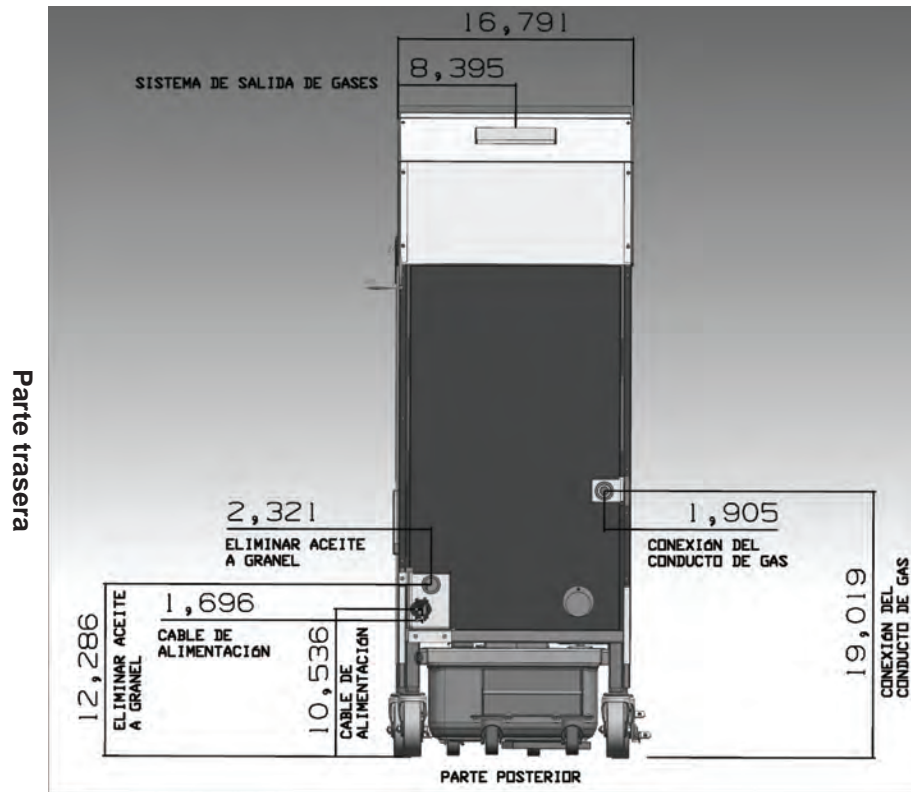
1. Pulse  el botón de los dispositivos de control (izquierda o derecha).
  2. Coloque el interruptor de alimentación en la posición de apagado (OFF).
- NOTA: De este modo, se apagarán todas las cubetas.

**2-12.  
PROBAR LA  
FREIDORA**

Todas las freidoras abiertas de Henny Penny han sido puestas a prueba antes de su envío. Sin embargo, se recomienda comprobar la unidad para verificar su correcto funcionamiento.

**2-13.  
DIMENSIONES**

**1-CUBETA**

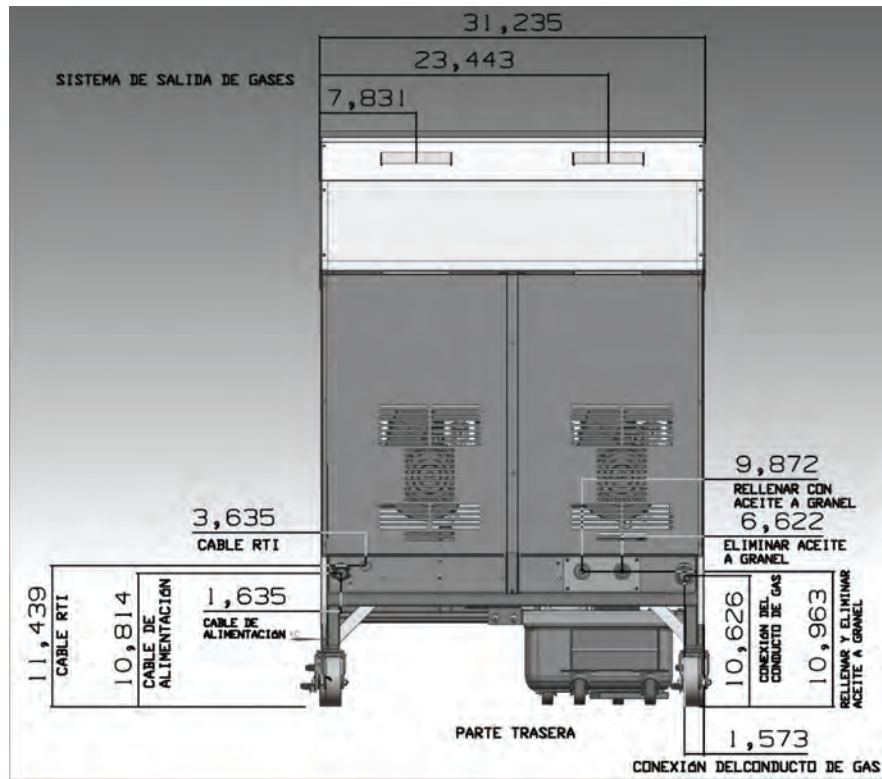


Las dimensiones laterales son las mismas en todas las unidades

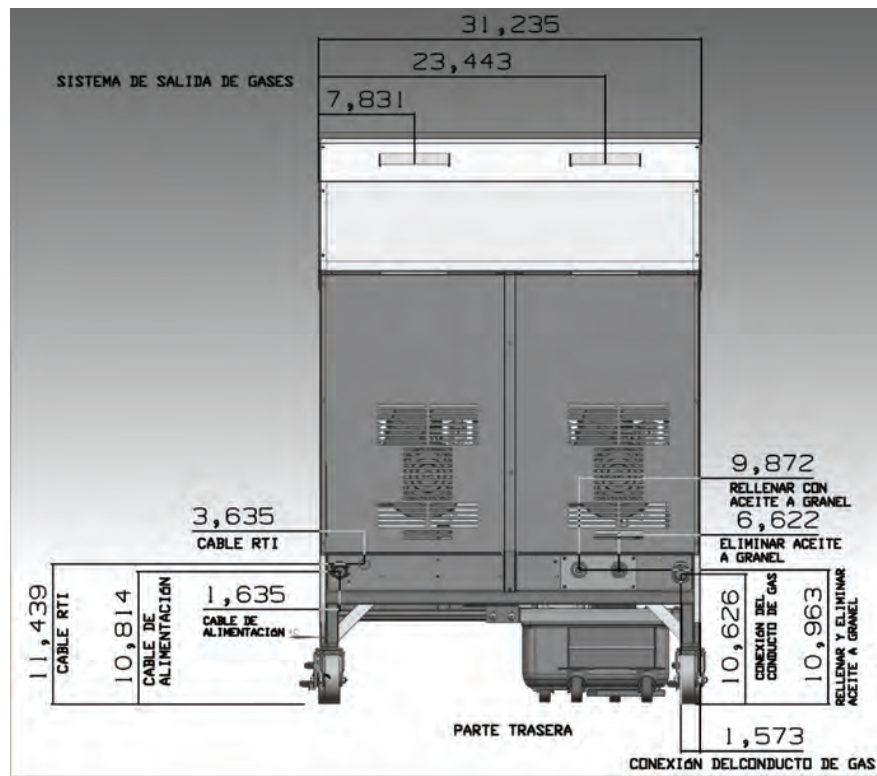
**2-13.  
DIMENSIONES  
(CONT.)**

**2-CUBETA**

Parte trasera



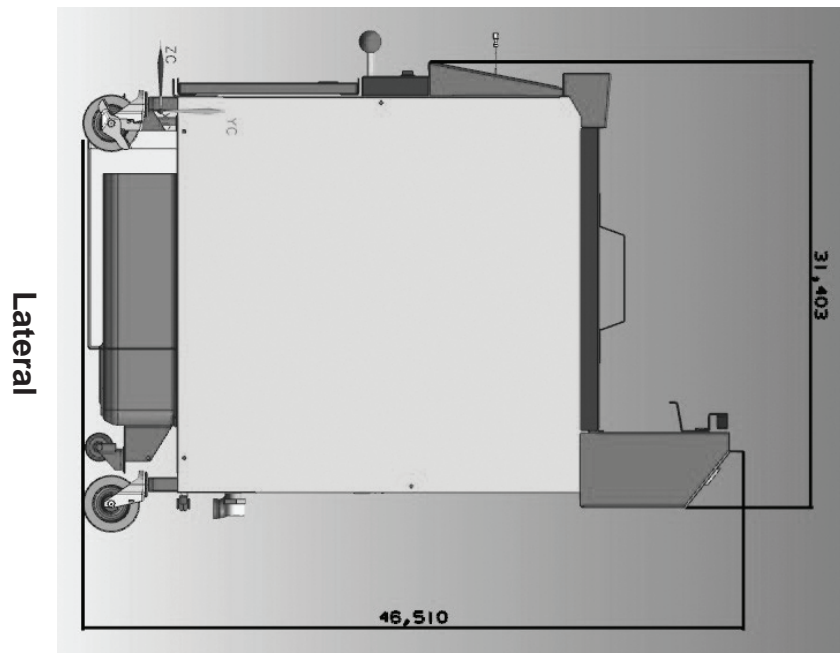
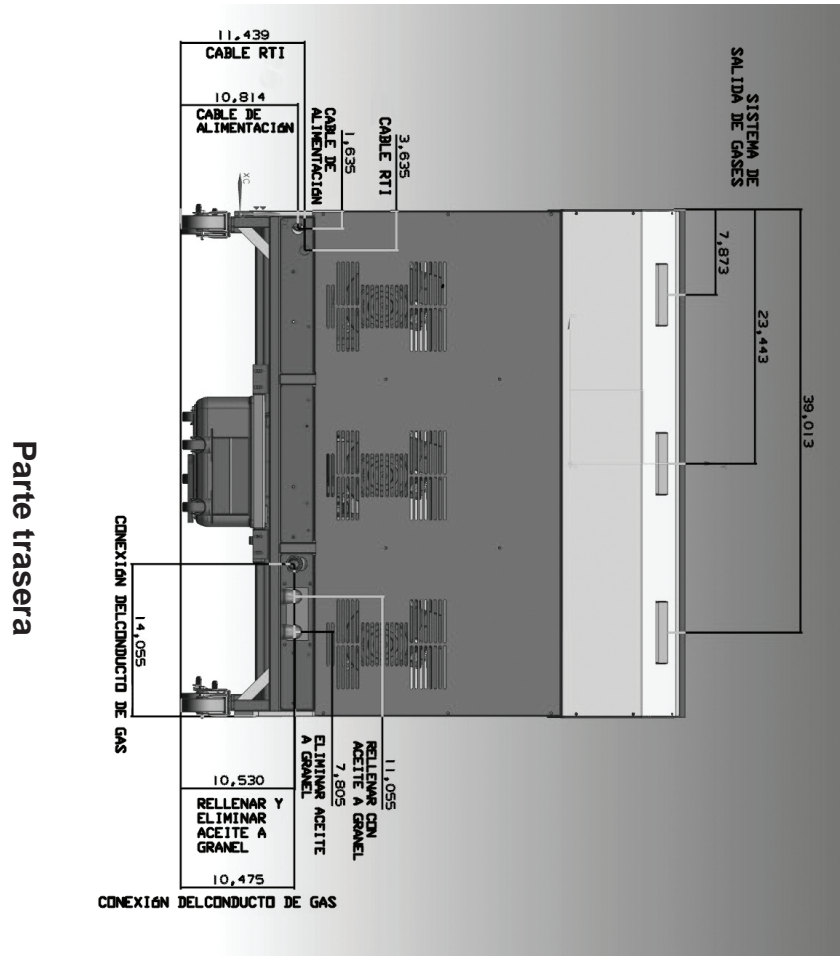
Parte delantera



Las dimensiones laterales son las mismas en todas las unidades

**2-13.  
DIMENSIONES  
(CONT.)**

**3-CUBETA**

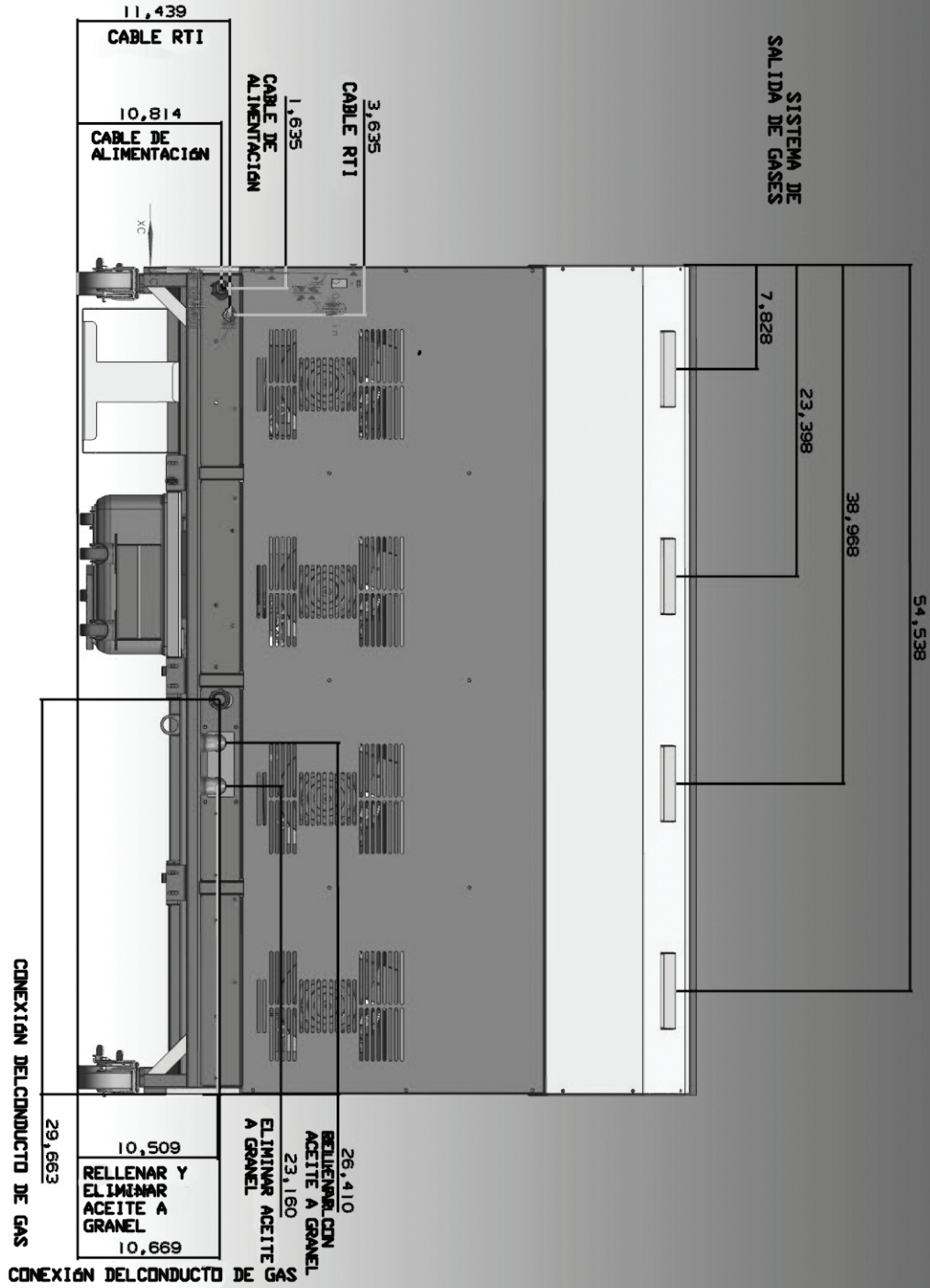


Las dimensiones laterales son las mismas en todas las unidades

**2-13.  
DIMENSIONES  
(CONT.)**

**4-CUBETA**

Parte trasera



# PUNTO 3: FUNCIONAMIENTO

## 3-1. PIEZAS DE FUNCIONAMIENTO

Consulte las descripciones que figuran en las siguientes páginas.

Figura 3-1

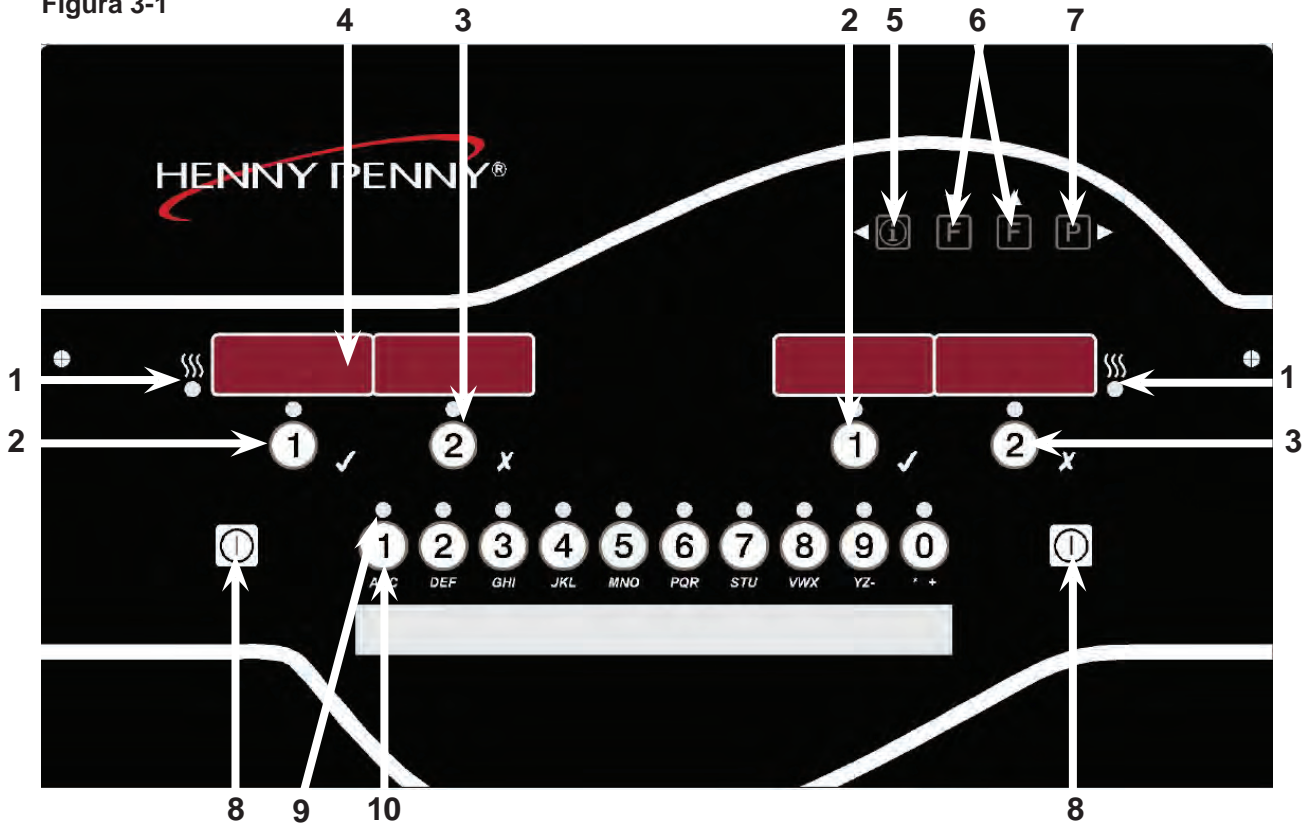


Figura 3-2

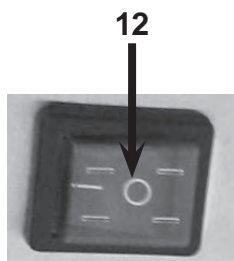


Figura 3-3

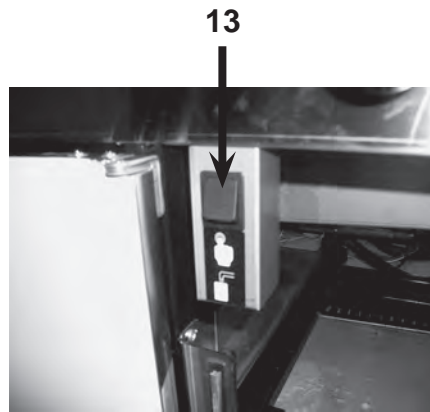















Figura 3-4

**3-1.  
PIEZAS DE  
FUNCIONAMIENTO  
(CONT.)**

Fig.	Artículo núm.	Descripción	Función
3-1	1		Este LED se enciende cuando el dispositivo de control transmite la orden de calentar la(s) cubeta(s) izquierda(s) y los quemadores se encienden y calientan el aceite.
3-1	2		Con el modo de funcionamiento normal en marcha, pulse este botón para iniciar y detener los ciclos de cocción en la cesta izquierda y para cambiar el alimento mostrado. La función ✓ sirve para confirmar o indicar "SÍ".
3-1	3		Con el modo de funcionamiento normal en marcha, pulse este botón para iniciar y detener los ciclos de cocción en la cesta izquierda y para cambiar el alimento mostrado. La función X sirve para cancelar o indicar "NO".
3-1	4	Pantalla digital	Muestra los códigos de alimentos, la cuenta atrás del temporizador durante los ciclos de cocción, las instrucciones durante los modos de filtrado, las selecciones en el modo de Programación, la temperatura del aceite al  ; pulsary los códigos de error (disponibles en varios idiomas).
3-1	5		Pulse una vez para consultar la temperatura real del aceite. Pulse dos veces para ver la temperatura de referencia. Pulse tres veces para obtener información sobre la recuperación de la temperatura en cada una de las cubetas, que podrá oscilar entre los 121°C-149°C y los (250°F-300°F). Se utiliza en los modos de Programación; al pulsar el botón ◀ volverá a un parámetro anterior en los modos de Programación y Filtrado.
3-1	6		Se utilizan para acceder al menú de Filtrado. También funcionan como botones de dirección hacia arriba▲ o hacia abajo▼. Pulse una vez para ver el número de ciclos de cocción antes del siguiente filtrado en el filtro global o el modo o porcentaje del límite de filtrado en el filtro mixto. Pulse dos veces para ver el tiempo y la fecha del filtrado más reciente en cada cubeta. Pulse tres veces para consultar el número de horas de uso de la almohadilla de filtrado situada en el depósito de drenaje.
3-1	7		Se utiliza para acceder a los modos de Programación. El botón ► sirve para avanzar a los siguientes parámetros en los modos de Programación y Filtrado. Púlselo para seleccionar un 2.º volumen o idioma.
3-1	8		Pulse para activar y desactivar el sistema de calor de la/s cubeta/s izquierda/s. En las cubetas simples puede usarse cualquier botón
3-1	9		Los LEDES de cada alimento se encienden al seleccionar un alimento en particular o cuando el alimento sea compatible con la temperatura de cocción.
3-1	10		Pulse para seleccionar el alimento deseado, al introducir las letras que aparecen bajo el botón y al nombrar un alimento en el modo de Programación. El botón puede utilizarse para activar el modo de Reposo si se ha habilitado en el modo de Programación especial.

**3-1.  
PIEZAS DE  
FUNCIONAMIENTO  
(CONT.)**

Fig.	Artículo núm.	Descripción	Función
3-2	11		<p>Junto a cada perilla de purga negra hay una Filter Beacon<sup>®</sup>, que se enciende en azul para indicar que debe filtrarse el aceite y que parpadea cuando la perilla de purga debe abrirse o cerrarse.</p>
3-3	12		<p>Cuando el interruptor de alimentación está en la posición de encendido (ON), se suministra energía a los dispositivos de control y a las bombas.</p>
3-4	13		<p>En las freidoras con un suministro de aceite a granel, pulse este botón para llenar el depósito.</p>


**3-1.  
PIEZAS DE  
FUNCIONAMIENTO  
(CONT.)**



Artículo núm.	Descripción	Función
1	Depósito del drenaje de filtrado	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
2	Perilla de la válvula de drenaje	Saque las perillas negras para abrir la válvula de drenaje y el conducto de drenaje del aceite de la cubeta, Empújelas para cerrar la válvula de drenaje y permitir que el aceite llegue a la cubeta
3	Soporte para cestas	El soporte sirve para colgar las cestas que no están en uso o para escurrir los alimentos al completar un ciclo de cocción
4	Cubiertas de las cubetas	Se utilizan para tapar las cubetas que no están en uso
5	Soporte del depósito	Zona que sujeta el depósito del aceite que se bombea a las cubetas para llenar el nivel de aceite mediante el proceso Oil Guardian™





**3-2.  
MODO DE  
CONFIGURACIÓN**

Una vez realizada la puesta en marcha inicial, el dispositivo de control le solicitará que confirme la configuración de la freidora.

Cuando el interruptor principal de alimentación está encendido, la palabra "OFF (APAGADO)" aparece en ambas pantallas. Pulse  en ambos lados y la pantalla mostrará "\*SETUP\* \*ENTER CODE\* (\*CONFIGURACIÓN\* \*INTRODUCIR CÓDIGO\*)". Pulse 1, 2, 3, y se leerá "ENGLISH (INGLÉS)" en la pantalla derecha y "LANGUAGE (IDIOMA)" en la pantalla izquierda.

Pulse los botones ▲ o ▼ para que la pantalla aparezca en: griego "ΕΛΛΗΝΙΚΑ", ruso "РУССКИЙ", sueco "SVENSKA", alemán "DEUTSCH", portugués "PORTUG.", español "ESPAÑOL" o francés "FRANCAIS".

Pulse  para continuar con la configuración del resto de elementos, que incluyen:

- "TEMP FORMAT (FORMATO DE TEMPERATURA)" - °F o °C
- "TIME FORMAT (FORMATO DE TIEMPO)" - 12 HORAS o 24 HORAS
- "ENTER TIME (INTRODUCIR HORA)" - Hora del día (utilizar los botones de los alimentos para cambiarla)
- "ENTER TIME (INTRODUCIR HORA)" - AM o PM
- "DATE FORMAT (FORMATO DE FECHA)" - MM-DD-AA o DD-MM-AA
- "ENTER DATE (INTRODUCIR FECHA)" - Fecha de hoy (utilizar los botones de alimentos para cambiarla)
- "DAYLIGHT SAVING TIME (HORARIO DE VERANO)" - 1. "OFF (APAGADO)"; 2. "US (2007 & after) (ESTADOS UNIDOS (2007 y posterior))"; 3. "EURO (EUROPA)"; 4. "FSA (US before 2007) (FSA (ESTADOS UNIDOS antes de 2007))
- "FRYER TYPE (TIPO DE FREIDORA)" - "ELEC (ELÉCTRICA)" o "GAS (POR GAS)"
- "VAT TYPE (TIPO DE CUBETA)" - "FULL (SIMPLE)" o "SPLIT (DOBLE)"
- "AUTOLIFT ENABLED? (¿PERMITIR LA ELEVACIÓN AUTOMÁTICA?)" - "NO LIFT (NO)" o "YES LIFT (SÍ)"
- "BULK OIL SUPPLY (SUMINISTRO DE ACEITE A GRANEL)" - "YES (SÍ)" o "NO (NO)"
- "BULK OIL DISPOSE? (¿ELIMINAR EL ACEITE A GRANEL?)" "YES (SÍ)" o "NO (NO)"
- "S/N (N/S)" - Muestra el número de serie de la unidad o puede grabarse (ESTE NÚMERO DE SERIE DEBE CORRESPONDERSE CON EL NÚMERO DE SERIE DE LA PLACA DE DATOS DE LAS PUERTAS).
- "2nd LANGUAGE (2.º IDIOMA)" - El segundo idioma configurado en los dispositivos de control puede seleccionarse al pulsar  en el modo de funcionamiento normal. La pantalla izquierda aparece en el primer idioma y la derecha, en el segundo. Para seleccionar el idioma se debe pulsar el botón  situado bajo el idioma deseado.
- "2nd VOLUME (2º VOLUMEN)" - El segundo volumen configurado en los dispositivos de control puede seleccionarse al pulsar  dos veces durante el funcionamiento normal. Uno de los volúmenes se muestra en la pantalla izquierda (de 0 a 10; 10 es el más fuerte), mientras que el segundo aparece en la pantalla derecha. Para seleccionar un volumen, pulse el botón  bajo el volumen deseado.
- "SETUP COMPLETE (CONFIGURACIÓN FINALIZADA)" - En la pantalla se muestra la palabra OFF y la unidad se apaga.

**AVISO**

A menos que se indique lo contrario, utilice ▲ o ▼ para modificar la configuración.

Al modo de Configuración también puede accederse al volver a iniciar los dispositivos de control, en el modo de Programación especial y en el modo de Programación de nivel 2 (SP-3).

**3-3.  
REPOSTAR O PONER  
ACEITE**



Figura 1



Figura 2



Figura 3

**ATENCIÓN**

*Cuando la freidora se esté calentando, el nivel de aceite deberá estar siempre por encima de los conductos de los quemadores y a ras de los indicadores de nivel de aceite situados en la parte trasera de la cubeta. De no seguir estas indicaciones, se podrían ocasionar incendios y daños en la freidora.*

*No se recomienda utilizar aceite sólido, ya que podría provocar obstrucciones y fallos en la bomba.*

1. Se recomienda utilizar un aceite de alta calidad en la freidora abierta. Algunos aceites de baja calidad tienen un alto contenido de humedad y pueden hacer espuma y rebosar.
2. Capacidad de aceite:  
Cubetas simples = 14,2 litros/13,6 kg
3. Las cubetas tienen 2 líneas indicadoras de nivel marcadas en la parte trasera de las mismas. La línea superior indica el nivel adecuado de aceite cuando este está caliente. Figura 1.
3. Coloque el soporte para cestas en la cubeta y llene la cubeta con aceite frío hasta alcanzar el indicador inferior. Figura 2.

**PRECAUCIÓN**  
**RIESGO DE QUEMADURAS**

**Utilice guantes para evitar quemaduras graves al verter aceite caliente en la cubeta. Tanto el aceite como las piezas metálicas que están en contacto con el mismo están extremadamente calientes. Evite que el aceite salpique.**

**Llenar la cubeta desde el suministro a granel (los dispositivos de control y accesorios opcionales deberán estar configurados para dar una respuesta afirmativa cuando se muestre la pregunta "Bulk Oil Supply? (¿Suministro de aceite a granel?)" del modo de Configuración).**

1. Coloque el interruptor principal de alimentación en la posición de encendido (ON).
2. Coloque el soporte para cestas en la cubeta. Figura 2.
3. Mantenga pulsado **F** (en cualquiera de los laterales) hasta que en la pantalla aparezca \*FILTER MENU (\*MENÚ DE FILTRADO\*)\*, junto a "1. EXPRESS FILTER? (¿FILTRADO EXPRES?)".
4. Pulse y suelte el botón **▶** 6 veces hasta que la pantalla muestre "7. FILL FROM BULK (LLENAR LA CUBETA CON ACEITE A GRANEL)".
5. Pulse el botón **√**. En la pantalla aparecerá "FILL VAT (LLENAR LA CUBETA)" y a continuación, "√=PUMP (√=BOMBA)" "X=DONE (X=HECHO)". Mantenga pulsado **√** de nuevo para llenar la cubeta. En la pantalla aparecerá "FILLING (LLENANDO)".
6. Cuando el nivel de aceite alcance la línea inferior de llenado, suelte el botón **√** y en la pantalla volverá a aparecer "FILL VAT (LLENAR LA CUBETA)" "√=PUMP (√=BOMBA)" "X=DONE (X=HECHO)". Pulse el botón **X** dos veces para volver al modo normal de funcionamiento.

**AVISO**

Mantenga pulsado el botón negro situado tras la puerta derecha para llenar el depósito con la cantidad necesaria del suministro a granel. Figura 3.

**3-4.  
PROCEDIMIENTOS  
DE ARRANQUE**

1. Asegúrese de que el soporte para cestas está en la cubeta y de que el nivel de aceite de la cubeta sea el adecuado.
2. Coloque el interruptor de alimentación en la posición de encendido (ON) y púlselo para que la cubeta deseada se caliente. Si en la pantalla aparece “IS POT FILLED” (¿ESTÁ LLENO EL DEPÓSITO?) compruebe que el nivel de aceite sea el adecuado (véase el punto 3-2) y presione el botón √ para confirmar.
3. El electrodoméstico pondrá en marcha el Ciclo de fundido de forma automática hasta que la temperatura del aceite alcance los 82 °C (180 °F). A continuación, el dispositivo de control detendrá automáticamente el ciclo de fundido.

**AVISO**

Si lo desea, puede omitir el ciclo de fundido manteniendo pulsado el botón √ o el botón X durante 5 segundos.

El dispositivo de control mostrará “EXIT MELT” (SALIR DEL FUNDIDO) junto con las opciones “YES NO” (SÍ NO). Pulse el botón √ para confirmar y la cubeta se calentará de forma continuada hasta que se alcance a temperatura de referencia.

**ATENCIÓN**

*Vigile la freidora en todo momento y no omita el ciclo de fundido a menos que se haya fundido una cantidad suficiente de aceite como para cubrir todos los conductos de los quemadores. Si omite el ciclo de fundido antes de cubrir los conductos de los quemadores, se podría generar una cantidad excesiva de humo o provocar un incendio.*



**PELIGRO**



**RIESGO DE DESBORDAMIENTO**

**NO SOBRECARGUE LA FREIDORA NI COLOQUE ALIMENTOS CON UN CONTENIDO EXTREMO DE HUMEDAD EN LAS CESTAS. LA CANTIDAD MÁXIMA DE ALIMENTO ADMISIBLE PARA LAS CUBETAS SIMPLES ES DE 1,4 KG Y DE 0,68 KG PARA LAS CUBETAS DOBLES. DE NO SEGUIR ESTAS INDICACIONES, EL ACEITE PODRÍA REBOSAR DE LA CUBETA Y PROVOCAR QUEMADURAS GRAVES, LESIONES FÍSICAS, INCENDIOS Y DAÑOS EN EL ELECTRODOMÉSTICO.**

**SI LA TEMPERATURA DE LA GRASA ALIMENTARIA SOBREPASA LOS 216 °C (420 °F), CORTE INMEDIATAMENTE LA ALIMENTACIÓN EN EL DISYUNTOR PRINCIPAL Y LLEVE A REPARAR LA FREIDORA. SI LA TEMPERATURA DEL ACEITE SUPERA SU PUNTO DE COMBUSTIÓN, SE PRODUCIRÁ UN INCENDIO, LO QUE PODRÍA CAUSAR QUEMADURAS GRAVES Y DAÑOS EN EL ELECTRODOMÉSTICO.**



**3-5.  
FUNCIONAMIENTO  
BÁSICO**

La freidora Evolution Lite está disponible en modelos con elevación automática y sin elevación automática. Los dispositivos de control de elevación automática permiten que las cestas descendan automáticamente en la grasa alimentaria al inicio del ciclo de cocción y que se eleven al final del ciclo.


1. Cuando haya finalizado el ciclo de fundido, las palabras "LOW TEMP (BAJA TEMPERATURA)" parpadearán hasta que se haya alcanzado la temperatura de referencia. Una vez se haya obtenido, la pantalla mostrará el nombre del alimento y podrá meterlo en el aceite.
2. Pulse el botón de temporización  o .
3. La pantalla muestra el nombre del alimento que se está cocinando y la cuenta atrás del temporizador.
4. Cuando el ciclo de cocción se ha completado, suena una alarma y la pantalla muestra "DONE (HECHO)".
5. Pulse el botón de temporización bajo el mensaje "DONE (HECHO)" para detener la alarma y saque la cesta de la cubeta.
6. Si se programa un temporizador de calidad (temporizador de espera), el tiempo comienza automáticamente cuando el usuario pulsa el botón de temporización de espera para poner fin al ciclo de cocción. Cuando el temporizador de calidad comience la cuenta atrás, la pantalla mostrará la abreviatura de tres letras del alimento seguida de "Qn", donde la "n" se corresponde con el número de minutos restantes. p. ej.: "FRI"/"Q5"/"FRI"/"Q5"/"FRI"/"Q4", etc.


Cuando la cuenta atrás llegue a su fin, el dispositivo de control emitirá una señal sonora y la pantalla mostrará "QUAL (CUAL)", seguido de las tres primeras letras del alimento: "CUAL"/"FRI"/"CUAL"/"FRI". Pulse el botón de temporización para cancelar el temporizador.

**AVISO**

Para detener el ciclo de cocción en cualquier momento, mantenga pulsado el botón de temporización  o .

**3-6.  
MODO DE REPOSO**

Cuando se haya programado, el modo de Reposo ahorrará aceite y costes al bajar el punto de referencia del aceite cuando la cubeta no está en uso. Para  activar el modo de Reposo, pulse el botón prográmelo de modo que se active de forma automática cuando la cubeta lleve sin usarse el número de minutos elegidos.

El aceite se mantendrá a una temperatura baja hasta que  se pulse el botón y el aceite se caliente hasta alcanzar la temperatura de cocción. Consulte los modos Especiales de programación SP-7, SP-7A, SP-7B y SP-7C.

**3-7.  
OIL GUARDIAN™  
(LLENADO  
AUTOMÁTICO)**

En modo de Funcionamiento normal, el dispositivo de control vigila de forma automática el nivel de aceite de la cubeta. Si el dispositivo de control percibiera que el nivel es demasiado bajo, la unidad bombearía aceite automáticamente desde el depósito a la cubeta para mantener un nivel de aceite adecuado.




**Llenado manual**

Si el nivel de aceite no es suficiente, podrá añadir aceite a la cubeta desde el depósito en cualquier momento, siguiendo los pasos que se indican a continuación. Este procedimiento no debe seguirse si la cubeta está vacía.

1. Mantenga pulsado **F** (en cualquiera de las cubetas simples) hasta que la pantalla muestre "\*\*FILTER MENU\* (\*MENÚ DE FILTRADO\*)" seguido de "1. EXPRESS FILTER (FILTRADO EXPRÉS)".
2. Pulse **▶** 5 veces hasta que la pantalla muestre "6. FILL FROM BIB (LLENAR DESDE EL DEPÓSITO)".
3. Pulse el botón **√** y en la pantalla aparecerá "FILL VAT (LLENAR LA CUBETA)" "**√**=PUMP (**√**=BOMBA)" "**X**=DONE (**X**=HECHO)".
4. Mantenga pulsado el botón **√**. La pantalla mostrará "FILLING (LLENANDO)" y el aceite llegará desde el depósito a la cubeta.
5. Cuando la cubeta esté llena, suelte el botón hasta que la pantalla muestre "FILL VAT (LLENAR LA CUBETA)" "**√**=PUMP (**√**=BOMBA)" "**X**=DONE (**X**=HECHO)". Pulse el botón **X** dos veces para activar el modo de funcionamiento normal.

**3-8.  
ELEGIR UN  
ALIMENTO CON UN  
PUNTO DE AJUSTE  
DISTINTO**

Si la pantalla muestra "XXX, XXX" al seleccionar un alimento, es señal de que la temperatura de referencia no es la adecuada. Para cambiar la temperatura de referencia para el alimento deseado:

1. pulse uno de los botones de los alimentos, por ejemplo:  "(FRY (FRI))".
2. La pantalla mostrará "XXX XXX".
3. Mantenga pulsado el botón de temporización  o  durante 5 segundos y la palabra "FRY (FRI)" aparecerá en la pantalla.
4. Antes de colocar el alimento deje que la temperatura del aceite alcance la temperatura de referencia.

**3-9.  
CAMBIAR EL  
DEPÓSITO**



Figura 1

1. La pantalla del dispositivo de control mostrará "JIB IS LOW (DEPÓSITO BAJO)" y sonará una alarma.
2. Abra la puerta derecha y tire del depósito y de la cubierta superior. A continuación, tire el depósito vacío y ponga uno nuevo. Figura 1.

**3-10.  
DEPÓSITO DE  
ACEITE DEL MODELO  
EEG-241**



**Figura 1**



**Figura 2**



**Figura 3**



**Figura 4**

**Llenar el depósito de aceite**

1. La pantalla del dispositivo de control mostrará "JIB IS LOW (DEPÓSITO BAJO)" y sonará una alarma.
2. Abra la puerta, tire del depósito y extraiga la cubierta. Figura 1.
3. Coloque la cubierta del depósito en el soporte de la puerta. Figura 2.
4. Vierta aceite en el depósito hasta alcanzar las líneas de llenado (6,12 kg). A continuación, cambie la cubierta y vuelva a colocar el depósito. Figura 3.

**Retirar/limpiar la depósito**

1. Abra la puerta y tire del depósito.
2. Deslice el depósito hacia la izquierda y retírelo de la freidora. Figura 4.
3. Limpie el depósito en un fregadero con agua y jabón.

**AVISO**

Antes de volver a colocar el depósito, lubrique las juntas tóricas del conducto de filtrado con aceite frío. Compruebe que no haya arañazos y desgarros y cámbielas si fuera necesario. Para sustituir las juntas tóricas, utilice un destornillador pequeño de hoja plana, haga palanca sobre la junta tórica y tire del extremo del conducto. Véase a continuación.



**3-11.**  
**SMARTFILTER**  
**EXPRESS™**



Figura 1



Figura 2

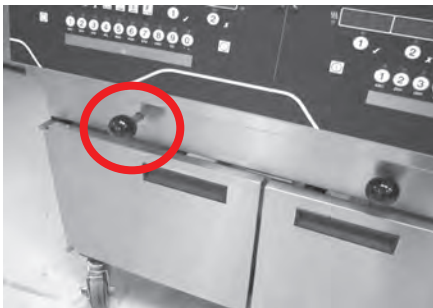


Figura 3

1. En condiciones de funcionamiento normal y después de varios ciclos de cocción, el Filter Beacon® se iluminará en la parte delantera de la freidora (Figura 1) y el dispositivo de control mostrará de forma periódica las palabras "FLTR NOW? (¿FILTRAR AHORA?)" "YES NO" (SÍ NO).

Si se pulsa X para rehusar, la freidora continuará funcionando con normalidad y el dispositivo de control volverá a recomendar el proceso de filtrado más tarde.

2. Compruebe el depósito de filtrado. Si la cubierta o el depósito de drenaje de filtrado no están bien colocados, la pantalla mostrará "CHK PAN (COMPROBAR EL DEPÓSITO)". Compruebe que el conducto de filtrado esté bien ajustado, que el depósito de drenaje esté situado bajo la freidora tan al fondo como sea posible y que la cubierta del depósito de drenaje esté en su sitio.
3. Pulse el botón √ para confirmar y la pantalla mostrará "SKIM VAT (COLAR LA CUBETA)" y a continuación, "CONFIRM (CONFIRMAR)" "YES NO (SÍ NO)". Al confirmar, la pantalla mostrará "OPEN DRAIN (ABRIR EL CONDUCTO DE DRENAJE)". Al tirar de la perilla de drenaje (Figura 2), la pantalla mostrará "DRAINING (DRENANDO)" y el aceite se drenará de la cubeta.



Para evitar que el depósito de drenaje rebose, drene las cubetas de una en una. El depósito de drenaje tiene capacidad para 1 cubeta simple o 2 cubetas dobles de aceite. El suelo podría resbalar si la cubeta rebosa y podrían producirse lesiones físicas.



Si NO quiere comenzar el proceso de filtrado, pulse ⏏. La pantalla mostrará "STOPPED (DETENIDO)" seguido de "CONTINUE FILTER (CONTINUAR EL FILTRADO)" y "YES NO (SÍ NO)". Pulse el botón X y aparecerá "QUIT FILTER (SALIR DEL FILTRADO)" "YES NO (SÍ NO)". A continuación, pulse el botón √ para cancelar el SmartFilter. La luz azul se apagará y el dispositivo de control continuará funcionando con normalidad. Tras varios ciclos de cocción, el dispositivo de control volverá a recomendar el proceso de filtrado.

Si hay restos de comida obstruyendo el conducto de drenaje, la pantalla mostrará "VAT EMPTY (CUBETA VACÍA)", seguido de "YES NO (SÍ NO)". Para limpiar el conducto de drenaje, utilice un cepillo recto y pulse el botón √ y la pantalla mostrará "DRAINING (DRENANDO)". El dispositivo de control comenzarán entonces el proceso de filtrado.

4. Una vez finalizado el ciclo de drenaje, se mostrará "VAT EMPTY (CUBETA VACÍA)" y "YES NO (SÍ NO)". Compruebe de forma visual que la cubeta esté vacía, pulse el botón √ y aparecerá "WASHING (LAVANDO)". Cuando haya terminado el proceso de filtrado, la pantalla mostrará "CLOSE DRAIN (CERRAR EL CONDUCTO DE DRENAJE)". Empuje la perilla de drenaje para cerrar el conducto de drenaje (Figura 3). A continuación, aparecerá la palabra "FILLING (LLENANDO)" y la cubeta volverá a llenarse de aceite.

**3-11.  
SMARTFILTER  
EXPRESS™  
(CONT.)**

5. Cuando la cubeta esté llena, se mostrara "IS POT FILLED? (¿ESTÁ LLENO EL DEPÓSITO?)" "YES NO (SÍ NO)". Compruebe que la cubeta esté llena y pulse el botón √ para confirmar y el dispositivo de control se apagará..
6. Si el aceite no se ha bombeado hasta alcanzar el nivel adecuado en la cubeta durante el proceso SmartFilter Express™, pulse el botón X para seleccionar NO y el aceite seguirá bombeando otros 30 segundos.
7. En la pantalla aparecerá "IS POT FILLED? (¿ESTÁ LLENO EL DEPÓSITO?)" "YES NO (SÍ NO)". Verifique que el depósito esté lleno y pulse el botón √ para que el dispositivo de control vuelva al modo de funcionamiento normal. Pulse el botón X y la bomba funcionará 30 segundos más. Puede intentar llenar la cubeta hasta 3 veces.

**Error en el sistema de filtrado**

8. Si la cubeta no se ha llenado tras 3 intentos, la pantalla mostrará "CHANGE\* \*FILTER\* \*PAD\* CLOGGED? (¿\*CAMBIAR\* LA \*ALMOHADILLA\* DE \*FILTRADO\* \*OBSTRUIDA?)". Pulse el botón √ y el dispositivo de control se apagará. Cambie la almohadilla de filtrado tal y como se indica en el punto Cambiar la almohadilla de filtrado.
9. La pregunta "CHANGE FILTER PAD? (¿CAMBIAR LA ALMOHADILLA DE FILTRADO?)" aparecerá cada 4 minutos hasta que se efectúe el cambio.
10. Si la cubeta no se llena tras 3 intentos durante el próximo proceso SmartFilter Express™ con una almohadilla de filtrado nueva, la pantalla mostrará "FILTER SERVICE REQUIRED-SEE TROUBLE-SHOOTING GUIDE (EL FILTRO NECESITA MANTENIMIENTO - CONSULTAR LA GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS)" junto a "YES (SÍ)". Pulse el botón √ y el dispositivo de control apagará la unidad.

**AVISO**

Para verificar que la cubeta esté totalmente llena, limpie el depósito de filtrado al menos una vez al día, cambie la almohadilla de filtrado al menos una vez al día y compruebe que el depósito esté lleno y que las juntas tóricas del depósito de filtrado estén en buenas condiciones.

**3-12.  
FILTRADO DIARIO**

Efectúe el proceso de filtrado una vez al día para limpiar la cubeta minuciosamente. La cubeta puede filtrarse siempre que no se estén friendo alimentos.



**El equipo de seguridad aprobado para evitar las quemaduras producidas por el aceite caliente incluye un delantal, unas gafas de protección y unos guantes. Póngase este equipo antes de comenzar el proceso de filtrado.**

**Para evitar que el depósito de drenaje rebose, drene las cubetas de una en una. El depósito de drenaje tiene capacidad para 1 cubeta simple o 2 cubetas dobles de aceite. El suelo podría resbalar si la cubeta rebose y podrían producirse lesiones físicas.**



Figura 1



Figura 2

1. Compruebe el depósito de filtrado. Utilice una almohadilla de filtrado nueva durante el primer proceso de filtrado diario. En los procesos posteriores se puede utilizar la misma almohadilla, menos en las cubetas para pescado. Cuando haya filtrado una cubeta para pescado, cambie la almohadilla de filtrado.
2. Verifique que la cubierta del depósito de filtrado esté bien colocada, el conducto de drenaje de filtrado esté bien sujeto y el depósito de drenaje de filtrado esté hacia dentro y bien colocado. Si la cubierta y el depósito de drenaje de filtrado estuvieran mal colocados, la pantalla mostraría "CHK PAN (COMPROBAR EL DEPÓSITO)".
3. Mantenga pulsado **F** hasta que en la pantalla aparezca "1. EXPRESS FILTER? (¿FILTRADO EXPRES?)".
4. Pulse el botón **▶** y aparecerá "2. DAILY FILTER? (¿FILTRADO DIARIO?)".
5. Pulse el botón **√** para confirmar y la pantalla mostrará "CONFIRM (CONFIRMAR)" seguido de "YES NO (SÍ NO)".
6. Pulse el botón **√** para confirmar y aparecerán las palabras "OPEN DRAIN (ABRIR EL CONDUCTO DE DRENAJE)". Tire de la perilla de drenaje (Figura 1), la pantalla mostrará "DRAINING (DRENANDO)" y se drenará el aceite de la cubeta. Si pulsa X, el proceso no comenzará y el dispositivo de control continuará con el funcionamiento normal.
7. Cuando se haya drenado el aceite de la cubeta, retire el soporte para cestas de la cubeta. Figura 2.



**Utilice prendas o guantes protectores cuando eleve el soporte para cestas, ya que el calor podría provocar quemaduras.**

**3-12.  
FILTRADO DIARIO  
(CONT.)**

- Raspe o cepille los laterales y el fondo de la cubeta con cuidado para no dañar los sensores.

**ATENCIÓN**

*No utilice lana de acero, ni otros limpiadores 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 de la unidad.*

*No utilice un chorro de agua (pulverizador a presión) para limpiar la unidad ya que podría dañar las piezas de la misma.*

- Cuando la cubeta esté limpia, la pantalla mostrará "SCRUB VAT COMPLETE? (¿HA TERMINADO LA LIMPIEZA DE LA CUBETA?)" "YES NO (SÍ NO)". Pulse el botón √ para confirmar y a continuación, aparecerá "WASH VAT (LAVAR LA CUBETA)" "YES NO (SÍ NO)".
- Al pulsar el botón √, la pantalla mostrará "WASHING (LAVANDO)" y el aceite circulará por la cubeta durante varios minutos. Cuando haya finalizado el proceso, aparecerá la pregunta "WASH AGAIN? (¿LAVAR DE NUEVO?)" "YES NO (SÍ NO)".

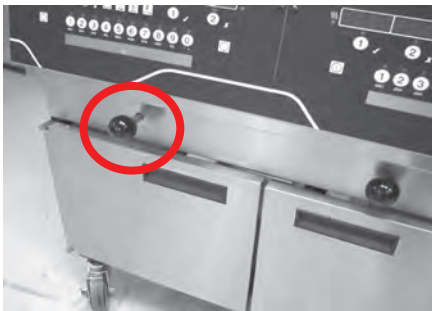


Figura 3



Figura 4

**AVISO**

El paso denominado Lavado del primer proceso de filtrado con una almohadilla de filtrado nueva dura 45 segundos más con el objetivo de "ahuecar" la almohadilla.

- Pulse el botón √ para confirmar en caso de que sea necesario un segundo lavado. En caso contrario, pulse el botón X y en la pantalla se mostrará "CLOSE DRAIN (CERRAR EL CONDUCTO DE DRENAJE)". Empuje la perilla de drenaje para cerrar el conducto de drenaje (Figura 3). A continuación, la pantalla mostrará "RINSING (ACLARANDO)" y a cubeta se llenará de aceite.
- Cuando la cubeta se haya llenado aparecerán las palabras "OPEN DRAIN (ABRIR EL CONDUCTO DE DRENAJE)". Tire de la perilla para abrir el conducto de drenaje (Figura 4) y la pantalla mostrará "RINSING (ACLARANDO)". Una vez haya finalizado el aclarado, se mostrará "RINSE AGAIN? (¿ACLARAR DE NUEVO?)" "YES NO (SÍ NO)".
- A continuación puede pulsar el botón √ para volver a aclarar o pulsar el botón X para no aceptar. En la pantalla aparecerá "POLISH (PULIDO)" "YES (SÍ)".
- Si pulsa el botón √, el aceite se limpiará al pasar por el sistema de filtrado. La pantalla mostrará "5:00 X=STOP (5:00 X=DETENER)". Para detener el proceso, pulse X. De lo contrario, el aceite se limpiará durante 5 minutos.
- Cuando el aceite esté limpio, se mostrará "FILL VAT? (¿LLENAR LA CUBETA?)" "YES (SÍ)". Pulse el botón √ y la pantalla mostrará "CLOSE DRAIN (CERRAR EL CONDUCTO DE DRENAJE)". Al empujar la perilla para cerrar el conducto de drenaje (Figura 3), en la pantalla aparecerá "FILLING (LLENANDO)" y la cubeta volverá a llenarse de aceite.

**3-12.  
FILTRADO DIARIO  
(CONT.)**

16. A continuación, aparecerá "IS POT FILLED? (¿ESTA LLENO EL DEPÓSITO?)" "YES NO (SÍ NO)". Pulse el botón √ para confirmar y que la freidora continúe su funcionamiento normal.
17. Al pulsar el botón X, en la pantalla se leerá "FILLING (LLENANDO)". Puede intentar llenar la cubeta hasta 4 veces. A continuación, el dispositivo de control mostrará "ADD QUIT (AÑADIR SALIR)". Mantenga pulsado el botón √ para que la bomba del depósito llene la cubeta. Cuando la cubeta esté llena, pulse el botón X y aparecerá "IS POT FILLED? (¿ESTÁ LLENO EL DEPÓSITO?)" "YES NO (SÍ NO)". Pulse el botón √ para confirmar y que la freidora continúe su funcionamiento normal.

**3-13.  
TIRAR EL ACEITE  
DE LA CUBETA  
MEDIANTE UN  
CARRITO OPCIONAL  
DE DESECHO.**



**EL PUNTO DE COMBUSTIÓN DEL ACEITE SE REDUCE CON UN USO PROLONGADO. TIRE EL ACEITE SI PRODUCE DEMASIADO HUMO O ESPUMA, YA QUE PODRÍAN PRODUCIRSE QUEMADURAS GRAVES, LESIONES FÍSICAS Y DAÑOS EN LA UNIDAD.**



**Figura 1**



**Figura 2**



**Figura 3**

1. Abra la puerta. Levante el cierre del depósito de drenaje y tire del depósito de drenaje mediante el mango situado en el depósito de drenaje. Figuras 1 y 2.
2. Mantenga pulsado **F** (cualquiera) hasta que aparezca "\*FILTER MENU\* (\*MENÚ DE FILTRADO\*)" y "1. EXPRESS FILTER? (¿FILTRADO EXPRES?)".
3. Pulse y suelte el botón ► dos veces hasta que aparezca "3. DISPOSE (DESECHAR)". Pulse el botón √ y la pantalla mostrará "DISPOSE? (¿DESECHAR?) "YES NO (SÍ NO)".
4. Pulse el botón √ y la pantalla mostrará "IS DISPOSAL UNIT IN PLACE? (¿ESTÁ COLOCADA LA UNIDAD DE DESECHO?)" "YES NO (SÍ NO)".
5. Cuando el carrito de desecho esté colocado (Figura 3), pulse el botón √ y en la pantalla aparecerá "OPEN DRAIN (ABRIR EL CONDUCTO DE DRENAJE)". Tire de la perilla de drenaje para abrir el conducto de drenaje. A continuación, aparecerá la palabra "DRAINING (DRENANDO)" y el aceite pasará de la cubeta al carrito.
6. La pantalla mostrará "VAT EMPTY (CUBETA VACÍA)" "YES NO (SÍ NO)". Compruebe que la cubeta esté vacía y pulse el botón √.
7. En la pantalla aparecerá "CLEAR OLD OIL FROM OIL LINES (LIMPIAR EL ACEITE USADO DE LOS CONDUCTOS DE ACEITE)" "√=PUMP (√= BOMBLEAR)" "X= DONE (X= HECHO)". Mantenga pulsado el botón √ varios segundos para limpiar el aceite de los conductos. A continuación, pulse el botón X.

**3-13.  
TIRAR EL ACEITE DE LA CUBETA MEDIANTE UN CARRITO OPCIONAL DE DESECHO (CONT.)**

8. En la pantalla se mostrará "CLN VAT COMPLETE" (LIMPIEZA DE LA CUBETA FINALIZADA) "YES NO" (SÍ NO). Cuando la cubeta esté limpia, pulse el botón  $\checkmark$  y aparecerá "CLOSE DRAIN" (CERRAR EL CONDUCTO DE DRENAJE). Empuje la perilla de drenaje.
9. La pantalla mostrará "MANUAL FILL VAT" (LLENADO MANUAL DE LA CUBETA), seguido de "IS POT FILLED?" (¿ESTÁ LLENO EL DEPÓSITO?) "YES NO" (SÍ NO). Llene la cubeta hasta alcanzar la línea indicadora inferior de la parte trasera. Consulte "Llenar o añadir aceite" en el punto 3-3.  
Pulse el botón  $\checkmark$  y la freidora continuará su funcionamiento normal.
10. Saque el carrito de desecho de debajo de la freidora y vuelva a colocar el depósito de drenaje.

**3-14.  
TIRAR EL ACEITE DE LA CUBETA MEDIANTE EL SISTEMA DE DESECHO DE ACEITE A GRANEL**



Figura 1



Figura 2

1. Conecte el dispositivo de desconexión rápida hembra, acoplado al conducto de la parte trasera de la freidora, al dispositivo de desconexión rápida macho de la pared. A menos que mueva la freidora, el conducto puede permanecer sujeto. Figuras 1 y 2.

**AVISO**

Para que el sistema de desecho del aceite a granel funcione, la opción de "BULK OIL DISPOSE?" (¿DESECHAR EL ACEITE A GRANEL?) del modo de Programación especial o del modo de Configuración deberá estar configurada para confirmar. Además, en el programa especial SP-27 se puede añadir una contraseña de tipo 1, 2, 3.

2. Mantenga pulsado **F** (izquierda o derecha para las cubetas dobles) hasta que en la pantalla aparezca "\*FILTER MENU\* (\*MENÚ DE FILTRADO\*)", y "1. EXPRESS FILTER (¿FILTRADO EXPRES?)".
3. Pulse y suelte el botón  $\blacktriangleright$  dos veces hasta que en la pantalla aparezca "3. DISPOSE (DESECHAR)". Pulse el botón  $\checkmark$  y se mostrará "DISPOSE? (¿DESECHAR?) "YES NO (SÍ NO)", o introduzca el código 1, 2, 3, si el SP-27 está configurado.
4. Pulse el botón  $\checkmark$  y la pantalla mostrará "DRAIN VAT? (¿DRENAR LA CUBETA?)". Pulse el botón X si aún queda aceite en el depósito de drenaje. Vaya al paso 9.
5. Pulse el botón  $\checkmark$  y en la pantalla aparecerá "OPEN DRAIN (ABRIR EL CONDUCTO DE DRENAJE)". Tire de la perilla para abrir el conducto de drenaje. A continuación, aparecerá "DRAINING (DRENANDO)" y el aceite pasará de la cubeta al depósito de drenaje.
6. La pantalla mostrará "VAT EMPTY (CUBETA VACÍA)" "YES NO (SÍ NO)". Compruebe que la cubeta esté vacía y pulse el botón  $\checkmark$ .
7. En la pantalla aparece "CLEAR OLD OIL FROM OIL LINES (LIMPIAR EL ACEITE DE LOS CONDUCTOS DE ACEITE)" " $\checkmark$  =PUMP ( $\checkmark$ =BOMBLEAR)" "X= DONE (X= HECHO)". Mantenga pulsado el botón  $\checkmark$  durante varios segundos para limpiar los conductos de aceite. A continuación, pulse el botón X.

**3-14.  
TIRAR EL ACEITE DE LA  
CUBETA MEDIANTE EL  
SISTEMA DE DESECHO  
DE ACEITE A GRANEL  
(CONT.)**

8. En la pantalla se leerá "CLN VAT COMPLETE (LIMPIEZA DE LA CUBETA FINALIZADA)" "YES NO (SÍ NO)". Cuando la cubeta esté limpia, pulse el botón √.
9. La pantalla muestra "DISPOSE (DESECHAR)" y a continuación, "√=PUMP (√=BOMBLEAR)" "X=DONE (X=HECHO)". Pulse el botón √.
10. Aparecerá "DISPOSING... (DESECHANDO...)" "X=STOP (X=DETENER)" y el aceite pasará del depósito de drenaje al recipiente de aceite a granel. Cuando se haya pasado todo el aceite, pulse el botón X (DETENER).
11. La pantalla mostrará "DISPOSE (DESECHAR)" y "√=PUMP (√=BOMBLEAR)" "X=DONE (X=HECHO)". Al pulsar el botón X, se leerá "CLOSE DRAIN (CERRAR EL CONDUCTO DE DRENAJE)". Cierre el conducto de drenaje.
12. La pantalla mostrará "MANUAL FILL VAT (LLENADO MANUAL DE LA CUBETA)" (o "FILL VAT FROM BULK (LLENADO DE LA CUBETA CON ACEITE A GRANEL)"), seguido de "IS POT FILLED? (¿ESTÁ LLENO EL DEPÓSITO?)" "YES NO (SÍ NO)". Llene el depósito hasta alcanzar la línea indicadora inferior de la parte trasera de la cubeta. Consulte Llenar o añadir aceite en el punto 3-3.
13. Pulse el botón √ y la freidora continuará su funcionamiento normal.

**3-15.  
TIRAR EL ACEITE  
MEDIANTE EL  
CARRITO OPCIONAL  
DE DESECHO DE  
ACEITE-ODS-400**



**EL PUNTO DE COMBUSTIÓN DEL ACEITE SE REDUCE CON UN USO PROLONGADO. TIRE EL ACEITE SI SE PRODUCE DEMASIADO HUMO O ESPUMA, YA QUE PODRÍAN PRODUCIRSE QUEMADURAS GRAVES, LESIONES FÍSICAS Y DAÑOS EN LA UNIDAD.**



Figura 1



Figura 2

1. Abra la puerta. Levante el cierre del depósito de drenaje y tire del depósito de drenaje mediante el mango situado en el depósito de drenaje. Figuras 1 y 2.
2. Abra el pestillo de la cubierta y vuelva a colocar la cubierta del carrito de desecho. Figura 3. Compruebe que la bandeja de residuos esté bien colocada



Figura 3

**3-15.  
TIRAR EL ACEITE  
MEDIANTE EL  
CARRITO OPCIONAL  
DE DESECHO DE  
ACEITE-ODS-400  
(CONT.)**



Figura 4

3. Coloque el carrito de desecho bajo la freidora hasta que se detenga. Verifique que el conducto de drenaje esté alineado con la abertura del carrito. Figura 4.



**CON OBJETO DE EVITAR LESIONES FÍSICAS, QUEMADURAS, SALPICADURAS Y CORROSIÓN:**

- **NO LO LLENE EN EXCESO. EL CARRITO SOLO TIENE CAPACIDAD PARA EL ACEITE DE UNA CUBETA SIMPLE O DOS CUBETAS DOBLES**
- **EL CARRITO SOLO ESTÁ DISEÑADO PARA CONTENER ACEITE, NO PONGA AGUA NI LIMPIADORES**
- **NO TRANSPORTE ACEITE SIN COLOCAR LA CUBIERTA.**

4. Mantenga pulsado **F** (cualquiera) hasta que en la pantalla se muestre "**\*FILTER MENU\* (\*MENÚ DE FILTRADO\*)**" y "1. EXPRESS FILTER (¿FILTRADO EXPRES?)".
5. Pulse y suelte el botón **▶** dos veces hasta que la pantalla muestre "3. DISPOSE (DESECHAR)". Pulse el botón **✓** y aparecerá "DISPOSE? (¿DESECHAR?) "YES NO (SÍ NO)". Si el dispositivo de control nota que hay aceite en el depósito de drenaje en la pantalla podría leerse "CAUTION IS THERE OIL IN PAN? YES NO (ATENCIÓN, ¿HAY ACEITE EN E DEPÓSITO? SÍ NO)". Compruebe que el depósito esté vacío antes de continuar.
6. Pulse el botón **✓** y la pantalla mostrará "IS DISPOSAL UNIT IN PLACE? (¿ESTÁ COLOCADA LA UNIDAD DE DESECHO?) "YES NO (SÍ NO)".
7. Cuando el carrito de desecho esté bien colocado (Figura 3), pulse el botón **✓** y se leerá "OPEN DRAIN (ABRIR EL CONDUCTO DE DRENAJE)". Tire de la perilla de drenaje para abrir el conducto de drenaje. La pantalla mostrará "DRAINING (DRENANDO)" y el aceite pasará de la cubeta al carrito.
8. En la pantalla aparecerá "VAT EMPTY (CUBETA VACÍA)" "YES NO (SÍ NO)". Compruebe que la cubeta esté vacía y pulse el botón **✓**.
9. En la pantalla se leerá "CLEAR OLD OIL FROM OIL LINES (LIMPIAR EL ACEITE USADO DE LOS CONDUCTOS DE ACEITE)" "**✓** =PUMP (**√**=BOMBLEAR)" "X= DONE (X= HECHO)". Mantenga pulsado el botón **✓** varios segundos para limpiar los conductos de aceite. A continuación, pulse el botón **X**.
10. La pantalla mostrará "CLN VAT COMPLETE (LIMPIEZA DE LA CUBETA FINALIZADA)" "YES NO (SI NO)". Cuando la cubeta esté limpia, pulse el botón **✓** y se leerá "CLOSE DRAIN (CERRAR EL CONDUCTO DE DRENAJE)". Empuje la perilla de drenaje.

**3-15.  
TIRAR EL ACEITE  
MEDIANTE EL  
CARRITO OPCIONAL  
DE DESECHO DE  
ACEITE-ODS-400  
(CONT.)**



Figura 5



Figura 6

11. La pantalla mostrará "MANUAL FILL POT (LLENADO MANUAL DEL DEPÓSITO)", seguido de "IS POT FILLED? (¿ESTÁ LLENO EL DEPÓSITO?)" "YES NO (SÍ NO)". Llene la cubeta hasta alcanzar la línea indicadora inferior de la parte trasera. A continuación, pulse el botón ✓.
12. Retire el carrito de desecho de debajo de la freidora y coloque el depósito de filtrado.
13. Cierre y sujete la cubierta y lleve el carrito de desecho hasta el recipiente de desecho.
14. Agarre el mango de madera y retire el conducto del soporte. Figura 5.
15. Compruebe que la boquilla del conducto esté orientada hacia el recipiente de desecho y gire rápidamente el mango de la bomba para poner a punto la bomba y hacer que el aceite fluya por la misma.



**Tenga cuidado para evitar las quemaduras provocadas por las salpicaduras de grasa alimentaria caliente.**

16. Cuando el carrito esté vacío, vuelva a colocar el conducto en el soporte. Figura 6.

**3-16.  
TIRAR EL ACEITE  
MEDIANTE EL  
CARRITO OPCIONAL  
DE DESECHO DE  
ACEITE-ODS-450**



Figura 1



Figura 2



Figura 3



Figura 4



**EL PUNTO DE COMBUSTIÓN DEL ACEITE SE REDUCE CON UN USO PROLONGADO. TIRE EL ACEITE SI SE PRODUCE DEMASIADO HUMO O ESPUMA, YA QUE PODRÍAN PRODUCIRSE QUEMADURAS GRAVES, LESIONES FÍSICAS Y DAÑOS EN LA UNIDAD.**

1. Abra la puerta. Levante el cierre del depósito de drenaje y tire del depósito de drenaje mediante el mango situado en el depósito de drenaje. Figuras 1 y 2.
2. Abra el pestillo de la cubierta y vuelva a colocar la cubierta del carrito de desecho. Figura 3. Compruebe que la bandeja de residuos esté bien colocada.
3. Coloque el carrito de desecho bajo la freidora hasta que se detenga. Verifique que el conducto de drenaje esté alineado con la abertura del carrito. Figura 4.



**CON OBJETO DE EVITAR LESIONES FÍSICAS, QUEMADURAS, SALPICADURAS Y CORROSIÓN:**

- **NO LO LLENE EN EXCESO. EL CARRITO SOLO TIENE CAPACIDAD PARA EL ACEITE DE UNA CUBETA SIMPLE O DOS CUBETAS DOBLES.**
- **EL CARRITO SOLO ESTÁ DISEÑADO PARA CONTENER ACEITE, NO PONGA AGUA NI LIMPIADORES.**
- **NO TRANSPORTE ACEITE SIN COLOCAR LA CUBIERTA.**

4. Mantenga pulsado **F** (cualquiera) hasta que aparezca "\*FILTER MENU\* (\*MENÚ DE FILTRADO\*)" y "I. EXPRESS FILTER? (¿FILTRADO EXPRES?)".
5. Pulse y suelte el botón **▶** dos veces hasta que la pantalla muestre "3. DISPOSE (DESECHAR)". Pulse el botón **✓** y aparecerá "DIPOSE? (¿DESECHAR?)" "YES NO (SÍ NO)". Si el dispositivo de control nota que hay aceite en el depósito de drenaje en la pantalla podría leerse "CAUTION IS THERE OIL IN PAN? YES NO (ATENCIÓN, ¿HAY ACEITE EN E DEPÓSITO? SÍ NO)". Compruebe que el depósito esté vacío antes de continuar.



**Con objeto de minimizar el riesgo de incendio o descarga eléctrica, no vacíe más de una cubeta simple o dos cubetas dobles a la vez.**

**3-16.  
TIRAR EL ACEITE  
MEDIANTE EL CARRITO  
OPCIONAL DE DESECHO  
DE ACEITE-ODS-450  
(CONT.)**

Press down to lock

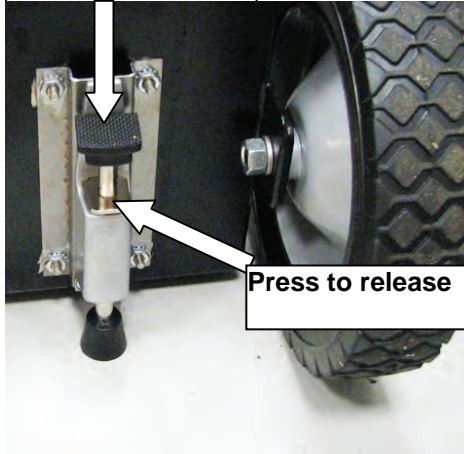


Figura 5



Figura 6

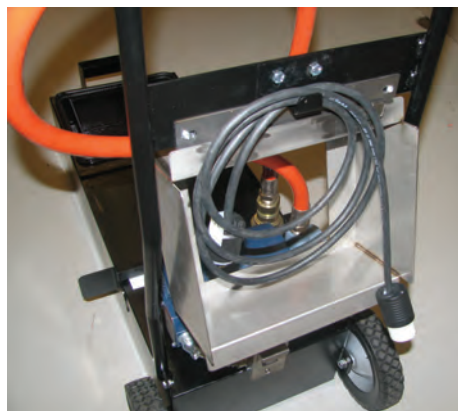


Figura 7



Figura 8

6. Pulse el botón ✓ y la pantalla mostrará "IS DISPOSAL UNIT IN PLACE? (¿ESTÁ COLOCADA LA UNIDAD DE DESECHO?)" "YES NO (SÍ NO)".
7. Cuando el carrito de desecho esté bien colocado (Figura 3), pulse el botón ✓ y se leerá "OPEN DRAIN (ABRIR EL CONDUCTO DE DRENAJE)". Tire de la perilla de drenaje para abrir el conducto de drenaje. La pantalla mostrará "DRAINING (DRENANDO)" y el aceite pasará de la cubeta al carrito.
8. En la pantalla aparecerá "VAT EMPTY (CUBETA VACÍA)" "YES NO (SÍ NO)". Compruebe que la cubeta esté vacía y pulse el botón ✓.
9. En la pantalla se leerá "CLEAR OLD OIL FROM OIL LINES (LIMPIAR EL ACEITE USADO DE LOS CONDUCTOS DE ACEITE)" "✓ =PUMP (√=BOMBLEAR)" "X= DONE (X= HECHO)". Mantenga pulsado el botón ✓ varios segundos para limpiar los conductos de aceite. A continuación, pulse el botón X.
10. La pantalla mostrará "CLN VAT COMPLETE (LIMPIEZA DE LA CUBETA FINALIZADA)" "YES NO (SI NO)". Cuando la cubeta esté limpia, pulse el botón ✓ y se leerá "CLOSE DRAIN (CERRAR EL CONDUCTO DE DRENAJE)". Empuje la perilla de drenaje.
11. La pantalla mostrará "MANUAL FILL POT (LLENADO MANUAL DEL DEPÓSITO)", seguido de "IS POT FILLED? (¿ESTÁ LLENO EL DEPÓSITO?)" "YES NO (SÍ NO)". Llene la cubeta hasta alcanzar la línea indicadora inferior de la parte trasera. A continuación, pulse el botón ✓.
12. Retire el carrito de desecho de debajo de la freidora y coloque el depósito de filtrado.
13. Cierre y sujete la cubierta y lleve el carrito de desecho hasta el recipiente de desecho.
14. Presione la parte superior del freno para que la unidad no se mueva. Figura 5.
15. Desconecte el accesorio de la parte superior de la ODS y conéctelo al recipiente de desecho. Figura 6.
16. A continuación, conecte el cable de alimentación de la parte trasera del mango del carrito en el cable corto de la caja de distribución. Figuras 7 y 8.

17. Coloque el interruptor de alimentación en la posición de encendido (ON). Figura 8.

**3-16.  
TIRAR EL ACEITE  
MEDIANTE EL  
CARRITO OPCIONAL  
DE DESECHO DE  
ACEITE-ODS-450  
(CONT.)**



Figura 9

18. Enchufe el cable eléctrico del carrito en el receptáculo situado bajo el dispositivo de control del recipiente de desecho y mantenga pulsado el interruptor del dispositivo de control del recipiente para bombear el aceite del carrito al recipiente. Figura 9

19. Cuando el carrito esté vacío, suelte el interruptor y desenchufe el cable eléctrico. Vuelva a enrollarlo en el gancho del mango del carrito.



Figura 10

20. Utilice una prenda o guantes protectores y desconecte el accesorio del recipiente de desecho. A continuación, vuelva a conectarlo en el carrito. Figura 10.



Utilice prendas o guantes protectores para evitar quemaduras graves producidas por la temperatura del accesorio de desconexión a la hora de desconectarlo.

**3-17.  
CAMBIAR LA  
ALMOHADILLA DE  
FILTRADO**

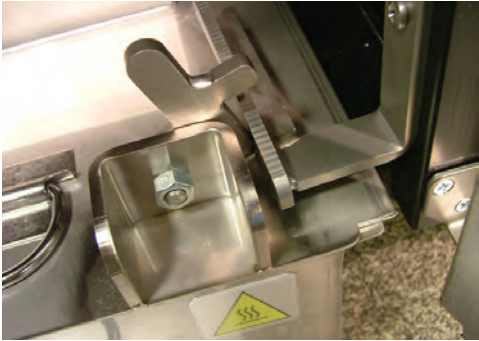


Figura 1



Figura 2

Para garantizar el buen funcionamiento del bombeo de aceite, se debe cambiar la almohadilla (o papel) de filtrado al menos una vez al día. Los establecimientos abiertos las 24 horas deberán cambiar la almohadilla dos veces al día.

**AVISO**

Si no se cambia la almohadilla de filtrado, el mensaje "CHANGE PAD" (CAMBIAR LA ALMOHADILLA) aparecerá en la pantalla. Pulse el botón √ para hacer que el mensaje desaparezca. El mensaje volverá a mostrarse cada 4 minutos si no cambia la almohadilla de filtrado.

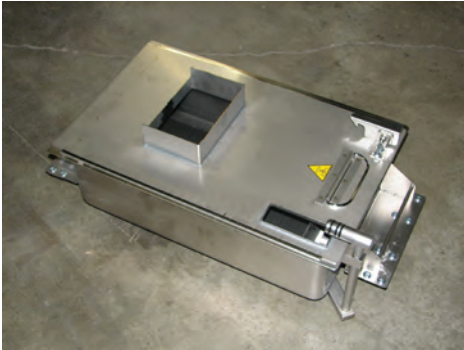
1. Asegúrese de que el interruptor principal de alimentación esté en la posición de encendido (ON).
2. Abra la puerta, levante el cierre del depósito de drenaje y tire del depósito de drenaje mediante el mango situado en el depósito de drenaje. Figura 1 y 2.

**PRECAUCIÓN**  
**RIESGO DE QUEMADURAS**

Utilice prendas o guantes protectores para evitar quemaduras graves producidas por la temperatura del depósito.

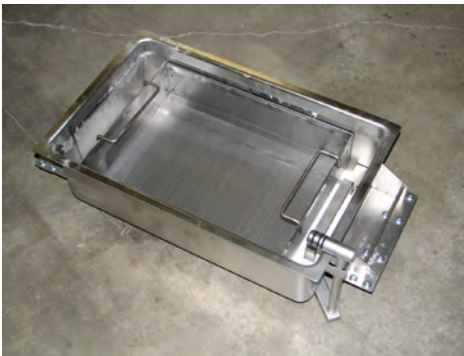
Mover el depósito de filtrado con aceite podría salpicar y producir quemaduras.

**3-17.  
CAMBIAR LA  
ALMOHADILLA DE  
FILTRADO  
(CONT.)**



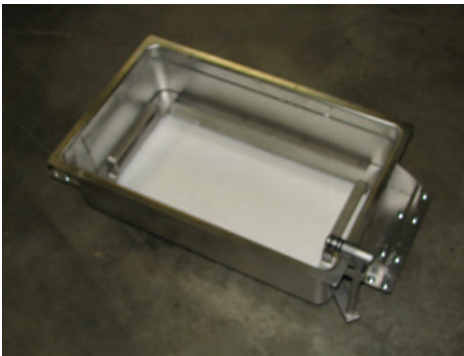
**Figura 3**

3. Levante la cubierta del depósito de drenaje. Figura 3.



**Figura 4**

4. Levante la cesta del depósito de drenaje. A continuación, elimine el aceite y los residuos de la cesta. Limpie la cesta con agua y jabón y aclárela con agua caliente. Figura 4.



**Figura 5**

5. Retire el anillo de sujeción de la almohadilla de filtrado, límpielo con agua y jabón y aclárelo con agua caliente. Figura 5.



**Figura 6**

6. Saque la almohadilla de filtrado del depósito y tírela. Figura 6.

**3-17.  
CAMBIAR LA  
ALMOHADILLA DE  
FILTRADO  
(CONT.)**



Figura 7

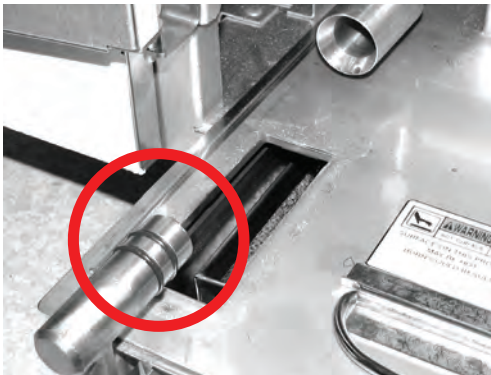


Figura 8

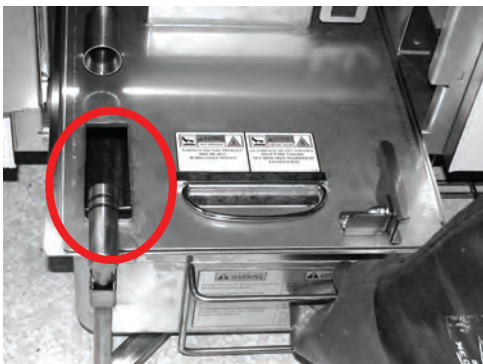


Figura 9

7. Retire la rejilla inferior del depósito y límpiela con agua y jabón y aclárela con agua caliente. Figura 7.

8. Elimine el aceite y los residuos del depósito de drenaje. Limpie el depósito de drenaje con agua y jabón y aclárelo con agua caliente.

**AVISO**

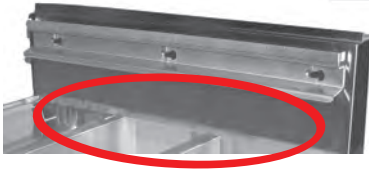
Asegúrese de que el depósito de drenaje, la rejilla inferior, la bandeja de residuos y el anillo de sujeción estén completamente secos antes de colocar la almohadilla de filtrado dentro del depósito, o el agua disolverá la almohadilla de filtrado.

9. Vuelva a colocar las piezas en orden inverso, colocando primero la rejilla inferior en el depósito de drenaje, seguida de la almohadilla de filtrado, el anillo de sujeción y la bandeja de residuos.

10. Empuje el depósito de drenaje hasta que vuelva a quedar colocado debajo de la freidora y compruebe que el conducto de filtrado del depósito quede correctamente conectado al elemento de unión de debajo de la freidora. Figura 8.

11. Compruebe que el cierre del depósito de drenaje esté accionado y que la freidora esté lista para funcionar con normalidad. Figura 9.

**3-18.  
RETIRAR Y LIMPIAR  
EL SOPORTE PARA  
CESTAS**



El soporte para cestas, situado en el panel trasero de la freidora, debe retirarse y limpiarse regularmente.



**Póngase guantes protectores a la hora de extraer el soporte para cestas, ya que la temperatura podría provocar quemaduras.**

1. Sujete el soporte para cestas con las dos manos y tire de los pernos.
2. Limpie el soporte con agua y jabón en el fregadero y séquelo completamente.
3. Limpie la zona situada por detrás del soporte para cestas y vuelva a instalarlo.

**3-19.  
MODO DE LIMPIEZA**



**El depósito de drenaje debe colocarse tan al fondo de la freidora como sea posible y con la cubierta bien colocada. Compruebe que el depósito de drenaje de filtrado esté bien sujeto y que el orificio de la cubierta esté alineado con el conducto de drenaje antes de abrir el conducto. No seguir estas indicaciones podría hacer que la grasa alimentaria salpicara y causara lesiones físicas**

**Se recomienda no mover la freidora o el depósito de drenaje de filtrado si contienen grasa alimentaria caliente, ya que las salpicaduras a esa temperatura podrían provocar quemaduras graves.**

**Póngase siempre gafas protectoras o protectores faciales y guantes protectores de goma cuando limpie la cubeta, ya que la solución limpiadora presenta una concentración alta de alcalinos. Procure que la solución no salpique ni entre en contacto con la piel y los ojos o podrían producirse quemaduras graves. Lea detenidamente las instrucciones del limpiador. Si la solución entrara en contacto con los ojos, lávelos bien con agua fría y consulte con su médico.**

**Con objeto de evitar que el depósito de drenaje rebose, drene las cubetas de una en una. El depósito de drenaje tiene capacidad para 1 cubeta simple o 2 cubetas dobles de aceite. El suelo podría resbalar si la cubeta rebose y podrían producirse lesiones físicas.**

1. Tape las cubetas adyacentes para evitar contaminar el aceite de forma accidental con la solución limpiadora.



**No cocine ningún alimento en las cubetas adyacentes durante el proceso de limpieza para no contaminar el aceite ni los alimentos.**



**3-19.  
MODO DE LIMPIEZA  
(CONT.)**

2. Mantenga pulsado **F** hasta que la pantalla muestre "1. EXPRESS FILTER? (¿FILTRADO EXPRES?)".
3. Pulse y suelte el botón ► varias veces hasta que en la pantalla se lea "CLEAN-OUT (LIMPIEZA)".
4. Pulse el botón √ y la pantalla mostrará "OIL RMVD (ACEITE ELIMINADO)" "YES NO (SÍ NO)".
5. Cuando se haya eliminado el aceite, pulse el botón √ y el dispositivo de control avanzará al paso "¿Solución añadida?".

Si la cubeta aún contiene aceite, pulse el botón X. En la pantalla se leerá "DISPOSE? (¿ELIMINAR?)" "YES NO (SÍ NO)". Pulse el botón √ para eliminar el aceite o el botón X para salir del modo de Limpieza.

La pantalla muestra "IS DISPOSAL UNIT IN PLACE? (¿ESTÁ COLOCADA LA UNIDAD DE DESECHO?)" "YES NO (SÍ NO)". Si selecciona "NO", se leerá "INSERT DISPOSAL UNIT (INSERTE LA UNIDAD DE DESECHO)". Cuando la unidad de desecho esté bien colocada, pulse el botón √ para confirmar y la pantalla mostrará "OPEN DRAIN (ABRIR EL CONDUCTO DE DRENAJE)". Al abrir el conducto de drenaje, aparecerá "DRAINING (DRENANDO)" y el aceite se drenará de la cubeta. La pantalla mostrará "VAT EMPTY (CUBETA VACÍA)" "YES NO (SÍ NO)". A continuación, pulse el botón √ cuando esté listo y cierre el conducto de drenaje cuando lea "CLOSE DRAIN (CERRAR EL CONDUCTO DE DRENAJE)".

Solo para los sistemas con aceite a granel. La pantalla mostrará "CHK PAN (COMPROBAR DEPÓSITO)" si falta el depósito de drenaje de filtrado. Cuando haya colocado el depósito, se leerá "OPEN DRAIN (ABRIR EL CONDUCTO DE DRENAJE)". Tire de la perilla de drenaje. A continuación, se leerá "DRAINING (DRENANDO)" y el aceite se drenará de la cubeta. La pantalla mostrará "√=PUMP (√=BOMBLEAR)" "X=DONE (X=HECHO)". Pulse el botón √. En la pantalla aparecerá "DISPOSING (DESECHANDO)" y el aceite se bombeará desde el depósito de drenaje. Cuando el depósito esté vacío, pulse el botón X dos veces y cierre el conducto de drenaje.

6. En la pantalla se mostrará "SOLUTION ADDED? (¿SE HA AÑADIDO LA SOLUCIÓN?)" "YES NO (SÍ NO)". Llene la cubeta con agua caliente hasta alcanzar los 25 mm por encima de la línea superior de llenado. A continuación, añada 0,12 litros del limpiador para la freidora abierta y mézclelos bien. Pulse el botón √ y la pantalla mostrará "START CLEAN (COMENZAR LA LIMPIEZA)" "YES NO (SÍ NO)".
7. Al pulsar el botón √ aparecerá la palabra "CLEANING (LIMPIANDO)" y una cuenta atrás. En este paso, la temperatura se mantiene a 91 °C.

Añada la cantidad de agua necesaria durante el proceso de limpieza para mantener el nivel de la solución 25 mm por encima de la línea de llenado superior.

Para detener el ciclo de de limpieza antes de que acabe, pulse el botón X. La pantalla mostrará "QUIT CLEANING (DETENER DE LA LIMPIEZA)" "YES NO (SÍ NO)". Pulse el botón √ para cancelar la

**3-19.  
MODO DE LIMPIEZA  
(CONT.)**

- cuenta atrás y continúe con los pasos para el aclarado.
8. Con el cepillo de la freidora abierta (no utilice nunca lana de acero), limpie el interior de la cubeta. Pasada una hora, la pantalla mostrará "CLN DONE (LIMPIEZA FINALIZADA)" y se oirá una señal sonora. Pulse el botón √ y se leerá "REMOVE SOLUTION FROM VAT (RETIRAR LA SOLUCIÓN DE LA CUBETA)".
  9. Extraiga las piezas de filtrado del depósito de drenaje de filtrado y colóquelas en un fregadero para limpiarlas. Vuelva a colocar el depósito de drenaje de filtrado vacío y la cubierta en la freidora y sujételos bien.
  10. Tire de la perilla y drene el contenido de la cubeta en el depósito de drenaje de filtrado. Extraiga el depósito de drenaje de la unidad y tire la solución limpiadora.



**Para evitar quemaduras al verter la solución caliente, utilice guantes y el equipo de protección y evite las salpicaduras.**

11. Vuelva a colocar el depósito de llenado de filtrado en la freidora y pulse el botón √. La pantalla mostrará "VAT EMTY (CUBETA VACÍA)" "YES NO (SÍ NO)".
12. Cuando la cubeta esté vacía, pulse el botón √ y en la pantalla podrá leerse "SCRUB VAT COMPLETE (LIMPIEZA DE LA CUBETA FINALIZADA)" "YES NO (SÍ NO)". Si fuera necesario, utilice un cepillo y un estropajo para limpiar la cubeta.

**ATENCIÓN**

*No utilice lana de acero, otros limpiadores abrasivos o limpiadores/desinfectantes que contengan cloro, bromo, yodo o amoníaco, ya que estos deteriorarán el material de acero inoxidable y reducirán la vida útil del electrodoméstico.*

*No utilice chorros de agua (pulverizadores a presión) para limpiar el electrodoméstico, ya que podría dañar las piezas.*

13. Cuando la cubeta esté limpia, pulse el botón √ y aparecerá "RINSE VAT (ACLARAR LA CUBETA)". En caso de que el conducto de drenaje no esté abierto, la pantalla mostrará "OPEN DRAIN (ABRIR EL CONDUCTO DE DRENAJE)". Abra el conducto de drenaje.
14. Vierta agua limpia y alrededor de 0,24 litros de solución de vinagre destilado en la cubeta para aclararla y deje que el agua se drene en el depósito de drenaje. Efectúe el proceso de aclarado al menos 3 veces, sin que el depósito de drenaje rebose. En la pantalla se leerá "RINSE COMPLETE (ACLARADO FINALIZADO)" "YES NO (SÍ NO)".
15. Cuando el aclarado de la cubeta se haya completado, pulse el botón √ y la pantalla mostrará "CLEAR SOLUTION FROM OIL LINES (ELIMINAR LA SOLUCIÓN DE LOS CONDUCTOS DE ACEITE)"

**3-19.  
MODO DE LIMPIEZA  
(CONT.)**

"√=PUMP (√=BOMBLEAR)" "X =DONE (X=HECHO)".  
Asegúrese de que no haya restos de la solución en los conductos de aceite, manteniendo pulsado el botón√ varios segundos. Cuando los conductos estén limpios, pulse el botón X y en la pantalla se mostrará "VAT DRY? (¿ESTÁ SECA LA CUBETA?)" "YES NO (SÍ NO)". Si pulsa el botón √ se leerá "CLOSE DRAIN (CERRAR EL CONDUCTO DE DRENAJE)". Para cerrar el conducto de drenaje empuje la perilla de drenaje. La unidad seguirá funcionando con normalidad.

16. Saque el depósito de debajo de la freidora y tire el agua de aclarado.
17. Seque la cubeta completamente con una toalla y pulse el botón √. La unidad seguirá funcionando con normalidad.

**ATENCIÓN**

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

18. Compruebe que el conducto de drenaje esté cerrado y vuelva a colocar el depósito de filtrado, con la nueva almohadilla de filtrado instalada, a la freidora. Llene de aceite la cubeta según las instrucciones para "Llenar o añadir aceite" del punto 3-3.

**3-20.  
COMPROBAR/CAMBIAR  
LAS JUNTAS TÓRICAS  
DEL DEPÓSITO DE  
DRENAJE DE FILTRADO**



Figura 1



Figura 2



Figura 3



Figura 4

Con objeto de evitar fugas de aceite y garantizar el buen funcionamiento del proceso de filtrado, compruebe, al menos cada 3 meses, que no haya cortes ni arañazos en las juntas tóricas del depósito de drenaje de filtrado. Figura 1.

1. Abra la puerta, tire hacia arriba del cierre del depósito de drenaje y saque el depósito de drenaje de filtrado mediante el mango del depósito de drenaje. Figuras 2 y 3




**Utilice prendas o guantes protectores para evitar quemaduras graves producidas por la temperatura del depósito.**


2. Busque visualmente grietas o desgarros en las 3 juntas tóricas del conducto del depósito de drenaje de filtrado y cámbielas si fuera necesario. Figura 1.
3. Para cambiar una junta tórica, utilice un destornillador pequeño de hoja plana, haga palanca sobre la junta tórica y saque el extremo del conducto. Enrosque la nueva junta tórica en la muesca del conducto. Antes de colocar el depósito de drenaje de filtrado, lubrique las juntas tóricas del conducto de filtrado con aceite nuevo y frío. Figura 4.

**3-21.  
ESTADÍSTICAS DE  
LOS BOTONES  
DE INFORMACIÓN**


**Temperatura real del aceite**

1. Pulse  y la temperatura real del aceite de cada una de las cubetas aparecerá en la pantalla.

**Temperatura de referencia**

2. Pulse  dos veces y "SP (TEMPERATURA DE REF)" aparecerá en pantalla junto con la temperatura de referencia (preconfigurada) de cada una de las cubetas.

**Información sobre recuperación de temperatura en cada una de las cubetas**

3. Pulse  3 veces; la pantalla izquierda mostrará "REC (RECUPERACIÓN)" y la pantalla derecha mostrará el tiempo que ha tardado la temperatura del aceite en pasar de 121 °C (250 ° F) a 149 °C (300 ° F). Por ejemplo, 

REC	5:30
-----	------


 significa que la temperatura del aceite ha tardado 30 segundos en pasar de 121 °C (250 ° F) a 149 °C (300 ° F).

**AVISO**

Si pasados 5 segundos no ha pulsado ninguno de los botones los modos de Estadísticas, el dispositivo de control volverá al modo de funcionamiento normal.

**3-22.  
ESTADÍSTICAS DEL  
BOTÓN DE  
FILTRADO**



**Ciclos de cocción restantes antes de filtrar**

1. Suelte y pulse el botón  en la pantalla izquierda se mostrará "COOKS REMAIN (CICLOS DE COCCIÓN RESTANTES)"; la pantalla derecha mostrará el número de ciclos de cocción que quedan antes del siguiente filtrado automático. Por ejemplo 

RESTANTES	
3	6

 significa que, transcurridos 3 ciclos de cocción en la cubeta izquierda, los dispositivos de control preguntarán al operario si quiere comenzar el proceso de filtrado. No obstante, en la cubeta derecha aún quedan 6 ciclos de cocción más.

**Hora y fecha**

2. Pulse el botón  veces y en la pantalla aparecerá "FILTERED (FILTRADO)" seguido de la hora y la fecha del último filtrado.
3. Pulse el botón  veces y en la pantalla se mostrarán "FLTR PAD (ALMOHADILLA DE FITRADO)" "XX HOURS (XX HORAS)" para indicar el número de horas de uso del filtro actual.

**3-23.  
CALENDARIO DE  
MANTENIMIENTO  
PREVENTIVO**

Tal y como ocurre con cualquier tipo de unidad de procesamiento de alimentos, la freidora abierta de Henny Penny requiere un cuidado y un mantenimiento adecuados. La siguiente tabla resume los procedimientos de mantenimiento programados que el operario deberá efectuar.

<b><u>Procedimiento</u></b>	<b><u>Asiduidad</u></b>
Filtrar la grasa alimentaria	Diariamente
Cambiar la almohadilla de filtrado	Diariamente
Lubricar las juntas tóricas del depósito de filtrado	Con cada cambio de la almohadilla de filtrado
Cambiar el aceite	Cuando el aceite produzca humo, se espume repentinamente o sepa mal
Limpiar la cubeta	Con cada cambio de aceite
Comprobar las juntas tóricas del depósito de filtrado	Trimestralmente
Limpiar los canales de ventilación	Dos veces al año

**3-24.  
LIMPIAR LOS  
CANALES DE  
VENTILACIÓN**



Figura 1



Figura 2



Figura 3



Figura 4

Para garantizar el correcto funcionamiento de los quemadores, limpie los canales de ventilación dos veces al año.

1. Lleve el interruptor principal de alimentación a la posición de DESCONEXIÓN.
2. Desenchufe el cable de alimentación y gire la llave de cierre del gas en el sentido de las agujas del reloj para interrumpir el suministro de gas. A continuación, desconecte el conducto del gas.
3. Desconecte el cable de contención y tire del electrodoméstico para alejarlo de la campana hasta que quede un espacio suficiente que le permita situarse detrás de la freidora.



Para evitar quemarse, tenga cuidado al mover la freidora, ya que podría salpicar aceite.

4. Con un paño o papel de cocina, limpie los orificios de ventilación para garantizar que el flujo de aire de entrada sea el adecuado. Figura 1.
5. Con un destornillador Phillips, retire el panel inferior trasero. Figura 2.
6. Con un paño o papel de cocina, limpie todas las aberturas de los canales de ventilación. Figura 3.
7. Limpie los orificios de ventilación por la cara interna del panel trasero y a continuación vuelva a instalar el panel. Figura 4.
8. Vuelva a conectar el conducto del gas y gire la llave de cierre en el sentido contrario a las agujas del reloj para posibilitar el suministro de gas y conecte el cable de contención a la freidora.
9. Vuelva a conectar el enchufe en la toma de corriente y empuje la freidora hasta colocarla en su ubicación original.

## PUNTO 4: MODO DE INFORMACIÓN

A través de este modo, podrá registrar y utilizar toda la información histórica que necesite y podrá ver lo siguiente:



- 1. REGISTRO-E
- 2. ÚLTIMA CARGA
- 3. ESTADÍSTICA DIARIA
- 4. DATOS DEL ACEITE
- 5. EVALUAR USO
- 6. DATOS DE ENTRADA
- 7. DATOS DE SALIDA
- 8. TEMP. ACEITE
- 9. TEMP. CPU
- 10. DATOS DE COMUNICACIÓN
- 11. DATOS ANALÓGICOS
- 12. REGISTRO DE LA ACTIVIDAD
- 13. NIVELES DE ACEITE
- 14. DATOS DE LA VÁLVULA
- 15. DATOS DEL FAI

### AVISO


En este punto no se describen todas las funciones del modo de información. Para garantizar el buen funcionamiento de la freidora, póngase en contacto con Henny Penny Corp. antes de cambiar los ajustes relacionados con tales funciones. Para obtener más información, póngase en contacto con el Dpto. de Servicio Técnico en el 1-800-417- 8405 o en el 1-937-456-8405.


#### 4-1. FUNCIONES DEL MODO DE INFORMACIÓN

##### 1. REGISTRO-E (Registro de códigos de error)

Pulse  a  la vez hasta que aparezca en la pantalla "\*INFO MODE\* (\*MODO DE INFORMACIÓN\*)" y "1. E-LOG (REGISTRO-E)".

Pulse  para  salir del modo de información en cualquier momento.

Pulse  y aparecerá "A. (fecha y hora)" \*NOW\* (\*AHORA\*) en la pantalla. Se trata de la fecha y hora actuales.

Pulse  y si se ha registrado algún error, aparecerá "B. (fecha, hora y código de error)" en la pantalla. Este es el último código de error registrado por el dispositivo de control. A veces, encontrará los caracteres "L:(I)" o "R:(D)" delante del código de error; estos hacen referencia a la cubeta izquierda o derecha respectivamente de una cubeta doble.



Pulse  para visualizar el siguiente código de error registrado.

El registro de errores tiene capacidad para almacenar un máximo de 10 códigos de error (de B a K).


**4-1.  
FUNCIONES  
DEL MODO DE  
INFORMACIÓN  
(CONT.)**

**2. ÚLTIMA CARGA (Información sobre los ciclos de cocción recientes)**

Pulse ► y en la pantalla aparecerá "2. LAST LOAD" (ÚLTIMA CARGA).

Pulse  o  para seleccionar el alimento del que quiere conocer los datos de cocción y el led comenzará a parpadear.

Pulse el botón ▼ para visualizar los datos de cocción.

Por ejemplo, si el led del botón izquierdo  comienza a parpadear, en la pantalla aparecerá "PRODUCT FRY L1" (FREÍR ALIMENTO I1).

Si el led del botón derecho  comienza a parpadear, en la pantalla aparecerá "PRODUCT FRY R2" (FREÍR ALIMENTO D2).

Pulse el botón ▼ para visualizar los datos de cocción.

**EJEMPLO DE ESTA FUNCIÓN**

**EN LA PANTALLA:**


Alimento (último alimento cocinado)	"PRODUCT FRY L1 (FREÍR ALIMENTO I1)
Hora de inicio del último ciclo de cocción	"STARTED (COMENZÓ)" 4 FEB 14:25
Tiempo real de cocción transcurrido (segundos reales)	"ACTUAL TIME (TIEMPO REAL)" 1:06
Duración programada de cocción	"PROG TIME (DURACIÓN PROGRAMADA)" 1:00
Temp. máx. durante el ciclo de cocción	"MAX TEMP (TEMP MÁX)" 175° C
Temp. mín. durante el ciclo de cocción	"MIN TEMP (TEMP MIN)" 155° C
Temp. media durante el ciclo de cocción	"AVG TEMP (TEMP MEDIA)" 165° C
Quemadores encendidos (porcentaje) durante el ciclo de cocción	"HEAT ON (QUEMADORES ENCENDIDOS)" 45 %
¿Lista? (¿Está la freidora lista para empezar?)	"READY? (¿LISTA?)" SÍ
Cuándo acabó el ciclo de cocción: Pronto	"QUIT AT (ACABÓ A LAS)" 00:10
Tras el ciclo de cocción	"*DONE* (*HECHO*)" +6 SEG
Diferencia (%) entre el tiempo de cocción real y el programado	"ACT/PROG (REAL/PROG)" 1 %

**4-1.  
FUNCIONES  
DEL MODO DE  
INFORMACIÓN  
(CONT.)**

**3. ESTADÍSTICA DIARIA (Información de funcionamiento de los últimos 7 días)**

Pulse ► y en la pantalla aparecerá "3. ESTADÍSTICA DIARIA".

Pulse el botón ▼ para visualizar los datos de cocción.

Pulse el botón  derecho para ver los datos del resto de días de la semana.

**EJEMPLO DE ESTA FUNCIÓN**

**EN LA PANTALLA:**

Fecha de registro del dato	30 ABRIL	MAR	-----
Núm. de horas/minutos que la freidora estuvo en funcionamiento	(L/R) EN HORAS	MAR	03:45
Núm. de veces filtrado	"(L/R) FILTERED ((I/D) FILTRADO)"	MAR	4
Núm. de veces de no filtrado	"(L/R) SKIPPED ((I/D) NO FILTRADO)"	MAR	4
Núm. de veces que se añadió aceite	"(L/R) ADD OIL ((I/D) ACEITE ANADIDO)"	MAR	4
Núm. de veces que se cambió el aceite	"(L/R) DISPOSE ((I/D) CAMBIOS)"	MAR	0
Tiempo de recuperación de la temperatura	"(L/R) RECOVERY ((I/D) RECUPERACIÓN)"	MAR	1:45
Núm. total de ciclos de cocción en un día	"(L/R) TOT CK ((I/D) NÚM. CICLOS)"	MAR	38
Núm. de ciclos parados antes de "*DONE*" (*HECHO*)	"QUIT CK (CICLOS PARADOS)"	MAR	2
Ciclos de cocción del alimento 1	"COOK (COCCIÓN)" -1-	MAR	17
Ciclos de cocción del alimento 2	"COOK (COCCIÓN)" -2-	MAR	9
Ciclos de cocción del alimento 3	"COOK (COCCIÓN)" -3-	MAR	5
Ciclos de cocción del alimento 4	"COOK (COCCIÓN)" -4-	MAR	0
Ciclos de cocción del alimento 5	"COOK (COCCIÓN)" -5-	MAR	0
Ciclos de cocción del alimento 6	"COOK (COCCIÓN)" -6-	MAR	6
Ciclos de cocción del alimento 7	"COOK (COCCIÓN)" -7-	MAR	0
Ciclos de cocción del alimento 8	"COOK (COCCIÓN)" -8-	MAR	0
Ciclos de cocción del alimento 9	"COOK (COCCIÓN)" -9-	MAR	1
Ciclos de cocción del alimento 0	"COOK (COCCIÓN)" -0-	MAR	0

**4-1.  
FUNCIONES  
DEL MODO DE  
INFORMACIÓN  
(CONT.)**

**4. DATOS DEL ACEITE (información actual sobre el aceite y promedio de los últimos 4 lotes de aceite)**

Pulse ► y en la pantalla aparecerá 4. OIL STATS “(DATOS DEL ACEITE)”.

Pulse el botón ▼ para visualizar los datos de cocción.


**EJEMPLO DE ESTA FUNCIÓN**

**EN LA PANTALLA:**

Fecha de inicio del nuevo aceite	(L/R) ACEITE NUEVO	23 MAR
Núm. de días en uso	"(L/R) OIL USE ((I/D) ACEITE EN USO)"	4 DÍAS
Núm. de filtrados del aceite	"(L/R) FILTERED ((I/D) FILTRADOS)"	4
Núm. de veces de no filtrado	"(L/R) SKIPPED ((I/D) NO FILTRADO)"	0
Núm. de ciclos de cocción del aceite	"(L/R) TOT CK ((I/D) CICLOS)"	38
Media de días entre cambios de aceite	"(L/R) AVG DAYS PER OIL CHANGE (MEDIA DE DÍAS ENTRE CAMBIOS)"	13,8 DÍAS
Media de ciclos de cocción por cada cambio de aceite	"(L/R) AVG CKS PER OIL CHANGE ((I/D) MEDIA DE CICLOS POR CAMBIO)"	388 CICLOS

Mantenga pulsado uno de los botones de los alimentos (de 1 a 4) para visualizar la media de veces al día que se cambió el aceite y la media de ciclos de cocción por cada vez que se cambió el aceite de alguno de los 4 lotes de aceite utilizados.

Pulse  para visualizar el dato más antiguo: P. ej.:ACEITE-4 14 DÍAS

Pulse  para visualizar el tercer dato más antiguo: P. ej.:ACEITE-3 12 DÍAS

Pulse  para visualizar el segundo dato más antiguo: P. ej.:ACEITE-2 15 DÍAS

Pulse  para visualizar el dato anterior: P. ej.:ACEITE-1 13 DÍAS

**4-1.  
FUNCIONES  
DEL MODO DE  
INFORMACIÓN  
(CONT.)**

**5. EVALUACIÓN DEL USO (Información desde el último reinicio de los datos)**

Pulse ► y en la pantalla aparecerá "4. REVIEW USAGE" (EVALUACIÓN DEL USO).

Pulse el botón ▼ para visualizar los datos de cocción.

**EJEMPLO DE ESTA FUNCIÓN**

**EN LA PANTALLA:**


Día en el que se reiniciaron los datos de uso	"SINCE (DESDE)" 19 DE ABRIL DE 2011
Número de horas que la freidora estuvo encendida	"(L/R) ON HOURS ((I/D) EN HORAS)" 4
Núm. de veces filtrado	"(L/R) FILTERED ((I/D) FILTRADO)" 4
Núm. de veces de no filtrado	"(L/R) SKIPPED ((I/D) NO FILTRADO)" 0
Núm. de veces que se añadió aceite	"(L/R) ADD OIL ((I/D) ACEITE AÑADIDO)" 4
Núm. de veces que se cambió el aceite	"(L/R) DISPOSE ((I/D) CAMBIOS)" 1
Núm. total de ciclos de cocción	"(L/R) TOT CK ((I/D) CICLOS)" 38
Núm. de ciclos parados antes de "*DONE* (*HECHO*)"	"QUIT CK (CICLOS PARADOS)" 2
Ciclos de cocción del alimento 1	"COOK (COCCIÓN)" -1- 17
Ciclos de cocción del alimento 2	"COOK (COCCIÓN)" -2- 9
Ciclos de cocción del alimento 3	"COOK (COCCIÓN)" -3- 5
Ciclos de cocción del alimento 4	"COOK (COCCIÓN)" -4- 0
Ciclos de cocción del alimento 5	"COOK (COCCIÓN)" -5- 0
Ciclos de cocción del alimento 6	"COOK (COCCIÓN)" -6- 6
Ciclos de cocción del alimento 7	"COOK (COCCIÓN)" -7- 0
Ciclos de cocción del alimento 8	"COOK (COCCIÓN)" -8- 0
Ciclos de cocción del alimento 9	"COOK (COCCIÓN)" -9- 1
Ciclos de cocción del alimento 0	"COOK (COCCIÓN)" -0- 0
<b>Reiniciar los datos de uso:</b> Introduzca el código de reinicio (1, 2, 3) en este punto para poner a cero los datos de uso	"REST USAGE (REINICIAR DATOS)"/ "ENTER CODE (INTRODUCIR CÓDIGO)" -----

## PUNTO 5: MODO DE PROGRAMACIÓN


### 5-1. MODIFICAR LA CONFIGURACIÓN DE UN ALIMENTO

Este modo permite programar lo siguiente:

- Cambiar el nombre del alimento
- Asignar botones
- Cambiar tiempos y temperaturas
- Cambiar el identificador de cocción
- Alarmas
- Temporizadores de calidad
- Incluir un contador de filtrados (global)
- Filtrar tras un núm. X de cargas (mezcla)
- Compensación por la carga
- Referencia de la compensación por la carga
- Calor máximo
- Factor PC

1. Mantenga pulsado  hasta que "PROG"(PROG) aparezca en la pantalla, seguido de "ENTER CODE" (INTRODUZCA CÓDIGO)
2. Introduzca el código 1, 2, 3 (los 3 primeros botones). En la pantalla, verá "PRODUCT"(ALIMENTO) y "PROGRAM"(PROGRAMA), seguidos de "SELECT PRODUCT"(SELECCIONAR ALIMENTO) y "-P1-" (p. ej.: NUGGETS).

#### Cambiar el nombre del alimento

3. Utilice los botones ▲ y ▼ para deslizarse por los 40 alimentos o pulse el botón del alimento deseado.
4. Pulse ► hasta que aparezca "NAME" (NOMBRE) en la pantalla izquierda y el alimento (p. ej.: NUGGETS) en la pantalla derecha.
5. Pulse el botón √ hasta que la primera letra del nombre comience a parpadear. Al pulsar el botón de un alimento, la letra que comienza a parpadear se corresponderá con la primera letra situada bajo ese mismo botón. Por ejemplo, si pulsa el botón  comenzará a parpadear la letra "A".

Vuelva a pulsar el mismo botón y comenzará a parpadear la letra "B". Vuelva a pulsarlo y comenzará a parpadear la letra "C". Una vez aparezca en la pantalla la letra que busca, pulse el botón ► para continuar con la siguiente letra y repetir el procedimiento.

Mantenga pulsado el botón X para salir del modo de programación o pulse el botón ► para continuar con el "COOK TIME" (TIEMPO DE COCCIÓN).

#### Asignar botones

6. Pulse el botón ► hasta que en la pantalla aparezca "ASSIGN BTN" (ASIGNAR BOTONES) junto al alimento (p. ej.: NUGGETS). Si ya se ha asignado un botón a tal alimento, el se encenderá. Para asignar otro botón a dicho alimento, mantenga pulsado el botón de alimento durante 3 segundos (el se mantendrá encendido). Para que dicho alimento deje de estar asignado a un botón en concreto, mantenga pulsado el botón del alimento hasta que el se apague.

**5-1.  
MODIFICAR LA  
CONFIGURACIÓN DE  
UN ALIMENTO  
(CONT.)**

**Cambiar tiempos y temperaturas**

7. Pulse el botón ► hasta que en la pantalla aparezca "COOK TIME (TIEMPO DE COCCIÓN)". Después, pulse los botones de alimentos o los botones ▲ y ▼ para modificar el tiempo en minutos y segundos a un máximo de 59:59.
8. Pulse el botón ► hasta que en la pantalla aparezca "TEMP (TEMPERATURA)" junto a la temperatura predefinida en el lateral derecho de la pantalla.

Pulse los botones de alimento o los botones ▲ y ▼ para modificar la temperatura. El rango de temperatura es de entre 88 °C y 191 °C.

**Cambiar el identificador de cocción**

9. Pulse el botón ► hasta que en la pantalla aparezca "COOK ID (IDENTIFICADOR DE COCCIÓN)" junto al identificador del alimento. Por ejemplo, NUG es el identificador de NUGGETS. Utilice los botones de alimentos o los botones ▲ y ▼ para cambiar el identificador.

**Alarmas (1 y 2)**

10. Pulse el botón ► hasta que en la pantalla aparezca "ALRM 1 (ALARMA 1)" y en la pantalla derecha aparezca la hora de la alarma. Pulse los botones de los alimentos o los botones ▲ y ▼ para poner la alarma.

Por ejemplo, si uno de los ciclos de cocción es de 3 minutos y la alarma debe activarse transcurridos 30 segundos desde el inicio del ciclo de cocción, en la pantalla deberá aparecer "2:30". Cuando el temporizador alcance el punto "2:30", la alarma sonará.

Después de programar esta alarma, pulse el botón ▲ y en la pantalla aparecerá "ALRM 2 (ALARMA 2)". A partir de ahí, podrá programar la segunda alarma.

**Temporizador de calidad**

11. Pulse el botón ▲ hasta que en la pantalla aparezca "QUAL TMR (TEMPORIZADOR DE CALIDAD)" junto con el tiempo de espera preconfigurado. Pulse los botones de los alimentos o los botones ▲ y ▼ para ajustar el tiempo de espera hasta un máximo de 2 horas y 59 minutos.

Seguimiento global de filtrado

**Incluir un contador de filtrados**

12. A. Pulse el botón ► hasta que en la pantalla se lea "INCL IN FILR CNT (INCLUIR UN CONTADOR DE FILTRADO)" junto con "YES (SÍ)" o "NO (NO)". Con los botones ▲ y ▼, indique "YES (SÍ)" si los ciclos de cocción del alimento forman parte del proceso recomendado de filtrado. Seleccione "NO (NO)" si no están incluidos.

Seguimiento mixto de filtrado

**Filtrar tras un núm. X de cargas**

12. B. Pulse el botón ► hasta que en la pantalla izquierda aparezca "FILTER AFTER... (FILTRAR TRAS...)" y en la pantalla derecha se muestre el número de ciclos de cocción entre los procesos de filtrado. Para cambiar este valor de 0 a 99 cargas, pulse el botón del alimento o utilice los botones ▲ y ▼. Este proceso debe efectuarse con cada uno de los alimentos.

**5-1.  
MODIFICAR LA  
CONFIGURACIÓN DE UN  
ALIMENTO  
(CONT.)**

>Compensación de la carga, referencia de compensación de la carga, calor máximo, factor PC<

13. Pulse el botón ► hasta que la pantalla muestre "LD COMP (COMPENSACIÓN DE LA CARGA)", junto con el valor de compensación. Este proceso ajusta de forma automática el tiempo en función del tamaño y la temperatura de la carga de cocción. Para cambiar este valor de 0 a 20, pulse los botones de los alimentos o utilice los botones ▲ y ▼.
14. Pulse el botón ► hasta que en la pantalla se lea "LCMP REF (REFERENCIA DE COMPESACIÓN)", junto con la temperatura media de compensación de la carga (si la compensación de la carga estuviera desactivada, la pantalla mostraría "\_\_\_" y la configuración no podría programarse). Este valor refleja la temperatura de cocción media para cada alimento. El contador se acelera al superar la temperatura configurada y se desacelera si la temperatura es inferior. Para cambiar este valor, pulse el botón del alimento o utilice los botones ▲ y ▼.
15. Pulse el botón ► hasta que en la pantalla se lea "FULL HT (CALOR MÁXIMO)" junto con el valor de calor máximo en segundos, lo que significa que el calor permanecerá activo al pulsar el temporizador, durante la duración del programa. Para cambiar este valor de 0 a 90, pulse los botones de los alimentos o utilice los botones ▲ y ▲.
16. Pulse el botón ► hasta que aparezca "PC FACTOR (FACTOR PC)" en la pantalla, junto con la temperatura proporcional, que evita que el aceite supere la temperatura de referencia. Para cambiar este valor de 0 a 50 grados, pulse los botones de los alimentos o utilice los botones ▲ y ▼.

**AVISO**

- Utilice el botón ◀ para retroceder a las opciones de menú anteriores.
- Pulse el botón ► cuando haya terminado con el alimento actual para regresar al paso SELECCIONAR UN ALIMENTO.
- Mantenga pulsado el botón **P** para salir del modo de Programación de alimentos.

## PUNTO 6: PROGRAMACIÓN DE NIVEL 2

### 6-1. MODO DE PROGRAMACIÓN ESPECIAL

El modo de Programación especial se utiliza para efectuar tareas de programación más detalladas, como por ejemplo:

Se emplea para acceder a las siguientes opciones:

- Modo de programación especial
- Configuración del reloj
- Comunicación de datos
- Control de calor
- Modo técnico
- Estadísticas
- Control de filtrado

- SP-1 • Grados Fahrenheit o Celsius
- SP-2 • Idioma: inglés, griego, ruso, sueco, alemán, portugués, español y francés
- SP-3 • Inicialización del sistema (preconfiguración de fábrica)
- SP-4 • Volumen de audio
- SP-5 • Tono de audio
- SP-6 • Selección del ciclo de fundido - 1.LÍQUIDO; 2 SÓLIDO
- SP-7 • Modo de reposo permitido - SÍ o NO
- SP-7A • Utilice "0" para REPOSO
- SP-7B • M
- SP-7C • Temperatura de referencia de reposo
- SP-8 • Modo de seguimiento de filtrado - 1. MIXTO o 2. GLOBAL
- SP-8A • Sugerir filtrado del... - 75 % al 100 % (MIXTO)
- SP-8B • ¿Permitir el bloqueo de filtrado? - SÍ o NO (MIXTO)
- SP-8A • Ciclos de filtrado de la cubeta izquierda - de 0 a 99 (GLOBAL)
- SP-8B • Ciclos de filtrado de la cubeta derecha - de 0 a 99 (GLOBAL)
- SP-8C • ¿Permitir el bloqueo de filtrado? - SÍ o NO (GLOBAL)
- SP-9 • Duración del pulido - X:XX M:SS
- SP-10 • Hora de la notificación del cambio de almohadilla - XX HRS
- SP-11 • Hora de la limpieza - XX MIN
- SP-12 • Temperatura de la limpieza - XXX °F o C
- SP-13 • Usuario de cocción - Trascurrido el ciclo de cocción, la pantalla muestra la opción de menú anterior o "---"
- SP-14 • Número de cestas - 2 CESTAS o 4 CESTAS
- SP-15 • Mostrar indicador de cocción - SÍ o NO
- SP-16 • 2º idioma: griego, ruso, sueco, alemán, portugués, español y francés
- SP-17 • 2º volumen de audio
- SP-18 • ¿Permitir el ahorro de energía? SÍ o NO
- SP-19 • Tipo de freidora - GAS o ELÉCTRICA
- SP-20 • Tipo de cubeta - INDIVIDUAL o DOBLE
- SP-21 • ¿Permitir la elevación automática? - SÍ o NO
- SP-22 • ¿Suministro de aceite a granel? - SÍ o NO
- SP-23 • ¿Eliminar el aceite a granel? - SÍ o NO
- SP-24 • Número de serie de la freidora
- SP-25 • Cambiar el código de programación = SÍ
- SP-26 • Cambiar el código de uso - 1 = SÍ
- SP-27 • ¿Necesita un código para el programa de desecho? - SÍ o NO
- SP-28 • Mayor tiempo de llenado permitido - SÍ o NO
- SP-29 • ¿Permitir que el usuario detenga el llenado? - SÍ o NO
- SP-30 • ¿Salir del aviso "COLAR"? - SÍ o NO
- SP-31 • 2-¿Permitir el lavado por fases? - SÍ o NO

**6-1.  
MODO DE  
PROGRAMACIÓN  
ESPECIAL  
(CONT.)**

Mantenga pulsado el botón **P** durante 5 segundos hasta que aparezca "LEVEL 2 (NIVEL 2)" seguido de "SP PROG (PROGRAMAR SP)" e "ENTER CODE (INTRODUCIR CÓDIGO)".

Introduzca código 1,2,3, y en la pantalla se leerá "SP-1 TEMP FORMAT (SP-1 FORMATO TEMPERATURA)".

**AVISO**

Si introduce un código erróneo, la unidad emitirá una señal sonora y en la pantalla aparecerá "BAD CODE (CÓDIGO ERRÓNEO)". Espere varios segundos hasta que el dispositivo de control vuelva al modo de cocción. A continuación, repita los pasos anteriores.

Para salir del modo de Programación especial en cualquier momento, mantenga pulsado el botón **P** durante 2 segundos.

**Grados Fahrenheit o Celsius (SP-1)**

La pantalla izquierda mostrará "SP-1 TEMP FORMAT (SP-1 FORMATO DE TEMPERATURA)". Pulse los botones ▲ o ▼ para elegir entre °F o °C.

**AVISO**

- Utilice el botón ◀ para retroceder a las opciones de menú anteriores.
- Cuando haya efectuado el paso actual del Nivel 2, pulse el botón ▶.

**Idioma (SP-2)**

- Pulse el botón ▶ y en la pantalla izquierda aparecerá "SP-2 LANGUAGE (SP-2 IDIOMA)". Para elegir el idioma pulse los botones ▲ o ▼.

**Inicialización del sistema (SP-3)**

- Pulse el botón ▶ y en la pantalla izquierda se leerá "SP-3 DO SYSTEM INIT (SP-3 INICIALIZACIÓN DEL SISTEMA FINALIZADA)" junto con "INIT (INICIALIZACIÓN)" en la pantalla derecha. Para restablecer los dispositivos de control a su configuración por defecto, mantenga pulsado el botón √ y la cuenta atrás aparecerá como "IN 3", "IN 2", "IN 1". Cuando la pantalla muestre "-INIT-(-INICIALIZACIÓN-)" y "\*DONE\*" (\*HECHO\*), los dispositivos de control volverán a su configuración por defecto.

**Volumen del audio (SP-4)**

- Pulse el botón ▶ y en la pantalla izquierda se leerá "SP-4 VOLUME (SP-4 VOLUMEN)". Para ajustar el volumen del altavoz, pulse los botones ▲ o ▼ o utilice los botones de los alimentos. El valor máximo es 10 y el mínimo es 1.

**Tono del audio (SP-5)**

- Pulse el botón ▶ y en la pantalla izquierda se leerá "SP-5" y "TONE (TONO)". Para ajustar el tono del altavoz, pulse los botones ▲ o ▼ o utilice los botones de los alimentos. El valor máximo es 2000 y el mínimo es 50.


**6-1.  
MODO DE  
PROGRAMACIÓN  
ESPECIAL  
(CONT.)**

**Aceite de cocción líquido o sólido (SP-6)**

- Pulse el botón ► hasta que por la pantalla izquierda se desplace el mensaje "SP-6 MELT CYCLE SELECT (SP-6 SELECCIONAR CICLO DE FUNDIDO)". A menos que en las cubetas haya aceite sólido, en la pantalla derecha debería aparecer el mensaje "1. LIQUID (LÍQUIDO)".
- Únicamente se puede utilizar aceite sólido si la unidad lo permite. Para seleccionar "2. SOLID (SÓLIDO)" en la pantalla derecha, utilice los botones ▲ y ▼.

**Modo de reposo permitido (SP-7)**

El modo de reposo permite que la temperatura del aceite descienda cuando la unidad no está en uso, lo que ahorra aceite y energía.

- Pulse el botón ► y en la pantalla izquierda aparecerá el mensaje "SP-7 IDLE MODE ENABLED? (SP-7 ¿PERMITIR EL MODO DE REPOSO?)". Para seleccionar "YES (SÍ)" o "NO (NO)", pulse los botones ▲ o ▼.
- Una vez "YES (SÍ)" figure en la pantalla, pulse el botón ► hasta que en la pantalla izquierda parpadee "SP-7A USE '0' FOR IDLE (SP-7A USE '0' PARA HABILITAR EL MODO DE REPOSO)". Pulse los botones ▲ o ▼ para seleccionar "SÍ" o "NO". Si selecciona "SÍ", podrá activar el modo de Reposo a partir del botón .
- Pulse el botón ▼ hasta que en la pantalla izquierda aparezca "SP-7B AUTOIDLE MINUTES (SP-7B MINUTOS EN REPOSO AUTOMÁTICO)". Pulse ▲ o ▼ o los botones de alimentos para fijar el tiempo (de 0 a 60 minutos) que la freidora estará en reposo antes de que se active el modo de reposo automático.
- Por ejemplo, "30" significa que, si no se cocina ningún alimento en la cubeta en 30 minutos, el dispositivo de control enfriará el aceite y fijará la temperatura del mismo según el punto de referencia establecido para el modo de Reposo.
- Pulse el botón ► hasta que en la pantalla parpadee "SP-7C IDLE SETPT (SP-7C PUNTO DE AJUSTE REPOSO)". Pulse el botón ▲ o ▼ o utilice los botones de alimentos para fijar la temperatura del aceite en reposo en un valor entre 200° y 375 °F (entre 93 y 191 °C).

**Modo de seguimiento de filtrado (SP-8)**

El modo de seguimiento de filtrado indica al operario cuándo es necesario filtrar el aceite en función del número de ciclos de cocción llevados a cabo tras el último filtrado.

- Pulse el botón ► hasta que en la pantalla parpadee "SP-8" y "FILTER TRACKING MODE (MODO DE SEGUIMIENTO DEL FILTRADO)". A partir de los botones ▲ y ▼ seleccione el seguimiento de filtrado "1. MIXED (MIXTO)" o "2. GLOBAL (GLOBAL)".

**AVISO**

Alimento	Ciclo de cocción núm. Ciclos	Cuenta
Pescado	2	1/2
Patatas fritas	8	1/8
Pollo	4	1/4

"GLOBAL (GLOBAL)" se utiliza para establecer el mismo número de ciclos de cocción entre filtrados para todos los alimentos.

"MIXED (MIXTO)" se utiliza para configurar cada alimento según un ciclo de cocción independiente entre filtrados. El dispositivo de control añade los ciclos de cocción (véase el ejemplo de la izquierda) y cuando se alcanza el 1, se propone realizar el filtrado. P. ej.: el resultado derivado de 1 carga de pescado, 2 cargas de patatas fritas y 1 carga de pollo es 1.  $1/2 + 1/8 + 1/8 + 1/4 = 1$ .

**6-1.  
MODO DE  
PROGRAMACIÓN  
ESPECIAL  
(CONT.)**

**MIXTO**

- Si se ha seleccionado "MIXED (MIXTO)", pulse el botón ► y en la pantalla izquierda parpadeará "SP-8A" y "SUGERIR FILTRADO AL...". En la pantalla derecha aparecerá un valor de entre el 75 % y el 100 %. Pulse los botones ▲ y ▼ para modificar este valor.
- Cuanto más bajo sea este valor, antes se recomendará el filtrado. Por ejemplo, si el valor es del 75 %, el dispositivo de control sugerirá el filtrado al alcanzar 3/4 partes de los ciclos de cocción programados; si el valor es del 100 %, se deberán completar todos los ciclos de cocción para que el dispositivo de control sugiera el filtrado
- Pulse ► y en la pantalla izquierda aparecerá el mensaje "SP-8B LOCKOUT ENABLED? (SP-8B ¿PERMITIR BLOQUEO?)". Para seleccionar "YES (SÍ)" o "NO (NO)", pulse los botones ▲ o ▼.
- Si hace clic en "YES (SÍ)", en la pantalla aparecerá "FILTER LOCKOUT (BLOQUEO DE FILTRADO)" "YOU \*MUST\* FILTER NOW (\*DEBE\* FILTRAR AHORA)". De este modo, la máquina dejará de funcionar hasta que haya filtrado la cubeta.
- Pulse ► y en la pantalla izquierda aparecerá "SP-8C" y "LOCKOUT AT... (BLOQUEAR A...)". En la pantalla derecha, aparecerá un valor de entre el 100 % y el 250 %. Pulse los botones ▲ y ▼ para modificar este valor. Cuanto más bajo sea este valor, antes se producirá el bloqueo.
- Por ejemplo, si el valor es del 100 %, el bloqueo se producirá cuando se alcance el 1. Si el valor es del 200 %, tendrán que pasar el doble de ciclos de cocción antes de que se produzca el bloqueo. Más arriba se describe un ejemplo.

**GLOBAL**

- Si se ha seleccionado "GLOBAL (GLOBAL)", pulse ► .

Cubeta simple:

- Si la freidora cuenta con una cubeta simple, en la pantalla izquierda parpadeará "SP-8A FULL VAT FILTER CYCLES (CICLOS DE FILTRADO DE LA CUBETA)". En la pantalla derecha, se mostrará el número de ciclos de cocción entre cada filtrado (de 0 a 99). Utilice ▲ y ▼ o los botones de alimentos para modificar esta cifra.
- Pulse el botón ► y en la pantalla izquierda aparecerá "SP-8B LOCKOUT ENABLED? (SP-8B ¿PERMITIR BLOQUEO?)". Para seleccionar "YES (SÍ)" o "NO (NO)", pulse los botones ▲ o ▼.
- Si selecciona "YES (SÍ)", pulse el botón ► y en la pantalla izquierda aparecerá "SP-8C FULL VAT LOCKOUT CYCLES (CICLOS PARA EL BLOQUEO DE LA CUBETA)". En la pantalla derecha, se mostrará el número de ciclos de cocción que tendrán lugar antes del bloqueo (de 0 a 99). Utilice ▲ y ▼ o los botones de alimentos para modificar esta cifra.
- Al alcanzar el número de ciclos de cocción configurado, en la pantalla aparecerá "FILTER LOCKOUT (BLOQUEO DE FILTRADO)" "YOU \*MUST\* FILTER NOW (\*DEBE\* FILTRAR AHORA)". De este modo, la máquina dejará de funcionar hasta que haya filtrado la cubeta.

**6-1.  
MODO DE  
PROGRAMACIÓN  
ESPECIAL  
(CONT.)**

**Duración del pulido (SP-9)**

- Pulse el botón ► y en la pantalla izquierda parpadeará "SP-9 POLISH TIME (DURACIÓN DEL PULIDO)". Pulse ▲ o ▼ o los botones de alimentos para cambiar la duración, que podrá ser de entre 0 y 10 minutos.

**Hora de la notificación del cambio de almohadilla (SP-10)**

- Pulse el botón ► y en la pantalla izquierda parpadeará "SP-10 CHANGE PAD' REMINDER (NOTIFICACIÓN DE CAMBIO DE ALMOHADILLA)". Pulse ▲ o ▼ o los botones de alimentos para cambiar la duración, que podrá ser de entre 0 y 100 horas.

**Hora de la limpieza (SP-11)**

- Pulse ► y en la pantalla izquierda parpadeará "SP-11 CLEAN-OUT TIME (DURACIÓN DE LA LIMPIEZA)". Pulse ▲ o ▼ o los botones de alimentos para cambiar la duración, que podrá ser de entre 0 y 99 minutos.

**Temperatura de la limpieza (SP-12)**

- Pulse ► y en la pantalla izquierda parpadeará "SP-12 CLEAN-OUT TEMP (TEMPERATURA DE LA LIMPIEZA)". Pulse ▲ o ▼ o los botones de alimentos para cambiar la temperatura, que podrá ser de entre 0 y 195°F (90°C).

**Usuario de cocción (SP-13)**

- Pulse el botón ► y en la pantalla aparecerá el mensaje "SP-13 COOKING USER IO (SP-13 USUARIO DE COCCIÓN)". Para seleccionar "SHOWPREV (MOSTRAR PREV)" o "SHOW---- (MOSTRAR ----)", pulse los botones ▲ o ▼.
- Al ajustar el SP-13 en modo "SHOWPREV (MOSTRAR PREV)", tras un ciclo de cocción determinado, la pantalla mostrará el último alimento cocinado. Al ajustarlo en modo "SHOW---- (MOSTRAR----)", tras un ciclo de cocción determinado, en la pantalla aparecerá "----" y tendrá que seleccionar un alimento antes del siguiente ciclo de cocción.

**Número de cestas (SP-14)**

- Pulse el botón ► y en la pantalla izquierda aparecerá "SP-14 NUMBER OF BASKETS (SP-14 NÚMERO DE CESTAS)". Pulse los botones ▲ o ▼ para seleccionar el número de cestas que hay en cada cubeta, que podrá ser 2 o 4.

**Indicador de cocción (SP-15)**

- Pulse el botón ► y en la pantalla izquierda parpadeará "SP-15 SHOW COOKING INDICATR (SP-15 INDICADOR DE COCCIÓN)". Pulse ▲ o ▼ para seleccionar "YES (SÍ)" o "NO (NO)". Si selecciona sí, el asterisco (\*) que temporizador ha comenzado la cuenta atrás. Si selecciona no, el asterisco (\*) no aparecerá.

**6-1.  
MODO DE  
PROGRAMACIÓN  
ESPECIAL  
(CONT.)**

**2.º idioma (SP-16)**

- Pulse el botón ► y en la pantalla izquierda aparecerá "SP-16 2ND LANGUAGE (SP-16 2.º IDIOMA)". Para elegir un 2.º idioma pulse los botones ▲ o ▼.
- El segundo idioma configurado en los dispositivos de control puede seleccionarse al pulsar **P** en caso de funcionamiento normal.
- Uno de los idiomas aparecerá en la pantalla izquierda y el otro en la pantalla derecha. Pulse el botón √ para seleccionar el idioma.

**2.º volumen (SP-17)**

- Pulse el botón ► y en la pantalla izquierda aparecerá "SP-17 2ND VOLUME (SP-17 2.º VOLUMEN)". Para elegir el 2.º volumen deseado pulse los botones ▲ o ▼.
- El segundo volumen configurado en los dispositivos de control puede seleccionarse al pulsar **P** dos veces en modo de funcionamiento normal.
- Uno de los volúmenes se muestra en la pantalla izquierda (de 0 a 10; siendo 10 el más fuerte), mientras que el segundo aparece en la pantalla derecha. Para seleccionar un volumen, pulse el botón √, situado bajo el volumen deseado.

**Modo de ahorro de energía (SP-18)**

- Pulse el botón ► y en la pantalla izquierda aparecerá el mensaje "SP-18 ENERGY SAVE ENABLED? (SP-18 ¿PERMITIR EL MODO DE AHORRO DE ENERGÍA?)". Para seleccionar "YES (SÍ)" o "NO (NO)", pulse los botones ▲ o ▼.
- Si se ha seleccionado "YES (SÍ)", cuando no se esté utilizando, la freidora habilitará de forma automática el modo de ahorro de energía, por el que se apagarán los ventiladores. Una vez se haya seleccionado un alimento y vaya a comenzar el ciclo de cocción, los ventiladores volverán a ponerse en funcionamiento. Si se selecciona "NO (NO)", los ventiladores estarán constantemente encendidos.

**Tipo de freidora (SP-19)**

- Pulse el botón ► y en la pantalla izquierda aparecerá el mensaje "SP-19 FRYER TYPE (SP-19 TIPO DE FREIDORA)". Para seleccionar "GAS (DE GAS)" o "ELEC (ELÉCTRICA)", pulse los botones ▲ o ▼.

**Tipo de cubeta (SP-20)**

- Pulse el botón ► y en la pantalla izquierda aparecerá el mensaje "SP-20 VAT TYPE (SP-19 TIPO DE CUBETA)". Para seleccionar "SPLIT (DOBLE)" o "FULL (SIMPLE)", pulse los botones ▲ o ▼.

**Elevación automática habilitada (SP-21)**

- Pulse el botón ► y en la pantalla izquierda aparecerá "SP-21 AUTOLIFT ENABLED? (SP-21 ¿PERMITIR ELEVACIÓN AUTOMÁTICA?)". Para seleccionar "YES LIFT (SÍ)" o "NO LIFT (NO)", pulse los botones ▲ o ▼.
- Si la freidora está equipada con la opción de elevación automática, el SP-21 podrá habilitarse para que esta funcione ("YES LIFT (SÍ)") o para que no ("NO LIFT (NO)").

**6-1.  
MODO DE  
PROGRAMACIÓN  
ESPECIAL  
(CONT.)**

**Suministro de aceite a granel (SP-22)**

- Pulse el botón ► y en la pantalla izquierda aparecerá "SP-22 BULK OIL SUPPLY? (SP-22 ¿SUMINISTRO DE ACEITE A GRANDEL?)". Para seleccionar "YES SUPL (SÍ)" o "NO SUPL (NO)", pulse los botones ▲ o ▼.
- Seleccione "YES (SÍ)" en caso de que el aceite llegue a las cubetas desde un depósito de aceite exterior. De lo contrario, seleccione "NO (NO)" para el SP-22.

**Eliminar aceite a granel (SP-23)**





- Pulse el botón ► y en la pantalla izquierda aparecerá "SP-23 BULK OIL DISPOSE? (SP-22 ¿ELIMINAR ACEITE A GRANDEL?)". Para seleccionar "YES DISP (SÍ)" o "NO DISP (NO)", pulse los botones ▲ o ▼.
- Seleccione "YES DISP (SÍ)" en caso de que el aceite se bombee desde las cubetas a un depósito de aceite exterior para eliminarlo. De lo contrario, seleccione "NO DISP (NO)" para el SP-23.

**Registro del número de serie (SP-24)**

- Pulse el botón ► y en la pantalla aparecerá "SP-24 S/N √EDIT (SP-24 EDITAR EL N/S)" junto con el número de serie del electrodoméstico. ESTE NÚMERO DE SERIE DEBERÁ COINCIDIR CO EL NÚMERO DE SERIE DE LA PLACA DE DATOS. DE NO SER ASÍ, PODRÁ EDITARLO.

**Cambiar el código de programación (SP-25)**





Esta función permite al operario modificar el código de programación (preconfigurado como 1, 2, 3), que se utiliza para acceder a la programación de los alimentos y al modo de programación de nivel 2.

- Pulse el botón ► y en la pantalla aparecerá "SP-25 CHANGE MGR CODE? 1=YES (SP-25 ¿CAMBIAR EL CÓDIGO DE PROGRAMACIÓN? 1=SÍ)". Pulse  y la pantalla mostrará "ENTER NEW CODE, P=DONE, I=QUIT (INTRODUCIR CÓDIGO NUEVO, P=HECHO I=SALIR)". Pulse los botones de alimentos para introducir el código nuevo.
- Cuando haya introducido el código, pulse  y la pantalla mostrará "REPEAT NEW CODE, P=DONE, I=QUIT (REPETIR EL CÓDIGO NUEVO, P=HECHO I=SALIR)". Introduzca el mismo código.
- Cuando haya introducido el código, pulse  y en la pantalla se leerá "\*CODE CHANGED\* (\*CÓDIGO MODIFICADO\*)".
- Si no queda satisfecho con el código, pulse  y en la pantalla aparecerá "\*CANCEL\* (\*CANCELADO\*)". Vuelva a la función SP-25 y se mostrará "CHANGE MGR CODE? 1=YES (¿CAMBIAR EL CÓDIGO DE PROGRAMACIÓN? 1=SÍ)". Repita los pasos anteriores.

**6-1.  
MODO DE  
PROGRAMACIÓN  
ESPECIAL  
(CONT.)**

**Cambiar el código de uso (SP-26)**

Esta función permite al operario modificar el código de uso (preconfigurado como 1, 2, 3), que se utiliza para reiniciar las cantidades de uso de cada alimento. Véase el punto Evaluación del uso del modo de información.

- Pulse el botón ► y en la pantalla aparecerá "SP-26 CHANGE USAGE CODE? 1=YES (SP-26 ¿CAMBIAR EL CÓDIGO DE USO? 1=SÍ)". Pulse  y la pantalla mostrará "ENTER NEW CODE, P=DONE, I=QUIT (INTRODUCIR CÓDIGO NUEVO, P=HECHO I=SALIR)". Pulse los botones de alimentos para introducir el código nuevo.
- Cuando haya introducido el código, pulse  y la pantalla mostrará "REPEAT NEW CODE, P=DONE, I=QUIT (REPETIR EL CÓDIGO NUEVO, P=HECHO I=SALIR)". Introduzca el mismo código.
- Cuando haya introducido el código, pulse  y en la pantalla se leerá "\*CODE CHANGED\* (\*CÓDIGO MODIFICADO\*)".
- Si no queda satisfecho con el código, pulse  y en la pantalla aparecerá "\*CANCEL\* (\*CANCELADO\*)". Vuelva a la función SP-26 y se mostrará "CHANGE USAGE CODE? 1=YES (¿CAMBIAR EL CÓDIGO DE USO? 1=SÍ)". Repita los pasos anteriores.

**¿Necesita un código para el programa de desecho? (SP-27)**

- Pulse el botón ► y en la pantalla izquierda aparecerá "SP-27 DISPOSE REQUIRES CODE? (SP-27 ¿NECESITA UN CÓDIGO PARA EL PROGRAMA DE DESECHO?)". Pulse ▲ o ▼ para seleccionar "YES (SÍ)" o "NO (NO)". Si selecciona "YES (SÍ)", deberá introducir el código 1, 2, 3 para eliminar el aceite de la cubeta a partir del modo de desechos.

**Mayor tiempo de llenado (SP-28)**

- Pulse el botón ► y en la pantalla izquierda aparecerá el mensaje "SP-28 LONGER FILLTIME ENABLED? (SP-28 ¿PERMITIR UN MAYOR TIEMPO DE LLENADO?)". Para seleccionar "YES (SÍ)" o "NO (NO)", pulse los botones ▲ o ▼.

**Permitir que el usuario detenga el llenado (SP-29)**

- Pulse el botón ► y en la pantalla izquierda aparecerá "SP-29 LET USER EXIT FILL (SP-29 PERMITIR QUE EL USUARIO DETENGA EL LLENADO)". Pulse ▲ o ▼ para seleccionar "YES (SÍ)" o "NO (NO)". Si selecciona "YES (SÍ)", el operario podrá detener el llenado mediante el Express Filter™.

**Salir del aviso "COLAR" (SP-30)**

- Pulse el botón ► y en la pantalla izquierda aparecerá el mensaje "SP-30 SKIP 'SKIM' PROMPT? (SP-30 ¿SALIR DEL AVISO 'COLAR?)"'. Para seleccionar "YES (SÍ)" o "NO (NO)", pulse los botones ▲ o ▼.

**6-2.**  
**NO MOLESTAR**

La freidora podrá programarse para que el mensaje "FILTER NOW? (¿FILTRAR?)" no aparezca en los períodos de máxima actividad. Este electrodoméstico clasifica los días en tres grupos diferentes: de lunes a viernes (L-V), sábados (S) y domingos (D). Podrá programar hasta 4 períodos de tiempo diferentes para cada grupo (L-V 1 hasta L-V 4, S 1 hasta S 4 y D 1 hasta D 4). Dichos períodos podrán ser de entre 1 y 180 minutos.

1. Mantenga pulsado el botón **P** durante 5 segundos hasta que aparezca "LEVEL 2 (NIVEL 2)" seguido de "SP PROG (PROGRAMAR SP)" y "ENTER CODE (INTRODUCIR CÓDIGO)".
2. Pulse el botón **P** y en la pantalla izquierda aparecerán los siguientes mensajes: "DO NOT DISTURB (NO MOLESTAR)" y "ENTER CODE (INTRODUCIR CÓDIGO)".
3. Introduzca el código 1, 2, 3 (los primeros 3 botones de alimentos).
4. En la pantalla izquierda aparecerá "DO NOT DISTURB ENABLED? (¿ACTIVAR EL MODO 'NO MOLESTAR'?)" y en la pantalla derecha aparecerá "YES (SÍ)" y "NO (NO)". Pulse ▲ o ▼ para seleccionar "YES (SÍ)" o "NO (NO)".
5. Pulse el botón **P** y en la pantalla izquierda se mostrará "M-F 1". En la pantalla derecha el formato de hora comenzará a parpadear. Pulse ▲ o ▼ o los botones de alimentos para cambiar la hora.
6. Pulse el botón **P** y en la pantalla izquierda se mostrará "M-F 1". En la pantalla derecha comenzará a parpadear "A" y "P". Pulse ▲ o ▼ para seleccionar AM o PM.
7. Pulse el botón **P** y en la pantalla izquierda aparecerá "M-F 1"; el carácter de más a la derecha comenzará a parpadear. Pulse los botones de alimentos para introducir el tiempo (máximo 180 minutos) durante el que no se podrá llevar a cabo el filtrado tras la hora introducida en el paso 5.
8. Pulse el botón **P** para desplazarse al siguiente período de temporización, M-F 2.
9. Repita los pasos 5, 6, 7 y 8 para seleccionar otros períodos de tiempo.

**6-3.  
CONFIGURACIÓN  
HORARIA**


1. Mantenga pulsado el botón **P** durante 5 segundos hasta que aparezca "LEVEL 2 (NIVEL 2)" seguido de "SP PROG (PROGRAMAR SP)" y "ENTER CODE (INTRODUCIR CÓDIGO)".
2. Pulse **P** dos veces más y en la pantalla izquierda aparecerán los siguientes mensajes: "CLK SET (CONFIGURAR HORA)" y "ENTER CODE (INTRODUCIR CÓDIGO)".
3. Introduzca el código 1, 2, 3 (los primeros 3 botones de alimentos).
4. En la pantalla izquierda aparecerá "CS-1 ENTER DATE MM-DD-YY (CH-1 INTRODUCIR FECHA DD-MM-AA)". Utilice los botones de alimentos para configurar la hora en la pantalla derecha.
5. Pulse **▶** y en la pantalla izquierda se mostrará "CS-2 ENTER TIME (CH-2 INTRODUCIR HORA)". En la pantalla derecha el formato de hora comenzará a parpadear. Pulse **▲** o **▼** o los botones de alimentos para cambiar la hora.
6. Pulse **▶** y en la pantalla izquierda se mostrará "CS-2 ENTER TIME (CH-2 INTRODUCIR HORA)". En la pantalla derecha comenzará a parpadear "AM" y "PM". Pulse **▲** o **▼** para seleccionar AM o PM.
7. Pulse **▶** y en la pantalla izquierda se mostrará "CS-3 TIME FORMAT (CH-3 FORMATO DE HORA)". En la pantalla derecha comenzará a parpadear "12-HR" y "24-HR". Pulse **▲** o **▼** para seleccionar el formato de 12 horas o el de 24 horas.
8. Pulse **▶** y en la pantalla izquierda se mostrará "CS-4 DAYLIGHT SAVING TIME (CH-4 HORARIO DE VERANO)". Pulse **▲** o **▼** para seleccionar el horario de verano según la zona en la que se encuentre: 1. "OFF (APAGADO)"; 2. "US (2007 & after) (ESTADOS UNIDOS (2007 y posterior))"; 3. "EURO (EUROPA)"; 4. "FSA (US before 2007) (FSA (ESTADOS UNIDOS antes de 2007))".
9. Mantenga pulsado el botón **P** para salir.

**6-4.  
MODOS DE  
REGISTRO DE  
DATOS, CONTROL  
DEL CALOR,  
TÉCNICO,  
ESTADÍSTICO Y  
DE CONTROL DE  
FILTRADO**

Los modos de Registro de datos, Control del calor, Técnico, Estadístico y de Control de filtrado son modos diagnósticos y de programación, que deberá utilizar únicamente Henny Penny. Para obtener más información sobre estos modos, póngase en contacto con el Dpto. de Servicio Técnico en el 1-800-417- 8405 o en el 1-937-456-8405.

## PUNTO 7: RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

### 7-1. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

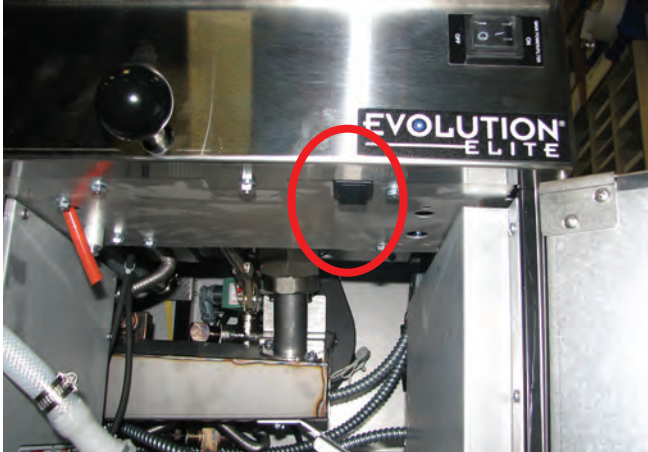
Problema	Causa	Solución
El interruptor de la fuente de ALIMENTACIÓN está en la posición de ENCENDIDO pero la freidora no funciona.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Circuito abierto</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Enchufe la freidora</li> <li>Compruebe el disyuntor o interruptor automático del cuadro eléctrico</li> </ul>
Código de error “E-10” del dispositivo de control	<ul style="list-style-type: none"> <li>Temperatura del aceite demasiado elevada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Deje enfriar el electrodoméstico (15-20 minutos) y pulse el botón de reinicio, situado en el lateral derecho del dispositivo de control; si no se reinicia, deberá cambiarlo.</li> </ul> 
La cubeta no está suficientemente llena	<ul style="list-style-type: none"> <li>El depósito está vacío o tiene poco aceite</li> <li>El conducto de aceite del depósito está obstruido o se ha desprendido</li> <li>Es necesario limpiar el depósito de drenaje</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Llene el depósito</li> <li>Compruebe el conducto del depósito</li> <li>Limpie el depósito de drenaje y cambie el papel o la almohadilla</li> </ul>

**7-1.  
RESOLUCIÓN DE  
PROBLEMAS  
(CONT.)**

Problema	Causa	Solución
El aceite hace espuma o rebosa	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hay agua en el aceite</li> <li>• El aceite no es adecuado o está en mal estado</li> <li>• El aceite no se ha filtrado adecuadamente</li> <li>• No se ha aclarado bien la cubeta después de haberla limpiado</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Drene y limpie el aceite</li> <li>• Utilice uno de los aceites recomendados</li> <li>• Veáanse los procedimientos de filtrado</li> <li>• Limpie y aclare la cubeta y a continuación séquela totalmente</li> </ul>
El aceite no drena desde la cubeta	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La válvula de drenaje se ha obstruido con restos de fritura</li> <li>• La canaleta de drenaje está obstruida</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Abra la válvula, meta el cepillo a través del conducto de drenaje</li> <li>• Retire el panel derecho y el tapón del extremo de la canaleta y limpie la canaleta</li> </ul>
El motor del sistema de filtrado funciona pero bombea con lentitud	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Las conexiones del conducto de filtrado están flojas</li> <li>• El papel o la almohadilla de filtrado están obstruidos</li> <li>• El sistema filtrado no se ha ensamblado correctamente</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Apriete las conexiones de los conductos del sistema de filtrado</li> <li>• Sustituya el papel o la almohadilla de filtrado</li> <li>• Véanse las instrucciones de montaje</li> </ul>
El aceite crea burbujas durante todo el proceso de filtrado	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El depósito de drenaje no está completamente encajado</li> <li>• El depósito de drenaje está obstruido</li> <li>• Hay una junta tórica dañada en el receptor del conducto de filtrado de la freidora</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Compruebe que el conducto de retorno del depósito de drenaje esté completamente encajado en el receptor de la freidora</li> <li>• Limpie el depósito de drenaje y cambie el papel o la almohadilla</li> <li>• Cambie la junta tórica</li> </ul>
El motor del sistema de filtrado no funciona	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El conmutador térmico situado en la parte trasera de la bomba se ha disparado</li> </ul> <div data-bbox="524 1476 894 1598" data-label="Image"> </div> <p data-bbox="524 1612 940 1955"> <b>Para evitar quemaduras derivadas de posibles salpicaduras de grasa alimentaria, coloque el interruptor de la fuente de ALIMENTACIÓN en la posición de APAGADO antes de reajustar el dispositivo de protección de reajuste manual del motor de la bomba del sistema de filtrado.</b> </p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Abra la segunda puerta desde la derecha del electrodoméstico (vista del operario) y deje que el motor se enfríe. Con un destornillador, ejerza presión sobre el botón hasta que haga clic.</li> </ul> <div data-bbox="966 1551 1495 1948" data-label="Image"> </div>

**7-2.  
CÓDIGOS DE  
ERROR**

En caso de que se produzca un error en el dispositivo de control, la pantalla digital mostrará un mensaje de error. Los códigos de los mensajes se muestran a continuación, en la columna PANTALLA. Mientras que el código de error esté activo en la pantalla, se oír una señal sonora constante. Para silenciarla, pulse cualquier botón.

PANTALLA	CAUSA	SOLUCIÓN
"E-4"	<ul style="list-style-type: none"> <li>El panel de control se recalienta</li> </ul>	Lleve el interruptor a la posición de APAGADO y de nuevo a la posición de ENCENDIDO. Si en la pantalla se muestra "E-4", el panel de control se está recalentando. Compruebe que las rejillas laterales no estén obstruidas.
"E-5"	<ul style="list-style-type: none"> <li>El aceite se recalienta</li> </ul>	Lleve el interruptor a la posición de APAGADO y de nuevo a la posición de ENCENDIDO. Si en la pantalla se muestra "E-5", deberá comprobar los circuitos del sistema de calefacción y el sensor de temperatura.
"E-6A"	<ul style="list-style-type: none"> <li>El sensor de temperatura está abierto</li> </ul>	Lleve el interruptor a la posición de APAGADO y de nuevo a la posición de ENCENDIDO. Si en la pantalla se muestra "E-6A", deberá comprobar el sensor de temperatura.
"E-6B"	<ul style="list-style-type: none"> <li>El sensor de temperatura no funciona correctamente</li> </ul>	Lleve el interruptor a la posición de APAGADO y de nuevo a la posición de ENCENDIDO. Si en la pantalla se muestra "E-6B", deberá comprobar el sensor de temperatura.
"E-10"	<ul style="list-style-type: none"> <li>Limite superior</li> </ul>	Deje enfriar el electrodoméstico (15-20 minutos) y pulse el botón de reinicio, situado en el lateral derecho del dispositivo de control; si no se reinicia, deberá cambiarlo.
		
"E-15"	<ul style="list-style-type: none"> <li>Interruptor de drenaje</li> </ul>	Asegúrese de que la perilla de drenaje esté totalmente pulsada. Si el error E-15 persiste, compruebe el interruptor de drenaje.
"E-18-A" "E-18-B" "E-18-C"	<ul style="list-style-type: none"> <li>El sensor de nivel izquierdo está abierto</li> <li>El sensor de nivel derecho está abierto</li> <li>Ambos sensores están abiertos</li> </ul>	Lleve el interruptor a la posición de APAGADO y de nuevo a la posición de ENCENDIDO. Si en la pantalla aún se indica que alguno de los sensores no funciona correctamente, compruebe los conectores en el panel de control y compruebe y cambie los sensores si es necesario.

**7-2.**  
**CÓDIGOS DE ERROR**  
**(CONT.)**

PANTALLA	CAUSA	SOLUCIÓN
<p>“E-20-A” "FAN SENSOR STUCK CLOSED (SENSOR DEL VENTILADOR ATASCADO)"</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Error del presostato</li> <li>• Error de la conexión eléctrica</li> <li>• Error en el panel de cocción</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Si el ventilador no está en funcionamiento, compruebe el presostato. El circuito debería estar abierto si no hay presión de aire.</li> <li>• Si el ventilador está en funcionamiento, el error es de la conexión eléctrica o de uno de los relés del panel de cocción.</li> </ul>
<p>“E-20-B” “NO DRAFT (SIN CORRIENTE DE AIRE)” “CHECK FAN (COMPROBAR EL VENTILADOR)”</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Error del presostato/ conducto suelto</li> <li>• Error por falta de corriente de aire/bajo voltaje</li> <li>• Obstrucción en el conducto de salida o en la campana</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pulse el botón de encendido para apagar la cubeta y vuelva a encenderla. Si el error E-20-B persiste, compruebe el presostato. Debería tratarse de un circuito abierto si no hay presión del aire. Asegúrese de que el conducto esté conectado al ventilador y al presostato.</li> <li>• Revise el ventilador y el voltaje que se dirige al mismo.</li> <li>• Revise que el sistema de salida de gases no se haya obstruido.</li> </ul>
<p>“E-20-D” "IGNITION FAILURE (ERROR DE ENCENDIDO)"</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Error de encendido/no se detecta la llama</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pulse el botón de encendido para apagar la cubeta y vuelva a encenderla. Si el error E-20-D persiste, compruebe las conexiones de los conductos de gas, la válvula de interrupción del suministro de gas, el módulo de encendido, la válvula de gas, el sensor de llama y el cableado de la válvula de gas y del módulo de encendido.</li> </ul>
<p>“E-21”</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Recuperación lenta del calor</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Necesitará que un técnico cualificado al respecto revise que el voltaje que llega a la freidora sea el adecuado. Compruebe que el cableado no esté suelto ni se haya quemado.</li> </ul>
<p>“E-22” “NO HEAT (SIN CALOR)” “CHECK GAS VALVE (COMPROBAR LA VÁLVULA DE GAS)”</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El quemador no se enciende</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Compruebe la válvula de gas y el circuito calefactor</li> </ul>
<p>“E-41”/“E-46”</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Error de programación</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pulse el botón de encendido para apagar la cubeta y vuelva a encenderla. Si se manifiesta alguno de los códigos de error, reinicie el dispositivo de control. Si el código de error persiste deberá cambiar el panel de control.</li> </ul>
<p>“E-47”</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Error en el adaptador analógico o en el suministro eléctrico de 12 voltios</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pulse el botón de encendido para apagar la cubeta y vuelva a encenderla. Si el error E-47 persiste, cambie el panel de cocción o el panel PC. Si la señal acústica no funciona, probablemente se deba a un error en el panel de cocción. En tal caso, deberá cambiarlo.</li> </ul>
<p>“E-48”</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Error en el sistema de entrada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cambie la placa PC.</li> </ul>
<p>“E-54-C”</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Error de entrada de la temperatura</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lleve el interruptor a la posición de apagado y a continuación vuelva a llevarlo a la posición de encendido. Si el error E-54C persiste, cambie la placa PC del dispositivo de control.</li> </ul>
<p>“E-60” “FILTER IN USE (FILTRO EN USO)”</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La placa PC del FAI no comunica con la placa PC del dispositivo de control.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pulse el botón de encendido para apagar la cubeta, espere 15 segundos y vuelva a encenderla. Si el error E-60 persiste, compruebe la conexión existente entre las placas PC. Cambie la placa PC del FAI y la placa PC del dispositivo de control si fuera necesario.</li> </ul>

**7-2.  
CÓDIGOS DE ERROR  
(CONT.)**

<b>PANTALLA</b>	<b>CAUSA</b>	<b>CORRECCIÓN</b>
"E-70C"	<ul style="list-style-type: none"> <li>El puente del cableado de la válvula de drenaje se ha desconectado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Revise el puente del cableado de la placa PC con el interruptor de drenaje bloqueado.</li> </ul>
"E-83-A"	<ul style="list-style-type: none"> <li>La presión es demasiado alta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Revise el sistema de filtrado de la cubeta núm. 1</li> </ul>
"E-83-B"	<ul style="list-style-type: none"> <li>La presión es demasiado alta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Revise el sistema de filtrado de la cubeta núm. 2</li> </ul>
"E-83-C"	<ul style="list-style-type: none"> <li>La presión es demasiado alta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Revise el sistema de filtrado de la cubeta núm. 3</li> </ul>
"E-83-D"	<ul style="list-style-type: none"> <li>La presión es demasiado alta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Revise el sistema de filtrado de la cubeta núm. 4</li> </ul>
"E-83-E"	<ul style="list-style-type: none"> <li>La presión es demasiado alta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Revise el sistema de filtrado de la cubeta núm. 5</li> </ul>
"E-83-J"	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cuando la presión sea demasiado alta, active el interruptor de llenado del depósito con aceite a granel.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Revise las válvulas de llenado del depósito</li> </ul>
"E-83-R"	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cuando la presión sea demasiado alta, active el interruptor de eliminación de aceite a granel.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Revise el dispositivo de desconexión rápida del sistema de eliminación de aceite a granel, que se encuentra detrás de la freidora</li> </ul>
"E-93-1" "24 VDC SUPPLY TRIPPED (EL SUMINISTRO DE 24 VCC HA SALTADO)"	<ul style="list-style-type: none"> <li>Error o funcionamiento incorrecto del motor de elevación automática.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Si la función de elevación automática no está en funcionamiento, revise los motores de elevación automática.</li> </ul>



**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](http://www.hennypenny.com)**

\* FM05 - ٤٤ Ž - @\* Henny Penny Corp., Eaton, Ohio 45320, Revised 7-3-36

Spanish-Translated from Original