



Henny Penny
Modelo OFG-391

**Soluciones para el servicio de
comidas en todo el mundo**

ADVERTENCIA

Este manual debe retenerse en un lugar conveniente para referencia futura.

Hay un diagrama de cableado de esta unidad en el interior del panel del lado derecho.

Ponga en un lugar destacado las instrucciones a seguir en caso de que el usuario huelga gas. Esta información debe obtenerse mediante consultas a la compañía local de gas.

**PARA SU SEGURIDAD**

NO ALMACENE NI USE GASOLINA U OTROS VAPORES INFLAMABLES NI LÍQUIDOS EN LA CERCANÍA DE ESTA NI NINGUNA UNIDAD DE ESTE TIPO.

Mantenga el área de la unidad libre y despejada de combustibles.

No obstruya el flujo del aire de combustión y ventilación. Debe dejarse un espacio adecuado alrededor de toda la unidad para que llegue suficiente aire a la cámara de combustión.

NOTA

La freidora Modelo 391 está equipada con un piloto continuo. Pero la freidora no puede ponerse en marcha sin alimentación eléctrica. La freidora regresará automáticamente al funcionamiento normal cuando se restablezca la alimentación.

ADVERTENCIA

ADVERTENCIA: La instalación, el ajuste, la alteración, el servicio o mantenimiento inadecuado puede causar daños materiales y lesiones graves o fatales. Lea las instrucciones de instalación, operación y mantenimiento detalladamente antes de instalar o dar servicio a este equipo.

GARANTÍA LIMITADA PARA EQUIPO HENNY PENNY

Según las condiciones siguientes, Henny Penny Corporation ofrece las siguientes garantías limitadas al comprador original solamente por unidades Henny Penny y piezas de repuesto:

EQUIPO NUEVO: Cualquier parte de un equipo nuevo, salvo lámparas y fusibles, que demuestre estar defectuosa en cuanto a material o fabricación dentro de dos (2) años de la fecha de instalación original, será reparada o reemplazada sin cargo, F.O.B. fábrica, Eaton, Ohio, o F.O.B. distribuidor autorizado. Para validar esta garantía, debe enviarse por correo la tarjeta de registro del equipo a Henny Penny dentro de diez (10) días después de la instalación.

PIEZAS DE REPUESTO: Cualquier pieza de repuesto de un equipo, salvo lámparas y fusibles, que demuestre estar defectuosa en cuanto a material o fabricación dentro de noventa (90) días de la fecha de instalación original, será reparada o reemplazada sin cargo, F.O.B. fábrica, Eaton, Ohio, o F.O.B. distribuidor autorizado.

La garantía de equipo nuevo y piezas de repuesto cubre solamente la reparación o reemplazo de la pieza defectuosa y no incluye cargos de mano de obra por el desmontaje y la instalación de piezas, viajes u otros gastos relacionados con la reparación o el reemplazo de una pieza.

GARANTÍA PROLONGADA DE LA FREIDORA: Henny Penny reemplazará toda freidora que falle debido a problemas de fabricación o mano de obra durante un plazo de hasta siete (7) años de la fecha de manufactura. Esta garantía no cubrirá freidoras que fallen por uso indebido o maltrato, como calentar la unidad sin manteca vegetal.

0 A 3 AÑOS: Durante este tiempo, cualquier freidora que falle debido a problemas de fabricación o mano de obra se reemplazará sin cargo por piezas, mano de obra o flete. Henny Penny instalará una freidora nueva sin costo o proporcionará una freidora de repuesto nueva o reacondicionada sin costo.

4 A 7 AÑOS: Durante este tiempo, cualquier freidora que falle debido a problemas de fabricación o mano de obra se reemplazará sin cargo por la olla freidora solamente. Todo cargo de flete y de mano de obra para instalar la freidora nueva así como el costo de otras piezas cambiadas, como aislamiento, sensores térmicos, límites altos, conectores y herraje estarán bajo la responsabilidad del propietario.

Todo reclamo debe presentarse ante Henny Penny o ante el distribuidor donde se compró el equipo. No se considerarán reparaciones efectuadas por terceros sin el consentimiento por escrito de Henny Penny. Si ocurren daños durante el despacho, notifique al remitente inmediatamente para que pueda presentarse un reclamo.

LA GARANTÍA LIMITADA ANTERIOR ESTIPULA LA ÚNICA COMPENSACIÓN CONTRA HENNY PENNY POR CUALQUIER INCUMPLIMIENTO DE GARANTÍA U OTRO TÉRMINO. EL COMPRADOR ACEPTA NO RECIBIR NINGUNA OTRA COMPENSACIÓN (INCLUSO RECLAMOS POR DAÑOS FORTUITOS O RESULTANTES).

La garantía limitada anterior no corresponde a (a) daños resultantes de accidentes, alteraciones, uso indebido o maltrato; (b) si se elimina o borra el número de serie del equipo o (c) lámparas y fusibles. LA GARANTÍA LIMITADA ANTERIOR SE OFRECE EXPRESAMENTE PARA REEMPLAZAR TODA OTRA GARANTÍA, EXPRESA O IMPLÍCITA, INCLUSIVE DE COMERCIABILIDAD O IDONEIDAD Y TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS QUEDAN EXCLUIDAS. HENNY PENNY NO ASUME NI AUTORIZA A NINGUNA PERSONA A ASUMIR A SU NOMBRE NINGUNA OTRA OBLIGACIÓN O RESPONSABILIDAD CIVIL.

HENNY PENNY

FREIDORA ABIERTA DE GAS DE 8 CABEZAS

ESPECIFICACIONES

Altura	61" (155 cm)
Ancho	24" (61 cm)
Profundidad	41¾" (107 cm)
Espacio que ocupa	Aproximadamente 7 pies cuadrados (0.65 metros cuadrados)
Capacidad de la olla	8 cabezas de pollo 130 lbs. manteca vegetal (46 Kg.)
Sistema eléctrico	120 VCA, 1 fase, 50/60 Hz, 10 Amp., 2 alambres + tierra 230 VCA, 1 fase, 50/60 Hz, 5 Amp., 2 alambres + tierra
Calor	Propano o gas natural; 100,000 BTU/Hr.(29.3Kw)
Peso de envío	Aproximadamente 935 lbs. (360 Kg.)
Accesorios despachados	Cinco rejillas de fuentes de medio tamaño y soporte con ensamblaje de la unidad.

NOTA

Una placa de datos, ubicada en el panel del lado derecho, da la información del tipo de freidora, número de serie, fecha de garantía y demás información pertinente de la freidora.

SECCIÓN 1. INTRODUCCIÓN

1-1. INTRODUCCIÓN	La freidora abierta Henny Penny es una unidad básica de equipo procesador de alimentos. Esta unidad se usa solamente en operaciones de servicio de comidas institucionales y comerciales.
1-2. CUIDADO CORRECTO	Al igual que con cualquier unidad de equipo de servicio de alimentos, la freidora abierta Henny Penny necesita cuidado y mantenimiento. Los requisitos para el mantenimiento y la limpieza están contenidos en este manual y deben formar parte del funcionamiento de la unidad en todo momento.
1-3. ASISTENCIA	En caso de que necesite asistencia, basta que llame al 1-800-417- 8405 o al 937-456-8405.

1-4. SEGURIDAD

La freidora abierta Henny Penny tiene muchas funciones de seguridad incorporadas. Sin embargo, la única manera de garantizar un funcionamiento seguro es entender totalmente los procedimientos correctos de instalación, operación y mantenimiento. Las instrucciones de este manual se han preparado con el fin de ayudarle a aprender los procedimientos correctos. Donde la información es de particular importancia o se relaciona con la seguridad, se usan palabras como PELIGRO, ADVERTENCIA, PRECAUCIÓN Y NOTA. Su utilización se describe más abajo.



La palabra PELIGRO indica un peligro inminente el cual ocasionará lesiones muy graves como quemaduras de segundo o tercer grado, ceguera y otras lesiones permanentes.

ADVERTENCIA

La palabra ADVERTENCIA se usa para alertarle sobre un procedimiento, que si no se realiza correctamente, podría causar lesiones físicas, como quemaduras o ceguera, además de daños a la freidora.

PRECAUCIÓN

La palabra PRECAUCIÓN se usa para alertarle sobre un procedimiento que, si no se realiza correctamente, puede dañar la freidora o el producto.

NOTA

La palabra NOTA se usa para destacar información especialmente importante.

**2-1. DESEMPAQUE
INSTRUCCIONES****SECCIÓN 2. INSTALACIÓN****NOTA**

La instalación de esta unidad debe realizarla solamente un técnico de servicio especializado.

1. Corte y retire los zunchos de metal de la caja de cartón.
2. Retire la tapa y levante la caja freidora.
3. Retire los soportes de empaque de las esquinas (4).
4. Corte y retire los zunchos de metal que sujetan la freidora a la paleta.

No destrabe la tapa antes de terminar los pasos 5, 6, y 7.

5. Retire la freidora de la paleta.

ADVERTENCIA

La freidora pesa aproximadamente 600 lbs. (270 Kg). Debe tenerse sumo cuidado al mover la freidora para evitar lesiones físicas.

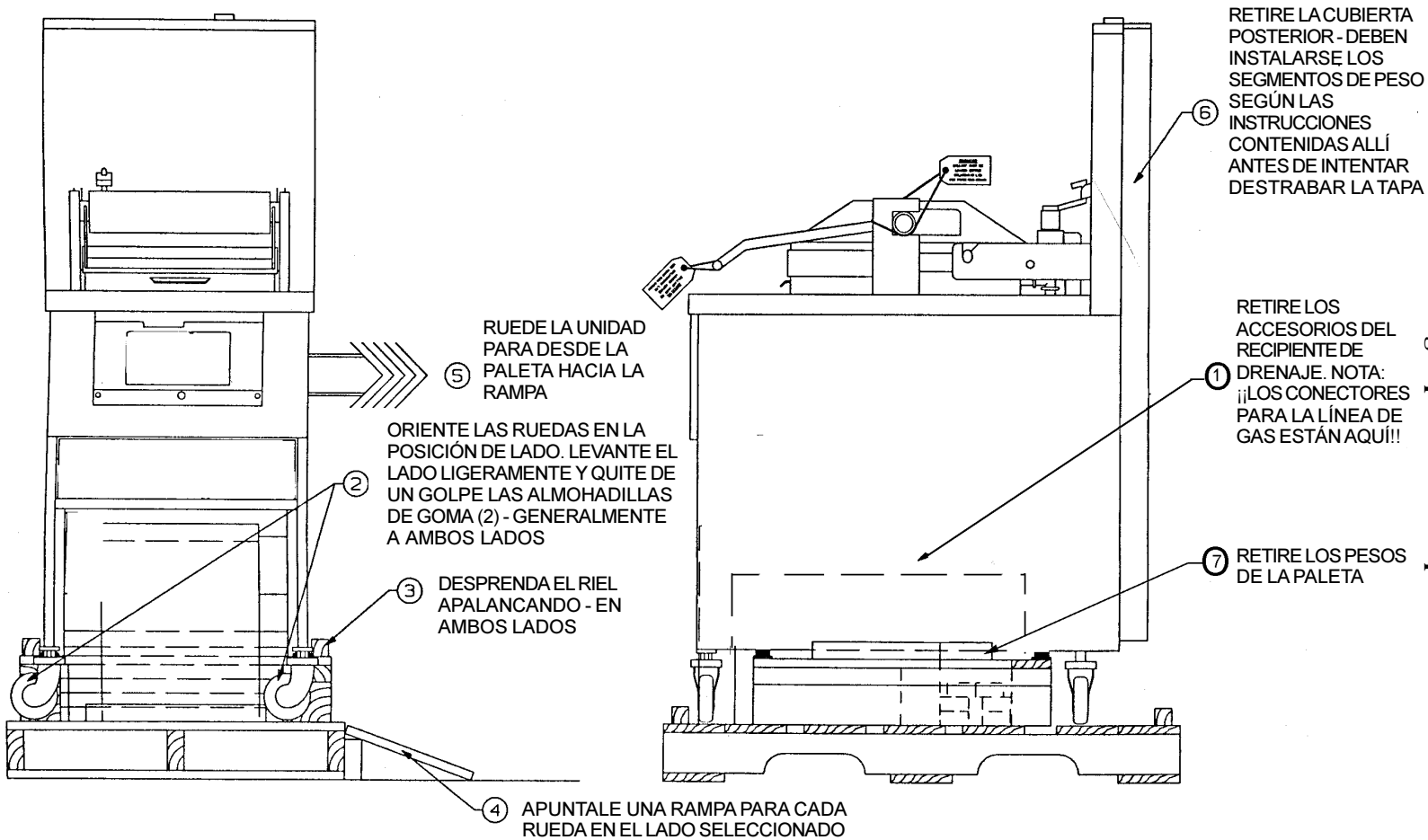
6. Retire la cubierta posterior.

ADVERTENCIA

Los pesos para el contrapeso se despachan por separado debajo de la unidad y pesan aproximadamente 18 lbs. (8.1 kg.) cada uno. Manéjelos con cuidado, de lo contrario puede sufrir lesiones físicas. Deben instalarse todos los segmentos antes de intentar destrabar la tapa.

7. Cargue los cinco pesos en el conjunto de contrapesos, y quite los pernos de las esquinas superior derecha e izquierda- deseche los pernos.
8. Vuelva a colocar la cubierta posterior.
9. Corte las etiquetas de advertencia del conjunto de la tapa. Ahora la tapa puede destrabarse.

Descarga opcional de rampa



**2-2. SELECCIÓN DE LA FREIDORA
UBICACIÓN**

Es muy importante la ubicación correcta de la freidora para la operación, velocidad y conveniencia. Elija una ubicación que facilite la carga y descarga sin interferir con el ensamblaje final de los pedidos de alimentos. Los operadores han encontrado que freír de estado crudo hasta el final, manteniendo el producto en calentadores facilita el servicio rápido y continuo. Debe contarse con mesas para recibir o descargar junto a uno de los lados de la freidora por lo menos. Tenga presente que se logrará la máxima eficiencia con una operación de línea recta, es decir, alimentos crudos en un lado y terminados del otro lado. El ensamblaje de pedidos puede trasladarse con una mínima pérdida de eficiencia. Para dar servicio correctamente a la freidora, se necesitan 24 inches (60 cm) de espacio en todos los costados de la freidora. El acceso para dar servicio puede lograrse retirando un panel lateral. Asimismo, se necesitan por lo menos 6 pulgadas (15 cm) alrededor de la base de la unidad para contar con el suministro de aire adecuado a la cámara de combustión.



La freidora de gas está diseñada para instalarse en pisos combustibles y adyacente a paredes combustibles. La freidora debe instalarse a una distancia mínima de todo material combustible y no combustible, 6 pulgadas (15 cm) desde el lado y 6 pulgadas (15 cm) de la parte posterior.

NOTA

La freidora debe instalarse de tal modo que evite volcamientos o movimientos que salpiquen manteca caliente. Esto puede lograrse con la ubicación de la freidora o restringiendo las amarras.



El área bajo la unidad 391 no debe usarse para almacenamiento. El recipiente del filtro queda bajo la unidad y los materiales que se almacenen debajo de la unidad quedarían arruinados y podrían presentar un peligro de incendio.

2-3. NIVELACIÓN DE LA FREIDORA

Para que funcione bien, la freidora debe estar nivelada de lado a lado y de adelante hacia atrás. Utilizando un nivel colocado en las áreas planas alrededor del collarín de la olla para freír, ajuste el perno de nivelación o las ruedas hasta que la unidad quede nivelada.



Si no se siguen estas instrucciones de nivelación es posible que la manteca se desborde de la olla causando posibles quemaduras graves, lesiones físicas, incendios o daños materiales.

2-4. VENTILACIÓN DE LA FREIDORA

La freidora debe estar ubicada de tal modo que cuente con ventilación en una campana de escape o un sistema de ventilación adecuado. Esto es indispensable para permitir la extracción eficaz de gases de combustión y olores de fritura. Debe tenerse especial cuidado al diseñar una campana de escape para evitar la interferencia con el funcionamiento de la freidora. Compruebe que la campana de escape esté diseñada a la altura necesaria para permitir que se abra bien la tapa de la freidora. Le recomendamos consultar a una empresa local de ventilación o calefacción para ayudar a diseñar un sistema adecuado.

NOTA

La ventilación debe estar en conformidad con códigos locales, estatales y nacionales. Consulte al departamento local de incendios o a las autoridades de construcción correspondientes.

2-5. SUMINISTRO DE GAS

La freidora de gas está disponible en la fábrica para gas natural o propano. Revise la placa de datos del panel del lado derecho del armario para determinar los requisitos de suministro de gas adecuados.



No intente usar ningún gas aparte del especificado en la placa de datos. El suministro incorrecto de gas podría producir un incendio o explosión que produzca lesiones graves o daños materiales.

2-6. TUBERÍAS DE GAS

Consulte a continuación la conexión recomendada de la freidora al suministro principal de la línea de gas.



Para evitar posibles lesiones físicas graves:

- La instalación debe estar en conformidad con la norma nacional americana (American National Standard) Z223.1 - (la última edición) el Código Nacional de Gas Combustible y los códigos locales municipales de construcción. En Canadá, la instalación debe estar en conformidad con la norma CGA B149-& 2, Códigos de instalación – Electrodomésticos de gas y códigos locales.
- La freidora y su válvula de retención individual deben desconectarse del sistema de tubería de suministro de gas durante pruebas de presión del sistema a las presiones de prueba sobre 1/2 PSIG (3.45 KPA).

2-6. TUBERÍAS DE GAS (Continuación)

- La freidora debe estar aislada del sistema de tuberías de suministro de gas cerrando su válvula de retención individual manual durante cualquier prueba de presión del sistema de tuberías de suministro de gas a presiones de prueba iguales o menores que 1/2 PSIG (3.45 KPA).
- Debe utilizarse una tubería de acero negro estándar de 3/4 de pulgada y conectores maleables para las conexiones de servicio de gas.
- No use conectores de hierro moldeado.
- Aunque se recomienda la tubería de 3/4 de pulgada de tamaño, la tubería debe ser del tamaño adecuado e instalarse para proporcionar un suministro de gas suficiente para responder a la máxima demanda sin pérdida indebida de presión entre el medidor y la freidora. La pérdida de presión en el sistema de tubería no debe exceder 0.3 pulgadas de columna de agua.

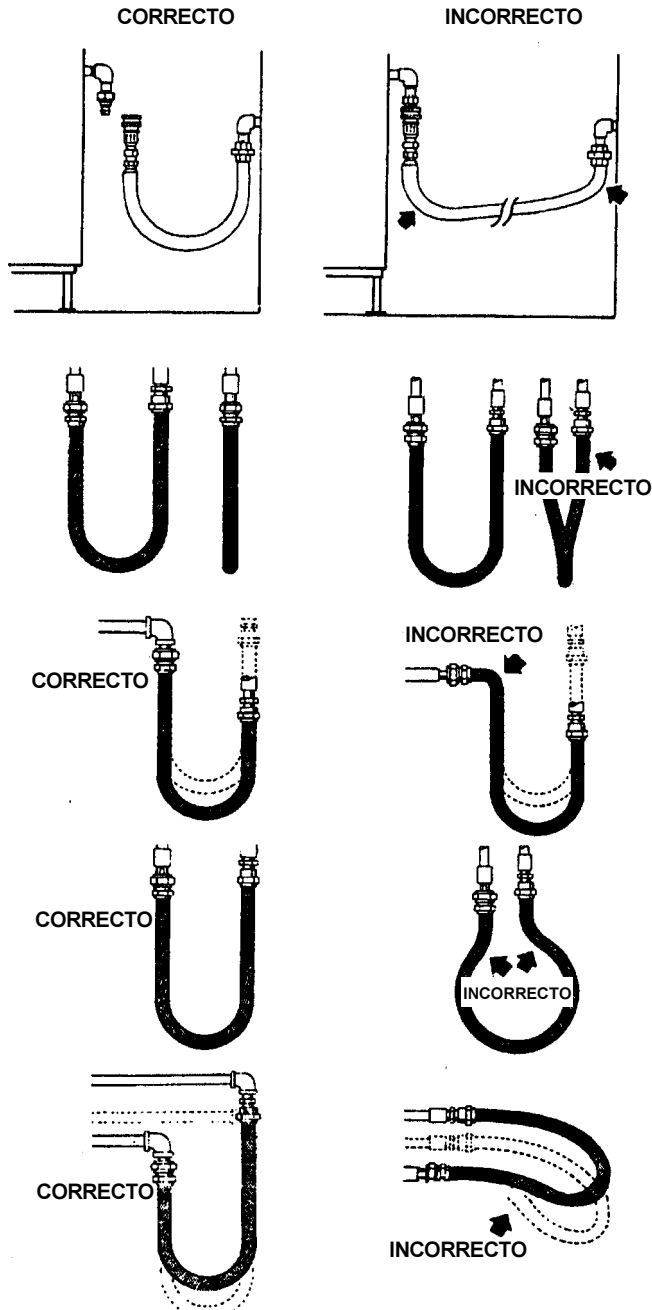
Debe contarse con maneras de mover la freidora para limpiarla y darle servicio. Esto puede lograrse:

1. Instalando una válvula de retención manual de gas y una unión de desconexión , o bien
2. Instalando un conector de diseño para trabajo pesado (mínimo de 3/4”) certificado por A.G.A. que reúna los requisitos de los conectores estándar para electrodomésticos de gas móviles. ANSI Z21.69 (la edición más reciente) o CAN 1, 6. 10M88. Asimismo, un acople de desconexión rápida que respete la Norma para dispositivos de desconexión rápida para uso con gas combustible, ANSI 21.41 (la última edición) o CAN 1 6.9M79. Asimismo, debe contarse con los medios adecuados para limitar el movimiento de la freidora sin depender del conector y ningún dispositivo de desconexión rápida o su tubería asociada para limitar el movimiento de la freidora.
3. Consulte la ilustración de la página siguiente para ver las conexiones correctas de la línea de gas flexible y restricción del cable.

NOTA

La restricción del cable limita la distancia que puede alejarse la unidad de la pared. Para limpiar y dar servicio a la unidad, el cable debe cortarse de la unidad y debe desconectarse la línea de gas flexible. Esto permitirá mejorar el acceso a todos los costados de la unidad. La línea de gas y la restricción del cable deben reconectarse una vez que termine la limpieza o el servicio.

TUBERÍAS DE GAS



2-7. SELECCIÓN DEL REGULADOR DE PRESIÓN DEL GAS

El regulador de presión del gas de la válvula de gas automática está fijo de fábrica como se indica:
 Natural: 3.5 pulgadas de columna de agua (8.7 mbarios)
 Propano: 10.0 pulgadas de columna de agua (24.9 mbarios)



Revise que la presión del gas se fije correctamente. De lo contrario es posible que la manteca se desborde de la olla, lo cual podría causar quemaduras graves, lesiones físicas, incendios o daños materiales.

2-8. REQUISITOS ELÉCTRICOS (FREIDORA DE GAS)

La freidora de gas requiere servicio de 120 ó 240 voltios, monofásico, 50/60 Hertz, 10 ó 5 amperios, 2 alambres + tierra. La freidora de gas está equipada de fábrica con un cable y enchufe de alimentación con conexión a tierra para protección contra choques, y debe enchufarse en un receptáculo de 3 clavijas conectado a tierra. No corte ni quite la clavija de tierra. Hay un diagrama de cableado ubicado detrás del panel del lado derecho, al cual puede accederse retirando el panel lateral.



NO DESCONECTE EL ENCHUFE A TIERRA. Esta freidora DEBE estar debidamente conectada a tierra, de lo contrario podría ocasionar choques eléctricos. Consulte los códigos eléctricos para ver los procedimientos correctos de conexión a tierra o, si no hay códigos locales, el Código eléctrico nacional (National Electrical Code, ANSI/NFPA Núm. 70-(la edición actual). En Canadá, todas las conexiones eléctricas deben Realizarse de acuerdo con la norma CSA C22. 1, Código eléctrico canadiense (Canadian Electrical Code) Parte 1 o los códigos locales.



El interruptor principal de alimentación de este aparato no desconecta todos los conductores de líneas. Este aparato debe equiparse con un disyuntor externo que desconecte todos los conductores no conectados a tierra.

2-9. PRUEBA DE LA FREIDORA

Cada freidora abierta Henny Penny fue revisada completamente y probada antes del envío. Sin embargo, es aconsejable revisar la unidad nuevamente después de la instalación.

2-10. PRUEBA DE FUGA DE GAS**NOTA**

Antes de encender el suministro de gas, compruebe que la llave del selector de gas de la válvula de gas de la freidora esté en la posición apagada OFF.

Después de haber instalado tuberías y conectores, revise si hay fugas de gas. Un método de revisión simple es encender el gas y aplicar una solución de jabón a todas las conexiones. Si se ven burbujas, esto indica un escape de gas. En este caso, la conexión de tubería debe volver a hacerse.



Nunca use un cerillo ni ningún tipo de llama expuesta para probar si hay fugas de gas. El escape de gas podría causar una explosión resultante en lesiones físicas graves o daños materiales.

**PREVENCIÓN DE DESBORDES
EN LAS UNIDADES PARA OCHO CABEZAS HENNY PENNY**



SI NO SE SIGUEN ESTAS INSTRUCCIONES PUEDE DESBORDARSE LA MANTECA FUERA DE LA OLLA, LO CUAL PUEDE OCASIONAR QUEMADURAS GRAVES, LESIONES FÍSICAS, INCENDIO O DAÑOS MATERIALES.

- LA MANTECA PUEDE REVOLVERSE **SOLAMENTE** DURANTE EL PROCEDIMIENTO INICIAL EN LA MAÑANA. **NO REVUELVA LA MANTECA EN NINGÚN OTRO MOMENTO.**
- FILTRE LA MANTECA POR LO MENOS DOS VECES AL DÍA.
- FILTRE SOLAMENTE CUANDO ESTÉ APAGADO EL INTERRUPTOR DE ENCENDIDO.
- QUITE TODAS LAS SALPICADURAS DE LAS SUPERFICIES DE LA OLLA Y DE LA ZONA FRÍA DURANTE EL PROCESO DE FILTRACIÓN.
- REVISE QUE LA UNIDAD ESTÉ NIVELADA.
- COMPRUEBE QUE LA MANTECA NUNCA QUEDE SOBRE LA LÍNEA DE LLENADO DE LA OLLA SUPERIOR.
- COMPRUEBE QUE LA VÁLVULA DE CONTROL DE GAS Y LOS QUEMADORES ESTÉN DEBIDAMENTE AJUSTADOS. (UNIDADES DE GAS SOLAMENTE)
- TAMAÑO DE CARGA RECOMENDADO

PARA OBTENER INFORMACIÓN ADICIONAL SOBRE ESTAS INSTRUCCIONES CONSULTE EL MANUAL DE SERVICIO DE HENNY PENNY.

**PARA OBTENER ASISTENCIA, LLAME AL DEPARTAMENTO
DE SERVICIO DE HENNY PENNY A**

1-800-417-8405.

o al

937-456-8405

SECCIÓN 3 OPERACIÓN

3-1. CONTROLES OPERATIVOS

Interruptor de encendido/bomba	El interruptor de encendido/bomba es un interruptor de tres vías con posición central de apagado “OFF”. Mueva el interruptor a la posición marcada “ENCENDIDO” para operar la freidora. Mueva el interruptor a la posición marcada “BOMBA” (PUMP) para operar la bomba del filtro. Hay que cumplir ciertas condiciones antes de hacer funcionar la bomba del filtro. Estas condiciones se tratan más adelante en esta sección.
Olla de cocción	Este recipiente contiene la manteca vegetal para cocinar y está diseñado para albergar el intercambiador de calor, 8 cabezas de producto y una zona fría adecuada para recoger chicharrones.
Soporte de cocción	Este soporte de acero inoxidable consta de cinco rejillas que contienen el producto durante y después de freírlo.
Válvula de drenaje	La válvula de drenaje es una válvula de bola de dos vías. Normalmente está en la posición cerrada. Gire el mango para drenar la manteca de la olla de cocción dentro del recipiente de drenaje del filtro.
Interruptor de enclavamiento de drenaje	El interruptor de enclavamiento de drenaje es un microinterruptor que Proporciona protección para la olla de cocción en caso de que un operador inadvertidamente drene la manteca de la olla mientras el interruptor principal está en la posición de encendido POWER. El interruptor está diseñado para cortar automáticamente el calor cuando se abre la válvula de drenaje.
Sistema mezclador de manteca	La unidad está equipada con un mezclador de manteca de tal modo que se asegure que la manteca esté debidamente mezclada para prevenir acumulaciones de humedad y posible ebullición en la olla. La bomba del filtro se activa mediante los controles, a intervalos predeterminados, para mezclar la manteca.
Pestillo de la tapa	La tapa de la unidad está equipada con una traba mecánica en la parte delantera de la tapa, la cual se engancha con un soporte de la parte delantera de la olla. Este dispositivo mantiene abajo la tapa mientras se asegura la tapa en su sitio.
Límite alto	Este control de alta temperatura detecta la temperatura de la manteca y, si la temperatura de la manteca excede 420°F (212°C), este control abre y cierra el calor hacia la olla de cocción. Cuando la temperatura de la manteca baja a un límite de operación seguro, el control debe reajustarse manualmente.

3-1. CONTROLES OPERATIVOS**(Continuación)**

Módulos de encendido	Los dos módulos de encendido envían 24 voltios a la válvula de gas y alto voltaje a los encendedores.
Encendedores de chispa	Cuando se encienden los pilotos, los encendedores de chispa se energizan eléctricamente y la punta de los encendedores emite chispas para encender las luces piloto.
Sensores de llama	Los sensores de llamas detectan las luces piloto cuando se activa el interruptor de encendido. Si se apagan los pilotos, o no se encienden, los sensores de llama apagarán el gas, a través de los módulos.
Válvula de control de gas	La válvula de gas tiene doble controlador, donde, un lado de la válvula controla la luz piloto y el otro lado controla el quemador principal.
Interruptor de flujo de aire	El interruptor de flujo de aire detecta el flujo de aire proveniente del soplador. Si se reduce el flujo de aire bajo una cantidad fija, el interruptor corta la energía a la válvula de control, lo cual apaga los quemadores.
Soplador	El soplador añade la cantidad correcta de aire dentro de los tubos del quemador, de tal modo que se produzca una combustión eficaz, y también extrae los gases de tiro hacia el tubo.
Válvula de aire	La válvula de aire permite la entrada de aire a las líneas de filtro siempre que esté activo el motor de la bomba, en el modo de mezcla, por lo tanto permite que se bombee aire o manteca aun con mallas de filtro obstruidas.16

3-2. OPERACIÓN DE LA TAPA

Para cerrar la tapa:

1. Baje la tapa hasta que ésta enganche.

Para abrir la tapa:

1. Destrabe el pestillo delantero de la tapa.
2. Levante la manija para levantar la tapa.

3-3. INTERRUPTORES E INDICADORES

Esta sección contiene los procedimientos básicos para la operación y programación del control Henny Penny Computron 8000.

Fig.	Pos.	Descripción	Función
3-1	1	luz “calor”	Luz indicadora que enciende cuando el control pide calor. Encienden los calentadores o el quemador y calientan el aceite.
3-1	2	Indicador digital.	Indica todas las funciones del ciclo de cocción, programación, diagnóstico y alarmas
3-1	3	luz “presión”	Luz indicadora que enciende cuando cierra la válvula solenoide y empieza a aumentar la presión en el interior de la olla.
3-1	4	luz “espere”	Luz indicadora que destella cuando el aceite NO se encuentra a la temperatura necesaria para cocinar el producto.
1-1	5	luz “listo”	Luz indicadora que enciende cuando el aceite se encuentra entre 5°F (3°C) por debajo y 15°F (9°F) por encima de la temperatura de cocción. Esto indica que el aceite SÍ se encuentra a la temperatura indicada para cocinar el producto.
3-1	6	tecla “i INFO”	Tecla para conocer la siguiente información sobre la freidora y su funcionamiento: a. Temperatura del aceite b. Temperatura programada c. Número de ciclos de cocción faltantes hasta que se bloquea la freidora para filtrar d. Fecha y hora Si se oprime durante la programación, indicará los valores anteriores.
3-1	7 & 8	teclas “ flecha arriba” y “flecha abajo”	Teclas que se usan para cambiar el valor que aparece en el indicador digital durante la programación.
3-1	9	tecla “P PROG”	Tecla para programar la freidora. Mientras se programa, esta tecla avanza a la función siguiente. Si se oprime simultáneamente con la tecla “i-INFO”, en la pantalla aparece información sobre el funcionamiento reciente de la freidora.
3-1	10	tecla “reloj”	Tecla para iniciar y detener los ciclos de cocción y para detener el reloj al final del periodo de conservación.
3-1	11	Ventanilla de menú	En la ventanilla figura el nombre del producto correspondiente a cada tecla de selección. La tarjeta de menú se encuentra detrás de la calcomanía.
3-1	12	Teclas de selección de productos	Teclas para elegir el producto que se va a cocinar. Se usan también para sarrancar los ciclos de cocción
3-1	13	Selector cocinar/ filtrar	Interruptor selector con posición central “apagado”. Colóquelo en posición “COOK” para operar la freidora. Colóquelo en posición “FILTER” para hacer funcionar la bomba de filtro. Para filtrar se tienen que cumplir ciertas condiciones, que se describen en la Sección Filtrado del manual de la freidora.
3-1	14	tecla “IDLE”	Tecla para entrar manualmente en el programa de descanso o el de limpieza.

3-3. INTERRUPTORESE E INDICADORES (Continuación)

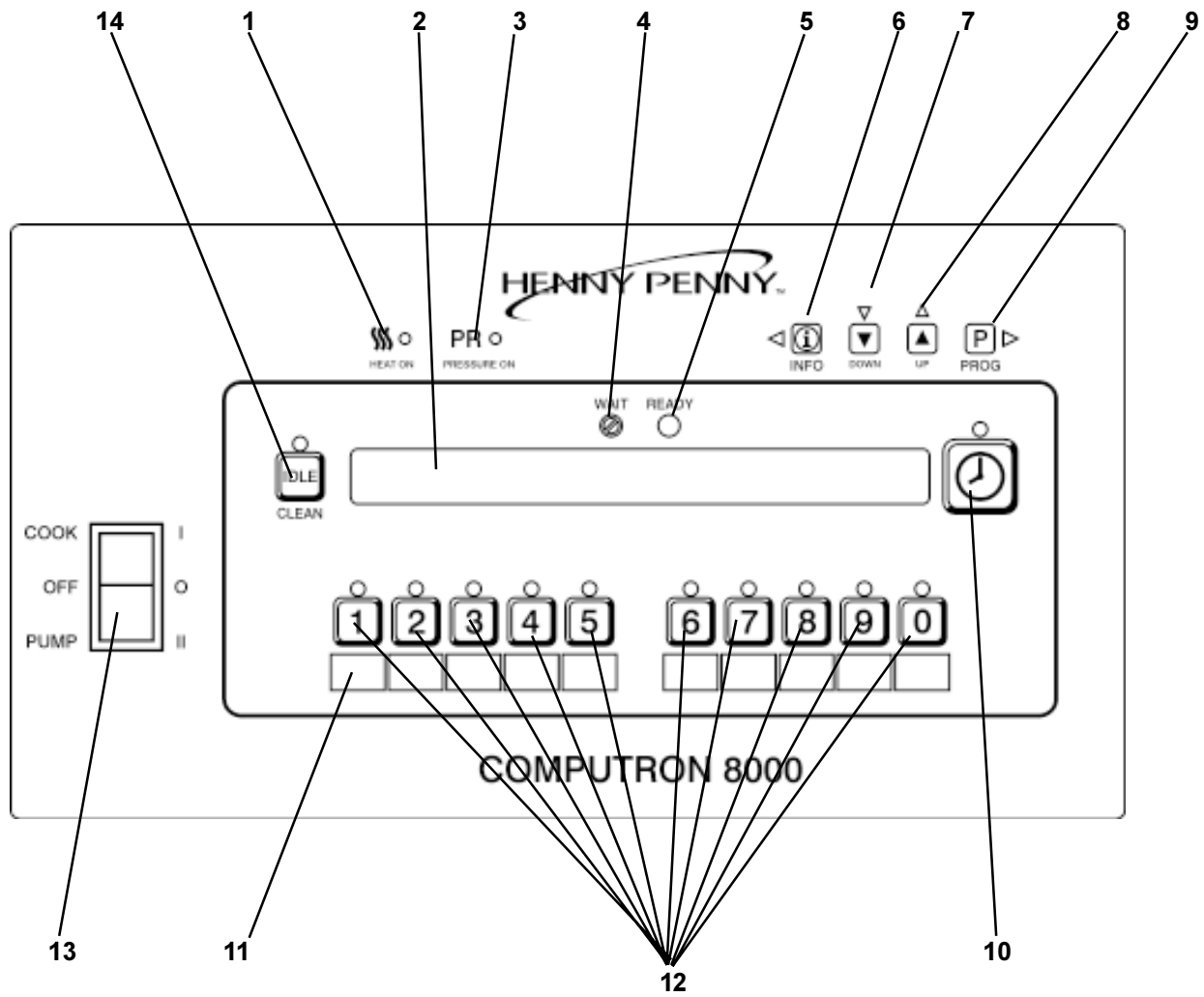


Figure. 3-1

3-4. AJUSTE DEL RELOJ

AVISO

Al arrancar el controlador por primera vez o después de reemplazarlo, si aparece automáticamente la leyenda “CLOCK SET”, siga al paso 4.

1. Oprima y sostenga la tecla “P PROG” por 5 segundos hasta que aparezca la leyenda “LEVEL 2” en el indicador digital.
2. Oprima la tecla “P PROG” y en el indicador aparecen las leyendas “CLOCK SET” y “ENTER CODE”.
3. Oprima sucesivamente las teclas “1”, “2” y “3”.
4. En el indicador aparece la leyenda “CS-1, SET, MONTH” y el nombre del mes destellando.
5. Use las teclas “flecha abajo” y “flecha arriba” para cambiar el mes.
6. Oprima la tecla “P PROG” y aparecerá la leyenda “CS-2, SET, DATE” y la fecha destellando.
7. Use las teclas “flecha abajo” y “flecha arriba” para cambiar la fecha.
8. Oprima la tecla “P PROG” y aparecerá la leyenda “CS-3, SET, YEAR” y el año destellando.
9. Use las teclas “flecha abajo” y “flecha arriba” para cambiar el año.
10. Oprima la tecla “P PROG” y aparecerá la leyenda “CS-4, SET, HOUR” y la hora y “AM” o “PM” destellando, según el caso.
11. Use las teclas “flecha abajo” y “flecha arriba” para elegir AM o PM.
12. Oprima la tecla “P PROG” y aparecerá la leyenda “CS-5, SET, MINUTE” y la hora con los minutos destellando.
13. Use las teclas “flecha abajo” y “flecha arriba” para cambiar los minutos.
14. Oprima la tecla “P PROG” y aparecerá la leyenda “CS-6, CLOCK MODE” y la indicación “1 AM/PM” (reloj de 12 horas) o “2 24-HR” (reloj de 24 horas) destellando. Use las teclas “flecha abajo” y “flecha arriba” para cambiar de uno de ellos al otro.

3-4. AJUSTE DEL RELOJ (Continuación)

15. Oprima la tecla “P PROG” y aparecerá la leyenda “CS7, DAYLIGHT SAVINGS ADJ” y la indicación “2.US”.

Use las teclas “flecha arriba” y “flecha abajo” para elegir entre las siguientes alternativas:

a. “1.OFF”. El control no hace cambio a hora de verano.

b. “2.US”. El control cambia automáticamente a hora de verano americana. La hora de verano comienza el primer domingo de abril y termina el último domingo de octubre.

c. “3.EURO”. El control cambia automáticamente a hora de verano de la Comunidad Europea. La hora de verano comienza el último domingo de marzo y termina el último domingo de octubre.

16. Oprima la tecla “P PROG” y aparecerán la leyenda “CS-8, BEGIN NEW DAY” y la indicación “3:00 AM”.

Esto indica la hora a la cual se empiezan a acumular estadísticas para el nuevo día. Por ejemplo, si se programa para las 3:00 AM, los ciclos de cocción y de filtrado entre la media noche y las 3 de la mañana se contabilizan con los datos del día anterior.

Use las teclas “flecha abajo” y “flecha arriba” para cambiar la hora a la cual empieza el nuevo día.

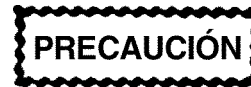
17. Así se termina de programar el reloj. Oprima y sostenga la tecla “P PROG” para regresar a operación normal.

**3-5. LLENADO O RECARGA
DE MANTECA**

1. Se recomienda utilizar una manteca vegetal para freír de alta calidad en la freidora abierta. Algunas mantecas de baja calidad tienen un alto contenido de humedad y causarán espuma y desborde.
2. Si se usa una manteca sólida, puede derretirse para dejarla líquida primero, luego se pone en la olla de cocción. Si se intenta derretir manteca sólida en la olla puede ocasionar quemaduras o chamuscados en la manteca fresca.
3. El modelo de gas requiere 130 lbs. (46 Kg.) La olla de cocción tiene tres líneas indicadoras de nivel inscritas en la pared posterior de la olla de cocción que muestran cuando la manteca calentada está en el nivel correcto.
4. La manteca fría debe llenarse hasta los dos indicadores inferiores.



NO llene la olla de cocción con manteca sobre la línea de llenado “Fill” de la olla de cocción. Esto puede ocasionar que la manteca se desborde de la olla, lo cual puede causar quemaduras graves, lesiones físicas, incendios o daños materiales.



El nivel de manteca debe estar siempre sobre los serpentines del intercambiador de calor cuando se esté calentando la unidad. Si no se siguen estas instrucciones podría ocurrir un incendio o daños a la unidad.

en marcha con la unidad fría. Si no se siguen estas instrucciones es posible que la manteca se desborde de la olla causando quemaduras graves, lesiones físicas, incendio o daños materiales.

4. Deque que la unidad se enfríe hasta que la pantalla digital indique “READY” (listo).

3-6. OPERACIONES Y PROCEDIMIENTOS BÁSICOS

A continuación se describen los procedimientos básicos de operación de la freidora. Consulte el Manual de Servicio de la freidora para indicaciones más detalladas.

1. Verifique que la válvula de drenaje se encuentra cerrada.
2. Saque la canasta de la freidora y deje la tapa abierta.
3. Llene la olla con aceite.

ADVERTENCIA

Recomendamos que, si el aceite usado llega en estado sólido, se derrita con una fuente de calor externa antes de colocarlo en la olla. Los calentadores eléctricos, o la cámara de combustión en las freidoras de gas, deben estar completamente cubiertos con aceite líquido. De lo contrario pueden ocasionarse incendios o averías a los calentadores o a la olla.

4. Coloque el selector en la posición “COOK”. La freidora automáticamente comienza precalentar el aceite. Cuando el aceite alcanza una temperatura de 230°F (110°C), el control hace calentar el aceite hasta la temperatura programada.

AVISO

Si se desea, se puede suspender el ciclo de precalentamiento, oprimiendo y sosteniendo por cinco segundos cualquier tecla de selección de producto. En el indicador aparece la leyenda “EXIT MELT? 1=YES 2=NO”. Oprima la tecla “1” para suspender el precalentamiento y pasar directamente a calentar el aceite hasta la temperatura programada.

ADVERTENCIA

No suspenda el ciclo de precalentamiento mientras no se haya derretido aceite suficiente para cubrir completamente las resistencias o la cámara de combustión. De lo contrario se producirán humo excesivo o incendios.

5. Una vez que termine el ciclo de precalentamiento, la luz “WAIT” destella hasta cuando el aceite llegue a 5°F (3°C) por debajo de la temperatura programada. Alcanzada esa temperatura, enciende la luz “READY” y en el indicador digital aparece el producto escogido.
6. Agite completamente el aceite hasta que la temperatura en toda la olla se estabiliza.
7. Una vez que se haya estabilizado la temperatura en el valor programado, coloque la canasta en el aceite. Luego coloque el producto en la canasta.

3-6. OPERACIÓN BÁSICA (Continuación)

ADVERTENCIA

No sobrecargue la freidora ni coloque producto con humedad excesiva en la olla. La cantidad máxima de producto es 20 lbs. (9.1 kg). Si no se acata esta norma, se puede rebosar la olla, ocasionando graves quemaduras o daños a la freidora.

8. Levante un poco y sacuda la canasta para separar las presas.
9. Saque la manija de la canasta y cierre y asegure la tapa.
10. Baje y cierre la tapa
11. Oprima la tecla “reloj” para iniciar el ciclo de cocción. El indicador digital indica el tiempo que resta para terminar el ciclo de cocción.

AVISO

En caso de haber seleccionado el producto equivocado, se puede seleccionar otro producto dentro del primer minuto de cocción. Oprima la tecla “i INFO” para tomar la temperatura del aceite u oprima la tecla “reloj” para detener el ciclo de cocción.

12. Al cabo de unos minutos, la aguja del indicador de presión llegará a la zona de operación (zona verde.) De no ser así, verifique las instrucciones de instalación y operación en el Manual de Servicio.
13. Al finalizar el ciclo de cocción, la freidora automáticamente libera la presión, suena la alarma y en el indicador digital destella la palabra “DONE”. Para silenciar la alarma oprima la tecla “reloj”.

PELIGRO. REDUCCIÓN DE PRESIÓN

OBSERVE LA LECTURA DEL INDICADOR DE PRESIÓN. NO INTENTE ABRIR LA TAPA ANTES DE QUE LA PRESIÓN BAJE A CERO. ABRIR LA TAPA MIENTRAS HAY PRESIÓN EN LA OLLA PERMITE EL ESCAPE DE ACEITE Y HUMEDAD CALIENTES, LO CUAL OCASIONARÁ GRAVES QUEMADURAS.

14. Abra el cerrojo y abra rápidamente la tapa para que el condensado corra a la canal y no caiga en el aceite.

PRECAUCIÓN

No permita que la tapa golpee el tope de la bisagra. Esto puede ocasionar daños a la bisagra.

15. Con la manija, saque la canasta del aceite y verifique que el producto quedó bien cocido. Voltee la canasta sobre una bandeja para desocuparla.

3-6. OPERACIÓN BÁSICA (Continuación)

16. Si se programó un tiempo de conservación, el control automáticamente arranca el reloj que mide el tiempo de conservación. En el indicador digital aparecen alternadamente el nombre del producto y el tiempo de conservación restante. Si durante el tiempo de conservación se elige otro producto, en el indicador aparecerá únicamente el último producto seleccionado.
17. Transcurrido el tiempo de conservación, sonará un tono y en el indicador digital aparece el nombre del producto que se estaba conservando y la palabra “QUALITY”. Oprima momentáneamente la tecla “reloj” para silenciar la alarma.

AVISO

Cuando se termina de cocinar y aparece la leyenda “FILTER SUGGESTED” en el indicador digital, el operario tiene la opción de filtrar el aceite inmediatamente o de seguir cocinando. Si sigue cocinando, dentro de uno o dos ciclos de cocción se bloqueará la máquina hasta que se filtre.

Cuando aparece la leyenda “FILTER LOCKOUT”, seguida de “YOU *MUST* FILTER NOW...” en el indicador digital, únicamente la tecla “PROG” está activa hasta que se termina de filtrar. Consulte en el Manual de Servicio la manera correcta de filtrar el aceite.

3-7. LIMPIEZA

El control Computron 8000 tiene un programa de limpieza que sirve para limpiar la olla cuando se pone la freidora en servicio por primera vez y cada vez que se cambia el aceite.

En el Manual de Servicio se describen en detalle los pasos necesarios para limpiar la olla.

Para calentar la solución de limpiador y la solución de vinagre, coloque el interruptor selector en posición “COOK”. Cuando la freidora entra en el programa de precalentamiento, oprima y sostenga la tecla “IDLE / CLEAN” hasta que en el indicador digital aparece la leyenda “CLEAN OUT?”, “1=YES 2=NO”. Oprima la tecla “1” para iniciar el programa de limpieza. En el indicador digital aparece la leyenda “CLEAN-OUT MODE” y comienza el calentamiento hasta una temperatura programada seguido de un tiempo de permanencia establecido. Con las teclas “flecha arriba” y “flecha abajo” se puede ajustar la temperatura para evitar que el líquido hierva y se rebose.

3-8. CUIDADO DE LA MANTECA

1. Para proteger la manteca cuando la freidora no está en uso inmediato, la freidora debe ponerse en el modo “IDLE” (inactivo).
2. La fritura de productos empanizados exige filtrar para mantener la manteca limpia. La manteca debe filtrarse por lo menos dos veces al día; después de la actividad del almuerzo y al final de la jornada.
3. Mantenga la manteca al nivel adecuado para la cocción. Agregue manteca fresca según se necesite.



Si no se siguen estas instrucciones puede desbordarse la manteca de la olla, lo cual puede causar quemaduras graves, lesiones físicas, incendios o daños materiales.

3-9. INSTRUCCIONES DE FILTRACIÓN

La freidora de 8 cabezas de gas Henny Penny, modelo 391, debe limpiarse y la manteca debe filtrarse por lo menos dos veces al día; después del almuerzo y al final de la jornada.



La manteca debe filtrarse inmediatamente después de un ciclo de cocción en que la temperatura de la manteca sea menor que 270° F (132° C). **NO DRENE LA MANTECA SI ESTÁ A LA TEMPERATURA LISTA.** La temperatura alta puede hacer que se quemen chicharrones en las superficies de la olla de acero después de haber drenado la manteca. Asimismo, si no se hace esto puede ocasionar que la manteca se desborde de la olla, causando quemaduras graves, lesiones físicas o daños materiales.

Si el volumen así lo requiere, puede tener que limpiar más a menudo. Parte del proceso exige eliminar chicharrones de la zona fría de la olla de cocción. Si se cocinan altos volúmenes podría ocurrir que la zona fría se llene más rápidamente con chicharrones, de ser así, se tendría que limpiar. **LAS SUPERFICIES DE LA FREIDORA Y DE LA CESTA DE COCCIÓN ESTARÁN SUMAMENTE CALIENTES. TENGA CUIDADO DE NO QUEMARSE.**

**3-9. INSTRUCCIONES PARA
LA FILTRACIÓN (Continuación)**

1. Apague el interruptor de encendido/bomba antes de drenar la manteca.
2. Revise que el recipiente de drenaje esté debajo de la unidad y que la unión esté apretada al tubo vertical, que sale del recipiente.



El recipiente del filtro debe estar lo más atrás que sea posible debajo de la freidora, con la tapa en su sitio. Revise que el agujero de la tapa quede alineado con el drenaje antes de abrir el drenaje. Si no se siguen estas instrucciones se salpicará manteca y podría causar quemaduras graves.

3. Retire las rejillas de cocción y limpie por debajo de la tapa. Incline la tapa para que no estorbe en la limpieza de la olla.
4. Tire de la manija del drenaje hacia usted para abrir la válvula de drenaje. La manija debe apuntar derecho hacia la parte delantera de la unidad. Use un cepillo en forma de L para limpiar chicharrones de los tubos de calor y de los lados y el fondo de la olla de cocción mientras se drena la manteca. Use un cepillo recto para empujar los chicharrones por la abertura del drenaje en el fondo de la olla de cocción si es necesario, y para limpiar entre los serpentines del intercambiador de calor y la pared de la olla.



Cepille TODOS los chicharrones de las superficies de la olla de cocción y de la zona fría durante el proceso de filtración. De lo contrario es posible que la manteca se desborde de la olla, lo cual podría ocasionar quemaduras graves, lesiones físicas, incendio o daños materiales.

5. Raspe los chicharrones y el aro de chicharrón de la olla de cocción y deséchelo. NO deje que drenen los chicharrones dentro del recipiente de filtración. Estos chicharrones pueden causar un sabor a quemado en la salsa. Limpie todas las superficies con una toalla limpia y húmeda. Si cae agua dentro de la zona fría, seque con una toalla antes de bombear manteca de nuevo dentro de la olla de cocción.

3-9. INSTRUCCIONES PARA LA FILTRACIÓN (Continuación)

6. Empuje la manija de drenaje a la posición cerrada para cerrar el drenaje.
7. Baje la tapa y use el pasador de seguro oscilante para sujetar la tapa en la posición más baja para evitar que la manteca salpique fuera de la olla de cocción.
8. Gire el interruptor de encendido/bomba a PUMP (bomba).
9. Cuando se haya bombeado toda la manteca dentro de la olla de cocción gire el interruptor de encendido/bomba a la posición apagada OFF.

3-10. CAMBIO DE LA ENVOLTURA DEL FILTRO

La envoltura del filtro debe cambiarse después de 10-12 filtraciones o siempre que se obstruya con migas. Proceda como se indica.

1. Mueva el interruptor principal de encendido a la posición apagada OFF.
2. Retire y vacíe el recipiente de drenaje de condensación.
3. Desconecte la unión del filtro y quite el recipiente de drenaje del filtro de debajo de la olla de cocción.



Esta unión estará caliente. Use guantes protectores o un paño, de lo contrario puede recibir quemaduras graves.

4. Levante el ensamblaje de malla del recipiente de drenaje.

ADVERTENCIA

Tenga cuidado para evitar quemaduras causadas por salpicaduras de manteca caliente.

5. Limpie la manteca y las migas del recipiente de drenaje. Limpie el recipiente de drenaje con agua y jabón. Enjuague totalmente con agua caliente.
6. Desmonte el tubo vertical de succión del ensamblaje de malla.
7. Retire el colador de migas y límpielo totalmente con agua caliente.

**3-10. CAMBIO DE LA
ENVOLTURA DEL FILTRO (Continuación)**

8. Retire los sujetadores del filtro y deseche la envoltura del mismo.
9. Limpie la malla del filtro superior e inferior con agua y jabón. Enjuague totalmente con agua caliente.



Revise que las mallas de filtro, el colador de migas, los sujetadores del filtro y el tubo vertical de succión estén totalmente secos antes de ensamblar la envoltura del filtro porque el agua disolverá el papel del filtro.

10. Ensamble la malla del filtro superior en la malla del filtro inferior.
11. Deslice las mallas dentro de una envoltura limpia de filtro.
12. Doble las esquinas hacia adentro y luego doble dos veces el extremo abierto.
13. Sujete la envoltura en su sitio con los dos sujetadores de retención del filtro.
14. Vuelva a colocar el colador de migas encima del papel del filtro. Coloque el ensamblaje del tubo vertical de succión.
15. Ponga el ensamblaje de malla del filtro completo nuevamente en el recipiente de drenaje y deslice el recipiente nuevamente a su lugar debajo de la freidora.
16. Conecte la unión del filtro manualmente. No use una llave para apretarla.
17. Deslice el recipiente de drenaje de condensación en su sitio. La freidora ahora queda lista para funcionar.

**3-11. ENCENDIDO Y APAGADO DE
LOS QUEMADORES**

1. Apague el interruptor de encendido/bomba poniéndolo en la posición “OFF”.
2. Gire la perilla de la válvula de gas hacia la derecha, a la posición apagada “OFF” y espere por lo menos cinco (5) minutos antes de continuar con el paso siguiente.
3. Gire la perilla de la válvula de gas hacia la izquierda a la posición encendida de encendido “ON”.
4. Coloque el interruptor eléctrico de encendido/bomba en la posición de encendido “ON”.
5. El quemador se iluminará hasta que la manteca llegue a la temperatura predefinida.
6. Presione el botón de producto deseado después de que aparezca la temperatura en la parte delantera del panel de control.

Para apagar el quemador:

1. Gire la perilla de la válvula de gas a la posición apagada “OFF”.
2. Apague el interruptor de encendido/bomba.

Esta freidora está equipada de fábrica con un cable y enchufe de alimentación con conexión a tierra para protección contra choques, y debe enchufarse en un receptáculo de 3 clavijas conectado a tierra. No corte ni quite la clavija de tierra.

ADVERTENCIA

Antes de dar servicio a la freidora, debe apagarse el quemador y debe eliminarse la alimentación eléctrica de la unidad. La freidora debe desenchufarse o debe apagarse el disyuntor de la pared, de lo contrario puede ocurrir un choque eléctrico.

3-12. LIMPIEZA DE LA OLLA DE COCCIÓN

Después de la instalación inicial de la freidora, así como antes de cada cambio de manteca, debe limpiarse totalmente la olla de cocción como se indica:

1. Apague el interruptor principal y desenchufe la unidad del receptáculo de la pared.



El recipiente de drenaje del filtro debe estar en posición debajo de la válvula de drenaje para evitar salpicaduras o derrames de líquidos calientes. De lo contrario, ocurrirán salpicaduras y quemaduras graves.

2. Si hay manteca caliente dentro de la olla de cocción, debe drenarla lentamente tirando de la manija de drenaje hacia afuera en dirección hacia usted.
3. Cierre la válvula de drenaje y deseche la manteca.
4. Levante la tapa, quite las rejillas y soportes de la tapa e incline la tapa hacia atrás, de modo que no estorbe con la limpieza.
5. Llene la olla de cocción hasta los indicadores de nivel con agua caliente. Ponga 8 a 10 onzas de (237 a 296 ml) de limpiador de freidoras (número de pieza 12010 de Henny Penny) en el agua y mezcle totalmente.

ADVERTENCIA

Siempre use gafas de seguridad o máscara y guantes de goma protectores al limpiar la olla de cocción, porque la solución de limpieza es altamente alcalina. Evite salpicar o el contacto de la solución con los ojos o la piel. Podrían ocurrir quemaduras graves o ceguera. Lea detalladamente las instrucciones del limpiador. Si la solución tomara contacto con los ojos, enjuáguese totalmente con agua fresca y acuda a un médico inmediatamente.

6. Caliente la solución a no más de 195°F (91°C).

3-12. LIMPIEZA DE LA OLLA DE COCCIÓN (Continuación)**ADVERTENCIA**

NO deje que hierva la solución de limpieza. Si la solución de limpieza dentro de la olla de cocción comienza a generar espuma y desbordarse, APAGUE INMEDIATAMENTE EL INTERRUPTOR DE ENCENDIDO.

7. Usando el cepillo para freidoras (número de pieza 12015 de Henny Penny) frote el interior de la olla de cocción, la estructura de la tapa y alrededor de la superficie de mostrador de la freidora.

PRECAUCIÓN

No use lana de acero ni otros limpiadores abrasivos ni higienizadores que contengan cloro, bromo, yodo o amoníaco, porque éstos deterioran el material de acero inoxidable y acortan la vida útil de la unidad.

8. Después de la limpieza, apague el interruptor principal de encendido. Abra la válvula de drenaje y drene la solución de limpieza de la olla de cocción dentro del recipiente de drenaje y deséchela.
9. Cierre la válvula de drenaje y vuelva a llenar la olla de cocción con agua caliente pura hasta el nivel correcto.
10. Agregue aproximadamente 16 onzas (473 ml) de vinagre destilado y caliente la solución a no más de 195°F (91°C).
11. Usando un cepillo limpio, frote el interior de la olla de cocción y la estructura de la tapa. Esto neutralizará la sustancia alcalina que haya quedado del compuesto de limpieza.
12. Drene el agua de enjuague con vinagre y deséchela.
13. Enjuague la olla de cocción usando agua caliente limpia.
14. Seque totalmente el recipiente de drenaje y el interior de la olla de cocción.

NOTA

Revise que el interior de la olla de cocción, la abertura de la válvula de drenaje y todas las piezas que tomen contacto con la manteca nueva estén lo más secas que sea posible.

3-13. PROGRAMACIÓN DE PRODUCTOS

Para cambiar y programar los diferentes parámetros de cocción de un producto, proceda como sigue:

1. Oprima y sostenga la tecla “P PROG” durante un segundo, hasta que aparezcan las leyendas “PROG” y “ENTER CODE” en el indicador digital.
2. Oprima sucesivamente las teclas “1”, “2” y “3”. En el indicador digital aparecen las leyendas “SELECT PRODUCT...PRESS PROG”.
3. Oprima momentáneamente la tecla correspondiente al producto que se desea programar (1 a 0).

AVISO

Oprima la tecla “flecha abajo” para copiar un producto, borrarlo, prefijar un producto, borrar todos los productos o prefijar todos los productos.

4. Oprima momentáneamente la tecla “P PROG”. En el indicador digital aparece el nombre del producto correspondiente a la tecla que se oprimió en el paso 3, por ejemplo: “NAME “FRIES” “.

Para Cambiar el Nombre del Producto

- a. Oprima momentáneamente la tecla “flecha arriba” o “flecha abajo” y la primera letra o el primer dígito del nombre empieza a destellar.
 - b. Oprima repetidamente la tecla “flecha arriba” o “flecha abajo” para cambiar la letra o el dígito que destella.
 - c. Oprima momentáneamente la tecla “P PROG” para continuar con la letra siguiente y use la tecla “flecha arriba” o “flecha abajo” para cambiar la letra como se hizo en el paso anterior.
 - d. Repita el paso c. hasta cambiar las siete letras.
 - e. Oprima y sostenga la tecla “P PROG” para regresar a operación normal u oprímala momentáneamente para pasar al paso de programación siguiente, “PRELOAD”.
5. El paso de precarga (Preload), permite al operario colocar primero en la freidora las presas mayores, antes de colocar el resto de ellas. El tiempo de precarga siempre transcurre sin presión y regula a la temperatura del Paso 1 del programa de cocción respectivo. Oprima momentáneamente la tecla “flecha arriba” o “flecha abajo” para cambiar el tiempo de Precarga u oprima la tecla “P PROG” si no se desea tiempo de precarga.

3-13. PROGRAMACIÓN (continuación)

6. Oprima momentáneamente la tecla “P PROG” y en el indicador digital aparecen la leyenda “1. COOK TIME” y el tiempo de cocción programado. Use la tecla “flecha arriba” o “flecha abajo” para cambiar el tiempo. El tiempo está dado en minutos y segundos. Si se sostiene cualquiera de las dos teclas, el tiempo cambiará en saltos de 5 segundos. El máximo tiempo que se puede programar es 59:59.
7. Oprima momentáneamente la tecla “P PROG” y en el indicador digital aparecen la leyenda “1. TEMP” y la temperatura programada para iniciar la cocción. Use la tecla “flecha arriba” o “flecha abajo” para cambiar la temperatura. Si se sostiene cualquiera de las dos teclas, la temperatura cambiará en saltos de 5 grados. La máxima temperatura que se puede programar es 380°F (193°C) y la mínima es 190°F (88°C).
8. Oprima momentáneamente la tecla “P PROG” y en el indicador digital aparecen la leyenda “2. STEP 2 AT” y el tiempo en que debe comenzar el segundo paso del programa. Use la tecla “flecha arriba” o “flecha abajo” para cambiar el tiempo. Si el programa sólo tiene un paso, ingrese un tiempo de 0:00.

AVISO

Todos los tiempos que se programan son los tiempos que restan hasta el final del ciclo de cocción respectivo.

Se pueden programar hasta 10 pasos para cada producto, repitiendo el paso anterior para paso del programa.

9. Oprima momentáneamente la tecla “P PROG” y en el indicador digital aparece la leyenda “ALARM - 1 AT 0:00”. Use la tecla “flecha arriba” o “flecha abajo” para cambiar el tiempo.

NOTA: Se pueden programar hasta 4 alarmas intermedias. Una vez programada la primera de ellas, las siguientes se programan oprimiendo la tecla “P PROG” para cada una.

10. Oprima momentáneamente la tecla “P PROG” y en el indicador digital aparecen la leyenda “QUALITY TMR” y el tiempo de conservación programado. Use la tecla “flecha arriba” o “flecha abajo” para cambiar el tiempo. El máximo tiempo que se puede programar es 59:59 (59 minutos y 59 segundos).

AVISO

Para terminar de programar y regresar a operación normal, oprima y sostenga la tecla “P PROG” durante dos segundos.

11. Oprima momentáneamente la tecla “P PROG” y en el indicador digital aparecen la leyenda “LOAD COMP” y el valor de compensación de carga programado. Use la tecla “flecha arriba” o “flecha abajo” para cambiar el valor programado entre un mínimo de 0 y un máximo de 20. El valor programado de fábrica es 5.

3-13. PROGRAMACIÓN (continuación)

13. Oprima momentáneamente la tecla “P PROG” y en el indicador digital aparecen la leyenda “L COMP REF” y la temperatura promedio programada para los productos que se cocinan. La compensación de carga hace que el reloj corra más rápidamente cuando la temperatura del aceite está por encima de ese valor y más lentamente cuando está por debajo de él. Use la tecla “flecha arriba” o “flecha abajo” para cambiar el valor programado.
14. Oprima momentáneamente la tecla “P PROG” y en el indicador digital aparecen la leyenda “GO TO IDLE AFTER DONE” y “YES” o “NO”. Use la tecla “flecha arriba” o “flecha abajo” para cambiar de uno a otro para hacer que la freidora descanse o no cuando termina un ciclo de cocción.
15. **Conteo para Filtrado (opcional)**
Para que el control ordene filtrar, tiene que estar habilitado el sistema de conteo de ciclos en Programación Especial (vea la Sección 4-3). Hay la opción de programar un conteo “mixed” (se lleva una cuenta separada para cada producto) o “global” (se lleva una sola cuenta para todos los productos.)

Si el sistema de conteo está habilitado, oprima momentáneamente la tecla “P PROG” y en el indicador digital aparece la leyenda “2, MIXED” o “3, GLOBAL”

Si aparece la leyenda “2, MIXED”, también aparece el número de ciclos de cocción que el control permite hacer de este producto antes de pedir filtrado. Use la tecla “flecha arriba” o “flecha abajo” para cambiar el número de ciclos de cocción. Cuando se completa el número programado de ciclos de cocción, en el indicador aparece la leyenda “FILTER SUGGESTED”.

Si aparece la leyenda “3, GLOBAL”, también aparece la palabra “YES” o “NO”. Use la tecla “flecha arriba” o “flecha abajo” para cambiar de uno a otro para hacer que ese producto se incluya en el conteo global o no.

Copiar o Borrar Productos Programados

Los productos y sus programas de cocción se pueden copiar de un renglón del menú a otro, se puede regresar a la programación de fábrica o se puede borrar uno solo o la totalidad de los productos programados.

1. Oprima y sostenga la tecla “P PROG” durante un segundo, hasta que aparezcan las leyendas “PROG” y “ENTER CODE” en el indicador digital.
2. Oprima sucesivamente las teclas “1”, “2” y “3”. En el indicador digital aparecen las leyendas “SELECT PRODUCT...PRESS PROG” y luego “DOWN FOR OPTIONS”
3. Oprima la tecla “flecha abajo” y en el indicador digital aparecen las leyendas “**OPTIONS**” y “*1. COPY A PROD”. Oprima la tecla “flecha abajo” repetidamente y, sucesivamente, aparecerán las siguientes opciones:

3-13. PROGRAMACIÓN (continuación)

- *1. COPY A PROD (copiar un producto)
 - *2. ERASE A PROD (borrar un producto)
 - *3. PRESET A PROD (programar un producto a especificaciones de fábrica)
 - *4. ERASE ALL (borrar todos los productos)
 - *5. PRESET ALL (programar todos los productos a especificaciones de fábrica)
4. Para usar cualquiera de las opciones anteriores, oprima la tecla “P PROG” mientras la opción deseada aparece en el indicador.

AVISO

Oprima y sostenga la tecla “i-INFO” en cualquier momento para salir del menú de opciones o espere 30 segundos y el control automáticamente sale del menú.

Los siguientes son ejemplos de la manera de copiar y borrar programas:

Copiar

Ingrese en el menú de copia o borrado de programas y elija la opción “*1. COPY A PROD” como se describe arriba. Oprima momentáneamente la tecla “P PROG” y en el indicador digital aparece la leyenda “COPY __ TO __”.

El primer par de líneas “__” destella. Oprima una tecla de 1 a 0 para elegir el programa que se desea copiar. Por ejemplo, si se oprime la tecla 2, en el indicador digital aparece la leyenda “COPY 2 TO __”, y el segundo par de líneas “__” destella. Oprima la tecla correspondiente al renglón del menú en el cual se desea escribir el programa elegido, por ejemplo: “0”.

El controlador pide confirmación de la instrucción dada: “COPY 2 TO 0?” “1=YES 2=NO”.

Oprima la tecla 1 para confirmar la instrucción y el controlador copia el programa del renglón 2 al renglón 0, quedando el programa original intacto en el renglón 2. En el indicador digital aparece brevemente la indicación “*COPIED*”, confirmando que se hizo la copia y regresa a “SELECT PROG PRODUCT” con el renglón hacia el cual se copió el programa seleccionado.

Si se oprime la tecla 2 (“NO”) o si no se oprime ninguna tecla durante 20 segundos, en el indicador digital aparece la leyenda “X CANCELED X” y queda cancelado el proceso de copia de programas sin efectuar ningún cambio.

Borrar

Oprima la tecla “flecha abajo” y en el indicador digital aparecen las leyendas “*OPTIONS*” y “*1. COPY A PROD”. Oprima la tecla “flecha abajo” repetidamente y, sucesivamente, aparecerán las siguientes opciones:

- *1. COPY A PROD
- *2. ERASE A PROD
- *3. PRESET A PROD
- *4. ERASE ALL

Oprima la tecla “P PROG” para seleccionar la opción que aparece en el indicador digital. El controlador pide confirmación de la instrucción dada: “ERASE ALL PROD?” “1=YES 2=NO”.

3-11. PROGRAMACIÓN (continuación)

Oprima la tecla 1 para confirmar la instrucción de borrar todos los programas. El control borra cada programa y en el indicador digital aparecen sucesivamente las leyendas:

“ERASING 1”
“ERASING 2”
“ERASING 3”
“ERASING 4”
“ERASING 5”
“ERASING 6”
“ERASING 7”
“ERASING 8”
“ERASING 9”
“ERASING 0”

En el indicador digital aparece brevemente la indicación “*ALL ERASED*”, confirmando que se borraron todos los programas y regresa a “SELECT PROG PRODUCT”.

3-12. Motor de la bomba del filtro

El motor de la bomba del filtro está equipado con un botón de reajuste manual **Protector - “Reajuste manual”** en caso de que se active el protector térmico del motor. Este botón de reajuste está ubicado en la parte posterior del motor. Espere aproximadamente 5 minutos antes de intentar reajustar este dispositivo protector.

ADVERTENCIA

Para evitar quemaduras causadas por salpicaduras de manteca, el interruptor principal de alimentación de la unidad debe estar en la posición apagada OFF antes de reajustar el dispositivo de protección manual del motor de la bomba del filtro.