



**Henny Penny**  
**Model PFE-590**

**SERVICE MANUAL**

# HENNY PENNY

## FREIDOR ELÉCTRICO A PRESIÓN DE 8 POLLOS

### ESPECIFICACIONES

Altura	61" (155 cm)
Ancho	24" (61 cm)
Largo	41 <sup>3</sup> / <sub>4</sub> " ( 107 cm)
Huella	Aproximadamente 7 sq. ft. (.65 sq. m.)
Capacidad de la Olla	8 Pollos - 22 lbs. (9.9 kg) 100 lbs. de aceite (45 Kg.)
Eléctrica	208 VAC, Trifásico, 50/60 Hz, 17 KW, 47.2 Amperios 240 VAC, Trifásico, 50/60 Hz, 17 KW, 40.9 Amperios 200 VAC, Trifásico, (Delta), 50/60 Hz, 17 KW, 49.1 Amps 240 VAC, Trifásico, (Delta), 50 Hz, 17 KW, 40.9 Amperios 380 VAC, Trifásico, 50 Hz, 17 KW, 25.8 Amperios 415 VAC, Trifásico, 50 Hz, 17 KW, 23.7 Amperios 400 VAC, Trifásico, 50 Hz, 17 KW, 24.6 Amperios
Resistencias	Dos resistencias eléctricas sumergidas de 8,500 Watts
Peso para transportación	Aproximadamente 935 lbs. (424 Kg.)

### NOTA - NOTAR

Una placa de identificación, ubicada al lado derecho del panel, da la información del tipo de freidor, número de serie, fecha de expiración de la garantía, y otra información pertinente al freidor.

# HENNY PENNY

## FREIDORA ELÉCTRICA A PRESIÓN DE 8 CABEZALES



*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.



El 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.

## SECCIÓN 1. INTRODUCCIÓN

### 1-1. INTRODUCCIÓN

El Freidor a Presión Henny Penny es un aparato básico en equipo de preparación de alimentos. Este aparato se usa sólo en operaciones de alimentos institucionales y comerciales.

### 1-2. ATENCIÓN APROPIADA

Como en cualquier aparato de equipo de operación de alimentos, el Freidor a Presión Henny Penny requiere atención y mantenimiento. Lo necesario para el mantenimiento y limpieza se encuentra en este manual y debe formar parte regular de la operación del aparato en todo momento.

### 1-3. AYUDA

Si necesitara ayuda externa, sólo llame al 1-800-417-8405, o al 937-456-8405.

## 1-4. SEGURIDAD

El Freidor a Presión Henny Penny tiene incorporado muchos rasgos de seguridad. Sin embargo, la única forma de asegurar una operación salva es entender bien la instalación correcta, operación, y procedimientos de mantención. Las instrucciones en este manual se han preparado para ayudarlo a entender los procedimientos correctos. Donde la información es de particular importancia o relacionada con seguridad, se usan las palabras DANGER (peligro), WARNING (advertencia), CAUTION (precaución), and NOTE (notar). El uso se describe a continuación.



La palabra DANGER (peligro) indica un riesgo inminente el cual resultará en una lesión de suma seriedad como quemaduras de segundo o tercer grado, pérdida de visión, y otras lesiones permanentes.



La palabra WARNING (advertencia) se usa para alertarle de un procedimiento, que si no se ejecuta correctamente, podría causar lesión personal, tal como quemaduras y/or pérdida de visión, y daño al freidor.



La palabra CAUTION (precaución) se usa para alertarle de un procedimiento, que si no se ejecuta correctamente, podría dañar el freidor, o el producto.

### NOTE - NOTAR

La palabra NOTE (notar) se usa para resaltar información de importancia significativa.

## SECCIÓN 2. INSTALACIÓN

### 2-1. INSTRUCCIONES PARA DESEMBALAJAR

#### NOTE - NOTAR

La instalación de este aparato debe ser hecha sólo por un técnico de servicio calificado.

1. Cortar y quitar las cintas de metal del cartón.
2. Retirar la tapa del cartón y levantar el resto del cartón sobre el freidor.
3. Quitar lo refuerzos de empaque de cada esquina (4).
4. Cortar y sacar las cintas de metal que sujetan el freidor a la base de madera.

No abra la tapa antes de completar pasos 5, 6, y 7.

5. Quitar el freidor de su base de madera.

#### ADVERTENCIA

**WARNING**

El freidor pesa aproximadamente 900 lbs. (405 Kg). Se debe tener sumo cuidado cuando se mueva el freidor para evitar lesión personal.

6. Retirar la cubierta trasera.

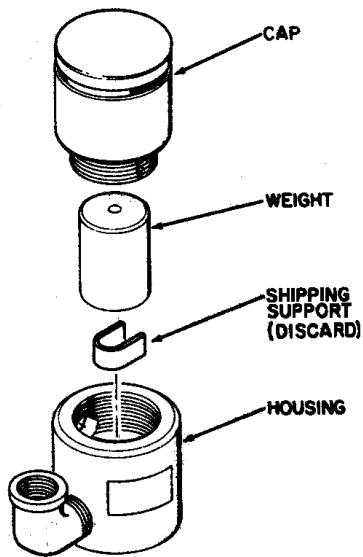
#### ADVERTENCIA

**WARNING**

Las pesas para el contrapeso van separadas y se encuentran debajo del aparato; cada una pesa aproximadamente 18 lbs. (8.1 kg.). Manejarlas con cuidado, o lesión personal podría resultar. Todos los segmentos del contrapeso se deben instalar antes de tratar de desenganchar la tapa.

7. Colocar las siete pesas en el Montaje de Contrapeso, y retire los pernos de la esquina superior derecha e izquierda; descartar los pernos.
8. Reemplace la cubierta trasera.
9. Cortar las etiquetas de advertencia de la tapa. La tapa ahora se puede desenganchar.

## 2-1. INSTRUCCIONES PARA DESEMBALAJAR



10. Preparar la válvula del peso regulador para la operación.

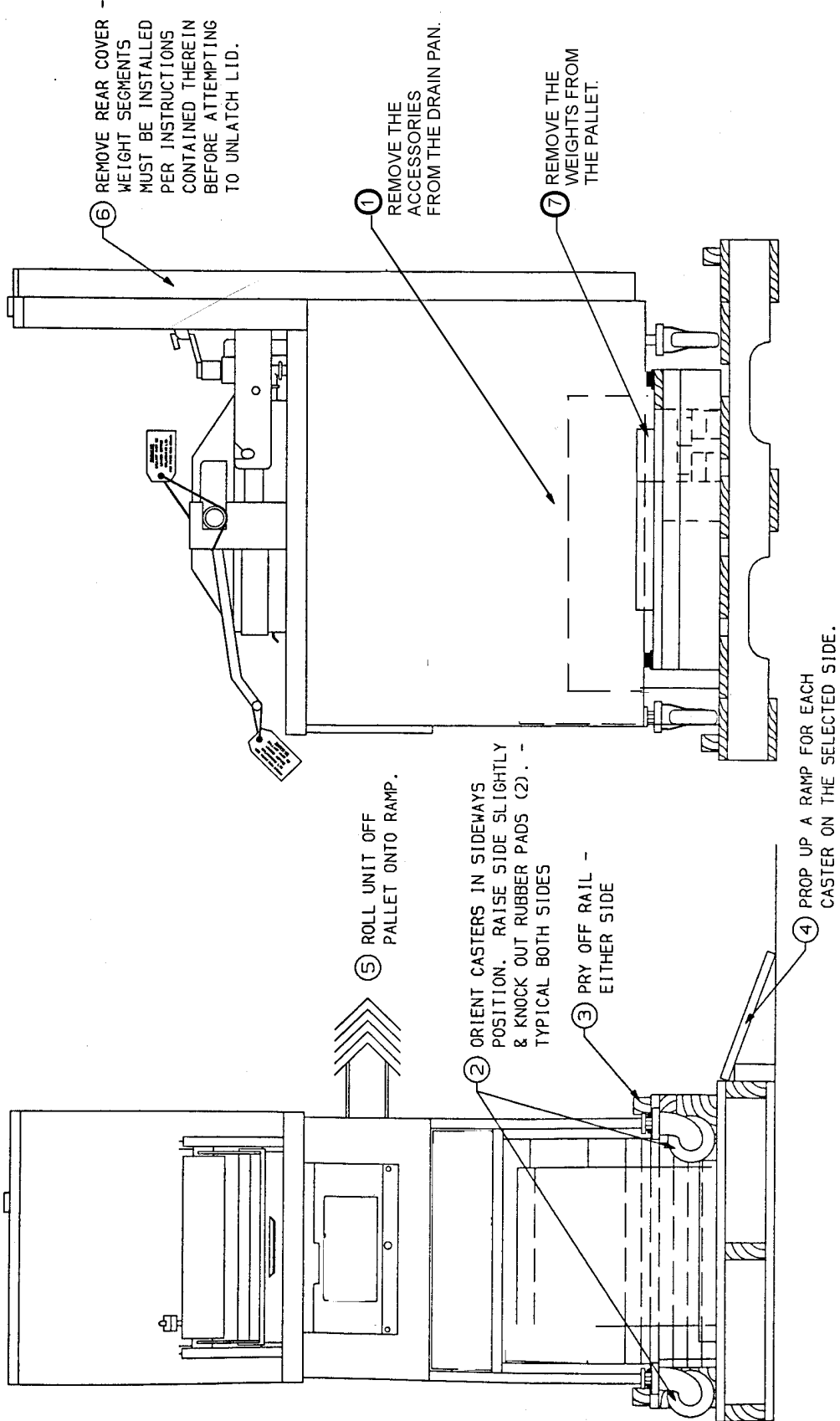
### PRECAUCION

**CAUTION**

El apoyo metálico (shipping support) en forma de herradura, ubicado dentro de la válvula, es para proteger el orificio y el peso regulador durante transportación. Este apoyo se debe retirar previo a la instalación.

- A. Desatornillar la (cap) tapa superior.
  - B. Retirar el peso redondo.
  - C. Retirar y descartar el apoyo metálico de transportación.
  - D. Limpiar el orificio con un paño seco.
  - E. Reemplace el peso redondo y atornille la tapa (cap).
11. Retire la película protectora de las paredes del freidor. Es necesario limpiar la superficie exterior con un paño húmedo.

### Descarga Opcional de Rampa





## 2-2. SELECCIONANDO LA UBICACIÓN DEL FREIDOR

La ubicación del freidor es muy importante para la operación, velocidad, y conveniencia. Escoja una ubicación que proveerá facilidad en cargar y descargar sin interferir con el montaje final de los pedidos de comida. Operadores han encontrado que freír de crudo a cocido, y manteniendo el producto en calentadores provee un servicio rápido y continuo. Mesas de descarga deberían estar por lo menos a un lado del freidor. Tenga en mente que la mejor eficiencia se obtendrá mediante una operación en línea, o sea, crudo en un lado y terminado por el otro. El montaje de pedidos se puede mover con mínima pérdida de eficiencia. Para dar servicio al freidor, se necesita 24 pulgadas de espacio a cada lado del freidor. Acceso para dar servicio se logra removiendo un panel lateral.

### NOTE - NOTAR

El freidor se debe instalar de tal forma que evite ladearse o moverse causando salpicaduras de aceite caliente. Esto se puede lograr por medio de la ubicación del freidor, o por medio de ataduras restrictivas.

### PRECAUCIÓN



**CAUTION**

El área debajo del freidor 590 no se debe usar como almacenamiento. El recipiente de filtración se pone debajo del freidor, y provisiones almacenadas debajo de la máquina se arruinarían y podrían ser un riesgo de incendio.

## 2-3. NIVELANDO EL FREIDOR

Para operar correctamente, el freidor deber estar nivelado de lado a lado y de frente a atrás. Usando un nivel puesto en las superficies planas alrededor del collar del freidor, ajuste el perno o ruedas niveladoras hasta que la unidad quede nivelada.



### PELIGRO

Falla en seguir estas instrucciones de nivelación puede resultar en desbordamiento de aceite de la olla lo cual podría causar serias quemaduras, lesión personal, incendio y/o daño de propiedad.

**2-4. VENTILACIÓN DEL FREIDOR**

El freidor se debe ubicar con previsión para ventilar hacia una campana de escape o sistema de ventilación adecuado. Esto es esencial para permitir la extracción eficiente de vapor y olores de fritura. Se debe tomar precaución especial en diseñar un toldo de extracción que evite interferencia con la operación del freidor. Recomendamos que consulte con una compañía local de ventilación o de calefacción para asistencia en diseñar un sistema adecuado.

**NOTE - NOTAR**

Ventilación debe ser conforme a códigos locales, estatales, y nacionales. Consulte con bomberos o autoridades civiles locales.

**2-5. REQUISITOS ELÉCTRICOS**

El freidor eléctrico requiere 208 ó 240 voltios, tres fases, 50/60 Hertz. El cordón eléctrico puede venir conectado al freidor, o se puede suplir en la instalación. Revisar la placa montada por encima de la tapa, al lado izquierdo de la cubierta posterior, para determinar el servicio eléctrico correcto.

**ADVERTENCIA****WARNING**

Este freidor DEBE estar adecuadamente conectado a tierra o choque eléctrico puede resultar. Referirse a códigos eléctricos locales para los procedimientos correctos de conexión a tierra o en ausencia de códigos locales, con National Electrical Code, ANSI/NFPA No. 70-(la edición actual). En Canadá, todas las conexiones eléctricas deben hacerse de acuerdo a CSA C22.1, Canadian Electrical Code Part 1, y/o códigos locales.

Un desconectador aparte con fusibles o interruptores de capacidad apropiada se debe instalar en un lugar conveniente entre el freidor y la fuente de energía. Debe ser un conductor de cobre aislado para capacidad de 600 voltios y 90° C. Para tramos más largos de 50 pies (15.24 m), use el tamaño siguiente de alambre.

**PRECAUCIÓN****CAUTION**

El interruptor principal en este aparato no desconecta todas las líneas conductoras. Este aparato debe equiparse con un circuito desconectador externo el cual desconectará todos los conductores que no estén conectados a tierra.

**2-6. PROBANDO EL FREIDOR**

Cada freidor a presión Henny Penny fue completamente chequeado y probado previo a embarcarse. Sin embargo es buena práctica chequear la unidad otra vez después de la instalación.

## 2-7. REQUISITOS ELÉCTRICOS INTERNACIONALES

Aparatos que vayan a usarse fuera de los Estados Unidos puede que se hayan enviado sin el cordón eléctrico conectado al aparato por la diferencia en códigos de conexión. Los freidores se surten de fábrica en 208, 240, 380 y 415 voltios, tres fases, 50 Hertz, y 400 voltios, 50 Hertz, servicio CE. Un bloque terminal va montado adentro del freidor para la conexión de cables. Un diagrama por dentro del panel derecho ayudará con la conexión del aparato.

Para instalar el cordón eléctrico, siga este procedimiento:

### NOTE - NOTAR

Aparatos CE requieren un cordón tipo HO7RN-F.

1. Quitar el panel lateral del lado derecho del aparato.
2. Quitar el panel delantero, detrás de la perilla de filtraje y del desconectador rápido.
3. Pasar el cable por el protector de tirón en la caja de empalme.
4. Conectar los cables al borne de conexión de acuerdo al diagrama eléctrico en el panel lateral.
5. Estirar la flojedad del cable y apretar los tornillos en el protector de tirón.
6. Estirar la flojedad del cable y asegurarlo con la abrazadera por detrás de la olla.
7. Estirar la flojedad del cable y asegurarlo con la abrazadera en el marco, a la pata posterior derecha del freidor.

### PRECAUCIÓN



Asegurarse que se quite suficiente flojedad del cable para que no interfiera con el trayecto del recipiente de filtraje, impidiendo que se empuje hasta el fondo. Esto podría causar derrame de aceite caliente en el piso.

8. La conexión del freidor ya se ha completado.

**PREVENCIÓN DE SOBRE-BULLIDO  
EN COCINAS HENNY PENNY DE OCHO POLLOS**



FALLA EN SEGUIR ESTAS INSTRUCCIONES PUEDE RESULTAR EN EL DESBORDE DE ACEITE DE LA OLLA DE COCINAR LO CUAL PODRÍA CAUSAR QUEMADURAS SERIAS, LESIÓN PERSONAL. INCENDIO Y/O DAÑO A PROPIEDAD.

- EL ACEITE SE PUEDE REVOLVER, AGITAR O BATIR **SÓLO** DURANTE EL PROCESO DE ARRANQUE EN LA MAÑANA. **NO REVOLVER, AGITAR O BATIR EL ACEITE DURANTE NINGÚN OTRO PERÍODO.**
- FILTRAR EL ACEITE POR LO MENOS DOS VECES AL DÍA.
- FILTRAR SÓLO CUANDO “COOL” (ENFRIAR) SE MUESTRE.
- CEPILLAR TODAS LAS MIGAS Y PARTÍCULAS EN LAS SUPERFICIES DE LA OLLA DE COCINAR Y EN LA ZONA FRÍA DURANTE EL PROCESO DE FILTRADO.
- ASEGURARSE QUE LA COCINA ESTÉ NIVELADA.
- CERCIONARSE QUE EL ACEITE NUNCA ESTÉ SOBRE LA LÍNEA SUPERIOR DE “LLENADO” DE LA OLLA DE COCINAR.
- CERCIONARSE QUE LA VÁLVULA DE CONTROL DE GAS Y QUEMADORES ESTÉN CORRECTAMENTE AJUSTADOS. (APARATOS A GAS SÓLAMENTE)
- TAMAÑO DE CARGA RECOMENDADA - 24 lbs. (10.9 kg)

PARA INFORMACIÓN ADICIONAL DE ESTAS INSTRUCCIONES REFERIRSE AL MANUAL DE SERVICIO HENNY PENNY.

**PARA AYUDA LLAME AL DEPARTAMENTO DE SERVICIO HENNY PENNY AL**

**1-800-417-8405.**

**ó**

**937-456-8405**

## SECCION 3. OPERACIÓN

### 3-1. CONTROLES DE OPERACIÓN

#### **Interruptor “Power/Pump” “Energía/Bomba”**

El interruptor “Power/Pump” es un botón de tres posiciones siendo el centro la posición “OFF”/apagado. Mover el botón a la posición marcada “POWER”/energía para operar el freidor. Mover el botón a la posición marcada “PUMP”/bomba para operar la bomba de filtro. Ciertas condiciones se deben cumplir previo a la operación de la bomba de filtro. Estas condiciones se cubren más adelante.

#### **Olla**

La olla retiene el aceite de cocinar, y está diseñada para acomodar las resistencias, 8 pollos y una zona adecuada para recopilar las partículas sueltas del producto.

#### **Armazón de Cocción**

Esta armazón de acero inoxidable consiste en cinco rejillas que contienen el producto durante y después de freir.

#### **Válvula de Drenaje**

La válvula de drenaje es una válvula de bola de doble rotación. Está normalmente en posición cerrada. Rotar la manija para drenar el aceite desde la olla al recipiente de filtraje.

#### **Interruptor Entrecierre de Drenaje**

El interruptor entrecierre de drenaje es un microinterruptor que provee protección para la olla en el caso que un operador inadvertidamente vacíe el aceite de la olla mientras el botón principal esté en posición POWER/energía. El microinterruptor está diseñado para que automáticamente corte la energía cuando la válvula de drenaje se abra.

#### **Sistema Mezclador de Aceite**

Esta unidad está equipada con una habilidad de mezclar aceite para asegurar que el aceite se mezcle correctamente para prevenir acumulación de humedad y por lo tanto acción de hervido en la olla. La bomba de filtro se activa por los controles, a intervalos predeterminados, para mezclar el aceite.

#### **Pestillo de la Tapa**

La cocina está equipada con una traba mecánica al frente de la tapa la cual engancha un soporte en el frente de la olla.

#### **Límite Alto/High Limit**

Este control de temperatura alta monitorea la temperatura del aceite, y si la temperatura del aceite excede 450° F (230° C), este control se abrirá y cortará la energía a la olla. Cuando la temperatura del aceite baje a un nivel seguro de operación, el control se debe reactivar manualmente.

### 3-1. CONTROLES DE OPERACIÓN (Continuación)

#### **Empaquetadura de la Tapa (goma de sello)**

La empaquetadura de la tapa proporciona el sello de presión para la cámara de la olla de cocinar.

#### **Válvula de Operación**

El estilo del peso regulador operando la válvula de alivio de presión se usa para mantener un nivel constante de presión de vapor en la olla de cocinar. Cualquier exceso de presión de vapor se ventila a través de la chimenea de escape.

#### **NOTE - NOTAR**

La tapa del peso regulador se debe retirar, y dicha tapa, peso, y orificio, se deben limpiar una vez al día para prevenir la sobre presión dentro de la olla de cocción.

#### **Válvula de Alivio de Presión**

La válvula de alivio de presión es una válvula de resorte aprobada por ASME que está ajustada a 14.5 psi (999 mbar). En el caso que la válvula de operación se obstruya, esta válvula de seguridad dejará escapar el exceso de presión, manteniendo la cámara de la olla de cocción a 14.5 psi (999 mbar). Si ésto ocurriera, apague el interruptor Power/Pump poniéndolo en la posición “OFF” para liberar toda la presión de la olla de cocción.

#### **Anillo de la Válvula de Alivio de Presión**

EL ANILLO NO SE DEBE JALAR.



**PELIGRO**

Quemaduras severas a causa del vapor resultarán.

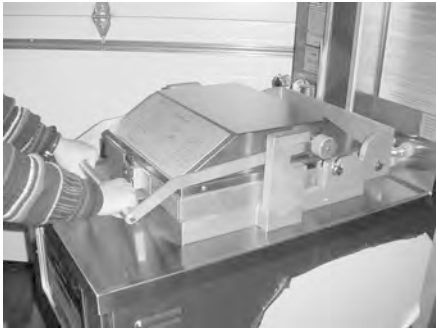
#### **Manómetro de Presión**

El manómetro de presión indica la presión dentro de la olla de cocinar.

#### **Válvula Solenoide**

La válvula solenoide es un dispositivo electromecánico que causa mantener presión en la olla de cocinar.

La válvula solenoide se cierra al comenzar el ciclo de fritura y se abre automáticamente al terminar el ciclo de freír. Si esta válvula se llegara a ensuciar o el asiento de teflón se mellara, la presión no subirá y se debe reparar.

**3-2. OPERACIÓN DE LA TAPA****1**

Para cerrar la tapa:

1. Bajar la tapa hasta que la tapa se sujete con pestillo en su lugar.

**2**

2. Jale la manija de la tapa hacia adelante hasta que se detenga.

**3**

3. Levante la manija de la tapa hasta que se detenga.

**4**

4. Deslice la manija de la tapa hacia usted hasta que se detenga.

**5**

5. Empuje la manija de la tapa hacia abajo, enclavando la tapa en su lugar.

**PELIGRO**

NO TRATE DE ABRIR LA TAPA ANTES QUE LA PRESIÓN BAJE A CERO. La tapa está sellada mientras la freidora está bajo presión. No trate de forzar el sello de la tapa ni de abrir la tapa mientras esté bajo presión. Abrir la tapa cuando la olla de cocción esté presurizada permite que aceite caliente y humedad se escape de la olla de freír, resultando en quemaduras graves.

**3-2. OPERACIÓN DE LA TAPA  
(Continuación)**



1



2



3



4



5

Para abrir la tapa:



**PELIGRO**

**NO TRATE DE ABRIR LA TAPA ANTES QUE LA PRESIÓN BAJE A CERO.** La tapa está sellada mientras la freidora está bajo presión. No trate de forzar el sello de la tapa ni de abrir la tapa mientras esté bajo presión. Abriendo la tapa cuando la olla de cocción está presurizada permite que aceite caliente y humedad se escape de la olla de freír, resultando en quemaduras graves.

1. Suavemente levante la manija hasta que se detenga.

2. Empuje la manija hacia atrás hasta que se detenga.

3. Baje la manija.



**PRECAUCIÓN**

**NO levante la tapa con la manija levantada.** Baje la manija antes de intentar levantar la tapa, o daño a la tapa puede resultar.

4. Empuje la manija hacia atrás.

5. Desenganche el pestillo del frente de la tapa.



### 3-3. OPERACIÓN DEL CICLO PARA DERRETIR

Si el aceite está a menos de 185°F (77°-85°C) con el interruptor “Power/Pump” en la posición “Power”, el freidor entra al ciclo de derretir. El aceite se calienta lentamente para evitar que se queme el aceite. La temperatura se enciende y apaga para asegurar el calentamiento lento del aceite. A los 185°F (85°C) la temperatura se queda encendida hasta que llegue al modo “COOL”, que es 250°F (121°C). Los controles mantendrán esta temperatura hasta que el botón “Cool” se pulse.

### 3-4. INTERRUPTORES E INDICADORES

#### Viendo la Temperatura

Una vez encendido el interruptor principal, se ve la temperatura real de la olla hasta iniciar un ciclo de cocción. Pulse el botón de temperatura, durante un ciclo de cocción, para ver la temperatura.

#### Modo “COOL”/enfriando

Después de cocinar, o filtrar el aceite, la temperatura automáticamente entra en modo COOL/enfriando, manteniendo el aceite a una temperatura más baja. Así se extiende la vida del aceite y se reduce el tiempo para calentar el aceite para el siguiente ciclo.

#### Selección de Ciclo

Pulsar el botón de producto para escoger un producto a cocinar. El aceite subirá a la temperatura preseleccionada para ese producto.

Pulsar el botón de producto otra vez para iniciar un ciclo de cocción. El conteo de tiempo se hace en minutos y segundos hacia cero, pudiéndose ver en el tablero.

Al término del ciclo de cocción, pulse el botón de producto otra vez cuando el indicador lea “Done”/acabado y suene la alarma.

#### **NOTE - NOTAR**

Pulsar un botón de Producto para abortar un ciclo de cocción en cualquier momento.

#### Viendo Tiempo/Temperatura

Cuatro (4) números iluminados muestran el tiempo restante de cocción y también mostrará la temperatura del aceite al solicitarla.

#### Indicador Calórico

La luz de calor se ilumina cuando el control pide calor. Cuando la temperatura correcta se ha logrado, la luz se apaga.

#### Indicación de Temperatura Alta/“HI”

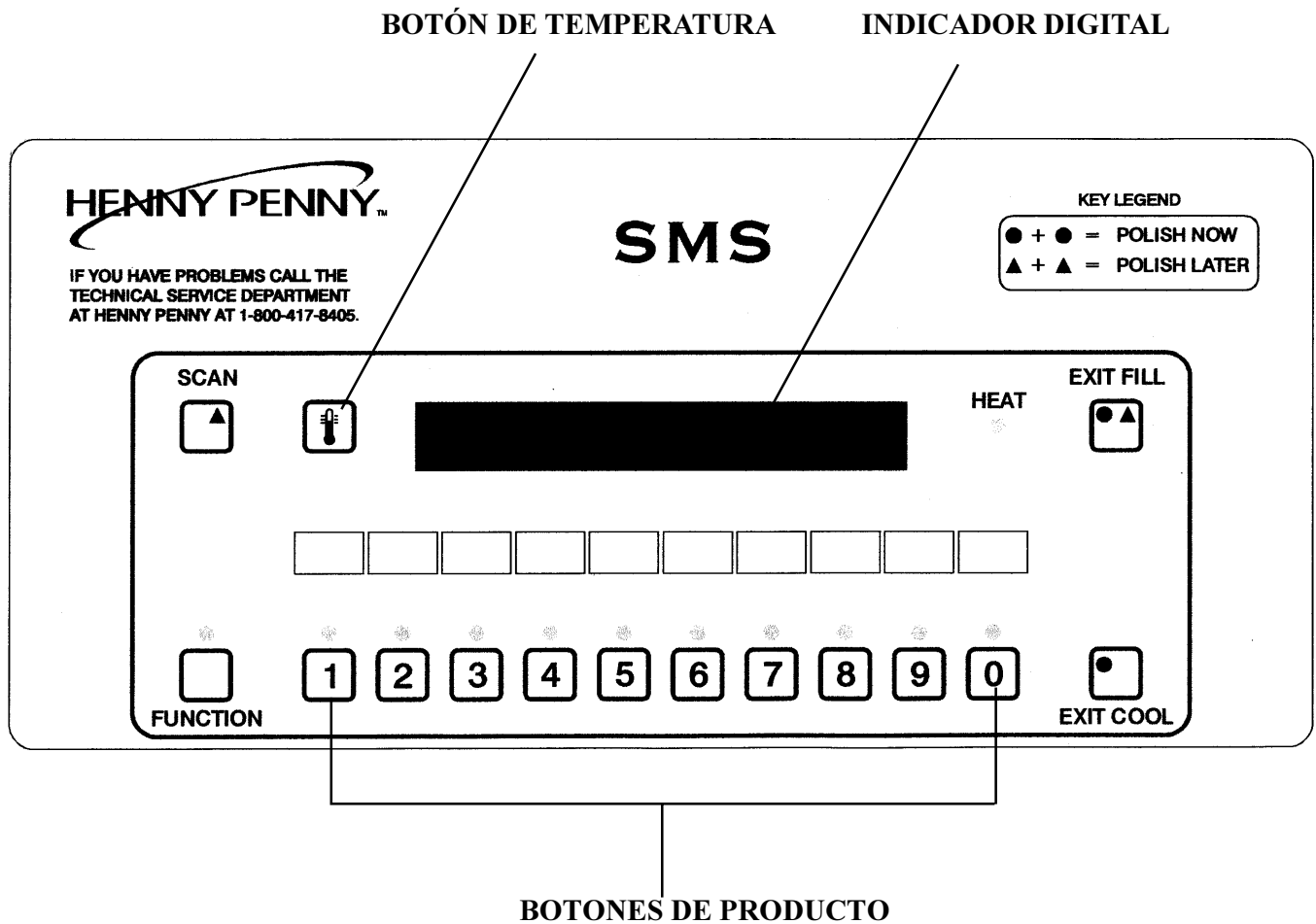
El indicador lee “HI” si la temperatura del aceite está a 40° F sobre el punto establecido.

#### Indicador “Ready”/Listo

El indicador lee “Ready”/listo cuando el aceite ha llegado al punto establecido de temperatura (+4° a -2°).

### 3-4. INTERRUPTORES E INDICADORES (Continuación)

<b>Indicador “Done”/acabado</b>	El indicador lee “DONE”/acabado al término del ciclo de cocción.
<b>Botón de Temperatura</b>	Pulse este botón para ver la temperatura del aceite durante un ciclo de cocción.
<b>Botón “SCAN”/Vistazo</b>	Pulse el botón “SCAN” para dar un vistazo a cualquiera de los múltiples relojes que estén activados.
<b>Botón “FUNCTION”/Función</b>	Pulsar el botón FUNCTION para entrar a programar los controles.
<b>Botón EXIT FILL</b>	Después de filtrar el freidor, si está en el modo de filtro bloqueado, el indicador leerá “FILL”, y se deberá pulsar el botón EXIT FILL.
<b>Múltiples Relojes</b>	El control tiene la habilidad de activar varios relojes. Si se está cocinando más de un producto, uno o más relojes se pueden activar pulsando uno o más botones de producto en cada ciclo de cocción.



### 3-5. LLENANDO O AGREGANDO ACEITE

1. Se recomienda que se use un aceite para freír de alta calidad en el freidor a presión. Algunos aceites de bajo grado tienen un alto contenido de humedad que causará espuma y sobre-bullido.
2. Si se usa aceite sólido, primero se puede derretir a un estado líquido y después verterlo en la olla. Tratar de derretir aceite sólido en la olla puede quemar o quemar aceite fresco.
3. El modelo eléctrico requiere 100 lbs. (45 Kg.). La olla tiene grabada tres líneas indicadoras de nivel en la pared posterior de la olla mostrando el nivel correcto de aceite.
4. Llenar con aceite frío hasta los dos indicadores de más abajo.



**PELIGRO**

NO llene la olla con aceite más arriba de la línea superior "Fill". Esto podría causar que el aceite rebase la olla, lo cual podría causar serias quemaduras, lesión personal, incendio y/o daño de propiedad.

Para instrucciones completas, referirse a KFC's Standards Library.



**PRECAUCIÓN**

Mantener el nivel de aceite sobre las resistencias cuando el freidor se esté calentando. Falla en seguir estas instrucciones podría resultar en un incendio y/o daño al freidor.

### 3-6. OPERACION BÁSICA

Siga estos procedimientos en la marcha inicial del freidor y cada vez que el freidor se recupere de una condición fría o después de estar apagado, para operarlo otra vez. Estas son instrucciones básicas.

1. Llene con aceite hasta el nivel correcto en la olla; ½ pulgada (1.25cm) por debajo de los indicadores de más abajo.



Asegurarse que el aceite nunca esté sobre la línea “fill” superior de la olla. Falla en seguir estas instrucciones puede resultar en que el aceite se desborde de la olla lo cual podría causar serias quemaduras, lesión personal, incendio y/o daño de propiedad.

2. Pulsar el botón “Power/Pump”- Energía/Bomba a la posición “power”/energía y pulse el botón de producto apropiado para seleccionar la cantidad correcta del producto a cocinar.
3. Revolver el aceite mientras se caliente de su estado “frío”. Asegurarse de revolver hacia abajo dentro de la “zona fría”.



NO revuelva el aceite en ninguna otra ocasión más que en la marcha inicial del freidor, desde su inicio “frío”. Falla en seguir estas instrucciones puede resultar en que el aceite se desborde de la olla lo cual podría causar serias quemaduras, lesión personal, incendio y/o daño de propiedad.

4. Permita que el freidor se caliente hasta que el indicador digital lea “DROP”/bajar. (Pulsar el botón “Exit Cool” si el indicador leyera “COOL”.)

### 3-6. OPERACIÓN BÁSICA (Continuación)

#### NOTE - NOTAR

La temperatura se encenderá y se apagará a eso de 10 grados antes de la temperatura pre-establecida, para evitar sobre-pasarse de dicha temperatura. (Control Proporcional)

5. Deslice las rejillas de producto empanizado en la armazón de la tapa, comenzando con la rejilla de más abajo.

#### NOTE - NOTAR

Antes de poner producto sobre las rejillas, baje y sumerja las rejillas en aceite caliente para lubricarlas y prevenir que el producto se pegue al metal de las rejillas.

6. Baje y cierre la tapa, y pulse el botón de producto correcto.
7. Al término del ciclo, la presión se desahoga automáticamente y suena una alarma, mientras que el indicador lee “DONE”/ acabado. Entonces pulse el botón correcto de Producto.
8. Espere hasta que el manómetro de presión muestre “0” presión en la olla antes de intentar abrir la tapa.



**PELIGRO**

Chequee la presión en el manómetro. NO intente abrir la tapa hasta que la presión baje a cero. Abrir la tapa cuando la olla tenga presión permitirá escape de aceite caliente y vapor de la olla, resultando en quemaduras severas.

9. Desenganche y cuidadosamente levante la tapa.
10. Usando las manijas para las rejillas, retire de la armazón las rejillas con producto, comenzando con la rejilla superior.

### 3-7. CUIDAR EL ACEITE

1. Para proteger el aceite cuando el freidor no esté en uso inmediato, el freidor debería ponerse en el modo “COOL”.
2. Freir productos empanizados requiere filtración para mantener el aceite limpio. El aceite se debe filtrar por lo menos dos veces al día; después de almuerzo y al término del día.
3. Mantenga el aceite al nivel correcto para cocinar. Agregue aceite fresco cuando sea necesario.
4. No sobrecarge las rejillas con producto, o ponga productos con sumo contenido de humedad en las rejillas.
5. Deseche el aceite si humea o produce espuma con violencia.



**PELIGRO**

Falla en seguir estas instrucciones puede resultar en que el aceite se desborde de la olla lo cual podría causar serias quemaduras, lesión personal, incendio y/o daño a propiedad.

### 3-8. INSTRUCCIONES PARA FILTRAR

El freidor eléctrico Henny Penny de 8 Pollos, modelo 590, debe limpiarse, y el aceite debe ser filtrado por lo menos dos veces al día; después del trajín del almuerzo y al término del día.



**PRECAUCIÓN**

El aceite se debe filtrar inmediatamente después de un ciclo de cocción cuando la temperatura del aceite esté en el modo “COOL”; 250° F (121° C) o menos. **NO DRENE EL ACEITE SI ESTÁ A LA TEMPERATURA DE “DROP”** (bajar). La alta temperatura puede causar que residuos de producto se quemen sobre las superficies de acero de la olla después de drenar el aceite.



**PELIGRO**

Filtrar sólo cuando se vea “COOL”/enfriando. Falla en hacerlo puede resultar en que el aceite se desborde de la olla, causando serias quemaduras, lesión personal, incendio y/o daño de propiedad.

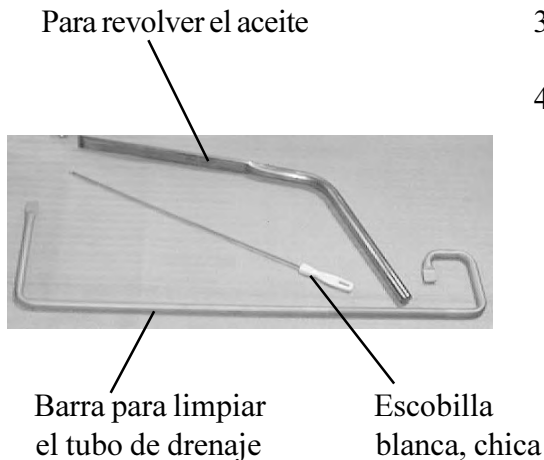
### 3-8. INSTRUCCIONES PARA FILTRAR (Continuación)

Si el volumen lo dictara, la limpieza puede ser requerida más seguidamente. Parte del proceso involucra quitar el residuo de producto de la zona fría de la olla. Alto volumen de cocción puede causar que la zona fría se llene más rápidamente con residuos, y si es así, limpieza sería requerida. SUPERFICIES DEL FREIDOR Y DE LA CANASTA ESTARÁN EXTREMADAMENTE CALIENTE. TENGA CUIDADO PARA NO QUEMARSE.

1. Apagar el botón power/pump (OFF) antes de bajar el aceite.
2. Asegurarse que el recipiente esté debajo del freidor y que la tuerca esté apretada al tubo que sale del recipiente.



El recipiente de filtración debe estar debajo del freidor y lo más atrás posible con su cubierta puesta. Asegurar que el agujero en la cubierta esté alineado con la válvula de drenaje antes de drenar. Falla en seguir estas instrucciones causará salpicaduras de aceite y podría resultar en quemaduras serias.



3. Retirar las rejillas y limpiar el fondo de la tapa con un paño.
4. Jale la manija de drenaje hacia usted para abrir la válvula de drenaje. La manija debería apuntar hacia el frente del freidor. Use escobilla blanca grande para limpiar residuos en las resistencias, de los lados y del fondo de la olla a medida que el aceite vaya drenando. Use la barra limpia-drenaje para empujar los residuos por la apertura al fondo de la olla cuando sea necesario. Usando la escobilla recta chica blanca, limpie entre las resistencias y las paredes de la olla.



Escobille TODOS los residuo de las superficies de la olla y de la zona fría durante el proceso de filtraje. Falla en hacerlo puede resultar en que el aceite se desborde de la olla lo cual podría causar serias quemaduras, lesión personal, incendio y/o daño de propiedad.



### 3-8. INSTRUCCIONES PARA FILTRAR (Continuación)

5. Raspar residuos y el anillo de residuo de la olla y desecharlos. NO permitir que los residuos pasen al recipiente de filtraje. Estos residuos pueden dar un sabor quemado a la salsa. Limpie todas las superficies con un paño limpio y húmedo. Si cayera agua en la zona fría, secar la olla con una toalla antes de bombear el aceite de vuelta a la olla.
6. Empujar la manija de drenar a la posición cerrada para cerrar el drenaje.
7. Pulsar el botón power/pump a la posición “PUMP”.
8. Cuando todo el aceite se haya bombeado de vuelta a la olla pulse el botón power/pump a la posición OFF.

### 3-9. CAMBIANDO EL SOBRE DE FILTRACIÓN

El sobre de filtración se debe cambiar después de 10 a 12 filtraciones, o cuando se tape con residuos. Proceda de la siguiente forma:

1. Pulsar el botón principal a la posición OFF/apagado.
2. Quitar y vaciar el recipiente de condensación.
3. Desconectar la tuerca de unión del filtro y quitar el recipiente de filtraje por debajo de la olla.



**PELIGRO**

La tuerca de unión estará caliente. Use guantes protectivos o paño, o quemaduras severas resultarán.

4. Levantar la canasta de residuos y el conjunto de rejillas del recipiente de drenaje.



**ADVERTENCIA**

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

5. Limpie con un paño el aceite y residuo del recipiente de filtraje. Limpie el recipiente de filtraje con agua y jabón. Meticulosamente enjuague con agua caliente.

### 3-9. CAMBIANDO EL SOBRE DE FILTRACIÓN (Continuación)

6. Destornillar el tubo de succión del juego de rejillas.
7. Retirar la golilla grande y limpiar bien con agua caliente.
8. Retirar las pinzas del filtro y descartar el sobre de papel.
9. Limpiar las rejillas superior e inferior con agua y jabón. Enjuagar meticulosamente con agua caliente.



#### PRECAUCIÓN

Asegurarse que las rejillas, golilla grande, canasta de residuos, pinzas, y tubo de succión estén totalmente secos antes de colocar el sobre de papel porque el agua disolverá el papel del sobre de filtración.

10. Ensamble la rejilla superior con la de abajo.
11. Deslizar las rejillas en un filtro de papel.
12. Doblar las esquinas y de ahí doblar dos veces el lado abierto.
13. Sujetar el sobre en su lugar con las dos pinzas retenedoras.
14. Colocar la golilla grande encima del filtro de papel. Atornillar el tubo de succión.
15. Colocar todo el conjunto de rejillas adentro del recipiente de filtración, colocar la canasta de residuos en el recipiente, y deslizar el recipiente en su lugar debajo del freidor.
16. Apretar a mano la tuerca de unión del filtro. No use llave o herramienta para apretarla.
17. Deslizar el recipiente de condensación a su lugar. El freidor ahora está listo para operar.

### 3-10. DISPOSITIVO PROTECTOR DEL MOTOR DE FILTRO “Restauración Manual”

El motor de la bomba de filtraje viene equipado con un botón de restauración manual en caso que el seguro térmico del motor se active. Este botón de restauración está ubicado detrás del motor. Espere más o menos 5 minutos antes de intentar de restaurar este dispositivo protector.



#### ADVERTENCIA

Para evitar quemaduras causadas por salpicaduras de aceite, el botón principal de la unidad debe estar en posición OFF/apagado antes de reactivar el dispositivo protector del motor de la bomba.

**3-11. LIMPIEZA DE LA OLLA**

Después de la instalación inicial del freidor, y también antes de cada cambio de aceite, la olla debe ser limpiada en la siguiente forma:

1. Apagar el botón principal poniéndolo en “OFF”, y desenchufar la unidad del receptáculo eléctrico de la pared.



El recipiente de filtraje debe estar debajo de la válvula de drenaje para evitar salpicaduras o derrame de líquidos calientes. Falla en hacerlo resultará en salpicaduras y quemaduras severas.

2. Si aceite caliente se encuentra en la olla, se debe drenar lentamente jalando la manija de drenaje hacia usted.
3. Cierre la válvula de drenaje y descarte el aceite.
4. Levante la tapa, y retire las rejillas de la armazón en la tapa.
5. Ver KFC's Standard's Library para instrucciones de limpieza.



**NUNCA PRESURICE EL FREIDOR PARA LIMPIARLO.** Deje la tapa abierta. Agua bajo presión está super caliente y causará quemaduras severas si entra en contacto con la piel.



**NO PERMITA** que la solución de limpieza hierva. Si la solución de limpieza en la olla empezara a espumar o sobre-bullir, **INMEDIATEMENTE PULSE EL BOTON PRINCIPAL A LA POSICIÓN OFF.**



No use virutilla metálica, u otros limpiadores abrasivos o limpiadores/desinfectantes conteniendo derivados químicos de cloro, bromo, yodo o amonia, porque estos deterioran el material de acero inoxidable y reducen la vida de la unidad.

**3-11. LIMPIEZA DE LA OLLA  
(Continuación)**

**NOTE - NOTAR**

Asegurarse que el interior de la olla, la apertura de la válvula de drenaje, y todas las partes que entran en contacto con el aceite nuevo estén lo más seco posible.

- 6. Rellenar el freidor con aceite fresco.



**PRECAUCIÓN**

No rociar la unidad con agua, tal como, con manguera. Falla en seguir esta precaución puede causar falla de componente.

**3-12. Mantenimiento Normal**

Como en todo equipo de servicio alimenticio, el freidor a presión Henny Penny requiere atención y mantenimiento adecuado. La lista siguiente proporciona un resumen de atención periódica. Los párrafos siguientes proporcionan paso-a-paso procedimientos que debe realizar el operator.

<b>Procedimiento</b>	<b>Frecuencia</b>
Filtración del aceite	Diario (por lo menos dos al día)
Cambio de aceite	Ver KFC's Standards Library
Cambio del sobre de filtraje	Ver KFC's Standards Library
Limpiar la olla	Ver KFC's Standards Library
Limpiar la válvula de operación	Diariamente
Lubricar Rodillos de la tapa	Anualmente
Limpiar la Válvula de Alivio	Anualmente

### 3-13. PROGRAMACIÓN

1. Pulsar y mantener pulsado el botón “FUNCTION”/función por dos segundos. Se verá “REG PROGRAM” en el indicador seguido por “CODE”.
2. Pulsar el código 1,2,3,. En el indicador se verá pasar letra por letra “SELECT PRODUCT”.

#### **NOTE - NOTAR**

Si no se pulsa ningún botón, dentro de más o menos 1 minuto mientras se está en el modo de programación, el control retornará al modo de cocción.

3. Pulsar el botón correcto de producto, (1-0), para identificar el producto que quiera programar.
4. “INT1” y “TIME” pestañara al lado izquierdo del indicador. El lado derecho mostrará el tiempo de iniciacio del ciclo de cocción y se puede cambiar pulsando los números apropiados. Ej: Pulsar 1,0,0,0 y 10:00 se iluminará al lado derecho del indicador, estableciendo el tiempo de inicio a 10 minutos.
5. Después de fijar el tiempo, pulse y suelte el botón “FUNCTION”/Función. “INT1” y “TEMP” pestañarán al lado izquierdo del indicador. El lado derecho mostrará la temperatura de incio y se puede cambiar pulsando los números apropiados. Ej: Pulse 2,5,0 y “250° F” se verá a la derecha del indicador, estableciendo la temperatura inicial a 250° F.
6. Después de fijar la temperatura, pulsar y soltar el botón “FUNCTION”/Función. “INT1” y “PRESS” pestañarán al lado izquierdo del indicador. Pulse cualquier botón de producto (1-0), para activar o desactivar la presión.
7. Después de fijar la presión, pulse y suelte el botón “FUNCTION”/Función. “INT1”, “LOAD”, y “COMP.” pestañarán al lado izquierdo del indicador. Los valores de compensación de carga preestablecidos en fábrica se verán al lado derecho del indicador.

### 3-13. PROGRAMACIÓN (continuación)

8. Después de la compensación de carga, pulse y suelte el botón “FUNCTION”/Función. “PROP” y “CONTROL” se verá al lado izquierdo del indicador y la temperatura preestablecida para el control proporcional se verá al lado derecho del indicador.
9. Después del control proporcional, pulse y suelte el botón “FUNCTION”. “ALM 1” y “TIME” pestañará al lado izquierdo del indicador, y la primera alarma se verá al lado derecho del indicador. Para cambiar el tiempo de cuando suene la alarma, pulse los botones de producto apropiados para establecer el tiempo. Ej: Pulsar 1,0,0,0. 10:00 pestañará al lado derecho del indicador queriendo decir que cuando el reloj cuente 10 minutos, sonará una alarma.
10. Después de fijar la alarma, pulse y suelte el botón “FUNCTION”/Función. “ALM 1”, “SELF-”, y “CANCEL” pestañará al lado izquierdo del indicador y “YES” o “NO” se verá al lado derecho del indicador. El “YES” y el “NO” se puede revertir pulsando cualquiera de los botones de producto, (1-0). “YES” significa que el sonido de la alarma automáticamente cesará después que suene varias veces. “NO” quiere decir que alguien debe manualmente pulsar el botón apropiado de producto para silenciar la alarma.
11. Repita pasos 9 y 10 para fijar alarmas 2 y 3.
12. Después de fijar la alarma 3, pulse y suelte el botón “FUNCTION”/Función. “FILTER” y “CYCLES” se verán al lado izquierdo del indicador y el valor del ciclo de filtraje estará al lado derecho del indicador. El valor es el número de ciclos de cocción que se deben completar antes que el control señale al operador que el aceite se debe filtrar.
13. Después de fijar el valor de filtraje, pulse y suelte el botón “SELECT FUNCTION”/Selección de Función. “EOC” y “EXIT” se iluminará al lado izquierdo del indicador y “COOL” se verá al lado derecho del indicador. El término-de-ciclo, (EOC), o punto de salida se puede fijar para que suceda en COOL, SETP, o FITR, pulsando cualquiera de los botones de producto (EOC). Al terminar un ciclo de cocción el control se puede fijar a que se revierta al modo “Idle”/Reposo, a la temperatura de cocción, o para que señale al operador que filtre el aceite.

### 3-13. PROGRAMACIÓN (continuación)

14. Después de fijar el punto del término-de-ciclo, pulse y suelte el botón “FUNCTION”/Función. “HEAD” y “COUNT” pestañará al lado izquierdo del indicador y se verá un número al lado derecho del indicador. El número a la derecha, es el número de piezas de pollo que se cocinarán de una vez, cuando se pulse ese botón. El número se puede cambiar pulsando el botón apropiado de producto. El control entonces puede acumular el conteo de piezas (el uso) de ese producto, basado en el conteo del número de ciclos de cocción.

#### **NOTE - NOTAR**

Otro producto se puede programar mientras se esté en el modo de programación siguiendo este procedimiento:

Mientras esté en el modo de Programación, en cualquier momento, pulse y no suelte el botón “SCAN”/Vistazo y el indicador mostrará “SELECT PRODUCT”. Después pulse cualquiera de los botones de producto, (1-0), y ese producto se podrá programar en ese momento.

15. Para programar un segundo intervalo, pulse y suelte el botón “SCAN”/Vistazo mientras esté en el Modo de Tiempo del primer modo. “INIT 2” y “TIME” pestañarán al lado izquierdo del indicador. De ahí siga los pasos de arriba, comenzando con paso 4.

### 3-14. PROGRAMACIÓN ESPECIAL

#### **Revisando el Uso**

1. Pulsar y no soltar el botón “FUNCTION”/Función por dos segundos hasta que “REG PROGRAM” se vea en el indicador. A penas se vea “REG PROGRAM” en el indicador, pulse y suelte 1 vez el botón “FUNCTION”/Función hasta que “REVIEW USE” se vea en el indicador.
2. “DAILY”/Diario se verá en el indicador. Pulse cualquiera de los botones de Producto para ver el uso de ese producto. Pulse y no suelte el botón “FUNCTION”/Función para salir de Programación Especial.

### 3-14. PROGRAMACIÓN ESPECIAL (Continuación)

#### Restaurar el Uso

1. Pulse y no suelte el botón Function por dos segundos hasta que vea “REG PROGRAM” en el indicador. A penas vea “REG PROGRAM” en el indicador, pulse y suelte 2 veces el botón Function hasta que vea “RESET USE” en el indicador.
2. Cuando vea “CODE” en el indicador, press 1-3-5. Verá “DAILY” en el indicador. Pulse cualquiera de los botones de Producto para restaurarlos a 0.

#### Pre-establecidos en Fábrica (°F/°C, Gas/Eléctrico, Volumen de sonido, Frecuencia de sonido, Códigos, Sistema de Inicialización)

1. Pulse y no suelte el botón Function por dos segundos hasta que vea “REG PROGRAM” en el indicador. A penas vea “REG PROGRAM” en el indicador, pulse y suelte 3 veces el botón Function hasta que vea “FAC PRESET” en el indicador
2. Cuando el indicador lea “CODE”, pulse 2957. “DEG” y “MODE” pestañarán en el indicador. Pulse cualquiera de los botones de producto para cambiar de °F a °C, y vice versa.
3. Pulse y suelte el botón Function. “TYPE” y “FRYR” pestañarán en el indicador. Pulse cualquiera de los botones de producto para cambiar de “GAS” a “ELEC”, o vice versa.
4. Pulse y suelte dos veces el botón Function. “SPKR” y “VOL” pestañarán en el indicador. El volumen se puede cambiar de 01 a 10, 10 siendo el más fuerte.
5. Pulse y suelte 3 veces el botón Function. “SPKR” y “FREQ” pestañarán en el indicador. La frecuencia se puede fijar de 100 to 2000.
6. Pulse y suelte el botón Function 10 veces, y se verá en el indicador “INITIALIZE SYSTEM”. Pulse y no suelte cualquiera de los botones de Producto y el indicador empezará un conteo desde 5. Cuando el indicador haya terminado con el conteo, suelte el botón de Producto, y el control restaurará los parámetros establecidos en fábrica.

#### NOTE - NOTAR

Antes de intentar de cambiar los otros modos en el modo Pre-establecido de Fábrica, por favor llame al Departamento de Servicio Técnico en Henny Penny. 1-800-417-8405.



### 3-14. PROGRAMACIÓN ESPECIAL (Continuación)

#### Modo Tech I/O

1. Pulse y no suelte el botón Function por dos segundos hasta que vea “REG PROGRAM” en el indicador. A penas vea “REG PROGRAM” en el indicador, pulse y suelte el botón Function 4 veces hasta que vea “TECH I-O” en el indicador.
2. Cuando vea “CODE” en el indicador, pulse 2-4-6 (1-7-7-6 para unidades CE). “HEAT”, “PRESSURE”, y “PUMP” se verán, alternativamente, en el indicador. También las lucecitas sobre 1, 2 y 3 pestañarán alternativamente.
3. Para probar el circuito calórico, pulse y no suelte el botón 1.
4. Para probar la presión, pulse y no suelte el botón 2.
5. Para probar la bomba, pulse y no suelte el botón 3.
6. **CE Solamente:** Para probar el ventilador, pulse y no suelte el botón 4.
7. Para probar el módulo, pulse y no suelte el botón 5.

#### **NOTE - NOTAR**

Para probar el rendimiento calórico en unidades CE, primero se debe activar el ventilador y módulos .

#### **Prueba del Aparato**

Pulse y no suelte el botón Function por dos segundos hasta que vea “REG PROGRAM” en el indicador. A penas vea “REG PROGRAM” en el indicador, pulse y suelte 5 veces el botón Function hasta que vea “APPL TEST” en el indicador.

Con el botón principal encendido, el indicador mostrará “CURR=”, junto con el tiempo que le tomó al freidor llegar de 250° a 300° F (121° a 149° C) . Esto es normalmente registrado del encendido inicial en la mañana.

### 3-14. PROGRAMACIÓN ESPECIAL (Continuación)

#### Control Calórico

1. Pulse y no suelte el botón Function por dos segundos hasta que vea “REG PROGRAM” en el indicador. A penas vea “REG PROGRAM” en el indicador, pulse y suelte 6 veces el botón Function hasta ver “HEAT CNTRL” en el indicador.
2. Cuando vea “CODE” en el indicador, pulse 1-2-3-4. “MELT”, “EXIT”, y “TEMP” pestañarán en el indicador, junto con la temperatura fija del aceite para salirse del modo de derretido. Ésta debería fijarse a 180° F (82° C), y no debería cambiarse sin consultar con la fábrica.
3. Pulse y suelte el botón Function. ”MELT”, “CYCLE”, y “100s” se verán alternativamente en el indicador, junto con el lapso (pulso) de 4000. Ésto no debería cambiarse sin consultar con la fábrica.
4. Pulse y suelte dos veces el botón Function. “MELT”, “ON-”, “TIME”, and “100s”, se verán alternativamente en el indicador, junto con el período de tiempo que el calor está encendido. Éste debería estar fijo en 1700, y no debería cambiarse sin consultar con la fábrica.
5. Pulse y suelte tres veces el botón Function. “COOL”, “SET-”, y “POINT” se verán alternativamente en el indicador, junto con la temperatura fijada para el modo Cool. Ésta está fijada a 250° F (121° C), y no se debe cambiar sin consultar con la fábrica.
6. Pulse y suelte cuatro veces el botón Function. “AUTO” e “IDLE” se verán alternativamente en el indicador, junto con “OFF”. Ésto no se debe cambiar sin consultar con la fábrica.
7. Pulse y suelte cinco veces el botón Function. “AUTO”, “IDLE”, y “MMSS” se verán alternativamente en el indicador junto con “0:00”. Ésto no se debe cambiar sin consultar con la fábrica.
8. Las últimas 3 funciones en el modo del Control Calórico son usados sólomente por la fábrica, y no se deben cambiar.



**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)**

\* FMOŁ - \$" ! - A \* Henny Penny Corp., Eaton, Ohio 45320, Revised 4-2: -16

Spanish-Translated from Original