



**Henny Penny**  
**Modelo PFE-591**

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

# 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.



**ADVERTENCIA**

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.



**PRECAUCIÓN**

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.

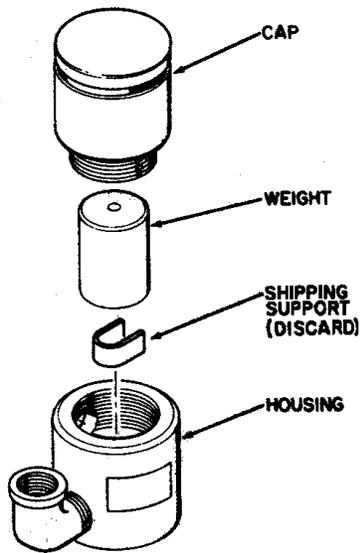
6. Retirar la cubierta trasera.

**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.

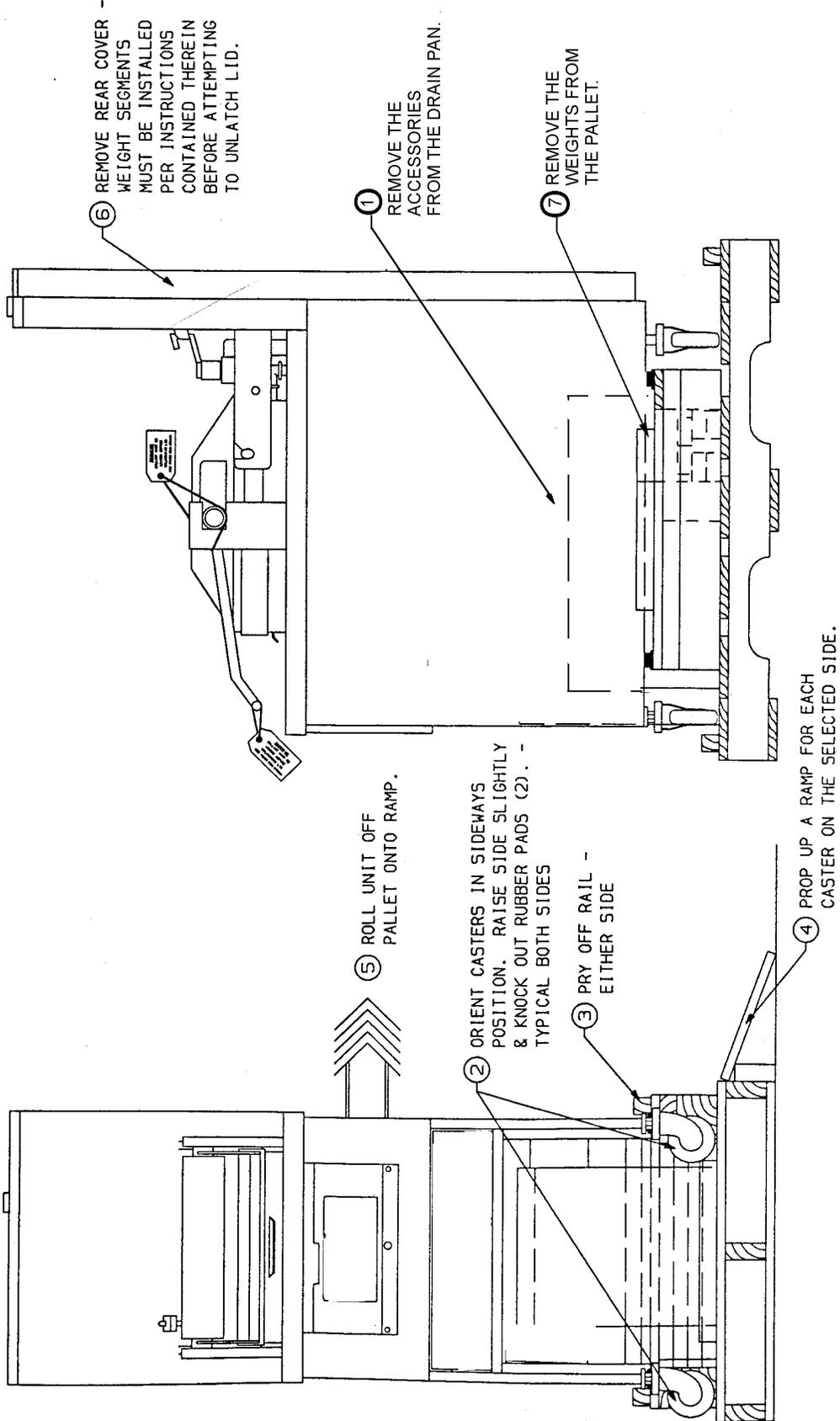
### PRECAUCION

### 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 591 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 “IDLE” (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 “Cook/Pump” “Energía/Bomba”**

El interruptor “Cook/Pump” es un botón de tres posiciones siendo el centro la posición “OFF”/apagado. Mover el botón a la posición marcada “Cook”/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 Cook/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.

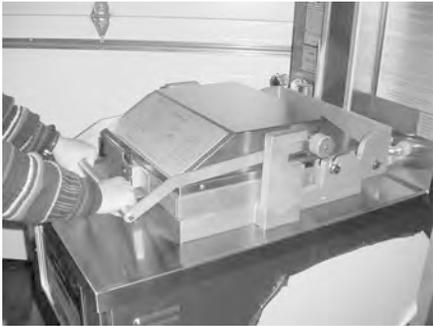
#### **Manómetro de Presión**

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

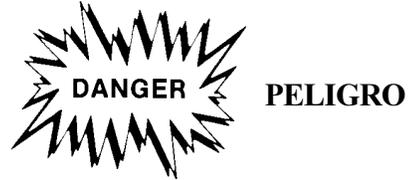


4



5

Para abrir la tapa:



**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.



**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. INTERRUPTORES E INDICADORES

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

<b>Fig.</b>	<b>Pos.</b>	<b>Descripción</b>	<b>Función</b>
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 “ <b>flecha arriba</b> ” y “ <b>flecha abajo</b> ”	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. INTERRUPTORES E INDICADORES (Continuación)

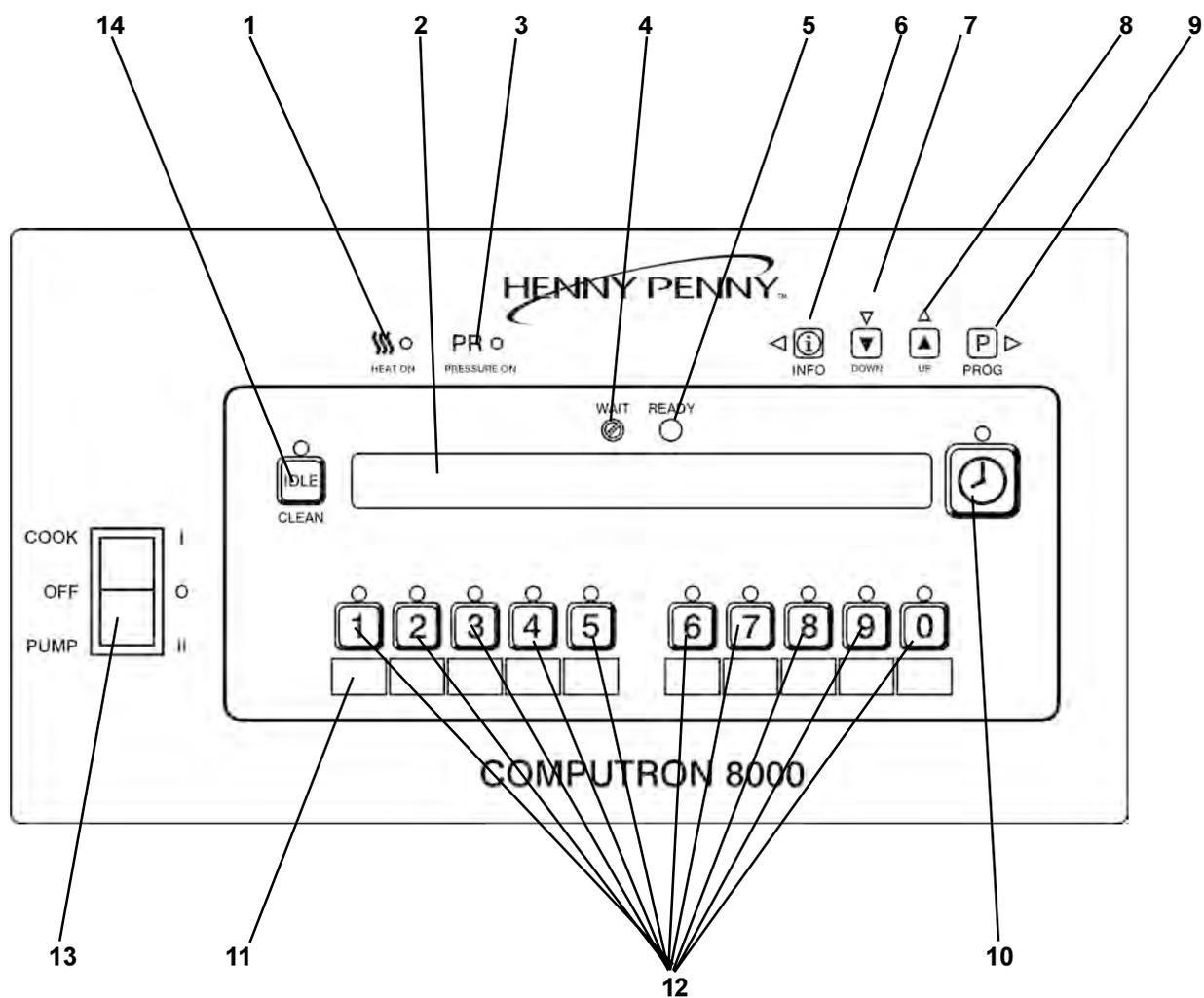


Figure. 3-1

### 3-4. AJUSTE DELRELOJ

#### *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. 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.



**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. 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 591, 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.

**3-12. 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.



**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