



**Henny Penny  
Freidor a Presión-Gas  
Modelo PFG-691**

**MANUAL DE OPERARIO**



**ATENCIÓN**  
**NOTICE**

Este manual se debe guardar en un lugar conveniente para referencia futura.

Un esquema alámbrico para este artefacto se encuentra en la cubierta posterior del panel de control.

Fijar en un lugar prominente, instrucciones a seguir si el usuario huele gas. Esta información se debe obtener consultando al suplidor local de gas.

No obstruya el flujo de combustión y ventilación de aire. Se debe dejar espacio libre adecuado alrededor de este artefacto para suficiente aire a la cámara de combustión.

El Freidor Modelo 691 está equipado con un piloto continuo. Pero el Freidor no se puede operar sin electricidad. El Freidor automáticamente retornará a su operación normal al restaurar la energía.

**PRECAUCIÓN**

**CAUTION**

*Para evitar un incendio, mantenga el área del artefacto despejado y lejos de combustibles.*

**ADVERTENCIA**



**Incorrecta instalación, ajuste, alteración, servicio, o mantenimiento puede causar daño de propiedad, lesión, o muerte. Leer las instrucciones de instalación, operación, y mantenimiento en su totalidad antes de instalar o dar servicio a este equipo.**

**PELIGRO**



**NO ALMACENE O USE GASOLINA U OTROS VAPORES Y LÍQUIDOS INFLAMABLES EN LA PROXIMIDAD DE ÉSTE O DE CUALQUIER OTRO ARTEFACTO. INCENDIO O EXPLOSIÓN PODRÍA RESULTAR.**

# HENNY PENNY

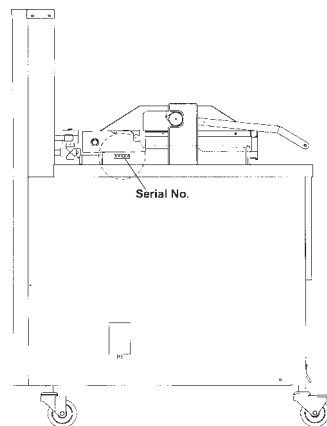
## FREIDOR A PRESIÓN - GAS - DE 8 POLLOS

### ESPECIFICACIONES

Altura	61" (155 cm)
Ancho	24" (61 cm)
Largo	41¾" (106 cm)
Huella	Aproximadamente 7 sq. ft. (0.65 sq. m.)
Capacidad de la Olla	8 Pollos (32 lbs.) (14.4 kg) 130 lbs. de aceite (59 kg)
Electricidad	120 VAC, Monofásico, 50/60 Hz, 10 Amp, 2 Cables + Tierra 240 VAC, Monofásico, 50/60 Hz, 5 Amp, 2 Cables + Tierra
Gas	Gas Propano o Natural; 100,000 Btu/h.
Presión	9 psi, presión de operación (621 mbar) 14.5 psi, presión de seguridad y alivio (999 mbar)
Peso de transportación	Aproximadamente 935 lbs. (424 kg)
Accesorios despachados	Ocho canastillas metálicas, armazón porta-canastilla, y cepillos estándar de limpieza.

### **NOTICE** ATENCIÓN

Una placa de identificación, sobrepuesta en la cubierta de la torre detrás de la tapa, da la información del tipo de freidor, serial, fecha de garantía, y otra información referente al freidor. Además, el número de serie está estampado en una pared exterior de la olla. Ver dibujo abajo.



## SECCIÓN 1. INTRODUCCIÓN

### **1-1. FREIDORA PRESIÓN**

El freidor a presión Henny Penny es una unidad básica de equipo procesador de alimentos que ha encontrado amplia aplicación en operaciones institucionales y comerciales de servicio de alimentos.

#### **P-H-T**

Una combinación de presión, temperatura, y tiempo es automáticamente controlada para producir el producto más óptimo, sabroso y atractivo.

#### **Presión**

La presión es básica para este método de preparación. La presión se crea de la humedad natural del alimento. La tapa patentada atrapa la humedad y la usa como vapor. Porque el vapor se eleva rápidamente, la mayoría del jugo natural se retiene dentro del alimento. Una válvula de operación deja escapar el exceso de vapor de la olla y mantiene una presión activa constante de vapor.

#### **Temperatura**

El calor generado es otro factor importante del freidor a presión. Ahorro de energía se realiza debido al corto tiempo de fritura, baja temperatura, y retención calórica en la olla de acero.

#### **Tiempo**

El tiempo es importante porque menos minutos en freir alimentos resulta en economías adicionales para el usuario. Los alimentos quedan listos para la mesa en menos tiempo de lo que tomaría freirlos en un freidor convencional tipo-abierto.

### **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 tiene que llamar a su distribuidor local independiente Henny Penny de su área, o llame directamente a Henny Penny Corp. al 1-800-417-8405 gratis, o al 1-937-456-8405.

## 1-4. SEGURIDAD

El Freidor a Presión Henny Penny tiene incorporado muchos rasgos de seguridad. Sin embargo, la única forma de asegurar una operación a salvo es entender bien la correcta instalación, 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 (atención). El uso se describe a continuación.



**SÍMBOLO DE ALERTA Y SEGURIDAD** se usa con DANGER (peligro), WARNING (advertencia), o CAUTION (precaución) lo cual indica un tipo de lesión personal peligrosa.



**ATENCIÓN** resalta información de importancia especial.



**PRECAUCIÓN** cuando se usa sin el símbolo de alerta y seguridad indica una situación potencialmente peligrosa que, si no se evita, puede resultar en daño de propiedad.



**PRECAUCIÓN** combinado con el símbolo de alerta y seguridad indica una situación potencialmente peligrosa que, si no se evita, puede resultar en lesión leve o moderada.



**ADVERTENCIA** indica una situación potencialmente peligrosa que, si no se evita, podría resultar en muerte o lesión grave.



**PELIGRO INDICA UNA SITUACIÓN INMINENTEMENTE PELIGROSA QUE, SI NO SE EVITA, RESULTARÁ EN MUERTE O LESIÓN GRAVE.**

## SECCIÓN 2. INSTALACIÓN

### 2-1. INTRODUCCIÓN

Esta sección proporciona las instrucciones para la instalación y para desambalajar el freidor modelo Henny Penny PFG-691.

### **NOTICE** ATENCIÓN

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

Cualquier tipo de daño de transporte se debe anotar en la presencia del agente de entrega y firmado antes de que se marche.

### ADVERTENCIA RIESGO ELÉCTRICO



**No perfore el freidor con ningún objeto como taladros o tornillos porque daño a componentes eléctricos o golpe eléctrico podría resultar.**

### 2-2. INSTRUCCIONES PARA DESEMBALAJAR

1. Cortar y quitar las cintas metálicas que sujetan el cartón.
2. Retirar la tapa de cartón y levantar el resto de la cubierta de cartón que protege el freidor.
3. Quitar los cuatro refuerzos de empaque de cada esquina.
4. Cortar y sacar las cintas metálicas que sujetan el freidor a la base de madera.

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

5. Retirar el freidor de su base de madera.

### ADVERTENCIA OBJETO PESADO



**Tener cuidado cuando mueva el freidor para prevenir lesión personal. El freidor pesa aproximadamente 935 lbs. (424 kg).**

6. Retirar las pesas de contrapeso que están sujetas en la base de madera debajo del freidor.
7. Retirar la cubierta trasera.

**2-2. INSTRUCCIONES**  
**PARA DESEMBALAJAR**  
**(continuación)**

**PRECAUCIÓN**



*No deje caer. Cada contrapeso pesa aproximadamente 18 lbs. (8.1 kg). Manejar con cuidado, o lesión personal podría resultar.*

8. Cargar los siete contrapesos en la montura de contrapeso.

**ADVERTENCIA**



**Todos los contrapesos se deben instalar antes de desenganchar la tapa, o lesión personal podría resultar.**

9. Reponer la cubierta trasera.
10. Cortar las etiquetas de advertencia de la tapa. La tapa ahora se puede desenganchar.
12. Retirar los accesorios dentro del recipiente de filtración.

**ATENCIÓN**



Las conexiones para instalar la línea de gas están en una caja aparte, junto con los accesorios, dentro del recipiente de filtro

11. Preparar la válvula del peso regulador para la operación:

**ATENCIÓN**

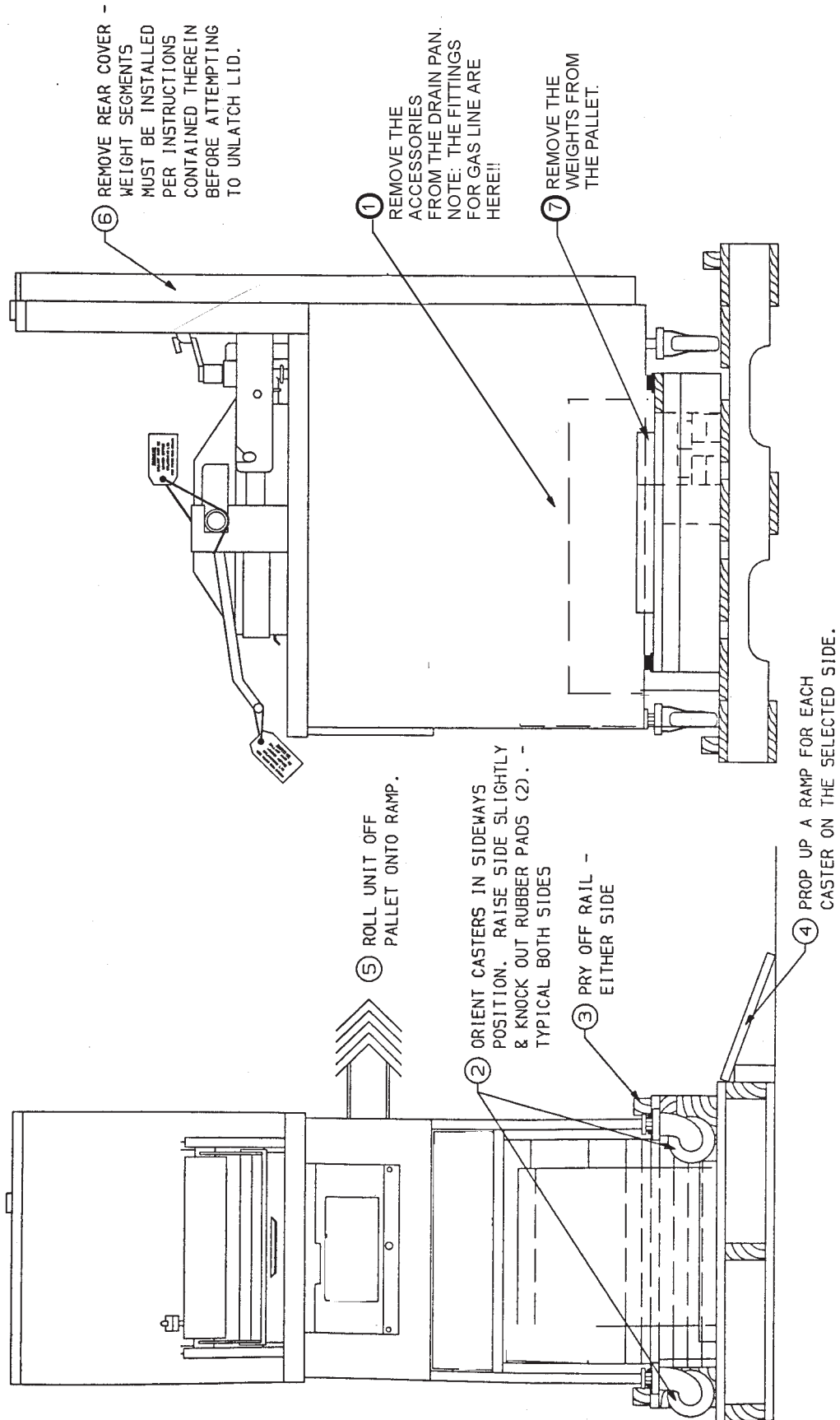


El apoyo metálico (shipping support), en forma de herradura, ubicado dentro de la válvula, es para proteger el orificio, y el peso regulador durante transportación. Este apoyo se debe retirar previo a la instalación.

- a. Desatornillar la tapa del peso regulador.
  - b. Retirar el peso redondo.
  - c. Retirar y descartar el apoyo metálico de transportación.
  - d. Limpiar el orificio con un paño seco.
  - e. Colocar el peso redondo en su lugar y atornille la tapa.
12. Abra la tapa y saque las rejillas y empaque dentro de la olla.
  13. Retire la película protectora de las paredes del freidor. Es necesario limpiar la superficie exterior con un paño húmedo.



**Descarga Opcional por medio de Rampa**



### 2-3. SELECCIONANDO LA UBICACIÓN DEL FREIDOR

La ubicación correcta del freidor es muy importante para su operación, velocidad y conveniencia. Escoja un lugar que brinde facilidad de carga y descarga sin interferir con el ensamblaje final de los pedidos. Operarios encuentran que freir de crudo a cocido, y conservando el producto en calentadores brinda un servicio rápido y continuo. Mesas de descarga deberían ponerse por lo menos a un lado del freidor. Tenga en mente que la mejor eficiencia se obtendrá por medio de una operación en línea recta, o sea, crudo por un lado y terminado por el otro. Preparación de pedidos puede avanzar con mínima pérdida de eficiencia. Para dar servicio al freidor, se necesita 24 pulgadas (60.96 cm) de espacio a cada lado del freidor. Acceso para servicio se logra removiendo un panel lateral. También se necesita, por lo menos 6 pulgadas (15.24 cm) alrededor de la base del artefacto para abastecer aire a la cámara de combustión.

#### PELIGRO - RIESGO DE INCENDIO



*Para evitar incendio, instale el freidor con un mínimo de espacio libre de todo material combustible e incombustible de 6 pulg. (15.24 cm) por lado y 6 pulg. (15.24 cm) por atrás. Bien instalado, el freidor a gas está diseñado para operación sobre pisos combustibles y adyacente a paredes combustibles.*

*Para evitar incendio y arruinar provisiones, el área debajo del freidor 691 no se debe usar como almacenamiento.*

#### ADVERTENCIA - RIESGO DE QUEMADURA



**Instale el freidor para evitar volcamiento o movimiento que cause salpicaduras de aceite caliente. Ésto se puede lograr con la ubicación del freidor o tira de restricción. Quemaduras graves pueden resultar por salpicaduras de aceite caliente.**

### 2-4. NIVELANDO EL FREIDOR

Para operación correcta, hay que nivelar el freidor de lado a lado y de frente a atrás. Colocando un nivel en el collar plano de la olla, ajuste el perno o ruedas niveladoras hasta que el freidor se nivele.

#### PELIGRO



**FALLA EN SEGUIR ESTAS INSTRUCCIONES DE NIVELACIÓN PUEDE RESULTAR EN DESBORDAMIENTO DEL ACEITE DE LA OLLA LO CUAL PODRÍA CAUSAR SERIAS QUEMADURAS, LESIÓN PERSONAL, INCENDIO, Y/O DAÑO DE PROPIEDAD.**

## 2-5. VENTILACIÓN DEL FREIDOR

El freidor se debe ubicar con previsión para ventilar hacia una campana de escape o sistema de ventilación adecuado. Ésto es esencial para permitir la extracción eficiente de gases de combustión y olores de fritura. Precaución especial se debe tomar al diseñar una campana de extracción para evitar interferencia con la operación del freidor. Asegurarse que la campana de extracción sea diseñada con suficiente altura para permitir la apertura de la tapa. Recomendamos que consulte con una compañía local de ventilación o de calefacción para asistencia en el diseño de un sistema adecuado.

### ATENCIÓN



Ventilación debe conformarse a códigos locales, estatales, y nacionales. Consulte con bomberos o autoridades de construcción local.

## 2-6. TIPO DE GAS

El freidor de gas viene de fábrica para gas natural o gas propano. Revisar la placa de datos, fija sobre la torre detrás de la tapa, para determinar el tipo de gas correcto. El abastecimiento mínimo de gas natural es 7 pulgadas de columna de agua, y 10 para gas propano.



**No trate de usar ningún otro tipo de gas mas que el especificado en la placa de datos. Suministro de gas incorrecto podría causar incendio o explosión resultando en lesiones severas y/o daño de propiedad.**

## 2-7. TUBERÍA DE GAS

Favor de referirse abajo para la conexión recomendada desde el freidor al abastecimiento de la línea principal de gas.



### ADVERTENCIA

Para evitar posible lesión personal seria:

- Instalación debe conformarse con American National Standard Z223.1 - (la última edición) National Fuel Gas Code y código local municipal de construcción. En Canadá, la instalación debe estar en concordancia con Standard CGA B149- & 2, Installation Codes - Gas Burning Appliances y códigos locales.
- El freidor y su válvula de cierre manual deben desconectarse del sistema de abastecimiento y tubería de gas durante cualquier prueba de presión de ese sistema, cuando presiones de prueba excedan 1/2 psig (3.45 kPa) (34.5 mbar).

## 2-7. TUBERÍA DE GAS (Continuación)

- El freidor debe estar independiente del sistema de tubería abastecedor de gas, cerrando su válvula de cierre manual durante cualquier prueba de presión del sistema de tubería abastecedor de gas, a presiones de prueba igual o menor a 1/2 psig (3.45 kPa) (34.5 mbar)
- Usar tubos de acero negro y conexiones maleables estándar de 3/4 pulgada, para conectar al gas.
- No use conexiones de hierro fundido.
- Aunque se recomienda tubo de 3/4 pulg., la tubería debe ser de tamaño adecuado e instalada para suministrar suficiente gas para cubrir la máxima demanda sin gran pérdida de presión entre el medidor y el freidor. La pérdida de presión en el sistema de tubería no debe exceder 0.3 pulg. col. de agua (0.747 mbar).

Crear condiciones para fácil movimiento del freidor para limpieza y servicio. Ésto se puede realizar de la siguiente forma:

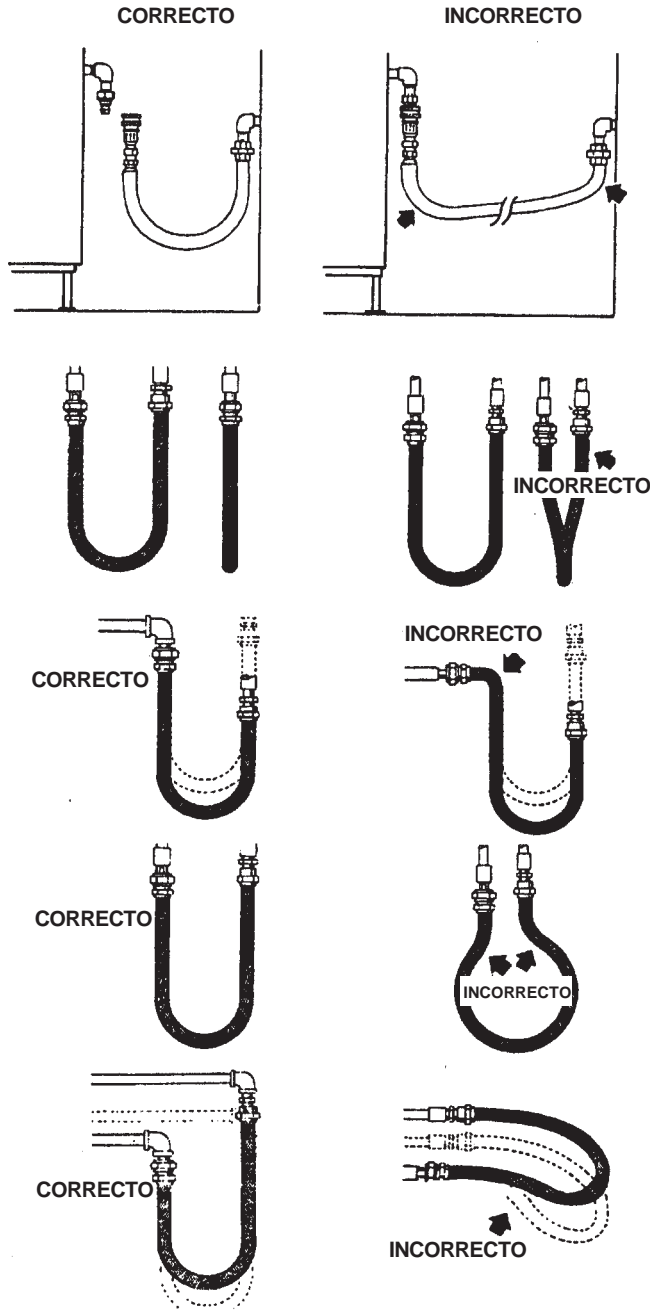
1. Instalando una válvula de gas para cierre manual y unión interruptora, o
2. Instalando una conexión de servicio pesado (mínimo 3/4") certificado por AGA. que cumpla con los estándar de conexión para aparatos movible de gas. ANSI Z21.69 (la última edición) o CAN1, 6. 10M88. También, una unión de desconexión rápida que cumpla con Standard for Quick-Disconnect Devices para uso con combustible de Gas, ANSI Z21.41 (la última edición) o CAN 1 6.9M79. Proveer medios adecuados para limitar el movimiento del freidor sin depender en que la manguera o desconexión rápida del aparato o su tubería asociada, limite el movimiento del freidor.
3. Ver la ilustración en la siguiente página para la conexión correcta de la manguera flexible de gas y **del cable retenedor**.

### ATENCION

### **NOTICE**

El cable retenedor limita la distancia que el freidor puede distanciarse de la pared. Para limpieza y servicio del freidor se debe desconectar el cable y la manguera de gas del aparato. Esto permite mejor acceso a todos los lados del freidor. La manguera y el cable se debe reconectar una vez que la limpieza o servicio se haya completado.

**TUBERÍAS DE GAS**



## 2-8. REGULADOR DE PRESIÓN DE GAS

El regulador de presión de gas en la válvula de control de gas viene fijo de fábrica en la siguiente forma:

Natural: 3.5 pulgadas de columna de agua (8.7 kPar)

Propano: 10.0 pulgadas de columna de agua (24.9 kPar)

### PELIGRO



**ASEGURARSE QUE LA PRESIÓN DE GAS ESTÉ FIJADA CORRECTAMENTE. FALLA EN HACERLO PUEDE RESULTAR EN DESBORDAMIENTO DE ACEITE DE LA OLLA, LO CUAL PODRÍA CAUSAR SERIAS QUEMADURAS, LESIÓN PERSONAL, INCENDIO, Y/O DAÑO A PROPIEDAD.**

## 2-9. REQUISITOS ELÉCTRICOS

El freidor de gas requiere 120-volt, una-fase, 60-Hertz, 10-amp, 3-cables y tierra, o 230-volt, una-fase, 50-Hertz. El freidor de gas viene equipado de fábrica con enchufe y cordón con tierra para su protección contra golpe eléctrico, y se debería enchufar a un enchufe de tres púas y con tierra. No corte o remueva la púa de tierra.

Un diagrama eléctrico se encuentra detrás del panel derecho, y se puede ver al sacar el panel lateral. El enchufe de 230-voltios debe conformarse a todos los códigos locales, estatales, y nacionales.

### ADVERTENCIA - RIESGO ELÉCTRICO



**No desconecte el enchufe a tierra. Este freidor debe estar asegurado y adecuadamente conectado a tierra o choque eléctrico podría resultar. Referirse a códigos eléctricos locales para procedimientos correctos de conexión a tierra o en su ausencia, con The 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.**

Para evitar golpe eléctrico, este artefacto debe equiparse con un interruptor automático externo el cual desconectará todos los conductores que no estén conectados a tierra. El interruptor principal de este artefacto **no** desconecta todas las líneas conductoras.

## 2-10. PROBANDO EL FREIDOR

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

## 2-11. PRUEBA PARA FUGA DE GAS

### ATENCIÓN



Antes de dar paso al gas, asegurarse que la perilla de gas de la válvula de control de gas esté en la posición OFF. La palabra OFF está en la parte inferior de la perilla cuando la válvula está cerrada.

Después de instalar la tubería y conexiones, chequear escape de gas. Un método simple de chequeo es dar paso al gas y vertir una solución de jabón en todas las conexiones. Si se producen burbujas esto indica que hay escape de gas. En este caso las conexiones de tubería se deben hacer de nuevo.

### PELIGRO



**Para evitar incendio o explosión, nunca use un fósforo encendido o llama para buscar fuga de gas.  
Gas encendido podría resultar en grave lesión personal y/o daño a propiedad.**



**PREVENCIÓN DE SOBRE-BULLIDO EN FREIDORES HENNY PENNY**



**PELIGRO**  
**RIESGO DE DESBORDE**

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

- **EL ACEITE SE PUEDE REVOLVER SOLAMENTE DURANTE EL PROCESO DE ARRANQUE INICIAL DE LA MANAÑA. NO REVUELVA EL ACEITE DURANTE NINGÚN OTRO PERÍODO.**
- **FILTRAR EL ACEITE POR LO MENOS DOS VECES AL DÍA.**
- **FILTRAR SÓLO CUANDO SE VE A "IDLE".**
- **CEPILLAR TODAS LAS PARTÍCULAS DE LA SUPERFICIE DE LA OLLA Y DE LA ZONA FRÍA DURANTE EL PROCESO DE FILTRACIÓN.**
- **ASEGURARSE QUE EL FREIDOR ESTÉ NIVELADO.**
- **CERCIONARSE QUE EL NIVEL DE ACEITE NUNCA SOBREPASE LA LÍNEA SUPERIOR "FILL" DE LA OLLA.**
- **CERCIONARSE QUE LA VÁLVULA DE CONTROL DE GAS Y QUEMADORES ESTÉN AJUSTADOS CORRECTAMENTE. (APARATOS A GAS SOLAMENTE)**
- **LA TANDA NO DEBE EXCEDER EL TAMAÑO DE CARGA RECOMENDADO.**

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

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

**1-800-417-8405 ó 1-937-456-8405**



## SECCIÓN 3. INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

### 3-1. CONTROLES DE OPERACIÓN

#### Botón COOK/PUMP

Un botón de tres posiciones. El centro es posición OFF; mover el botón a la posición marcada COOK para operar el freidor; mover el botón a la posición PUMP para operar la bomba de filtro; ciertas condiciones deben existir antes de operar la bomba de filtro; estas condiciones se discuten más adelante en esta sección

#### Olla

La olla retiene el aceite de cocinar y está diseñada para acomodar el intercambiador de calor, 8 pollos, y una zona fría adecuada para recoger partículas.

#### Porta-rejillas

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

#### Empaquetadura/Goma de laTapa

Goma de sello que proporciona el sello de presión en la olla.

#### Válvula de Peso Regulador

El peso regulador que opera la válvula de alivio de presión se usa para mantener un nivel constante de presión de vapor dentro de la olla; cualquier exceso de presión de vapor se ventila a través de la chimenea de escape; destornille la tapa del peso regulador y limpie la tapa, el peso regulador y el tubo del orificio una vez al día

#### ADVERTENCIA



**Falla de limpiar el ensamblaje del peso regulador diariamente podría resultar en que el freidor se sobrepase de presión. Graves lesiones y quemaduras pueden resultar.**

#### Válvula de Alivio de Presión

Una válvula de alivio de presión accionada por resorte, aprobada por ASME, fijada 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 a 14.5 psi (999 mbar); si ésto ocurriera, mueva el botón COOK/PUMP a la la posición OFF para liberar toda la presión de la olla de cocción.

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

¡Este anillo no se debe jalar!

#### PELIGRO



**GRAVES QUEMADURAS A CAUSA DEL VAPOR RESULTARÁN.**

### **3-1. CONTROLES DE OPERACIÓN**

#### **(Continuación)**

#### **Marcador de Presión**

Indica la presión dentro de la olla

#### **Válvula Solenoide**

Un dispositivo electromecánico que mantiene la presión dentro de la olla

La válvula solenoide se cierra al comienzo del ciclo de fritura y se abre automáticamente al término del 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 de acuerdo al Manual Técnico Sección de Mantenimiento

#### **Válvula de Drenaje**

Válvula de bola con doble rotación; está normalmente en posición cerrada; rotar la manija para drenar el aceite de la olla al recipiente de filtración

#### **PELIGRO - PRESURIZADO**



**NO ABRA LA VÁLVULA DE DRENAJE MIENTRAS LA OLLA ESTÉ BAJO PRESIÓN. ACEITE CALIENTE ESCAPARÁ POR ESTA VÁLVULA, Y GRAVES QUEMADURAS RESULTARÁN.**

#### **Intercierre de Drenaje**

Interruptor que provee protección a la olla en caso que el operario inadvertidamente vacíe el aceite de la olla cuando el botón principal esté en la posición COOK; este interruptor está diseñado para que automáticamente corte la energía al abrir la válvula de drenaje.

#### **Recipiente de Condensación**

Receptáculo de condensación acumulada dentro de la campana de extracción del freidor; se debe retirar y vaciar periódicamente

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

Sistema que cerciona 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 activada por los controles a intervalos predeterminados mezcla el aceite.

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

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

Una traba mecánica enfrente de la tapa que engancha un soporte por delante de la olla; este aparato sujeta la tapa evitando que se levante mientras se sella la tapa en su lugar

#### **Límite Alto**



Es un componente de seguridad que toma la temperatura del aceite y si la temperatura del aceite excede 420°F (216°C), este control abre y cierra el paso de energía a la olla; cuando la temperatura del aceite retorna a un nivel seguro de operación, el control se tiene que reactivar manualmente apretando el botón rojo ubicado por debajo del panel de control y por el frente del freidor

#### **Módulos de Encendido**

Envía 24 voltios a la válvula de control de gas y a los encendedores de alto voltage

#### **Encendedores de Chispas**

Al encender los pilotos, los encendedores de chispas se cargan eléctricamente produciendo las chispas que encienden los pilotos

#### **Detector de Llama**

Detecta la llama del piloto cuando el interruptor está encendido; si el piloto se apaga, o no encendiera, el detector corta el gas, vía los modulos

#### **Válvula de Control de Gas**

Controlador dual, en que, un lado de la válvula controla el piloto del lado derecho, y el otro lado controla el piloto del lado izquierdo; si un piloto se apagara, el otro piloto también se apagará.

#### **Interruptor de Flujo de Aire**

Detecta el flujo de aire proveniente del ventilador; si el flujo de aire se reduce a menos de determinado valor, el interruptor desactiva la válvula de control, la cual apaga los quemadores

#### **PRECAUCIÓN**

**CAUTION**

*Para evitar daño a propiedad, no descomponga o desarme este componente. Viene fijado y sellado de fábrica y no se debe ajustar.*

#### **Ventilador**

Agrega la cantidad correcta de aire a los tubos del quemador, para tener una combustión eficiente, y lleva gases nocivos a la chimenea.

#### **Válvula de Aire**

Bombea aire al aceite, periodicamente, para uniformar la temperatura del aceite; ésto sólo funciona cuando el artefacto ha permanecido sin uso por cierto período de tiempo, y cuando calentamos desde una condición fría.

### 3-2. OPERACIÓN DE LATAPA

Para cerrar la tapa:

1. Baje la tapa hasta que la goma entre en contacto con la olla.
2. Con la tapa abajo jale la manija hacia adelante hasta que pare.
3. Levante la manija de la tapa hasta que se detenga.
4. Deslice la manija hacia usted hasta que se detenga.
5. Empuje la manija hacia abajo, cerrando la tapa en su lugar.

#### PELIGRO



**NO TRATE DE ABRIR LA TAPA ANTES QUE LA PRESIÓN BAJEA CERO. LA TAPA ESTÁ SELLADA CUANDO EL FREIDOR ESTÁ BAJO PRESIÓN. NO TRATE DE FORZAR EL SELLO DE LA TAPA NI DE ABRIR LA TAPA MIENTRAS HAYA PRESIÓN. ABRIR LA TAPA CUANDO LA OLLA TENGA PRESIÓN PERMITIRÁ EL ESCAPE DE ACEITE CALIENTE Y VAPOR, RESULTANDO EN GRAVES QUEMADURAS.**

**PARA EVITAR SERIA LESIÓN PERSONAL, NO OPERE LA TAPA SIN SU CUBIERTA EN SU LUGAR Y SIN TODOS LOS COMPONENTES INSTALADOS. PARA EVITAR SERIA LESIÓN PERSONAL, NO MANIPULÉE NINGÚN COMPONENTE DEL MECANISMO DE SELLO DE LA TAPA.**

Para abrir la tapa:

1. Suavemente levante la manija hasta que se detenga.
2. Empuje la manija hacia atrás hasta que se detenga.
3. Baje la manija.

#### PRECAUCIÓN










*Baje la manija antes de intentar levantar la tapa, o la tapa se puede dañar.*





4. Empuje la manija hacia atrás.
5. Desenganche el pestillo al frente de la tapa y levante la tapa.

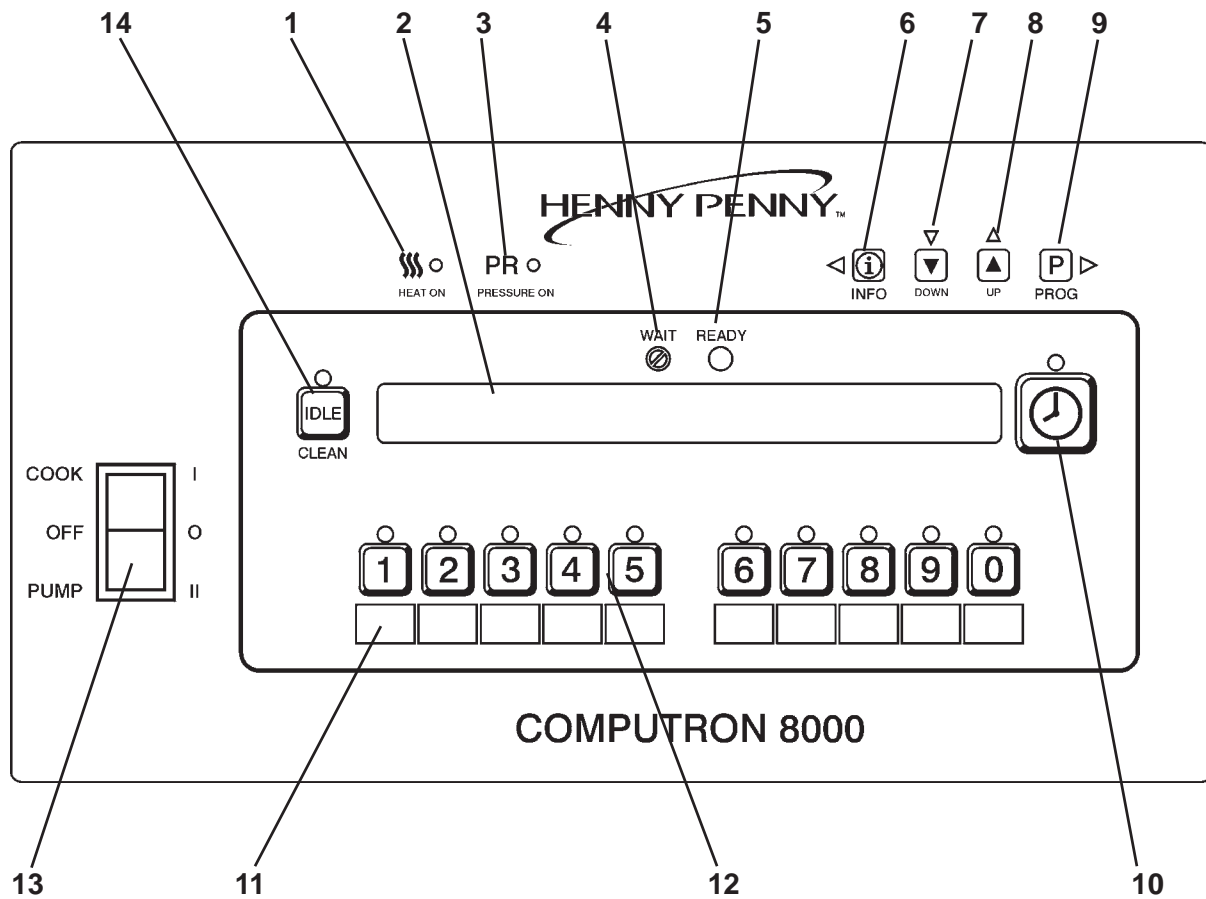
**3-3. INTERRUPTORES  
E INDICADORES**

Ver Figura 3-1.

Fig. No.	Item No.	Descripción	Función
3-1	1	 HEAT ON	Se enciende cuando el control da paso al calor; los tubos del quemador se activan y calientan el aceite.
3-1	2	Control Digital	Muestra todas las funciones del Ciclo de Cocción, programación, diagnóstico y alarmas
3-1	3	<b>PR</b> ○ PRESSURE ON	Enciende cuando la válvula solenoide se cierra y la presión comienza a subir en la olla
3-1	4	<b>WAIT</b> 	Pestañea cuando el aceite <u>no</u> está a la temperatura correcta para cocinar producto
3-1	5	<b>READY</b> 	Enciende cuando el aceite está entre 5° F (3° C) menos que, a 15° F (8° C) más que, la temperatura de cocción, señalando al operario que el aceite está a la temperatura apropiada para cocinar producto
3-1	6	 <b>INFO</b>	<p>Pulsar para mostrar la siguiente información y estado del freidor:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>La temperatura del aceite</li> <li>La temperatura programada</li> <li>Ciclos restantes antes del Tranca-Filtro, si está activado</li> <li>Si se habilita una función de Cambio de Aceite, indicará el porcentaje u horas de Ciclos de Cocción.</li> <li>Fecha y hora</li> </ol> <p>Si se pulsa en Modo de Programación, mostrará datos previos; pulsándolo junto con  se entra al Modo de Información el cual retiene información histórica del operario y funcionamiento del freidor</p>
3-1	7 & 8	 DOWN  UP	Se usa para modificar el rango de la selección actualmente mostrada en el modo de Programación

**3-3. INTERRUPTORES E INDICADORES (Continuación)**

<b>Fig. No.</b>	<b>Item No.</b>	<b>Descripción</b>	<b>Función</b>
3-1	9		<p>Pulsar para entrar a Programación; una vez en Programación, se usa para avanzar a la próxima selección; si se pulsa junto con  se entra al Modo de Información el cual retiene información histórica del operario y del funcionamiento del freidor.</p>
3-1	10		<p>Se usa para iniciar o parar Ciclos de Cocción, y para detener el reloj al término de un Ciclo de Mantenición</p>
3-1	11	<p>Ventanilla para el nombre del Menú</p>	<p>Espacio para escribir el nombre del producto correspondiente a cada botón para seleccionar product; una tarjeta con los nombres de menú se desliza detrás de la lámina.</p>
3-1	12	<p>Botones para Seleccionar Producto</p>	<p>Se usan para seleccionar el producto a cocinar; y se usan para para iniciar los Ciclos de Cocción</p>
3-1	13	<p>COOK/PUMP Interruptor Cocción/Bomba</p>	<p>Un botón de tres posiciones. El centro es posición OFF; mover el botón a la posición marcada COOK para operar el freidor; mover el boton a la posición PUMP para operar la bomba de filtro; ciertas condiciones deben existir antes operar la bomba de filtro; estas condiciones se discuten más adelante en este manual en la sección Instrucciones para Filtrar</p>
3-1	14		<p>Se usa para entrar manualmente en Modo Desocupado, o Modo de Limpieza</p>






















### 3-4. AJUSTAR EL RELOJ

#### ATENCIÓN

#### **NOTICE**

Si al encender la máquina por primera vez, o al reemplazar el tablero, “CLOCK SET” apareciera automáticamente en la ventanilla, comenzar con el paso 4.


1. Apretar  por 5 segundos hasta que “LEVEL 2” aparezca en la ventanilla.
2. Pulsar  y “CLOCK SET”, “ENTER CODE” aparecerá en la ventanilla.
3. Pulsar   .
4. “CS-1, SET, MONTH”, y el mes (número) pestañea en la ventanilla.
5. Pulsar   para cambiar el mes.
6. Pulsar  y “CS-2, SET, DATE” aparecerá en la ventanilla con la fecha pestañeando.
7. Pulsar   para cambiar la fecha.
8. Pulsar  y “CS-3, SET, YEAR” aparecerá en la ventanilla junto con el año pestañeando.
9. Pulsar   para cambiar el año.
10. Pulsar  and “CS-4, SET, HOUR” aparecerá en la ventanilla con la hora y “AM” o “PM” pestañeando.
11. Pulsar   par cambiar la hora y poner AM/PM.
12. Pulsar  y “CS-5, SET, MINUTE” aparecerá en la ventanilla con los minutos pestañeando.
13. Pulsar   para cambiar los minutos.



**3-4. AJUSTAR EL RELOJ**  
**(Continuación)**


14. Pulsar  y “CS-6, CLOCK MODE” aparecerá en la ventanilla, junto con “1.AM/PM”.

“1.AM/PM” es para 12 horas, “2.24-HR” es para la hora en 24 horas. Pulsar   para cambiar.

15. Pulsar  y “CS-7, DAYLIGHT SAVINGS ADJ” aparecerá en la ventanilla junto con “2.US”.

Pulsar   para cambiar lo siguiente:


- “1.OFF” = Sin cambio automático para la hora de ahorro de luz.
- “2.US” = Automáticamente cambia la hora en base al sistema de ahorro de luz diurna en Estados Unidos. Se activa el primer domingo en Abril. Se desactiva en el último domingo en Octubre.
- “3.EURO” = Automáticamente cambia la hora en base al sistema de ahorro de luz Europeo (CE). Se activa en el ultimo domingo de Marzo. Se desactiva en el último domingo en Octubre.

16. Pulsar  y “CS-8, BEGIN NEW DAY” aparecerá en la ventanilla junto con “3:00AM”.

Este ajuste indica la hora de inicio en que se comienza a acumular la estadística para ese día. Por ejemplo, si se fija a las 3:00AM, entonces las operaciones de cocción o filtraje entre medianoche y 3:00AM del martes en la mañana, son estadísticas acumuladas para el lunes.

El rango CS-8 se puede fijar entre 12:00 AM (medianoche) hasta 8:00AM, en incrementos de media hora (12:00 AM, 12:30 AM, 1:00 AM, 1:30 AM, etc). La hora de inicio programada de fábrica para el mercado general es 3:00 AM.

Pulsar   para cambiar la hora de inicio .

17. Ajuste del reloj ha finalizado. Pulsar y no soltar  para salir de esta programación.

### 3-5. LLENANDO O AGREGANDO

#### PRECAUCIÓN



*El nivel de aceite siempre debe estar sobre los tubos del quemador cuando el freidor se esté calentando. Falla en seguir estas instrucciones podría resultar en un incendio y/o daño al freidor.*

1. Se recomienda el uso de un aceite de alta calidad para freír en el freidor a presión. Algunos aceites de bajo grado tienen un gran 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 requemar el aceite fresco.

#### ADVERTENCIA



**Para evitar quemaduras graves al verter aceite caliente en la olla, use guantes y tenga cuidado para evitar salpicaduras.**

3. El modelo de gas requiere 130 lbs. (59 kg.) de aceite. La olla tiene grabada cuatro líneas indicadoras de nivel en la pared posterior de la olla mostrando cuando el aceite caliente está al nivel correcto.
4. Aceite frío se debe llenar hasta los dos indicadores inferiores.

#### PELIGRO - RIESGO DE DESBORDE



**CERCIONARSE QUE EL ACEITE NUNCA SOBREPASE LA LÍNEA DE NIVEL MÁS ALTA. LA CARGA MÁXIMA DE PRODUCTO ES DE 32 LBS. (14.4 KG). FALLA EN SEGUIR ESTAS INSTRUCCIONES PUEDE RESULTAR EN QUE EL ACEITE SE DESBORDE DE LA OLLA, LO CUAL PODRÍA CAUSAR GRAVES QUEMADURAS, LESIÓN PERSONAL, INCENDIO, Y/O DAÑO A PROPIEDAD.**

**3-6. PRODUCTO EN LAS REJILLAS**  
**RECOMENDACIONES**

La posición de las rejillas se indican comenzando desde abajo:

- 4 \_\_\_\_\_
- 3 \_\_\_\_\_
- 2 \_\_\_\_\_
- 1 \_\_\_\_\_

La posición de más abajo se debe evitar para tandas pequeñas por su cercanía a la zona fría. (El aceite es más tibio al fondo de la olla y más caliente arriba.) En tandas más grandes, sin embargo, hay generalmente suficiente turbulencia en el aceite para que la carga de más abajo reciba suficiente calor.

La posición de más arriba se debe evitar en tandas pequeñas por el insuficiente cubrimiento de aceite. Con tandas más grandes, la rejilla de arriba tiene buen cubrimiento de aceite porque el volumen de producto en las rejillas de más abajo eleva el nivel total de aceite.

Cocción de UNA rejilla  
(tanda de 2-pollos)

- 4 \_\_\_\_\_
- 3 \_\_\_\_\_
- 2 OOOOOOOOO
- 1 \_\_\_\_\_

Cocción de DOS rejillas  
(tanda de 4-pollos)

- 4 \_\_\_\_\_
- 3 OOOOOOOOO
- 2 OOOOOOOOO
- 1 \_\_\_\_\_

Cocción de TRES rejillas  
(tanda de 6-pollos)

- 4 \_\_\_\_\_
- 3 OOOOOOOOO
- 2 OOOOOOOOO
- 1 OOOOOOOOO

Cocción de CUATRO rejillas  
(carga de 8-pollos)

- 4 OOOOOOOOO
- 3 OOOOOOOOO
- 2 OOOOOOOOO
- 1 OOOOOOOOO

### 3-7. OPERACIÓN BÁSICA

Los siguientes procedimientos se deben seguir al arranque inicial del freidor, y cada vez que el freidor vuelva a la operación después que se recupere de un estado frío, o condición de clausura. Estas instrucciones son básicas, y generales.

1. Asegurarse que el aceite llegue al nivel correcto en la olla; hasta los dos indicadores de nivel de más abajo.

#### PELIGRO - RIESGO DE DESBORDE



**CERCIONARSE QUE EL ACEITE NUNCA SOBREPASE LA LÍNEA MÁS ALTA DE NIVEL. FALLA EN SEGUIR ESTAS INSTRUCCIONES PUEDE RESULTAR EN QUE EL ACEITE SE DESBORDE DE LA OLLA, LO CUAL PRODRÍA CAUSAR SERIAS QUEMADURAS, LESIÓN PERSONAL, INCENDIO, Y/O DAÑO A PROPIEDAD.**

2. Mueva el botón COOK/PUMP a la posición COOK y pulse el botón de producto apropiado para seleccionar el producto a cocinar. La unidad automáticamente entrará en el Ciclo de Derretido. Cuando la temperatura alcance 250° F (121° C) el control entrará al Ciclo de Calentar, y calentará el aceite a la temperatura preseleccionada.

#### ATENCIÓN



Los controles tienen 45-segundos de demora desde que se apreta el botón, hasta que se enciendan los quemadores.

3. Revolver el aceite al calentarlo durante el arranque inicial matutino. Asegurar que se revuelva hasta abajo en la zona fría.

#### PELIGRO - RIESGO DE DESBORDE




**NO REVUELVA EL ACEITE A NINGUNA OTRA HORA EXCEPTO EN LA MARCHA INICIAL DE LA MAÑANA. 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.**

**3-7. OPERACIÓN BÁSICA**  
**(Continuación)**

4. Permitir que el freidor se caliente hasta que <sup>READY</sup>  se ilumine.

**ATENCIÓN**



Evite el Ciclo de Derretir, si así lo desea, apretando un botón de producto por cinco segundos. “EXIT MELT? 1=YES 2=NO” aparecerá en la ventanilla. Pulsar  para evitar derretir.

**ADVERTENCIA**





**No se salte el Ciclo de Derretir a menos que se haya derretido suficiente aceite para cubrir completamente todos los tubos del quemador. Si se salta el Ciclo de Derretir antes que todos los tubos estén cubiertos, excesivo humo de aceite, o incendio resultará.**

**ATENCIÓN**



La temperatura se enciende y apaga intermitentemente a eso de 10 grados antes de la temperatura fijada, para evitar sobrepasarse de la temperatura fijada. (Control Proporcional)

Una vez fuera del Ciclo de Derretido, <sup>WAIT</sup>  se ilumina a eso de 5° antes de llegar a la temperatura fijada. Luego <sup>READY</sup>  se ilumina y el producto seleccionado se ve en la ventanilla.

5. Deslice las rejillas con producto al portarejillas en la tapa, empezando con la de abajo, para evitar dañar el producto.

**ATENCIÓN**






Antes de cargar producto en las rejillas, baje las rejillas al aceite caliente para lubricarlas con aceite y prevenir que el producto se pegue a las rejillas.

6. Baje, cierre, y selle la tapa, y pulse .

**ATENCIÓN**



Un producto diferente se puede seleccionar durante el primer minuto de cocción, en caso de haber pulsado un Botón de Producto equivocado. Para ver la temperatura del aceite pulsar  o, para cancelar un ciclo de cocción, pulsa .

7. Al término del ciclo, la presión se ventila automáticamente y suena una alarma mientras que la ventanilla muestra “DONE”. Entonces pulse .


**3-7. OPERACIÓN BÁSICA**  
**(Continuación)**

8. Espere hasta que el medidor de presión muestre “0” presión en la olla antes de intentar abrir la tapa.

**PELIGRO**  
**DESPRESURIZAR**




**NO INTENTE ABRIR LA TAPA HASTA QUE LA PRESION BAJEA CERO. LATAPA ESTÁ SELLADA CUANDO EL FREIDOR ESTÁ BAJO PRESIÓN. NO INTENTE FORZAR EL PESTILLO DE LATAPA NI ABRIR LA TAPA MIENTRAS ESTÉ BAJO PRESIÓN. ABRIR LATAPA CUANDO LA OLLA TIENE PRESIÓN PERMITIRÁ ESCAPE DE ACEITE CALIENTE Y VAPOR DESDE LA OLLA, RESULTANDO EN SERIAS QUEMADURAS.**

9. Abra y levante la tapa cautelosamente.
10. Usando los mangos de rejillas, retirar las rejillas con producto del porta-rejillas, comenzando con la rejilla superior, para evitar daño al producto.
11. Si programó un tiempo de Calidad (tiempo de mantención) el control automáticamente activa el reloj. La ventanilla rotará entre el producto seleccionado y los minutos de calidad restante. Si selecciona otro producto durante el Ciclo de Mantención, la ventanilla sólo mostrará el producto seleccionado.
12. Cuando Modo de Mantención expire, sonará un tono, la ventanilla pestañea “QUALITY”, más el nombre del producto. Pulsar y soltar .

**ATENCIÓN**




En un Ciclo de Cocción, cuando “FILTER SUGGESTED”, se vea en la ventanilla, el operario tiene la opción de filtrar en ese momento, o continuar cocinando. Pero, si el operario continúa cocinando, un TrabaFiltro ocurre en el próximo Ciclo de Cocción, o en el consiguiente.


Cuando “**FILTER LOCKOUT**”, seguido por “**YOU \*MUST\* FILTER NOW.....**” se vea en la ventana,  es el único PROG


botón que funciona, hasta que se realice la filtración. Siga las instrucciones de filtraje en este manual.

### 3-7. OPERACIÓN BÁSICA (Continuación)

Una vez finalizada la filtración y con el botón COOK/PUMP en la posición Cook, la ventanilla mostrará “IS POT FILLED”, seguido por “1=YES 2=NO”.

Si el aceite en la olla está al nivel correcto, pulsar  y el control comenzará su proceso de calentamiento normal.

Si el aceite NO está al nivel correcto, pulsar  y las palabras “TURN OFF UNTIL FILLED...” pasarán por la ventanilla. Poner el botón COOK/PUMP en la posición OFF, llenar la olla hasta el nivel correcto, después poner el botón COOK/PUMP de vuelta a la posición COOK.

Otra vez “IS POT FILLED” aparece en la ventanilla, seguido por “1=YES 2=NO”. Esta vez pulsar  y la máquina reanuda el proceso normal de calentamiento.

#### PRECAUCIÓN



*Cuando el freidor se calienta, el nivel de aceite siempre debe estar sobre los tubos del quemador. Falla en seguir estas instrucciones podría resultar en incendio y/o daño al freidor.*



### 3-8. CUIDAR EL ACEITE

**PELIGRO**  
**RIESGO DE DESBORDE**



**SEGUIR LAS INSTRUCCIONES SIGUIENTES PARA EVITAR DESBORDAMIENTO DE ACEITE DE LA OLLA, LO CUAL PODRÍA RESULTAR EN LESIÓN PERSONAL, INCENDIO, Y/O DAÑO A PROPIEDAD.**

1. Para proteger el aceite cuando el freidor no esté en uso inmediato, el freidor debería ponerse en modo IDLE/desocupado.
2. Freir productos empanizados requiere filtración para mantener el aceite limpio. El aceite se debe filtrar por lo menos dos veces al día: después del almuerzo y al término del día.
3. Mantenga el aceite al nivel correcto para cocinar. Agregar aceite fresco a medida que sea necesario.
4. No sobrecargue las rejillas con producto, o ponga en las rejillas producto que contenga suma humedad.

**PELIGRO**  
**RIESGO DE INCENDIO**



**CON USO PROLONGADO, EL PUNTO DE INFLAMACIÓN DEL ACEITE SE REDUCE. DESCARTAR EL ACEITE SI MUESTRA SEÑAS DE EXCESO DE HUMO O ESPUMA. SERIAS QUEMADURAS, LESIÓN PERSONAL, INCENDIO, Y/O DAÑO DE PROPIEDAD PODRÍA RESULTAR.**

### 3-9. INSTRUCCIONES PARA FILTRAR

El freidor a gas Henny Penny de 8 pollos, Modelo 691, se debe limpiar y el aceite se debe filtrar por lo menos dos veces al día: después del tráfico de almuerzo y al término del día.

**PRECAUCIÓN**



*Drenar el aceite a 250°F (121°C) o menos. Temperaturas más altas causan que los residuos se quemen en la superficie de acero de la olla después que el aceite sea drenado*



### **3-9. INSTRUCCIONES**

#### **PARA FILTRAR**

**(Continuación)**

**PELIGRO**  
**RIESGO DE DESBORDE**



**FILTRAR SÓLO CUANDO LA TEMPERATURA DE ACEITE SEA MENOS DE 270° F(132° C). FALLA EN HACERLO PUEDE RESULTAR EN DESBORDAMIENTO DE ACEITE DE LA OLLA, CAUSANDO SERIAS QUEMADURAS, LESIÓN PERSONAL, Y/O DAÑO DE PROPIEDAD.**

Alto volumen de cocción puede causar que la zona fría se llene de residuos con mayor rapidez, y podría requerir limpieza más a menudo. Parte del proceso implica remover residuos de la zona fría de la olla.

1. Ponga el botón COOK/PUMP en off antes de drenar aceite.
2. El recipiente de drenaje debe estar debajo del freidor y la tuerca de filtro-uni3n apretada al tubo que sale del recipiente

#### **ADVERTENCIA**

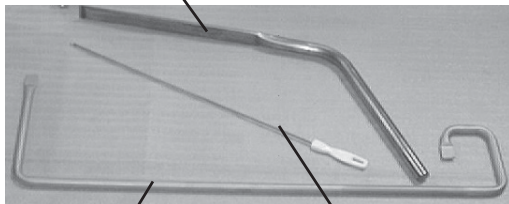


**El recipiente de filtraci3n debe estar lo m3s atr3s posible debajo del freidor, con su cubierta puesta. Antes de drenar aceite asegurar que el hoyo en la cubierta est3 alineado con la v3lvula de drenaje. Falla en seguir estas instrucciones causa salpicaduras de aceite y podr3a resultar en lesi3n personal.**

**Superficies del freidor y rejillas estar3n calientes. Use cuidado cuando filtre para evitar quemarse.**

3. Retirar las rejillas de cocc3n y limpie el fondo de la tapa con un pa3o. Incl3ne la tapa para que no estorbe al limpiar la olla.
4. Jalar la manilla de drenaje hacia usted para abrir la v3lvula de drenar. La manilla debe apuntar hacia el frente del freidor. Use el cepillo en "L" (no est3 en esta foto) para limpiar los residuos de los tubos y de las paredes y del fondo de la olla a medida que el aceite baje. Use el cepillo recto para empujar los residuos a trav3s del hoyo de drenaje al fondo de la olla si fuese necesario, y para limpiar entre los tubos del quemador y pared de la olla.

Para Revolver el Aceite



Para Destapar Drenaje

Cepillo Chico Blanco

### **3-9. INSTRUCCIONES PARA FILTRAR**

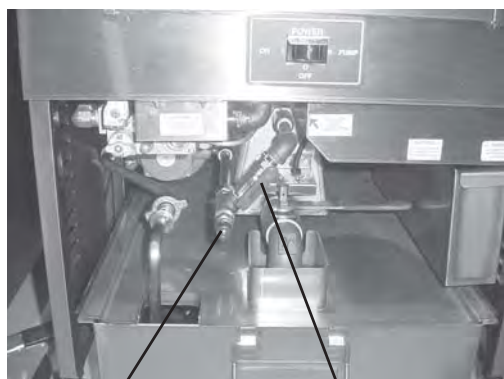
**(Continuación)**

#### **PELIGRO - RIESGO DE DESBORDE**



**CEPILLAR TODOS LOS RESIDUOS DE LAS SUPERFICIES DE LA OLLA Y DE LA ZONA FRÍA DURANTE EL PROCESO DE FILTRACIÓN. FALLA EN HACERLO PUEDE RESULTAR EN DESBORDAMIENTO DE ACEITE DE LA OLLA, LO CUAL PUEDE CAUSAR SERIAS QUEMADURAS, LESIÓN PERSONAL, INCENDIO, Y/O DAÑO A PROPIEDAD**

5. Raspar residuos y anillo de residuo en la olla y descartarlos. No permita que los residuos pasen al recipiente de filtración. Estos residuos pueden causar un sabor quemado en la salsa. Limpie todas las superficies con un paño húmedo. Si cayera agua en la zona fría, searla con una toalla antes de bombear el aceite de vuelta a la olla.



Conexión Macho

Manija Válvula de Filtro

6. Si su freidor viene con una manguera opcional de filtro, puede usar el siguiente proceso de limpieza, de otra forma continúe con el paso 7.
  - a. Conectar el lado de la manguera de filtro con desconector-rápido a la conexión macho, ubicada al lado de la manija de la válvula de filtro. Deslizar hacia atrás el anillo a presión en la conexión hembra y deje que se cierre de golpe en su lugar sobre la mitad macho de la conexión.
  - b. Asegurar que la boquilla de la manguera apunte para abajo y hacia el fondo de la olla y que la válvula de filtro esté en posición cerrada. Mueva el boton power/pump a la posición PUMP. Evite salpicaduras excesivas con la manguera.

**ADVERTENCIA**  
**RIESGO DE QUEMADURA**



**Tenga precaución para prevenir quemaduras causadas por salpicaduras de aceite caliente.**

**3-9. INSTRUCCIONES  
PARA FILTRAR  
(Continuación)**

- c. Enjuagar el interior de la olla. Sobre todo áreas difíciles de limpiar, como el fondo de la olla y los tubos del quemador.
- d. Después de meticuloso enjuague con aceite, cierre la válvula de drenaje.
- e. Mover el botón COOK/PUMP a la posición OFF.

**PELIGRO**

**RIESGO DE QUEMADURA**



**SÓLO CONECTE Y DESCONECTE LA MANGUERA DE FILTRO CUANDO EL BOTÓN PRINCIPAL ESTÉ EN LA POSICIÓN “OFF”. TAMBIÉN, USE UN PAÑO O GUANTE PARA EVITAR QUEMADURAS. FALLA EN HACERLO PODRÍA RESULTAR EN SEVERAS QUEMADURAS POR ACEITE CALIENTE ROCIADO POR EL CONECTOR MACHO.**

- f. Desconecte la manguera y eleve el lado con conexión por un minuto para permitir que escurra el resto del aceite en la manguera hacia la olla.
7. Empujar la manilla de drenaje a la posición cerrada para efectuar el cierre de la válvula de drenar.
8. Mover el botón COOK/PUMP a la posición PUMP.
9. Cuando todo el aceite haya sido bombeado dentro de la olla, poner el botón COOK/PUMP a la posición OFF.

**3-10. CAMBIANDO EL SOBRE  
DEL FILTRO**

El sobre del filtro debe cambiarse después de 10-12 filtraciones o cada vez que se tape con residuos. Proceder de la siguiente forma:

1. Mover el botón COOK/PUMP a la posición OFF.
2. Remover y vaciar el balde de condensación de vapor.
3. Desconectar la tuerca de unión del filtro y retire el recipiente de filtración ubicado debajo del freidor.

**3-10. CAMBIANDO EL SOBRE  
DE FILTRO (Continuación)**

**PELIGRO  
RIESGO DE QUEMADURA**



**LA TUERCA DE UNIÓN DE FILTRO ESTARÁ CALIENTE. USE GUANTES PROTECTORES O PAÑO, O QUEMADURAS GRAVES RESULTARÁN.**

4. Levante el juego de láminas de filtro del recipiente de filtro.

**ADVERTENCIA - RIESGO DE QUEMADURA**



**Tenga cuidado para prevenir quemaduras causadas por salpicaduras de aceite caliente.**

5. Con un paño limpiar el aceite y residuos restantes en el recipiente de filtraje. Lavar el recipiente de filtraje con jabón y agua. Enjuagar meticulosamente con agua caliente.
6. Destornillar el tubo vertical de la lámina de filtro.
7. Remover lámina atrapa-residuos y limpie meticulosamente con agua caliente.
8. Retirar los sujetadores de filtro y descartar el sobre del filtro.
9. Limpiar las dos láminas de filtración con jabón y agua. Enjuagar meticulosamente con agua caliente.

**PRECAUCION**

**CAUTION**

*Asegurar que las láminas de filtración, atrapa-residuos, sujetadores del filtro, y el tubo vertical estén totalmente secos antes de montar el sobre de filtro porque el agua disuelve el filtro de papel.*

10. Montar la lámina de filtraje superior sobre la lámina inferior.
11. Deslizar las dos láminas en un sobre de filtro limpio.
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.

**3-10. CAMBIANDO EL SOBRE  
DE FILTRO (Continuación)**

14. Montar la lámina atrapa-residuo encima del sobre de papel. Atornillar el tubo vertical.
15. Colocar el juego completo de láminas adentro del recipiente de filtraje y deslice el recipiente en su lugar debajo del freidor.
16. Aprete a mano la tuerca de unión del filtro. No use llave o herramienta para atornillarla.
17. Deslizar el recipiente de condensación de vapor a su lugar. El freidor ahora está listo para operar.

**3-11. ENCENDERY  
APAGAR LOS  
QUEMADORES**

Para encender el quemador:

1. Mover el botón COOK/PUMP a la posición OFF.
2. Rotar la perilla de válvula de gas a posición OFF, y espere mínimo cinco (5) minutos antes de continuar al siguiente paso.
3. Rotar la perilla de la válvula de gas a posición ON.
4. Mover el botón COOK/PUMP a la posición COOK.
5. El quemador se encenderá hasta que el aceite alcance una temperatura preseleccionada.
6. Pulsar botón del producto deseado después que la temperatura aparezca en la ventanilla del control.

Para apagar el quemador:

1. Rotar la perilla de la válvula de gas a la posición OFF.
2. Mover el botón COOK/PUMP a la posición OFF.

Este freidor esta equipado con un cordón y enchufe conectado a tierra para su protección contra golpe eléctrico, y debería enchufarse a un enchufe de tres puntas. No corte o quite la punta a tierra.

**ADVERTENCIA**



**Antes de dar servicio al freidor:**

- Gas debería estar apagado para evitar incendio o explosión.
- Electricidad debería estar desconectada o interruptor de servicio apagado para evitar golpe eléctrico.

**3-12. 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. Mover el botón COOK/PUMP a la posición OFF, y desenchufar la unidad del enchufe eléctrico de la pared.

**ADVERTENCIA**



**El recipiente de filtración debe estar lo más atrás posible debajo del freidor, con su cubierta puesta. Antes de drenar aceite asegurar que el hoyo en la cubierta esté alineado con la válvula de drenar. Falla en seguir estas instrucciones causa salpicaduras de aceite y podría resultar en lesión personal.**

2. Si aceite caliente está presente en la olla, se debe drenar lentamente jalando la manija de drenaje hacia usted.
3. Cierre la válvula de drenar y descarte el aceite.
4. Llene la olla hasta el indicador de nivel con agua caliente. Agregar 8 a 10 onzas de limpiador para freidor (Henny Penny parte número 12101) al agua y mezcle minuciosamente.

**ADVERTENCIA**







**Siempre use lentes contra salpicadura química o máscara facial, y guantes protectores de goma cuando limpie la olla ya que la solución de limpieza es altamente alcalina. Evite salpicaduras u otro contacto de la solución con sus ojos o piel. Serias quemaduras y posible ceguera resultará. Atentamente lea las instrucciones del limpiador. Si la solución entra en contacto con sus ojos, enjuague sus ojos con agua tibia y vea un doctor de inmediato.**



CHEMICAL  
SPLASH  
GOGGLES



CHEMICAL  
RESISTANT  
GLOVES

6. Mover el botón COOK/PUMP la posición COOK y entrar al Modo de Limpieza pulsando y no soltando  hasta que se vea "CLEAN OUT?", "1=YES 2=NO". Pulsar  para empezar Modo Limpieza. El freidor mostrará "\*CLEAN-OUT MODE\*" y se calentará a una temperatura pre-programada (195°F) (91°C max.) y automáticamente iniciará un conteo de tiempo. Use  , si es necesario, para ajustar la temperatura y evitar que solución de limpieza hierva y se suba.



### **3-12. LIMPIEZA DE LA OLLA**

**(Continuación)**

**PELIGRO**  
**RIESGO DE QUEMADURA**



**NUNCA PRESURICE EL FREIDOR PARA LIMPIARLO. NO CIERRE LATAPA CON AGUA Y/O LIMPIADOR EN LA OLLA. AGUA BAJO PRESIÓN ES SUPER CALIENTE Y CAUSARÁ GRAVES QUEMADURAS SI ENTRA EN CONTACTO CON LA PIEL.**

**PRECAUCIÓN** 

*Vigile la solución de limpieza constantemente para asegurar que no hierva o se suba y cause daño a los controles.*

*No use lana de acero, otros limpiadores abrasivos, o limpiadores/desinfectantes químicos que contengan cloro, bromina, yodo, o amoníaco, ya que estos deteriorarán el acero inoxidable y reducen la vida de la unidad.*

*No regar la unidad con agua, tal como con manguera de jardín. Falla en seguir esta precaución puede causar falla de componentes.*

**ADVERTENCIA**  
**RIESGO DE QUEMADURA**



**Si la solución de limpieza comienza a espumar y hervir en la olla, no trate de contenerla cerrando la tapa del freidor, o serias quemaduras podrían resultar.**

7. Usando el cepillo del freidor (Henny Penny parte número 12105) cepille el interior de la olla, el forro de la tapa, y encima del freidor.
8. Después de limpiar, mover el botón COOK/PUMP a 'OFF'. Abrir la válvula de drenaje y drenar la solución de limpieza, desde la olla, al recipiente de filtración, y descartar.
9. Cerrar la válvula de drenar y llene la olla con agua caliente hasta las líneas indicadoras de nivel superior.

**3-12. CLEANING THE FRYPOT**  
**(Continued)**

10. Agregar aproximadamente 16 onzas (473 ml) de vinagre destilado y nuevamente entre al Modo de Limpieza (ver paso 6).
11. Usando un cepillo limpio, frotar el interior de la olla y forro de la tapa. Esto neutralizará el residuo alcalino restante del compuesto químico.
12. Drenar la mezcla de agua y vinagre, y descartar.
13. Enjuagar la olla, usando agua caliente limpia.
14. Secar muy bien el recipiente de filtraje, y el interior de la olla.

**NOTICE**

**ATENCIÓN**

Asegurar 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.

15. Colocar el juego limpio de filtraje dentro del recipiente de filtración e instálelo debajo del freidor.
16. Rellenar el freidor con aceite fresco.

**3-13. DISPOSITIVO PROTECTOR**  
**DEL MOTOR DE FILTRO**  
**Restauración Manual**



El motor de la bomba de filtro tiene, por atrás, un botón de restauración manual, en caso que el motor se sobrecaliente. Espere mínimo 5 minutos antes de restaurar este dispositivo protector para permitir que el motor se enfríe. Sacar el panel de acceso izquierdo del freidor para accionar el botón. Toma cierto esfuerzo para apretarlo, y puede usar un destornillador para a empujarlo y accionarlo.

**ADVERTENCIA**  
**APAGAR**  
**LA ENERGÍA**



Para evitar quemaduras causadas por salpicaduras de aceite, mueva el botón principal de la máquina a la posición OFF antes de reactivar el dispositivo protector del motor de la bomba.



**3-14. CALENDARIO DE MANTENCIÓN NORMAL**

Como con 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 procedimientos de mantenimiento preventivo que debe realizar el operario.

<b>Procedimiento</b>	<b>Frecuencia</b>
Filtración del aceite	Dos veces al día
Revisar/limpiar caja de dilution	Mensualmente
Cambio de aceite	A medida que sea necesario
Cambio del sobre de filtro	A medida que sea necesario
Limpiar juego del peso regulador	Diariamente
Limpiar la olla	A medida que sea necesario
Goma reversible de la tapa	Cada 90 Días voltear al revés
Limpiar el ventilador/soplador	Anualmente-Ver Manual Tec.
Lubricar rodillos trasero de la tapa	Anualmente-Ver Manual Tec.
Limpiar válvula de alivio/seguridad	Anualmente

**3-15. MANTENCIÓN PREVENTIVA**

**RIESGO DE QUEMADURA**

**Limpieza del ensamble del peso regulador - Diariamente**

**PELIGRO**



**NO SACAR LATAPA DEL PESO REGULADOR MIEN-TRAS EL FREIDOR ESTÉ OPERANDO. SERIAS QUE-MADURAS U OTRAS LESIONES RESULTARÁN.**

1. Al término del uso diario del freidor, el ensamble del peso regulador se debe limpiar. El freidor debe estar OFF y la presión liberada. Abrir la tapa del freidor, destornillar y retirar la tapa del ensamble, y sacar el peso redondo de operación.



**ADVERTENCIA**



**Falla en limpiar diariamente el ensamble del peso de operacion podría resultar en que el freidor levante demasiada presión. Graves lesiones y quemaduras podrían esultar.**

2. Limpie la tapa y el peso con un paño suave. Cercionarse que el interior de la tapa, el asiento del peso, y alrededor del orificio esté completamente limpio.
3. Limpiar el tubo de escape con el cepillo de acero (parte Henny Penny número 12147).
4. Secar todos los componentes e instalarlos inmediatamente para evitar que se dañen o que se pierdan.

**3-15. MANTENCIÓN**  
**PREVENTIVA**  
**(Continuación)**



**Goma Reversible de la Tapa - Cada 90 Días voltear al revés**

Revertir la goma de la tapa ayuda a prevenir avería prematura de la goma y la pérdida de presión durante un ciclo de cocción.

1. Levante la tapa y retire las rejillas y el carruaje porta-rejillas.
2. Agarrando la manija de la tapa, levante el frente de la tapa hasta que se pare en posición vertical.

**ADVERTENCIA**



**Asegurarse que el brazo metálico al lado izquierdo de la tapa quede en posición vertical sujetando la tapa elevada, o serias lesiones podrían resultar. (Ver foto a la izquierda.)**

3. Usando una hoja fina de cuchillo o destornillador, saque la goma en las cuatro esquinas. Retire toda la goma.

**ATENCIÓN**



Revise la goma buscando roturas o mellas. Si la goma está dañada, es necesario reemplazarla.

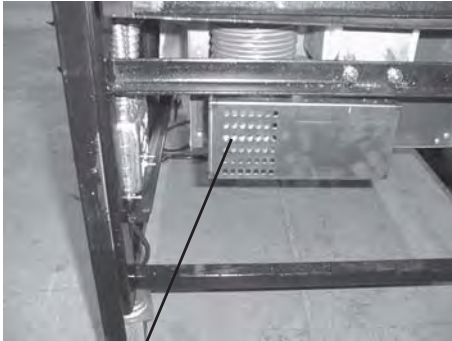
4. Limpiar la goma y el asiento de la goma con agua caliente.
5. Rotar la goma para que el lado opuesto quede hacia afuera.

**ATENCIÓN**



Instalar las cuatro esquinas de la goma en la tapa. Alisar el resto de la goma en su lugar, empezando en las esquinas y trabajando hacia el centro de cada sección.

**3-15. MANTENCIÓN  
PREVENTIVA  
(Continuación)**



Caja de Dilution

**Revisando/Limpiando la Caja de Dilution - Mensualmente**

Limpiar la caja de dilution ayuda a asegurar que la unidad opere eficientemente y con pocas fallas.

1. Asegurar que la unidad esté en “OFF”, y cierre y selle la tapa
2. Destornille la tuerca mariposa debajo del panel izquierdo del freidor, y quite el panel de acceso. Limpie la caja de dilution con paño o escobilla. Asegurar que los hoyos en la caja estén libres de despojos. Reemplazar la cubierta cuando termine.

**ATENCIÓN**



Donde esté el empanizado y condiciones en la cocina pueden dictar que la caja de dilution necesite limpieza más frecuente.

**Limpieza de la Válvula de Seguridad y Alivio - Anualmente**

Válvula de Seguridad y Alivio



**PELIGRO  
RIESGO DE  
QUEMADURA**



**NO INTENTE SACAR LA VÁLVULA DE SEGURIDAD CUANDO EL FREIDOR ESTÉ OPERANDO, O GRAVES QUEMADURAS U OTRAS LESIONES RESULTARÁN.**


1. Use una herramienta para soltar la válvula del tubo en “T”; rotar en dirección contraria al reloj para remover.
2. Limpiar el interior del tubo en “T” con agua caliente.
3. Sumergir la válvula de seguridad en una solución de agua y jabón por 24 horas. Use una dilución de 1:1 . La válvula no se debe desarmar. Se calibra en fábrica para abrirse a 14-1/2 libras de presión. Si no se abre o cierra, se debe reemplazar.

**PELIGRO  
RIESGO DE QUEMADURA**



**NO DESARME O MODIFIQUE ESTA VÁLVULA DE SEGURIDAD. MANOSEAR ESTA VÁLVULA PUEDE CAUSAR SERIAS LESIONES Y ANULARÁ LAS APROBACIONES DE AGENCIA Y GARANTÍA DEL ARTEFACTO.**


### 3-16. PROGRAMACIÓN

1. Pulsar y sujetar  por un segundo hasta ver “PROG” en la ventanilla, seguido por “ENTER CODE”.

2. Poner código 1, 2, 3. Las palabras “SELECT PRODUCT ...PRESS PROG” pasarán por la ventanilla.

3. Pulsar y soltar el botón de producto deseado (1 al 10).




  **ATENCIÓN**  
Pulsar  para copiar, borrar, o programar un producto, borrar, o programar todos los productos. Ver sección Programar Copiar/Borrar

4. Pulsar y soltar . El nombre de ese producto se ve en la ventanilla. Ejemplo: “NAME FRIES”.



#### **Cambiar el Nombre de los Productos**




a. Pulsar y soltar   la primera letra, o dígito, empieza a pestañear.

b. Pulsar y soltar   para cambiar la letra pestañeando















c. Para ir a la siguiente letra, pulsar . Después pulsar   para cambiar la letra.

d. Repetir paso “c” hasta que 7 letras se hayan programado.

e. Pulsar y sujetar  para salir de Programación, o pulse y suelte  hasta ver “PRELOAD” en la ventanilla, para continuar con el Modo de Programación.




5. El Modo de Pre-carga permite al operario cocinar las piezas grandes primero, antes de cargar el resto del producto. El ciclo de pre-carga siempre funciona sin presión y siempre regula a la temperatura del Paso 1. Pulsar   para fijar el tiempo de pre-carga, o pulsar  si no se desea pre-carga.

**3-16. PROGRAMACIÓN**  
**(continuación)**

6. Pulsar y soltar  y “1. COOK TIME” se verá en la ventanilla junto con el tiempo fijado. Pulsar   para cambiar el tiempo. El tiempo se ve en minutos y segundos. Pulsando y sin soltar los botones, hará saltar el tiempo en incrementos de 5 segundos hasta un máximo de 59:59.
7. Pulsar y soltar  y “1. TEMP” se verá en la ventanilla, mientras que al lado derecho de la misma, se verá la temperatura fijada. Pulsar   para cambiar la temperatura. Pulsar y no soltar los botones y la temperatura saltará en incrementos de 5 grados a un max. de 380°F (193°C), y un min. de 190°F (88°C).
8. Pulsar y soltar  y “1. PRESSURE” se verá en la ventanilla junto con “YES” o “NO”. Pulsar   para tener presión en el primer paso, o no.
9. Pulsar y soltar  y “2. STEP 2 AT” se verá en la ventanilla, junto con el tiempo del paso 2. Si no se desea paso 2, fijar tiempo a “0:00” y pulsar . Si se desea paso 2, pulse   y fije un tiempo. Después pulsar  para fijar temperatura y presión.



**NOTICE** **ATENCIÓN**


Se pueden programar hasta 10 pasos para un producto, repitiendo el paso de arriba para cada paso de cocción.

10. Pulsar y soltar  y “ALARM – 1 AT 0:00” se verá en la ventanilla. Pulsar y soltar   para fijar una alarma. Ej: Si un Ciclo de Cocción dura 3 minutos, y queremos que suene una alarma después de 30 segundos ya en el Ciclo de Cocción, “2:30” debería programarse en la ventanilla en este momento. Cuando el reloj llegue a 2:30 sonará la alarma.


**3-16. PROGRAMACIÓN**  
**(continuación)**


Después de fijar la alarma, pulsar  y “ALARM” y



“TYPE” pestañeará en la ventanilla, con el tipo de alarma a la derecha del control. “TIME”, “SHAKE”, “STIR”, “ADD”, y “LID” se pueden fijar pulsando  . Una alarma


suen a y tipo de alarma pestaña, avisando al operario a que sacuda la canasta, agite el producto, o agregue producto. Si se selecciona “TIME”, el tiempo restante pestaña en el control. Si se selecciona “LID”, “CLOSE LID” pestañeará en el control. El conteo en reverso pausará hasta que la tapa se cierre y  se pulse para reanudar el reloj.

**NOTICE** **ATENCIÓN**


Se pueden programar hasta 4 alarmas. Después de fijar la primera, las otras se pueden programar pulsando  otra vez.



11. Pulsar y soltar  hasta que “QUALITY TMR” se vea en

la ventanilla junto con el tiempo de calidad fijado. Pulsar y soltar   para fijar el tiempo de calidad hasta 59:59.




Para salir de Programación, pulsar y sujetar  por 2 segundos.

**NOTICE** **ATENCIÓN**

12. Pulsar y soltar  y se verá “LOAD COMP” en la


ventanilla junto con el valor de compensación de carga. Ésta automáticamente reajusta el tiempo en base al tamaño y temperatura de la carga bajo cocción. Pulsar y soltar  

para cambiar este valor hasta un máximo de ‘20’ y un mínimo de ‘0’ o “OFF”. De fábrica viene fijado en 5.

13. Pulsar y soltar  y se verá “LCOMP REF” en la ventanilla (si compensación de carga se fijó en “OFF”, entonces “\_ \_ \_” se verá en el control) junto con la temperatura media de compensación de carga. Esta es su temperatura media para los productos que cocina. El reloj avanza más rápido a temperaturas mayores que este valor y avanza más lento a temperaturas menores que este valor. Pulsar y soltar   para cambiar este valor.




**3-16. PROGRAMACIÓN**  
**(Continuación)**


O, para usar la temp. de cocción como punto de referencia de compensación de carga, pulsar  hasta que “STEP-X”

y “TEMP” pestañee en la ventanilla. Ahora, por ejemplo, si la temperatura de cocción es 350°F, el reloj anda más rápido cuando la temperatura del aceite es mayor a 350°F, y anda más lento cuando la temperatura es menor a 350°F.

**14. Pasar a IDLE/desocupado después de Done/acabado?**

Pulsar y soltar  hasta que se vea en la ventanilla

“GO TO IDLE, AFTER DONE” junto con “YES” o “NO”

Pulsar   para cambiar entre “YES” y “NO”.

**15. Ciclo de Filtrar (Opcional)**

Para que “FILTER AFTER” aparezca en Programación de Producto, el Contador de Filtración debe habilitarse en Programación Especial. Uno tiene la opción de programar “mixed” (cada producto tiene su propia cuenta de filtraje) o “global” (todos los productos tienen la misma cuenta).

Pulsar .

**“2,Mixed”**

a. “FILTER AFTER” aparecerá en la ventanilla, junto con el número pre-seleccionado de Ciclos de Cocción.

b. Pulsar y soltar   hasta que el número deseado de

Ciclos de Cocción entre filtraciones se vea en la pantalla. Por ejemplo, si se fijan 4 para un producto, cada vez que ese producto se use, equivale a 1/4, o 25%. Después de cada uso de este producto, el porcentaje se suma hasta llegar a 100%, o más. Entonces la ventanilla mostrará “FILTER SUGGESTED”.

**“3,GLOBAL”**

a. “FILTER INCL” se verá en la ventanilla junto con, “NO” o “YES”

b. Pulsar y soltar   para “YES” si ese producto se





incluye en el conteo de filtración, o “NO” si no se cuenta.



### 3-16. PROGRAMACIÓN (Continuación)

#### **Copy/Erase (Copiar/Borrar) Productos Pre-seleccionados**

Los productos y sus datos se pueden copiar de un lugar a otro en el tablero, restaurar el tablero con los datos programados en fábrica, o borrar productos y todos sus datos.

1. Pulsar y sujetar  por un segundo hasta que “PROG” aparezca en la ventanilla, seguido por “ENTER CODE”.
2. Poner código 1, 2, 3. Las palabras “SELECT PRODUCT ...PRESS PROG” pasarán por la ventanilla, seguidas por “DOWN FOR OPTIONS”
3. Pulsar  y “\*\*OPTION\*\*” (opción), seguido por “\*1. COPY A PROD” se verá en pantalla. Pulsar  otra vez, cada vez, para ver las siguientes opciones:
  - \*1. COPY A PROD (copiar un producto)
  - \*2. ERASE A PROD (borrar un producto)
  - \*3. PRESET A PROD (programar un producto)
  - \*4. ERASE ALL (borrar todos)
  - \*5. PRESET ALL (programar todos)
4. Para seleccionar una de estas opciones, pulsar  mientras la opción deseada se vea en la ventanilla.

Seleccionar PRESET A PROD, o PRESET ALL PROD restaura la programación de fábrica en esos menús.

#### **NOTICE** ATENCIÓN


Pulsar  en cualquier momento para salir del menú de Opciones, o espere 30 segundos y el control se saldrá solo.

Los siguientes son ejemplos de copiar y borrar productos:

#### Copiar


Pulsar  para seleccionar la opción presente en la pantalla

“COPY A PROD”. “COPY \_\_ TO \_\_” se verá en la ventanilla.

El primer juego de “\_” pestañeará. Seleccione el producto que desee copiar *de*. Por ejemplo, pulsando el botón  :

“COPY 2 TO \_\_” se verá en la ventanilla.

**3-16. PROGRAMACIÓN**  
**(Continuacion)**

De ahí, pulsar el producto que desee copiar *a*, por ejemplo, al pulsar  El control responde con un mensaje de


confirmación:

“COPY 2 TO 0?” (copiar 2 a 0?)


“1=YES 2=NO” (1=sí 2= no)

Pulsar  (YES/sí) y el control copia producto #2 a la posición

del producto #0 (el producto #2 queda intacto) y en la ventanilla se ve “\* COPIED \*”, y regresará al paso “Select Prog Product” con el producto #0 automáticamente seleccionado.

Pulsar  (NO), o no pulse ningún botón por 20 segundos, el control muestra “X CANCELED X” y saldrá del proceso de copiar. En este caso no se hace ningún cambio.

**Borrar**


En el paso “Select Prog Product”, pulsar  . “\*\* OPTIONS \*\*” seguido por “\* 1. COPY A PROD” se ve en la ventanilla.

Pulsar  tres veces más para llegar a la opción “Erase All” :

“\*2. ERASE A PROD” (borra un solo producto)


“\*3. PRESET A PROD” (instala los datos de fábrica)

“\*4. ERASE ALL” (borra todos)

Pulsar  para seleccionar la opción presente en la ventanilla “Erase All” . El control responde con un mensaje de confirmación:

“ERASE ALL PROD ?” (¿borrar todos los programas?)

“1=YES 2=NO” (1=sí 2=no)

Pulsar  (YES/sí) para confirmar que quiere borrar todos los productos y para dejarlos en “empty” (vacíos). El control responderá borrando cada producto individualmente...

“ERASING/borrando 1”

“ERASING/borrando 6”

“ERASING/borrando 2”

“ERASING/borrando 7”

“ERASING/borrando 3”

“ERASING/borrando 8”

“ERASING/borrando 4”

“ERASING/borrando 9”

“ERASING/borrando 5”

“ERASING/borrando 0”

Después se verá brevemente “\* ALL ERASED \*” (todos borrados) y finalmente, la ventanilla retorna a “Select Prog Product” .

### **6-3. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS**

Efectúe lo siguiente para aislar un funcionamiento erróneo:

1. Defina claramente el problema (o síntoma) y cuándo ocurre.
2. Localice el problema en la tabla de Resolución de problemas.
3. Revise todas las causas posibles. Después, recorra la lista de correcciones, de una en una, hasta resolver el problema.
4. Consulte los procedimientos de mantenimiento en la sección de Mantenimiento para hacer la comprobación y la reparación necesarias de forma segura y apropiada.



ADVERTENCIA

**Si no se siguen correctamente los procedimientos de mantenimiento, se pueden producir lesiones y daños materiales.**

**4-1. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS (continuación)**

Problema	Causa	Corrección
<b>SECCIÓN DE COCCIÓN</b>		
El color del producto no es correcto:		
A. Demasiado oscuro	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Temperatura demasiado alta</li> <li>• Sonda de temperatura defectuosa</li> <li>• Grasa demasiado vieja</li> <li>• Grasa demasiado oscura</li> <li>• Producto empanado demasiado antes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Compruebe el ajuste de temperatura en la modalidad de programación; vea la sección de Programación del manual del operador</li> <li>• Quite y reemplace la sonda de temperatura</li> <li>• Cambie la grasa</li> <li>• Filtre la grasa</li> <li>• Cambie la grasa</li> <li>• Producto empanado más cerca del período de freído real</li> </ul>
B. Demasiado claro	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Temperatura demasiado baja</li> <li>• Precalentamiento incorrecto de la freidora</li> <li>• Calentamiento/Recuperación lentas de la freidora</li> <li>• Se ha oprimido el botón de cocción equivocado</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Compruebe el ajuste de temperatura.</li> <li>• Quite y reemplace la sonda de temperatura</li> <li>• Deje que se precaliente durante un tiempo apropiado</li> <li>• Compruebe la presión de gas y el flujo de aire del soplador</li> <li>• Asegúrese de seleccionar el producto correcto que se vaya a cocinar</li> </ul>
C. Producto grasiento		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reemplace la grasa</li> <li>• Compruebe el ajuste de temperatura.</li> <li>• No se recuperó la temperatura cuando se dejó caer el producto en el recipiente de freir</li> <li>• Quite y reemplace la sonda de temperatura defectuosa</li> </ul>

**4-1. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS (continuación)**

Problema	Causa	Corrección
<b>SECCIÓN DE COCCIÓN (continuación)</b>		
D. Producto con manchas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Separación indebida del producto</li> <li>• Empanado desigual en el producto</li> <li>• Migas de pan quemadas</li> <li>• Producto pegado entre sí</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cargue el producto en la cesta de forma adecuada</li> <li>• Tamice las migas de pan de forma regular</li> <li>• Separe el producto al empanar</li> <li>• Filtre la grasa del producto con más frecuencia</li> <li>• Separe el producto antes de cocer a presión</li> </ul>
E. Sequedad del producto	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pérdida de humedad antes de cocer</li> <li>• Cocción excesiva del producto</li> <li>• Baja lectura de presión de operación, compruebe la presión</li> <li>• Se ha oprimido el botón de cocción equivocado</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Use productos frescos</li> <li>• Reduzca el tiempo de cocción</li> <li>• Reduzca la temperatura de cocción</li> <li>• Compruebe si hay fugas en el manómetro</li> <li>• Asegúrese de seleccionar el producto correcto que se vaya a cocinar</li> </ul>
<p>Sabor del producto (gusto):</p> <p>A. Gusto salado demasiado salada</p> <p>B. Sabor a quemado</p> <p>C. Sabor soso</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mezcla de empanar después de usar</li> <li>• Mezcla de empanar incorrecta</li> <li>• Sabor a grasa quemada</li> <li>• Recipiente de freír mal limpiado</li> <li>• Producto crudo no fresco</li> <li>• Mezcla de empanar incorrecta para el producto (contenido de especias deseado demasiado bajo)</li> <li>• Temperatura de cocción demasiado alta (se pierden los sabores de las especias)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tamice las migas de pan</li> <li>• Selección incorrecta de migas de pan</li> <li>• Deseche las migas de pan viejas</li> <li>• Use las migas de pan designadas para obtener el producto deseado</li> <li>• Reemplace la grasa</li> <li>• Vacíe y limpie el recipiente de freír</li> <li>• Use producto crudo fresco</li> <li>• Use las migas de pan designadas para el producto</li> <li>• Compruebe la temperatura</li> </ul>

**4-1. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS (continuación)**

Problema	Causa	Corrección
<b>SECCIÓN DE COCCIÓN (continuación)</b>		
<p>D. Rancid taste</p> <p>General:</p> <p>A. Separación de la carne del hueso</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grasa demasiado vieja</li> <li>• Filtrado infrecuente</li> <li>• Productos incompatibles cocinados con la misma grasa</li> <li>• Producto crudo no fresco</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reemplace la grasa y siga las instrucciones de cuidado y uso de la grasa</li> <li>• Reemplace la grasa y siga las instrucciones de cuidado y uso de la grasa</li> <li>• Reemplace la grasa</li> <li>• Use productos compatibles y siga las instrucciones de cuidado y uso de la grasa</li> <li>• Use productos frescos</li> </ul>
<p>B. Color indebido del hueso</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Corte de carne incorrecto</li> <li>• Exceso de cocción cocción</li> <li>• Producto no fresco</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Use los procedimientos de corte de carne correctos</li> <li>• Compruebe el tiempo de</li> <li>• Use productos frescos</li> </ul>
<p>C. Las migas de pan se desprenden</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Uso de producto congelado (hueso negro)</li> <li>• Procesamiento indebido del producto (hueso negro)</li> <li>• Producto sin cocinar completamente (hueso rojo)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Use productos frescos</li> <li>• Use el procedimiento de procesamiento apropiado del producto</li> <li>• Compruebe el tiempo de cocción</li> <li>• Compruebe la temperatura de cocción</li> </ul>
<p>D. Producto pegado entre sí</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Procedimientos de empanado incorrectos</li> <li>• Producto parcialmente congelado</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Use el procedimiento de empanado correcto</li> <li>• Descongele completamente el producto antes de empanar</li> </ul>
<p>D. Producto pegado entre sí</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Producto empanado mucho antes de cocinar</li> <li>• Procedimiento de carga indebido</li> <li>• Se ha oprimido el botón de cocción equivocado</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Consulte las instrucciones de empanado y freído</li> <li>• Cargue debidamente el producto según los procedimientos de carga</li> <li>• Seleccione la cantidad correcta de producto que se aya a cocinar</li> </ul>





**4-1. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS (continuación)**

Problema	Causa	Corrección
<b>SECCIÓN DE PRESIÓN (continuación)</b>		
<p>No aumenta la presión</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• No hay suficiente producto en la freidora o el producto no está fresco</li> <li>• No se ha quitado el espaciador de envío de metal del peso muerto</li> <li>• Tapa abierta o sin enganchar</li> <li>• Válvula de solenoide con fugas o que no se cierra</li> <li>• Fugas en la válvula con peso muerto</li> <li>• Presión sin programar</li> <li>• Fugas en la empaquetadura de la tapa</li> <li>• Fugas en la válvula de alivio de seguridad</li> <li>• Placa de presión rota o aplastada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Coloque una cantidad de producto fresco dentro del recipiente de freír para generar vapor</li> <li>• Quite el espaciador de envío; vea la sección de Desembalaje del manual del operador</li> <li>• Cierre y enganche la tapa</li> <li>• Compruebe o limpie la válvula de solenoide</li> <li>• Repare o reemplace las conexiones, o el cuerpo del peso muerto</li> <li>• Compruebe la programación</li> <li>• Es necesario ajustar la empaquetadura o tapa</li> <li>• Compruebe y reemplace, si es necesario</li> <li>• Vuelva a colocar la placa de presión</li> </ul>

**4-1. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS (continuación)**

Problema	Causa	Corrección
<b>SECCIÓN DE CALENTAMIENTO DE LA GRASA</b>		
La grasa no se calienta (“E-20”)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fusible fundido o disyuntor disparado en la caja de alimentación o tablero de control</li> <li>• Fusible fundido en la placa de la PC</li> <li>• Interruptor de encendido/ bomba defectuoso</li> <li>• Cordón y enchufe defectuosos en el receptáculo</li> <li>• Interruptor de drenaje defectuoso</li> <li>• Placa de PC defectuosa</li> <li>• Interruptor de control de límite alto defectuoso</li> <li>• Válvula de drenaje abierta</li> <li>• Válvula de control de gas posiblemente defectuosa</li> <li>• Sonda de temperatura posiblemente defectuosa (“E-6”)</li> <li>• Inflamador defectuoso</li> <li>• Baja presión de aire en la cámara del quemador</li> <li>• Módulo de inflamador defectuoso</li> <li>• Inflamador de chispa o sensor de llamas desajustados pilot hood, and the flame</li> <li>• Perilla de la válvula de gas girada en la posición de apagado</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reemplace el fusible de vidrio en la placa</li> <li>• Reemplace el fusible de vidrio en la placa</li> <li>• Compruebe el interruptor de encendido/bomba</li> <li>• Compruebe el cordón y el enchufe y conecte al receptáculo de la pared</li> <li>• Compruebe el interruptor de drenaje</li> <li>• Quite y reemplace el tablero de control</li> <li>• Compruebe el interruptor de control de límite alto; reemplace si es necesario</li> <li>• Cierre la válvula de drenaje</li> <li>• Con la corriente desconectada de la freidora, compruebe los cables eléctricos de la válvula de control de gas con un multímetro y con la perilla de la válvula de gas en la posición de encendido</li> <li>• Reemplace la sonda de temperatura</li> <li>• Reemplace el inflamador</li> <li>• Limpie o reemplace el soplador</li> <li>• Replace air pressure switch</li> <li>• Reemplace el módulo</li> <li>• El inflamador de chispa tiene que estar a 1/8” (3,18 mm) de la campana del piloto, y el sensor de llama a 1/4” (6,35 mm)</li> <li>• Asegúrese de que la perilla de la válvula de gas esté en la posición de encendido.</li> </ul>

**4-1. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS (continuación)**

Problema	Causa	Corrección
<b>SECCIÓN DE CALENTAMIENTO DE LAGRASA (continuación)</b>		
<p>El calentamiento de la grasa es demasiado lento</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La tubería de suministro es demasiado pequeña; bajo volumen de gas</li> <li>• Sistema de ventilación indebido</li> <li>• Flujo de aire indebido a los quemadores</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aumente el tamaño de la tubería de suministro Consulte las instrucciones de instalación</li> <li>• Consulte las instrucciones de instalación</li> <li>• Observe los quemadores</li> <li>• Compruebe la presión del gas</li> <li>• Compruebe si hay una restricción en el flujo de aire del soplador</li> </ul>
<p>Recalentamiento de la grasa</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Programación equivocada</li> <li>• Placa de PC defectuosa</li> <li>• Sonda de temperatura defectuosa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Compruebe el ajuste de temperatura en la modalidad de programación</li> <li>• Quite y reemplace el tablero de control</li> <li>• Quite y reemplace la sonda de temperatura</li> </ul>

**4-1. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS (continuación)**

Problema	Causa	Corrección
<b>SECCIÓN DE FORMACIÓN DE ESPUMA/VACIADO DE LAGRASA</b>		
Formación de espuma o ebullición de la grasa	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Agua en la grasa</li> <li>• Tubería de condensación obstruida</li> <li>• Grasa indebida o de mala calidad</li> <li>• Filtración indebida</li> <li>• Zona fría llena de grietas</li> <li>• Enjuague indebido después de limpiar la freidora</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Al final del ciclo de cocción, vacíe la grasa y limpie el recipiente de freír; añada grasa fresca</li> <li>• Quite y limpie la tubería de condensación</li> <li>• Use la grasa recomendada</li> <li>• Consulte el procedimiento de filtración de la grasa</li> <li>• Filtre la grasa</li> <li>• Limpie y neutralice el recipiente de freír; enjuáguelo con vinagre para quitar la solución alcalina y después enjuáguelo con agua caliente y seque el recipiente de freír.</li> </ul>
La grasa no se vacía del recipiente de freír	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Válvula de drenaje obstruida con migas</li> <li>• La válvula de drenaje no se abrirá tirando de la manija</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Abra la válvula, empuje la varilla de limpieza por la abertura de drenaje desde el interior del recipiente de freír</li> <li>• Vuelva a colocar los pasadores de horquilla en el acoplamiento de la válvula</li> </ul>
Fugas de grasa por la válvula de drenaje	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Obstrucción en el drenaje</li> <li>• Válvula de drenaje defectuosa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elimine la obstrucción</li> <li>• Reemplace la válvula de drenaje</li> </ul>



## 4-2. CÓDIGOS DE ERROR

En el caso de la falla del sistema de control, la pantalla digital mostrará un mensaje de error codificado: “E-4”, “E-5”, “E-6”, “E-10”, “E-15”, “E-20A-D”, “E-41”, “E-46”, “E-47”, “E-48”, “E-70B” y “E-92”. Se oye un tono constante cuando se muestra un código de error. Oprima cualquier botón del producto para silenciar este tono.

PANTALLA	CAUSA	CORRECCIÓN DE LA PLACA DEL TABLERO
“E-4”	Recalentamiento de la placa de control	Ponga el interruptor en apagado, luego vuelva a ponerlo en encendido. Si la pantalla muestra “E-4”, la placa se calienta demasiado. Compruebe si hay indicios de recalentamiento detrás del tablero de control. Una vez que se enfríe el tablero, los controles deben volver a normal. Si persiste “E-4”, reemplace el control.
“E-5”	Recalentamiento de la grasa	Ponga el interruptor en la posición de apagado y después en encendido. Si la pantalla muestra “E-5”, se deben comprobar los circuitos de calentamiento y la sonda de temperatura. Una vez que la unidad se enfríe, los controles deben volver a normal. Si persiste “E-5”, reemplace el control.
“E-6A”	Sonda de temperatura abierta	Ponga el interruptor en la posición de apagado y después en encendido. Si la pantalla muestra “E-6”, compruebe la sonda de la temperatura.
“E-6B”	Sonda de temperatura cortocircuitada	Ponga el interruptor en la posición de apagado y después en encendido. Si la pantalla muestra “E-6”, compruebe la sonda de la temperatura.
“E-10”	Límite alto	Reajuste el límite alto empujando manualmente hacia arriba el botón de reajuste rojo. Si el límite alto no se reajusta, se debe reemplazar el límite alto. Llame al departamento de servicio de Henny Penny.
“E-15”	Interruptor de drenaje	Cierre el drenaje usando la manija de la válvula de drenaje. Si la pantalla sigue mostrando “E-15”, llame al departamento de servicio de Henny Penny.
“E-20A”	Falla del interruptor de presión de aire (atascado en posición cerrada)	Oprima el botón del temporizador para volver a probar el proceso de encendido. Si persiste “E-20A”, llame al servicio de departamento de Henny Penny.
“E-20B”	Falla del ventilador o del interruptor de presión de aire (atascado en la posición abierta)	Oprima el botón del temporizador para volver a probar el proceso de encendido. Si persiste “E-20B”, llame al servicio de departamento de Henny Penny.
“E-20C”	Módulo de encendido	Oprima el botón del temporizador para volver a probar el proceso de encendido. Si persiste “E-20C”, llame al servicio de departamento de Henny Penny.
“E-20D”	Los módulos en funcionamiento no necesitan encendido	Oprima el botón del temporizador para volver a probar el proceso de encendido. Si persiste “E-20D”, llame al servicio de departamento de Henny Penny.

#### **4-2. CÓDIGOS DE ERROR (continuación)**

<b>PANTALLA</b>	<b>CAUSA</b>	<b>CORRECCIÓN DE LA PLACA DEL TABLERO</b>
"E-41"	Falla de programación	Ponga el interruptor en la posición de apagado y después en encendido. Si la pantalla muestra "E-41", el control debe volver a iniciarse (vea la sección de Programación). Si el error persiste, reemplace el tablero de control.
"E-46"	Error de grabación en la memoria EEPROM	Ponga el interruptor en la posición de apagado y después en encendido. Si la pantalla muestra "E-46", el control debe volver a iniciarse (vea la sección de Programación). Si el error persiste, reemplace el tablero de control.
"E-47"	Falla a analógica a digital (chip del convertidor analógico)	Ponga el interruptor en la posición de apagado y después en encendido. Si la pantalla muestra "E-47", el control debe volver a iniciarse (vea la sección de Programación). Si el error persiste, reemplace el tablero de control.
"E-48"	Error del sistema de entrada (la CPU no lee las entradas digitales de los botones)	Ponga el interruptor en la posición de apagado y después en encendido. Si la pantalla muestra "E-48", el control debe volver a iniciarse (vea la sección de Programación). Si el error persiste, reemplace el tablero de control.
"E-70B"	Cables de alimentación defectuosos. Placa de E/S defectuosa	Compruebe el interruptor de alimentación, junto con sus cables. Reemplace el interruptor o la placa de entrada/salida del interruptor, si es necesario.
"E-92"	Fusible de 24 VCA en la placa de E/S abierta	Compruebe los componentes en el circuito de 24 voltios (es decir, límite alto, interruptor de drenaje) para ver si hay cortocircuitos.







**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)**

\* FM01 - 982 - A Henny Penny Corp., Eaton, Ohio 45320, Released 06-13-2003