



Henny Penny
Modelo OFE-290

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

FREIDORA ELECTRICA DE 8 CABEZAS HENNY PENNY

ESPECIFICACIONES

Altura	61" (1550 mm)
Ancho	24" (610 mm)
Profundidad	41 ³ / ₄ " (1070 mm)
Área Ocupada	Aproximadamente 7 pies cuadrados (0,65 m ²)
Capacidad de la Olla	8 aves - 21 lb (9,5 kg) 100 lb de aceite (45 Kg.)
Especificaciones Eléctricas	208 VCA, 3 fases, 50/60 Hz, 17 kW, 47,2 A 240 VCA, 3 fases, 50/60 Hz, 17 kW, 40,9 A 200 VCA, 3 fases, (Delta), 50/60 Hz, 17 kW, 49,1 A 240 VCA, 3 fases, (Delta), 50 Hz, 17 kW, 40,9 A 380 VCA, 3 fases, 50 Hz, 17 kW, 25,8 A 415 VCA, 3 fases, 50 Hz, 17 kW, 23,7 A 400 VCA, 3 fases, 50 Hz, 17 kW, 25,0 A (CE)
Calentadores	Dos calentadores eléctricos de inmersión de 8,5 kW
Peso de Embarque	Aproximadamente 593 lb (269 kg.)

NOTAS

El tipo de freidora, su número de serie, la fecha de vencimiento de la garantía y otros datos se encuentran en una placa de identificación, ubicada en el tablero vertical de la freidora. Además, el número de serie está grabado en la parte externa de la olla, como se indica en el dibujo:

SECCIÓN 1. INTRODUCCIÓN

1-1. INTRODUCCIÓN

La freidora abierta Henny Penny es un equipo básico para preparación de alimentos que se usa únicamente en cocinas institucionales o en la preparación comercial de alimentos.

1-2. CUIDADO

Como cualquier equipo para preparación de alimentos, la freidora abierta Henny Penny necesita cuidado y mantenimiento. Este manual contiene indicaciones para la limpieza y mantenimiento, las cuales deben ser parte permanente de la operación de la unidad.

1-3. ASISTENCIA TÉCNICA

Para solicitar asistencia técnica adicional, llame a su distribuidor Henny Penny o a la fábrica en Eaton, Ohio, Estados Unidos, al teléfono 1-800-417-8405 (llamada gratuita desde los Estados Unidos, México y Canadá) o al +1-937-456-8405.

1-4. SEGURIDAD

La freidora abierta Henny Penny cuenta con varios sistemas de seguridad. Sin embargo, para asegurar completa seguridad en la operación de la unidad, hay que leer y comprender completamente las indicaciones para su correcta instalación, operación y mantenimiento. Este manual contiene estos procedimientos. Cuando la información es especialmente importante o se trata de indicaciones relacionadas con la seguridad, se usan los términos NOTA, PRECAUCIÓN y ADVERTENCIA, de acuerdo con los siguientes criterios:

El símbolo de ALERTA DE SEGURIDAD se usa con las indicaciones PELIGRO, ADVERTENCIA o CUIDADO para señalar la posibilidad de lesiones personales.

La palabra NOTA se usa para destacar información de especial importancia.

La palabra PRECAUCIÓN con el símbolo de alerta de seguridad se usa para llamar la atención a una situación potencialmente peligrosa que, si no se evita, puede provocar daños materiales.

La palabra PRECAUCIÓN con el símbolo de alerta de seguridad se usa para llamar la atención a una situación potencialmente peligrosa que, si no se evita, puede provocar lesiones personales leves o moderadas.

La palabra ADVERTENCIA indica una condición potencialmente peligrosa que, si no se evita, puede ocasionar la muerte o graves lesiones.

LA PALABRA PELIGRO INDICA UNA SITUACIÓN PELIGROSA, QUE PUEDE OCASIONAR LA MUERTE O LESIONES GRAVES.



2-1. INTRODUCCIÓN

Esta sección contiene las indicaciones para la correcta instalación de la freidora Henny Penny OFE-290.

NOTAS

Se recomienda que un técnico calificado instale la unidad.



No perforo la piel de la unidad con brocas o tornillos. Esto puede ocasionar daños a la unidad o provocar descargas eléctricas.

NOTAS

Cualquier daño en transporte se debe anotar en presencia del transportador y se debe firmar la documentación respectiva en su presencia.

2-2. INSTRUCCIONES DE DESEMPAQUE

1. Corte cuidadosamente los flejes.
2. Retire la tapa y levante la caja de cartón.
3. Saque los cuatro soportes de las esquinas.
4. Corte la película plástica que asegura la caja que se encuentra encima de la tapa de la freidora y baje la caja de la tapa.
5. Corte y retire los flejes metálicos que sujetan la freidora a la base de madera.



No intente levantar la tapa antes de instalar todas las contrapesas para evitar la posibilidad de lesiones personales.

6. Baje la freidora de la base de madera.



Tenga cuidado al mover la freidora para evitar lesiones. Ella pesa aproximadamente 600 lb (270 kg).

**2-2. INSTRUCCIONES DE
DESEMPAQUE**
(Continuación)

7. Corte los flejes que sujetan las contrapesas a la base de madera.



Tenga cuidado de no dejar caer las pesas. Cada una pesa aproximadamente 18 lb (8,1 kg). Manéjelas con cuidado para evitar lesiones.

8. Retire la cubierta trasera.

9. Coloque las 4 pesas, una por una, en el marco.

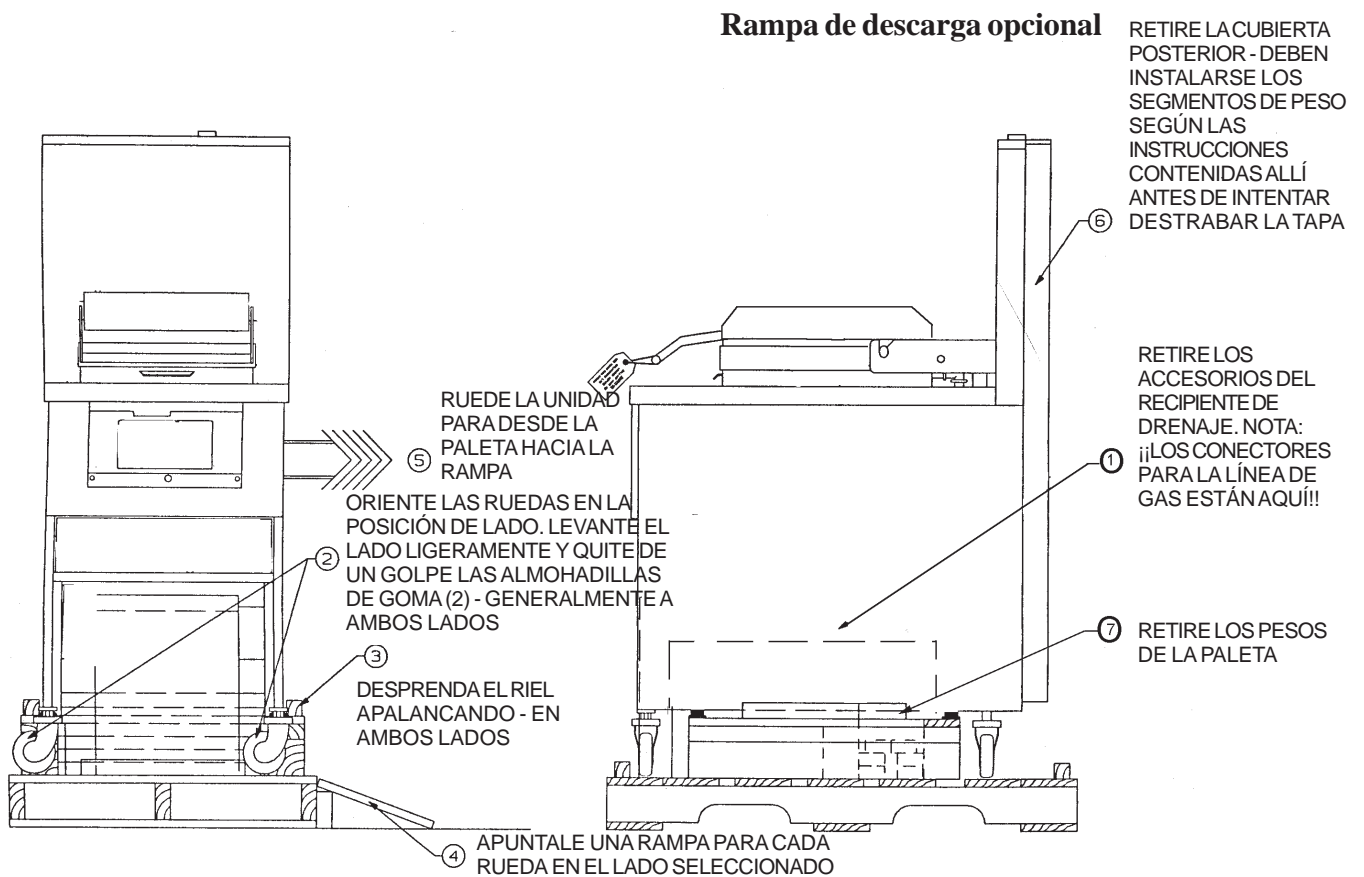
10. Instale nuevamente la cubierta trasera.

11. Retire los avisos de advertencia de la tapa. Desenganche la tapa para abrirla.

12. Saque los accesorios que se encuentran en la tina de filtro.

13. Despegue el plástico protector de las superficies exteriores de la freidora y límpielas con un paño húmedo.

Rampa de descarga opcional



2-3. UBICACIÓN DE LA FREIDORA

Para su operación, rápida y cómoda, es muy importante la correcta ubicación de la freidora. Ubíquela donde se pueda cargar y descargar sin entorpecer la entrega de alimentos. La experiencia demuestra que la manera más eficiente de operar es colocando el producto cocinado en un conservador caliente. A un lado de la freidora se debe colocar una mesa de descarga. Recuerde que una operación en línea recta – ingreso del producto crudo por un lado y salida del producto terminado por otro - da la operación más eficiente. Para poder dar mantenimiento a la freidora, se necesitan 24 pulgadas (600 mm) de espacio en todo su contorno. Para dar servicio a la unidad, hay que retirar los paneles laterales.



Para evitar el peligro de incendio, no se debe almacenar nada debajo de la freidora.



Para prevenir graves quemaduras provocadas por salpique de aceite caliente, ubique e instale la freidora de manera que no se pueda voltea o mover. Además, puede sujetarse por medio de amarres.

2-4. NIVELACIÓN DE LA FREIDORA

Para asegurar un buen funcionamiento, la freidora debe estar nivelada de lado a lado y del frente hacia atrás. Coloque un nivel en los bordes de la olla y ajuste la altura de las ruedas o de los pernos de nivelación hasta que la unidad esté a nivel.



SI NO SE SIGUEN ESTAS INDICACIONES, SE PUEDE REBOSAR LA OLLA, CAUSANDO GRAVES QUEMADURAS, LESIONES PERSONALES, INCENDIO Y/O DAÑOS MATERIALES.

2-5. VENTILACIÓN

La freidora se debe instalar bajo una campana extractora. Esto es indispensable para la extracción de los vapores y olores. La campana debe diseñarse para evitar que interfiera con la operación de la unidad. Recomendamos buscar la asesoría de una empresa especializada en el diseño y construcción de sistemas de ventilación y extracción.

NOTAS

El sistema de ventilación debe satisfacer todas las normas técnicas locales, regionales y nacionales vigentes. Consulte al cuerpo de bomberos y al departamento de obras públicas de su localidad.

2-6. CONEXIÓN ELÉCTRICA

La freidora requiere servicio eléctrico trifásico de capacidad adecuada. Algunas versiones de la freidora pueden tener cable de alimentación. Verifique los requisitos eléctricos en la placa de identificación que se encuentra en el panel vertical trasero de la freidora.



Es indispensable que la freidora se conecte adecuadamente a tierra para evitar descargas eléctricas. La conexión a tierra tiene que hacerse conforme a las normas eléctricas locales vigentes o de acuerdo con The National Electrical Code, ANSI/NFPA No. 70, última edición. En Canadá todas las conexiones eléctricas se deben hacer de acuerdo con CSA C22.1, Canadian Electrical Code Part 1 y todas las normas locales vigentes.

Para evitar descargas eléctricas, esta unidad se debe equipar con un corta-circuito que desconecte todos los conductores eléctricos vivos (no conectados a tierra). El interruptor principal de la freidora no desconecta todos los conductores eléctricos vivos.

Entre la fuente de energía eléctrica y la freidora se debe instalar un interruptor con fusibles o un corta-circuito de capacidad adecuada.

2-7. SISTEMAS ELECTRICOS INTERNACIONALES

Algunas unidades de exportación se embarcan sin cable de alimentación eléctrica debido a la variedad de normas internacionales que rigen estos cables. Las freidoras se fabrican para 208, 240, 380 o 415 voltios, corriente alterna trifásica. En la freidora hay un bloque de conexión para facilitar la instalación del cable de alimentación. En la cara interna del panel lateral derecho se encuentra un diagrama eléctrico que ayuda a hacer esta conexión.

NOTAS

En las unidades que se exportan a la Comunidad Europea deben usar cables de acometida de 4 mm² al bloque terminal. Si se usa un cable flexible, debe ser tipo HO7RN.

Para instalar el cable de alimentación eléctrica, proceda como sigue:

1. Retire el panel lateral derecho.
2. Instale el cable, con un pasacable adecuado en la caja de empalme.
3. Conecte los cables a los terminales de acuerdo con el diagrama eléctrico.
4. Tire del cable y páselo por la abrazadera que se encuentra en el bastidor cerca de la pata izquierda trasera de la freidora. Sáquelo por la parte trasera de la unidad, de manera que no roza la tina de filtro.



La tina de filtro debe estar en su posición extrema trasera, con su cubierta colocada. Verifique que la boca en la cubierta se encuentra debajo de la válvula de filtro antes de abrirla, de lo contrario, habrá salpique de aceite caliente que puede ocasionar lesiones personales.

5. La instalación queda completa.

PREVENCIÓN DE REBOSE DE ACEITE EN FREIDORAS HENNY PENNY



NO ACATAR LAS INDICACIONES SIGUIENTE PUEDE OCASIONAR REBOSE DEL ACEITE, LO CUAL PUEDE OCASIONAR GRAVES QUEMADURAS, LESIONES PERSONALES, INCENDIO Y/O DAÑOS MATERIALES.

- EL ACEITE SE DEBE AGITAR ÚNICAMENTE DURANTE EL CALENTAMIENTO INICIAL POR LA MAÑANA. NO AGITE EL ACEITE EN NINGÚN OTRO MOMENTO.
- FILTRE EL ACEITE POR LO MENOS DOS VECES DIARIAS.
- FILTRE SÓLAMENTE CUANDO EL CONTROL INDICA “COOL”.
- LIMPIE TODOS LOS RESIDUOS DE APANADO DE LAS SUPERFICIES DE LA OLLA Y DE LA ZONA FRÍA CUANDO SE FILTRA.
- ASEGÚRESE DE QUE LA FREIDORA ESTÁ NIVELADA.
- ASEGÚRESE QUE EL NIVEL DE ACEITE NUNCA SOBREPASA LA MARCA DE NIVEL SUPERIOR EN LA OLLA.
- VERIFIQUE QUE LA VÁLVULA DE GAS Y LOS QUEMADORES ESTÁN CORRECTAMENTE AJUSTADOS (UNIDADES DE GAS, ÚNICAMENTE).
- NO INTENTE FREÍR CANTIDADES DE PRODUCTO SUPERIORES A LAS INDICADAS.

PARA MAYORES INFORMES, CONSULTE EL MANUAL DE OPERACIÓN HENNY PENNY Y LA BIBLIOTECA SL DE KFC.

PARA MAYORES INFORMES LLAME AL DEPARTAMENTO DE ASISTENCIA TÉCNICA DE HENNY PENNY EN LOS TELÉFONOS

1-800-417-8405 (LLAMADA GRATUITA EN EE. UU., CANADÁ Y MÉXICO)

Ó

+1-934-456-8401

3-1. COMPONENTES **PRINCIPALES**

Selector POWER/PUMP	Es un interruptor selector de tres posiciones con posición OFF (APAGADO) central. Coloque el selector en posición POWER para operar la freidora, colóquelo en posición PUMP para encender la bomba de filtro. Más adelante, en esta sección, daremos mayores detalles.
Olla	Recipiente para el aceite, diseñado para contener los calentadores eléctrico, 6 aves y una zona fría para recoger los residuos de apanado.
Porta parillas	Soporte de acero inoxidable que lleva cinco parrillas en las cuales van las presas mientras se fríen.
Válvula de drenaje	Válvula de bola, que normalmente permanece cerrada. Se abre sólo para que el aceite baje de la olla a la tina de filtro.
Interruptor de seguridad de la válvula	Micro-interruptor que protege la unidad en caso de que el operario accidentalmente baja el aceite a la tina de filtro sin antes apagar el interruptor principal El interruptor de seguridad automáticamente apaga los calentadores cuando se abre el válvula.
Sistema de agitación del aceite	En ciertos momentos se acciona automáticamente la bomba de filtro para mezclar bien el aceite y evitar la acumulación de agua que puede ocasionar reboses. El sistema funciona cuando la máquina se calienta por primera vez en el día y cuando ha estado inactiva por un cierto tiempo.
Cierre de la tapa	Cierre mecánico en la parte delantera de la tapa que la sostiene en posición cerrada.
Válvula de aire	Admite aire a la bomba durante la agitación del aceite, para manentener una temperatura uniforme.

3-1. COMPONENTES DE LA FREIDORA

(Continuación)

Termostato de alta temperatura



Controla la temperatura máxima del aceite. Si la temperatura del aceite sobrepasa los 450°F (230°C), el termostato de alta temperatura suspende el calentamiento del aceite. Cuando el aceite se enfría a una temperatura segura, el termostato se reconecta manualmente, usando el botón de plástico rojo que se encuentra debajo del control al lado derecho de la freidora.

Tina de filtro

aloja el filtro y recibe el aceite cuando se drena de la olla. También se usa para recibir el aceite viejo y para desecharlo.



Extreme las precauciones cuando la tina contiene aceite caliente, para evitar quemaduras.

Unión

Sirve para conectar el filtro a la bomba y permite sacar fácilmente el filtro de la tina.

Fusible

Dispositivo de protección que interrumpe el paso de corriente por un circuito eléctrico cuando ésta sobrepasa un valor determinado.

3-2. OPERACIÓN DE LA TAPA

Para cerrar la tapa, proceda de la siguiente manera.

1. Baje la tapa hasta que el seguro engancha en el borde de la olla.

Para abrir la tapa:

1. Desenganche el seguro.
2. Levante la tapa lentamente hasta el tope.

3-3. CICLO DE PRECALENTAMIENTO

Si el aceite se encuentra por debajo de 185°F (85°C), y si el interruptor selector se encuentra en la posición POWER, la freidora activa el Ciclo de Pre calentamiento. La freidora enciende y apaga los calentadores para calentar lentamente el aceite evitando que se carbonice. Cuando alcanza 185°F (85°C), los calentadores permanecen encendidos hasta llegar al Ciclo de Descanso a los 250°F (121°C). El control mantiene el aceite a esa temperatura y da la indicación COOL en el tablero.

Vea también la sección Llenar y Agregar Aceite en este manual.

3-4. INTERRUPTORES E INDICADORES

Teclas de Selección de Producto

Escoja el número de aves o el producto que se va a freír oprimiendo las teclas debajo del menú y el aceite se calentará hasta la temperatura a la cual se freirá ese producto.

Cuando de oprime de nuevo la misma tecla, empieza el ciclo de cocción, en el indicador digital desaparece la indicación DROP y aparece el conteo regresivo, que indica, en minutos y segundos, el tiempo que resta para finalizar el ciclo de cocción.

Al final del ciclo de cocción, suena la alarma y en el indicador digital aparece la palabra DONE. Oprima la tecla en la cual destella la luz para silenciar la alarma y la freidora pasa al ciclo de descanso.

NOTAS

Un ciclo de cocción se puede detener en cualquier momento oprimiendo y sosteniendo la tecla de selección de producto correspondiente.

Indicador Digital de Tiempos y Temperaturas

Indicador alfanumérico que indica el tiempo restante de cocción durante el ciclo de cocción, la temperatura del aceite y da otras indicaciones importantes al operador.

Indicador de Calor

Luz indicadora que se enciende cuando el control electrónico pide calor. Cuando el aceite alcanza la temperatura deseada, control apaga los calentadores y la luz se apaga.

Indicación de Alta Temperatura

En el indicador digital aparece la palabra "HI" cuando la temperatura del aceite es 40°F mayor que la programada.

Indicación de Temperatura Programada "DROP"

En el indicador digital aparece la palabra "DROP" cuando el aceite alcanza la temperatura programada para empezar a freír un producto. La indicación "DROP" aparece 2°F por debajo de la temperatura programada y desaparece nuevamente 4°F por encima de la temperatura programada.

Indicación de Fin de Ciclo de Cocción "DONE"

En el indicador digital aparece la palabra "DONE" cuando ha finalizado el ciclo de cocción.

Tecla de Indicación de Temperatura

Oprima la tecla de temperatura para hacer aparecer la temperatura del aceite en el indicador digital durante el ciclo de cocción.

3-4. INTERRUPTORES E INDICADORES (continuación)

Tecla SCAN

Oprima esta tecla para pasar de un intervalo del ciclo de cocción al siguiente, cuando se programa el controlador.

Tecla FUNCTION

Esta tecla se oprime para ingresar en la modalidad de programación.

Tecla EXIT FILL

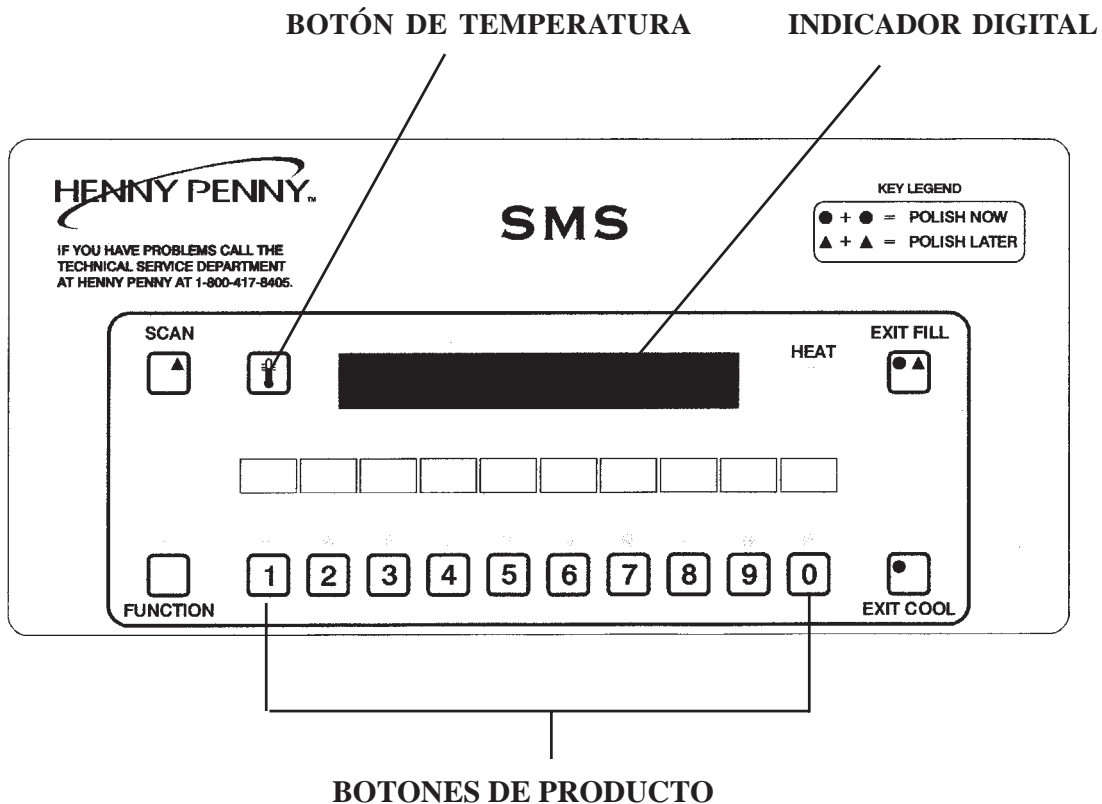
Cuando se termina de filtrar el aceite, si el control bloquea la freidora cuando hay que filtrar, y en el indicador aparece la palabra "FILL", hay que oprimir la tecla "EXIT FILL".

Tecla EXIT COOL

Después de cocinar o de filtrar el aceite, el control automáticamente pasa al ciclo de descanso ("COOL"), conservando el aceite a una temperatura menor, para prolongar la vida del aceite y también reduciendo el tiempo necesario para alcanzar nuevamente la temperatura de arranque del ciclo de cocción siguiente. Oprima la tecla "EXIT COOL" para calentar el aceite nuevamente.



AUNQUE EN EL INDICADOR APARECE LA PALABRA "COOL" (FRÍO), EL ACEITE ESTÁ CALIENTE Y PUEDE OCASIONAR QUEMADURAS.



3-5. LLENAR Y AGREGAR ACEITE



El nivel del aceite siempre tiene que estar por encima de los calentadores y de los indicadores de nivel en la parte posterior de la olla cuando la freidora está funcionando (Vea la Figura 3-3). Si el nivel de aceite es demasiado bajo, puede ocurrir un incendio o pueden producirse averías en la freidora.

Si se usa aceite sólido, se recomienda derretirlo fuera de la freidora antes de vertirlo en la olla.

1. Se recomienda usar un aceite para freír de alta calidad en la freidora. Los aceites de baja calidad pueden tener un alto contenido de agua que puede ocasionar la formación de espuma y que el nivel de aceite rebose los bordes de la olla.



Para evitar graves quemaduras cuando se vierte el aceite caliente en la olla, deben usarse guantes y evitar salpicar el aceite.

2. La freidora tiene una capacidad de 100 lb (45 kg) de aceite. En la parte posterior de la olla hay dos marcas indicadoras de nivel de aceite, las cuales muestran el nivel del aceite frío y caliente. Vea la Figura 3-3.



ASEGÚRESE DE NO PERMITIR QUE EL NIVEL DEL ACEITE SOBREPASE LA MARCA DE NIVEL SUPERIOR. SI EL ACEITE SOBREPASA ESTE NIVEL, ES POSIBLE QUE EL ACEITE REBOSE LOS BORDES DE LA OLLA OCACIONANDO GRAVES QUEMADURAS, LESIONES PERSONALES, INCENDIO Y/O DAÑOS MATERIALES.

Consulte el Standards Library de KFC para mayor información.

3-6. OPERACIÓN BÁSICA

Siga el proceso siguiente cuando se enciende la freidora fría. Estas son indicaciones básicas. Consulte el Standards Library de KFC cuando opere esta freidora.

1. Verifique que el nivel del aceite en la olla. Debe estar a la altura de la marca inferior.



NO SOBRECARGUE LA FREIDORA NI COLOQUE PRODUCTO CON UN EXCESO DE HUMEDAD EN LAS PARRILLAS. LA CAPACIDAD MÁXIMA DE LA FREIDORA ES 21 lb (9,5 kg). SOBRECARGAR LA FREIDORA PUEDE HACER QUE EL ACEITE REBOSE LOS BORDES DE LA OLLA OCACIONANDO GRAVES QUEMADURAS, LESIONES PERSONALES, INCENDIO Y/O DAÑOS MATERIALES.

2. Coloque el interruptor selector POWER/PUMP en la posición POWER y oprmima la tecla correspondiente al producto que se va a freír.
3. Agite el aceite frío mientras está caletando. Asegúrese de sacar el aceite frío del fondo de la olla.



NO AGITE EL ACEITE EN NINGÚN MOMENTO FUERA DEL ARRANQUE INICIAL DIARIO. AGITARLO EN CUALQUIER OTRO MOMENTO PUEDE HACER QUE EL ACEITE REBOSE LOS BORDES DE LA OLLA OCACIONANDO GRAVES QUEMADURAS, LESIONES PERSONALES, INCENDIO Y/O DAÑOS MATERIALES.

3-6. OPERACIÓN BÁSICA **(continuación)**

4. Deje calentar la freidora hasta que en el indicador aparezca la palabra “DROP”. Si aparece la palabra “COOL”, oprima la tecla EXIT COOL.

NOTAS

Los calentadores funcionarán intermitentemente a partir de unos 10°F antes de alcanzar la temperatura programada, para evitar que ésta sobrepase el valor programado (control proporcional).

5. Coloque las parrillas con el producto apanado en el porta-parrillas, empezando por la parrilla inferior, para evitar dañar el producto.

NOTAS

Sumerja las parrillas en el aceite antes de colocar el producto en ellas para evitar que se pegue el producto.

6. Baje y asegure la tapa y oprima la tecla correspondiente al producto.
7. Al finalizar el ciclo de cocción, suena la alarma y en el indicador aparece la palabra “DONE”. Oprima la tecla correspondiente al producto.
8. Desenganche y levante cuidadosamente la tapa.
9. Con la manija especial, saque las parrillas del porta-parrilla, empezando por la parrilla superior, para evitar dañar el producto.

3-7. CUIDADO DEL ACEITE



SIGA LAS INSTRUCCIONES SIGUIENTES PARA EVITAR QUE EL ACEITE REBOSE LOS BORDES DE LA OLLA OCACIONANDO GRAVES QUEMADURAS, LESIONES PERSONALES, INCENDIO Y/O DAÑOS MATERIALES.

1. Cuando la freidora no se va a usar inmediatamente, coloque el control en el ciclo de reposo (COOL).
2. Cuando se fríen productos apanados, es necesario filtrar para mantener limpio el aceite. Filtre el aceite por lo menos dos veces al día: después del almuerzo y al cerrar el restaurante.
3. Mantenga el nivel del aceite correcto. Agregue aceite fresco cuando haga falta.
4. No sobrecargue las parrillas ni coloque producto excesivamente húmedo en la freidora. La capacidad máxima de la freidora es 21 lb (9,5 kg).



CON EL USO BAJA EL PUNTO DE INFLAMACIÓN DEL ACEITE. DESECHE EL ACEITE SI HAY SEÑAS DE HUMO O FORMACIÓN DE ESPUMA. DE LO CONTRARIO PUEDE OCACIONAR GRAVES QUEMADURAS, LESIONES PERSONALES, INCENDIO Y/O DAÑOS MATERIALES.

3-8. INSTRUCCIONES DE FILTRADO

La freidora Henny Penny de 6 cabezas, modelo OGE 290 se debe limpiar y el aceite se debe filtrar y pulir por lo menos dos veces al día: una vez después de la hora de almuerzos y otra al final del día. Consulte el Standards Library de KFC.

Filtre el aceite inmediatamente después de un ciclo de cocción, estando la freidora en ciclo de reposo (COOL) a 250°F (121°C) o menos.

PRECAUCION

Drene el aceite a 250°F (121°C) o menos. A temperaturas mayores, los residuos de apanado se queman en las superficies de la olla.

! PELIGRO

SÓLO FILTRE EL ACEITE CUANDO EN EL INDICADOR DIGITAL APARECE LA PALABRA “COOL”. DE LO CONTRARIO, SE PUEDE REBOSAR LA OLLA OCACIONANDO GRAVES QUEMADURAS, LESIONES PERSONALES, INCENDIO Y/O DAÑOS MATERIALES.

Un alto volumen de trabajo puede hacer que la zona fría se llene rápidamente de residuos de apanado y puede ser necesario limpiarla con mayor frecuencia. Sacar los residuos de la olla es parte del procedimiento.

1. Apague la freidora colocando el interruptor selector POWER/PUMP en su posición central (OFF).
2. Verifique que la tina de filtro se encuentra en su lugar debajo de la freidora y que la unión en la tubería de filtro está conectada.

3-8. INSTRUCCIONES DE FILTRADO (continuación)



La tina de filtrado debe estar completamente metida debajo de la freidora, con su tapa puesta. Asegúrese de que el agujero en la tapa se encuentra debajo de la válvula de drenaje antes de abrirla para evitar el salpique de aceite que puede ocasionar graves quemaduras.

La freidora y las parrillas están calientes. Obre con cuidado para evitar posibles quemaduras.

3. Retire las parrillas y el porta-parrilla.
4. Abra lentamente la válvula de drenaje del aceite. Use el cepillo blanco grande para limpiar los residuos de apanado de los lados y del fondo de la olla. Use la varilla para destapar el drenaje para llevar los residuos por la válvula, en caso necesario. Use el cepillo blanco pequeño para limpiar entre los calentadores y la pared de la olla.



DURANTE EL FILTRADO, LIMPIE TODOS LOS RESIDUOS DE APANADO DE LAS CARAS DE LA OLLA Y DE LA ZONA FRÍA. DE LO CONTRARIO, SE PUEDE REBOSAR LA OLLA OCACIONANDO GRAVES QUEMADURAS, LESIONES PERSONALES, INCENDIO Y/O DAÑOS MATERIALES.

5. Raspe los residuos de apanado de los costados de la olla u deséchelos. No los deje caer en la tina de filtro. Si se usan los residuos de apanado para hacer salsa, los del costado de la olla le darán un sabor quemado. Limpie todas las superficies con una toalla húmeda limpia. Si cae agua en la zona fría, séquela con la toalla antes de subir el aceite a la olla.
6. Cierre nuevamente la válvula de drenaje.

3-8. INSTRUCCIONES DE FILTRADO (continuación)

7. Coloque el interruptor selector POWER/PUMP en la posición PUMP. Cuando termine de subir la totalidad del aceite a la olla, apague la bomba.



SI SE OBSERVA QUE CON EL ACEITE SUBEN BURBUJAS, PUEDE SER QUE LA UNIÓN EN LA TUBERÍA DE SUCCIÓN NO ESTÁ BIEN APRETADA. EN ESE CASO, APAGUE LA BOMBA Y, USANDO UN GUANTE PROTECTOR O UN PAÑO, APRIETE LA UNIÓN. LA UNIÓN ESTÁ CALIENTE Y PUEDE OCASIONAR GRAVES QUEMADURAS.

3-9. CAMBIO DEL SOBRE DE FILTRO

El sobre de filtro debe cambiarse después de diez a doce filtradas o cuando se tapa con residuos de apanado. Consulte el Standards Library de KFC.



Use un guante protector o un paño al desconectar la unión en la tubería de filtro para evitar graves quemaduras.

Si se mueve la tina de filtro llena de aceite, tenga mucho cuidado de evitar salpicar el aceite. Puede ocasionar graves quemaduras.



Asegúrese de que las placas perforadas, la canasta para atrapar residuos, los ganchos del filtro y el tubo de succión están completamente secos antes de colocar el sobre de filtro. El agua puede disolver el papel del sobre.

3-10. LIMPIEZA DE LA OLLA

Al instalar la freidora, así como después de cada cambio de aceite, la olla se debe limpiar completamente de la siguiente manera:

1. Coloque el interruptor selector POWER/PUMP en su posición central (OFF) y desenchufe la freidora.



No se recomienda mover la freidora ni la tina de filtro estando llenas de aceite caliente. Puede producirse salpique que ocasionaría graves quemaduras.

La tina de filtro se debe colocar completamente debajo de la freidora, con la cubierta puesta. Asegúrese que el agujero en la cubierta queda debajo de la válvula de drenaje antes de abrir la válvula. Si no se siguen estas indicaciones, se puede producir salpique que ocasionaría graves quemaduras.

2. Si hay aceite caliente en la olla, abra lentamente la válvula de drenaje y deje que el aceite baje a la tina de filtro.
3. Cierre la válvula y deseche el aceite.
4. Abra la tapa, retire las parrillas y el porta-parrilla y levante la tapa para que no estorbe con el proceso de limpieza.
5. Consulte en el Standards Library de KFC las instrucciones de limpieza de la olla.



Si la solución limpiadora forma espuma y empieza a rebosar, apague inmediatamente la freidora, de lo contrario puede ocasionar daños a la freidora.

No use esponjillas metálicas u otros elementos abrasivos ni limpiadores o desinfectantes que contengan cloro, bromo, iodo o amoníaco, que deterioran el acero inoxidable y acortan la vida de la freidora.

No use una lavadora a presión de agua para limpiar la unidad. Puede averirar algunos de sus componentes.

3-10. LIMPIEZA DE LA OLLA **(continuación)**

NOTAS

Verifique que la olla, el interior de la válvula de drenaje y todas las partes que entran en contacto con el aceite estén lo más secas posible.

3-11. RESPOSICIÓN MANUAL **DEL PROTECTOR DEL** **MOTOR DE LA BOMBA** **DE FILTRO**

El motor de la bomba de filtro tiene un protector térmico interno que lo protege en caso de una sobrecarga. Si el motor no arranca, espere unos minutos antes de intentar la reposición del protector. Abra el pequeño panel de acceso en el costado izquierdo de la freidora y oprima el botón de reposición rojo en el motor. Puede ser necesario usar el cabo de un destornillador para oprimir el botón.



Para evitar la posibilidad de salpicar aceite, coloque el interruptor selector POWER/PUMP en su posición central (OFF) antes de accionar el botón de reposición del protector térmico del motor de la bomba.

3-12. MANTENIMIENTO **REGULAR**

La freidora Henny Penny necesita mantenimiento y cuidado. La tabla siguiente resume el programa de mantenimiento y a continuación se explica la operación de mantenimiento que debe realizar el operario.

Procedimiento

Filtrar aceite

Cambiar aceite

Cambiar sobre de filtro

Limpiar la olla

Lubricar rodillos del carro de la tapa

Frecuencia

Vea el Standards Library de KFC

Vea el Standards Library de KFC

Vea el Standards Library de KFC

Vea el Standards Library de KFC

Anualmente, vea la sección de mantenimiento preventivo

3-13. MANTENIMIENTO PREVENTIVO

Para facilitar la operación de la tapa, los rodillos del carro de la tapa en la parte posterior de la freidora se deben lubricar por lo menos una vez al año.

1. Quite la cubierta trasera de la freidora.
2. Coloque una pequeña cantidad de lubricante Henny Penny Parte Número 12124 en los cuatro rodillos.

3-14. PROGRAMACIÓN

1. Oprima y sostenga la tecla FUNCTION durante 2 segundos. En el indicador digital aparece la leyenda “REG PROGRAM”, seguida de “CODE”.
2. Oprima sucesivamente las teclas 1, 2 y 3. En el indicador digital aparece la leyenda “SELECT PRODUCT”.

NOTAS

Si no se oprime ninguna tecla durante 1 minuto, aproximadamente, el control saldrá de la modalidad de programación y regresará a la modalidad de operación normal.

3. Oprima una tecla de 1 a 0 para identificar el producto que se va a programar.
4. En la parte izquierda del indicador digital aparece la leyenda “INT 1” seguida de “TIME”. A la derecha aparece el tiempo total de cocción en minutos y segundos. Este tiempo se puede cambiar usando las teclas numeradas. Por ejemplo, si se oprimen sucesivamente las teclas 1, 0, 0 y 0, en el indicador aparece 10:00, que corresponde a 10 minutos y 0 segundos.
5. Una vez programado el tiempo, oprima brevemente la tecla FUNCTION y en la parte izquierda del indicador digital aparece la leyenda “INT 1” seguida de “TEMP”. A la derecha aparece la temperatura inicial de cocción. Este valor se puede cambiar usando las teclas numeradas. Por ejemplo, si se oprimen sucesivamente las teclas 2, 5 y 0, en el indicador aparece 250°F, que corresponde a una temperatura inicial de 250°F.

3-14. PROGRAMACIÓN **(continuación)**

6. Una vez programado la temperatura, oprima brevemente la tecla FUNCTION y en la parte izquierda del indicador digital aparece la leyenda “INT 1” seguida de “LOAD” y “COMP”. A la derecha aparece el valor que la fábrica programó para la compensación de carga. Este valor se puede cambiar usando las teclas numeradas.
7. Una vez programado la compensación de carga, oprima brevemente la tecla FUNCTION y en la parte izquierda del indicador digital aparece la leyenda “INT 1” seguida de “PROP” y “CONTROL”. A la derecha aparece el valor que la fábrica programó para el control proporcional. Este valor se puede cambiar usando las teclas numeradas.
8. Una vez programado el control proporcional, oprima brevemente la tecla FUNCTION y en la parte izquierda del indicador digital aparece la leyenda “ALM 1” seguida de “TIME”. A la derecha aparece el tiempo al cual debe sonar la primera alarma. Este tiempo se puede cambiar usando las teclas numeradas. Por ejemplo, si se oprimen sucesivamente las teclas 9, 3 y 0, en el indicador aparece el valor 9:30, que indica que faltando 9 minutos y 30 sonará una alarma.
9. Una vez programado el tiempo de la primera alarma, oprima brevemente la tecla FUNCTION y en la parte izquierda del indicador digital aparece la leyenda “ALM 1” seguida de “SELF” y “CANCEL”. A la derecha aparece la palabra “YES” o “NO”. Se puede alternar entre ellos usando cualquiera de las teclas numeradas. “YES” significa que la alarma deja de sonar después de sonar varias veces. “NO” significa que alguien tiene que oprimir una tecla para silenciar la alarma.
10. Repita los pasos 8 y 9 para las alarmas 2 y 3.
11. Una vez programadas las alarmas, oprima brevemente la tecla FUNCTION y en la parte izquierda del indicador digital aparece la leyenda “FILTER” seguida de “CYCLES” y en la parte derecha aparece el número de veces que se puede freír antes de que la freidora pida que se filtre el aceite. Este valor se puede cambiar usando las teclas numeradas.

3-14. PROGRAMACIÓN **(continuación)**

12. Una vez programado el valor para filtrado, oprima brevemente la tecla FUNCTION y en la parte izquierda del indicador digital aparece la leyenda “EOC” seguida de “EXIT” y en la parte derecha aparece la palabra “COOL”. Se puede elegir entre tres acciones que tomará la freidora cada vez que termina un ciclo de cocción: COOL, SETP y FILTR. Usando las teclas numeradas se puede saltar de uno de ellos al siguiente para que la freidora ingrese en ciclo de descanso, regrese a la temperatura programada o indique al operador que debe filtrar el aceite.
13. Una vez programada la acción al final del ciclo de cocción, oprima brevemente la tecla FUNCTION y en la parte izquierda del indicador digital aparece la leyenda “HEAD” y en la parte derecha aparece el número de aves que se pueden cocinar cada vez que se usa este programa. Este valor se puede cambiar usando las teclas numeradas. Así el control puede llevar la cuenta del número de aves que se produce, con base en el número de ciclos de cocción.

NOTAS

Estando el control en la modalidad de programación, se puede programar otro producto de la siguiente manera:

Oprima y sostenga la tecla SCAN en cualquier momento, estando el control en la modalidad de programación. En el indicador aparece la leyenda “SELECT PRODUCT”. Oprima cualquiera de las teclas numeradas para iniciar la programación de ese producto.

14. Para programar los valores del segundo intervalo, oprima brevemente la tecla SCAN cuando el control está para programar el tiempo del primer intervalo. En la parte izquierda del indicador digital aparece la leyenda “INT 2” seguida de “TIME”. Siga los pasos a partir del paso 4 para programar los valores correspondientes a los intervalos siguientes.

3-14. PROGRAMACIÓN ESPECIAL

Ver Consumo

1. Oprima y sostenga la tecla FUNCTION durante 2 segundos hasta que en el indicador digital aparece la leyenda “REG PROGRAM”. Suelte inmediatamente la tecla FUNCTION y enseguida oprímala de nuevo una vez. En el indicador digital aparece la leyenda “REVIEW USE”.
2. En el indicador aparece la leyenda “DAILY”. Oprima cualquiera de las teclas numeradas para ver el consumo diario de ese producto. Oprima y sostenga la tecla FUNCTION para salir de la modalidad de Programación Especial.

Borrar Consumo

1. Oprima y sostenga la tecla FUNCTION durante 2 segundos hasta que en el indicador digital aparece la leyenda “REG PROGRAM”. Suelte inmediatamente la tecla FUNCTION y enseguida oprímala brevemente 2 veces hasta que en el indicador aparece la leyenda “RESET USE”.
2. Cuando aparece la palabra “CODE”, oprima sucesivamente las teclas 1, 3 y 5. En el indicador aparece la leyenda “DAILY”. Oprima cualquier tecla numerada para dejar el valor en 0.

Valores de Fábrica

1. Oprima y sostenga la tecla FUNCTION durante 2 segundos hasta que en el indicador digital aparece la leyenda “REG PROGRAM”. Suelte inmediatamente la tecla FUNCTION y enseguida oprímala brevemente 3 veces hasta que en el indicador aparece la leyenda “FAC PRESET”.
2. Cuando aparece la palabra “CODE”, oprima sucesivamente las teclas 2, 9, 5 y 7. En el lado izquierdo del indicador aparece la leyenda “DEG” seguida de “MODE”. Al lado derecho aparece la indicación “°F” o “°C”. Con cualquiera de las teclas numeradas se puede alternar entre grados Fahrenheit y grados Centígrados.

3-14. PROGRAMACIÓN ESPECIAL (continuación)

3. Oprima brevemente la tecla FUNCTION y en el lado izquierdo del indicador digital aparece la palabra “TYPE” seguida de “FRYR”. Al lado derecho aparece la palabra “GAS” o “ELEC”. Use las teclas numeradas para alternar entre estas dos para que coincida con el tipo de freidora.
4. Oprima brevemente la tecla FUNCTION y en el lado izquierdo del indicador digital aparece la palabra “SPKR” seguida de “VOL”. Al lado derecho aparece un número de 1 a 10, ue indica el volumen de la bocina de alarma. Use las teclas numeradas para cambiar este valor.
5. Oprima brevemente la tecla FUNCTION y en el lado izquierdo del indicador digital aparece la palabra “SPKS” seguida de “FREQ”. Al lado derecho aparece la frecuencia del tono de la bocina de alarma. Use las teclas numeradas para programar un nuevo valor entre 100 y 2000 Hz.
6. Oprima brevemente la tecla FUNCTION y en el lado izquierdo del indicador digital aparece la palabra “INITIALIZE SYSTEM”. Oprima y sostenga cualquier tecla numerada y en el indicador aparece un conteo regresivo de 5 a 1. Cuando termine la cuenta regresiva, suelte la tecla y el control regresará a los valores programados originalmente en la fábrica.

NOTAS

Antes de intentar hacer cualquier otro cambio en el control, llame a su distribuidor a la fábrica en Eaton, Ohio, Estados Unidos, al teléfono 1-800-417-8405 (llamada gratuita desde los Estados Unidos, México y Canadá) o al +1-937-456-8405.

3-14. PROGRAMACIÓN ESPECIAL (continuación)

Programación Técnica I/O

1. Oprima y sostenga la tecla FUNCTION durante 2 segundos hasta que en el indicador digital aparece la leyenda “REG PROGRAM”. Suelte inmediatamente la tecla FUNCTION y enseguida oprímala brevemente 4 veces hasta que en el indicador aparece la leyenda “TECH I-O”.
2. Cuando aparece la palabra “CODE”, oprima sucesivamente las teclas 2, 4, y 6 (1, 7, 7 y 6 en freidoras destinadas a la Comunidad Europea). En el lado izquierdo del indicador aparecen sucesivamente las leyendas “HEAT” y “PUMP”. Además, los LED sobre las teclas 1 y 3 encienden alternadas.
3. Para probar el circuito de calentamiento de la freidora, oprima la tecla 1.
4. Para probar el sistema de la bomba, oprima la tecla 3.

Prueba de la Freidora

1. Oprima y sostenga la tecla FUNCTION durante 2 segundos hasta que en el indicador digital aparece la leyenda “REG PROGRAM”. Suelte inmediatamente la tecla FUNCTION y enseguida oprímala brevemente 5 veces hasta que en el indicador aparece la leyenda “APPL TEST”.
2. Con el interruptor selector encendido, en el indicador aparece la indicación “CURR =” y el tiempo que tardó la freidora en subir la temperatura del aceite de 250°F a 300°F. Generalmente, este valor se toma en la primera calentada del día.

3-14. PROGRAMACIÓN ESPECIAL (continuación)

Control de Calor

1. Oprima y sostenga la tecla FUNCTION durante 2 segundos hasta que en el indicador digital aparece la leyenda “REG PROGRAM”. Suelte inmediatamente la tecla FUNCTION y enseguida oprímala brevemente 6 veces hasta que en el indicador aparece la leyenda “HEAT CNTRL”.
2. Cuando aparece la palabra “CODE”, oprima sucesivamente las teclas 1, 2, 3 y 4. En el lado izquierdo del indicador aparecen sucesivamente las leyendas “MELT”, “EXIT” y “TEMP”. En el lado derecho aparece el valor de la temperatura a la cual la freidora sale del ciclo de precalentamiento. Este valor debe ser 180°F (82°C) y no se debe cambiar sin consultar previamente a la fábrica.
3. Oprima brevemente la tecla FUNCTION. En el lado izquierdo del indicador aparecen sucesivamente las leyendas “MELT”, “CYCLE” y “100s”. En el lado derecho aparece el tiempo que tarda un ciclo completo de calentamiento (4000). Este valor no se debe cambiar sin consultar previamente a la fábrica.
4. Oprima brevemente la tecla FUNCTION. En el lado izquierdo del indicador aparecen sucesivamente las leyendas “MELT”, “ON-” y “TIME”. En el lado derecho aparece el tiempo que duran encendidos los calentadores (1700). Este valor no se debe cambiar sin consultar previamente a la fábrica.
5. Oprima brevemente la tecla FUNCTION. En el lado izquierdo del indicador aparecen sucesivamente las leyendas “COOL”, “SET-” y “POINT”. En el lado derecho aparece la temperatura a la cual se mantiene el aceite durante el ciclo de reposo de la freidora: 250°F (121°C). Este valor no se debe cambiar sin consultar previamente a la fábrica.

**3-14. PROGRAMACIÓN
ESPECIAL (continuación)**

6. Oprima brevemente la tecla FUNCTION. En el lado izquierdo del indicador aparecen sucesivamente las leyendas “AUTO” y “IDLE”. En el lado derecho aparece la palabra “OFF”. Ésta no se debe cambiar sin consultar previamente a la fábrica.
7. Oprima brevemente la tecla FUNCTION. En el lado izquierdo del indicador aparecen sucesivamente las leyendas “AUTO”, “IDLE” y “MMSS”. En el lado derecho aparece “00:00”. Este valor no se debe cambiar sin consultar previamente a la fábrica.
8. Estos valores los usa únicamente la fábrica y no se deben alterar en campo.

4-1. GUÍA DE DIAGNÓSTICO

Problema	Causa	Correctivo
Freidora completamente inactiva con interruptor principal encendido	<ul style="list-style-type: none"> • Circuito abierto 	<ul style="list-style-type: none"> • Enchufe la freidora • Verifique fusibles o corta-circuito
No calienta aceite	<ul style="list-style-type: none"> • Válvula de drenaje abierta • Termostato de alta temperatura disparado 	<ul style="list-style-type: none"> • Cierre la válvula de drenaje • Reposicione el termostato. Vea la sección Controles de Operación
Espuma en el aceite o rebose	<ul style="list-style-type: none"> • Consulte la indicación Prevención de Rebose en este manual 	<ul style="list-style-type: none"> • Siga las instrucciones
No baja el aceite	<ul style="list-style-type: none"> • Válvula de drenaje tapada 	<ul style="list-style-type: none"> • Sondee la válvula con la varilla de limpieza
Motor de la bomba de filtro no gira	<ul style="list-style-type: none"> • Motor recalentado 	<ul style="list-style-type: none"> • Reposicione el térmico del motor. Vea la Sección 3-11 de este manual
Calidad del producto A. Producto oscuro	<ul style="list-style-type: none"> • Temperatura alta • Demora entre apanado y freído 	<ul style="list-style-type: none"> • Verifique la temperatura programada • Fría inmediatamente después de apanar
B. Producto claro	<ul style="list-style-type: none"> • Temperatura baja • Falta tiempo de precalentamiento • Elección del programa incorrecto 	<ul style="list-style-type: none"> • Verifique la temperatura programada • Permita que la freidora precaliente • Verifique que eligió el programa indicado
C. Producto grasoso	<ul style="list-style-type: none"> • Aceite viejo • Temperatura baja • Freidora sobrecargada • No se sacó el producto tan pronto terminó el ciclo 	<ul style="list-style-type: none"> • Cambie el aceite • Verifique la temperatura programada • Reduzca la cantidad de producto • Saque el producto tan pronto termina el ciclo

4-2. CÓDIGOS DE ERROR

En caso de una avería en el sistema de control, aparecerá un código de error. Estos mensajes son E04, E05, E06 y E41. Mientras aparece el mensaje, suena un tono constante. Para silenciar el tono, oprima cualquiera de las teclas correspondientes a un producto.

INDICACION	CAUSA	CORRECTIVO
E04	Tablero de control recalentado	Apague la unidad colocando el interruptor principal en posición OFF y enciéndala de nuevo colocándolo en posición ON. Si persiste la indicación E04, el tablero se está recalentando; busque detrás del tablero señas de calentamiento excesivo, una vez que se enfríe, todo debe volver a la normalidad. Si persiste la indicación E04, haga reemplazar el control.
E05	Aceite recalentado	Apague la unidad colocando el interruptor principal en posición OFF y enciéndala de nuevo colocándolo en posición ON. Si persiste la indicación E05, verifique los circuitos de calentamiento y el sensor de temperatura. Una vez que se enfríe la unidad, todo debe volver a la normalidad. Si persiste la indicación E05, haga reemplazar el control.
E06	Falla del sensor de temperatura	Apague la unidad colocando el interruptor principal en posición OFF y enciéndala de nuevo colocándolo en posición ON. Si persiste la indicación E06, verifique el sensor de temperatura. Reparado o reemplazado el sensor, todo debe volver a la normalidad. Si persiste la indicación E06, haga reemplazar el control.
E41	Falla de programación	Apague la unidad colocando el interruptor principal en posición OFF y enciéndala de nuevo colocándolo en posición ON. Si persiste la indicación E41, inicialice la unidad (Vea la sección Programación en el presente manual. Si persiste la indicación E41, haga reemplazar el control.
E71	Falla del relevo de motor de la bomba o problema de cableado	Reemplace el relevo si los contactos están pegados. Verifique las conexiones en el interruptor POWER/PUMP o la acometida eléctrica. Es posible que se hayan invertido las líneas L1 y N

Comunidad Europea solamente. Además de los códigos de la página 4-2, las unidades destinadas a la Comunidad Europea, pueden dar los siguientes códigos de auto diagnóstico.

INDICACION	CAUSA	CORRECTIVO
E10	Termostato de alta temperatura (“high limit”)	Reposicione el termostato oprimiendo el botón rojo. Si el termostato no responde, debe cambiarse.
E14	Interruptor en la válvula de drenaje	Cierre el drenaje usando la manija de la válvula. Si persiste la indicación E15, haga revisar el interruptor.