



Henny Penny
Pressure Fryer
Model PFG-690

Freidora a Presion
Modelo 690

SERVICE MANUAL

MANUAL DE SERVICIO

ADVERTENCIA

Este manual debe guardarse en un lugar al alcance de la mano para referencia futura.

Un diagrama de cableado para este artefacto se encuentra ubicado adentro del panel lateral derecho.

Coloque en un lugar destacado las instrucciones que deben seguirse cuando un usuario detecte olor a gas. Esta información se obtiene preguntando al proveedor de gas local.

**PARA SU SEGURIDAD**

NO GUARDE NI UTILICE GASOLINA NI NINGUNA OTRA CLASE DE LÍQUIDOS Y VAPORES INFLAMABLES CERCA DE ESTE ARTEFACTO NI DE NINGÚN OTRO.

Mantenga el área cercana al artefacto limpia y libre de combustibles.

No obstruya el flujo de la combustión ni el aire de ventilación. Alrededor del artefacto debe dejarse un espacio libre holgado para que haya aire suficiente para la cámara de combustión.

NOTA

La Freidora Modelo 690 está equipada con un piloto continuo. Pero la Freidora no puede funcionar sin corriente eléctrica. La Freidora regresará automáticamente a la operación normal cuando se restituya la energía.

ADVERTENCIA

ADVERTENCIA: La instalación, ajuste, alteración, servicio o mantenimiento inadecuados podrían causar daños materiales, heridas o muerte. Lea cuidadosamente las instrucciones para la instalación, operación y mantenimiento antes de instalar o hacer alguna reparación de este equipo.

SECCIÓN 1. INTRODUCCIÓN

1-1. FREIDORA A PRESIÓN

La Freidora a Presión de Henny Penny es una unidad básica de equipo para el procesamiento de alimentos. Ha tenido una amplia aplicación en las operaciones de servicio de comida tanto comerciales como institucionales.

P-H-T

La combinación de Presión, Calor y Tiempo (P-H-T) se controla automáticamente para producir lo óptimo de un producto sabroso y apetecible.

Presión

La Presión es fundamental para este método de preparación de alimentos. La presión se produce a partir de la humedad natural de la comida. La tapa patentada atrapa esta humedad y la utiliza como vapor. Debido a que el vapor se forma rápidamente, la mayor parte de los jugos naturales queda retenida dentro del alimento. Una válvula de funcionamiento da salida al exceso de vapor de la olla y mantiene una presión constante de vapor vivo.

Calor

El Calor generado es otro factor importante de la freidora a presión. Los ahorros de energía se obtienen debido al corto tiempo de fritura de la unidad, la baja temperatura y la retención de calor de la olla de freír de acero inoxidable.

Tiempo

El Tiempo es importante porque mientras más corto sea el tiempo empleado para freír los alimentos, mayor economía resultará para el usuario. Los alimentos están listos para servir-los en la mesa en menos tiempo de lo que tomaría freírlos en una freidora abierta convencional.

1-2. CUIDADOS ADECUADOS

Como cualquier otra unidad del equipo de servicio de alimentos, la Freidora a Presión Henny Penny requiere de cuidado y mantenimiento. Los requisitos para el mantenimiento y limpieza se describen en este manual y deben convertirse en una parte cotidiana de la operación de la unidad todo el tiempo.

1-3. ASISTENCIA

Si llegara a necesitar asistencia externa, llámenos al 937-456-8405.

1-4. SEGURIDAD

La Freidora a Presión Henny Penny tiene incorporados muchos dispositivos de seguridad. Sin embargo, la única manera de tener una operación segura es la de comprender muy bien los procedimientos adecuados de instalación, funcionamiento y mantenimiento. Las instrucciones de este manual han sido pre-paradas para ayudarlo a aprender los procedimientos correctos. Se utilizan las palabras PELIGRO, ADVERTENCIA, PRE-CAUCIÓN y NOTA cuando la información es particularmente importante o relacionada con la seguridad. A continuación se describe su utilización.



La palabra PELIGRO indica un riesgo inminente el cual resultará en heridas muy graves, tales como quemaduras de segundo o tercer grado, pérdida de la visión y otras heridas permanentes.



La palabra ADVERTENCIA se utiliza para alertarlo de un procedimiento que, si no se desempeña adecuadamente, puede causar lesiones corporales, tales como quemaduras y/o pérdida de la visión, y daños a la freidora.



La palabra PRECAUCIÓN se utiliza para alertarlo de un procedimiento que, si no se desempeña adecuadamente, puede dañar la freidora o el producto.

NOTA

La palabra NOTA se utiliza para resaltar una información especialmente importante.

SECCIÓN 2. INSTALACIÓN

2-1. INSTRUCCIONES PARA EL DESEMBALAJE

1. Corte y quite las bandas metálicas de la caja.
2. Quite la tapa de la caja y despegue la caja principal de la freidora.
3. Quite los (4) soportes de embalaje de las esquinas.
4. Corte y quite las bandas metálicas que amarran la freido-ra a la plataforma.

ADVERTENCIA

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

5. Quite la freidora de la plataforma.

ADVERTENCIA

La freidora pesa aproximadamente 600 lbs. (270 Kg).

Se debe tener mucho cuidado cuando se mueve la freido-ra para evitar lesiones corporales.

6. Quite la cubierta trasera.

ADVERTENCIA

Las pesas de contrapeso se despachan separadamente de-bajo de la unidad y pesan cada una aproximadamente 18 lbs. (8,1 Kg). Manipule con cuidado ya que podría resultar en lesiones corporales. Todos los segmentos deben instalarse antes de intentar abrir la tapa.

7. Cargue las cinco pesas dentro del Ensamble de Contrapesos y quite los pernos de las esquinas superiores derecha e izquierda. Descarte los pernos.

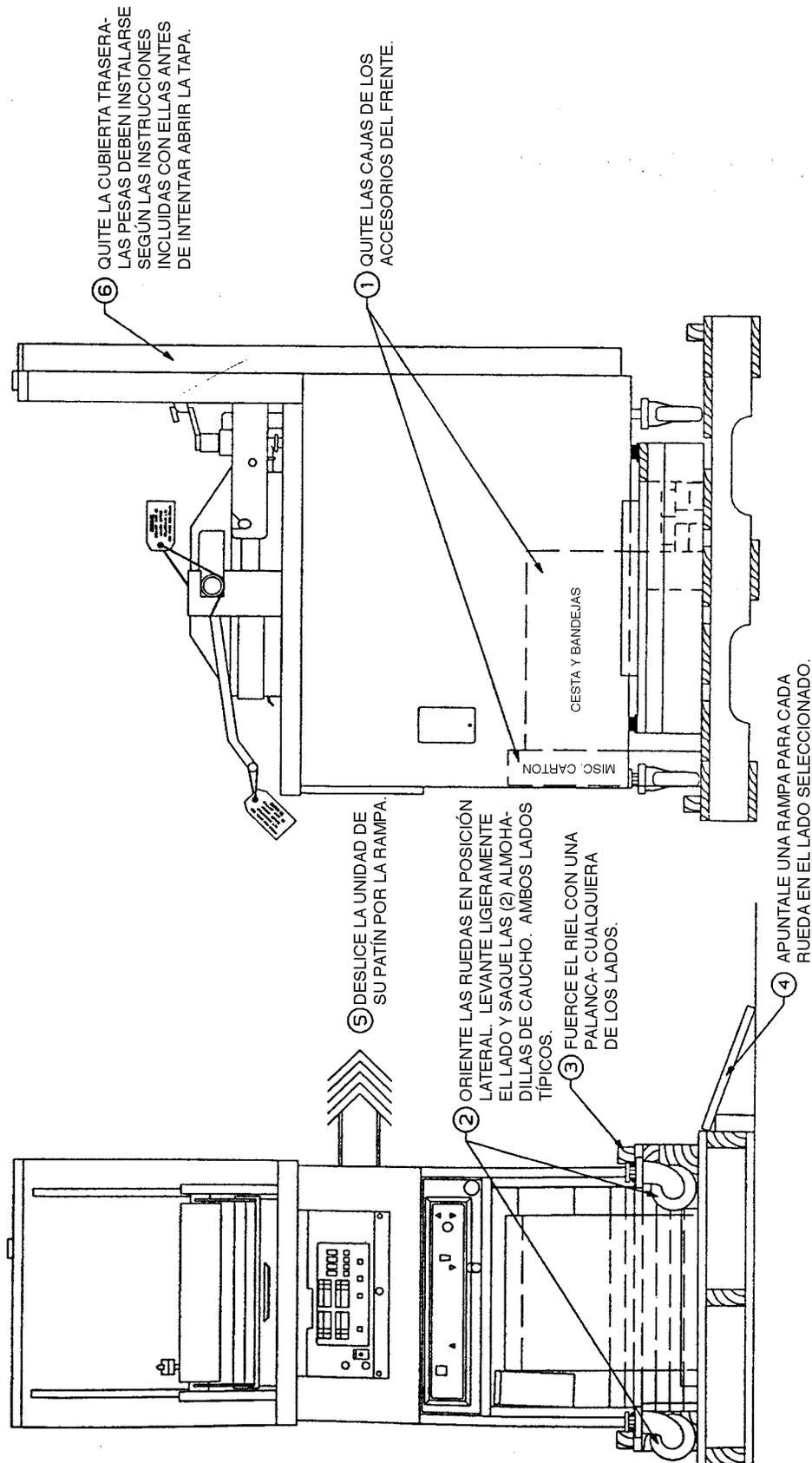
**2-1. INSTRUCCIONES PARA
EL DESEMBALAJE
(continuación)**

8. Vuelva a colocar la cubierta trasera.
9. Corte las etiquetas de advertencia del ensamblaje de la tapa. La tapa puede abrirse ahora.
10. Prepare la válvula del peso muerto para la operación.



El soporte metálico de embarque se coloca adentro de la caja de la válvula de peso muerto para proteger el orificio y la pesa durante el envío. Este soporte debe quitarse antes de la instalación.

- A. Desenrosque la tapa superior.
 - B. Quite la pesa redonda.
 - C. Quite y descarte el soporte de embarque.
 - D. Limpie el orificio con un trapo seco.
 - E. Vuelva a colocar la pesa y asegure la tapa superior.
11. Abra la tapa y quite el embalaje y rejillas de la olla.
 12. Quite el papel protector del gabinete de la freidora. Es necesario limpiar la superficie externa con un trapo húmedo.



2-2. SELECCIONANDO LA UBICACIÓN DE LA FREIDORA

La ubicación adecuada de la freidora es muy importante para la operación, velocidad y conveniencia. Escoja una ubicación que permita cargar y descargar fácilmente sin que interfiera en la preparación final de los pedidos de comida. Los operadores han encontrado que friendo desde que el alimento está crudo hasta que está listo, y manteniendo el producto en un calentador se provee un servicio continuo rápido. Deben proporcionarse mesas de descarga o depósitos laterales, por lo menos en uno de los costados de la freidora. Tenga en cuenta que la mejor eficiencia se obtendrá con una operación en línea recta, por ejemplo, alimentos crudos en un lado y listos por el otro. La preparación de los pedidos puede moverse con sólo una ligera pérdida de eficiencia.

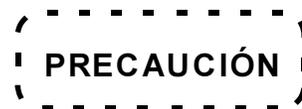
Para hacer el mantenimiento adecuado de la freidora, es necesario dejar 24 pulgadas de espacio libre por todos los lados de la freidora. Se puede lograr acceso para dar mantenimiento si se quita un panel lateral. También se necesitan por lo menos 6 pulgadas alrededor de la base de la unidad para el suministro adecuado de aire a la cámara de combustión.



La Freidora a gas está diseñada para instalarse en pisos combustibles y adyacentes a paredes combustibles. Las freidoras deben instalarse dejando un espacio mínimo con los materiales combustibles y no combustibles, de 6 pulgadas de lado y 6 pulgadas por detrás.

NOTA

Se debe instalar la freidora de tal manera de que se evite un ladeo o un movimiento que cause salpicaduras de aceite caliente. Esto se logra con una buena ubicación de la freidora o sujetándola con ligaduras.



No debe utilizarse el área debajo de la olla 690 como almacenamiento. La bandeja de filtro se coloca debajo de la olla, y por lo tanto los utensilios u objetos guardados debajo de la unidad podrían arruinarse y ser un riesgo de incendio.

<p>2-3. NIVELANDO LA FREIDORA</p>	<p>Para un funcionamiento adecuado, la freidora debe nivelarse de lado a lado y de frente hacia atrás. Utilizando un nivelador co-locado en las áreas planas alrededor del collar de la olla, ajuste el perno nivelador o ruedas hasta que la unidad quede nivelada.</p> <div data-bbox="954 420 1209 588" style="text-align: center;">  </div> <p>Si no se siguen estas instrucciones de nivelación podría ocurrir un desbordamiento del aceite de la olla, lo cual a su vez podría causar graves quemaduras, lesiones corporales, incendio y/o daños materiales.</p>
<p>2-4. VENTILACIÓN DE LA FREIDORA</p>	<p>La freidora debe instalarse proveyendo ventilación mediante una caperuza de escape adecuada o sistema de ventilación. Esto es esencial para permitir la eliminación eficiente de los gases de combustión y los olores de fritura. Se deben tomar precauciones especiales al diseñar una cubierta de escape para evitar interferencia con la operación de la freidora. Asegúrese que la caperuza de escape esté diseñada lo suficientemente alta para permitir una abertura adecuada de la tapa de la freidora. Le recomendamos que consulte a una compañía de ventilación o calefacción local para que le ayuden a diseñar un sistema adecuado.</p> <p style="text-align: center;">NOTA</p> <p style="text-align: center;">La ventilación debe acatar los códigos locales y nacionales. Consulte con los bomberos locales u organismos de la construcción.</p>
<p>2-5. SUMINISTRO DE GAS</p>	<p>La freidora a gas viene de fábrica ya sea para gas natural o propano. Verifique la platina de datos en el panel lateral derecho del gabinete para determinar los requisitos de suministro de gas adecuados.</p> <div data-bbox="954 1564 1209 1732" style="text-align: center;">  </div> <p>No intente utilizar ningún otro gas que no sea el especificado en la platina de datos. Un suministro incorrecto de gas podría resultar en un incendio o explosión causando graves lesiones y/o daños materiales.</p>

2-6. TUBERÍAS DE GAS

Por favor, refiérase abajo para la conexión recomendada de la freidora al suministro de la línea de gas principal.

Para evitar posibles lesiones corporales graves:

- La instalación debe acatar las ordenanzas de construcción locales y nacionales.
- La freidora y su válvula de cierre deben ser desconectadas del sistema de tubería de suministro de gas durante cualquier prueba de presión de ese sistema a presiones de prueba superiores a 1/2 PSIG (3,45 kPa).
- La freidora debe aislarse del sistema de tubería de suministro de gas cerrando la válvula individual de cierre manual durante cualquier prueba de presión del sistema de tubería de suministro de gas a presiones de prueba iguales o menores a 1/2 PSIG (3,45 KPA).
- Se debe utilizar tubería estándar de 3/4 pulgadas de acero negro y accesorios de montaje maleables para las conexiones de servicio de gas.
- No utilice accesorios de hierro fundido.
- Aunque se recomienda que el tamaño de la tubería sea de 3/4 de pulgada, la tubería debe ser de un tamaño adecuado e instalada para dar un suministro de gas suficiente que cumpla la demanda máxima sin excesiva pérdida de presión entre el contador y la freidora. La pérdida de presión en el sistema de tubería no debe exceder de 0,3 pulgadas de columna de agua.

**2-6. TUBERÍAS DE GAS
(continuación)**

Se deben tomar ciertas precauciones al mover la freidora para lavarla y hacerle mantenimiento. Esto se logra haciendo lo siguiente:

1. Instalando una válvula de cierre de gas manual y desconectando la unión, o
2. Instalando un conector certificado de gran resistencia,

diseño A.G.A. (mínimo 3/4 pulgadas) que cumpla con los conectores estándares para los artefactos de gas móviles. También, un acoplamiento desconectador rápido que cumpla con las Normas para Aparatos Desconectadores Rápidos para usar con Gas, ANSI 21.41 (la última edición). También, deben proveerse los medios adecuados para limitar el movimiento de la freidora sin tener que depender del conector y de cualquier otro dispositivo desconectador rápido o de su tubería asociada para limitar el movimiento de la freidora.

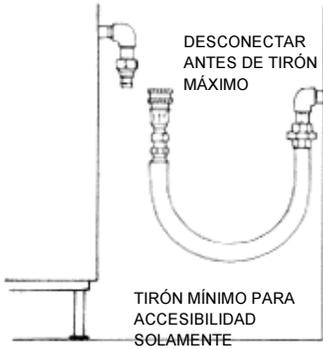
3. Ver las ilustraciones de la página siguiente para las conexiones adecuadas de la tubería de gas flexible y del cable de contención.

NOTA

El cable de contención limita la distancia que la olla puede halarse desde la pared. Para la limpieza y servicio de mantenimiento de la olla, el cable debe ser desconectado de la unidad y la tubería de gas flexible desconectada también. Esto permitirá un mejor acceso a todos los lados de la olla. La tubería de gas y el cable de contención deben volverse a conectar cuando se haya terminado de hacer la limpieza y el mantenimiento.

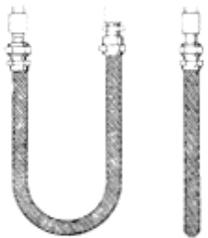
CORRECTOO

TIRÓN MÍNIMO del equipo desde la pared permitido para tener acceso al Dispositivo Desconector Rápido.



INCORRECTOO

EVITAR CURVATURAS AGUDAS Y TORCEDURAS cuando se hale el equipo de la pared. (El máximo tirón torcerá los extremos, aunque se halle instalado correctamente, y reducirá la vida del Conector)

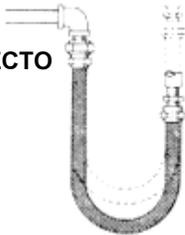


CORRECTO

Acoplamiento y manguera deben instalarse en el mismo plano como se muestra a la izquierda. NO TUERZA LOS MANGUITOS DE ACOPLAMIENTO- esto produce torsión y esfuerzo excesivo causando a su vez fallo prematuro.



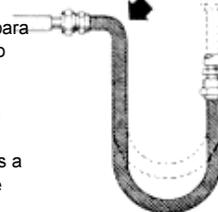
CORRECTO



Esta es la manera correcta de instalar una manguera metálica para traslación vertical. Nótese el lazo natural simple.

Las curvaturas agudas, como se muestra a la derecha, producen esfuerzos excesivos y torceduras a la manguera metálica al punto de causar fallas prematuras en el acoplamiento.

INCORRECTO

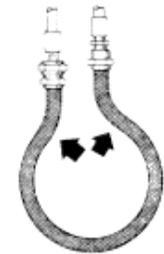


CORRECTO

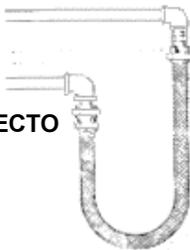


Mantenga el diámetro de curvatura mínimo o mayor entre los acoplamiento para una vida útil más larga.

Cerrando el diámetro en los acoplamiento, como se muestra a la derecha, se producen curvaturas dobles causando a su vez rotura por fatiga de los accesorios.

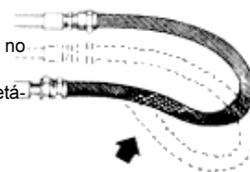


CORRECTO



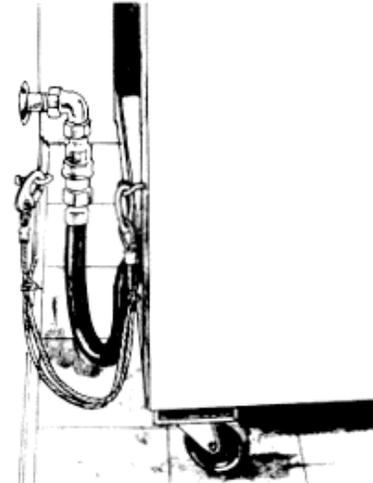
En todas las instalaciones donde no sea necesario el "drenaje automático", conecte la manguera metálica en un lazo vertical.

NO CONECTE LA MANGUERA



CABLE DE CONTENCIÓN

Por favor, refiérase a la ilustración de abajo cuando instale un cable de contención para todas las freidoras de gas móviles.



El perno tipo I debe fijarse a la pared utilizando prácticas aceptables en la construcción de edificios.

PRECAUCIÓN

CONSTRUCCIÓN DE MAMPOSTERÍA EN SECO

Fije el perno I a un par de soporte de la edificación. NO lo fije a la mampostería solamente. Ubique también el perno I a la misma altura de la acometida de gas. Preferentemente, la instalación debe quedar aproximadamente a seis pulgadas de cualquier lado de la acometida. El cable de contención debe ser por lo menos 6 pulgadas más corto que la tubería flexible de gas.

PRECAUCIÓN

Cuando sea necesario utilice codos para evitar torceduras agudas o curvaturas excesivas. Para facilidad de movimiento, instale con un lazo flojo o con poca tensión. El artefacto a gas debe desconectarse antes del desplazamiento máximo. (Para desconectar la manguera se permite un desplazamiento mínimo).

2-7. FIJACIÓN DEL REGULADOR DE PRESIÓN DE GAS

El regulador de presión a gas en la válvula de gas automática se fija en la fábrica de la siguiente manera:

- Natural: columna hidráulica 3,5 pulgadas
- Propano: columna hidráulica 10,0 pulgadas



Asegúrese que la presión de gas esté fijada correctamente. De lo contrario, podría ocurrir un desbordamiento de aceite de la olla, lo cual a su vez podría causar graves quemaduras, lesiones corporales, incendio y/o daños materiales..

2-8. REQUISITOS ELÉCTRICOS (FREIDORA A GAS)

La freidora a gas requiere servicio eléctrico de 230 voltios, monofásico, 50 Hertzios, 6 amperios, trifilar a tierra. Hay un esquema de conexiones eléctricas localizado detrás del panel lateral derecho, y al cual se le puede tener acceso quitando el panel lateral.



La freidora debe conectarse a tierra.



El interruptor principal de este artefacto no desconecta a todos los conductores de la línea. Este artefacto debe equiparse con un interruptor automático externo que desconectará a todos los conductores no conectados a tierra.

2-9. PROBANDO LA FREIDORA

Cada freidora de Henny Penny se inspecciona y se prueba completamente antes de ser despachada. Sin embargo, es siempre aconsejable inspeccionar de nuevo la unidad después de su instalación.

2-10. PRUEBA DE FUGA DE GAS

NOTA

Antes de abrir el suministro de gas, asegúrese que la llave de cierre graduada de gas en la válvula de gas de la olla esté en la posición de OFF (DESCONECTADO).

Después de que se haya instalado la tubería y los accesorios, compruebe si hay fugas de gas. Un método de comprobación sencillo es el de abrir el gas y cepillar todas las conexiones con una solución jabonosa. Si se producen burbujas quiere decir que hay escape de gas. En este caso, la conexión de tubería debe hacerse de nuevo.



Nunca utilice un fósforo encendido o una llama abierta para probar las fugas de gas. Un escape de gas podría causar una explosión resultando en graves lesiones corporales y/o daños materiales.

**PREVENCIÓN DE SOBRE EBULLICIÓN
EN LAS OLLAS DE OCHO PIEZAS DE HENNY PENNY**



SI NO SE SIGUEN ESTAS INSTRUCCIONES PODRÍA OCURRIR UN DESBORDAMIENTO DE ACEITE DE LA OLLA, LO CUAL A SU VEZ PODRÍA CAUSAR GRAVES QUEMADURAS, LESIONES CORPORALES, INCENDIO Y/O DAÑOS MATERIALES.

- SE PUEDE BATIR EL ACEITE ÚNICAMENTE DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE ARRANQUE DE LA MAÑANA. **NO REMUEVA EL ACEITE EN NINGÚN OTRO MOMENTO.**
- FILTRE EL ACEITE POR LO MENOS DOS VECES AL DÍA.
- FILTRE ÚNICAMENTE CUANDO APAREZCA LA PALABRA “COOL” (FRÍO).
- FROTE CON CEPILLO **TODOS** LOS CHICHARRONES EN LAS SUPERFICIES DE LA OLLA Y EN LA ZONA FRÍA DURANTE EL PROCESO DE FILTRADO.
- ASEGÚRESE QUE LA FREIDORA ESTÉ NIVELADA.
- ASEGÚRESE QUE EL ACEITE NUNCA ESTÉ POR ENCIMA DE LA LÍNEA DE “FILL” (LLENO) DE LA FREIDORA.
- ASEGÚRESE QUE LA VÁLVULA DE CONTROL DE GAS Y LAS HORNILLAS ESTÉN AJUSTADAS ADECUADAMENTE. (ÚNICAMENTE LAS UNIDADES DE GAS)

PARA INFORMACIÓN ADICIONAL REFERENTE A ESTAS INSTRUCCIONES REFIERASE AL MANUAL DE SERVICIO DE HENNY PENNY Y EL MANUAL DE OPERACIONES CONFIDENCIAL KFC (“COM”).

SI NECESITA AYUDA LLAME AL DEPARTAMENTO DE SERVICIO DE HENNY PENNY +937-456-8405

SECCIÓN 3. OPERACIÓN

3-1. CONTROLES OPERATIVOS

Interruptor Potencia / Bomba

El Interruptor de Potencia/Bomba es un interruptor de tres vías con una posición central de “OFF” (DESCONECTADO). Mueva el interruptor a la posición marcada “POWER” (POTENCIA) para hacer funcionar la freidora. Mueva el inter-ruptor a la posición marcada “PUMP” (BOMBA) para funcio-nar la bomba del filtro. Ciertas condiciones deben cumplirse antes de operar la bomba del filtro. Estas condiciones se cubren más adelante en esta sección.

Olla

Este recipiente sostiene 59 Kg de aceite para cocinar 8 piezas de 11 Kg de producto y una zona fría adecuada para recoger los chicharrones.

Cargador

Este cargador de acero inoxidable consiste de cinco rejillas que contienen el alimento durante y después de la fritura.

Empaquetadura de la Tapa

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

Operando la Válvula

La válvula de descarga de presión de peso muerto se utiliza para mantener un nivel constante de presión de vapor en la olla. Cualquier exceso de presión de vapor se expulsa a través de la chimenea de escape.

NOTA

Se debe quitar la tapa del peso muerto y deben limpiarse la tapa, pesa y orificio una vez al día para evitar una sobre presurización dentro de la olla.

Válvula de Descarga de Seguridad

La válvula de descarga de seguridad es una válvula cargada de resorte aprobada por ASME y fijada a 14.5 psi. En el caso en que se obstruya la válvula de operación, esta válvula liberará el exceso de presión, manteniendo la cámara de la olla en 14.5 psi. Si ello ocurre, vire el interruptor de Potencia/Bomba a la posición de “OFF” (DESCONECTADO) para liberar toda presión de la olla.

3-1. CONTROLES OPERATIVOS (continuación)

Palanca de la Válvula de Descarga de Seguridad

LA PALANCA NO DEBE HALARSE.



Podrían ocurrir graves quemaduras debido al vapor.

Medidor

El medidor de presión indica la presión adentro de la olla.

Válvula Solenoide

La válvula solenoide es un dispositivo electromecánico que mantiene la presión en la olla.

La válvula solenoide se cierra al comienzo del ciclo de fritura y se abre automáticamente al finalizar dicho ciclo. Si dicha válvula se ensucia o el asiento de teflón se mella, no se producirá presión y deberá ser reparada según se describe en la sección de mantenimiento.

Válvula de Drenaje

La válvula de drenaje es una válvula esférica de dos vías. Normalmente está en posición cerrada. Vire el mango para drenar el aceite de la olla en la bandeja de drenaje de filtrado.



NO ABRA LA VÁLVULA DE DRENAJE MIENTRAS LA OLLA ESTÉ BAJO PRESIÓN. Saldrá aceite caliente de esta válvula. Se producirían graves quemaduras.

3-1. CONTROLES OPERATIVOS (continuación)

Interruptor de Enclavamiento de Drenaje

El interruptor de enclavamiento de drenaje es un micro interruptor que proporciona protección a la olla en el caso de que un operador drene el aceite de la olla sin darse cuenta mientras que el interruptor principal esté en la posición de POWER (POTENCIA). El interruptor está diseñado para apagar auto-máticamente el calor cuando la válvula de drenaje esté abierta.

Bandeja de Drenaje de Condensación

La bandeja de drenaje de condensación es el punto de recolección de la condensación formado en el sistema de escape de vapor. Debe quitarse y vaciarse periódicamente.

Sistema de Mezclado del Aceite

La unidad está equipada con capacidad para mezclado del aceite para asegurar que éste se mezcle adecuadamente a fin de evitar la acumulación de humedad y por lo tanto el proceso de ebullición en la olla. La bomba de filtro se activa mediante los controles, a intervalos predeterminados, para mezclar el aceite.

Sujetador de la Tapa

La tapa de la freidora está equipada con un enganche mecánico de cierre al frente de la tapa que abraza una ménsula al frente de la olla. Este mecanismo aguanta la tapa hacia abajo mientras ésta se cierra en su sitio.

Límite Alto

Este control de alta temperatura detecta la temperatura del aceite, y si la temperatura del aceite sobrepasa los 420°F (212°C), el control se abrirá y desconectará el calor de la olla. Cuando la temperatura del aceite baja a un límite de operación seguro, se debe poner manualmente el control en la posición inicial.

<p>Módulos de Encendido</p>	<p>Los dos módulos de encendido controlan los dispositivos de encendido de la válvula de gas..</p>
<p>Encendedores de Chispa</p>	<p>Cuando los pilotos se iluminan, se energizan eléctricamente los encendedores de chispa y la punta de los encendedores chispea para encender las llamas piloto.</p>
<p>3-1. CONTROLES OPERATIVOS (continuación)</p>	
<p>Detectores de Llama</p>	<p>Los detectores de llama detectan las llamas piloto cuando se enciende el interruptor. Si los pilotos se apagan o no encienden, los detectores de llama cerrarán el gas, mediante los módu-los.</p>
<p>Válvula de Control de Gas</p>	<p>La válvula de gas es un controlador doble, es decir, si la llama piloto se apaga en cualquiera de los lados, la válvula de gas cierra el gas en todas las hornillas.</p>
<p>Interruptor de Corriente de Aire</p>	<p>El interruptor de corriente de aire detecta la corriente de aire del ventilador. Si el flujo de aire se reduce por debajo de una cantidad fijada, el interruptor cortará la energía de la válvula de control, la cual a su vez apaga las hornillas.</p>
<p>Ventilador</p>	<p>El ventilador envía la cantidad adecuada de aire a los tubos de las hornillas, por lo tanto, se produce una combustión eficiente, y también, saca los gases de la combustión hacia el conducto de gases.</p>
<p>Válvula de Aire</p>	<p>La válvula de aire deja entrar el aire dentro de las tuberías de filtro siempre que esté funcionando el motor de la bomba, en el modo de mezcla, permitiendo así que el aire o el aceite sea bombeado aún si están trabadas las pantallas de filtro.</p>

3-2. FUNCIONAMIENTO DE LA TAPA

Para cerrar la tapa:

1. Baje la tapa hasta que la empaquetadura esté en contacto con la olla.
2. Con la tapa baja, hale el mango de la tapa hacia adelante hasta que se detenga.
3. Alce el mango de la tapa hasta que se detenga.
4. Traiga el mango de la tapa hacia usted hasta que se detenga.
5. Empuje el mango de la tapa hacia abajo cerrando la tapa en su lugar.



NO INTENTE ABRIR LA TAPA HASTA QUE LA PRESIÓN BAJE A CERO. Si se abre la tapa cuando la olla esté presurizada hará que el aceite caliente y la humedad escapen de la olla, resultando en graves quemaduras.

Para abrir la tapa:

1. Desenganche el cerrojo frontal de la tapa.
2. Levante suavemente el mango hasta que se detenga.
3. Empuje el mango hacia atrás hasta que se detenga.
4. Baje el mango.

3-3. OPERACIÓN DEL CICLO DE FUSIÓN

5. Empuje el mango hacia atrás y levante la tapa.

Si el aceite está por debajo de 185°F (77° - 85°C) con el Interruptor Potencia/Bomba en la posición de “Power” (Potencia), la freidora entrará en el ciclo de fusión. El aceite se calienta lentamente para evitar que se chamusque. La temperatura ciclará en encendido (on) y desconectado (off) para asegurar un derretimiento lento del aceite. A 185°F (85°C) se mantiene el calor hasta que se alcance la modalidad “COOL” (FRÍO), o hasta que se alcance la temperatura del ciclo de cocción seleccionado.

Ningún otro botón del tablero de control funcionará excepto el Interruptor Potencia/Bomba.

NOTA

Si usted requiere ayuda externa, solo llame al 937 456-8405.

3-4. INTERRUPTORES E INDICADORES

Pantalla de Temperatura

Una vez que el interruptor de energía se enciende, en la pantalla se leerá la temperatura de la olla en ese momento hasta que comience un ciclo de cocción. Se puede visualizar la temperatura de un ciclo de cocción, en cualquier momento, si se oprime el botón de Temperatura.

Modalidad “COOL” (FRÍO)

Después de cocinar o filtrar el aceite, la temperatura irá automáticamente a la modalidad “COOL” (FRÍO), la cual

mantiene el aceite a 250°F (121°C). Esta temperatura alarga la vida del aceite y minimiza el tiempo que se necesita para calentar el aceite para el próximo ciclo de cocción. Oprima “Exit Cool” (Salir de Frío) para salir de la modalidad “Cool” (Frío), luego pulse el botón producto, (1 hasta el 0), para el ciclo de cocción deseado.

ADVERTENCIA

Aunque en la pantalla se visualice “COOL” (FRÍO), durante la modalidad de espera, el aceite está caliente y podría causar quemaduras.

3-4. INTERRUPTORES E INDICADORES (continuación)

Selección de Ciclo

Seleccione el ciclo de cocción pulsando el botón para el número de piezas o productos que se van a cocinar. Entonces, el aceite calentará a la temperatura de “Drop” (Caída).

Pulsando nuevamente el botón, comenzará el ciclo de cocción. El indicador cambiará de “Drop” (Caída) a contar regresivamente el tiempo de cocción en minutos y segundos.

Al final del ciclo de cocción, pulse de nuevo el mismo botón cuando en el indicador se lea “Done” (Hecho) y suene la alarma. La freidora se restablecerá a la modalidad de “Cool” (Frío).

NOTA

El ciclo de cocción se puede abandonar en cualquier momento pulsando y **sosteniendo** el botón de producto.

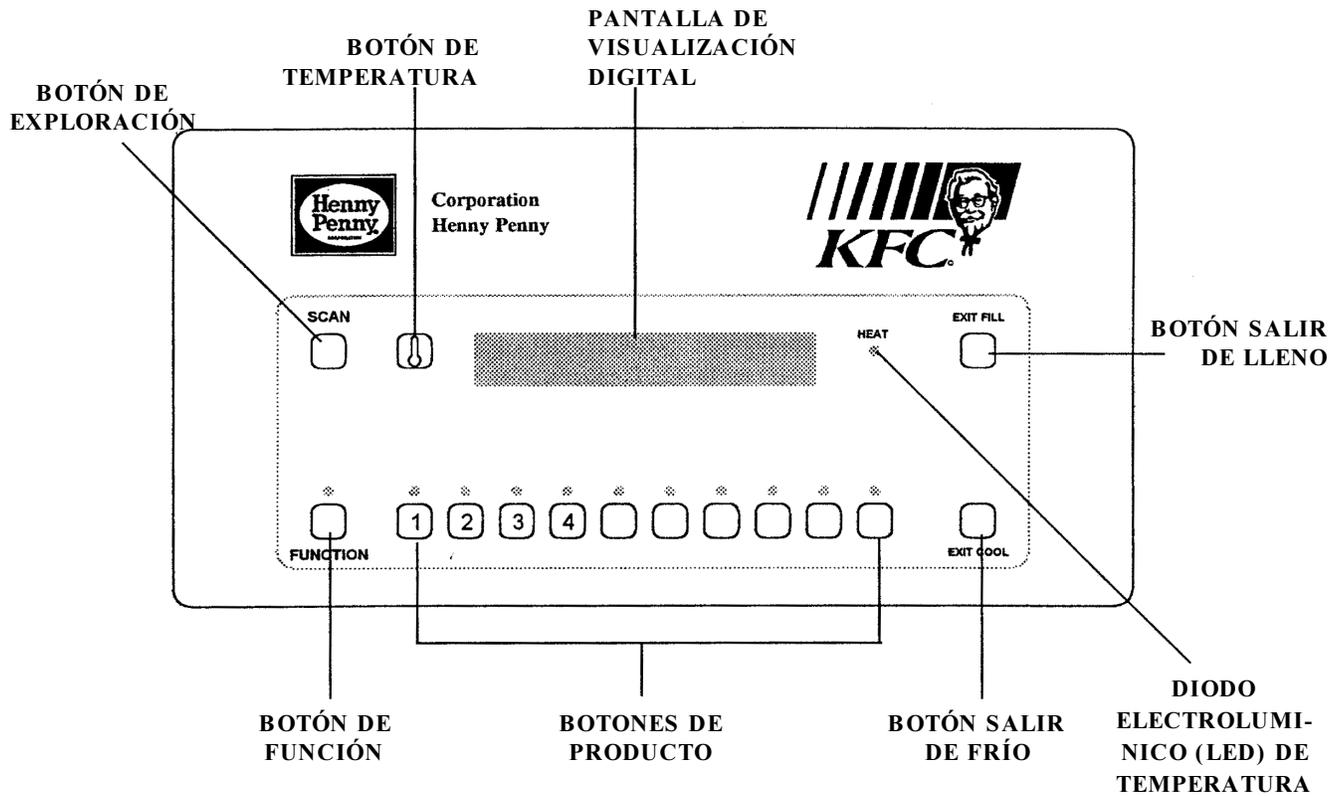
Pantalla de Tiempo / Temperatura

Esta es una pantalla de cuatro (4) dígitos, tipo LED (diodo electrolumínico), la cual muestra el tiempo de cocción remanente durante los ciclos de cocción y también la temperatura del aceite si lo pide el operador.

Indicador de Temperatura	La luz de temperatura se iluminará cada vez que el control pida más temperatura. Cuando se alcance la temperatura del aceite, la luz de la temperatura se apagará.
Indicador de Temperatura HI (ALTA)	En la pantalla se leerá “HI” (ALTA) si la temperatura del aceite se encuentra por encima de 40°F del valor prefijado.
Indicador de Caída	En la pantalla se leerá “Drop” (Caída) cuando el aceite haya alcanzado la temperatura del valor prefijado (+4° a -2°F) o (+2° a -1°C).
Indicador de Ya Hecho	En la pantalla se leerá “Done” (Hecho) al final del ciclo de cocción.
3-4. INTERRUPTORES E INDICADORES (continuación)	
Botón de Temperatura	Este botón permite al operador leer la temperatura del aceite mientras se esté en un ciclo de cocción.
Botón de Exploración	Pulsando el botón de exploración permite al operador alternar entre los múltiples cronometradores que estén funcionando.
Botón de Función	El botón de función se utiliza para programar los controles.
Salir de Lleno	Después de filtrar la freidora, y si el filtro está en la modalidad de bloqueo, en la pantalla se leerá “FILL” (LLENO), y debe pulsarse el botón salir de lleno.

Cronometradores Múltiples

El control tiene capacidad para hacer funcionar múltiples cronometradores. Si se está cocinando más de un producto, se puede poner en marcha un cronómetro pulsando más de un botón de producto por ciclo de cocción.



**3-5. LLENANDO O
AGREGANDO ACEITE**

1. Se recomienda utilizar un aceite para freír de alta calidad en la freidora a presión. Algunos aceites de baja calidad tienen un contenido alto de humedad y causarán un exceso de espuma y ebullición.
2. Si se utiliza un aceite sólido, éste se puede fundir antes y luego verterse en la olla. Si se intenta fundir el sólido dentro de la misma olla se puede quemar o chamuscar el aceite fresco.
3. El modelo a gas requiere de 130 lbs. La olla tiene tres líneas indicadoras de nivel inscritas en la pared posterior de la olla, las cuales muestran que el aceite calentado esté en el nivel adecuado.
4. El aceite frío se debe llenar a 1/2 pulgada debajo del indicador inferior.



NO llene con aceite la olla por encima de la línea "Fill" (Lleno) superior de la olla. Esto podría causar que el aceite se desborde de la olla, lo que a su vez causaría graves quemaduras, lesiones corporales, incendio y/o daños materiales.

Para instrucciones más detalladas, refiérase a la Biblioteca de Normas de KFC



El nivel de aceite siempre debe estar por encima de los serpentines intercambiadores de calor cuando la freidora está caliente. Si no se siguen estas instrucciones podría resultar en un incendio y/o daños en la freidora.

3-6. OPERACIÓN BÁSICA

Los procedimientos básicos siguientes deben seguirse en el arranque inicial de la freidora, y cada vez que la olla se vuelva a hacer funcionar desde la condición de fría o apagada. Estas son instrucciones generales básicas. Asegúrese de seguir las normas de la Biblioteca de Normas de KFC cuando opere la freidora.

1. Asegúrese que el aceite esté en el nivel adecuado de la olla; 1/2 pulgada (1.25 cm) por debajo de los indicadores inferiores.



Asegúrese que el aceite nunca esté por encima de la línea “fill” (lleno) de la olla. Si no se siguen estas instrucciones podría ocurrir un desbordamiento del aceite de la olla, lo cual a su vez podría causar graves quemaduras, lesiones corporales, incendio y/o daños materiales.

2. Vire el interruptor Potencia/Bomba a la posición de potencia y pulse el botón del producto apropiado para seleccionar la cantidad de producto a ser cocinado.

NOTA

Los controles tienen un retraso de 45 segundos desde cuando se prende el interruptor de potencia hasta que se encienden las hornillas.

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

3. Agite el aceite mientras se esté calentando desde un inicio “cold” (frío). Asegúrese de remover por debajo en la “zona fría”.



NO agite el aceite en ningún momento excepto al comienzo de “cold” (frío). Si no se siguen estas instrucciones podría ocurrir un desbordamiento del aceite de la olla, lo cual podría a su vez causar graves quemaduras, lesiones corporales, incendio y/o daños materiales.

4. Permita que la freidora se caliente hasta que la pantalla digital muestre “DROP” (CAÍDA). (Se necesita pulsar el botón de Salir de Frío si la pantalla muestra “COOL” (FRÍO)).

NOTA

Los controles tienen capacidad para control proporcional, lo cual significa que el calor ciclará entre encendido y apagado aproximadamente a 10 grados menos de la temperatura prefijada, para prevenir que se sobrepase la temperatura prefijada.

5. Deslice las rejillas del producto empanado en el cargador en la tapa, comenzando con la fila inferior.
6. Baje y cierre la tapa y pulse el botón del producto apropiado (2, 4, u 8 piezas).
7. Al final del ciclo, la presión comenzará a salir automáticamente, y sonará la alarma, y la pantalla mostrará “DONE” (HECHO). En este momento, pulse el botón del producto apropiado (2, 4, u 8 piezas).
8. Espere hasta que el medidor de presión muestre presión “0” en la olla, antes de intentar abrir la tapa.

3-6. OPERACIÓN BÁSICA (continuación)



Verifique la lectura del medidor de presión. NO intente abrir la tapa hasta que la presión baje a cero. Si se abre la tapa cuando la olla está presurizada, el aceite caliente y la humedad se escaparán de la olla, ocasionando graves quemaduras.

9. Abra y levante rápidamente la tapa.
10. Utilizando las asas de la rejilla, quite las rejillas con producto del cargador, comenzando con la rejilla superior.

ADVERTENCIA

Antes de hacerle servicio a la freidora, se debe apagar la hornilla y desconectar el suministro eléctrico de la unidad. Se debe desenchufar la freidora o desactivar el interruptor automático de pared, porque de lo contrario podría sufrir una sacudida eléctrica.

NOTA

En el caso de que la energía eléctrica falle, no haga ningún intento de operar la freidora. La olla modelo 690 está equipada con un sistema de encendido automático y no puede operarse sin energía eléctrica.

3-7. CUIDADO DEL ACEITE

1. Para proteger el aceite cuando la freidora no se esté usando, ésta debe ponerse en la modalidad "COOL" (FRÍO).

2. El freír productos empanados requiere filtración para mantener el aceite limpio. El aceite debe filtrarse por lo menos dos veces al día; después de la hora de almuerzo y al final del día.
3. Mantenga el aceite en el nivel de cocción adecuado. Agregue aceite fresco cuando se requiera.



Si no se siguen estas instrucciones podría ocurrir un desbordamiento del aceite de la olla, lo cual a su vez podría causar graves quemaduras, lesiones corporales, incendio y/o daños materiales.

3-8. INSTRUCCIONES PARA EL FILTRADO

La Freidora 8 Piezas de Henny Penny, modelo 690, debe limpiarse y el aceite debe limpiarse y pulirse por lo menos dos veces diarias; después de la hora del almuerzo y al final del día. Refiérase a la Biblioteca de Normas de KFC.



El aceite debe filtrarse inmediatamente después de un ciclo de cocción, cuando la temperatura del aceite esté en la modalidad “COOL” (FRÍO); menos de 270°F. NO DRENE EL ACEITE SI ESTÁ EN LA TEMPERATURA DE CAÍDA. La alta temperatura puede producir chicharrones que se quemen sobre las superficies de la olla de acero después de que el aceite haya drenado.



Filtre únicamente cuando la pantalla muestre “COOL” (FRÍO). Si no se hace esto, podría ocurrir un desbordamiento del aceite de la olla, lo cual a su vez podría causar graves quemaduras, lesiones corporales, y/o daños materiales.

Si el volumen lo impone, se debe limpiar con más frecuencia. Parte del proceso incluye quitar el chicharrón de la zona fría de la olla. Un volumen alto de cocción podría causar que la zona fría se llenara más rápido de chicharrón, y si es así, se debería limpiar. LAS SUPERFICIES DE FRITURA Y CESTA PARA LA COCCIÓN ESTARÁN EXTREMADAMENTE CALIENTES. TENGA CUIDADO PARA NO QUEMARSE.

1. Apague el interruptor potencia/bomba antes de drenar el aceite.
2. Asegúrese que la bandeja de drenaje esté debajo de la freidora y esté apretada la unión de la columna hidráulica, que sale de la bandeja.



3-8. INSTRUCCIONES PARA EL FILTRADO (continuación)

La bandeja de filtro debe estar debajo de la freidora tan atrás como se pueda, y la cubierta en su lugar. Asegúrese que el hueco de la cubierta esté alineado con el drenaje antes de abrir éste. Si no se siguen estas instrucciones podría ocurrir un desbordamiento del aceite y por consiguiente podría causar graves quemaduras.

3. Quite las rejillas de cocción y restriegue el fondo de la

tapa. Incline la tapa hacia afuera para limpiar la olla.

4. Hale el asa de drenaje hacia usted para abrir la válvula de drenaje. El asa debe apuntar directamente hacia el frente de la freidora. Utilice un cepillo en forma de L para limpiar el chicharrón en los tubos de calor y en ambos lados y al fondo de la olla mientras drene el aceite. Utilice un cepillo recto para empujar el chicharrón hacia el drenaje abierto al fondo de la olla si es necesario, y para limpiar entre los serpentines intercambiadores de calor y la pared de la olla.



Cepille TODOS los chicharrones de las superficies de la olla y la zona fría durante el proceso de filtrado. Si no se hace esto podría ocurrir un desbordamiento del aceite de la olla, lo cual a su vez podría causar graves quemaduras, lesiones corporales, incendio y/o daños materiales.

6. Raspe el chicharrón y el anillo de chicharrón de la olla y bótelos. NO deje que los chicharrones drenen dentro de la bandeja del filtro. Estos chicharrones producen un sabor a quemado en la salsa. Limpie todas las superficies con un paño limpio húmedo. Si cae agua dentro de la zona fría, seque con una toalla antes de volver a bombear aceite dentro de la olla.
7. Empuje el asa de drenaje a la posición cerrada para cerrar el drenaje.
8. Baje la tapa y utilice el vástago oscilante de cierre para sostener la tapa en posición baja y así evitar que el aceite salpique.
9. Vire el interruptor potencia/bomba a BOMBA.
10. Cuando todo el aceite haya sido bombeado dentro de la olla apague el interruptor potencia/bomba.

3-8. INSTRUCCIONES PARA EL FILTRADO (continuación)

3-9. ENCENDIENDO Y APAGANDO LAS HORNILLAS

1. Vire el Interruptor de Potencia/Bomba a la posición de “OFF” (DESCONECTADO).
2. Gire la perilla de la válvula de gas en el sentido de las agujas del reloj a la posición de “OFF” (DESCONECTADO) y espere por lo menos cinco (5) minutos antes de continuar el próximo paso.
3. Gire la perilla de la válvula de gas en el sentido contrario a las agujas del reloj a la posición “ON” (ENCENDIDO).
4. Coloque el interruptor eléctrico Potencia/Bomba a la posición de “POWER” (POTENCIA).
5. La hornilla se encenderá y operará en la modalidad del ciclo de fusión hasta que el aceite alcance una temperatura prefijada.
6. Pulse el interruptor de selección de ciclo después de que la temperatura se muestre en el tablero de control delantero.

Para apagar la hornilla:

1. Gire la perilla de la válvula de gas a la posición de “OFF” (DESCONECTADO).
2. Vire el interruptor Potencia/Bomba a la posición de “OFF” (DESCONECTADO).

3-9. ENCENDIENDO Y APAGANDO LAS HORNILLAS (continuación)

Esta freidora está equipada con un cordón con enchufe puesto a tierra para su protección contra choques eléctricos, y debe enchufarse en un receptáculo de 3 patas puesto a tierra. No corte ni quite las patas de puesta a tierra.

ADVERTENCIA

Antes de hacerle servicio a la freidora, se debe apagar la hornilla y quitar el suministro eléctrico de la unidad. Se debe desenchufar la freidora o desactivar el interruptor automático de pared, porque de lo contrario podría sufrir una sacudida eléctrica.

3-10. PROGRAMACIÓN

1. Pulse y sostenga por dos segundos el botón de FUNCTION (FUNCIÓN). Se mostrará en la pantalla “REG PROGRAM”, seguido por “CODE” (CÓDIGO).
2. Pulse el código 1,2,3. El siguiente título se desplazará a través de la pantalla “SELECT PRODUCT” (SELECCIONAR PRODUCTO).

NOTA

Si no se pulsa ningún botón, en aproximadamente 1 minuto mientras se está en la modalidad de programa, los controles se invertirán a la modalidad de cocción.

3. Pulse el botón del producto apropiado, (1-0), para identificar qué producto quiere usted programar.
4. En el lado izquierdo de la pantalla se encenderá “INT1” y “TIME” (TIEMPO). El lado derecho mostrará el tiempo de inicio del ciclo de cocción y puede cambiarse pulsando los números adecuados. Ejemplo: Pulse 1,0,0,0 y destellará en el lado derecho de la pantalla 10:00, fijando el tiempo de inicio en 10 minutos.
5. Después que se fijó el tiempo, pulse y suelte el botón FUNCTION (FUNCIÓN) y destellarán en el lado izquierdo de la pantalla “INT1” y “TEMP”. El lado derecho mostrará la temperatura de inicio y puede cambiarse pulsando los números apropiados. Ejemplo: Pulse 2,5,0 y se mostrará en el lado derecho de la pantalla “250°F”, fijando la temperatura a 250°

3-10. PROGRAMACIÓN (continuación)

Fahrenheit.

6. Después de que se fijó la temperatura, pulse y suelte el botón FUNCTION (FUNCIÓN) y destellarán en el lado izquierdo de la pantalla “INT1” y “PRESS” (PULSE). Pulse cualquiera de los botones de producto, (1-0), para apagar o desconectar la presión.
7. Después de que se fijó la presión, pulse y suelte el botón FUNCTION (FUNCIÓN) y destellarán en el lado izquierdo de la pantalla “INT1”, “LOAD” (CARGA) y “COMP” (COMPENSACIÓN). Los valores de compensación de la carga prefijados en la fábrica se muestran en el lado derecho de la pantalla.
8. Después de la compensación de carga, pulse y suelte el botón FUNCTION (FUNCIÓN). En el lado izquierdo de la pantalla se muestra “PROP.” (PROPORCIONAL) y “CONTROL” (CONTROL) y en el lado derecho de la pantalla se muestra la temperatura de control proporcional prefijado en la fábrica.
9. Después del control proporcional, pulse y suelte el botón FUNCTION (FUNCIÓN). En el lado izquierdo de la pantalla destellan “ALM 1” (ALARMA 1) y “TIME” (TIEMPO), y en el lado derecho de la pantalla se muestra el tiempo de la primera alarma. Para cambiar el tiempo que suena la alarma, pulse los botones de los productos apropiados para fijar el tiempo. Ejemplo: Pulse 1,0,0,0. En el lado derecho de la pantalla destellará 10:00, lo cual significa que cuando el cronometrador cuenta regresivamente hasta 10 minutos, sonará una alarma.
10. Después de fijar la alarma 1, pulse y suelte el botón FUNCTION (FUNCIÓN). En el lado izquierdo de la pantalla destellan “ALM 1” (ALARMA 1), “SELF-”, y “CANCEL” (CANCELAR) y en el lado derecho de la pantalla se muestra “YES” (SI) o “NO” (NO). El sí y el no pueden alternarse pulsando cualquiera de los botones de producto, (1-0). “YES” (SI) significa que el tono de la alarma parará automáticamente después de varios sonidos. “NO” (NO) significa que alguien debe pulsar manualmente el botón del producto apropiado

para detener el sonido de la alarma.

11. Repita los pasos 9 y 10 para las alarmas 2 y 3.

3-10. PROGRAMACIÓN (continuación)

12. Después de fijar la alarma 3, pulse y suelte el botón FUNCTION (FUNCIÓN). En el lado izquierdo de la pantalla se muestra "FILTER" (FILTRO) y "CYCLES" (CICLOS) y el valor del ciclo de filtro está en el lado derecho de la pantalla. El valor representa el número de ciclos de cocción que deben completarse antes de que el control señale al operador que el aceite necesita ser cambiado.

13. Después de fijar el valor de filtro, pulse y suelte el botón FUNCTION (FUNCIÓN). En el lado izquierdo de la pantalla destellan "EOC" (FINAL DEL CICLO) y "EXIT" (SALIDA) y en el lado derecho de la pantalla se muestra "COOL" (FRÍO). El final del ciclo, (EOC), el punto de salida puede fijarse en COOL (FRÍO), SETP (INSTALACIÓN) o FITR (FILTRO), pulsando cual-quiera de los botones del producto (EOC). Al final de un ciclo de cocción, los controles pueden fijarse para regresar a COOL (FRÍO), a la temperatura prefijada, o para señalar al operador que filtre el aceite.

14. Después de fijar el valor del final de ciclo, pulse y suelte el botón FUNCTION (FUNCIÓN). En el lado izquierdo de la pantalla destellan "HEAD" (PIEZA) y "COUNT" (CONTEO) y en el lado derecho de la pantalla se muestra un número. El número de la derecha es el número de piezas de pollo a cocinarse cuando el botón de producto se pulse. El número puede cambiarse pulsando el botón de producto apropiado.

NOTA

Otro producto puede programarse durante la modalidad de programa siguiendo las siguientes instrucciones:

Pulse y mantenga el botón SCAN (EXPLORACIÓN) en cualquier momento durante la modalidad de Programa y la pantalla desplazará la imagen “SELECT PRODUCT” (SELECCIONAR PRODUCTO). Luego pulse cual-quiera de los botones de producto, (1-0), y ahora ese producto puede ser programado.

15. Para programar el segundo intervalo, pulse y suelte el botón SCAN (EXPLORACIÓN) durante la Modalidad Tiempo de la primera modalidad. En el lado izquierdo de la pantalla destellarán “INIT 2” (INICIALIZACIÓN 2) y “TIME” (TIEMPO). Luego siga los pasos anteriores, comenzando con el paso 4.

3-11. LIMPIEZA DE LA FREIDORA

Después de la instalación inicial de la freidora, así como también antes de cada cambio de aceite, la olla debe limpiarse minuciosamente como se describe a continuación:

1. Vire el interruptor de energía principal a “OFF” (DESCONECTADO), y desenchufe la unidad del tomacorriente de pared.



La bandeja de drenaje de filtro debe colocarse debajo de la válvula de drenaje para prevenir salpicaduras o derrame de líquidos calientes. Si no se hace esto, podría ocurrir salpicaduras y graves quemaduras.

2. Si hay aceite caliente en la olla, éste debe ser drenado halando suavemente el asa de drenaje hacia afuera, hacia usted.
3. Cierre la válvula de drenaje y bote el aceite.

4. Baje la tapa hacia el soporte de parada de la tapa e incline la tapa hacia atrás, para que la tapa no interfiera con la limpieza.
5. Refiérase a las instrucciones de limpieza de la Biblioteca de Normas de KFC.



NUNCA PRESURICE LA OLLA PARA LIMPIAR. Deje la tapa abierta. El agua bajo presión es muy caliente y podría ocasionar graves quemaduras si hace contacto con la piel.

ADVERTENCIA

Si la solución de limpieza de la olla comienza a formar espuma y hierve, NO TRATE DE CONTENERLA CERRANDO LA TAPA DE LA FREIDORA, o podría sufrir graves quemaduras.



No utilice lana de acero, otros limpiadores abrasivos o limpiadores/sanitarios que contengan químicos como cloro, bromo, yodo o amoníaco, porque éstos deteriorarían el material de acero inoxidable y cortarían la vida útil de la unidad.

NOTA

Asegúrese que la parte interna de la olla, la abertura de la válvula de drenaje y todas las partes que tienen contacto con el aceite fresco estén tan secas como sea posible.

3-11. LIMPIEZA DE LA FREIDORA (continuación)

<p>3-12. PROTECTOR DEL MOTOR DE LA BOMBA DE FILTRO - “REINICIACIÓN MANUAL”</p>	<p>6. Vuelva a llenar de aceite fresco la freidora.</p> <p>El motor de la bomba de filtro está equipado con un botón de reiniciación manual en caso de que actúe el protector térmico del motor. Este botón de reiniciación está ubicado detrás del motor. Espere 5 minutos aproximadamente antes de intentar reiniciar este dispositivo protector.</p> <div style="text-align: center; border: 2px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 20px auto;"> <p>ADVERTENCIA</p> </div> <p>Para prevenir quemaduras causadas por salpicaduras de aceite, el interruptor de energía principal de la unidad debe estar en la posición OFF (DESCONECTADO) antes de reiniciar el dispositivo de protección de reiniciación manual del motor de la bomba de filtro.</p>										
<p>3-13. MANTENIMIENTO ORDINARIO</p>	<p>Como en todos los equipos de servicio de alimentos, la freidora a presión de Henny Penny requiere de cuidados y mantenimientos adecuados. El cuadro de abajo proporciona un resumen de mantenimiento programado. Los párrafos siguientes ofrecen los procedimientos de mantenimiento paso a paso para que sean realizados por el operador.</p> <table border="0" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Procedimiento</th> <th style="text-align: left;">Frecuencia</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Filtrado del aceite</td> <td>Ver Biblioteca de Normas de KFC</td> </tr> <tr> <td>Cambio de aceite</td> <td>Ver Biblioteca de Normas de KFC</td> </tr> <tr> <td>Cambio del sobre del filtro</td> <td>Ver Biblioteca de Normas de KFC</td> </tr> <tr> <td>Limpieza de la válvula de funcionamiento</td> <td>Diariamente</td> </tr> </tbody> </table>	Procedimiento	Frecuencia	Filtrado del aceite	Ver Biblioteca de Normas de KFC	Cambio de aceite	Ver Biblioteca de Normas de KFC	Cambio del sobre del filtro	Ver Biblioteca de Normas de KFC	Limpieza de la válvula de funcionamiento	Diariamente
Procedimiento	Frecuencia										
Filtrado del aceite	Ver Biblioteca de Normas de KFC										
Cambio de aceite	Ver Biblioteca de Normas de KFC										
Cambio del sobre del filtro	Ver Biblioteca de Normas de KFC										
Limpieza de la válvula de funcionamiento	Diariamente										

| Limpieza de la olla

Ver Biblioteca de Normas de
KFC