

Freidoras A Gas Serie H50

Manual de instalación y operación



 **Frymaster®**



Línea directa de servicio 1-318-865-1711

AGOSTO 2002

* 8195466 *

AVISO

Este aparato está fabricado exclusivamente para uso profesional y debe operarlo únicamente el personal capacitado. La instalación, tareas de mantenimiento y reparaciones debe llevarlas a cabo únicamente un Centro de servicio autorizado de fábrica Frymaster/DEAN u otro profesional capacitado. La instalación, mantenimiento o reparaciones realizadas por personal no calificado pueden anular la garantía del fabricante. Consulte el Capítulo 1 de este manual para ver las definiciones del personal capacitado.

AVISO

Este equipo debe instalarse acatando los códigos nacionales y locales apropiados del país y/o región en el cual se instala el aparato. Para ver aspectos específicos consulte REQUISITOS DEL CÓDIGO NACIONAL en el Capítulo 2.

AVISO A LOS CLIENTES DE LOS EE.UU.

Este equipo debe instalarse para cumplir con el código básico de plomería de Building Officials and Code Administrators International, Inc. (BOCA) y el Manual de higiene para el servicio de comidas de la Administración de Alimentos y Fármacos de los EE.UU. (Food and Drug Administration, FDA).

AVISO

Los dibujos y las fotografías que se usan en este manual sirven para ilustrar procedimientos operativos, de limpieza y técnicos y puede que no sigan los procedimientos operativos de la administración en terreno.

AVISO A LOS PROPIETARIOS DE UNIDADES EQUIPADAS CON COMPUTADORAS

EE.UU.

Este dispositivo cumple con el Apartado 15 de las reglas de la FCC. El funcionamiento está regido por las dos condiciones siguientes: (1) Este dispositivo no puede causar interferencia dañina y (2) este dispositivo debe aceptar toda interferencia recibida, incluida la interferencia que pueda ocasionar un funcionamiento indeseable. Aunque este dispositivo esté verificado como dispositivo Clase A, se ha demostrado que cumple los límites de la Clase B.

CANADÁ

Este aparato digital no sobrepasa los límites de la Clase A o B para las emisiones de ruido de radio según se especifican en la norma ICES-003 del Departamento de Comunicaciones Canadiense.

Cet appareil numérique n'émet pas de bruits radioélectriques dépassant les limites de classe A et B prescrites dans la norme NMB-003 édictée par le Ministre des Communications du Canada.

PELIGRO

La instalación, ajuste, mantenimiento o servicio indebidos y las alteraciones o modificaciones no autorizadas pueden ocasionar daños materiales, lesiones o muerte. Lea totalmente las instrucciones de instalación, operación y servicio antes de instalar o dar servicio a este equipo. Solamente el personal de servicio capacitado puede convertir este aparato para usar un tipo de gas diferente de la configuración original.

PELIGRO

No se debe alterar ni retirar el material estructural de la freidora para acomodar la ubicación de la freidora debajo de una campana. ¿Tiene alguna pregunta? Llame a la Línea de servicio Frymaster/Dean al 1-800-551-8633.

⚠ PELIGRO

Deben tomarse las medidas adecuadas para limitar el movimiento de este aparato sin depender de la conexión de la línea de gas. Las freidoras simples equipadas con patas deben estabilizarse instalando correas de anclaje. Las freidoras simples equipadas con ruedas deben estabilizarse instalando cadenas de restricción. Si se usa una línea de gas flexible, debe conectarse un cable de restricción adicional el cual debe estar conectado en todo momento mientras la freidora está en uso.

PELIGRO

¡El borde frontal de la freidora no es un peldaño! No se pare sobre la freidora. Pueden ocasionarse lesiones graves al resbalar o tomar contacto con el aceite caliente.

PELIGRO

No guarde ni use gasolina ni otros vapores ni líquidos inflamables en la cercanía de este u otro aparato.

PELIGRO

Deben estar perfectamente a la vista las instrucciones a seguir en caso de que el operador huelga gas o detecte de otra manera una fuga de gas. Esta información puede obtenerse de la compañía de gas local o del proveedor de gas.

PELIGRO

Este producto contiene agentes químicos que el Estado de California ha determinado son causantes de cáncer y/o defectos congénitos u otros daños al sistema reproductor.

La operación, instalación y el servicio de este producto podría exponerle a partículas presentes en el aire de lana de vidrio o fibras cerámicas, sílice cristalino y/o monóxido de carbono. El Estado de California ha determinado que la inhalación de partículas presentes en el aire de lana de vidrio o fibras cerámicas es causante de cáncer. El Estado de California ha determinado que la inhalación del monóxido de carbono es causante de cáncer, defectos congénitos u otros daños al sistema reproductor.

PELIGRO

La bandeja para migajas en las freidoras equipadas con un sistema de filtración debe desocuparse en un recipiente no inflamable al final de cada jornada de fritura. Algunas partículas pueden inflamarse en forma espontánea si se dejan remojando en cierto tipo de manteca.

ADVERTENCIA

No golpee las cestas de fritura ni otros utensilios sobre la tira de unión de la freidora. La tira sirve para sellar la unión entre los receptáculos para freír. Si se golpean las cestas sobre la tira para desalojar manteca se distorsionará la tira, perjudicando su ajuste. El diseño facilita un ajuste preciso y solamente debe quitarse para fines de limpieza.

FREIDORA A GAS SERIE H50

MANUAL DE INSTALACIÓN Y OPERACIÓN

CONTENIDO

CAPÍTULO 1: Información general

1.1	Información de pedido de piezas y servicio	1-1
1.2	Información de seguridad.....	1-1
1.3	Información específica de la Comunidad Europea (CE).....	1-2
1.4	Descripción del equipo.....	1-3
1.5	Instalación, operación y personal de servicio.....	1-3
1.6	Definiciones	1-3
1.7	Procedimiento de reclamo de daños en tránsito	1-4

CAPÍTULO 2: Instrucciones de instalación

2.1	Requisitos generales de instalación.....	2-1
2.2	Instalación de las ruedas o patas.....	2-3
2.3	Preparaciones anteriores a la conexión.....	2-3
2.4	Conexión a la línea de gas.....	2-4
2.5	Conversión a otro tipo de gas.....	2-7

CAPÍTULO 3: Instrucciones de uso

3.1	Procedimiento de arranque.....	3-2
3.2	Hervido de la olla de la freidora.....	3-3
3.3	Apagado de la freidora.....	3-5
3.4	Operación y programación del controlador.....	3-5

CAPÍTULO 4: Instrucciones de filtración

4.1	Drenaje y filtración manual.....	4-1
4.2	Funcionamiento del sistema de filtración incorporado	4-2
	Preparación para usar la unidad de filtro.....	4-2
	Funcionamiento de la unidad del filtro.....	4-4
	Cambio del papel de filtro.....	4-6

CAPÍTULO 5: Mantenimiento preventivo

5.1	Verificaciones y servicio del mantenimiento preventivo de la freidora.....	5-1
	Verificaciones y servicios diarios.....	5-1
	Verificaciones y servicios semanales.....	5-1
	Verificaciones y servicios mensuales.....	5-3
	Verificaciones y servicios trimestrales.....	5-4
	Verificaciones y servicios semestrales.....	5-7
5.2	Verificaciones y servicios de mantenimiento preventivo del sistema de filtración incorporado.....	5-8
5.3	Inspección anual o periódica del sistema.....	5-9

CAPÍTULO 6: Solución de problemas para el operador

6.1	Introducción.....	6-1
6.2	Solución de problemas con las freidoras que cuentan con Computer Magic III, temporizador para levantar la cesta o controlador digital.....	6-2
6.3	Solución de problemas con las freidoras que cuentan con controladores de estado sólido (análogos).....	6-4
6.4	Soluciones de problemas del sistema de filtración incorporado	6-6
6.5	Solución de problemas para levantar la cesta.....	6-6
6.6	Cambio del fusible del módulo de encendido	6-7
6.7	Reemplazo del controlador del haz de cables o del controlador.....	6-8

FREIDORA A GAS SERIE H50

CAPÍTULO 1: INFORMACIÓN GENERAL

1.1 Aplicabilidad y validez

La línea de modelos de la Freidora a Gas Serie H50 tiene la aprobación de la Unión Europea para su venta e instalación en los siguientes países: Austria, Bélgica, Alemania, Dinamarca, España, Finlandia, Francia, Gran Bretaña, Irlanda, Italia, Luxemburgo, Holanda, Noruega, Portugal y Suecia.

Este manual es aplicable y válido para todas las Freidoras a Gas Serie H50 que se venden en los países de habla inglesa, incluidos aquellos en la Unión Europea. Donde existan conflictos entre las instrucciones y la información que aparecen en este manual y los códigos locales y nacionales del país en donde se va a instalar el equipo, la instalación y operación deben cumplir con dichos códigos.

Este aparato está diseñado solo para el uso profesional, por lo tanto debe operarlo únicamente el personal capacitado, según se indica en la Sección 1.7.

1.2 Información de pedido de piezas y servicio

Para ayudarle en forma rápida, el Centro de Servicio Autorizado de Fábrica Frymaster (FASC) o el representante del Departamento de Servicio necesitan cierta información acerca del equipo. La mayor parte de esta información se encuentra en la placa de datos pegada en el interior de la puerta de la freidora. Los números de pieza se encuentran en el Manual de instalación, operación, servicio y piezas. Los pedidos de piezas pueden realizarse directamente al FASC o distribuidor local. Se incluye con las freidoras una lista de los centros FASC de Frymaster al salir de fábrica. Si no tiene acceso a la lista, comuníquese con el Departamento de Servicio de Frymaster al 1-800-551-8633 o al 1-318-865-1711.

Al pedir piezas se necesita la información siguiente:

Número de modelo: _____
Número de serie: _____
Tipo de gas o voltaje: _____
Número de pieza del artículo: _____
Cantidad necesaria: _____

Puede obtener información de servicio dirigiéndose al FASC o distribuidor local. También puede obtener servicio llamando al Departamento de Servicio de Frymaster al 1-800-551-8633 o al 1-318-865-1711. Cuando solicite servicio, tenga a mano la información siguiente:

Número de modelo: _____
Número de serie: _____
Tipo de gas: _____

Además del número de modelo, número de serie y tipo de gas, esté preparado para describir la naturaleza del problema y tenga a mano cualquier otra información que considere posiblemente útil para solucionar su problema.

CONSERVE ESTE MANUAL EN UN LUGAR SEGURO PARA REFERENCIA FUTURA.

1.3 Información de seguridad

Antes de intentar operar la unidad, lea minuciosamente las instrucciones de este manual. A lo largo de este manual, se encontrará con anotaciones en cuadros de borde doble similares a los que aparecen a continuación.

PRECAUCIÓN

Los cuadros de **PRECAUCIÓN** contienen información acerca de acciones o condiciones que **pueden causar o dar como resultado un desperfecto del sistema.**

ADVERTENCIA

Los cuadros de **ADVERTENCIA** contienen información acerca de acciones o condiciones que **pueden causar o dar como resultado daños a su sistema**, los cuales pueden ocasionar desperfectos al sistema.

PELIGRO

Los cuadros de **PELIGRO** contienen información acerca de acciones o condiciones que **pueden causar o dar como resultado lesiones al personal**, los cuales pueden ocasionar daños y/o desperfectos al sistema.

La freidora está equipada con características de seguridad automáticas:

1. La detección de alta temperatura corta el gas al ensamblaje del quemador en caso de que falle el termostato de control.
2. Un interruptor de seguridad opcional incorporado en la válvula de drenaje evita que se inflame el quemador aun estando la válvula de drenaje parcialmente abierta.

1.4 Información específica de la Comunidad Europea (CE)

La Comunidad Europea (CE) ha establecido ciertos estándares específicos referentes a los equipos de este tipo. Siempre que exista un conflicto entre los estándares CE y no CE, la información o instrucciones pertinentes se identifican mediante cuadros sombreados similares al que aparece a continuación.

Norma no CE para presiones de gas entrante		
Tipo	Mínimo	Máximo
Natural	6" W.C.	14" W.C.
	1.49 kPa	3.49 kPa
	14.68 mbarios	34.72 mbarios
PL	11" W.C.	14" W.C.
	2.74 kPa	3.49 kPa
	27.28 mbarios	34.84 mbarios

1.5 Descripción del equipo

Las freidoras a gas de alta eficiencia Serie H50 emplean un sistema de quemador infrarrojo único el cual usa hasta un 43% de energía menos para cocinar el mismo volumen que las freidoras convencionales. Los modelos de esta serie incluyen las variantes MJH50, FMH50 y FPH50. Las variantes MJH50 no tienen sistema de filtración incorporado. Las variantes FMH50 tienen un sistema de filtración Filter Magic II incorporado. El sistema Filter Magic está albergado en su propio gabinete, el cual puede estar adosado a cualquiera de los dos lados de una freidora y puede estar ubicado en cualquier parte en una batería de freidoras. Las variantes FPH50 tienen un sistema de filtración FootPrint III incorporado el cual está ubicado debajo de la freidora para mantener el piso despejado. (En baterías de freidoras, el sistema FootPrint III está ubicado siempre debajo de las dos freidoras más a la izquierda).

Todas las freidoras serie H50 tienen un diseño de olla abierta sin tubos y una apertura diseñada de tamaño apto para la mano en la zona de frío extremo, lo cual agiliza y facilita la limpieza de la olla freidora de acero inoxidable.

El calor se suministra por un par de ensamblajes de quemadores infrarrojos montados en cada lado de la olla de la freidora. El suministro de aire de combustión para los quemadores llega a través de un soplador dedicado montado al frente de la olla de la freidora. Las freidoras serie H50 pueden configurarse para gas natural, propano (LP) o gas fabricado, según lo requiera el cliente.

Cada olla de freidora está equipada con una sonda de temperatura para controlar la temperatura en forma precisa.

Todas las freidoras serie H50 vienen con modo de encendido electrónico, ciclo de derretido y hervido estándar. Las opciones de control incluyen computadoras Computer Magic III, controladores de estado sólido (análogo), controladores digitales y temporizadores para levantar la cesta.

Todas las freidoras de esta serie requieren una fuente externa de alimentación eléctrica de CA. Las unidades pueden configurarse para voltajes de 120 VCA a 220 VCA.

Las freidoras equipadas con sistemas de filtración FootPrint III incorporados se envían completamente ensambladas. Las freidoras sin el FootPrint III requieren la instalación de patas o ruedas opcionales en el punto de uso. Todas las freidoras se envían con un paquete de accesorios estándar. Cada freidora se ajusta, prueba e inspecciona en la fábrica antes del embalaje para su envío.

1.6 Instalación, operación y personal de servicio

La información operativa del equipo Frymaster se ha preparado para el uso por parte de personal capacitado y/o autorizado únicamente, como se define en la Sección 1.6. **El personal de instalación o servicio capacitado, certificado, licenciado y/o autorizado debe realizar toda instalación y servicio del equipo Frymaster, según se define en la Sección 1.6.**

1.7 Definiciones

PERSONAL OPERATIVO CAPACITADO Y/O AUTORIZADO

El personal capacitado/autorizado se refiere a quienes hayan leído detenidamente la información de este manual y se hayan familiarizado con las funciones del equipo, o quienes hayan tenido experiencia previa con el funcionamiento del equipo cubierto en este manual.

PERSONAL DE INSTALACIÓN CAPACITADO

El personal de instalación capacitado se refiere a individuos, firmas, empresas y/o compañías que, ya sea en persona o mediante un representante, participen y sean responsables de la instalación de aparatos que funcionen con gas. El personal capacitado debe tener experiencia con este trabajo, estar familiarizado con todas las precauciones que debe haber con el gas, además de haber reunido todos los requisitos de códigos nacionales y locales correspondientes.

PERSONAL DE SERVICIO CAPACITADO

El personal de servicio capacitado se refiere a quienes estén familiarizados con el equipo Frymaster y quienes estén autorizadas por Frymaster, L.L.C. para dar servicio al equipo. Todo el personal de servicio autorizado debe estar equipado con un juego completo de manuales de servicio y piezas de repuesto, además de contar con un inventario mínimo de piezas para equipos Frymaster. Se incluye una lista de centros de servicio autorizado por la fábrica de Frymaster (Factory Authorized Service Centers, FASC) con la freidora cuando sale de fábrica. ***Si no se usa al personal de servicio capacitado quedará nula la garantía de Frymaster por el equipo.***

1.8 Procedimiento de reclamo de daños en tránsito

El equipo Frymaster fue inspeccionado y empacado cuidadosamente antes de salir de la fábrica. La empresa de transportes asume la plena responsabilidad de la integridad de la entrega al aceptar transportar este equipo.

Qué hacer si el equipo llega dañado:

- 1. Presente un reclamo por daños inmediatamente**, independientemente de cuál sea el grado de gravedad de los daños.
- 2. Inspeccione y anote toda pérdida o daño visible**, además revise que esta información se anote en la nota de flete o en el recibo expreso y que cuente con la firma de la persona que haya hecho la entrega.
- 3. Las pérdidas o daños ocultos** que no se detecten hasta desempacar el equipo deben anotarse y reportarse a la empresa de transportes o fletes **inmediatamente** apenas los descubra. El reclamo por daños ocultos debe presentarse dentro de 15 días de la fecha de entrega. Cerciórese de conservar el embalaje de envío para poder inspeccionarlo.

***Frymaster* NO ASUME LA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS O PÉRDIDAS
INCURRIDOS EN TRÁNSITO.**

FREIDORA A GAS SERIE H50

CAPÍTULO 2: INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

2.1 Requisitos generales de instalación

Todo tipo de instalación y servicio en los equipos Frymaster, según se define en la Sección 1.7 de este manual, debe realizarlo el personal capacitado, con licencia y/o autorizado.

La conversión de este aparato de un tipo de gas a otro debe realizarla solamente el personal de instalación o servicio capacitado, con licencia y/o autorizado, según se define en la Sección 1.7 de este manual.

Si no se usa al personal de instalación o servicio capacitado, con licencia y/o autorizado (según se define en la Sección 1.7 de este manual) para instalar, convertir a otro tipo de gas o dar servicio de alguna otra manera a este equipo, anulará la garantía de Frymaster y pueden producirse daños al equipo o lesiones físicas.

Donde existan conflictos entre las instrucciones y la información que aparecen en este manual y los códigos o reglamentaciones locales o nacionales, la instalación y operación deben cumplir con los códigos o regulaciones actuales en el país donde se va a instalar el equipo.

PELIGRO

Los códigos de construcción prohíben que se instale una freidora con el tanque de aceite o manteca vegetal caliente al lado de una llama expuesta de cualquier tipo, incluida la de asadores y estufas.

Al recibir el equipo, inspeccione minuciosamente que la freidora no tenga daños visibles ni ocultos. (Consulte Procedimiento de reclamo de daños en tránsito en el Capítulo 1).

PELIGRO

Los aparatos Frymaster equipados con patas son para instalaciones estacionarias. Los aparatos con patas deben levantarse durante el transporte para evitar daños a los aparatos y lesiones físicas. Para las instalaciones móviles, deben usarse ruedas opcionales para el equipo. ¿Tiene alguna pregunta? Llame al 1-800-551-8633.

ESPACIO DISPONIBLE Y VENTILACIÓN

La freidora debe instalarse con una separación de 6" (150 mm) en ambos lados y en la parte posterior cuando se instale junto a una estructura combustible, no se requiere separación cuando al instalarla junto a estructuras no combustibles. Por delante de la freidora debe haber una separación de al menos 24" (600 mm).

PELIGRO

No se debe alterar ni retirar el material estructural de la freidora para acomodar la ubicación de la freidora debajo de una campana. ¿Tiene alguna pregunta? Llame a la Línea de servicio Frymaster/Dean al 1-800-551-8633.

Una de las consideraciones más importantes para el funcionamiento eficaz de la freidora es la ventilación. Revise que la freidora esté instalada de manera que los productos de la combustión se eliminen en forma eficaz y que el sistema de ventilación de la cocina no produzca ráfagas de viento que interfieran con el funcionamiento del quemador.

No debe colocarse la apertura de tiro de la freidora cerca de la entrada del ventilador de escape, como tampoco debe estirarse nunca el tubo de tiro de la freidora en forma de “chimenea”. El tubo de tiro extendido cambiará las características de combustión de la freidora, ocasionando un mayor tiempo de recuperación. También retarda frecuentemente el encendido. Para proporcionar el flujo de aire necesario para una buena combustión y operación del quemador, las áreas alrededor de la parte delantera, los lados y la parte posterior de la freidora deben mantenerse despejadas y sin obstrucciones.

⚠ PELIGRO

Este aparato debe instalarse con suficiente ventilación para evitar que se produzcan concentraciones inaceptables de sustancias peligrosas para la salud del personal dentro de la sala donde está instalado.

Las freidoras deben instalarse en un área con suministro de aire y ventilación adecuados. Deben mantenerse distancias adecuadas de la salida del tiro de la freidora al borde inferior del banco del filtro de ventilación. Los filtros deben instalarse en un ángulo de 45°. Coloque un recipiente de goteo debajo del borde inferior del filtro. Para la instalación en los EE.UU., la norma NFPA No. 96 indica que “Debe mantenerse una distancia mínima de 18 pulgadas (450 mm) entre la salida del tiro y el borde inferior del filtro de grasa”. *Frymaster recomienda que la distancia mínima sea de 24 pulgadas (600 mm) desde la salida del tiro al borde inferior del filtro cuando el aparato consume más de 120,000 BTU por hora.*

Para las instalaciones en los EE.UU., información acerca de la construcción e instalación de las campanas de ventilación puede encontrarse en la norma NFPA que se mencionó anteriormente. Se puede obtener una copia de la norma a través de la Asociación Nacional de Protección contra Incendios (National Fire Protection Association), Battery March Park, Quincy, Massachusetts 02269.

REQUISITOS DEL CÓDIGO NACIONAL

El tipo de gas para el cual está equipada la freidora está estampado en la placa de datos colocada en el interior de la puerta de la freidora. Conecte una freidora estampada con “NAT” a gas natural, las estampadas con “PRO” solamente a gas propano y las estampadas con “MFG” solamente a gas fabricado.

La instalación debe hacerse con un conector de gas que cumpla con los códigos nacionales y locales y, según corresponda, con los códigos de la CE. Si se usan los dispositivos de desconexión rápida, éstos deben cumplir de la misma manera con los códigos nacionales, locales y de la CE, si corresponde.

REQUISITOS DE CONEXIÓN ELÉCTRICA A TIERRA

Todos los aparatos eléctricos deben estar conectados a tierra según los códigos nacionales y locales correspondientes, así como los códigos de la CE que sean pertinentes. En el interior de la puerta de la freidora se encuentra un diagrama de cableado. Consulte la placa de capacidad nominal en el interior de la puerta de la freidora para ver los voltajes apropiados.

⚠ PELIGRO

Este aparato está equipado con un enchufe de tres patas (con conexión a tierra) para su protección contra los choques eléctricos y debe enchufarse directamente en un tomacorriente de tres patas con la conexión a tierra correcta. No corte, retire ni pase por alto de ninguna manera la pata de conexión a tierra de este enchufe.

 **PELIGRO**

Este aparato requiere electricidad para su funcionamiento. Coloque la válvula de control de gas en la posición OFF (APAGADO) en caso de haber un corte prolongado del servicio eléctrico. No intente operar el aparato durante los cortes del servicio eléctrico.

CUMPLIMIENTO CON LA NORMA FCC

Se le advierte al usuario que cualquier cambio o modificación a las computadoras Frymaster que no cuente con la aprobación de las partes responsables del cumplimiento puede anular la autoridad del usuario para operar el equipo.

Las computadoras Frymaster se han probado y se han encontrado en cumplimiento con los límites correspondientes a un dispositivo digital de la Clase A, de acuerdo con el Apartado 15 de las reglas de la FCC. Aunque estos dispositivos están verificados como dispositivos Clase A, se ha demostrado que cumplen los límites de la Clase B. Estos límites están diseñados para proporcionar protección razonable contra la interferencia dañina cuando se opera el equipo en un ambiente comercial. Este equipo genera, usa y puede irradiar energía de radiofrecuencia y, si no se instala y utiliza en conformidad con el manual de instrucciones, puede ocasionar interferencia nociva a las comunicaciones de radio. Es probable que el funcionamiento de este equipo en una zona residencial ocasione interferencias nocivas, en cuyo caso el usuario deberá corregir la interferencia por su cuenta propia.

Puede que le resulte útil al usuario consultar el folleto “How to Identify and Resolve Radio-TV Interference Problems” (Cómo identificar y resolver los problemas de interferencia de Radio y TV). Fue preparado por la Comisión Federal de Comunicaciones (FCC) y se encuentra disponible en la Oficinas de Impresión del Gobierno de los EE.UU., Washington, DC 20402, Núm. de inventario 004-000-00345-4.

Si es necesario, el usuario debe consultar al distribuidor o a un técnico experimentado de radio y televisión para obtener sugerencias adicionales.

2.2 Instalación de las ruedas o patas

Puede que su freidora haya sido enviada sin las ruedas o patas instaladas, dependiendo de la configuración específica pedida. **NO INSTALE ESTE APARATO SIN RUEDAS O PATAS. Si el aparato requiere la instalación de ruedas o patas, instálelas según las instrucciones que se incluyen con su paquete de accesorios.**

2.3 Preparaciones anteriores a la conexión

 **PELIGRO**

NO conecte este aparato al suministro de gas antes de terminar cada uno de los pasos de esta sección.

Una vez que la freidora esté ubicada bajo la campana extractora, compruebe que se haya realizado lo siguiente:

1. Deben tomarse las medidas adecuadas para limitar el movimiento de las freidoras sin depender de las conexiones de la línea de gas. Si se usa una manguera de gas flexible, debe conectarse un cable de restricción el cual debe estar conectado en todo momento mientras la freidora está en uso. El cable de restricción y las instrucciones de instalación están incluidas con la manguera flexible en la caja de accesorios que se envió junto con la unidad.
2. Las *freidoras simples* deben estabilizarse instalando cadenas de restricción en las freidoras equipadas con ruedas o correas de sujeción en las equipadas con patas. Para instalar las cadenas o correas siga las instrucciones que vienen en el paquete de accesorios.

**PELIGRO**

No coloque un faldón de drenaje en una freidora simple. La freidora puede desestabilizarse, volcarse y ocasionar lesiones. El área donde se sitúe el aparato debe mantenerse despejada y sin materiales combustibles en todo momento.

3. Nivele las freidoras equipadas con patas destornillándolas aproximadamente 1 pulgada (25 mm) y luego ajustándolas de manera que la freidora quede nivelada y a la altura correcta con respecto a la campana extractora. Frymaster recomienda que la distancia mínima sea 24 pulgadas (600 mm) desde la salida del tubo de tiro hasta el borde inferior de la campana cuando el aparato consume más de 120,000 BTU por hora.

NOTA: No hay dispositivos de nivelación incorporados en las freidoras equipadas con ruedas. Debe estar nivelado el piso donde se van a instalar las freidoras.
4. Pruebe el sistema eléctrico de la freidora:
 - a. Enchufe el o los cables eléctricos de la freidora en un tomacorriente con conexión a tierra.
 - b. Coloque el interruptor en la posición **ON (ENCENDIDO)**.
 - Para las freidoras equipadas con controles de estado sólido (análogo), revise que estén iluminadas las luces de encendido y calor.
 - Para las freidoras que tienen pantallas de computadora o digitales, revise que la pantalla indique *CYCL*.
 - c. Coloque el interruptor en la posición **OFF (APAGADO)**. Cerciórese que estén apagadas las luces de encendido y calor o que la pantalla esté en blanco.
5. Consulte la placa de datos en la parte interior de la puerta de la freidora para determinar si el quemador de la freidora está configurado para el tipo de gas apropiado antes de conectar el dispositivo de desconexión rápida de la freidora o la tubería de la línea de gas a la línea de alimentación de gas.
6. Verifique las presiones mínimas y máximas del suministro de gas según el tipo de gas a utilizar consultando las tablas que se incluyen.

Norma CE para presiones de gas entrante en freidoras fabricadas después de abril 1999					
Gas	Presión (mbarios)(1)	Diámetro del orificio		Presión del regulador	
		Cilindro simple	Cilindro doble	Cilindro simple	Cilindro doble
G20	20	2 x 3.40	2 x 3.40	7 mbarios	7 mbarios
G25	20 ó 25	2 x 3.40	2 x 3.40	10 mbarios	10 mbarios
G30	28/30 ó 50	2 x 2.05	2 x 2.05	17 mbarios	17 mbarios
G31	37 ó 50	2 x 2.05	2 x 2.05	20 mbarios	20 mbarios

(1) mbar = 10,2 mm H₂O

Norma CE para presiones de gas entrante en freidoras fabricadas hasta abril 1999					
Gas	Presión (mbarios)(1)	Diámetro del orificio		Presión del regulador	
		Cilindro simple	Cilindro doble	Cilindro simple	Cilindro doble
G20	20	2 x 3.40	2 x 3.40	7 mbarios	7 mbarios
G25	20 ó 25	2 x 3.40	2 x 3.40	10 mbarios	9 mbarios
G30	28/30 ó 50	2 x 2.05	2 x 2.05	17 mbarios	16,5 mbarios
G31	37 ó 50	2 x 2.05	2 x 2.05	20,2 mbarios	18,5 mbarios

(1) mbarios = 10,2 mm H₂O

Norma NO CE		
para presiones de gas entrante		
Gas	Mínimo	Máximo
Natural	6" W.C.	14" W.C.
	1.49 kPa	3.48 kPa
	14.93 mbarios	34.84 mbarios
PL	11" W.C.	14" W.C.
	2.74 kPa	3.48 kPa
	27.37 mbarios	34.84 mbarios

7. En el caso de las freidoras equipadas con un sistema FootPrint III o elevadores de cesta, enchufe el o los cables eléctricos en un tomacorriente detrás de la freidora.

2.4 Conexión a la línea de gas

⚠ PELIGRO

Antes de conectar la tubería nueva a este aparato, sople en el interior de la tubería para eliminar desechos. Los desechos en el quemador y en los controles de gas pueden ocasionar desperfectos peligrosos.

⚠ PELIGRO

Cuando pruebe la presión del suministro de gas entrante, desconecte la freidora de la línea de gas si la presión de prueba es ½ PSIG (3.45 kPa, 13.84 pulgadas W.C.) o mayor para evitar daños a los tubos de gas de la freidora y a la o las válvulas de gas.

⚠ PELIGRO

Deben sellarse todas las conexiones con un compuesto adecuado para uniones según el gas que se está usando y deben probarse todas las conexiones con una solución de agua jabonosa antes de encender los pilotos.

Nunca use cerillos o fósforos, velas ni otros tipos de elementos inflamables para verificar si hay fugas. Si se detecta olor a gas, corte el suministro de gas al aparato en la válvula de cierre principal y comuníquese inmediatamente con la compañía de gas local o con una agencia de servicio autorizado para solicitar servicio.

⚠ PELIGRO

Si la unidad se “enciende en seco” ocasionará daños a la olla de la freidora y puede causar un incendio. Cerciórese siempre que haya en la olla de la freidora manteca vegetal derretida, aceite para cocinar o agua antes de encender la unidad.

Es muy importante el tamaño de la línea de gas que se use para la instalación. Si la línea es demasiado pequeña, será baja la presión de gas en el múltiple del quemador. Esto puede ocasionar una recuperación lenta y retardar el encendido. La línea de suministro de gas de entrada debe tener un mínimo de 1½” (38 mm) de diámetro. Consulte el cuadro en la página siguiente para ver los tamaños mínimos de la tubería de conexión.

Tamaños de tubería de conexión de gas (El tamaño mínimo de tubería entrante debe ser de 1 1/2" (41 mm))			
Gas	Unidad simple	2 - 3 Unidades	4 o más unidades**
Natural	3/4" (22 mm)	1" (28 mm)	1 1/4" (36 mm)
Propano	1/2" (15 mm)	3/4" (22 mm)	1" (28 mm)
Fabricado	1" (28 mm)	1 1/4" (36 mm)	1 1/2" (41 mm)

* Para distancias de más de 20 pies (6 m) y/o más de 4 conectores o codos, aumente la conexión en un tamaño de tubería.

La Serie H50 ha recibido la marca CE para los países y las categorías de gas que se indican en la tabla a continuación. **NOTA:** La entrada de calor nominal (QN) es de 21kW excepto para Austria, Alemania, Luxemburgo y la categoría 3P/B, la cual es 23kW.

Categorías de gas por país aprobadas por la CE			
PAÍSES	CATEGORÍAS	GAS	PRESIÓN (MBARIOS)
AUSTRIA (AT)	II2H3B/P	G20	20
		G30, G31	50
BÉLGICA (BE)	I2E(R)B	G20, G25	20, 25
	I3+	G30, G31	28-30, 37
DINAMARCA (DK)	II2H3B/P	G20	20
		G30, G31	30
FRANCIA (FR)	II2Esi3+	G20, G25	20, 25
		G30, G31	28-30, 37
	II2Esi3P	G20, G25	20, 25
		G31	50
FINLANDIA (FI)	II2H3B/P	G20	20
		G30, G31	30
ALEMANIA (DE)	II2ELL3B/P	G20, G25	20
		G30, G31	50
	I3P	G31	50
GRECIA (GR)	II2H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37
ITALIA (IT)	II2H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37
IRLANDA (IE)	II2H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37
LUXEMBURGO (LU)	II2E3B/P	G20	20
		G30, G31	50
HOLANDA (NL)	II2L3P	G25	25
		G31	50
	II2L3B/P	G25	25
		G30, G31	30
NORUEGA (NO)	I3B/P	G30, G31	30
PORTUGAL (PT)	II2H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37
ESPAÑA (ES)	II2H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37
	II2H3P	G20	20
		G31	37, 50
SUECIA (SE)	II2H3B/P	G20	20
		G30, G31	30
REINO UNIDO (UK)	II2H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37

Norma CE

El flujo de aire requerido para el suministro de aire de combustión es 2m³/h por kW.

1. Conecte la manguera de desconexión rápida al conector de desconexión rápida de la freidora bajo la parte delantera de la freidora y a la línea de gas del edificio.

NOTA: Algunas freidoras están configuradas para una conexión rígida a la línea de suministro de gas. Estas unidades están conectadas a la línea de suministro de gas en la parte posterior de la unidad.

Cuando use un compuesto para roscados, use muy poco en las roscas macho solamente. Use un compuesto para roscados de tubería que no se vea afectado por la acción química de los gases de propano líquido (el sellador Loctite™ PST56765 es uno de estos compuestos). NO aplique el compuesto a las primeras dos roscas. Si lo hace puede permitir que algunos de los componentes ingresen al flujo de gas, tapando los orificios del quemador y/o la válvula de control.

2. Abra el suministro de gas a la freidora y verifique si hay fugas en tuberías, conectores y conexiones de gas. Para este propósito debe usarse una solución de jabón.
3. Cierre la válvula de drenaje de la freidora y llene la olla de la freidora con agua y solución para hervido hasta la línea inferior del NIVEL DE ACEITE en la parte de atrás de la olla. Encienda la freidora y realice el procedimiento de hervido que se describe en las secciones sobre “Instrucciones de encendido” y “Hervido de la freidora” que se encuentran en el Capítulo 3 de este manual.



PELIGRO

Si la unidad se “enciende en seco” ocasionará daños a la olla de la freidora y puede causar un incendio. Cerciórese siempre que haya en la olla de la freidora manteca vegetal derretida, aceite para cocinar o agua antes de encender la unidad.

4. En este momento la compañía de gas local o el agente de servicio autorizado debe verificar la presión del múltiple del quemador. Las tablas a continuación y en las páginas siguientes enumeran las presiones de gas del múltiple del quemador para los diferentes tipos de gas que pueden usarse con este equipo.

Norma CE		
Presiones de gas del múltiple del quemador para freidoras fabricadas después de abril 1999		
Gas	Presión (mbarios)	
	Cilindro simple	Cilindro doble
Gas natural Lacq (G20) bajo 20 mbarios	7	7
Gas natural Gronique * (G25) bajo 25 mbarios	10	10
Gas natural Gronique (G20) bajo 20 mbarios	10	10
Butano/Propano (G30) a 28/30 ó 50 mbarios	17	17
Propano (G31) bajo 37 ó 50 mbarios	20	20

* Belga G25 = 7,0 mbarios (simple o doble)

Norma CE		
Presiones de gas del múltiple del quemador para freidoras fabricadas hasta abril de 1999		
Gas	Presión (mbarios)	
	Cilindro simple	Cilindro doble
Gas natural Lacq (G20) bajo 20 mbarios	7	6,5
Gas natural Gronique * (G25) bajo 25 mbarios	10	9
Gas natural Gronique (G20) bajo 20 mbarios	10	9
Butano/Propano (G30) a 28/30 ó 50 mbarios	17	16,5
Propano (G31) bajo 37 ó 50 mbarios	20,2	18,5

* Belga G25 = 7,0 mbarios (simple) o 6,5 (doble)

Norma NO CE	
Presiones de gas del múltiple del quemador	
Gas	Presión
Natural	3" W.C. 0,73 kPa
Propano	8,25" W.C. 2,5 kPa

5. Verifique el ajuste de la temperatura programada o del termostato del controlador de estado sólido (análogo). (Consulte el *Manual del usuario de los controladores de freidoras Frymaster* provisto separadamente con su unidad para ver las instrucciones de programación del punto fijo para su controlador en particular).

2.5 Conversión a otro tipo de gas

⚠ PELIGRO

Este aparato fue configurado en la fábrica para un tipo de gas específico. Para convertir de un tipo de gas a otro se deben instalar componentes de gas específicos.

¡Si se cambia a un tipo de gas diferente sin instalar los componentes de conversión apropiados puede causar un incendio o explosión! ¡NUNCA CONECTE ESTE APARATO A UN SUMINISTRO DE GAS PARA EL CUAL NO ESTÁ CONFIGURADO!

La conversión de este aparato de un tipo de gas a otro debe realizarla solamente el personal de instalación o servicio capacitado, con licencia y autorizado, según se define en la Sección 1.7 de este manual.

Las freidoras serie H50 fabricadas para países fuera de la CE usan quemadores diferentes para cada tipo de gas. Los quemadores en las freidoras hechas para gas propano tienen un revestimiento de color gris especial en las losetas de los quemadores para permitirles soportar el alto valor térmico del gas propano. Los quemadores diseñados para usar en las unidades de propano pueden usarse en aplicaciones de gas natural, pero no viceversa.

Juegos de conversión de gas fuera de la CE

Gas natural a gas propano (LP)

Cilindro lleno: Número de pieza 826-1145

Cilindro doble: Número de pieza 826-1147

Gas propano (LP) a gas natural

Cilindro lleno: Número de pieza 826-1146

Cilindro doble: Número de pieza 826-1148

Las unidades fabricadas para exportar a los países de la CE están equipados con quemadores “universales” que pueden usarse ya sea con gas natural (G20, G25) o gases butano (G30) y propano (G31).

Juegos de conversión de gas de la CE para unidades con válvula de gas 810-1011

Gas G20 ó G25 (Natural) a G30 ó G31:

Número de pieza 826-1196

Gas G30 ó G31 a G20 ó G25 (Natural):

Número de pieza 826-1197

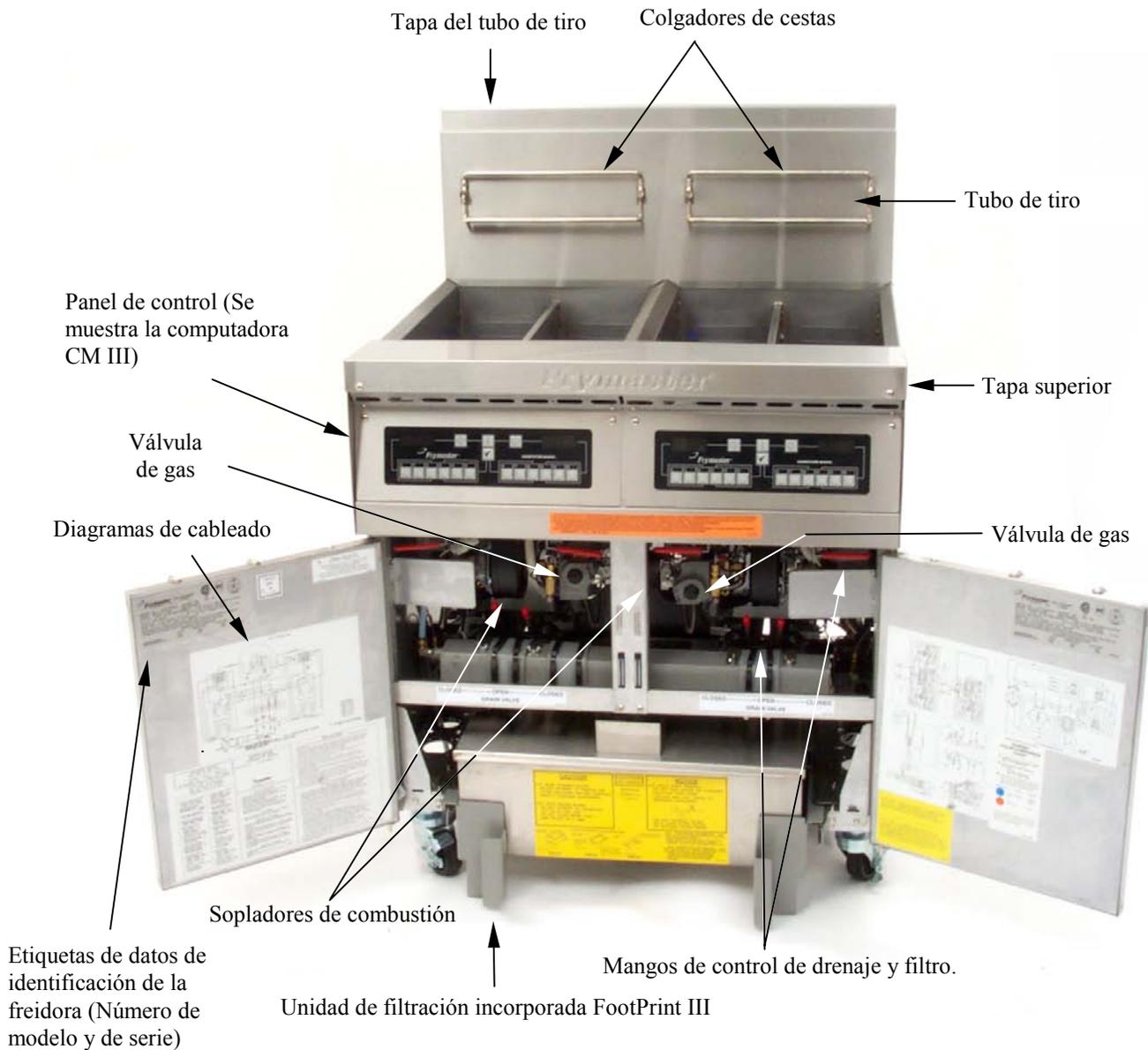
INSTRUCCIONES PARA LA CONVERSIÓN DE GAS CE

1. Entre el tipo de gas natural G20 y G25, ajuste la presión de gas en el regulador. (Consulte el Cuadro de presión de gas del múltiple del quemador según la norma CE). No cambie el orificio.
2. Entre una 2^{da} familia de gas (G20 ó G25) y una 3^{ra} familia de gas (Butano G30 o Propano G31):
 - a. Cambie los orificios.
 - b. Cambie el resorte de la válvula de gas (solamente las unidades con número de pieza de la válvula 810-1011)
 - c. Ajuste la presión del múltiple.
3. Retire la placa de capacidad nominal e instale otra nueva. Llame a su agencia de servicio local o a KES para recibir una placa de capacidad nominal nueva.
4. Si cambia el idioma de destino, reemplace las etiquetas. Llame a su agencia de servicio local o a KES para recibir un juego de etiqueta. El idioma de referencia estará en la esquina de la etiqueta.

FREIDORA A GAS SERIE H50

CAPÍTULO 3: INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

COMO ORIENTARSE AL USAR LA FREIDORA SERIE H50



CONFIGURACIÓN TÍPICA (SE MUESTRA FPH250)

NOTA: El aspecto de la freidora puede diferir ligeramente de la mostrada dependiendo de la configuración y fecha de fabricación.

3.1 Procedimiento de arranque

⚠ ADVERTENCIA

El supervisor del lugar de trabajo es responsable de asegurar que los operadores estén al tanto de los peligros inherentes de la operación de los sistemas de filtración de aceite caliente, en particular los aspectos de los procedimientos de la filtración, drenaje y limpieza de aceite.

⚠ PRECAUCIÓN

Si ésta es la primera vez que se va a usar la freidora después de instalarla, consulte la Sección 3.2, Procedimiento de hervido.

⚠ PRECAUCIÓN

La capacidad de aceite o manteca para cocinar de la Serie H50 es de 50 libras. (25 litros) a 70°F (21°C) para un cilindro lleno y 25 lbs. (12.5 litros) a 70°F (21°C) para cada mitad de un cilindro doble.

Antes de encender la freidora, cerciórese que la freidora esté apagada y que la o las válvulas de drenaje de la olla esté o estén cerradas. Retire el o los anaqueles de soporte de la cesta, si se cuenta con ellos, y llene la olla de la freidora hasta la línea de NIVEL DE ACEITE en el fondo.

Si se está usando manteca sólida, debe apisonarse firmemente contra el fondo dentro de la olla de la freidora.

⚠ ADVERTENCIA

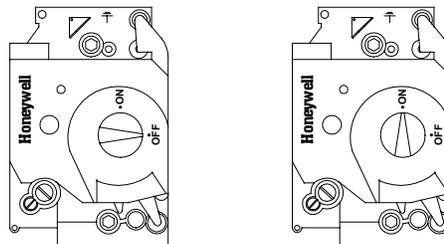
No opere este aparato con la olla vacía. La olla debe estar llena con agua o aceite o manteca para cocinar antes de encender los quemadores. De lo contrario dañará la olla de la freidora y puede ocasionar un incendio.

Encendido de la freidora

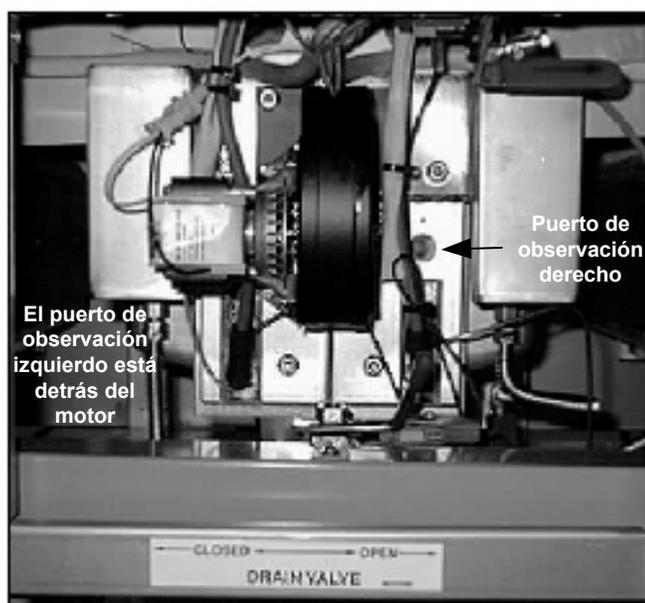
1. Apague el interruptor de encendido de la computadora o controlador.

Para freidoras no CE

Después de apagar el interruptor de encendido, gire la perilla de la válvula de gas a la posición apagada. Espere 5 minutos, luego gire la perilla a la posición encendida (ON).



2. Encienda el interruptor de encendido de la computadora o controlador y fije el termostato o programe la computadora a la temperatura normal para cocinar.
3. Si no se encienden los quemadores, apague el interruptor de encendido y espere 60 segundos. Repita el paso 2.
4. La freidora ingresa automáticamente en el modo del ciclo de derretido si la temperatura de la olla baja de los 180°F (82°C). (**NOTA:** Durante el ciclo de derretido, los quemadores se encenderán repetidamente unos pocos segundos, luego se apagarán por un período más prolongado.) Cuando la temperatura de la olla de la freidora llegue a los 180°F (82°C), la unidad se cambiará automáticamente al modo de calentado. Los quemadores permanecerán encendidos hasta que la temperatura de la olla llegue a la temperatura programada para cocinar.
5. Después de que los quemadores estén encendidos por al menos 90 segundos, observe las llamas a través de los puertos de observación de los quemadores en cada lado del soplador de aire de combustión.



La llama óptima tiene un destello anaranjado-rojo brillante. Si se observa una llama azul, o si hay manchas oscuras en la superficie del quemador, debe ajustarse la mezcla de aire-gas. Los procedimientos de ajuste son diferentes para las unidades CE y no CE.

**Ajuste de la mezcla aire-gas:
Unidades no CE y unidades CE fabricadas después de abril de 1999**

En el lado del alojamiento del soplador frente al motor existe una placa con una o dos tuercas de seguridad. Suelte la o las tuercas lo suficiente para permitir mover la placa, luego ajuste la posición de la placa para abrir o cerrar la apertura de entrada de aire hasta que se obtenga un destello anaranjado-rojo brillante. Sostenga cuidadosamente la placa en posición y apriete la o las tuercas de seguridad.

Ajuste de la mezcla aire-gas: Unidades CE fabricadas antes de mayo de 1999

Las unidades CE fabricadas antes de mayo de 1999 están equipadas con un ensamblaje de protección en el frente de los sopladores. Una placa de puerta de aire en la cara de la protección regula el flujo de aire a la entrada del soplador. Para ajustar la placa de puerta, suelte los tornillos de seguridad y deslice la puerta hacia la izquierda o derecha según se necesite para obtener un destello anaranjado-rojo brillante. Sostenga cuidadosamente la placa de puerta en posición y apriete los tornillos de seguridad.

3.2 Hervido de la olla de la freidora

Para asegurar que la olla de la freidora esté libre de contaminantes del proceso de fabricación, envío y manipulación durante su instalación, debe hervirse la olla antes del primer uso. Frymaster recomienda hervir la olla cada vez que se cambie el aceite o manteca.

1. Antes de encender los quemadores, cierre la o las válvulas de drenaje de la freidora y llene la olla hasta la línea de NIVEL DE ACEITE de la parte inferior con una mezcla de agua fría y detergente para lavadora automática de vajilla.
2. En el caso de las unidades equipadas con un *controlador de estado sólido (análogo)*, fije la perilla de temperatura en 195°F (91°C)

Para las unidades equipadas con un *controlador digital*, use las teclas de punto fijo hacia arriba o abajo para ajustar el punto fijo a 195°F (91°C)

Para las unidades equipadas con un *Temporizador para levantar la cesta*, presione el botón de Modo hervido  para restablecer el temporizador en 195°F (91°C).

Para las unidades equipadas con una computadora *Computer Magic III*,

- Presione el interruptor de encendido-apagado  seguido del interruptor modo programa . Aparecerá en la pantalla izquierda la palabra **CODE (CÓDIGO)**.
- Ingrese el número de código *1 5 5 3*. En la pantalla derecha aparecerá **BOIL** (hervir). La temperatura se fija automáticamente para 195°F (91°C). La freidora llegará a esta temperatura y permanecerá ahí hasta que se presione el interruptor de encendido-apagado , lo cual cancela el modo hervido.

3. Ponga la freidora en funcionamiento según se indica en la Sección 3.1 y deje la solución a fuego lento 1 hora.

PELIGRO

Nunca deje la olla sin supervisión durante el proceso de hervido. Si se desborda la solución de hervido, apague la freidora inmediatamente y permita que la solución se enfríe unos minutos antes de reanudar el proceso.

4. Después de dejar la solución a fuego lento por 1 hora, apague la freidora, permita que se enfríe la solución, luego agregue 2 galones (7.75 litros) de agua fría y revuelva. Drene la solución en un recipiente adecuado y limpie completamente la olla de la freidora.

⚠ ADVERTENCIA

No drene la solución de hervido en una unidad para desechar manteca, unidad de filtración incorporada ni unidad de filtro portátil. Estas unidades no están hechas para este fin y se dañarán con la solución.

5. Enjuague la olla de la freidora llenándola con agua limpia y escurriéndola. Seque completamente la olla con una toalla limpia y seca.

⚠ PELIGRO

Retire todas las gotas de agua de la olla antes de llenar con aceite o manteca para cocinar. De lo contrario ocasionará que se salpiquen líquidos calientes al calentarse el aceite o manteca a la temperatura para cocinar, pudiendo causar lesiones al personal que esté cercano.

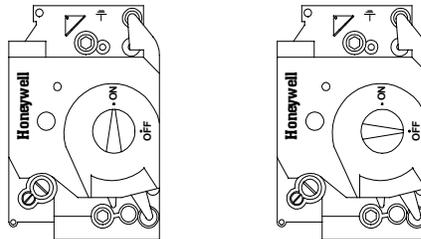
3.3 Apagado de la freidora

Para un apagado corto durante la jornada de trabajo, apague el interruptor de encendido del controlador y coloque las cubiertas de la freidora en su lugar (si cuenta con ellas).

Al apagar las freidoras al final de la jornada, apague también el interruptor de encendido del controlador.

Para freidoras no CE

Después de apagar el interruptor de encendido, gire la perilla de la válvula de gas a la posición apagada.



Ponga las cubiertas de las ollas en su sitio (si la freidora cuenta con ellas).

3.4 Operación y programación del controlador

Las freidoras de la Serie 50 pueden equiparse con cualquiera de los siguientes dispositivos controladores:

- Computer Magic III
- Controlador de estado sólido (Análogo)
- Controlador digital
- Temporizador para levantar la cesta

Consulte la sección correspondiente del Manual del usuario de los controladores de freidoras Frymaster para ver las instrucciones de funcionamiento del controlador específico.

FREIDORAS A GAS SERIE H50

CAPÍTULO 4: INSTRUCCIONES DE FILTRACIÓN

⚠ ADVERTENCIA

El supervisor del lugar de trabajo es responsable de asegurar que los operadores estén al tanto de los peligros inherentes de la operación de los sistemas de filtración de aceite caliente, en particular los aspectos de los procedimientos de la filtración, drenaje y limpieza de aceite.

4.1 Drenaje y filtración manual

⚠ PELIGRO

El drenaje y la filtración del aceite o manteca vegetal para cocinar debe realizarse con cuidado para evitar la posibilidad de quemaduras graves ocasionadas por el uso descuidado. El aceite a filtrar debe tener una temperatura aproximada de 350°F (177°C). Revise que todas las mangueras estén conectadas correctamente y que los mangos de drenaje estén en buena posición antes de operar los interruptores o válvulas. Vista todo el equipo de seguridad apropiado al drenar y filtrar aceite o manteca vegetal para cocinar.

⚠ PELIGRO

Deje enfriar el aceite o manteca a 100°F (38°C) antes de drenar dentro de un recipiente apropiado para descarte.

⚠ PELIGRO

NO drene más de una olla a la vez en la unidad de filtración incorporada para evitar que se desborde y derrame aceite o manteca caliente.

⚠ PELIGRO

Cuando drene aceite o manteca en una unidad de descarte o en una unidad de filtro portátil, no llene más allá de la línea de llenado máximo que se encuentra en el recipiente.

Si la freidora no está equipada con un sistema de filtración (FootPrint III o Filter Magic II) incorporado, debe drenarse el aceite o manteca para cocinar en otro recipiente adecuado. (Para un drenaje y descarte seguro y conveniente del aceite o manteca, Frymaster recomienda usar la unidad para desechar manteca (SDU). La SDU se encuentra disponible a través de su distribuidor local.)

1. Gire el interruptor de encendido de la freidora a la posición apagada **OFF**. Atornille la tubería de drenaje (que se incluye con la freidora) en la válvula de drenaje. Revise que la tubería de drenaje esté firmemente atornillada en la válvula de drenaje y que la apertura esté apuntando hacia abajo.
2. Ponga bajo la tubería de drenaje un recipiente metálico con una cubierta que pueda sellarse. El recipiente metálico debe poder soportar el calor del aceite o manteca y poder contener líquidos calientes. Si su intención es volver a usar el aceite o manteca, Frymaster le recomienda usar el soporte de cono de filtro y un cono de filtro Frymaster cuando no se tenga disponible una máquina filtradora. Si usa un soporte de cono de filtro Frymaster, compruebe que el soporte del cono esté apoyado firmemente en el recipiente metálico.

3. Abra lentamente la válvula de drenaje para evitar las salpicaduras. Si se atasca la válvula de drenaje con partículas de alimentos, use el Fryer's Friend (herramienta tipo atizador) para despejar el bloqueo.

⚠ PELIGRO

¡NUNCA intente despejar una válvula de drenaje tapada por delante de la válvula! El aceite o manteca caliente saldrá violentamente creando el potencial para ocasionar quemaduras graves.

NO golpee en la válvula de drenaje con la vara de limpieza ni otros objetos. El daño a la bola interior producirá fugas y anulará la garantía de Frymaster.

4. Una vez que haya drenado el aceite o manteca, limpie todas las partículas de alimentos y residuos de aceite o manteca de la olla de la freidora. **TENGA CUIDADO**, este material todavía puede causar quemaduras graves si entra en contacto con la piel.
5. Cierre firmemente la válvula de drenaje y llene la olla de la freidora con aceite o manteca vegetal sólida filtrada o fresca hasta la línea de **NIVEL DE ACEITE** en la parte inferior.

⚠ PELIGRO

Cuando use manteca sólida, apisonela contra el fondo de la olla de la freidora. NO haga funcionar la freidora con un bloque sólido de manteca colocado en la parte superior de la olla de la freidora. Esto dañará la olla de la freidora y puede ocasionar un incendio repentino.

4.2 Funcionamiento del sistema de filtración incorporado

Los dos sistemas de filtración FootPrint III (FP III) y Filter Magic II (FM II) permiten filtrar el aceite o manteca para cocinar en una olla de la freidora en forma segura y eficiente mientras siguen funcionando las otras ollas de la freidora. Si bien son distintos en cuanto a diseño y aspecto, es idéntico el funcionamiento de los sistemas FootPrint III y Filter Magic II. En esta discusión se ilustra el funcionamiento del sistema FootPrint III, pero los pasos descritos corresponden igualmente al sistema Filter Magic II.

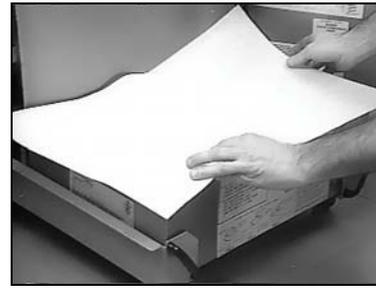
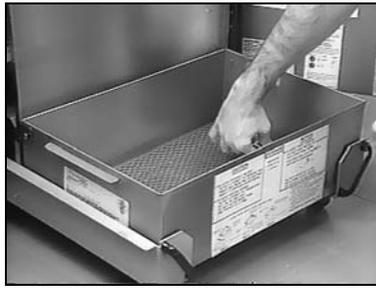
Se ha encontrado que la mayoría de los problemas reportados con estos sistemas se deben a la operación indebida. Si presta atención minuciosamente a las instrucciones paso a paso que vienen a continuación, tendrá la certeza de que el sistema funciona correctamente.

PREPARACIÓN DE LA UNIDAD DE FILTRO PARA SU USO

1. Extraiga la unidad de filtro del gabinete, abra la cubierta, retire la bandeja para migajas y quite el aro de sujeción de papel.



2. Retire el papel de filtro usado, si lo hay, y limpie la fuente lo necesario. Revise que la malla de filtro metálica esté en el fondo de la fuente, y luego coloque una hoja limpia de papel de filtro encima de la fuente, sobresaliendo en todos sus lados.



3. Ubique el aro de sujeción sobre el papel de filtro y baje el aro dentro de la fuente, permitiendo que el papel se doble hacia arriba alrededor del aro a medida que desciende al fondo de la fuente.
4. Salpique polvo de filtro sobre el papel de filtro. (Para saber la cantidad de polvo a usar, consulte las instrucciones del fabricante del polvo de filtro). Vuelva a colocar la bandeja de migajas en la fuente de filtro y cierre la cubierta.



5. Ponga la fuente de filtro nuevamente dentro la freidora, empujándola completamente hasta la parte posterior del gabinete. (Cuando se coloque bien el filtro FM II, se iluminará el indicador verde de calentador encendido (HEATER ON)).

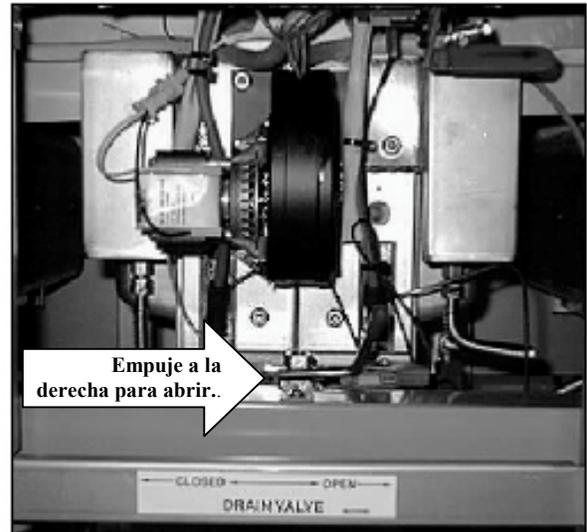


OPERACIÓN DE LA UNIDAD DE FILTRO

PRECAUCIÓN

Nunca opere la unidad de filtro a menos que el aceite dentro de las freidoras esté a temperatura apta para cocinar.

1. Para filtrar el aceite, apague la freidora, luego abra la válvula de drenaje de la freidora que ha seleccionado para filtrar. Si es necesario, use la vara de acero *Fryer's Friend* para despejar el drenaje desde **dentro** de la olla.



PELIGRO

¡NUNCA intente despejar una válvula de drenaje tapada por delante de la válvula! El aceite o manteca caliente saldrá violentamente creando el potencial para ocasionar quemaduras graves.

NO golpee en la válvula de drenaje con la vara de limpieza ni otros objetos. El daño a la bola interior producirá fugas y anulará la garantía de Frymaster.

PELIGRO

NO drene más de una olla a la vez en la unidad de filtración incorporada para evitar que se desborde y derrame aceite o manteca caliente.

2. Cuando esté vacía la olla, use una herramienta abrasiva para eliminar sedimentos de los lados de la misma.

ADVERTENCIA

Cuando limpie el interior de la olla de la freidora, evite golpear el termostato de límite alto y la sonda de temperatura o el termostato de operación.

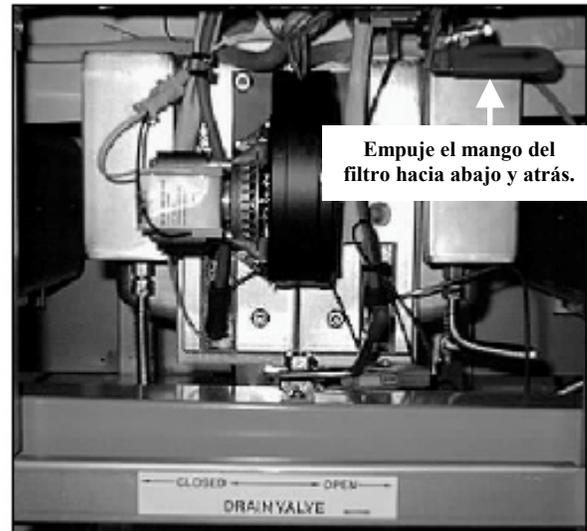
3. Encaje la regadera automática dentro de la olla.



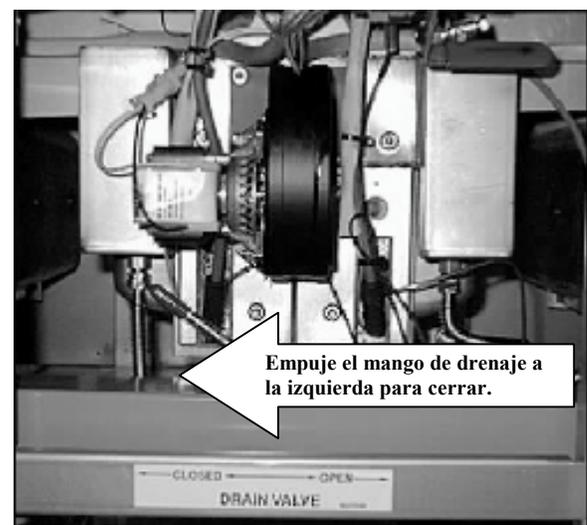
⚠ PELIGRO

NO opere el filtro sin la regadora automática en su lugar a menos que la unidad esté configurada con una opción de enjuague posterior. Saldrá aceite caliente de la freidora pudiendo causar lesiones.

4. Después de drenar todo el aceite de la olla, empuje hacia abajo y hacia atrás el mango del filtro para arrancar la bomba y comenzar el proceso de filtración. (Para las unidades equipadas con una opción de enjuague posterior, ubique la palanca de control en la posición regadera automática o enjuague posterior). Puede haber un retardo leve antes de que se active la bomba.



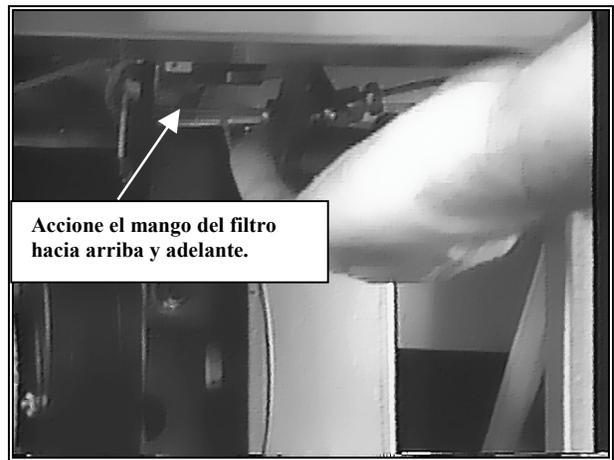
5. Después de filtrar completamente el aceite, cierre la válvula de drenaje y deje llenarse nuevamente la freidora. Deje funcionar el filtro 10 a 12 segundos después de que aparezcan burbujas en el aceite para despejar las líneas y evitar endurecimiento de la manteca dentro de ellas.



⚠ ADVERTENCIA

La bomba de filtro está equipada con un interruptor de ajuste manual en caso de que el motor del filtro se recaliente u ocurra una falla eléctrica. Si se dispara este interruptor, apague la alimentación al sistema de filtro y permita que se enfríe el motor de la bomba por 20 minutos antes de intentar restablecer el interruptor.

6. Cuando esté llena la freidora, accione el mango del filtro hacia arriba y hacia adelante a la posición apagada. (Para las unidades equipadas con una opción de enjuague posterior, ubique la palanca de control en la posición apagada). Retire la regadera automática y déjela escurrir.



7. Revise que la válvula de drenaje esté totalmente cerrada. (Si la válvula de la freidora no está completamente cerrada, el controlador presentará un mensaje de error o una luz de problema y no funcionará la freidora). Encienda la freidora y deje que el aceite o la manteca vegetal llegue al punto fijo.

FREIDORAS A GAS SERIE H50

CAPÍTULO 5: MANTENIMIENTO PREVENTIVO

5.1 Verificaciones y servicio del mantenimiento preventivo de la freidora

VERIFICACIONES Y SERVICIOS DIARIOS

Inspeccione si hay daños en la freidora y accesorios

Busque alambres y cables sueltos o dañados, fugas, materiales extraños en la olla de la freidora o dentro del gabinete y cualquier otro indicio de que la freidora y sus accesorios no están listos ni son seguros para su operación.

Limpie el gabinete de la freidora por dentro y por fuera

Limpie dentro del gabinete de la freidora con un paño seco y limpio. Limpie todas las superficies de metal y componentes accesibles para retirar las acumulaciones de aceite o manteca, además del polvo.

Limpie el exterior del gabinete de la freidora con un paño limpio y húmedo empapado con detergente para lavar platos, eliminando aceite o manteca, polvo y pelusas del gabinete de la freidora.



Nunca intente limpiar la freidora durante el proceso de cocinado o cuando la olla de la freidora esté llena con aceite o manteca caliente. Si entra agua en contacto con el aceite o manteca caliente a temperatura de cocción, puede ocasionar salpicaduras, las cuales pueden causar quemaduras graves al personal que se encuentre cerca.

VERIFICACIONES Y SERVICIOS SEMANALES

Drenaje y limpieza de la olla de la freidora

Durante el uso normal, se formará gradualmente dentro de la olla de la freidora un depósito de aceite o manteca carbonizado. Este depósito debe retirarse en forma periódica para mantener la eficacia de la freidora.



Deje enfriar el aceite o manteca a 100°F (38°C) o menos antes de drenar en un recipiente apropiado para descarte.

Si la freidora no está equipada con un sistema de filtración incorporado, debe drenarse el aceite o manteca para cocinar en otro recipiente adecuado. (Para un drenaje y descarte seguro y conveniente del aceite o manteca, Frymaster recomienda usar nuestra *unidad para desechar manteca* (SDU). La SDU se encuentra disponible a través de su distribuidor local.)

1. Apague el interruptor de encendido de la freidora. Atornille la tubería de drenaje (que se incluye con la freidora) en la válvula de drenaje. Revise que la tubería de drenaje esté firmemente atornillada en la válvula de drenaje y que la apertura esté apuntando hacia abajo.

2. Ponga la unidad para desechar manteca (SDU) o una olla grande de metal con tapa sellable bajo la tubería de drenaje. (La olla debe poder soportar el calor del aceite o manteca y poder contener líquidos calientes.) Si su intención es volver a usar el aceite o manteca, Frymaster recomienda usar nuestro soporte de cono de filtro y un cono de filtro cuando no se tenga disponible una máquina filtradora. Si usa un soporte de cono de filtro Frymaster, compruebe que el soporte del cono esté apoyado firmemente en la SDU o la olla.
3. Abra lentamente la válvula de drenaje para evitar las salpicaduras. Si se atasca la válvula de drenaje con partículas de alimentos, use la vara de limpieza Fryer's Friend para despejar el bloqueo.

 **PELIGRO**

NO inserte la vara de limpieza en el drenaje por delante para despejar la válvula. El aceite o manteca caliente saldrá violentamente, creando un peligro extremo.

NO golpee la válvula de drenaje. Esto dañará la bola de la válvula de drenaje y evitará que la válvula selle en forma segura, ocasionando fugas en la válvula.

4. Una vez que haya drenado el aceite o manteca, limpie todas las partículas de alimentos y residuos de aceite o manteca de la olla de la freidora. **TENGA CUIDADO**, este material todavía puede causar quemaduras graves si entra en contacto con la piel.
5. Cierre firmemente la válvula de drenaje y llene la olla de la freidora con una solución de detergente para lavadora de vajilla automática y agua hasta la línea de NIVEL DE ACEITE del fondo. (Frymaster recomienda usar la solución de hervido de Frymaster, disponible a través del distribuidor local, para obtener óptimos resultados.)
6. Fije el termostato en 195°F (91°C) o programe la computadora para hervido (consulte el *Manual del usuario de los controladores de freidoras Frymaster*) y deje la solución a fuego lento 1 hora.

 **ADVERTENCIA**

Nunca deje la freidora sin supervisión durante este proceso. Si la solución se desborda, presione el interruptor de ENCENDIDO/APAGADO inmediatamente para apagarlo.

7. Después de dejar la solución a fuego lento 1 hora, presione el interruptor de encendido para apagarlo y deje enfriar la solución.
8. Drene la solución dentro de un recipiente adecuado (**NO la fuente de filtro del sistema de filtración incorporado ni la unidad para desechar manteca**) y pase bien una toalla limpia por la olla de la freidora.
9. Cierre la válvula de drenaje y llene la olla con agua limpia y fría, drenando dentro de un recipiente adecuado (**NO la fuente de filtro del sistema de filtración incorporado ni la unidad para desechar manteca**). Repita el proceso de enjuague nuevamente y luego pase una toalla limpia y seca por la olla de la freidora.

 **PELIGRO**

Revise que la olla esté totalmente sin agua antes de llenarla con aceite o manteca para cocinar. Cuando se calienta el aceite o la manteca a la temperatura para cocinar, si hay agua en la olla causará salpicaduras.

Limpie las piezas y accesorios desprendibles

De la misma manera que con la olla de la freidora, se acumulará un depósito de aceite o manteca carbonizado en las piezas desprendibles tales como cestas, bandejas de sedimentos o platos de pescado

Limpie todas las piezas y accesorios desprendibles con un paño limpio humedecido en una solución de detergente. Enjuague y seque completamente cada pieza.

ADVERTENCIA

Use un limpiador de calidad comercial formulado para limpiar e higienizar eficazmente las superficies que entran en contacto con los alimentos. Antes del uso lea las instrucciones para el uso y las indicaciones de precaución. Es importante prestar atención a la concentración de limpiador y el tiempo que pase en las superficies que entran en contacto con los alimentos.

VERIFICACIONES Y SERVICIOS MENSUALES

Revise la calibración de la perilla de control del termostato del controlador análogo

(Esta verificación se realiza solamente en las unidades equipadas con controladores análogos).

1. Inserte una sonda de termómetro o pirómetro de buena calidad en el aceite o manteca, con el extremo tocando el sensor de temperatura de la freidora y fije la perilla del termostato en la temperatura para freír.
2. Después de alcanzar la temperatura fijada, deje que el quemador haga ciclos de apagado y encendido automáticamente tres veces para permitir que la temperatura del aceite o la manteca para cocinar quede uniforme. Si es necesario, revuelva para lograr que se derrita toda la manteca en el fondo de la olla de la freidora.
3. Cuando el quemador se encienda por cuarta vez, la lectura del termómetro o pirómetro debe estar $\pm 5^{\circ}\text{F}$ (2°C) dentro del ajuste de la perilla del termostato. De lo contrario, calibre de la siguiente manera:
 - a. Suelte el tornillo prisionero de la perilla del control del termostato hasta que ésta gire libremente en su eje.
 - b. Gire la perilla hasta que la línea de la perilla esté alineada con la marca que corresponda a la lectura del termómetro o pirómetro.
 - c. Sostenga la perilla y apriete cuidadosamente el tornillo prisionero.
 - d. Vuelva a verificar la lectura del termómetro o pirómetro contra el ajuste de la perilla del termostato la próxima vez que se encienda el quemador.
 - e. Repita los pasos del 4.a al 4.d hasta que la lectura del termómetro o pirómetro y el ajuste de la perilla estén dentro de $\pm 5^{\circ}\text{F}$ (2°C). **Si por alguna razón no se puede lograr la calibración, llame al Centro de servicio autorizado de fábrica para recibir asistencia.**
5. Retire el termómetro o pirómetro.

Verificación de la precisión del punto fijo de la Computer Magic III

(Esta verificación se aplica solamente a las unidades equipadas con Controladores Computer Magic III).

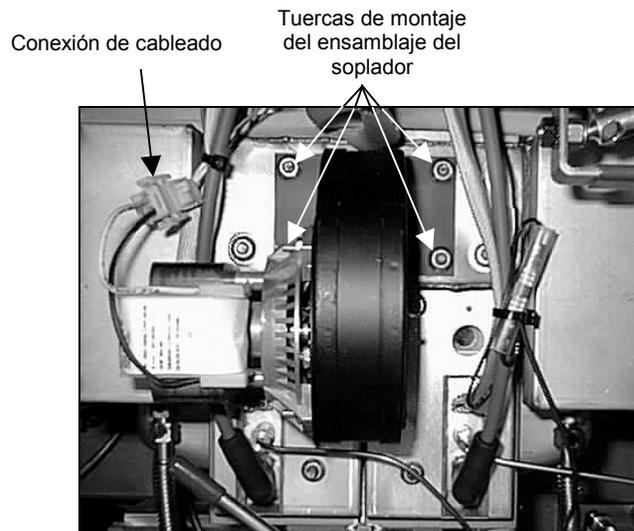
1. Inserte una sonda de termómetro o pirómetro de buena calidad en el aceite o manteca, con el extremo tocando el sensor de temperatura de la freidora.
2. Cuando la pantalla de la computadora presenta una serie de cuatro guiones “----” sin un punto entre el primer y segundo guión (indicando que el contenido de la olla de la freidora está dentro del rango para cocinar), presione el interruptor  una vez para presentar la temperatura del aceite o manteca según la detecta la sonda de temperatura.
3. Para presentar el punto fijo presione dos veces el interruptor .
4. Observe la temperatura en el termómetro o pirómetro. Las tres lecturas deben estar dentro de $\pm 5^{\circ}\text{F}$ (2°C) entre sí. De lo contrario, pida asistencia a un Centro de servicio autorizado de fábrica.

VERIFICACIONES Y SERVICIOS TRIMESTRALES

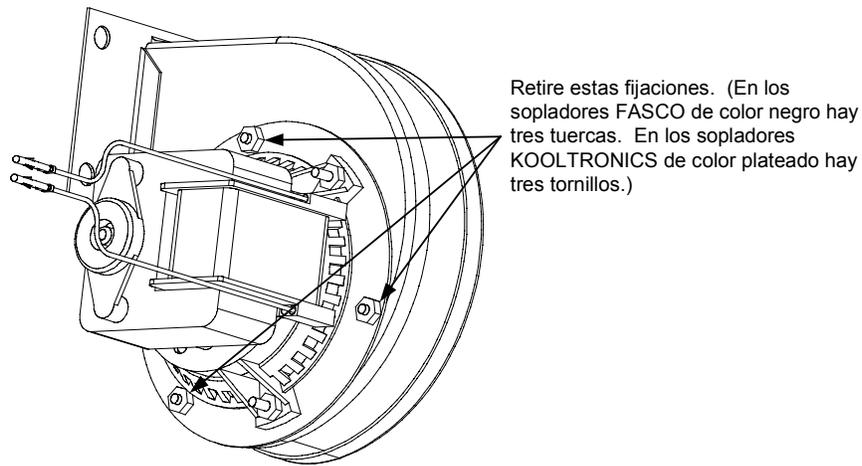
Limpieza del ensamblaje del soplador de aire de combustión

Una protección de lámina metálica o ensamblaje protector evita el acceso inadvertido al ensamblaje del soplador. El diseño específico varía según la configuración particular de la freidora y el país para el cual se fabricó, pero en todos los casos la protección está instalada en el armazón del gabinete mediante tornillos para lámina metálica. Retire los tornillos que aseguran la protección al armazón del gabinete y extraiga la protección de la freidora para dejar expuesto el ensamblaje del soplador de aire de combustión.

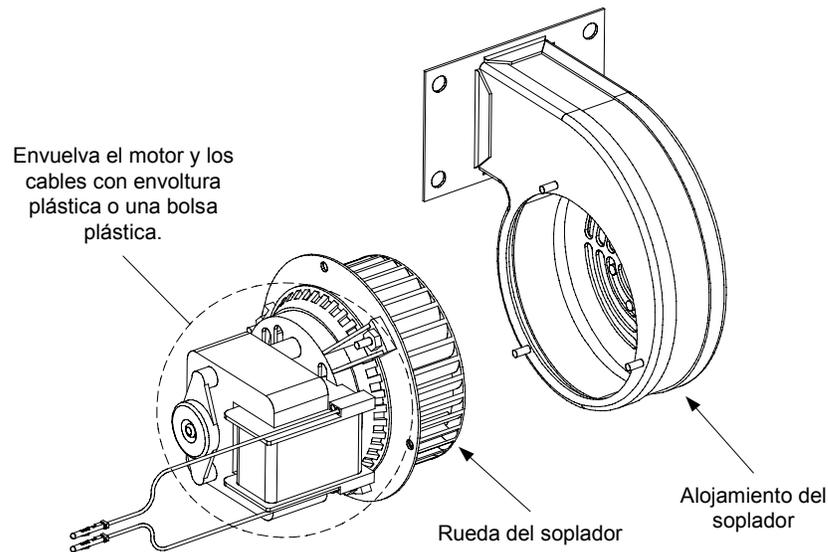
1. Desconecte el haz de cables del soplador y quite las cuatro tuercas de montaje del soplador.



2. Retire las tres fijaciones que aseguran el ensamblaje del motor del soplador al alojamiento del soplador, y separe los dos componentes.

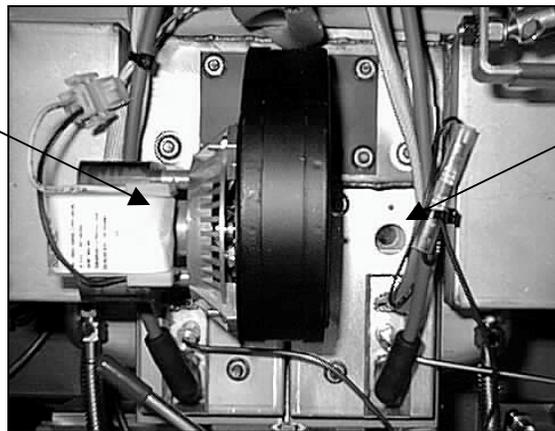


3. Envuelva el motor con envoltura plástica para evitar que ingrese agua. Rocíe desgrasador o detergente en la rueda del soplador y el alojamiento del soplador. Déjelo actuar durante cinco minutos. Enjuague la rueda y el alojamiento con agua corriente caliente, luego séquela con un paño limpio.



4. Quite la envoltura plástica del ensamblaje del motor del soplador. Vuelva a armar el motor del soplador y el alojamiento del soplador. Vuelva a instalar el ensamblaje del soplador en la freidora.
5. Vuelva a instalar la protección del soplador.
6. Encienda la freidora de acuerdo con el procedimiento descrito en el Capítulo 3, Sección 3.1.
7. Después de que los quemadores estén encendidos por al menos 90 segundos, observe las llamas a través de los puertos de observación de los quemadores en cada lado del soplador de aire de combustión.

El puerto de observación izquierdo está detrás del motor (NOTA: Para mayor claridad, se omitió la protección del soplador.)

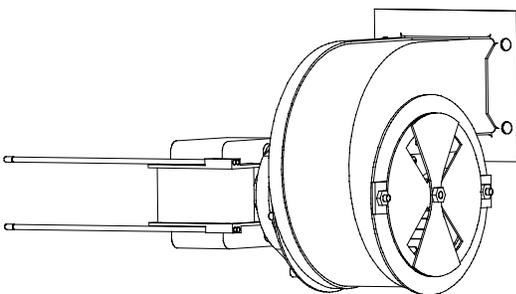


Puerto de observación derecho

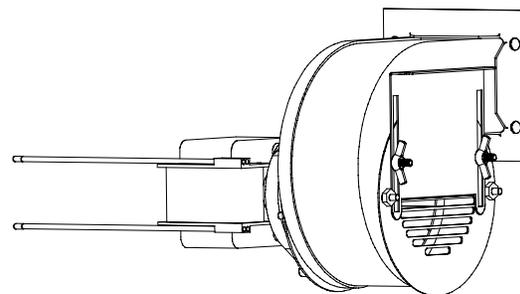
La mezcla de aire y gas queda ajustada correctamente cuando la presión del múltiple del quemador esté en conformidad con la tabla correspondiente de la página 5-8 y los quemadores presenten un brillo anaranjado-rojo. Si se observa una llama azul, o si hay manchas oscuras en la superficie del quemador, debe ajustarse la mezcla de aire y gas.

Ajuste de la mezcla aire y gas Unidades no CE y unidades CE fabricadas después de abril de 1999

En el lado del alojamiento del soplador frente al motor existe una placa con una o dos tuercas de seguridad. Suelte la o las tuercas lo suficiente para permitir mover la placa, luego ajuste la posición de la placa para abrir o cerrar la apertura de entrada de aire hasta que se obtenga un destello anaranjado-rojo brillante. Sostenga cuidadosamente la placa en posición y apriete la o las tuercas de seguridad.



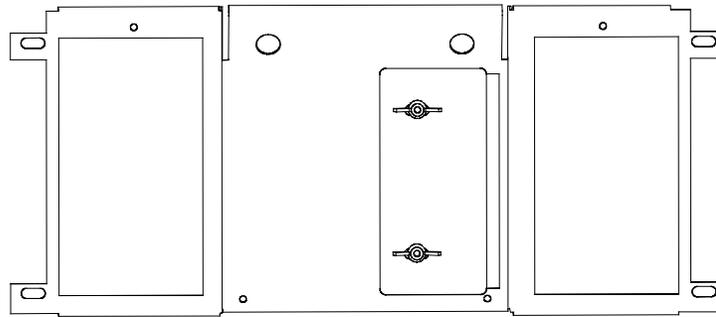
ENSAMBLAJE TÍPICO DEL SOPLADOR NO CE



ENSAMBLAJE TÍPICO DEL SOPLADOR CEEN
UNIDADES FABRICADAS DESPUÉS DE ABRIL 1999

Ajuste de la mezcla aire y gas Unidades CE fabricadas hasta abril de 1999

Las unidades CE fabricadas hasta abril de 1999 están equipadas con un ensamblaje de protección delante de los sopladores. Una placa de puerta de aire en la cara del ensamblaje de protección regula el flujo de aire a la entrada del soplador. Para ajustar la placa de puerta, suelte los tornillos de seguridad y deslice la puerta hacia la izquierda o derecha según se necesite para obtener un destello anaranjado-rojo brillante. Sostenga cuidadosamente la placa de puerta en posición y apriete los tornillos de seguridad.



ENSAMBLAJE TÍPICO DE LA PROTECCIÓN DEL SOPLADOR CE
EN UNIDADES FABRICADAS HASTA ABRIL 1999

VERIFICACIONES Y SERVICIOS SEMESTRALES

Limpeza del tubo de ventilación de la válvula de gas

NOTA: No se necesita este procedimiento para las freidoras configuradas para exportación a países de la CE.

1. Apague el interruptor de encendido de la freidora y la válvula de gas.
2. Destornille cuidadosamente el tubo de ventilación de la válvula de gas. **NOTA:** Puede estirarse el tubo de ventilación para facilitar su desmontaje.
3. Pase un trozo de alambre corriente (0,052 pulgadas de diámetro) a través del tubo para retirar las obstrucciones.
4. Retire el alambre y sople a través del tubo para comprobar que esté despejado.
5. Vuelva a instalar el tubo y dóblelo de manera que la abertura apunte hacia abajo.

Verificación de la presión del múltiple del quemador



PELIGRO

Esta tarea debe realizarla el personal de servicio capacitado solamente. Para recibir este servicio póngase en contacto con el FASC.

5.2 Verificaciones y servicios de mantenimiento preventivo del sistema de filtración incorporado

⚠ ADVERTENCIA

Nunca haga funcionar el sistema de filtro sin tener aceite o manteca para cocinar en el sistema.

⚠ ADVERTENCIA

Nunca use la fuente de filtro para transportar aceite o manteca al área de descarte después del uso.

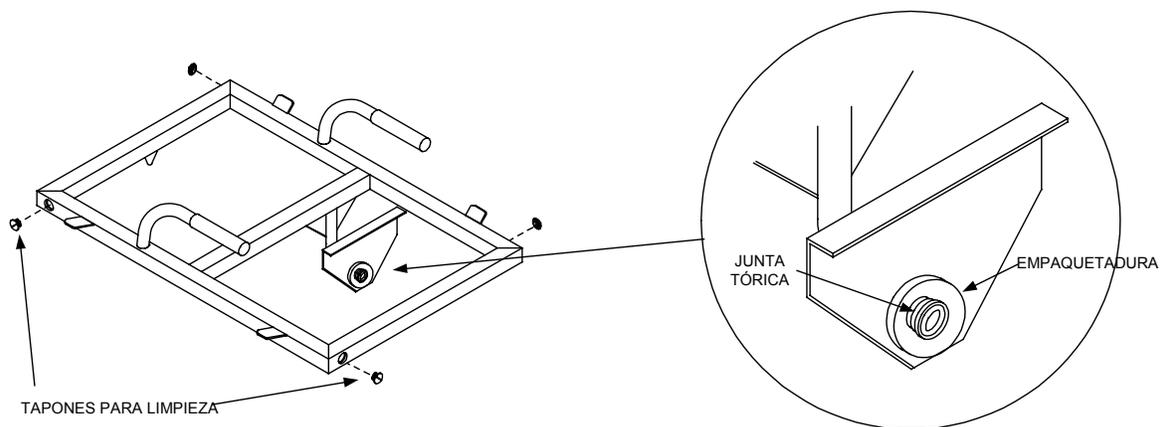
⚠ ADVERTENCIA

Nunca drene agua dentro de la bandeja de filtro. El agua dañará la bomba del filtro.

No hay necesidad de hacer verificaciones y servicios de mantenimiento preventivo periódicos en los Sistemas de filtración FootPrintIII o Filter Magic II aparte de la limpieza diaria de la fuente de filtro con una solución de agua caliente y detergente.

Si observa que el sistema está bombeando lentamente o no bombea nada, asegúrese que la malla de la fuente del filtro esté en el fondo de la fuente del filtro, con el papel sobre la malla. Revise que se encuentre la o las juntas tóricas y estén en buen estado. En el caso de las unidades con FootPrint III, hay una sola junta tórica ubicada en el fondo de la fuente de filtro. En el caso de los sistemas con Filter Magic II, hay una junta tórica en el fondo de la fuente y dos en el conector interior posterior del gabinete.

Inmediatamente después de cada uso, drene completamente la regadera automática. Si hay fuga de aceite en el punto donde la regadera automática se conecta con la olla, cerciórese que estén presentes en ese punto la junta tórica y la empaquetadura, y que estén en buen estado. Si sospecha la existencia de obstrucciones, destornille los tapones de limpieza en cada esquina del armazón. Coloque el armazón en una fuente con agua caliente varios minutos para derretir toda acumulación de aceite o manteca solidificada. Use un cepillo largo y angosto con agua caliente y detergente para limpiar el interior de los tubos. Si es necesario, inserte un clip de papel estirado o un alambre de tamaño similar en los agujeros del armazón para retirar la manteca solidificada u otras obstrucciones. Enjuague con agua caliente, seque completamente y vuelva a instalar los tapones antes de usar.



⚠ PELIGRO

Si no se reinstalan los tapones limpios de la regadera automática hará que el aceite o manteca caliente salpique fuera de la olla de la freidora durante el proceso de filtración, creando peligro extremo de quemaduras para el personal.

5.3 Inspección anual o periódica del sistema

Este aparato debe inspeccionarlo y ajustarlo periódicamente el personal de servicio capacitado como parte del programa regular de mantenimiento de la cocina.

Frymaster recomienda la inspección de este aparato al menos una vez al año por parte de un Técnico de servicio autorizado de fábrica de la siguiente manera:

Freidora

- Inspeccione la acumulación y/o migración de aceite en el gabinete por dentro y por fuera, adelante y atrás.
- Asegúrese que la abertura del tubo de tiro no esté obstruida por desechos o acumulaciones de aceite o manteca solidificadas.
- Cerciórese que los quemadores y componentes asociados (es decir, válvulas de gas, ensamblajes de piloto, encendedores, etc.) estén en buen estado y funcionando correctamente. Inspeccione todas las conexiones de gas por si hay fugas y asegúrese que todas las conexiones estén debidamente apretadas.
- Revise que la presión del múltiple del quemador esté de acuerdo con lo especificado en la placa de capacidad nominal del aparato.
- Revise que la temperatura y las sondas de límite alto estén correctamente conectadas, apretadas y funcionando, además de que las protecciones de sonda estén presentes y debidamente instaladas.
- Compruebe que los componentes de la caja (es decir, computadora o controlador, transformadores, relés, placas de interfaz, etc.) estén en buen estado y sin acumulaciones de migración de aceite y otros desechos. Inspeccione el cableado de la caja de componentes y cerciórese que las conexiones estén firmes y que los cables estén en buen estado.
- Asegúrese que todas las características de seguridad (es decir, interruptores de seguridad de drenaje, interruptores de reajuste, etc.) estén presentes y funcionando correctamente.
- Revise que la olla de la freidora o de cocción esté en buen estado y que no tenga fugas y que el aislamiento de la olla funcione bien. Cerciórese que los difusores del tubo de la olla estén presentes y en buen estado (es decir, que no haya deterioros ni daños visibles).
- Asegúrese que los haces de cables y las conexiones estén firmes y en buen estado.

Sistema de filtración incorporado

- Inspeccione todas las líneas de retorno de aceite y drenaje por si hay fugas y asegúrese que todas las conexiones estén apretadas.
- Inspeccione si está limpia y si tiene fugas la fuente del filtro. Si hay grandes acumulaciones de migajas en la cesta de migajas, informe al propietario u operador que debe desocuparse la cesta de migajas en un recipiente no inflamable y limpiarse todos los días.
- Cerciórese que todas las juntas tóricas y sellos (incluidos aquellos de la regadera automática y de los conectores de desconexión rápida) estén presentes y en buen estado. Reemplace las juntas tóricas y sellos si están desgastados o dañados.

- Verifique la integridad del sistema de filtración de la siguiente manera:
 - Estando la fuente del filtro desocupada, coloque cada mango de retorno de aceite, uno a la vez, en la posición encendida ON. Asegúrese que se active la bomba y que aparezcan burbujas en el aceite o manteca (o que se escuchen borbotones desde el puerto de la regadera automática) de la olla correspondiente.
 - Cierre todas las válvulas de retorno (es decir, coloque todos los mangos de retorno de aceite en la posición apagada OFF). Verifique el funcionamiento correcto de cada válvula de retorno de aceite activando la bomba del filtro usando la palanca en uno de los microinterruptores del mango de retorno de aceite. No deben verse burbujas de aire en ninguna de las ollas (no se deben escuchar borbotones provenientes de los puertos de la regadera automática).
 - Asegúrese que la fuente del filtro esté bien preparada para filtrar, luego drene una olla de aceite calentado a 350°F (177°C) en la fuente del filtro y cierre la válvula de drenaje de la olla. Coloque el mango de retorno de aceite en la posición ON (ENCENDIDO). Permita que retorne a la olla de la freidora todo aceite o manteca (indicado por burbujas en el aceite o manteca o, en las unidades con regaderas automáticas, la detención del flujo de aceite desde la regadera automática). Vuelva a apagar el mango de retorno de aceite. La olla de la freidora debe llenarse en no más de 2 minutos y 30 segundos.

FREIDORAS A GAS SERIE H50

CAPÍTULO 6: SOLUCIÓN DE PROBLEMAS PARA EL OPERADOR

6.1 Introducción

Este capítulo proporciona una guía de referencia fácil a algunos de los problemas más comunes que pueden ocurrir durante la operación del equipo. Las guías de solución de problemas que vienen a continuación sirven para ayudarle a corregir, o al menos diagnosticar en forma precisa, los problemas con el equipo. Aunque los capítulos cubren la mayoría de los problemas comunes conocidos, es probable que encuentre un problema que no esté cubierto. En dichos casos, el Equipo de servicio técnico de Frymaster se esforzará por ayudarle a identificar y resolver el problema.

Al solucionar un problema, use siempre un proceso de eliminación comenzando por la solución más simple y avanzando hacia lo más complejo. Lo más importante es siempre tratar de establecer una idea clara de la razón por la cual ocurrió un problema. Como parte de sus medidas correctivas se debe asegurar que los problemas no ocurran nuevamente. Si un controlador funciona mal debido a una mala conexión, verifique todas las demás conexiones al mismo tiempo. Si se funde un fusible repetidamente, averigüe el motivo. Considere siempre que la falla de un componente pequeño a menudo puede indicar la falla potencial o el funcionamiento incorrecto de un componente o sistema más importante.

Algunas de las medidas para resolver problemas recomendadas en este capítulo incluyen desmontar componentes sospechosos y sustituirlos por componentes que se sabe en buen estado. Siempre que se indique esto, consulte la Sección 6.7 para ver instrucciones específicas.

Si tiene dudas acerca de la medida apropiada a tomar, no deje de llamar al Departamento de servicio técnico de Frymaster o a su Centro de servicio autorizado de fábrica Frymaster para pedir asistencia.

Antes de llamar a un agente de servicio o a la LÍNEA DIRECTA DE Frymaster (1-800-551-8633):

- Revise que los cables eléctricos están enchufados y que los disyuntores están encendidos.
- Compruebe que los desconectores rápidos de la línea de gas estén bien conectados.
- Revise que estén abiertas todas las válvulas de corte de las líneas de gas.
- Revise que las válvulas de drenaje de la olla estén completamente cerradas.

 **PELIGRO**

El aceite o manteca caliente puede causar quemaduras graves. Nunca intente mover este aparato cuando esté lleno con aceite o manteca caliente o para transferir aceite o manteca caliente de un recipiente a otro.

 **PELIGRO**

Este equipo debe desenchufarse al darle servicio, salvo cuando se necesite probar el circuito eléctrico. Tenga sumo cuidado al realizar dichas pruebas.

Este aparato puede tener más de un punto de conexión a la alimentación eléctrica. Antes de dar servicio desconecte todos los cables de alimentación.

La inspección, prueba y reparación de los componentes eléctricos debe realizarlas solamente un agente de servicio autorizado.

6.2 Solución de problemas con las freidoras que cuentan con Computer Magic III, temporizador para levantar la cesta o controlador digital

PROBLEMA	CAUSAS PROBABLES	MEDIDA CORRECTIVA
No aparece nada en pantalla en la computadora o el controlador.	A. No está encendido el controlador.	A. Oprima el interruptor de encendido para encender el controlador.
	B. No llega alimentación a la freidora.	B. Asegúrese de que la freidora esté enchufada y que no se haya disparado el disyuntor.
	C. Está dañado el haz de cables de la computadora o del controlador.	C. Si está disponible, sustituya el haz de cables dudoso por uno que sepa está en buen estado. Si la freidora funciona correctamente, pida un haz de cables de repuesto al FASC.
	D. Falló la computadora o el controlador.	D. Si está disponible, sustituya la computadora o el controlador en duda por otro que sepa está en buen estado. Si la freidora funciona correctamente, pida un repuesto al FASC.
La pantalla presenta <i>Prob</i> y suena una alarma.	Está dañado el haz de cables o el conector de la computadora o del controlador.	Si está disponible, sustituya el haz de cables dudoso por uno que sepa está en buen estado. Si la freidora funciona correctamente, pida un haz de cables de repuesto al FASC.
La pantalla presenta <i>HELP</i> y suena una alarma. El indicador de calor está encendido pero los quemadores no se activan.	A. La válvula de drenaje no está completamente cerrada.	A. Apague el interruptor de encendido, cierre la o las válvulas de drenaje completamente y luego encienda el interruptor de encendido.
	B. No está encendida la válvula de gas.	B. Gire la perilla de la válvula de gas a la posición encendida.
	C. Está cerrada la válvula de retención de gas manual.	C. Revise que esté abierta toda válvula de retención manual en línea. Revise que esté abierta la válvula de corte principal de gas.
	D. El conector de desconexión rápida está mal conectado en la línea de gas.	D. Compruebe que el conector de desconexión rápida de la línea flexible de gas esté conectado firmemente a la freidora.
	E. El soplador de aire de combustión está obstruido o fallado.	Revise que esté funcionando el soplador de aire de combustión. De lo contrario, llame al FASC para obtener servicio. Si funciona el soplador de aire de combustión, limpie y ajústelo según las instrucciones del Capítulo 5 de este manual.

PROBLEMA	CAUSAS PROBABLES	MEDIDA CORRECTIVA
La pantalla presenta <i>Lo</i>, el indicador de calor hace ciclos normales de encendido y apagado, pero los quemadores no se activan y el soplador no funciona.	A. Falló la computadora o el controlador.	A. Si está disponible, sustituya la computadora o el controlador en duda por otro que sepa está en buen estado. Si la freidora funciona correctamente, pida un repuesto al FASC.
	B. Está dañado el haz de cables de la computadora o del controlador.	B. Si está disponible, sustituya el haz de cables dudoso por uno que sepa está en buen estado. Si la freidora funciona correctamente, pida un haz de cables de repuesto al FASC.
La freidora se demora en salir del ciclo de derretido. La pantalla presenta <i>HELP</i> corto tiempo después de salir del ciclo de derretido.	El soplador de aire de combustión está sucio u obstruido.	Limpie y ajuste según las instrucciones del Capítulo 5 de este manual.
La freidora funciona normalmente, pero la recuperación es muy lenta al cocinar.	El soplador de aire de combustión está sucio u obstruido.	Limpie y ajuste según las instrucciones del Capítulo 5 de este manual.
La freidora funciona normalmente pero produce un sonido de reventón al encenderse los quemadores.	A. El soplador de aire de combustión está sucio u obstruido.	A. Limpie y ajuste según las instrucciones del Capítulo 5 de este manual.
	B. El tubo de ventilación de la válvula de gas está sucio u obstruido (únicamente en las freidoras no CE).	B. Limpie según las instrucciones del Capítulo 5 de este manual.
	C. El soplador de aire de combustión tiene un desperfecto.	C. Si el soplador tarda en llegar a la velocidad correcta, diríjase al FASC para obtener servicio.
La pantalla presenta <i>HELP</i> y suena la alarma, pero la freidora funciona normalmente (falsa alarma).	Falló la computadora o el controlador.	Si está disponible, sustituya la computadora o el controlador en duda por otro que sepa está en buen estado. Si la freidora funciona correctamente, pida un repuesto al FASC.
La computadora no pasa al modo de programación o no se activan algunos botones.	Falló la computadora o el controlador.	Si está disponible, sustituya la computadora o el controlador en duda por otro que sepa está en buen estado. Si la freidora funciona correctamente, pida un repuesto al FASC.
El indicador de calor está encendido y funciona el soplador, pero no se enciende el quemador.	Hay un fusible fundido en la placa de interfaz o el módulo de encendido.	Cambie el fusible según las instrucciones de la Sección 6.6 de este capítulo.

PROBLEMA	CAUSAS PROBABLES	MEDIDA CORRECTIVA
El indicador de calor está apagado al arrancar inicialmente. La pantalla presenta HI o HOT y suena una alarma.	Falló la computadora o el controlador.	Si está disponible, sustituya la computadora o el controlador en duda por otro que sepa está en buen estado. Si la freidora funciona correctamente, pida un repuesto al FASC.

6.3 Solución de problemas con las freidoras que cuentan con controladores de estado sólido (análogos)

PROBLEMA	CAUSAS PROBABLES	MEDIDA CORRECTIVA
Interruptor encendido pero no hay luces en el controlador y no se calienta la freidora.	A. No llega alimentación a la freidora.	A. Asegúrese de que la freidora esté enchufada y que no se haya disparado el disyuntor.
	B. Está dañado el haz de cables del controlador.	B. Si está disponible, sustituya el haz de cables dudoso por uno que sepa está en buen estado. Si la freidora funciona correctamente, pida un haz de cables de repuesto al FASC.
	C. Falla del controlador.	C. Si está disponible, sustituya el controlador dudoso por uno que sepa está en buen estado. Si la freidora funciona correctamente, pida un repuesto al FASC.
Se enciende la luz de encendido y la luz de problema, estando apagada la luz del modo de calentamiento.	Está dañado el haz de cables del controlador.	Si está disponible, sustituya el haz de cables dudoso por uno que sepa está en buen estado. Si la freidora funciona correctamente, pida un haz de cables de repuesto al FASC.
Se enciende la luz de encendido y la luz de problema, estando encendida la luz del modo de calentamiento. No se encienden los quemadores.	A. La válvula de drenaje no está completamente cerrada.	A. Apague el interruptor de encendido, cierre la o las válvulas de drenaje completamente y luego encienda el interruptor de encendido.
	B. No está encendida la válvula de gas.	B. Gire la perilla de la válvula de gas a la posición encendida.
	C. Está cerrada la válvula de retención de gas manual.	C. Revise que esté abierta toda válvula de retención manual en línea. Revise que esté abierta la válvula de corte principal de gas.
	D. El conector de desconexión rápida está mal conectado en la línea de gas.	D. Compruebe que el conector de desconexión rápida de la línea flexible de gas esté conectado firmemente a la freidora.
	E. El soplador de aire de combustión está obstruido o fallado.	E. Revise que esté funcionando el soplador de aire de combustión. De lo contrario, llame al FASC para obtener servicio. Si funciona el soplador de aire de combustión, limpie y ajústelo según las instrucciones del Capítulo 5 de este manual.

PROBLEMA	CAUSAS PROBABLES	MEDIDA CORRECTIVA
<p>La luz de modo de calentamiento hace ciclos normales de encendido y apagado. No funciona el soplador y no se encienden los quemadores.</p>	A. Falla del controlador.	A. Si está disponible, sustituya el controlador dudoso por uno que sepa está en buen estado. Si la freidora funciona correctamente, pida un repuesto al FASC.
	B. Está dañado el haz de cables del controlador.	B. Si está disponible, sustituya el haz de cables dudoso por uno que sepa está en buen estado. Si la freidora funciona correctamente, pida un haz de cables de repuesto al FASC.
<p>La freidora se demora en salir del ciclo de derretido. Está encendida la luz de modo de calentamiento. La luz de problema se enciende corto tiempo después de salir del ciclo de derretido.</p>	El soplador de aire de combustión está sucio u obstruido.	Limpie y ajuste según las instrucciones del Capítulo 5 de este manual.
<p>La freidora funciona normalmente, pero la recuperación es muy lenta al cocinar.</p>	El soplador de aire de combustión está sucio u obstruido.	Limpie y ajuste según las instrucciones del Capítulo 5 de este manual.
<p>La freidora funciona normalmente pero produce un sonido de reventón al encenderse los quemadores.</p>	A. El soplador de aire de combustión está obstruido.	A. Limpie y ajuste según las instrucciones del Capítulo 5 de este manual.
	B. El tubo de ventilación de la válvula de gas está sucio u obstruido (únicamente en las freidoras no CE).	B. Limpie según las instrucciones del Capítulo 5 de este manual.
	C. El soplador de aire de combustión tiene un desperfecto.	C. Si el soplador tarda en llegar a la velocidad correcta, diríjase al FASC para obtener servicio.
<p>La luz de modo de calentamiento está encendida y funciona el soplador, pero no se enciende el quemador.</p>	Hay un fusible fundido en la placa de interfaz o el módulo de encendido.	Cambie el fusible según las instrucciones de la Sección 6.6 de este capítulo.
<p>La luz de modo de calentamiento hace ciclos normales de encendido y apagado y la freidora funciona bien, pero la luz de problema está encendida constantemente (falsa alarma).</p>	A. Falla del controlador.	A. Si está disponible, sustituya el controlador dudoso por uno que sepa está en buen estado. Si la freidora funciona correctamente, pida un repuesto al FASC.
	B. Está dañado el haz de cables del controlador.	B. Si está disponible, sustituya el haz de cables dudoso por uno que sepa está en buen estado. Si la freidora funciona correctamente, pida un haz de cables de repuesto al FASC.

PROBLEMA	CAUSAS PROBABLES	MEDIDA CORRECTIVA
Se enciende la luz de modo de calentamiento estando apagado el interruptor de encendido. Después del arranque inicial, la freidora sigue calentando hasta que se enciende la luz de problema. La temperatura de la freidora está sobre 410°F (210°C).	Falla del controlador.	Si está disponible, sustituya el controlador dudoso por uno que sepa está en buen estado. Si la freidora funciona correctamente, pida un repuesto al FASC.

6.4 Soluciones de problemas del sistema de filtración incorporado

PROBLEMA	CAUSAS PROBABLES	MEDIDA CORRECTIVA
<p>No arranca la bomba.</p> <p>O BIEN</p> <p>Se detiene la bomba durante la filtración.</p>	<p>A. Se ha disparado el interruptor de sobrecarga térmica en un motor sobrecalentado.</p> <p><i>Prueba:</i> Si la bomba se detuvo repentinamente durante el proceso de filtración, especialmente después de varios ciclos de filtración, probablemente se ha sobrecalentado el motor de la bomba. Apague el mango del filtro, deje que se enfríe la bomba por lo menos 45 minutos, y luego presione el botón de restablecimiento del motor de la bomba. Intente activar la bomba.</p>	<p>A. Si la bomba funciona normalmente después de restablecer el interruptor de sobrecarga térmica, la bomba se había sobrecalentado.</p> <p>Siempre filtre con el aceite o la manteca a la temperatura para freír o cerca de ella.</p> <p>Deje que se enfríe el motor de la bomba unos diez minutos después de filtrar dos ollas llenas una tras otra.</p> <p>Revise el papel de filtro entre las filtraciones. Cambie el papel si hay una gran acumulación de sedimento.</p>
	<p>B. Falló el microinterruptor del mango del filtro.</p> <p><i>Prueba:</i> Si se trata de una freidora con varias ollas, intente operar la bomba con un mango diferente. Si arranca la bomba, el microinterruptor del mango está desalineado o fallado.</p> <p>Cuando se ponga el mango en posición encendida, la palanca del microinterruptor debe presionarse firmemente contra el interruptor. En este caso, ha fallado el interruptor. De lo contrario, el interruptor está suelto y/o desalineado.</p>	<p>B. Si está suelto el interruptor, apriete las tuercas y pernos que lo sujetan en su sitio, asegurando que cuando se ponga el mango en posición encendida ON, se presione la palanca del microinterruptor firmemente contra el interruptor.</p> <p>Si ha fallado el interruptor, llame al FASC.</p>

PROBLEMA	CAUSAS PROBABLES	MEDIDA CORRECTIVA
(Continúa de la página anterior.)	<p>C. La bomba está bloqueada.</p> <p>Prueba: Cierre la válvula de drenaje. Apague el mango del filtro, deje que se enfríe la bomba por lo menos 45 minutos, y luego presione el botón de restablecimiento del motor de la bomba. Extraiga la fuente de filtro de la unidad y luego active la bomba. Si emite un murmullo el motor de la bomba y luego se detiene, está bloqueada la bomba.</p>	<p>C. Los bloqueos de la bomba se deben generalmente a acumulación de sedimento en la misma, debido a papel de filtro instalado o dimensionado incorrectamente y falta de uso del colador de migas. Llame al FASC para hacer eliminar la obstrucción.</p> <p>Revise que el papel de filtro sea del tamaño correcto y que esté bien instalado, además que se use el colador de migas.</p>
<p>La bomba arranca pero no se produce transferencia o la transferencia es muy lenta.</p>	<p>A. El aceite o la manteca está demasiado frío para la filtración.</p>	<p>A. Para filtrar correctamente, el aceite o la manteca debe tener una temperatura aproximada de 350°F (177°C). A temperaturas más bajas, el aceite o la manteca se espesa demasiado para pasar por el medio filtrante fácilmente, ocasionando un retorno de aceite mucho más lento y finalmente el sobrecalentamiento del motor de la bomba del filtro. Revise que el aceite o la manteca esté a la temperatura para freír antes de drenar a la fuente de filtro.</p>
	<p>B. Los componentes de la fuente del filtro están mal instalados o mal preparados.</p> <p>Prueba: Cierre la válvula de drenaje. Mueva el mango del filtro a la posición apagada OFF, extraiga la fuente de filtro (y la regadera automática, si la hay) de la unidad. Mueva el mango del filtro a la posición encendida ON.</p> <p>Si se está bombeando un flujo de aire fuerte desde el puerto de retorno del aceite (o del puerto de la regadera automática), el problema radica en los componentes de la fuente del filtro.</p>	<p>B. Retire el aceite de la fuente del filtro y reemplace el papel de filtro, asegurando que la malla del filtro esté debajo del papel.</p> <p>C. Si esto no corrige el problema, probablemente está bloqueado el tubo de succión del tubo del filtro. Retire la obstrucción usando un alambre delgado y flexible. Si no se puede retirar la obstrucción, llame al FASC.</p>
<p><i>(Continúa en la página siguiente.)</i></p>		

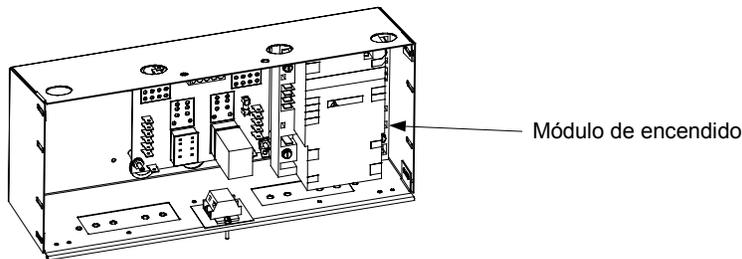
PROBLEMA	CAUSAS PROBABLES	MEDIDA CORRECTIVA
<p>(Continúa de la página anterior.)</p>	<p>C. Los componentes de la fuente del filtro están mal instalados o mal preparados.</p> <p>Prueba: Cierre la válvula de drenaje. Mueva el mango del filtro a la posición apagada OFF, extraiga la fuente de filtro (y la regadera automática, si la hay) de la unidad. Mueva el mango del filtro a la posición encendida ON.</p> <p>Si se está bombeando un flujo de aire fuerte desde el puerto de retorno del aceite (o del puerto de la regadera automática), el problema radica en los componentes de la fuente del filtro.</p>	<p>D. Retire el aceite de la fuente del filtro y reemplace el papel de filtro, asegurando que la malla del filtro esté debajo del papel.</p> <p>Si esto no corrige el problema, probablemente está bloqueado el tubo de succión del tubo del filtro. Retire la obstrucción usando un alambre delgado y flexible. Si no se puede retirar la obstrucción, llame al FASC.</p>
	<p>D. Los componentes de la fuente del filtro están mal instalados o mal preparados.</p> <p>Prueba: Cierre la válvula de drenaje. Mueva el mango del filtro a la posición apagada OFF y extraiga la fuente de filtro (y la regadera automática, si la hay) de la unidad. Mueva el mango del filtro a la posición encendida ON.</p> <p>Si se está bombeando un flujo de aire fuerte desde el puerto de retorno del aceite (o del puerto de la regadera automática), el problema radica en los componentes de la fuente del filtro.</p>	<p>D. Revise que los anillos de conexión del filtro estén presentes y en buen estado.</p> <p>Reemplace el papel de filtro, asegurándose que la malla del filtro esté ubicada correctamente debajo del papel.</p> <p>Si se usa el ensamblaje de filtro Magnasol, revise que esté la junta tórica y se encuentre en buen estado en el conector de malla del filtro.</p>
<p>La regadera automática no está rociando correctamente.</p>	<p>A. Aberturas obstruidas o manteca solidificada en la regadera automática.</p> <p>Prueba: Vea si sale aceite o manteca alrededor de la empaquetadura de la regadera automática pero no sale de los agujeros circundantes del armazón. En este caso, la regadera automática está obstruida.</p>	<p>A. Limpie la regadera automática según las instrucciones que aparecen en el Capítulo 5 de este manual.</p>
	<p>B. Anillos y empaquetaduras faltantes o desgastadas en la regadera automática.</p>	<p>B. Asegúrese que las juntas tóricas y empaquetaduras estén presentes y en buen estado.</p>
	<p>C. Falta el papel en la fuente del filtro. (Esto ocasiona demasiada presión en las líneas de retorno de aceite, produciendo un flujo potente a través de la regadera automática, pero también haciendo que salga aceite alrededor de la empaquetadura.</p>	<p>C. Asegúrese que el papel de filtro esté instalado correctamente en la fuente del filtro.</p>

6.5 Solución de problemas para levantar la cesta

PROBLEMA	CAUSAS PROBABLES	MEDIDA CORRECTIVA
El movimiento para levantar la cesta es ruidoso, espasmódico o irregular.	Las varas para levantar la cesta necesitan lubricación.	Lubrique las varas para levantar la cesta con Lubriplate™ o grasa blanca ligera equivalente.

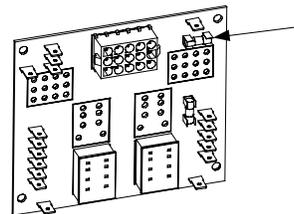
6.6 Cambio del fusible del módulo de encendido

1. Desconecte la freidora de la fuente de alimentación y retire los dos tornillos de las esquinas superiores del panel de control. Abra el panel desde arriba, permitiéndole descansar sobre sus lengüetas de bisagra.
2. Localice el fusible del módulo de encendido de 3 amperios (consulte la ilustración a continuación), y use un sacafusibles, retírelo y cámbielo por un fusible nuevo.

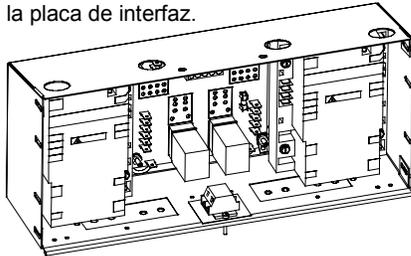


Dependiendo de cuándo se fabricó la unidad, las unidades de cilindro completo pueden tener uno o dos módulos de encendido. Si hay un solo módulo de encendido, el fusible estará montado en la placa de interfaz.

Las unidades de dos cilindros y algunas unidades de cilindro completo tienen dos módulos de encendido. Busque el fusible en el lado izquierdo del módulo. Si no hay fusibles en los módulos, el fusible estará en la placa de interfaz.



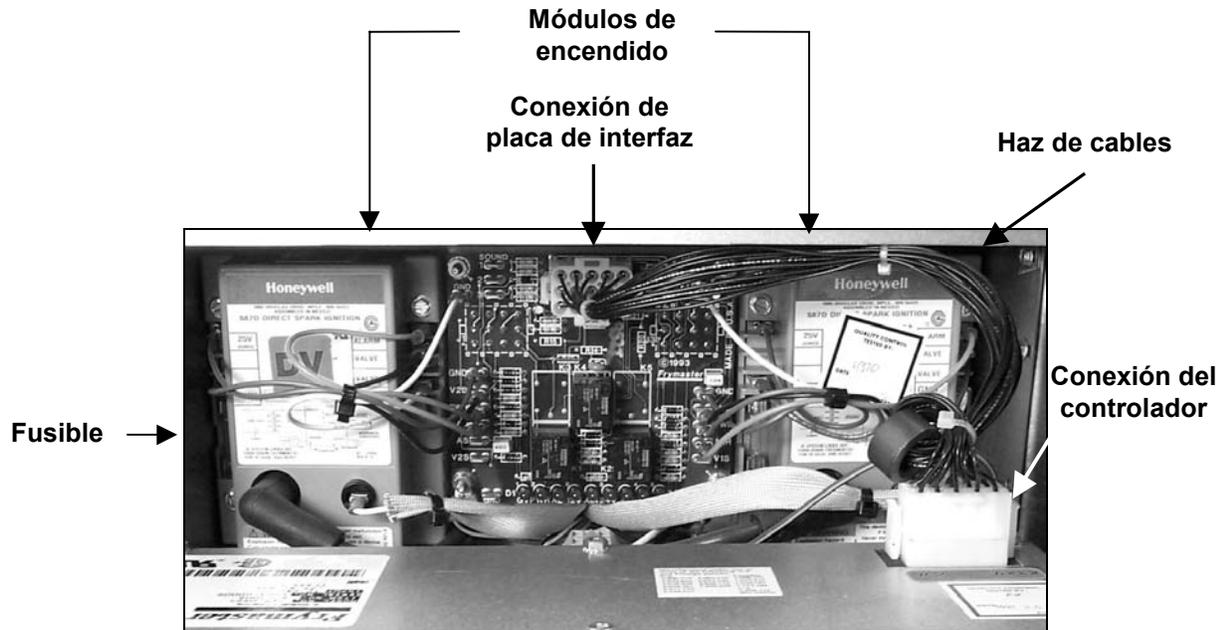
Para unidades en que el módulo de encendido no tiene fusible, cambie el fusible superior en la placa de interfaz.



3. Cierre el panel y vuelva a colocar los tornillos del panel de control.
4. Reconecte la freidora al suministro eléctrico.

6.7 Reemplazo del controlador del haz de cables o del controlador

1. Desconecte la freidora de la fuente de alimentación y retire los dos tornillos de las esquinas superiores del panel de control. Abra el panel desde arriba, permitiéndole descansar sobre sus lengüetas de bisagra.



2. Desconecte el haz de cables de la parte posterior del controlador y, si lo está cambiando, desconéctelo de la placa de interfaz (vea la foto en la página anterior).
3. Desconecte el cable de conexión a tierra del controlador, levantando el controlador de las ranuras de bisagra en el armazón del panel de control.
4. Invierta el procedimiento para instalar un controlador o haz de cables nuevo.



Frymaster, L.L.C., 8700 Line Avenue, PO Box 51000, Shreveport, Louisiana 71135-1000
Dirección para entregas: 8700 Line Avenue, Shreveport, Louisiana 71106

TEL 1-318-865-1711 FAX (Repuestos) 1-318-219-7140 FAX (Asistencia técnica) 1-318-219-7135

IMPRESO EN LOS ESTADOS UNIDOS

LÍNEA DIRECTA DE SERVICIO
1-800-551-8633

Precio: \$6.00
819-5466
AGOSTO 2002