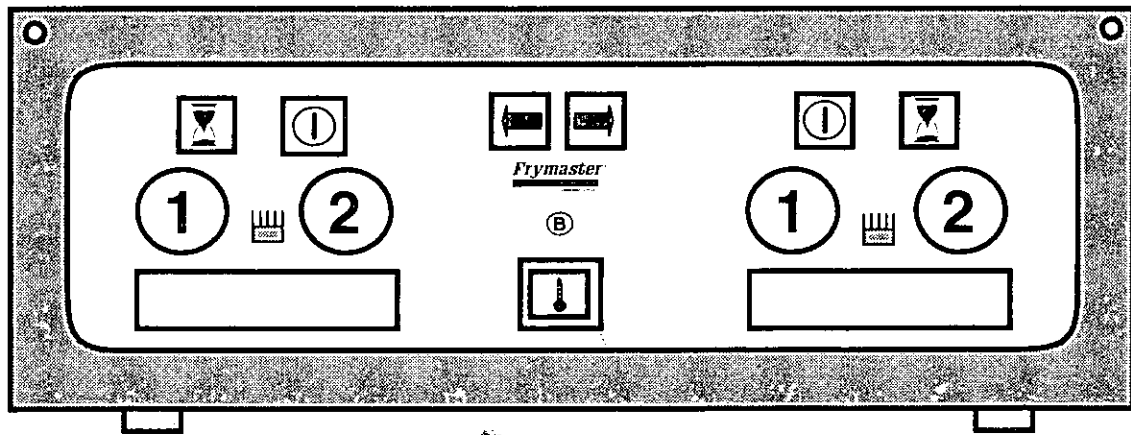
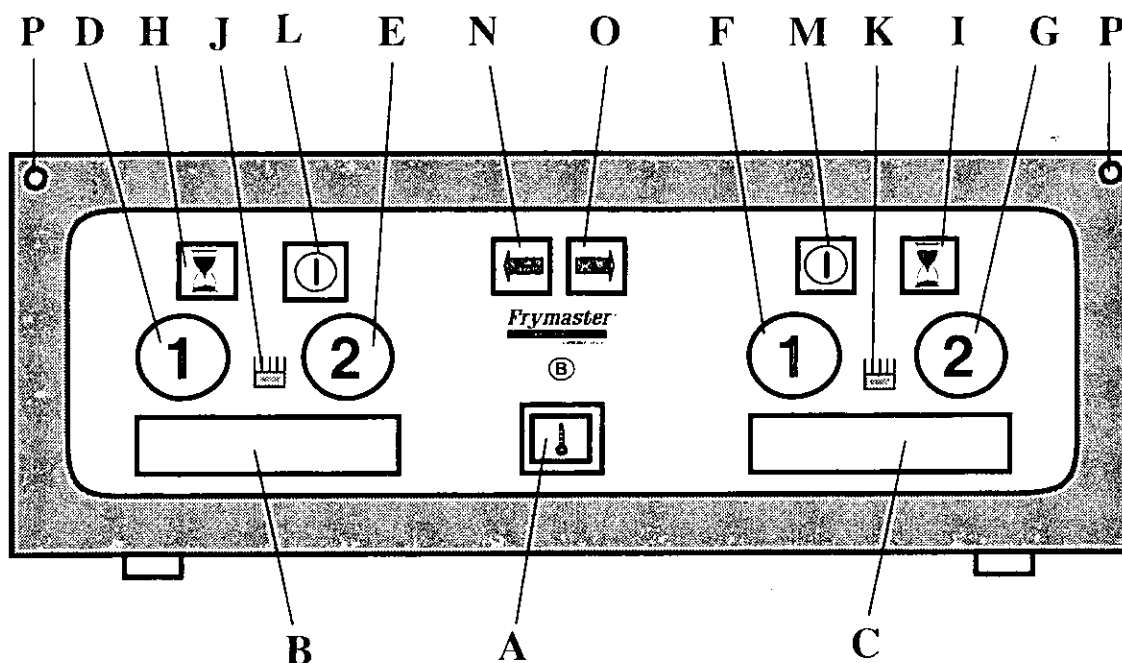


McDonald's M-100B



THIS PAGE INTENTIONALLY LEFT BLANK

IDENTIFICACIÓN DE FUNCIONES DE LA COCINA COMPUTARIZADA M-100B™




ELEMENTO	DESCRIPCIÓN
A	Interruptor - Visualizador de temperatura
B	Visualizador - Canal izquierdo
C	Visualizador - Canal derecho
D	Interruptor de operación 1, canal izquierdo
E	Interruptor de operación 2, canal izquierdo
F	Interruptor de operación 1, canal derecho
G	Interruptor de operación 2, canal derecho
H	Interruptor - Recovery Recall/Use Time canal izquierdo
I	Interruptor - Recovery Recall/Use Time canal derecho
J	Luz - Calentamiento lado izquierdo ENCENDIDO
K	Luz - Calentamiento lado derecho ENCENDIDO
L	Interruptor - Lado izquierdo ENCENDIDO/ APAGADO
M	Interruptor - Lado derecho ENCENDIDO/APAGADO
N	Interruptor - Selección de menú lado izquierdo
O	Interruptor - Selección de menú lado derecho
P	Tornillos - Montaje del ordenador

INTRODUCCIÓN A LA COCINA COMPUTARIZADA M-100B™

La cocina computarizada M-100B™ mantiene automáticamente la temperatura de la freidora para cocinar cualquier alimento según las instrucciones de cocción preprogramadas. El ordenador actúa como cronómetro del proceso de cocción y controlador de la freidora.

El ordenador incorpora un conjunto de mensajes de advertencia utilizando luces intermitentes (LEDs) y alarmas para llamar inmediatamente la atención cuando se produce, por ejemplo, una falla en la sonda de detección de la freidora.

Usted puede agregar y presentar el nombre de cualquier producto en ambos menús de prueba. Pueden programarse dos tiempos de tarea o de agitación para cualquier producto en los menús de prueba. Los menús de prueba pueden programarse para que ajusten automáticamente la velocidad de cocción y así compensar variaciones en la textura del producto, la temperatura interna y la carga de la cesta.

La recuperación es una función que informa sobre el estado general de la freidora. El tiempo de recuperación aparece oprimiendo el botón . Si aparece el mensaje **REC LOC**, consulte la sección *Recuperación fuera de rango*.






La cocina computarizada es programada en la fábrica con valores de producto, tiempos de cocción y temperaturas fijados según las normas de McDonald's.


El visualizador de la freidora presenta el tiempo de cocción programado restante para cada producto. Al terminar el ciclo de cocción aparecerá intermitente el mensaje **PULL** (Retirar) y se escuchará un sonido de alerta. La freidora también está programada para indicar las tareas en espera y los límites de control de calidad.

El ciclo de derretido automatizado es una parte del programa del M-100B™ y se activa al encender la freidora. También se reactivará cuando la temperatura del aceite vegetal sea inferior a 82°C (180°F).

Se accede a la función **BOIL-OUT** (Ebullición) seleccionándola en el menú (siempre y cuando haya sido activada en el modo de configuración). Esta función impide que la freidora hierva en exceso

cuando se usa la cantidad correcta de agua y solución de limpieza.

El modo **FILTER** (Filtrar) es una nueva función. Al iniciar el ciclo interno de filtración, ingrese al modo **FILTER**, oprima el botón  o  hasta que aparezca el mensaje **FILTER**. Después de colocar correctamente la bandeja incorporada del filtro, de que el aceite de cocción pase de la freidora a la bandeja del filtro y después de activar la bomba de filtración (lea los detalles en el Manual de Operación/Mantenimiento), oprima el interruptor  ó  para activar el cronómetro. El proceso de filtración, que se inicia al activarse la bomba de filtración y se detiene una vez que el aceite ha sido filtrado y regrese a la freidora seleccionada, tardará aproximadamente 5 minutos. Cuando el reloj del modo **FILTER** se desactive (a los 5 minutos), apague la bomba de filtración y apague la alarma oprimiendo el interruptor .

Para verificar la versión del ordenador, la selección de la freidora a gas/eléctrica y la selección de la alarma EPRA, oprima el interruptor  cuando el ordenador esté **OFF**.

PREPARACIÓN DEL EQUIPO Y PROCEDIMIENTOS DE CIERRE

PREPARACIÓN

NOTA: Antes de ENCENDER el interruptor, llene el tanque para freír con aceite vegetal hasta la línea OIL LEVEL (Nivel del aceite). Si no lo hace el tanque podría dañarse.

NOTA: *Para los tanques con 2 líneas de nivel, llénelos hasta la línea inferior para que el aceite vegetal se expanda a medida que se calienten los tanques. No los llene con aceite frío más arriba de la línea inferior, ya que el aceite se podría derramar al expandirse.*

1. En las freidoras Serie H52, asegúrese de que la línea flexible de gas esté bien conectada a la conexión de gas de la freidora.
2. Verifique que los cables eléctricos estén conectados en los enchufes apropiados.
3. Para las freidoras H52, lea las INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO en el manual de la freidora.

NOTA: Asegúrese de que cuando el aceite vegetal esté a temperatura de cocción, el nivel del aceite se encuentre en la línea OIL LEVEL (Nivel del aceite), que se encuentra en la parte posterior del tanque para freír (o en la línea **superior** para la freidoras con 2 líneas de nivel). Podría ser necesario agregar más aceite para que el nivel alcance la marca indicadora.

NOTA: Cuando no se esté usando la freidora, coloque la cubierta sobre el tanque.

INFORMACIÓN SOBRE EL ORDENADOR

Se advierte al usuario que cualquier cambio o modificación que no sea autorizada expresamente por la persona responsable del equipo podría anular la autoridad del usuario para operar el equipo.

Este equipo ha sido probado y se ha determinado que cumple con los límites para dispositivos digitales Clase A, de conformidad con la Parte 15 de la reglamentación de la FCC. Si bien se ha constatado que este dispositivo es de Clase A, también ha demostrado satisfacer los límites de la Clase B. Estos límites están diseñados para proporcionar protección razonable contra interferencia dañina cuando el equipo funciona en un entorno comercial. Este equipo genera, usa y puede irradiar energía de radiofrecuencia y, de no instalarse y operarse conforme a las instrucciones del manual, podría causar interferencia a comunicaciones de radio. El uso de este equipo en una zona residencial podría causar interferencia, en cuyo caso el usuario tendrá que corregir la situación por cuenta propia.


En caso necesario, el usuario deberá consultar al vendedor o a un técnico experimentado en radio y televisión para obtener sugerencias adicionales.

Puede resultarle útil al usuario consultar el folleto de la Comisión Federal de Comunicaciones (FCC), "How to Identify and Resolve Radio-TV Interference Problems" (Cómo identificar y resolver problemas de interferencia radial y televisiva). Podrá obtener este folleto escribiendo a la dirección siguiente: U.S. Government Printing Office, Washington, D.C. 20402, USA, Stock No. 004-000-00345-4.


INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN DE LA M-100B™



NOTE: Asegúrese de que cuando el aceite vegetal esté en la línea OIL LEVEL (Nivel del aceite) (o en la línea inferior para la freidoras con 2 líneas de nivel) que se encuentra en la parte posterior del tanque para freír. Podría ser necesario agregar aceite para que el nivel alcance la marca indicadora.

Para operarla:

1. ENCIENDA la cocina computarizada (freidora) oprimiendo el interruptor derecho  (lado izquierdo o derecho en un tanque dividido). El visualizador únicamente presentará el nombre del producto si la temperatura del taque está dentro de un rango aceptable. Además, mostrará intercambiable los mensajes **LOW TEMP. FR FRIES**, etc., si la temperatura del tanque está 8°C (15°F) o más por debajo de la temperatura establecida para el producto seleccionado. No podrá iniciar el ciclo de cocción si el aceite no está a 8°C (15°F).

NOTA: El último producto presentado al APAGARSE la freidora, aparecerá al volverla a ENCENDER. Si se apaga la freidora, al volverla a encender aparecerá en el visualizador el producto predeterminado.









2. Seleccione el producto a cocinarse oprimiendo el interruptor  (lado izquierdo o derecho en un tanque dividido) hasta que aparezca el nombre del producto seleccionado.

NOTA: La cocina M-100B™ está programada para cocinar Pollo Crujiente (CSPY) y Chicken McNuggets (NUG) en el mismo lado de un tanque dividido. El interruptor  corresponde al Pollo Crujiente y el  a los McNuggets.

3. El ordenador iniciará automáticamente el ciclo de derretido si la temperatura del tanque es inferior a 82°C (180°F). Los quemadores alternarán entre encendido y apagado haciendo que el aceite vegetal se derrita sin quemarse. A los 45 minutos, el ordenador terminará el ciclo de derretido automático.



4. La luz roja de calentamiento se iluminará continuamente mientras el ordenador permite que la temperatura del tanque se eleve a la temperatura programada para el producto.
5. Cuando se apague la luz roja de calentamiento, el tanque estará cerca de la temperatura deseada y podrá iniciar la cocción.

Cocción del producto:

1. Llene la cesta con el producto, bájela y luego oprima el interruptor  ó  según corresponda a un tanque dividido o único. Esto activará el ciclo de cocción del producto.
2. El visualizador mostrará los minutos y segundos de cocción *restantes*.
3. Al llegar el momento de agitación programado, sonará la alarma y en el visualizador aparecerá intermitente el mensaje **SHAKE** (Agitar). Al terminar la tarea, oprima el interruptor  ó  que corresponda para cancelar la alarma de agitación. El interruptor se ubica debajo del cronómetro activado relacionado con el producto/tanque que se está cocinando.
4. Al terminar el tiempo de cocción, sonará la alarma y en el visualizador aparecerá intermitente el mensaje **PULL** (Retirar). Retire la cesta indicada y oprima el interruptor  ó  que corresponda para cancelar la alarma. El interruptor se ubica debajo del cronómetro activado relacionado con el producto/tanque que se está cocinando. Si no se están cocinando otros productos, el visualizador presentará el mensaje **7:00 QA**, que indica que el cronómetro de calidad está en la cuenta regresiva. Si el tiempo de calidad no ha sido fijado en 7 minutos/segundos, el visualizador iniciará la cuenta regresiva correspondiente al nuevo tiempo. (La función QA no está disponible para la cocción de McChicken, Pollo Crujiente, Filete o Pescado).
5. Al terminar el tiempo de calidad, sonará la alarma y en el visualizador aparecerá el mensaje **QA**. Cancele la alarma oprimiendo el interruptor  ó  que corresponda, situado debajo del cronómetro activado.

NOTA: El tiempo de calidad se reinicia automáticamente cuando empieza un nuevo ciclo de cocción.

Temperatura (Programada/Efectiva):

Para que aparezca la temperatura efectiva del tanque, oprima una vez el interruptor . Para que aparezca la temperatura programada, oprima dos veces el interruptor .

Indicación de temperatura baja:

Cuando la temperatura del tanque disminuya más de 25°C (45°F) respecto de la temperatura establecida para el ciclo de cocción, las funciones de la cocina se desactivarán, en el visualizador dirá **LOW TEMP** y sonará una alarma. Si la temperatura regresa a un rango entre 25°C (45°F) y 8°C (15°F), la alarma se apagará pero los interruptores permanecerán desactivados y la luz de alarma seguirá parpadeando. Todas las funciones se activarán cuando la temperatura del tanque esté en el límite de los 8°C (15°F).

Indicación de falla de la sonda:


Si la sonda falla, el visualizador presentará el mensaje **PROBE FAILURE** alternando con una alarma sonora. Para cancelar la alarma, APAGUE el ordenador. Si la sonda falla durante una prueba de límite alto, aparecerá el mensaje **PROBE FAILURE** (Falla de sonda).

NOTA: Si falla la sonda de temperatura en el lado izquierdo de un tanque dividido, ese lado no podrá ENCENDERSE otra vez después de haber sido APAGADO.


Indicación de llama apagada:

Si la llama se apaga, la cocina presentará el mensaje **IGNITION FAILURE**. Para volver a encender la llama, APAGUE y ENCIENDA el ordenador.

Recuperación fuera de rango:

Si la primera recuperación efectuada después de apagar y encender la freidora tarda más de 2 minutos y 35 segundos en una freidora a gas, o 1 minuto o 40 segundos en una freidora eléctrica, el ordenador presentará el mensaje **REC LOC** y apagará la freidora. Para que desaparezca la condición REC LOC, ingrese el modo de programación y oprima el botón . Si el mensaje REC LOC aparece 3 o más veces sin que se corrija la situación, llame a un agente de servicio calificado para que revise la freidora.

Cierre:

1. Oprima el interruptor  a la posición OFF (Apagado).
2. Filtre el aceite vegetal y limpie las freidoras.
3. Coloque las cubiertas sobre los tanques para freír.


PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA POR EBULLICIÓN - Freidoras Serie H14

Para obtener información sobre cómo realizar este procedimiento, consulte la Tarjeta de Mantenimiento Programado (MRC) 15.

INSTRUCCIONES DE PROGRAMACIÓN DE LA M-100B™

A. CAMBIOS EN EL MODO DE PROGRAMACIÓN



Cómo entrar al modo de programación

Ambos visualizadores del ordenador deben indicar que están apagados (**OFF**) antes de entrar al modo de programación. Oprima simultáneamente el interruptor  y los interruptores izquierdos **1** y **2**. Suelte al mismo tiempo los 3 interruptores. Si logra entrar al modo de programación, el visualizador presentará intermitente el mensaje **MCDONALD COMPUTER** y luego el número de la versión. Para devolver TODOS los valores de tiempo, temperatura y alarma EPRA modificados a los valores de fábrica, oprima simultáneamente los 4 interruptores de operación (izquierdo y derecho **1** y **2**) mientras se encuentre en el modo de programación. En el visualizador aparecerá brevemente el mensaje **UPDATING MENU** will (Actualizando menú).



MENÚ DE PRUEBA DE LA COMPENSACIÓN DE LA Sonda DE COCCIÓN

NOTA: Si elige Y (Sí), el tiempo/temperatura de cocción del producto será compensado; con N (No), el producto se cocinará en un tiempo fijo.

1. Seleccione el modo de programación. Lea *Cómo entrar al modo de programación*.


- Oprima el interruptor  para localizar el menú que desea programar.
- Oprima el interruptor derecho **1** o **2** para seleccionar **Y** o **N**.
- Salga del modo de programación oprimiendo el interruptor .

CAMBIO DE LA AGITACIÓN, RETIRO O TIEMPO DE CALIDAD



- Entre al modo de programación. Lea *Cómo entrar al modo de programación*.
- Oprima el interruptor  hasta que la función del menú deseada aparezca en el visualizador izquierdo.
- Oprima el interruptor  hasta que aparezca la función deseada, por ejemplo, agitación (SHAKE), calidad (QUALITY), retirar (PULL), en el visualizador izquierdo. El tiempo actual programado y la cancelación automática (AUTO) o manual (MAN) aparecerán en el visualizador derecho.

NOTA: La cancelación manual (MAN) sólo funciona con las funciones PULL, QA y FILTER (Filtrar).



- Para cambiar los tiempos, utilice los interruptores siguientes:

Left		thousands
Left	1	hundreds
Left	2	tens
Right	1	ones

Oprima el interruptor derecho **2** para alternar entre cancelación automática (AUTO) y cancelación manual (MAN).

- Oprima el interruptor  para fijar los nuevos tiempos.
- Salga del modo de programación oprimiendo el interruptor derecho de .


CAMBIO DE LA TEMPERATURA PROGRAMADA

- Entre al modo de programación. Lea *Cómo entrar al modo de programación*.
- Oprima el interruptor  hasta encontrar la función del menú que desea cambiar.
- Oprima el interruptor  hasta encontrar la función de temperatura que desea cambiar. La función se presentará en el visualizador izquierdo como **SET-TEMP** y en el visualizador derecho como **F** (Fahrenheit) o **C** (Centígrados).
- Cambie los incrementos de los grados de la forma siguiente:

Left	1	hundreds
Left	2	tens
Right	1	ones






El ordenador no puede programarse a una temperatura superior a 191°C (375°F).

NOTA: Oprima el interruptor derecho **2** para seleccionar **F** (grados Fahrenheit) o **C** (grados Centígrados).







- Salga del modo de programación oprimiendo el interruptor derecho de .


ACUMULADOR DE PRODUCTOS



NOTA: Esta función mantiene el total de cocciones por producto.

- Entre al modo de programación. Lea *Cómo entrar al modo de programación*.
- Oprima el interruptor izquierdo o derecho .
- Para el tanque izquierdo, oprima el interruptor . Para el derecho oprima el interruptor . Aparecerá el total de cocciones por producto.
- Para borrar los tiempos acumulados de la memoria del ordenador, oprima el interruptor  y luego el interruptor .




PROCEDIMIENTOS DE MODO DE EDICIÓN PARA UN MENÚ DE PRUEBA





1. Entre al modo de programación. Lea *Cómo entrar al modo de programación*.
2. Oprima el interruptor  para seleccionar el menú de prueba 1 ó 2.
3. Oprima el interruptor  para entrar al modo de edición. El visualizador derecho presentará la palabra **EDIT** y en el visualizador izquierdo aparecerá un cursor intermitente con el nombre del producto.
4. Para cambiar una letra: Use el interruptor izquierdo  para RETROCEDER en el alfabeto. Use el interruptor izquierdo  para AVANZAR en el alfabeto.
5. Para pasar a un carácter diferente, use los interruptores  o .

NOTA: Si oprime el interruptor izquierdo  el nombre del producto regresará a los valores de fábrica.







6. Para salir y guardar el mensaje, oprima el interruptor . El mensaje **SAVE** (Guardar) aparecerá en el visualizador derecho mientras el programa actualiza la memoria interna. Con esto se regresará al modo de programación normal.
7. Para salir del modo de programación, oprima el interruptor derecho .

PROGRAMACIÓN DE DOS TIEMPOS DE TAREA EN UNO DE LOS MENÚS DE PRUEBA



1. Entre al modo de programación. Lea *Cómo entrar al modo de programación*.
2. Oprima el interruptor  para seleccionar el menú de prueba 1 ó 2.
3. Oprima el interruptor , en el visualizador izquierdo se presentará el mensaje **DUTY1** (Tarea 1). El tiempo ingresado aparecerá en el visualizador derecho.
4. Oprima el interruptor derecho  para ingresar el tiempo de la Tarea 1.

5. Oprima el interruptor , en el visualizador izquierdo aparecerá el mensaje **DUTY2** (Tarea 2). El tiempo ingresado aparecerá en el visualizador derecho.
6. Oprima el interruptor derecho  para ingresar el tiempo de la Tarea 2.
7. Oprima el interruptor  para continuar en el modo de programación normal.
8. Para salir del modo de programación, oprima el interruptor derecho .

ELIMINACIÓN DE FUNCIONES



1. Entre al modo de programación. Lea *Cómo entrar al modo de programación*.
2. Oprima el interruptor  hasta encontrar el menú deseado.
3. Oprima el interruptor  hasta encontrar la función que desea eliminar.
4. Utilice los interruptores de operación , ,  de izquierda a derecha para que la lectura del tiempo sea **000**. Se eliminará la función y no volverá a aparecer en el modo de operación.
5. Salga del modo de programación oprimiendo el interruptor derecho .

ELIMINACIÓN DE MENÚS

1. Entre al modo de programación. Lea *Cómo entrar al modo de programación*.
2. Oprima el interruptor  hasta localizar el menú que desea eliminar. El menú aparecerá en el visualizador izquierdo.
3. El visualizador derecho presentará la letra **Y** (Sí) o **N** (No). Para eliminar completamente el menú del modo de operación, seleccione la N de No oprimiendo cualquiera de los 2 interruptores de operación derechos.
4. Salga del modo de programación oprimiendo el interruptor derecho .

INFORMACIÓN DE USO/TIEMPO


NOTA: Este procedimiento se usa para determinar el tiempo total que una freidora ha estado cocinando.

1. Entre al modo de programación. Lea *Cómo entrar al modo de programación*.
2. Oprima el interruptor apropiado  para presentar el tiempo de uso.
3. Para volver a cero la información de uso/tiempo, oprima y mantenga oprimido el interruptor  y el interruptor **1** o **2** de ese lado; luego suéltelos simultáneamente.



NOTE: Es fundamental que suelte ambos interruptores al mismo tiempo ya que, de no hacerlo así, la información no volverá a cero.

B. CAMBIOS EN EL "MODO DE CONFIGURACIÓN"



Cómo entrar al modo de configuración

Oprima simultáneamente los interruptores derecho **1**, **2** y . Suelte los 3 interruptores al mismo tiempo.

DESIGNACIÓN DE FREIDORA A GAS/ELÉCTRICA

1. Entre al modo de configuración. Lea *Cómo entrar al modo de configuración*.
2. Oprima el interruptor  para que aparezca **GAS - YES** o **NO**.
3. Oprima el interruptor derecho **1** o **2** para cambiar la designación de la freidora.
GAS - YES (Gas - Sí) indicará una freidora a gas, **GAS - NO** indicará una freidora eléctrica.
4. Oprima el interruptor  para guardar los valores y salir del modo de configuración.



AJUSTE DE LA CALIBRACIÓN

1. Entre al modo de configuración. Lea *Cómo entrar al modo de configuración*.
2. Oprima el interruptor  para seleccionar **CALIB**.
3. Oprima el interruptor . Aparecerán las temperaturas actuales de los dos tanques.
4. *Para el lado izquierdo de un tanque dividido:*
Oprima el interruptor izquierdo **1** para ELEVAR la temperatura un grado (máx. 5°F). Oprima el interruptor izquierdo **2** para BAJAR un grado (máx. 5°F).


Para el lado derecho de un tanque dividido o uno completo:

Para cambiar la temperatura del lado derecho: Oprima el interruptor derecho **1** para SUBIR un grado (máx. 5°F). Oprima el interruptor derecho **2** para BAJAR un grado (máx. 5°F). Siga este mismo procedimiento para los tanques completos.


NOTA: El ordenador no puede programarse a una temperatura superior a 191°C (375°F).

5. Oprima el interruptor  para guardar y salir.
6. Para salir del modo de configuración, oprima el interruptor derecho .

PRESENTACIÓN DE LA TEMPERATURA

1. Entre al modo de configuración. Lea *Cómo entrar al modo de configuración*.
2. Oprima el interruptor  hasta localizar la palabra **DISPLAY** en el visualizador izquierdo.
3. Oprima el interruptor derecho **1** o **2** para seleccionar una presentación constante del menú o alternar entre la temperatura y el menú.






NOTA: Cuando se selecciona **CONSTANT** (Constante), sólo aparecerá el nombre del menú. Cuando se selecciona **ALT**, el visualizador alternará entre el nombre del menú y la temperatura actual del tanque.

- Salga del modo de configuración oprimiendo el interruptor derecho .

CAMBIO DE LA VELOCIDAD DE LOS PITIDOS




Esta función fue eliminada del modo de configuración. La velocidad de señal auditiva 1 está asignada a SHAKE, QA, FILTER y a las otras alarmas de tareas como Limpieza por ebullición y Ebullición. La velocidad 5 está asignada a PULL. La velocidad 8 a IGNITION FAILURE, LOW TEMP, PROBE, HI LIMIT y a las otras "alarmas de falla".

ACTIVACIÓN/DESACTIVACIÓN DEL MODO DE EBULLICIÓN

- Entre al modo de configuración. Lea *Cómo entrar al modo de configuración*.
- Oprima el interruptor  hasta que aparezca **BOIL-OUT** en el visualizador.
- Oprima el interruptor derecho  ó  para activar y desactivar el modo de ebullición en el menú del ordenador.
- Oprima el interruptor  para guardar la configuración y salir.
- Salga del modo de configuración oprimiendo el botón derecho .




CAMBIO DEL IDIOMA



NOTA: El ordenador puede programarse para los idiomas siguientes: inglés, francés, francés canadiense, español o portugués.

- Entre al modo de configuración. Lea *Cómo entrar al modo de configuración*.
- Oprima el interruptor  hasta que la palabra **LANGUAGE** (Idioma) aparezca en el visualizador izquierdo.
- Oprima el interruptor derecho  o  hasta que el idioma deseado aparezca en el visualizador derecho.
- Después de seleccionar el idioma, oprima el interruptor ON/OFF para fijar la selección. El visualizador presentará **LOADING** (Cargando) durante unos 5 segundos indicando que el idioma

seleccionado es parte del programa del ordenador.

PROGRAMACIÓN DE LA ALARMA EPRA

- Entre al modo de configuración. Lea *Cómo entrar al modo de configuración*.
- Oprima el interruptor  para localizar la palabra **EPRA** en el visualizador izquierdo, y **YES** o **NO** en el visualizador derecho.
- La configuración de fábrica es **EPRA - NO**. Si la freidora está equipada con una Alarma de Retiro Temprano del Producto (EPRA), oprima el interruptor derecho . La palabra **YES** (Sí) aparecerá en el visualizador derecho.
- Salga del modo de configuración oprimiendo el interruptor derecho .

NOTA: Para cambiar la configuración de la **EPRA** de **YES** a **NO**, entre al modo de *programación* y oprima simultáneamente los 4 interruptores de operación (izq. y derecho  y ). El mensaje **UPDATING MENU** (Actualizando menú) aparecerá en el visualizador.

INFORMACIÓN SOBRE PEDIDO DE REPUESTOS/SERVICIO DE LA M-100B™

Para hacer pedidos y solicitar información sobre el mantenimiento de las nuevas cocinas computarizadas M-100B™, comuníquese con el Centro de Servicio autorizado de Frymaster.

Para agilizar su pedido, tenga a mano la información siguiente:

Número de modelo: _____
 Número de serie: _____
 Tipo de gas/voltaje: _____
 Número de pieza: _____
 Cantidad requerida: _____
 Naturaleza del problema: _____
 Población: _____
 Cualquier otra información que considere pertinente: _____

