

BIGLA30 Serie

Gen II LOV™ FREIDORA A GAS



Manual de Instalación, Operación y Mantenimiento

Este manual se actualiza según la nueva información y los modelos son liberados. Visite nuestro sitio web para conocer las últimas manual.

Este capítulo debe colocarse en la sección freidora del Manual del equipo.



PARA SU SEGURIDAD

No almacene ni use gasolina ni otros vapores o líquidos inflamables en la cercanía de éste ni de ningún otro aparato.

PRECAUCIÓN

LEA LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR LA FREIDORA.



Part Number: FRY-IOM-8196287 9/14

Spanish / Español

CONTENIDO

DECLARACIÓN DE GARANTÍA.....	Página i
INTRODUCCIÓN	Página 1-1
INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN	Página 2-1
INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN	Página 3-1
INSTRUCCIONES PARA LA COMPUTADORA M2007	Página 4-1
OPERACIÓN DEL SISTEMA DE FILTRACIÓN INCORPORADO.....	Página 5-1
MANTENIMIENTO PREVENTIVO	Página 6-1
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS PARA EL OPERADOR.....	Página 7-1
APÉNDICE A: INSTRUCCIONES PARA RTI (ACEITE A GRANEL)	Página A-1
APÉNDICE B: PREPARACION JIB CON LA OPCION DE MANTECA SOLIDA.....	Página B-1
APÉNDICE C: Fusión de manteca sólida Uso de la unidad	Página C-1
APÉNDICE D: Utilizar el sensor de calidad del aceite)	Página D-1
APÉNDICE E: Configuración del sensor de calidad del aceite	Página E-1

AVISO

SI DURANTE EL PERÍODO DE GARANTÍA, EL CLIENTE UTILIZA UNA PIEZA PARA ESTE EQUIPO MANITOWOC APARTE DE UNA PIEZA INALTERADA NUEVA O RECICLADA COMPRADA DIRECTAMENTE A FRYMASTER DEAN, O ALGUNO DE SUS CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADO, Y/O LA PIEZA QUE USE SE MODIFICA CON RESPECTO A SU CONFIGURACIÓN ORIGINAL, QUEDARÁ NULA ESTA GARANTÍA. ADEMÁS, NI FRYMASTER DEAN NI SUS FILIALES SERÁN RESPONSABLES DE NINGÚN RECLAMO, PERJUICIO O GASTOS INCURRIDOS POR EL CLIENTE, RESULTANTES DIRECTA O INDIRECTAMENTE, EN SU TOTALIDAD O EN PARTE, DEBIDO A LA INSTALACIÓN DE ALGUNA PIEZA MODIFICADA Y/O RECIBIDA DE UN CENTRO DE SERVICIO NO AUTORIZADO.

AVISO

Este aparato está destinado únicamente al uso profesional y debe ser operado solamente por personal capacitado. La instalación, el mantenimiento y las reparaciones deben realizarlos una Agencia de servicio autorizada (Authorized Service Agency, "ASA") de Frymaster DEAN u otro profesional capacitado. La instalación, el mantenimiento o las reparaciones efectuadas por personal no capacitado pueden anular la garantía del fabricante. Consulte el Capítulo 1 de este manual para ver definiciones del personal de servicio capacitado.

AVISO

Este equipo debe instalarse en conformidad con los códigos nacionales y locales correspondientes del país y/o la región donde se emplace el aparato. Consulte los REQUISITOS DEL CÓDIGO NACIONAL en el Capítulo 2 de este manual para ver detalles específicos.

AVISO A LOS CLIENTES EN LOS EE. UU.

Debe instalarse este equipo de acuerdo con el código de plomería básica de Building Officials and Code Administrators International, Inc. (BOCA) y el Manual de Higienización para Servicio de Alimentos (Food Service Sanitation Manual) de la Administración de Alimentos y Fármacos (Food and Drug Administration, "FDA") de los EE.UU.

AVISO

Los dibujos y las fotografías utilizados en este manual están destinados a ilustrar procedimientos operativos, de limpieza y técnicos y pueden no adecuarse a los procedimientos operativos de la gerencia en el sitio de instalación.

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 perjudicial, y 2) Este dispositivo debe aceptar toda interferencia recibida, incluida aquella que puede ocasionar un funcionamiento indeseable. Si bien este dispositivo es de Clase A verificada, se ha demostrado que cumple con los límites de la Clase B.

CANADÁ

Este aparato digital no supera los límites de las Clases A o B para emisiones de ruido radioeléctrico según lo establece la norma ICES-003 del Departamento Canadiense de Comunicaciones.

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, el ajuste, el mantenimiento o el servicio incorrectos, así como las alteraciones o modificaciones sin autorización, pueden causar daños materiales, lesiones o la muerte. Lea detalladamente 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 debe alterarse ni desmontarse ningún material estructural de la freidora para adecuar la colocación de la freidora debajo de una campana. ¿Tiene preguntas? 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 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 hacer contacto con el aceite caliente.

⚠ PELIGRO

No almacene ni use gasolina ni otros líquidos o vapores inflamables en la cercanía de éste ni de ningún 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 sistema de filtración debe vaciarse en un recipiente no inflamable cada día al terminar de freír. Pueden inflamarse espontáneamente algunas partículas de comida si se dejan remojar en cierto material de manteca.

⚠ ADVERTENCIA

No golpee las cestas de freír ni otros utensilios contra la tira de unión de la freidora. La tira sirve para sellar la unión entre las vasijas de freír. Si se golpean las cestas en la tira para desalojar manteca se deformará la tira, menoscabando así su calce. Está diseñada para un calce ajustado y sólo debe quitarse para limpiar.

⚠ ADVERTENCIA

Para garantizar la operación segura y eficiente de la freidora y la campana, el enchufe eléctrico para la línea de 120 voltios, que energiza la campana, debe estar totalmente colocado y bloqueado en su zócalo de patas y funda.

AVISO

La Comunidad de Massachusetts exige que todo producto de gas sea instalado por un plomero o técnico especializado con licencia.

AVISO

Las instrucciones de este manual para usar un sistema de aceite a granel para llenado y descarte de aceite son para un sistema RTI. Estas instrucciones pueden no ser aplicables a otros sistemas de aceite a granel.

DECLARACIÓN DE GARANTÍA LOV™ GAS

Frymaster, L.L.C. ofrece las siguientes garantías limitadas únicamente al comprador original de este equipo y repuestos:

A. DISPOSICIONES DE GARANTÍA - FREIDORAS

1. Frymaster L.L.C. garantiza todos los componentes contra defectos materiales y de fabricación por un plazo de dos años.
2. Todos los componentes, con la excepción de la olla, juntas tóricas y fusibles, están garantizados por dos años después de la fecha de instalación de la freidora.
3. Si algún componente, salvo fusibles y juntas tóricas, tuviera un defecto durante el primer año después de la fecha de instalación, Frymaster también pagará los costos del tiempo de mano de obra para cambiar el componente hasta dos horas, además de hasta 160 km de viaje (80 km de ida y vuelta).

B. DISPOSICIONES DE GARANTÍA - OLLAS DE LAS FREIDORAS

1. Frymaster garantiza el ensamblaje de la olla de la freidora durante diez años en cuanto a piezas y mano de obra. Los componentes instalados en la olla, como el termostato de límite alto, la sonda, las juntas, los sellos, encendedores y fijaciones relacionadas, también están cubiertos por la garantía de diez años si se necesita reemplazarlos al cambiar la olla. Los componentes que no forman parte del ensamblaje de la olla de la freidora, como el soplador, la válvula de gas, los microinterruptores, las puertas y los gabinetes, no están cubiertos por la garantía de la olla de la freidora. No se incluyen las filtraciones debidas al trato indebido o a conectores roscados como sondas, sensores, límites altos, válvulas de drenaje o tubería de retorno. Si se encuentra defectuosa una olla, Frymaster cambiará toda la olla, permitiendo hasta el tiempo máximo según las horas de la tabla de asignación de tiempo de Frymaster de mano de obra consecutiva, además de hasta 160 km de recorrido (80 km de ida y vuelta) para cambiar la olla.
2. Esta garantía se limita a freidoras que funcionen con gas natural o propano (LP). Las freidoras que funcionen con gas fabricado (conocidas también como gas de cañería o con alto contenido de hidrógeno) tienen una garantía de por vida sólo en cuanto a ollas y piezas.

C. DISPOSICIONES DE GARANTÍA - CÁMARAS DE COMBUSTIÓN

1. Frymaster L.L.C. garantiza las cámaras de combustión contra material o fabricación defectuosos por un plazo de diez años desde la fecha original de instalación, en cuanto a componentes y mano de obra.
2. La cámara de combustión consta de los quemadores infrarrojos y los componentes estructurales para montar los quemadores. Esta garantía no cubre componentes adicionales, como encendedor, soplador, termostato de límite alto y sonda de temperatura.
3. Esta garantía se limita a freidoras que funcionen con gas natural o propano (LP).

E. DEVOLUCIÓN DE COMPONENTES

Todos los componentes defectuosos deben devolverse a un Centro de Servicio Autorizado de Fábrica Frymaster dentro de 60 días para recibir crédito. Después de 60 días, no se permitirá ningún crédito.

F. EXCLUSIONES DE LA GARANTÍA

Esta garantía no cubre equipo que haya sido dañado debido a maltrato, abuso, alteración o accidentes como:

- reparación indebida o sin autorización (incluso cuando el usuario suelde alguna olla);
- no seguir las instrucciones de instalación correctas y/o procedimientos de mantenimiento programado como se indica en sus tarjetas MRC. Se exige demostrar el mantenimiento programado para mantener la garantía;
- mantenimiento incorrecto;
- daños durante el transporte;
- uso anormal;
- desmontaje, alteración o eliminación de la placa de capacidad nominal o el código de fecha en los elementos calentadores;
- hacer funcionar la olla sin manteca o algún otro líquido en su interior;
- no se garantizará ninguna freidora según el programa de diez años si no se ha recibido debidamente su formulario inicial.

Esta garantía tampoco cubre:

- transporte o viajes de más de 160 km (80 km ida y vuelta), o viajes de más de dos horas;
- horas extra o cargos en días feriados;
- daños consecuentes (el costo de reparar o cambiar otra propiedad que se dañe), pérdida de tiempo, ganancias, uso o algún otro perjuicio fortuito de cualquier tipo.

No se ofrecen garantías implícitas de comerciabilidad ni idoneidad para usos o fines particulares.

Esta garantía rige al momento de imprimir este manual y está sujeta a cambios.

FREIDORA A GAS GEN II LOV™ SERIE BIGLA30

CAPÍTULO 1: INTRODUCCIÓN

NOTA: La freidora Frymaster BIGLA30 requiere un arranque, demostración e instrucción antes de poder comenzar las operaciones normales del restaurante.

1.1 Generalidades

Lea las instrucciones de este manual totalmente antes de intentar usar este equipo. Este manual abarca todas las configuraciones de los modelos y freidoras BIGLA30 LOV™. Los modelos designados BIGLA30 vienen equipados con sistemas de filtración FootPrint Pro incorporados. Las freidoras de esta línea de modelos tienen en común la mayor parte de sus piezas, y cuando se traten en grupo, se llamarán freidoras “LOV™”.

Aunque tienen un aspecto similar a las freidoras eléctricas BIPH55 de McDonald, las freidoras BIGLA30 LOV™ presentan una olla de bajo volumen de aceite, nivel de llenado de aceite automático y una unidad automática de filtración intermitente. El diseño Euro-Look incorpora una tapa superior redondeada y un drenaje redondo grande, lo cual asegura que las papas fritas y otros residuos vayan a la bandeja del filtro. Las freidoras BIGLA30 LOV™ están controladas con una computadora M3000. Las freidoras de esta serie vienen con disposiciones de tina completa o dividida, pudiendo comprarse en baterías de hasta cinco depósitos.

Las freidoras LOV™ de gas de alta eficiencia emplean un sistema de quemador infrarrojo exclusivo que usa hasta un 43% de energía menos para cocinar el mismo volumen que las freidoras convencionales.

Las freidoras a gas LOV™ tienen un diseño de olla freidora de acero inoxidable abierta y sin tubo, lo cual agiliza y facilita su limpieza.

El calor se suministra por un par de ensamblajes de quemadores infrarrojos montados en cada lado de la olla de la freidora. Un soplador dedicado montado en la parte delantera de la olla suministra el aire de combustión para los quemadores. Las freidoras a gas LOV™ pueden configurarse para gas natural, propano (LP) o gas fabricado, según lo requiera el cliente.

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

Todas las freidoras de esta serie requieren una fuente externa de alimentación eléctrica de CA. Las unidades pueden configurarse para voltajes de 100 VCA a 240 VCA.

Las freidoras BIGLA30 LOV™ vienen completamente montadas. 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.

Este aparato está diseñado sólo para el uso profesional, por lo tanto debe operarlo únicamente el personal capacitado, según se indica en la Sección 1.6.

1.2 Información de seguridad

Antes de intentar operar la unidad, lea completamente 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 circuito de seguridad en las unidades con sistemas de filtro evita el encendido del quemador con la válvula de drenaje abierta.

1.3 Información técnica para las computadoras M3000

CUMPLIMIENTO CON LA NORMA FCC

Este equipo se ha probado y 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. Si bien este dispositivo es de Clase A verificada, se ha demostrado que cumple con los límites de la Clase B. Estos límites están diseñados para ofrecer una protección razonable contra la interferencia nociva cuando se opera el equipo en un entorno 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 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.

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

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

Puede serle útil al usuario el siguiente folleto preparado por la Comisión Federal de Comunicaciones: "How to Identify and Resolve Radio-TV Interference Problems" [Cómo identificar y resolver problemas de interferencia de radio-TV]. Este folleto está disponible a través de la U.S. Government Printing Office, Washington, DC 20402, Stock No. 004-000-00345-4.

1.4 Información específica de la Comunidad Europea (CE)

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

1.5 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.**

1.6 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 autorizados 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 Agencias de servicio autorizadas (ASA) por la fábrica de Frymaster con la freidora cuando se despacha de fábrica. ***Si no se usa al personal de servicio capacitado quedará nula la garantía de Frymaster por el equipo.***

1.7 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 su 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 RESPONSABILIDAD POR DAÑOS O PÉRDIDAS
INCURRIDOS EN TRÁNSITO.**

1.8 Información de pedido de piezas y servicio

Para mantenimiento o reparaciones que no sean de rutina, o si desea obtener información de servicio, póngase en contacto localmente con su Agencia de servicio autorizada (ASA) de Frymaster. Para ayudarlo en forma rápida, la Agencia de servicio autorizada (ASA) de Frymaster o el representante del Departamento de Servicio necesita 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 servicio y piezas. Los pedidos de piezas pueden realizarse directamente a la agencia ASA o distribuidor local. Las freidoras se despachan de fábrica con una lista de las agencias ASA de Frymaster. 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 a la agencia ASA o el Distribuidor local. También puede obtener servicio llamando al Departamento de Servicio de Frymaster al 1-800-551-8633 o al 1-318-865-1711, o bien por correo electrónico a service@frymaster.com. Cuando solicite servicio, tenga a mano la siguiente información:

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 Y GUARDE ESTE MANUAL EN UN LUGAR SEGURO PARA SU USO FUTURO.

FREIDORA A GAS GEN II LOV™ SERIE BIGLA30

CAPÍTULO 2: INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

2.1 Requisitos generales de instalación

La instalación correcta es esencial para el funcionamiento seguro, eficiente y sin problemas de este aparato.

Todo tipo de instalación y servicio en los equipos Frymaster, según se define en la Sección 1.6 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 1.6 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 1.6 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.

Puede recibir servicio poniéndose en contacto con la Agencia de servicio autorizada local de la fábrica Frymaster Dean.

PELIGRO

Los códigos de construcción prohíben que se instale una freidora con su tanque de aceite caliente abierto 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 la Sección 1.7 de este manual).

2.1.1 Separación y ventilación

La freidora debe instalarse con una separación de 15 cm en ambos lados y en la parte posterior cuando se instale junto a una estructura combustible, no se requiere separación al instalarla junto a estructuras no combustibles. Por delante de la freidora debe haber una separación de al menos 60 cm.

ADVERTENCIA

No bloquee el área alrededor de la base ni debajo de las freidoras.

PELIGRO

No debe alterarse ni desmontarse ningún material estructural de la freidora para adecuar la colocación de la freidora debajo de una campana. ¿Tiene preguntas? 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 45 cm entre la salida del tiro y el borde inferior del filtro de grasa”. *Frymaster recomienda que la distancia mínima sea de 60 cm 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., puede encontrarse información acerca de la construcción e instalación de las campanas de ventilación 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.

2.1.2 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. En ausencia de códigos locales, la instalación debe realizarse en conformidad con el Código Nacional de Gas Combustible (Fuel Gas Code), ANSI Z223.1/NFPA 54 o con el Código Nacional de Instalación de Gas Natural y Propano (Natural Gas and Propane Installation), CSA B149.1, según corresponda, que se refiere a:

1. El aparato y su válvula de cierre individual deben estar desconectados del sistema de tuberías de suministro de gases durante toda prueba de presión del sistema en las presiones de prueba superiores a 3,5 kPa.
2. El aparato debe estar aislado del sistema de tuberías del suministro de gas, cortando para ello la válvula de cierre manual individual durante toda prueba de presión de dicho sistema a presiones de prueba iguales o inferiores a 3,5 kPa.

2.1.3 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 ausencia de códigos locales, el aparato se debe conectar a tierra en conformidad con el Código Nacional Eléctrico, ANSI/NFPA 70, o el Código Eléctrico Canadiense (Canadian Electrical Code, CSA) C22.2, según corresponda. Todas las unidades (conectadas por cable o en forma permanente) se deben enchufar en un sistema de suministro de alimentación con puesta a tierra. 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 especial (con conexión a tierra) para su protección contra 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.

⚠ ADVERTENCIA

Para garantizar la operación segura y eficiente de la freidora y la campana, el enchufe eléctrico para la línea de 120 voltios, que energiza la campana, debe estar totalmente colocado y bloqueado en su zócalo de patas y funda.

2.1.4 Requisitos australianos

A instalarse conforme a las reglamentaciones AS 5601 / AG 601, las de autoridades locales, de gas, de electricidad y cualquier otra estatutaria pertinente.

2.2 Instalación de las ruedas

En un aparato equipado con ruedas; la instalación se debe realizar con un conector que cumpla con la pauta sobre aparatos móviles a gas, ANSI Z21.69 • CSA 6.16, y un dispositivo de conexión rápida que cumpla con la pauta sobre dispositivos de conexión rápida para usar con combustible a gas, ANSI Z21.41 • CSA 6.9.

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. Se debe suministrar un medio adecuado para limitar el movimiento de las freidoras sin depender del conector de la línea de gas ni del dispositivo de desconexión rápida o su tubería asociada para limitar el movimiento del aparato. 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 incluidos con la manguera flexible en la caja de accesorios que se envió junto con la unidad.

⚠ PELIGRO

El área donde se sitúe el aparato debe mantenerse despejada y sin materiales combustibles en todo momento.

2. Frymaster recomienda que la distancia mínima sea de 60 cm 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 va a instalar la freidora.

3. Pruebe el sistema eléctrico de la freidora:
 - a. Enchufe el o los cables eléctricos de la freidora en un tomacorriente con conexión a tierra. **NOTA: Para garantizar la operación segura y eficiente de la freidora y la campana, el enchufe eléctrico para la línea de 120 voltios, que energiza la campana, debe estar totalmente colocado y bloqueado en su zócalo de patas y funda.**
 - b. Coloque el interruptor en la posición **ON** (ENCENDIDO).
 - Para las freidoras que tienen computadoras, verifique que la pantalla indique **ENC**.
 - Si el lugar está equipado con un sistema de enclavamiento de la campana, el ventilador de escape de la misma debe estar encendido. En caso contrario, significa que dicho sistema está cableado incorrectamente y se debe corregir.
 - c. Coloque el interruptor de la freidora en la posición **OFF** (APAGADO). Verifique que la pantalla indique **APAG**. El sistema de escape de la campana debe estar apagado cuando todas las computadoras muestren APAG.
4. 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.
5. 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 de 1999					
Gas	Presión (mbar) ⁽¹⁾	Diámetro del orificio		Presión del regulador	
		Tina individual	Tina doble	Tina individual	Tina doble
G20	20	2 x 3,18	2 x 3,18	7 mbar	8 mbar
G25	20 ó 25	2 x 3,18	2 x 3,18	10 mbar	11.2 mbar
G30	28/30 ó 50	2 x 1,95	2 x 1,95	17 mbar	17 mbar
G31	37 ó 50	2 x 1,95	2 x 1,95	20.6 mbar	20.6 mbar

(1) mbar = 10,2 mm H₂O

Norma no CE para presiones de gas entrante		
Gas	Mínimo	Máximo
Natural	6 pulg. col. agua.; 1,49 kPa	14 pulg. col. agua; 3,48 kPa
	14,93 mbar	34,84 mbar
Propano líquido	11 pulg. col. agua.; 2,74 kPa	14 pulg. col. agua; 3,48 kPa
	27,37 mbar	34,84 mbar

6. En el caso de las freidoras equipadas con un sistema FootPrint Pro (modelos BIGLA30), 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 todos los desechos. Los desechos que lleguen al quemador y a los controles de gas pueden ocasionar desperfectos peligrosos.

⚠ PELIGRO

El aparato y su válvula de corte individual se deben desconectar del sistema de tuberías de suministro de gas durante toda prueba de presión del sistema con valores de presión de prueba superiores a (3,45 kPa, 13,84 pulgadas, columna de agua) para evitar daños en los tubos y válvula(s) de gas de la freidora.

⚠ PELIGRO

El aparato se debe aislar del sistema de tuberías del suministro de gas cortando su válvula de cierre manual individual durante toda prueba de presión de dicho sistema a presiones de prueba iguales o inferiores a psi (3,45 kPa, 13,84 pulgadas, columna de agua).

⚠ 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 aceite para cocinar o agua antes de encender la unidad.

⚠ 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 con detergente 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.

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 38 mm de diámetro. Consulte el cuadro en la página siguiente para ver los tamaños mínimos de la tubería de conexión.

Tamaño de tubería de conexión de gas (El tamaño mínimo de tubería entrante debe ser de 41 mm)			
Gas	Unidad simple	2 - 3 unidades	4 or more units*
Natural	22 mm	28 mm	36 mm
Propane	15 mm	22 mm	28 mm
Manufactured	28 mm	36 mm	41 mm

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

La freidora a gas BIGLA30 LOV™ 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 aprobadas por la CE por país			
PAISES	CATEGORÍAS	GAS	PRESIÓN (MBAR)
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 licuado (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.

- Ilumine la freidora siguiendo los procedimientos que se describen en las “Instrucciones de iluminación” que aparecen 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 aceite para cocinar o agua antes de encender su unidad.

- 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 sobre presiones de gas en múltiplos de quemadores de freidoras fabricadas después de abril 1999		
Gas	Presión (mbar)	
	Tina individual	Tina doble
Gas natural Lacq (G20) bajo 20 mbar	7	8
Gas natural Gronique* (G25) bajo 25 mbar	10	11.2
Gas natural Gronique (G25) bajo 20 mbar	10	11.2
Butano/propano (G30) a 28/30 ó 50 mbar	17	17
Propano (G31) bajo 37 ó 50 mbar	20.6	20.6

Presión de gas del múltiple del quemador según la norma no CE	
Gas	Presión
Natural	3 pulg. col. agua; 0,73 kPa
Propano	8,25 pulg. col. de agua 2,5 kPa

- Revise el ajuste programado del termostato. (En el capítulo 4 *Instrucciones de la computadora M3000*) encontrará 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. Cada juego de conversión incluye sus correspondientes instrucciones.

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 1.6 de este manual.

Las freidoras BIGLA30 LOV™ 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) Gas propano (LP) a gas natural

Tina llena antes del 09/10:Número de pieza 826-2527 Tina llena antes del 09/10:Número de pieza 826-2528
Cilindro doble antes del 09/10:Número de pieza 826-2529 Cilindro doble antes del 09/10:Número de pieza 826-2530
Tina llena después de 09/10:Número de pieza 826-2965 Tina llena después de 09/10:Número de pieza 826-2967
Cilindro doble después de 09/10:Número de pieza 826-2966 Cilindro doble después de 09/10:Número de pieza 826-2968

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 810-1715

Gas G20 ó G25 (Natural) a G30 ó G31:	Gas G30 ó G31 a G20 ó G25 (Natural):
Número de pieza antes del 09/10 826-2973	Número de pieza antes del 826-2974
Número de pieza después de 09/10 826-2975	Número de pieza después de 826-2976

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 de la CE). No cambie el orificio.
2. Entre una 2ª familia de gas (G20 ó G25) y una 3ª familia de gas (Butano G30 o Propano G31):
 - a. Cambie los orificios.
 - b. Ajuste la presión del múltiple.
3. Retire la antigua placa de capacidad nominal y envíela a Frymaster. Instale la nueva placa incluida con el juego de conversión en el lugar de la antigua, indicando que se ha convertido el gas.
4. Si cambia el idioma de destino, reemplace la placa de capacidad nominal. Llame a su agencia de servicio local o a KES para recibir un juego de etiquetas. El idioma de referencia estará en la esquina de la etiqueta.

2.6 Después de que las freidoras se coloquen en la estación freidora

⚠ PELIGRO

No debe alterarse ni desmontarse ningún material estructural de la freidora para adecuar la colocación de la freidora debajo de una campana. ¿Tiene preguntas? Llame a la Línea de servicio Frymaster Dean al 1-800-551-8633.

1. Una vez que se haya colocado la freidora en la estación, use un nivel de carpintero colocado a través de la parte superior de la olla para verificar que esté nivelada la unidad, tanto de lado a lado como de adelante hacia atrás.

Para nivelar las freidoras, ajuste las ruedas asegurándose que la o las freidoras estén a la altura apropiada en la estación freidora.

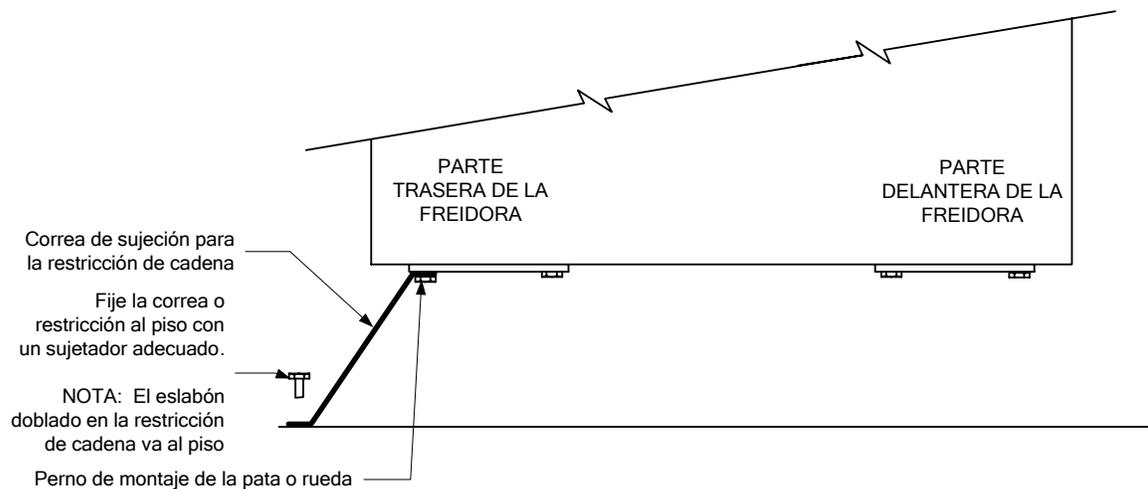
Cuando la freidora está nivelada en su posición final, instale las fijaciones que provee el KES para limitar su movimiento de manera que no dependa de la conexión ni le transmita tensión. Instale las fijaciones de acuerdo con las instrucciones provistas. Si se desconectan las fijaciones para dar servicio u otros motivos, deben volver a conectarse antes de que se use la freidora.

⚠ PELIGRO

El aceite caliente puede causar quemaduras graves. Evite el contacto. Siempre debe quitarse el aceite de la freidora antes de intentar moverla para evitar derrames, caídas y quemaduras graves. Las freidoras pueden volcarse y ocasionar lesiones físicas si no se aseguran en una posición estacionaria.

⚠ PELIGRO

Se debe suministrar un medio adecuado para limitar el movimiento de este aparato sin depender del conector ni del dispositivo de desconexión rápida o su tubería asociada para limitar el movimiento del aparato.

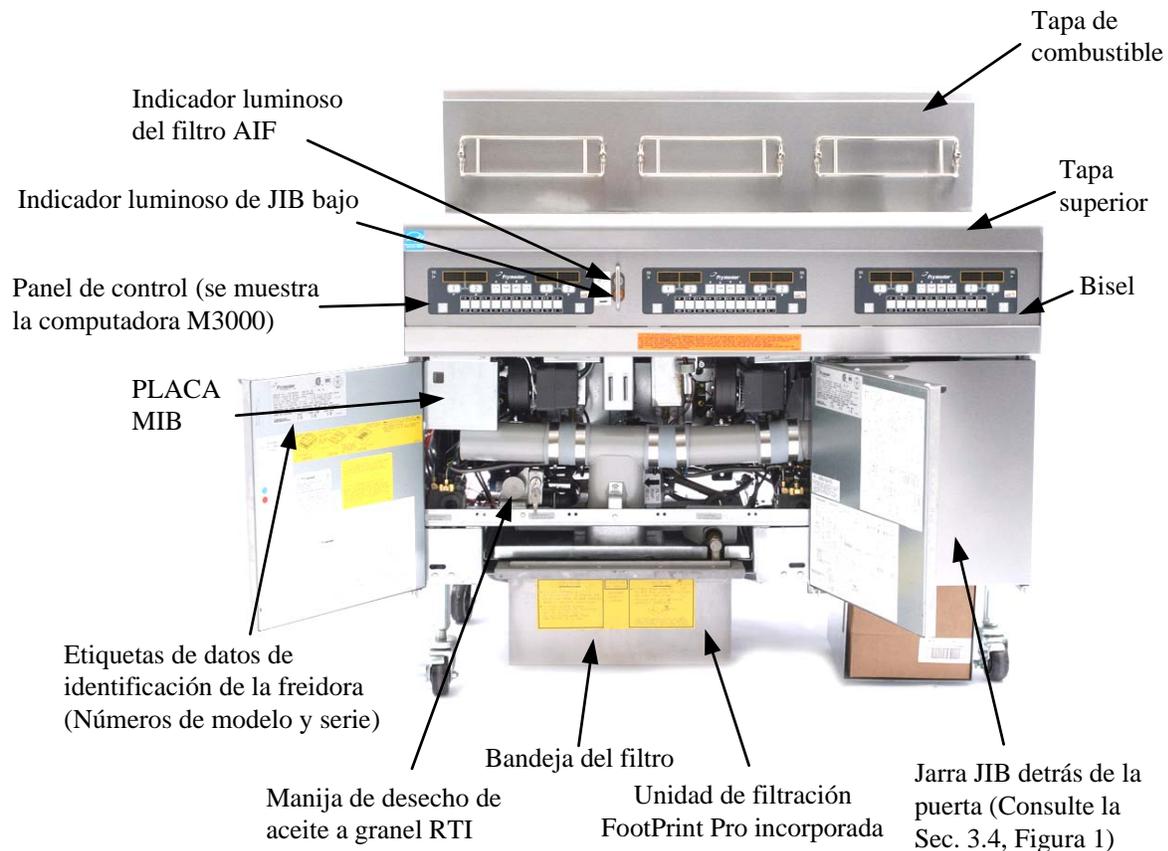


2. Limpie y llene la(s) olla(s) con aceite para cocinar. (Consulte los *Procedimientos de configuración y apagado del equipo* en el Capítulo 3.)

FREIDORA A GAS GEN II LOV™ SERIE BIGLA30

CAPÍTULO 3: INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

CÓMO ORIENTARSE AL USAR LA FREIDORA A GAS GEN II LOV™ SERIE BIGLA30



CONFIGURACIÓN TÍPICA (SE MUESTRA EL MODELO BIGLA330)

NOTA: Puede que el aspecto de la freidora varíe ligeramente del que aparece, dependiendo de la configuración y la fecha de fabricación.

3.1 Procedimientos de configuración y apagado del equipo

ADVERTENCIA

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

PRECAUCIÓN

Antes de encender la freidora, cerciórese que esté APAGADA y que las válvulas de drenaje de la olla 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.

3.1.1 Configuración

ADVERTENCIA

Nunca opere este aparato con la olla vacía. La olla debe estar llena con agua o aceite antes de encender los quemadores. De lo contrario dañará la olla de la freidora y puede ocasionar un incendio.

PELIGRO

Quite todas las gotas de agua de la olla antes de llenarla con aceite. De lo contrario causará salpicaduras de líquido caliente cuando se caliente el aceite a la temperatura para cocinar.

ADVERTENCIA

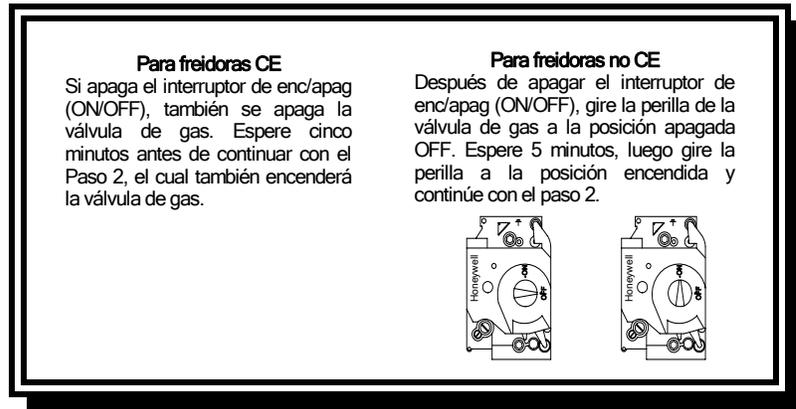
La BIGLA30 no está hecha para usarse con manteca sólida. Con esta freidora use solamente manteca líquida. El uso de manteca sólida tapaná las líneas de aceite de relleno automático. La capacidad de aceite de la freidora a gas BIGLA30 LOV™ es de 14,5 litros a 21°C para un depósito lleno y 8,33 litros a 21°C para cada mitad de un depósito doble.

Antes de llenar las ollas con aceite, cerciórese de que todos los drenajes estén cerrados.

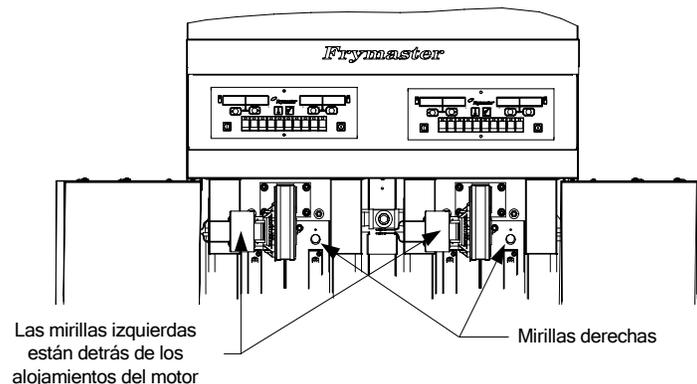
1. Llene la olla con aceite hasta la línea de NIVEL DE ACEITE del fondo ubicada en la parte posterior de la olla. Esto permitirá que se expanda el aceite al aplicarse calor. No llene con aceite frío más arriba de la línea del fondo; puede haber desbordes al expandirse el aceite con el calor.
2. Compruebe que estén enchufados los cables de alimentación en los receptáculos correspondientes. Revise que la cara del enchufe esté al ras con la placa del tomacorriente, sin que se vea ninguna parte de las espigas.
3. Cerciórese de que el nivel de aceite esté en la línea superior de NIVEL DE ACEITE cuando el aceite *esté a la temperatura de cocción*.

3.1.2 Encendido de la freidora

1. Apague el interruptor de encendido de la computadora.



2. Encienda el interruptor de ENC/APAG de la computadora.
3. Si no se encienden los quemadores, apague el interruptor de encendido y espere 60 segundos. Repita el paso 2.
4. La freidora ingresará automáticamente en el modo del ciclo de derretido si la temperatura de la olla baja de 82°C y mostrará **CICL FUS.** alternando con **BAJA TEMP.** (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 llegue a 82°C, la unidad se cambiará automáticamente al modo de calentado y aparecerá **BAJA TEMP** hasta que se esté en un margen de 9°C del punto de fijación. Los quemadores permanecerán encendidos hasta que la temperatura de la olla llegue a la temperatura programada para cocinar. Una vez que la freidora llega al punto fijo y la computadora presenta el producto o líneas segmentadas, la freidora está lista para su uso.
5. Después de que los quemadores estén encendidos por lo 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 y gas de la siguiente manera: En el lado del alojamiento del soplador frente al motor existe una placa con una tuerca de seguridad. Suelte la tuerca 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 tuerca de seguridad.

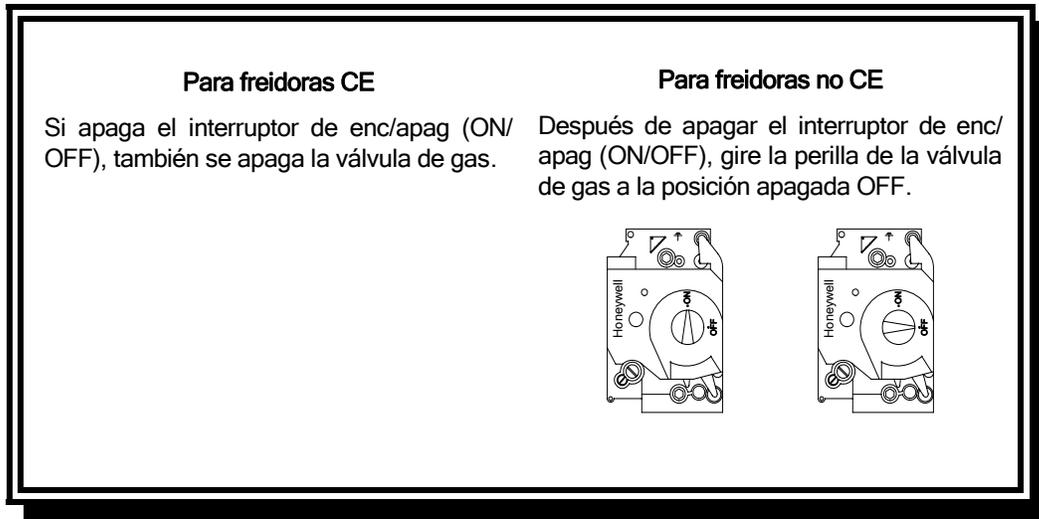
3.1.3 Apagado

Para el apagado de corto plazo durante una jornada de trabajo:

1. **Apague** el interruptor de encendido y ponga las cubiertas de la olla en su lugar.

Al apagar las freidoras al momento de cerrar:

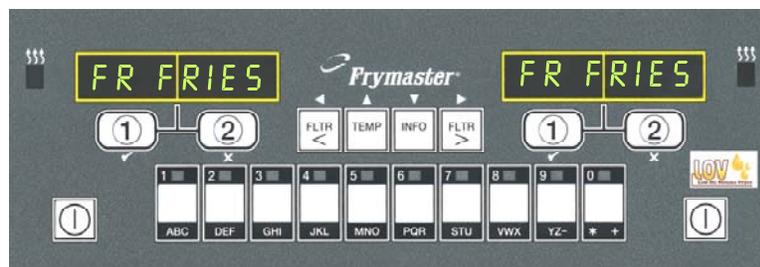
1. **Apague** el interruptor de la computadora para apagar la freidora.



2. Filtre el aceite y limpie las freidoras (Consulte los Capítulos 5 y 6).
3. Ponga las tapas en las ollas de la freidora.

3.2 Operación

Esta freidora está equipada con computadoras M3000 (se ilustra a continuación). Consulte las *Instrucciones de operación de la computadora M3000 en el Capítulo 4* para ver los procedimientos de programación y operación de la computadora.



COMPUTADORA M3000

Consulte el Capítulo 5 de este manual para obtener las instrucciones operativas del sistema de filtración incorporado.

3.3 Rellenado automático por bajo volumen de aceite

Cuando está instalado en la freidora el sistema opcional Low Oil Volume (LOV™) [bajo volumen de aceite], los niveles de aceite se revisan y rellenan continuamente en la freidora desde un depósito en el gabinete. El depósito contiene una caja de 15,87 kilos de aceite. En una operación típica dura aproximadamente dos días.

Los componentes del sistema están anotados a la derecha (consulte la Figura 1).

NOTA: El sistema está hecho para rellenar lo que falte en las freidoras, no para llenarlas. Las freidoras requerirán un llenado manual al inicio y después de una limpieza profunda (hervido).

3.4.1 Prepare el sistema para su uso

Una vez que la freidora esté colocada bajo la campana, instale la cesta de la jarra JIB que viene en el paquete de accesorios (consulte la Figura 2). Si se utiliza la opción de manteca sólida véase el Apéndice B.

3.4.2 Instale el depósito de aceite

Retire la tapa original desde el contenedor de aceite y el forro de aluminio. Coloque la tapa suministrada, la cual tiene conectado el herraje de succión. Asegúrese que el tubo de alimentación desde la tapa llegue al fondo del contenedor de aceite.

Coloque el contenedor de aceite dentro del gabinete y deslícelo en su lugar (según se ilustra en la página siguiente). Evite el atrapar el herraje de succión en el interior del gabinete a medida que se coloca el contenedor en la freidora. El sistema ahora está listo para funcionar.

3.4.3 Cambios de aceite rutinarios

Cuando el nivel del depósito de aceite esté bajo, se activa un indicador luminoso amarillo (consulte la Figura 3). Una vez que el depósito se haya reemplazado y/o vuelto a llenar, oprima sin soltar el botón de restablecimiento naranja situado junto a la jarra JIB hasta que se apague el indicador luminoso amarillo.



Figura 1



Figura 2



Figura 3

1. Abra el gabinete y deslice la jarra JIB del gabinete (consulte la Figura 4).
2. Retire la tapa y vierta todo el aceite restante en el contenedor en los depósitos de la freidora en partes iguales (consulte la Figura 5).



Figura 4



Figura 5

3. Con la jarra vertical retire la tapa y el sello de aluminio (consulte la Figura 6).
4. Coloque el tubo en el nuevo contenedor lleno (consulte la Figura 7).



Figura 6



Figura 7

ADVERTENCIA: No agregue aceite CALIENTE ni USADO a una jarra JIB.

5. Deslice la jarra JIB en la repisa dentro del gabinete de la freidora (según se ve en la Figura 4).
6. Oprima el interruptor de restablecimiento para apagar el indicador luminoso de la jarra JIB (consulte la Figura 8).

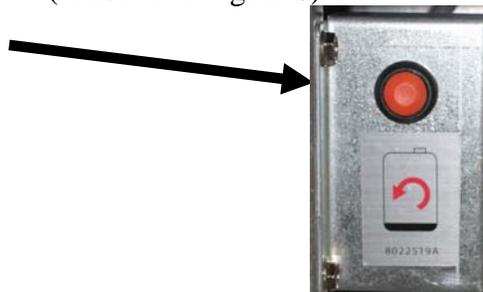


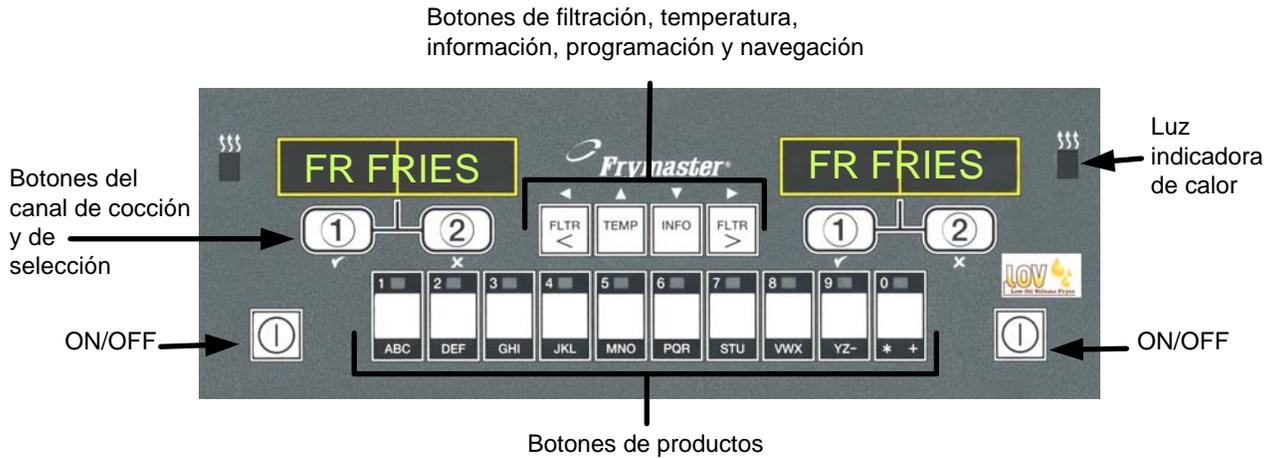
Figura 8

3.4.4 Sistemas de aceite a granel

Las instrucciones para instalar y usar sistemas de aceite a granel aparecen en el Apéndice A situado al final de este manual.

FREIDORA A GAS GEN II LOV™ SERIE BIGLA30

CAPÍTULO 4: INSTRUCCIONES PARA LA COMPUTADORA M3000



4.1 Información general sobre la computadora M3000

Bienvenido a M3000, una computadora que mantiene la facilidad de uso con un solo botón de los modelos M2000 y 100B, y ofrece una gran utilidad gracias a su capacidad para procesar un menú de 40 productos. La computadora es fácil de utilizar. Con solo pulsar un botón, se inicia un ciclo de cocción para un elemento que se va a cocinar en una cubeta específica. La computadora versátil de una cubeta multiproductos solo requiere dos pulsaciones de un botón para iniciar un ciclo de cocción. Solo elija un elemento del menú presionando uno de los botones

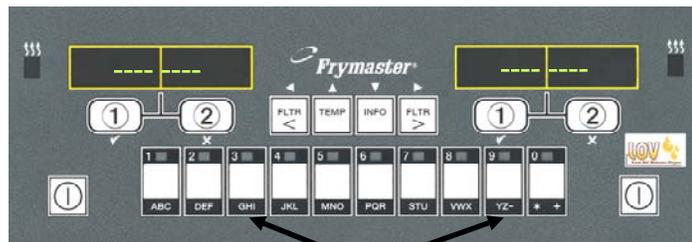
y presiónelo, y luego uno de los botones del canal de cocción, ubicado debajo de la pantalla, que muestra el elemento deseado. La computadora puede pasar sin problemas de McNuggets a Pechuga Crispy o a cualquier elemento del menú.

En una configuración almacenada típica, la computadora M3000 de la freidora de tres cubetas muestra FR FRIES (papas fritas, se muestra arriba), y se inicia un ciclo de cocción con solo pulsar un botón del canal de cocción. En la estación para pollo/filetes, la pantalla de LED muestra líneas segmentadas. Para iniciar un ciclo de cocción, presione un botón de producto y luego presione el botón del canal de cocción correspondiente a la cubeta en la que se introdujo la canasta. Si presiona el botón de producto para McChicken, se mostrará McChick en la pantalla. Solamente presione el botón del canal de cocción correspondiente a la cubeta en la que se introdujo la canasta.

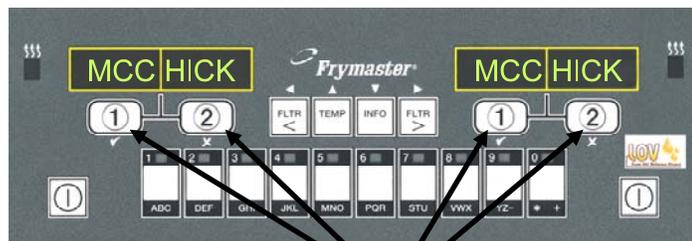
En una configuración almacenada típica, la computadora M3000 de la freidora de tres cubetas muestra FR FRIES (papas fritas, se muestra arriba), y se inicia un ciclo de cocción con solo pulsar un botón del canal de cocción.

En la estación para pollo/filetes, la pantalla de LED muestra líneas segmentadas. Para iniciar un ciclo de cocción, presione un botón de producto y luego presione el botón del canal de cocción correspondiente a la cubeta en la que se introdujo la canasta.

Para iniciar un ciclo de cocción, presione un botón de producto y luego presione el botón del canal de cocción correspondiente a la cubeta en la que se introdujo la canasta. Si presiona el botón de producto para McChicken, se mostrará McChick en la pantalla. Solamente presione el botón del canal de cocción correspondiente a la cubeta en la que se introdujo la canasta.



Al pulsar los botones 3 ó 9, se muestra McChick.

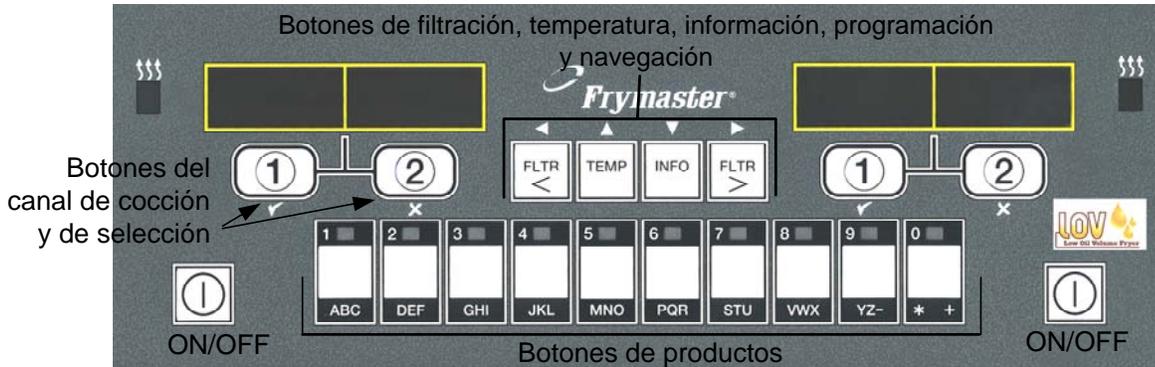


Si presiona el botón del ciclo de cocción debajo de la pantalla de McChick, se inicia un ciclo de cocción.

La computadora M3000 funciona en freidoras de gas y en freidoras eléctricas, con cubetas simples o dobles.

4.2 Funcionamiento básico

Funcionamiento básico



Encienda la freidora.

Presione cualquier tecla para utilizar la olla simple; presione la tecla del lado deseado para utilizar la olla doble.



Apague la freidora.

Presione cualquier tecla para utilizar la olla simple; presione la tecla del lado deseado para utilizar la olla doble.



Controle la temperatura de la olla.

Presione la tecla TEMP una vez. Se muestran las temperaturas de la olla.



Controle el punto fijo de la olla.

Presione la tecla TEMP dos veces. Se muestran los puntos fijos de la olla.



Cancelar o eliminar la alarma de servicio

Presione la tecla de abajo de la pantalla activa.



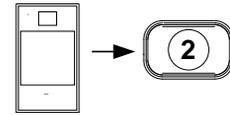
Inicie el ciclo de cocción con un botón (modo dedicado).

Presione la tecla que está debajo de la pantalla que indica el elemento deseado.



Inicie el ciclo de cocción con dos botones (modo multiproducto).

Presione la tecla de producto con el ícono correspondiente. Presione el botón del canal de cocción para comenzar el ciclo de cocción.



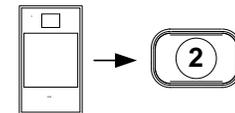
Cambio de modo dedicado a modo multiproducto

Presione el botón de canal de cocción ubicado debajo del elemento de menú de la pantalla; manténgalo presionado durante 3 segundos, aproximadamente, hasta que se escuche un pitido. Muestra los cambios en las líneas segmentadas.



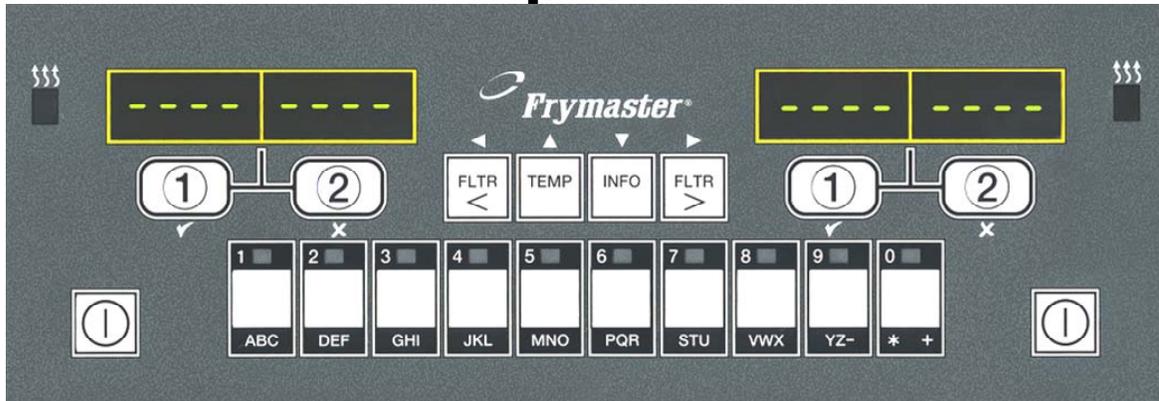
Cambio de modo multiproducto a modo dedicado

Presione la tecla de producto con el ícono correspondiente. Presione el botón del canal de cocción que está debajo de la pantalla correspondiente hasta escuchar un pitido (aproximadamente tres segundos).



4.3 Cocción con la pantalla multiproductos

Cocción con la pantalla multiproductos



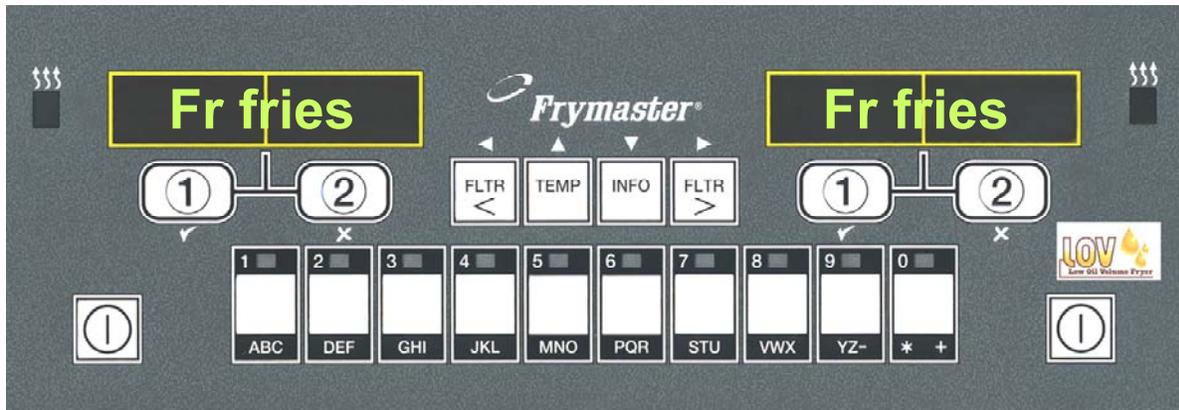
- 1 Se muestran líneas segmentadas en ambas pantallas. 
- 2 Presione un botón de producto. 
- 3 La cubeta con el punto fijo apropiado muestra: siga con el paso 5.
Mc chick 
- 4 La cubeta con el punto fijo no apropiado muestra:
Si esto ocurre, presione el botón asignado al producto para cambiar el punto fijo. 
Si aparecen los paréntesis angulares, presione inmediatamente el botón y manténgalo presionado hasta que se escuche un pitido (aproximadamente tres segundos); luego, libérello.  
- 5 Presione un botón del canal de cocción para comenzar el ciclo de cocción. 

- 6 La pantalla cambia entre el ID del producto y el tiempo de cocción restante.
Mc cK 
2:34
- 7 Si se necesita un servicio para este elemento de menú, se presenta el servicio cuando es hora de realizarlo (p. ej., agitar).
duty
- 8 Presione el botón del canal de cocción que se encuentra debajo de la pantalla de servicio para cancelar la alarma. 
- 9 Aparece Pull cuando termina el tiempo de cocción; suena una alarma.
pull
- 10 Presione el botón del canal de cocción que se encuentra debajo de la pantalla para cancelar la alarma. 
- 11 Las líneas segmentadas vuelven a aparecer debajo de la pantalla activa, al final de cada ciclo.

NOTE: Si aparece el mensaje de error REMOVE DISCARD PRODUCT (retirar/descartar producto), presione el botón del canal de cocción que se encuentra debajo del mensaje para cancelar la alarma y quitar el mensaje de error.

4.4 Cocción con la pantalla dedicada

Cocción con pantalla dedicada



1 En la pantalla, se muestra un elemento del menú, como FR FRIES.

fr fries

2 Presione un botón del canal de cocción para comenzar el ciclo de cocción.



3 La pantalla cambia entre el nombre abreviado del producto y el tiempo de cocción restante.

FRY ↔ 2:34

4 Se muestra el servicio cuando se debe agitar la canasta de papas fritas.

duty

5 Presione el botón del canal de cocción para cancelar la alarma.



6 Se muestra Pull (retirar) cuando termina el ciclo de cocción.

pull

7 Presione el botón del canal de cocción para cancelar la alarma.



8 Se muestran Q 7 y FRY, en forma alternada, a medida que se cuenta el tiempo de calidad.

Q 7 ↔ FRY

Q 1 ↔ FRY

9 Presione el botón del canal de cocción para iniciar un ciclo de cocción y finalizar la cuenta regresiva de calidad.



10 Aparece QA cuando ha transcurrido el tiempo de calidad.

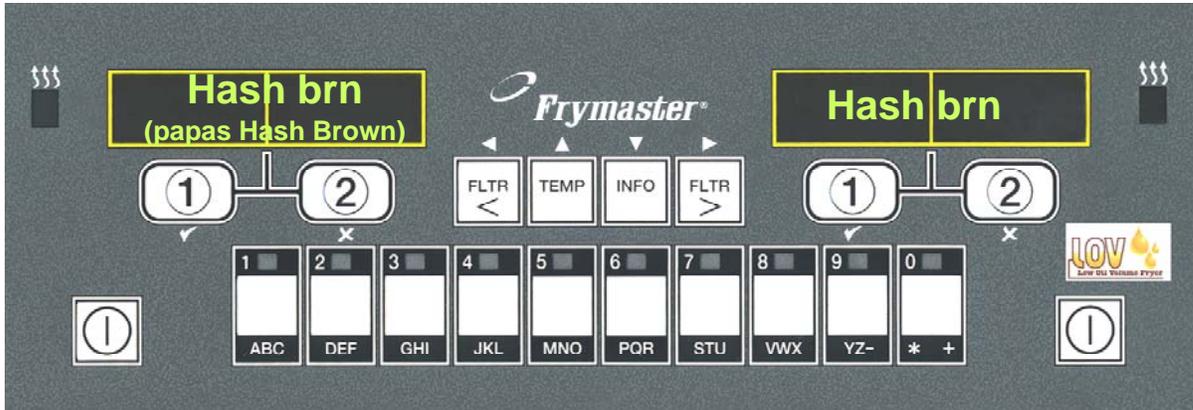
QUAL

11 Presione el botón del canal de cocción para volver a mostrar FR FRIES en la pantalla; la unidad estará lista para cocinar.

↓ ↓
FR FRIES

4.5 Cambio del ajuste de desayuno a almuerzo

Cambio del ajuste Desayuno a Almuerzo



- 1 Presione el botón de papas fritas y suéltelo rápidamente.



- 2 La pantalla de la computadora cambiará de HASH BRN (papas Hash Brown) a <<<<>>>>, y sonará una alarma.

Hash BRN
↓ ↓ ↓ ↓
<<<< >>>>

- 3 Mantenga presionado el botón de canal de cocción ubicado debajo de la pantalla hasta que se escuche un pitido (3 segundos, aproximadamente), luego, libérela.



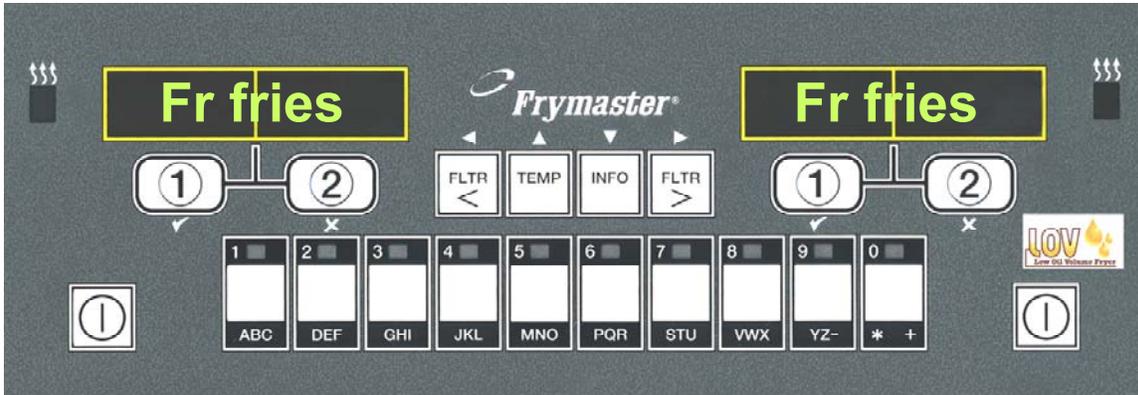
- 4 La pantalla cambiará a

fr fries

Realice estos pasos en ambos lados para cambiar las dos pantallas a FR FRIES

4.6 Cambio del ajuste de almuerzo a desayuno

Cambio del ajuste Almuerzo a Desayuno

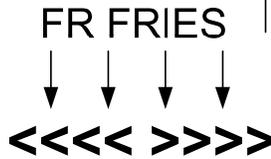


1 La computadora muestra **FR FRIES**

2 Presione el botón de papas Hash Brown y suéltelo rápidamente.



3 La pantalla de la computadora cambiará de FR FRIES a <<<<>>>>, y sonará una alarma.



4 Mantenga presionado el botón de canal de cocción ubicado debajo de la pantalla hasta que se escuche un pitido (3 segundos, aproximadamente), luego, libérelolo.



5 La pantalla muestra **LOW TEMP** hasta que se alcanza el punto fijo.

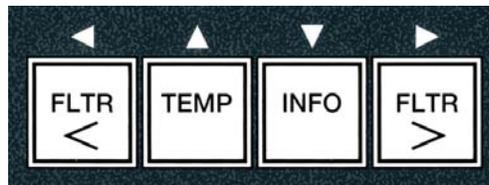
6 La pantalla cambia a **hash brn**.

Realice estos pasos en ambos lados para cambiar las dos pantallas a HASH BRN

4.7 Descripción de los botones y las funciones de M3000

4.7.1 Botones de navegación

El menú de la computadora M3000 utiliza los botones ◀ ▶ y ▲ ▼ para navegar a través de varios menús y submenús.



Cuando realice la programación, la pantalla izquierda muestra un elemento del submenú. La pantalla derecha es para el ingreso de datos. Los datos se introducen utilizando caracteres alfanuméricos, desplazándose por listas o alternando entre las opciones.



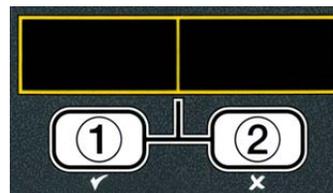
Durante la programación, si no se presiona un botón antes de que transcurra un minuto, la computadora vuelve al modo de funcionamiento.

4.7.2 Botones de filtro, temperatura e información

Los botones **< FLTR** (< filtro) y **FLTR >** (filtro > [vea la Figura 1]) se utilizan para filtrar las cubetas izquierda y derecha de una cubeta doble o de una cubeta simple. Si se presionan una vez los botones **FLTR**, mostrarán el número de ciclos de cocción restantes hasta que se muestre una orden de filtración. Cuando se presiona dos veces el botón **FLTR**, se muestran la fecha y la hora de la última filtración. Si se presiona una vez el botón **TEMP** (temperatura), una vez que la freidora está encendida, se muestra la temperatura actual de la cubeta en ambos lados. Si se presiona dos veces el botón **TEMP** cuando la freidora está encendida, se muestra el ajuste de temperatura de las cubetas. Si la freidora está apagada, la pantalla muestra las versiones actuales del software. Si se presiona una vez el botón **INFO** (información [vea la Figura 1]), cuando la freidora está encendida, se muestra el tiempo de recuperación para cada cubeta desde la última prueba. La recuperación muestra el tiempo requerido para que la freidora alcance la temperatura del aceite de 50 °F (28 °C) entre 250 °F (121°C) y 300 °F (149 °C). El tiempo máximo de recuperación no debe exceder 1:40 min en las freidoras eléctricas o 2:25 min en las freidoras de gas. Si se mantiene presionado el botón **INFO** durante tres segundos, se muestra información, como el uso, las estadísticas del filtro y los últimos ciclos de cocción (vea la página 4-34 para obtener más detalles sobre el botón **INFO**).

4.7.3 Botones del canal de cocción y de selección

Los botones ✓ ✕ son botones de doble función que se comparten con los botones **1** y **2**. Están ubicados directamente debajo de las pantallas de LED. Utilice estos botones para seleccionar o cancelar funciones. El botón ✕ se utiliza para cancelar submenús y salir de ellos.



4.8 Árbol de resumen de M3000

Abajo se muestran las secciones de programación más importantes de la computadora M3000 y el orden en el que se muestran los títulos del submenú se encuentra debajo de las secciones del manual de instalación y funcionamiento.

Agregado de nuevos elementos en el menú de productos (selección de productos)
Almacenamiento de los elementos del menú en los botones de los productos
Vaciado, relleno y eliminación del aceite

Ver la sección 4.10.2

Vea la sección 4.10.3

Ver la sección 4.10.4

Menú Filtración.....	4.11
[Mantenga presionado ◀ FLTR o FLTR ▶]	
Filtración automática	
Filtración de mantenimiento	
Desechar	
Drenar en la fuente	
Llenar la cubeta desde la fuente de drenaje	
Llenar la olla desde el depósito a granel (sist. de aceite a granel únicamente)	
Fuente a desechar (sist. de aceite a granel únicamente)	

Programación	
Programa de nivel 1.....	4.12
[Mantenga presionados los botones TEMP e INFO hasta escuchar dos pitidos. La pantalla mostrará Level 1 (nivel 1); introduzca 1234]	
Selección de producto.....	4.10.2
Nombre	
Tiempo de cocción	
Temp.	
ID de cocción	
Tiempo de servicio 1	
Tiempo de servicio 2	
Contador de calidad	
Deshabilitar AIF	
Asignar botón	
Reloj de AIF.....	4.12.1
Deshabilitado	
Habilitado	
Modo de limpieza profunda.....	4.12.2
Prueba de límite alto.....	4.12.3
Configuración de la freidora.....	4.9

Programa de nivel 2 (nivel gerencial).....	4.13
[Mantenga presionados los botones TEMP e INFO hasta escuchar tres pitidos. La pantalla mostrará Level 2 (nivel 2); introduzca 1234]	
Comp. de producto Sensibilidad del producto.....	4.13.1
Registro electrónico Registro de los últimos 10 códigos de error.....	4.13.2
Configuración de contraseñas Cambiar contraseñas.....	4.13.3
Configuración [introduzca 1234]	
Uso [introduzca 4321]	
Nivel 1 [introduzca 1234]	
Nivel 2 [introduzca 1234]	
Tono de alerta Volumen y tono.....	4.13.4
Volumen 1-9	
Tono 1-3	
Filtrar después de usar Establece la cantidad de cocciones antes de que aparezca la orden de filtración.....	4.13.5
Tiempo de filtración Establece el tiempo entre los ciclos de filtración.....	4.13.6

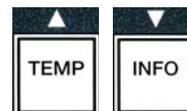
Modo Info.....	4.14
[Mantenga presionado el botón INFO durante tres segundos; la pantalla mostrará Info Mode (modo de información)]	
Configuración de cubeta simple/doble	
Estadísticas del filtro.....	4.14.1
Revisión de uso.....	4.14.2
Última carga.....	4.14.3
TPM(Compuestos Polares Totales).....	4.14.4

4.9 Programación del modo de configuración de la freidora

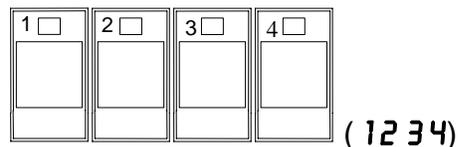
La computadora, con el encendido inicial, cuando se cambia una computadora o se accede desde el Nivel 1, necesita tener los parámetros configurados en el modo de configuración para funcionar correctamente. En el modo configuración, se ajustan la hora, la fecha, el formato de fecha, el idioma, el tipo de freidora, el tipo de cubeta, el tipo de sistema de aceite y la escala de temperatura. Estos ajustes solamente pueden ser modificados por un técnico.

La computadora muestra **OFF** (apagado).

- 1 Introduzca el modo de programación del nivel 1 presionando los botones **TEMP** e **INFO** simultáneamente hasta que se muestre **LEVEL 1** (nivel 1). La computadora muestra **ENTER CODE** (introducir código).



2. Introduzca **1234**.



La computadora muestra **LEVEL 1 PROGRAM** (programación del nivel 1) durante tres segundos y luego cambia a **PRODUCT SELECTION** (selección de producto).

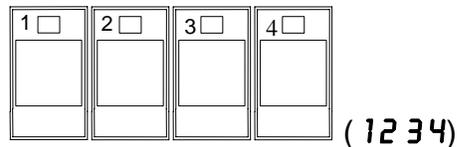
3. Presione el botón **▲** una vez para desplazarse hasta **FRYER SETUP** (configuración de la freidora).



4. Pulse el botón **✓** (**1 YES**).

La computadora muestra **ENTER CODE** (introducir código).

5. Introduzca **1234**.



La computadora muestra **LANGUAGE** (idioma) a la izquierda y, a la derecha, **ENGLISH** (inglés).

6. Utilice los botones **◀** y **▶** para desplazarse por el menú de idiomas.



7. Cuando se muestre la opción del idioma que desee, presione el botón **✓** (**1 YES**).



La computadora muestra **TEMP FORMAT** (formato de temp.) a la izquierda y **F** (F) a la derecha.

8. Utilice los botones ◀ y ▶ para alternar entre las escalas de temperatura **F** y **C**.



NOTA: **F** se utiliza para Fahrenheit y **C** se utiliza para Celsius.

9. Cuando se muestre la opción que desee, presione el botón ✓ (1 **YES**).



La computadora muestra **TIME FORMAT** (formato de hora) a la izquierda y **12 HR** (12 h) a la derecha.

10. Utilice los botones ◀ y ▶ para alternar entre **12HR** y **24HR** (12 y 24 h).



11. Cuando se muestre la opción que desee, presione el botón ✓ (1 **YES**).

La computadora muestra **ENTER TIME** (introducir hora) a la izquierda y la hora actual a la derecha, en el formato **HH:MM** (hh/mm). AM o PM se muestra si se elige el sistema de 12 horas.

Ejemplo: 7:30 AM se escribe 0730 si se utiliza el formato de 12 horas. 2:30 se escribe 1430 si se utiliza el formato de 24 horas. Para cambiar entre AM y PM, utilice los botones ▲ ▼.

12. Introduzca la hora en horas y minutos utilizando los botones numéricos 0-9.



13. Cuando se muestre la opción que desee, presione el botón ✓ (1 **YES**).



La computadora muestra **DATE FORMAT** (formato de fecha) a la izquierda y **US** a la derecha.

14. Utilice los botones ◀ y ▶ para alternar entre **US** e **INTERNL**.



15. Cuando se muestre la opción que desee, presione el botón ✓ (1 **YES**).

La computadora muestra **ENTER DATE** (introducir fecha) a la izquierda y **MM-DD-YY OR DD-MM-YY** (MM-DD-AA o DD-MM-AA) a la derecha y luego cambia a la fecha actual.

Ejemplo:

Formato de EE. UU. (5 de diciembre de 2008 se escribe 120508).

Formato internacional (5 de diciembre de 2008 se escribe 051208).

16. Introduzca la fecha utilizando los botones numerales 0-9.



17. Cuando se muestre la opción que desee, presione el botón ✓ (1 **YES**).



La computadora muestra **FRYER TYPE** (tipo de freidora) y **ELEC** (eléct.) a la derecha.

18. Utilice los botones ◀ y ▶ para alternar entre **ELEC** y **GAS**.



19. Cuando se muestre la opción que desee, presione el botón ✓ (1 **YES**).

La computadora muestra **VAT TYPE** (tipo de cubeta) y **SPLIT** (doble) a la derecha.

20. Utilice los botones ◀ y ▶ para alternar entre **SPLIT** y **FULL** (doble y simple).



21. Cuando se muestre la opción que desee, presione el botón ✓ (1 **YES**).

La computadora muestra **OIL SYSTEM** (sistema de aceite) a la izquierda y **JIB** (jarra en caja) a la derecha.

22. Utilice los botones ◀ y ▶ para alternar entre **JIB** y **BULK** (jarra en caja y aceite a granel).

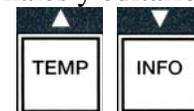


NOTA: Un sistema **JIB** utiliza una JIB (jarra en caja) descartable. Un sistema **BULK** tiene grandes tanques de almacenamiento de aceite que están conectados a la freidora y llenan un tanque.

23. Cuando se muestre la opción que desee, presione el botón ✓ (1 **YES**).



La computadora muestra **LANGUAGE** (idioma) a la izquierda y, a la derecha, **ENGLISH** (inglés). Utilice los botones ▲ ▼ para desplazarse por los campos adicionales y editarlos.



24. Presione el botón ✕ (2) para salir.



La computadora muestra **SETUP COMPLETE** (ajuste completo) que cambia a **OFF** (apagado).

4.10 Tareas comunes con la computadora M3000

En esta sección se muestran las tareas comunes que se realizan en las tiendas:

1. Salir de un menú o un submenú.
2. Agregado de nuevos productos.
3. Almacenamiento de nuevos elementos de menú en los botones de productos.
4. Drenaje y eliminación del aceite y rellenado de las cubetas.

4.10.1 Elementos del menú Escape

Para salir de los **MENUS** y **SUB-MENUS** o cancelarlos, presione el botón **x (2)**.

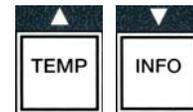


4.10.2 Agregado de nuevos productos al menú (selección de productos)

Esta función se utiliza para agregar productos adicionales al menú de la computadora.

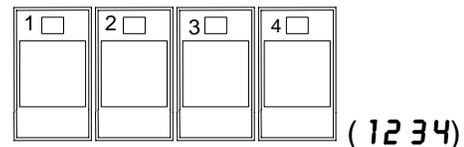
Para agregar un nuevo producto al menú:

1. Cuando la computadora esté en la posición **OFF** (apagada), ingrese en el modo de programación del nivel 1 presionando los botones **TEMP** e **INFO** simultáneamente hasta que se muestre **LEVEL 1** (nivel 1).



La computadora muestra **ENTER CODE** (introducir código).

2. Introduzca **1234**.



La computadora muestra **LEVEL 1 PROGRAM** (programación del nivel 1) durante tres segundos y luego cambia a **PRODUCT SELECTION** (selección de producto).

3. Cuando se muestre **PRODUCT SELECTION** (selección de producto), presione el botón **✓ (1 YES)** para seleccionar un elemento del menú.



La computadora muestra **PRODUCT SELECTION** (selección de productos) durante tres segundos y luego muestra **SELECT PRODUCT** (seleccionar productos).

4. Cuando se muestra **SELECT PRODUCT** (seleccionar productos) a la izquierda y **FR FRIES** (papas fritas) se muestra a la derecha, utilice el botón **▼** para avanzar entre los elementos del menú hasta que el elemento del menú pueda modificarse o se muestre un punto numerado (p. ej., **PROD 13**).



5. Pulse el botón **✓ (1 YES)** para seleccionar el producto que va a modificar.



La computadora muestra **MODIFY?** (¿modificar?) y alterna con **YES NO** (sí/no).



6. Presione el botón ✓ (**1 YES**) para modificar la selección o el botón ✕ (**2 NO**) para volver a **PRODUCT SELECTION**.

Si se elige yes (sí), la pantalla de la izquierda muestra **NAME** y la pantalla de la derecha muestra el nombre del producto (p. ej.: **PROD 13**). La pantalla derecha mostrará un carácter parpadeante.

7. Utilizando las teclas numéricas, introduzca la primera letra del nuevo producto. Cada tecla tiene tres letras. Presione la tecla hasta que se muestre la tecla derivada.



El nombre completo del producto tiene un límite de ocho caracteres, incluidos los espacios (p. ej.: FR FRIES).

8. Presione el botón ▶ para que el cursor avance hasta el siguiente espacio de la pantalla. Utilice la tecla #0 para insertar un espacio. El botón ◀ se puede utilizar para mover el cursor hacia atrás.



Por ejemplo, para escribir "**WINGS**" (alitas), presione la tecla #8 dos veces hasta que la letra **W** se muestre en la pantalla. Luego, presione el botón ▶ para que el cursor avance hasta el siguiente espacio de la pantalla. Presione la tecla N.º 3 hasta que se muestre la letra **I**. Continúe hasta que la palabra **WINGS** (alitas) quede deletreada en la pantalla.

9. Una vez que aparezca el nombre como debe guardarse, presione el botón ▼ para guardar el nombre y desplácese hasta **COOK TIME** (tiempo de cocción).



10. Cuando se muestre **COOK TIME** a la izquierda y **:00** a la derecha, utilice las teclas numéricas para introducir el tiempo de cocción del producto en minutos y segundos (p. ej.: 3:10 como 310).



11. Una vez que haya introducido el tiempo de cocción, presione el botón ▼ (**INFO**) para guardar **COOK TIME** (tiempo de cocción) y desplácese hasta **TEMP** (temperatura de cocción).



12. Cuando se muestre **TEMP** a la izquierda y **32F** a la derecha, use las teclas numéricas para introducir la temperatura de cocción para el producto (p. ej.: 335° como 335).



13. Una vez que haya introducido el tiempo de cocción, presione el botón ▼ (**INFO**) para guardar el valor de la temperatura de cocción y desplácese hasta **COOK ID** (id. de cocción).



14. Cuando se muestre **COOK ID** (id. de cocción) a la izquierda y **P 13** parpadee a la derecha, utilice las instrucciones del paso ocho para introducir un nombre de cuatro letras en el elemento de menú. Este es el nombre acortado que se alterna con el tiempo de cocción durante un ciclo de cocción.



15. Cuando haya introducido la abreviatura de id. de cocción, presione el botón **▼ (INFO)** para guardar la abreviatura de ID y desplácese hasta **DUTY TIME 1** (tiempo de servicio [tiempo para la agitación]), que se utiliza para fijar el tiempo del ciclo de cocción del producto que se debe agitar.

16. Cuando se muestre **DUTY TIME 1** (tiempo de servicio 1) a la izquierda y **:00** a la derecha, use las teclas numéricas para escribir la hora en minutos y segundos para la primera tarea que se debe realizar (p. ej.: sacudir el producto después de 30 segundos, se escribe como 30).



17. Cuando haya escrito **DUTY TIME 1** (tiempo de servicio 1 [tiempo para la agitación]), presione el botón **▼ (INFO)** para guardar el tiempo para la agitación 1 y desplácese hasta **DUTY TIME 2** (tiempo de servicio 2). Si un producto requiere que se realice una segunda tarea, esto puede escribirse aquí. Siga las instrucciones de arriba para introducir el tiempo de servicio dos, o presione el botón **▼ (INFO)** para guardar el tiempo de servicio y desplácese hasta **QUAL TMR** (temporizador de calidad), que se utiliza para ajustar el tiempo de espera antes de que la comida tenga que desecharse.



18. Cuando se muestre **QUAL TMR** a la izquierda y **:00** a la derecha, utilice las teclas numéricas para introducir el tiempo en minutos y segundos para el tiempo de espera del producto (p. ej.: 7:00 minutos como 700).



19. Cuando haya escrito **QUAL TMR** (tiempo de espera), presione el botón **▼ (INFO)** para guardar el tiempo de calidad y desplácese hasta **AIF DISABLE** (desactivar AIF).



20. Cuando se muestre **AIF DISABLE** (desactivar AIF) a la izquierda y **NO** a la derecha, utilice los botones **◀** y **▶** para alternar entre **YES** y **NO**. Si se configura esta función en Yes (sí), se desactiva la AIF (filtración intermitente automática) para el producto programado. Esto se utiliza par evitar la mezcla de los aceites específicos para los productos.



- Si ajusta la opción de **AIF DISABLE** en **NO**, presione el botón **▼ (INFO)** para guardar la selección de desactivación de AIF y desplácese hasta la selección **ASSIGN BTN** (asignar BTN).



La computadora muestra **ASSIGN BTN** (asignar BTN) a la izquierda, el producto elegido a la derecha.



Para asignarle un botón al producto elegido, siga las instrucciones de abajo.

- Cuando se muestre el producto elegido a la derecha y **ASSIGN BTN** a la izquierda, presione un botón entre 1 y 0 para asignárselo al producto. El indicador luminoso del producto elegido se iluminará (vea la foto de arriba). Para borrar la asignación de un botón a un producto, presione el botón asignado a ese producto. El indicador luminoso se apagará.

- Una vez que haya asignado el botón, presione el botón **▼ (INFO)** para guardar el botón asignado.



La computadora muestra **NAME** (nombre) a la izquierda con el producto (p. ej.: **WINGS**) (alitas) a la derecha.



* Nota: Si se necesita una programación adicional, para agregar otros productos, presione el botón *** (2)** una vez y luego presione el botón **▼** y vuelva al paso 4.

- Si no es necesario realizar más programaciones, presione el botón *** (2)**. La computadora muestra la opción **SELECT PRODUCT** (seleccionar producto) con el producto (p. ej.: **FR FRIES**[papas fritas]) en la pantalla derecha. Vuelva a presionar el botón *** (2)**. La computadora muestra **LEVEL 1 PROGRAM** (programación de nivel 1) que cambia a la orden **PRODUCT SELECTION** (selección de producto).



- Presione el botón *** (2)** para salir y para volver a **OFF**.



4.10.3 Almacenamiento de elementos de menú en los botones de productos

Esta función se utiliza para almacenar elementos de menú individuales en los botones de productos para la cocción con uno o dos botones.

Para almacenar los elementos del menú en un botón específico:

- Realice los pasos 1 a 6 de las páginas 4 a 12.
- La computadora muestra **NAME** a la izquierda y el producto seleccionado (p. ej.: **WINGS**) a la derecha.

3. Presione el botón ▲ para desplazarse hasta la opción **ASSIGN BTN** (asignar BTN), que se utiliza para asignar un elemento del menú a un botón de producto específico.



4. La computadora muestra **ASSIGN BTN** (asignar btn) a la izquierda y **WINGS** (alitas) a la derecha.

5. Cuando se muestre **ASSIGN BTN** a la izquierda y el producto elegido (p. ej.: **WINGS**) a la derecha, presione un botón entre 1 y 0 para asignar el producto. El indicador luminoso del producto elegido se iluminará. Para borrar la asignación de un botón a un producto, presione el botón asignado a ese producto. El indicador luminoso se apagará.



6. Una vez que haya asignado el botón, presione el botón ▼ (**INFO**) para guardar el botón asignado.



La computadora muestra **NAME** (nombre) a la izquierda con el producto (p. ej.: **WINGS**) (alitas) a la derecha.

7. Si no es necesario realizar ninguna otra programación, presione el botón ✖ (**2**) dos veces para volver a **LEVEL 1 PROGRAM** (programa de nivel 1) y cambiar a la orden **PRODUCT SELECTION** (selección de producto).



8. Presione el botón ✖ (**2**) para salir y para volver a **OFF**.

4.10.4 Drenaje y rellenado de las cubetas y eliminación del aceite

Cuando se haya agotado el aceite de cocina, drene el aceite en un recipiente adecuado para el transporte hasta el contenedor de eliminación. Frymaster recomienda una unidad para desechar manteca de McDonald's (MSDU). **No drene la solución de limpieza profunda (hervido) en una MSDU.** **NOTA:** Si se utiliza una MSDU fabricada antes de enero de 2004, la tapa de la fuente de filtración debe quitarse para permitir que se pueda colocar la unidad debajo del drenaje. Para quitar la tapa, levante levemente el borde delantero, deslice la guarda de aceite y tire de ella para asacarla del gabinete. Consulte la documentación suministrada junto con la unidad de eliminación para obtener instrucciones de uso específicas. Si no se dispone de una unidad para desechar manteca, deje que el aceite se enfríe hasta los 100 °F (38 °C) y luego drene el aceite en un contenedor de **METAL** que tenga una capacidad de CUATRO galones (15 litros) o más para evitar que se derrame el aceite.

4.10.4.1 Eliminación de otros sistemas de aceite

Esta opción se utiliza para eliminar el aceite usado en una MSDU o en un recipiente de **METAL**.

1. Extraiga la fuente del filtro y coloque la MSDU o un contenedor de **METAL** que tenga una capacidad de **CUATRO** galones (15 litros) o más debajo de la freidora para drenar el aceite.
2. Con la computadora en la posición **OFF**, mantenga presionado el botón **FLTR** de la cubeta correspondiente durante tres segundos hasta que escuche un pitido.



La computadora muestra **FILTER MENU** (menú filtrar) durante tres segundos y cambia a **MAINT FILTER** (filtración de mantenimiento).

3. Cuando se muestre la opción **MAINT FILTER** (filtración de mantenimiento), presione el botón **▼ (INFO)** para desplazarse hasta **DISPOSE** (desechar).



¿La computadora muestra **DISPOSE**.

4. Pulse el botón **✓ (1 YES)** para continuar.



La pantalla de la computadora alterna entre **DISPOSE?** (eliminar) y **YES NO** (sí/no).



5. Para eliminar el aceite, presione el botón **✓ (1 YES)** para continuar.

⚠ ADVERTENCIA

NUNCA drene la solución de limpieza profunda (hervido) en una MSDU. La solución de limpieza profunda (hervido) puede producir daños en una MSDU.

⚠ PELIGRO

Cuando drene el aceite en una unidad de eliminación, no la llene por encima de la línea máxima de llenado ubicada en el contenedor.

⚠ PELIGRO

Deje que el aceite se enfríe hasta los 100 °F (38 °C) antes de drenarlo en un contenedor de METAL adecuado para su eliminación.

⚠ PELIGRO

Cuando drene el aceite en un contenedor de METAL adecuado, asegúrese de que el contenedor tenga una capacidad mínima de CUATRO galones (15 litros) o más; de lo contrario, el líquido puede rebasarse y producir lesiones.

La computadora muestra **INSERT DISPOSAL UNIT** (introducir unidad opcional). Una vez que quite la fuente del filtro, la computadora mostrará de manera alternada **IS DISPOSE UNIT IN PLACE?** (¿la unidad de eliminación está en su lugar?) y **YES NO** (sí/no).

- Una vez que haya colocado la MSDU o un contenedor de **METAL** que tenga una capacidad de **CUATRO** galones (15 litros) en el lugar correspondiente, presione el botón ✓ (**1 YES**) para continuar.



La fuente de calentamiento está desactivada, la válvula de drenaje se abre y la computadora muestra **DISPOSING** (eliminar) durante 20 segundos.

La válvula de drenaje permanece abierta y la computadora muestra **VRT EMPTY?** (¿cubeta vacía?) alternándose con **YES** (sí).



- Cuando la cubeta esté vacía, presione el botón ✓ (**1 YES**) para continuar.

La computadora muestra **CLN VRT COMPLETE?** (¿finalizó la limpieza de la cubeta?) y alterna con **YES** (sí).



- Limpie la cubeta con un cepillo y cuando haya finalizado, presione el botón ✓ (**1 YES**) para continuar.

La válvula de drenaje se cierra y la cubeta está lista para volver a llenarse con aceite. Continúe con la siguiente sección si la freidora está configurada en JIB (jarra en caja).

4.10.4.2 Rellenado de los sistemas de aceite JIB

Los sistemas de aceite JIB (jarra en caja) utilizan aceite almacenado en cajas, en el interior del gabinete de la freidora.

Si el sistema de aceite estaba configurado en JIB desde la configuración inicial, la computadora muestra **MANUAL FILL VRT** (llenado manual de la cubeta) y alterna con la opción **YES**.

- Vierta aceite con cuidado en la olla hasta que alcance la línea de llenado baja de la freidora.
- Presione el botón ✓ (**1 YES**) cuando la cubeta esté llena.
La computadora muestra **OFF** (apagado).



4.10.4.3 Drenaje y eliminación de aceite en sistemas de aceite a granel

Los sistemas de aceite a granel utilizan bombas para mover el aceite desde la freidora hasta un tanque contenedor para el aceite usado. Es necesario realizar trabajos de plomería adicionales para conectar los sistemas de aceite a granel a las freidoras.

⚠ ADVERTENCIA

Asegúrese de que haya una almohadilla de filtro en el lugar correspondiente antes de realizar el drenaje o la eliminación de aceite. Si no se coloca una almohadilla de filtro, se pueden obstruir las líneas o las bombas.

1. Con la computadora en la posición **OFF**, mantenga presionado el botón **FLTR** de la cubeta correspondiente durante tres segundos.



La computadora muestra **FILTR MENU** (menú filtrar) durante tres segundos y cambia a **MAINT FILTER** (filtración de mantenimiento).

2. Presione el botón **▼ (INFO)** y desplácese hasta **DISPOSE** (desechar).
3. Cuando se muestre **DISPOSE** (desechar), presione el botón **✓ (1 YES)** para continuar.



La pantalla de la computadora alterna entre **DISPOSE?** (eliminar) y **YES NO** (sí/no).

Si la computadora muestra **RTI TANK FULL** (tanque RTI lleno) y alterna con **CONFIRM** (confirmar), vea la ***NOTA**.



4. Para eliminar el aceite, presione el botón **✓ (1 YES)** para continuar.

Si se muestra **INSERT PAN** (insertar fuente), quite la fuente del filtro y reemplácela, asegurándose de que la fuente esté asentada firmemente en la freidora.



La computadora muestra **DRAINING** (drenando).

La válvula de drenaje permanece abierta y la computadora muestra **VAT EMPTY?** (¿cubeta vacía?) y **YES** (sí) en forma alternada.



5. Cuando la cubeta esté vacía, presione **✓ (1 YES)** el botón para continuar.

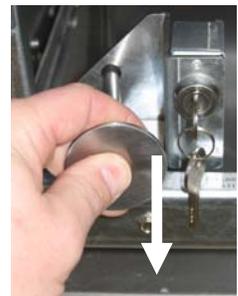
La computadora muestra **CLN VAT COMPLETE?** (¿finalizó la limpieza de la cubeta?) y alterna con **YES (SÍ)**.

6. Limpie la cubeta con un cepillo y, cuando haya finalizado, presione el botón **✓ (1 YES)** para continuar.



La computadora muestra **OPEN DISPOSE VALVE** (abrir válvula de eliminación).

7. Abra la puerta del gabinete izquierdo y destrabe la válvula, si es necesario. Empuje la válvula de eliminación completamente hacia adelante para iniciar la eliminación.



La computadora muestra **DISPOSING** (eliminando) durante cuatro minutos.

La bomba transfiere el aceite usado desde la fuente hasta los tanques de aceite a granel usado.

Cuando termina esta operación, la computadora muestra **REMOVE PAN** (extraer fuente).

8. Quite la fuente del filtro y asegúrese de que esté vacía.

La pantalla de la computadora alterna entre **IS PAN EMPTY?** (¿la fuente está vacía?) y **YES NO** (sí/no).

9. Presione el botón *** (2)** para hacer funcionar la bomba de nuevo si la fuente todavía contiene aceite; si no, continúe con el siguiente paso.



10. Una vez que se haya vaciado la fuente, presione el botón **✓ (1)**.



La computadora muestra **CLOSE DISPOSE VALVE** (cerrar válvula de eliminación).

11. Cierre la válvula de eliminación moviendo el mango de la válvula hacia la parte trasera de la freidora hasta que este haga tope. Vuelva a trabar la válvula si su gerente lo requiere.



La cubeta está lista para volver a ser llenada con aceite. Continúe con la sección 4.10.4.4 para llenar la cubeta; si no, presione el botón *** (2)** para salir.

***NOTA:** Si la computadora muestra **RTI TANK FULL** (tanque RTI lleno) y **CONFIRM** (confirmar) en forma alternada, presione el botón **✓ (1)** y llame al proveedor de aceite a granel usado. La pantalla vuelve a **OFF**.

4.10.4.4 Rellenado de la cubeta desde sistemas de aceite a granel después de la eliminación

La computadora muestra **FILL POT FROM BULK?** (¿llenar olla desde depósito a granel?) y alterna con **yes no** (sí/no).

La bomba de relleno de aceite a granel funciona con un interruptor momentáneo. La bomba solo bombea cuando se presiona el interruptor.

1. Mantenga presionado el botón **✓ (1 YES)** para volver a llenar la cubeta hasta que el aceite llegue hasta la línea de llenado.



2. Cuando la cubeta esté vacía, presione el botón **✓ (1 YES)**.

3. Cuando la cubeta esté llena, presione el botón *** (2)**, para cerrar la válvula de llenado.

La computadora muestra **OFF** (apagado).

4.11 Menú del filtro

Las opciones del menú del filtro se utilizan para filtrar, drenar, llenar y eliminar.

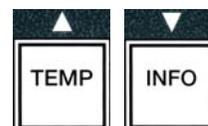
4.11.1 Acceso al menú del filtro

1. Mantenga presionado durante tres segundos el botón del filtro de la cubeta seleccionada.



La computadora muestra **FILTER MENU** (menú filtrar) durante tres segundos y cambia a **MAINT FILTER** (filtración de mantenimiento).

2. Presione los botones **▲** y **▼** para desplazarse entre las siguientes opciones:
 - a. **AUTO FILTER** (filtración automática) Vea la página 5-2
 - b. **MAINT FILTER** (filtración de mantenimiento) Vea la página 5-8
 - c. **DISPOSE** (eliminar) Vea la página 4-16
 - d. **DRAIN TO PAN** (drenar a fuente) Vea la página 4-20
 - e. **FILL VAT FROM DRAIN PAN**
(llenar cubeta desde fuente de drenaje) Vea la página 4-21
 - f. **FILL VAT FROM BULK**
(llenar cubeta desde tanque a granel) Vea la página 4-22
 - g. **PAN TO WASTE** (fuente a eliminación) Vea la página 4-23



Los primeros dos elementos del menú: **AUTO FILTER** (filtración automática) y **MAINTENANCE (MANUAL) FILTER** (filtración [manual] de mantenimiento) se detallan en el capítulo 5. Los otros elementos del menú se detallan en las siguientes páginas.

Las funciones **DRAIN TO PAN** (drenaje a fuente) y **FILL VAT FROM DRAIN PAN** (llenar cubeta desde fuente de drenaje) se utilizan principalmente para propósitos de diagnóstico. Se utilizan cuando el aceite debe drenarse a la fuente o devolverse a la olla de fritura.

4.11.2 Drenaje a fuente

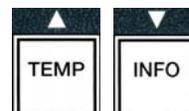
La función de drenaje a la fuente drena el aceite desde la olla de fritura hasta la fuente del filtro.

1. Cuando la computadora esté en la posición **OFF** (apagado), mantenga presionado el botón del filtro durante tres segundos para vaciar la cubeta seleccionada.



La computadora muestra **FILTER MENU** (menú filtrar) durante tres segundos y cambia a **MAINT FILTER** (filtración de mantenimiento).

2. Utilice los botones **▲** y **▼** para desplazarse hasta la opción **DRAIN TO PAN** (drenaje a fuente).
3. Cuando se muestra la opción **DRAIN TO PAN** (drenaje a la fuente), presione el botón **✓ (1)** para continuar.



La computadora muestra **DRAIN TO PAN?** (¿drenar a la fuente?) y alterna con **YES NO** (sí/no).



4. Presione el botón ✓ (1 **YES**) para continuar con el drenaje a la fuente.

La fuente de calentamiento está desactivada y el sistema comprueba que la fuente esté en su lugar. Si no se detecta la fuente, la computadora muestra **INSERT PAN** hasta que se detecte.

Cuando se detecta la fuente, se abre la válvula de drenaje. La computadora muestra **DRAINING** (drenando) durante 20 segundos.

La computadora muestra **VAT EMPTY?** (¿cubeta vacía?) y alterna con **YES**.

5. Si la cubeta está vacía, presione el botón ✓ (1 **YES**) (sí) para continuar.



La computadora muestra **FILL VAT FROM DRAIN PAN?** (llenar fuente desde la fuente de drenaje) y alterna con **YES NO** (sí/no), y suena una alarma. Para volver a llenar la fuente, continúe con el siguiente paso; si no, siga con el paso 8.

6. Presione el botón ✓ (1 **YES**) para volver a llenar la cubeta.



La computadora muestra **FILLING** (llenando). Después del llenado, la computadora muestra **IS VAT FULL?** (¿está llena la cubeta?) y alterna con **YES NO** (sí/no).

Si la cubeta no está llena, presione el botón ✖ (2 **NO**) para volver a poner en funcionamiento la bomba.



7. Si la cubeta está llena, presione el botón ✓ (1 **YES**) (sí) para volver a **OFF**.

8. Presione el botón ✖ (2 **NO**).



La computadora muestra **REMOVE PAN** (extraer fuente).

PELIGRO

Abra la fuente del filtro lentamente para evitar salpicaduras de aceite caliente, que pueden producir quemaduras graves, resbalamientos y caídas.

9. Extraiga cuidadosamente la fuente del filtro de la freidora.

La computadora muestra **IS PAN EMPTY?** (¿la fuente está vacía?) y alterna con **YES NO** (sí/no).



NOTA: Puede dejarse una pequeña cantidad de aceite en la fuente después de volver a llenarla.

10. Si la cubeta está vacía, presione el botón ✓ (1 **YES**) (sí) para volver a **OFF**.

Si la fuente no está vacía, presione el botón ✖ (2 **NO**) (vea la figura 4.11.2.10) y vuelva a **FILL VAT FROM DRAIN PAN?** (¿llenar cubeta desde fuente de drenaje?) y alterna con **YES NO** (sí/no) después del paso 5.

Si la fuente no está vacía y se está utilizando un sistema de aceite a granel en la freidora * (2 NO) (no) y la computadora muestra **PAN TO WASTE?** y alterna con **YES NO** (sí/no).



11. Presione el botón ✓ (1 YES) para desechar el aceite en los tanques de aceite a granel usado. Continúe con la sección 4.10.4.3, Sistemas de eliminación de aceite mediante sistemas de aceite a granel, entre el paso 6 y el paso 7.



4.11.3 Llenado de la cubeta desde la fuente de drenaje

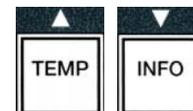
La opción de llenado de la cubeta desde la fuente de drenaje se utiliza para volver a llenar la olla de fritura desde la fuente del filtro.

1. Con la computadora en la posición **OFF**, mantenga presionado el botón del filtro para que la cubeta se vuelva a llenar durante tres segundos.



La computadora muestra **FILTER MENU** (menú filtrar) durante tres segundos y cambia a **MAINT FILTER** (filtración de mantenimiento).

2. Utilice los botones ▲ y ▼ para desplazarse hasta la opción **FILL VAT FROM DRAIN PAN** (llenado de la cubeta desde fuente de drenaje).



3. Cuando se muestre **FILL VAT FROM DRAIN PAN** (llenado de la cubeta desde fuente de drenaje), presione el botón ✓ (1 YES) para continuar.



La computadora muestra **FILL VAT FROM DRAIN PAN?** (¿llenar cubeta desde la fuente de drenaje?) y alterna con **YES NO** (sí/no).

4. Pulse el botón ✓ (1 YES) para continuar.



El sistema comprueba que la válvula de drenaje esté cerrada. La válvula de retorno se abre y la bomba del filtro vuelve a llenar la cubeta.

La computadora muestra **FILLING** (llenando) mientras la cubeta se está volviendo a llenar. Después del llenado, la computadora muestra **IS VAT FULL?** (¿está llena la cubeta?) y alterna con **YES NO** (sí/no).

5. Si la cubeta está llena, presione el botón ✓ (1 YES) (sí) para salir y volver a **OFF**. Si la cubeta no está llena, presione el botón * (2 NO) para continuar el llenado.



4.11.4 Llenado de la cubeta desde un tanque de aceite a granel

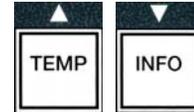
La opción de llenado de la cubeta desde un tanque de aceite a granel se utiliza cuando se llena la olla de fritura desde un sistema de aceite a granel.

1. Con la computadora en la posición **OFF**, mantenga presionado el botón del filtro para que la cubeta se vuelva a llenar durante tres segundos.



La computadora muestra **FILTER MENU** (menú filtrar) durante tres segundos y cambia a **MAINT FILTER** (filtración de mantenimiento).

2. Utilice los botones **▲** y **▼** para desplazarse hasta la opción **FILL VAT FROM BULK** (llenado de la cubeta desde tanque de aceite a granel).



3. Cuando se muestre **FILL VAT FROM BULK** (llenado de la cubeta desde tanque de aceite a granel), presione el botón **✓ (1 YES)** para continuar.



La computadora muestra **FILL VAT FROM BULK? ¿llenar cubeta desde depósito a granel?)** y alterna con **YES NO**.

4. Pulse el botón **✓ (YES)** para continuar.



La computadora muestra **PRESS AND HOLD YES TO FILL** (mantener presionado "YES" para llenar) y alterna con **YES**.

La válvula de retorno se abre y la bomba de aceite a granel se energiza. La bomba de relleno de aceite a granel funciona con un interruptor momentáneo. La bomba solo bombea cuando se presiona el interruptor.

5. Mantenga presionado el botón **✓ (YES)** para llenar la cubeta.



La computadora muestra **FILLING** (llenando) mientras la cubeta se está llenando.

6. Cuando se llene la cubeta hasta la línea de llenado inferior, suelte el botón **✓ (1 YES)**.

La computadora muestra **CONTINUE FILLING? (¿continuar llenado?)** y alterna con **YES**.



7. Para continuar el llenado, vuelva al paso 5. De lo contrario, presione el botón **✖ (2 NO)** para salir y volver a **OFF**.

4.11.5 Fuente a desechar

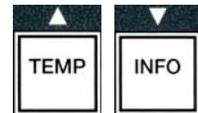
La opción Pan to waste (fuente a desechar) es una opción que permite que los sistemas de aceite a granel bombeen el exceso de aceite de la fuente a los tanques de aceite a granel usado sin drenar el aceite actual de la olla de fritura.

1. Con la computadora en la posición **OFF**, mantenga presionado el botón del filtro para que la cubeta se vuelva a llenar durante tres segundos.



La computadora muestra **FILTER MENU** (menú filtrar) durante tres segundos y cambia a **MAINT FILTER** (filtración de mantenimiento).

- Utilice los botones **▲** y **▼** para desplazarse hasta la opción **PAN TO WASTE** (fuente a desechar).



- Cuando se muestre **PAN TO WASTE** (fuente a desechar), presione el botón **✓ (1 YES)** para continuar.



La computadora muestra **PAN TO WASTE P** (fuente a desechar) y alterna con **YES NO** (sí/no).

- Presione el botón **✓ (YES)** y vaya a la Sección 4.10.4..3, páginas 4 a 18, y continúe después del paso 6 o presione **✗ (2 NO)** para salir al menú del filtro.

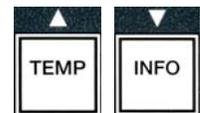


4.12 Programación del nivel 1

El nivel uno de programación se utiliza para escribir nuevos productos, realizar el control cuando está desactivada la AIF (filtración intermitente automática) y realizar una limpieza profunda (hervido) y una prueba de límites.

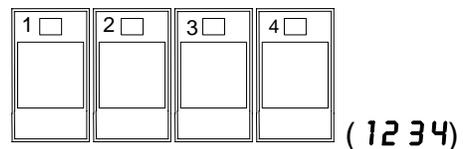
Para introducir el código de programación del Nivel 1:

- Con la computadora en la posición **OFF**, presione simultáneamente los botones **TEMP** e **INFO** durante **TRES** segundos hasta que se muestre **LEVEL 1** (nivel 1) y se escuche un pitido.



La computadora muestra **ENTER CODE** (introducir código).

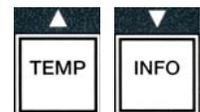
- Introduzca **1234**.



La computadora muestra **LEVEL 1 PROGRAM** (programación del nivel 1) durante tres segundos

y luego cambia a **PRODUCT SELECTION** (selección de producto).

- Presione los botones **▲** y **▼** para desplazarse entre las siguientes opciones:
 - PRODUCT SELECTION**
(selección del producto) Vea la página 4-12
 - AIF CLOCK** (reloj de la AIF) Vea la página 4-24
 - DEEP CLEAN MODE**
(modo de limpieza profunda) Vea la página 4-25
 - HI LIMIT TEST**
(prueba de límite alto) Vea la página 4-30
 - FRYER SETUP**
(configuración de la freidora) Vea la página 4-9



4. Cuando se muestre la selección, presione el botón ✓ (1 YES) para seleccionar el elemento del menú que haya elegido.



4.12.1 RELOJ DE LA AIF

El modo de reloj de la AIF permite la programación de los tiempos para bloquear la orden de AIF (filtración intermitente automática). Esto es útil para los momentos más atareados del día, como la hora pico del mediodía.

1. Realice los pasos 1 a 3 de las páginas 4-23 a 4-24.
2. Utilice el botón ▼ (INFO) para desplazarse hasta la opción **AIF CLOCK** (reloj de la AIF).
3. Pulse el botón ✓ (1 YES) para continuar.



La computadora muestra **AIF CLOCK** a la izquierda y **DISABLED** (desactivado) a la derecha.

4. Utilice los botones ◀ y ▶ para alternar entre:
 - a. **DISABLED** (desactivado)
 - b. **ENABLED** (activado)



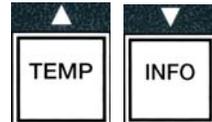
Configure esta función en **ENABLED** (activado) si en algún momento se desactiva la función de AIF (filtración intermitente automática [por ejemplo, en la hora pico del mediodía]).

5. Cuando se muestre **ENABLED** (activado), presione el botón ▼.



* Continúe con el paso 12 si elige **DISABLED** (desactivado).

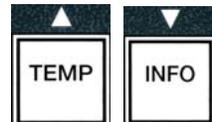
6. Cuando se muestre **ENABLED** (activado), presione los botones ▲ y ▼ (vea la Figura 4.12.2.5) para desplazarse entre **M-F 1** y **SUN 4**. (p. ej.: de lunes a viernes no se desea hacer filtraciones durante la hora pico del mediodía, es decir, de 12:00 a. m. a 1:30 p. m. En la computadora, desplácese hasta **M-F 1 12:00 AM**.)



7. Utilice las teclas numéricas para escribir el tiempo de inicio cuando debe suspenderse la AIF.



2. Presione los botones ▲ y ▼ para alternar entre AM y PM.



9. Presione el botón ▼ (INFO). La computadora muestra **0 DUR**. Esta es la cantidad de tiempo que permanecerá suspendida la AIF.



10. Utilice las teclas numéricas para escribir un tiempo entre 0 y 999 minutos (p. ej.: 1½ horas se escribe como 90



minutos). Introduzca **90** para este ejemplo. La computadora muestra **090 DUR**. Hay disponibles cuatro períodos de tiempo diferentes para cada día o para cada conjunto de días. (M-F 1-4, Sáb. 1-4 y Dom. 1-4)

11. Presione el botón **▼ (INFO)** para aceptar el período y para desplazarse hasta el siguiente período de tiempo.



12. Cuando termine, presione el botón *** (2)** una vez para salir y volver a la pantalla **PRODUCT SELECTION** (selección de productos).



13. Presione el botón *** (2)** para salir y para volver a **OFF**.



4.12.2 MODO DE LIMPIEZA PROFUNDA (HERVIDO)

El modo de limpieza profunda se utiliza para quitar el aceite carbonizado de olla de fritura.

NOTA: Consulte las instrucciones de Kay Chemical “Procedimiento de limpieza profunda de la freidora” para limpiar la freidora LOV™.

1. Realice los pasos 1 a 3 de las páginas 4-23 a 4-24.

La computadora muestra **DEEP CLEAN MODE** (modo de limpieza profunda)



2. Pulse el botón **✓ (1 YES)**.

Sistema de aceite a granel: Asegúrese de colocar una fuente de filtro entera y limpia.

Sistema de aceite JIB: Asegúrese de que haya una MSDU o un contenedor de metal que tenga una capacidad de **CUATRO** galones (15 litros) o más ubicado debajo del drenaje.

La computadora muestra **DEEP CLEAN?** (¿llenado profundo?) y alterna con **YES NO**.



3. Presione el botón **✓ (1 YES)**.

4. **Cubeta simple:** La computadora muestra **IS OIL REMOVED?** (¿se ha extraído el aceite?) y **YES NO** (sí/no) en forma alternada.



Cubeta dividida: La computadora muestra **DEEP CLEAN** (limpieza profunda) y alterna con **L R**.



Presione el botón **✓ (1)** o *** (2)** debajo de la cubeta dividida que se va a limpiar. La computadora muestra **IS OIL REMOVED?** y alterna con **YES NO*** (sí/no).

* Si el tanque del sistema de aceite a granel usado está lleno **RTI TANK FULL** (tanque de RTI lleno) alterna con **CONFIRM** (confirmar). Presione el botón **✓ (1)** y llame al proveedor de aceite a granel usado. La pantalla vuelve a **OFF**.

⚠ PELIGRO

Cuando drene el aceite en una unidad de eliminación, no la llene por encima de la línea máxima de llenado ubicada en el contenedor.

⚠ PELIGRO

Deje que el aceite se enfríe hasta los 100 °F (38 °C) antes de drenarlo en un contenedor de METAL adecuado para su eliminación.

⚠ PELIGRO

Cuando se drene el aceite en un contenedor MSDU o de METAL adecuado, asegúrese de que el contenedor tenga una capacidad de al menos CUATRO galones (15 litros) o más. De otra manera, el aceite puede rebasarse y producir lesiones.

5. **Cubeta de fritura vacía:** Presione el botón ✓ (1 **YES**) y continúe con el paso 12.

Cubeta de fritura llena de aceite: Presione el botón ✕ (2 **NO**).



6. **Sistema de aceite JIB:** La computadora muestra **IS DISPOSAL UNIT IN PLACE?** (¿la unidad de eliminación está en su lugar?) y alterna con **YES NO** (sí/no). Asegúrese de que haya una MSDU o un contenedor de metal adecuado que tenga una capacidad de **CUATRO** galones (15 litros) o más ubicado debajo del drenaje. Presione el botón ✓ (1 **YES**) para eliminar el aceite. La computadora muestra **DISPOSING** (eliminando) y finaliza con **VAT EMPTY?** (¿cubeta vacía?) y alterna con **YES**. Presione el botón ✓ (1 **YES**) y continúe con el paso 12.



Sistema de aceite a granel*: La computadora muestra **DRAINING** (drenando). Una vez que el aceite se haya drenado hacia el interior de la fuente del filtro, la computadora muestra **VAT EMPTY?** (¿cubeta vacía?) y alterna con **YES**. Presione el botón ✓ (1 **YES**) y continúe.

*Si se muestra **INSERT PAN** (insertar fuente), extraiga la fuente del filtro y reemplácela.

Sistema de aceite a granel: La computadora muestra **OPEN DISPOSE VALVE** (abrir válvula de eliminación).

7. **Sistema de aceite a granel:** Abra la puerta del gabinete izquierdo y destrábelo, si es necesario. Empuje la válvula de eliminación completamente hacia adelante para iniciar la eliminación.



Sistema de aceite a granel: La computadora muestra **DISPOSING** (eliminando) durante cuatro minutos.

La bomba transfiere el aceite usado desde la fuente hasta los tanques de aceite a granel usado.

Sistema de aceite a granel: Cuando termina esta operación, la computadora muestra **REMOVE PAN** (extraer fuente).

8. **Sistema de aceite a granel:** Quite la fuente del filtro y asegúrese de que esté vacía.

Sistema de aceite a granel:La pantalla de la computadora alterna entre **IS PAN EMPTY?** (¿la fuente está vacía?) y **YES NO** (sí/no).

9. **Sistema de aceite a granel:** Presione el botón **✖ (2)** para hacer funcionar la bomba de nuevo si la fuente todavía contiene aceite; si no, continúe con el siguiente paso.

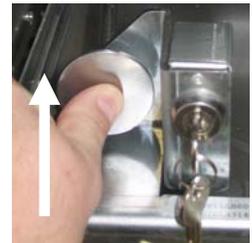


10. **Sistema de aceite a granel:** Una vez que se haya vaciado la fuente, presione el botón **✓ (1)** (vea la Figura 4.10.4.3.10).



Sistema de aceite a granel:La computadora muestra **CLOSE DISPOSE VALVE** (cerrar válvula de eliminación).

11. **Sistema de aceite a granel:** Cierre la válvula de eliminación moviendo el mango de la válvula hacia la parte trasera de la freidora hasta que haga tope.



Sistema de aceite a granel:La computadora muestra **INSERT PAN** (insertar fuente). Inserte la fuente.

12. **Sistema de aceite a granel o de JIB:** La válvula de drenaje se cierra y la computadora muestra **SOLUTION ADDED?** (¿agregar solución?) y **YES** (sí) en forma alternada. Llene la olla de fritura con una solución de agua y líquido de limpieza. Para obtener información acerca del procedimiento de limpieza profunda (hervido) de McDonald's, consulte la tarjeta de requisitos de mantenimiento y las instrucciones de Kay Chemical incluidas en "Procedimiento de limpieza profunda de la freidora".

13. **Sistema de aceite a granel o de JIB:** Presione el botón **✓ (1 YES)** (sí) para continuar y comenzar el procedimiento de limpieza.



La pantalla de la computadora muestra **DEEP CLEAN** (limpieza profunda) y una cuenta regresiva de 60, en forma alternada. La cubeta se calienta a 195 °F (91 °C) durante una hora. Para cancelar la limpieza profunda, mantenga presionado el botón **✖ (2)** durante tres segundos. La computadora muestra **IS SOLUTION REMOVED?** (¿se ha extraído la solución?) y **YES** (sí) en forma alternada. Siga con el paso 15.

Después de una hora, el calentador se apaga y la computadora muestra **CLEAN DONE** (limpieza finalizada), y suena una alarma.

14. **Sistema de aceite a granel o de JIB:** Presione el botón **✓ (1 YES)** (sí) para apagar la alarma.



15. **Sistema de aceite a granel o de JIB:** La computadora muestra **IS SOLUTION REMOVED?** (¿se ha extraído la solución?) y **YES** (sí) en forma alternada. Siga las instrucciones de Kay Chemical para extraer la solución.

16. **Sistema de aceite a granel o de JIB:** Extraiga la fuente del filtro, la cesta de migajas, el aro

de sujeción, la almohadilla del filtro y la pantalla. Vuelva a colocar la fuente del filtro vacía en la freidora.

⚠ PELIGRO

Deje que la solución de limpieza profunda (hervido) se enfríe y alcance los 100 °F (38 °C) para desecharla. Si no lo hace, el líquido caliente puede producirle heridas.

NOTA: Para obtener instrucciones acerca de cómo extraer la solución de limpieza, consulte las instrucciones incluidas en el “Procedimiento de limpieza profunda de la freidora” de Kay Chemical.

17. **Sistema de aceite a granel o de JIB:** Después de extraer la solución, presione el botón ✓ (1 **YES**) (sí). 
18. **Sistema de aceite a granel o de JIB:** La computadora muestra **SCRUB VAT COMPLETE?** (¿finalizó la limpieza de la cubeta?) y **YES** (sí) en forma alternada. Presione el botón ✓ (1 **YES**) (sí). 
19. **Sistema de aceite a granel o de JIB:** La computadora muestra **DRAINING** (drenando). El drenaje se abre para permitir drenar la pequeña cantidad de solución residual que queda en la cubeta. Realice un enjuague para quitar la solución que queda en la cubeta.
20. **Sistema de aceite a granel o de JIB:** La computadora muestra **RINSE COMPLETE?** (¿finalizó el enjuague?) y **YES** (sí) en forma alternada. Cuando la cubeta esté enjuagada, presione el botón ✓ (1 **YES**) para continuar. 
21. **Sistema de aceite a granel o de JIB:** La computadora muestra **REMOVE PAN** (extraer fuente). Extraiga la fuente del filtro.
22. **Sistema de aceite a granel o de JIB:** La computadora muestra **VAT AND PAN DRY?** (¿la cubeta y la fuente están secas?) y **YES** (sí) en forma alternada. Asegúrese de que la cubeta y la fuente estén completamente secas.
23. **Sistema de aceite a granel o de JIB:** La computadora muestra **INSERT PAN (INSERTAR FUENTE)**. Vuelva a instalar la pantalla, la almohadilla del filtro, el aro de sujeción y la cesta para migajas que extrajo en el paso 16. Inserte la fuente del filtro.
24. **Sistema de JIB:** La computadora muestra **MANUAL FILL** (llenado manual) y **YES (SÍ) EN FORMA ALTERNADA**. Presione el botón ✓ (1 **YES**) (sí) para que la pantalla vuelva a mostrar **OFF** (apagado). 

Sistema de aceite a granel: Vaya a la Sección 4.11.4, Llenar la cubeta desde el depósito de aceite a granel, en la página 4-22, y comience por el paso 3.

4.12.4 MODO DE PRUEBA DE LÍMITE ALTO

El modo de prueba de límite alto se utiliza para probar el circuito de límite alto. Esta prueba echa a perder el aceite. Solo debe ser realizada con aceite usado. Si la temperatura alcanza los 460 °F (238 °C) sin que se dispare el segundo límite alto y la computadora muestra **HIGH LIMIT FAILURE** (falla de límite alto) y **DISCONNECT POWER** (desconectar alimentación) en forma alternada, y suena el tono de alerta durante la prueba, apague la freidora y llame inmediatamente al servicio técnico.

Puede cancelar la prueba en cualquier momento si apaga la freidora. Cuando encienda la freidora nuevamente, esta regresará al modo de funcionamiento y mostrará el producto.

1. Realice los pasos 1 a 3 de las páginas 4-23 a 4-24.

La computadora muestra **HI LIMIT TEST** (prueba de límite alto).



2. Presione el botón ✓ (1 **YES**) (sí) para continuar la prueba.

La computadora muestra **HI-LIMIT?** (¿límite alto?) y **YES NO** (sí/no) en forma alternada.



3. Presione el botón ✓ (1 **YES**) para continuar la prueba. Si va a realizar la prueba en una cubeta doble, presione el botón ✓ (1 **YES**) del lado de la cubeta correspondiente.

La computadora muestra **PRESS AND HOLD CHECK** (mantenga presionado el botón).



4. Presione el botón ✓ (1 **YES**) (sí) para iniciar la prueba de límite alto.

La cubeta comienza a calentarse. Durante la prueba, la computadora muestra la temperatura real de la cubeta. Cuando la temperatura alcanza los 410 °F ± 10 °F (210 °C ± 12 °C)*, la computadora muestra **HOT HI-1** y la temperatura real (p. ej., **410 °F**) en forma alternada, y la cubeta se sigue calentando.

* **NOTA:** En las computadoras que se utilizan en la Unión Europea (las que tienen la marca CE), la temperatura es de 395 °F (202 °C).

La freidora se sigue calentado hasta que se dispara el segundo límite alto. En general, esto sucede una vez que la temperatura alcanza los 423 °F a 447 °F (217 °C a 231 °C) (en las computadoras que no son de la Unión Europea) o 405 °F a 426 °F (207 °C a 219 °C) (en las computadoras de la Unión Europea).

Una vez que se alcanza el límite alto, la computadora muestra **HELP HI-2** y la temperatura real (p. ej., **430 °F**) en forma alternada.

5. Suelte el botón ✓ (1 **YES**) (sí).

Si falla el límite alto, la computadora muestra **HIGH LIMIT FAILURE** (falla de límite alto) y **DISCONNECT POWER** (desconectar alimentación) en forma alternada. Si esto ocurre, desconecte la alimentación de la freidora y llame inmediatamente al servicio técnico.

La cubeta deja de calentar y la computadora muestra la configuración actual de temperatura y la temperatura real (p. ej., **430 °F**) en forma alternada hasta que la temperatura desciende a 400 °F (204 °C).

6. Presione el botón de encendido para cancelar la alarma.



7. Una vez que la temperatura sea inferior a 400 °F (204 °C), presione el botón *** (2)** una vez para salir de la prueba de límite alto.



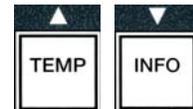
8. Presione el botón *** (2)** nuevamente para salir al modo **OFF** (apagado).

9. Siga los procedimientos incluidos en la página 4-16 para desechar el aceite.

4.13 Programación del nivel 2

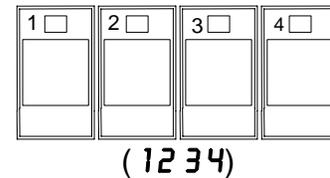
Para introducir el código de programación del Nivel 2:

1. Con la computadora en la posición **OFF**, presione simultáneamente los botones **TEMP** e **INFO** durante 10 segundos hasta que se muestre **LEVEL 2** y se escuche un pitido.



La computadora muestra **ENTER CODE** (introducir código).

2. Introduzca **1234**.



La computadora muestra **LEVEL 2 PROGRAM** (programación del nivel 2) durante tres segundos y luego cambia a **PRODUCT COMP** (comp. de producto).

3. Presione los botones **▲** y **▼** para desplazarse entre las siguientes opciones:
- a. **PROD COMP** (comp. de producto) Vea la página 4-30
 - b. **E-LOG** (registro electrónico) Vea la página 4-31
 - c. **PASSWORD SETUP** (configuración de contraseñas) Vea la página 4-31
 - d. **ALERT TONE** (tono de alerta) Vea la página 4-32
 - e. **FILTER AFTER** (filtrar después de usar) Vea la página 4-33
 - f. **FILTER TIME** (tiempo de filtración) Vea la página 4-34

NOTA:

Use los botones **◀** y **▶** para desplazarse entre las diferentes posiciones, dentro de las selecciones. Cuando introduzca los números, presione la tecla correspondiente de 0 a 9.

Presione los botones **▲** y **▼** para confirmar la entrada y continuar con el elemento anterior o posterior del menú.

4. Cuando se muestre la opción que desee, presione el botón **✓ (1 YES)**.



4.13.1 MODO PRODUCT COMP (COMPENSACIÓN DE PRODUCTO)

El modo Product Comp permite cambiar la compensación (sensibilidad) del producto. Es posible que algunos elementos del menú necesiten ajustes, según las características de la cocción. **Tenga**

cuidado al cambiar la compensación del producto, ya que puede causar un efecto desfavorable en los ciclos de cocción de los productos. La configuración predeterminada de la compensación de productos es cuatro.

1. Realice los pasos 1 a 3 de las páginas 4-29 a 4-30.

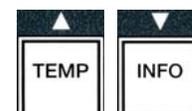
La computadora muestra **PROD COMP**.



2. Cuando se muestre **PROD COMP**, presione el botón ✓ (**1 YES**).

La computadora muestra **PRODUCT SELECTION** (selección de producto) y cambia a **SELECT PRODUCT** (seleccionar producto).

3. Use los botones ▲ y ▼ para desplazarse a través de la lista de productos.



La computadora muestra el producto seleccionado.

4. Cuando se muestre el producto seleccionado, presione el botón ✓ (**1 YES**) para seleccionar un producto.



La computadora muestra **MODIFY?** (¿modificar?) y alterna con **YES NO** (sí/no).



5. Presione el botón ✓ (**1 YES**) para continuar o el botón ✖ (**2 NO**) para volver a **LEVEL 2 PROGRAM**.

La computadora muestra **LOAD COMP** (compensación de carga) a la izquierda y el número 4 u otro valor a la derecha. Esta es la configuración de sensibilidad recomendada para este producto.

NOTA: Es sumamente recomendable NO cambiar esta configuración, ya que se puede producir un efecto desfavorable en el producto.

6. Si va a cambiar la configuración, introduzca un número de 0 a 9.



7. Presione el botón ✖ (**2**) para aceptar la selección.

8. Presione el botón ✖ (**2**) dos veces para salir.



La computadora muestra **OFF**.

4.13.2 MODO E-LOG (REGISTRO ELECTRÓNICO)

El modo E-LOG se utiliza para ver los diez códigos de errores más recientes que se encontraron en la freidora. Estos códigos se muestran en una enumeración de 1 a 10; el más reciente se muestra primero. Se muestran la hora, la fecha y el código del error.

1. Realice los pasos 1 a 3 de las páginas 4-29 a 4-30.

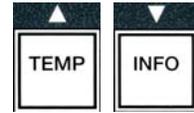
¿La computadora muestra **E-LOG** .



2. Presione el botón ✓ (1 **YES**) para aceptar la selección.

La computadora muestra **NOW** (ahora) a la izquierda y la hora y la fecha actuales a la derecha.

3. Use el botón ▼ para desplazarse por los diez códigos de error más recientes, desde la “A” hasta la “J”. Una vez que se muestre el último error, use el botón ▲ para volver arriba.



Si no hay errores, la computadora muestra **NO ERRORS**. Los errores se muestran con letras de la A a la J, según el lado del error en el caso de la olla doble, según el código de error y según el tiempo, y alternan con la fecha. El código de error representado por una “L” indica que el error se produjo en el lado izquierdo de la olla doble, y el código representado por la “R” indica que el error se produjo en el lado derecho (p. ej., -A R E06 06:34AM 12/09/08). Los códigos de error se enumeran en la Sección 7.2.5 de este manual.

4. Presione el botón * (2) dos veces para salir.



La computadora muestra **OFF**.

4.13.3 MODO PASSWORD SETUP (CONFIGURACIÓN DE CONTRASEÑAS)

El modo de configuración de contraseñas le permite al gerente del restaurante cambiar las contraseñas de los diferentes modos y niveles.

1. Realice los pasos 1 a 3 de las páginas 4-29 a 4-30.

La computadora muestra **PASSWORD SETUP**.

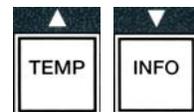


2. Presione el botón ✓ (1 **YES**) para aceptar la selección.

La computadora muestra **FRYER SETUP** (configuración de la freidora).

3. Presione los botones ▲ y ▼ para desplazarse entre las siguientes opciones:

- FRYER SETUP**: establece la contraseña para entrar al modo **FRYER SETUP**. (La contraseña predeterminada es 1234)



- USAGE**: establece la contraseña para entrar al modo **USAGE** (uso) y restablecer las estadísticas de uso. (La contraseña predeterminada es 4321)

- LEVEL 1**: establece la contraseña para entrar al modo **LEVEL 1**. (La contraseña predeterminada es 1234)

- LEVEL 2**: establece la contraseña para entrar al modo **LEVEL 2**. (La contraseña predeterminada es 1234)

4. Presione el botón ✓ (1 **YES**) para aceptar la selección.



La computadora muestra **MODIFY?** (¿modificar?) y alterna con **YES NO** (sí/no).

5. Presione el botón ✓ (1 YES) (sí).



La computadora muestra **FRYER SETUP** a la izquierda, y la frase **NEW PASSWORD** (contraseña nueva) parpadea durante tres segundos; luego, se muestra **1234** o la contraseña actual a la derecha.

6. Utilice las teclas 0 a 9 para introducir la contraseña nueva o para volver a introducir la contraseña existente.



7. Presione el botón ✓ (1 YES) (sí).



La computadora muestra **CONFIRM** (confirmar) a la izquierda y, a la derecha, se muestra **1234** o la contraseña nueva.

8. Presione el botón ✓ (1 YES) (sí) para confirmar.



La computadora muestra **PASSWORD SETUP** a la izquierda. El lado derecho permanece vacío.

9. Repita los pasos 3 a 8 para cambiar o confirmar la configuración de la freidora, de uso y de nivel uno o dos.
10. Presione el botón ✕ (2) nuevamente para salir.



La computadora muestra **OFF**.

4.13.4 MODO ALERT TONE (tono de alerta)

El volumen del tono de alerta se puede ajustar en nueve niveles, y el tono se puede ajustar en tres frecuencias. Utilice diferentes frecuencias para distinguir entre estaciones de proteínas y de papas fritas.

1. Realice los pasos 1 a 3 de las páginas 4-29 a 4-30.

La computadora muestra **ALERT TONE** (tono de alerta).



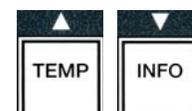
2. Cuando se muestre la opción que desee, presione el botón ✓ (1 YES).

La computadora muestra **VOLUME 1-9** a la izquierda y **9** a la derecha.

3. Use las teclas numerales para ajustar el nivel de volumen. Es posible seleccionar nueve niveles de volumen: 1 es el más bajo; y 9, el más alto.



4. Utilice los botones ▲ y ▼ para desplazarse hasta **TONE 1-3** (tonos 1 a 3).



La computadora muestra **TONE 1-3** a la izquierda y **1** a la derecha.

5. Use las teclas numerales para seleccionar una frecuencia de tono de 1 a 3.



6. Presione el botón * (2) para volver a la orden **LEVEL 2 PROGRAM** (programación del nivel 2).



7. Presione el botón * (2) nuevamente para salir.



La computadora muestra **OFF**.

4.13.5 FILTRAR DESPUÉS

El modo AIF utiliza dos mediciones antes de solicitar la filtración. Una controla los ciclos de cocción (que se configuran en esta sección), y la otra controla el tiempo (que se configura en la sección siguiente, 4.13.6 TIEMPO DE FILTRACIÓN). El pedido de filtración es generado cuando ha transcurrido cierta cantidad de ciclos o de tiempo, lo que ocurra primero.

La opción **FILTER AFTER** (filtrar después) se utiliza para fijar el número de ciclos de cocción que ocurren antes de que se muestre la orden de filtración.

1. Realice los pasos 1 a 3 de las páginas 4-29 a 4-30.

Desplácese hasta **FILTER AFTER**.



2. Cuando se muestre **FILTER AFTER** (filtrar después), presione el botón ✓ (1 YES).

La computadora muestra **FILTER AFTER** (filtrar después) a la izquierda y **0** u otro número a la derecha.

3. Utilice las teclas numéricas de 0 a 9 para introducir el número de ciclos de cocción antes de la orden de filtración (p. ej.: "cada 12 ciclos" se escribe 12).



La computadora muestra **FILTER AFTER** (filtrar después) a la izquierda y **12** a la derecha.

4. Presione el botón * (2) para volver a la orden **LEVEL 2 PROGRAM** (programación del nivel 2).



5. Presione el botón * (2) nuevamente para salir.



La computadora muestra **OFF**.

4.13.6 TIEMPO DE FILTRACIÓN

La opción **FILTER TIME** (tiempo de filtración) se utiliza para fijar la cantidad de tiempo que pasa antes de que se muestre la orden de filtración. Esta opción es útil en tiendas con bajos volúmenes, en las que se necesita realizar la filtración más a menudo de lo que se necesitaría según los ciclos de cocción.

1. Realice los pasos 1 a 3 de las páginas 4-29 a 4-30.

Desplácese hasta **FILTER TIME** (tiempo de filtración).



2. Cuando se muestre **FILTER TIME**, presione el botón ✓ (1 **YES**).

La computadora muestra **FILTER TIME** (tiempo de filtración) a la izquierda y **0** a la derecha.

3. Utilice las teclas numéricas de 0 a 9 para introducir la cantidad de tiempo en horas entre las órdenes de filtración (p. ej.: "cada 2 horas" se escribe 2).



La computadora muestra **FILTER TIME** (tiempo de filtración) a la izquierda y **02** a la derecha.

4. Presione el botón * (2) para volver a la orden **LEVEL 2 PROGRAM** (programación del nivel 2).



5. Presione el botón * (2) nuevamente para salir.

La computadora muestra **OFF**.



4.14 Modo INFO (información)

El botón **INFO** se utiliza para mostrar información y navegar por los menús. Si se presiona una vez, muestra el tiempo de recuperación de cada cubeta.

Al presionar el botón **INFO** durante tres segundos, este muestra información acerca del uso, las estadísticas del filtro y los últimos ciclos de cocción.

Para entrar al modo **INFO**:

1. Presione el botón ▼ (**INFO**) durante tres segundos (vea la Figura 4.14.1).



Figura 4.14.1

La computadora muestra **INFO MODE** (modo info) durante tres segundos y cambia a **FILTER STATS** (estadísticas del filtro).

2. Presione los botones ▲ y ▼ para desplazarse entre las siguientes opciones:

CONFIGURACIÓN DE CUBETA COMPLETA

- | | |
|--|--------------------|
| a. FILTER STATS (estadísticas del filtro) | Vea la página 4-35 |
| b. REVIEW USAGE (revisión de uso) | Vea la página 4-36 |
| c. LAST LOAD (última carga) | Vea la página 4-37 |
| d. TPM (Compuestos Polares Totales) | Vea la página 4-41 |

CONFIGURACIÓN DE CUBETA DOBLE

- | | |
|--|--------------------|
| a. FILTER STATS (estadísticas del filtro) | Vea la página 4-35 |
| b. REVIEW USAGE (revisión de uso) | Vea la página 4-36 |
| c. LAST LOAD L (última carga I) | Vea la página 4-37 |
| d. LAST LOAD R (última carga D) | Vea la página 4-37 |
| e. TPM L (Compuestos Polares Totales I) | Vea la página 4-41 |
| f. TPM R (Compuestos Polares Totales D) | Vea la página 4-41 |

NOTA:

Use los botones ◀ y ▶ para desplazarse entre los días dentro de las selecciones.
Presione los botones ▲ y ▼ para desplazarse por los otros elementos del menú.

- 3. Cuando se muestre la selección que desee, presione el botón ✓ (1 YES) para seleccionar el elemento elegido.



4.14.1 MODO FILTER STATS (estadísticas del filtro)

El modo de estadísticas del filtro muestra el conteo de las filtraciones de la cubeta y las filtraciones del filtro omitidas por día, y el número promedio de ciclos de cocción por orden de filtración.

- 1. Realice los pasos 1 a 3 de las páginas 4-34 a 4-35.

La computadora muestra **FILTER STATS** (estadísticas del filtro).

- 2. Cuando se muestre la opción que desee, presione el botón ✓ (1 YES).

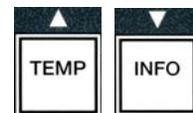


La computadora muestra el día actual a la izquierda y la fecha actual a la derecha.

- 3. Utilice los botones ◀ y ▶ para desplazarse por los registros; comience en el día actual y vuelva una semana hacia atrás.



- 4. Presione los botones ▲ y ▼ para desplazarse entre las siguientes opciones:



CONFIGURACIÓN DE CUBETA COMPLETA

- a. **DAY (TUE), DATE (07/03/07)**: día y fecha actuales.
- b. **FILTERED # DAY** : número de veces y día en que se filtró la cubeta.
- c. **FLT BPSD # DAY** : número de veces y días en que la filtración fue omitida.
- d. **FLT AVG DAY** : número de ciclos de cocción estándar por filtro y por día.

CONFIGURACIÓN DE CUBETA DOBLE

- a. **DAY (WED), DATE (03/20/07)**: día y fecha actuales.
- b. **L FILTERED # DAY** : número de veces y día en que se filtró la cubeta izquierda.
- c. **L FLT BPSD # DAY** : número de veces y días en que la filtración de la cubeta izquierda fue omitida.
- d. **L FLT AVG DAY** : número de ciclos de cocción estándar por filtro/cubeta izquierda y por día.
- e. **R FILTERED # DAY** : número de veces y día en que se filtró la cubeta derecha.
- f. **R FLT BPSD # DAY** : número de veces y días en que la filtración de la cubeta derecha fue omitida.
- g. **R FLT AVG DAY** : número de ciclos de cocción estándar por filtro/cubeta derecha y por día.

5. Presione el botón **x (2)** para volver a **INFO MODE** (modo info) y cambiar a la orden **FILTER STATS** (estadísticas del filtro).



6. Presione el botón **x (2)** nuevamente para salir.



La computadora muestra **OFF**.

4.14.2 MODO REVIEW USAGE (revisión de uso)

El modo de revisión de uso muestra el total de ciclos de cocción por cubeta, el número de ciclos de cocción por cubeta, el número de ciclos de cocción de los que se salió antes de la finalización, el número de horas durante las cuales la/s cubeta/s ha/n estado encendida/s y la fecha de restablecimiento del último uso.

1. Realice los pasos 1 a 3 de las páginas 4-34 a 4-35.

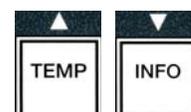
Desplácese hasta **REVIEW USAGE** (revisión de uso).



2. Cuando se muestre **REVIEW USAGE**, presione el botón **✓ (1 YES)**.

La computadora muestra **USAGE SINCE** (uso desde) y cambia a la fecha y la hora en las que se restableció el uso por última vez.

3. Presione los botones **▲** y **▼** para desplazarse entre las siguientes opciones:



CONFIGURACIÓN DE CUBETA COMPLETA

- USAGE SINCE TIME. DATE**: uso desde la hora y la fecha del último restablecimiento.
- TOTAL COOKS #** : cantidad de ciclos de cocción de todos los productos.
- QUIT COOK #**: cantidad de ciclos que se cancelaron antes de que transcurran los primeros 30 segundos.
- ON HRS #**: cantidad de horas durante las cuales estuvo encendida la cubeta.
- RESET USAGE**: restablece los contadores de uso.

CONFIGURACIÓN DE CUBETA DOBLE

- USAGE SINCE TIME. DATE**: uso desde la hora y la fecha del último restablecimiento.
 - TOTAL COOKS #** : cantidad de ciclos de cocción de todos los productos.
 - QUIT COOK #**: cantidad de ciclos que se cancelaron antes de que transcurran los primeros 30 segundos.
 - L ON HRS #**: cantidad de horas durante las cuales estuvo encendida la cubeta izquierda.
 - R ON HRS #** : cantidad de horas durante las cuales estuvo encendida la cubeta derecha.
 - RESET USAGE**: restablece los contadores de uso.
4. Si va a restablecer las estadísticas de uso, vuelva al paso 3 y vaya a **RESET USAGE**. Si no las va a restablecer, siga con el paso 7.

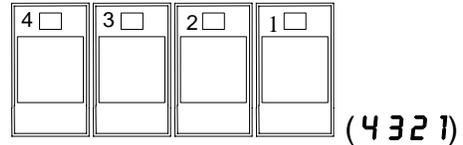
La computadora muestra **RESET USAGE**.

5. Cuando se muestre la selección que desee, presione el botón ✓ (1 YES) para seleccionar el elemento elegido.



La computadora muestra **ENTER CODE** (introducir código).

6. Use las teclas numerales e introduzca **4321**. Nota: Es posible cambiar los códigos.



La computadora muestra **RESET USAGE COMPLETE** (finalizó el restablecimiento de uso) y cambia a **REVIEW USAGE** (revisión de uso). Siga con el paso 8.

7. Presione el botón ✕ (2) para volver a **INFO MODE** (modo info) y cambiar a la orden **FILTER STATS** (estadísticas de filtración).



8. Presione el botón ✕ (2) para salir.



La computadora muestra **OFF**.

4.14.3 MODO LAST LOAD (ÚLTIMA CARGA)

El modo de última carga muestra los datos del último ciclo de cocción.

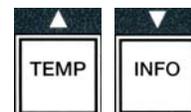
1. Realice los pasos 1 a 3 de las páginas 4-34 a 4-35.

La computadora muestra **LAST LOAD** en configuraciones de olla simple o **LOAD L** o **LOAD R** en configuraciones de olla doble.

2. Cuando se muestre la opción que desee, presione el botón ✓ (1 YES).



3. Presione los botones ▲ y ▼ para desplazarse entre las siguientes opciones:



CONFIGURACIÓN DE CUBETA SIMPLE/DOBLE

- PRODUCT FRY** : último producto que se cocinó.
- STARTED 02:34PM** : hora en que comenzó el último ciclo de cocción.
- ACTUAL 3:15**: tiempo de cocción real, incluido el tiempo de calentamiento.
- PROGTIME 3:10**: tiempo de cocción programado.
- MAX TEMP 337°**: temperatura máxima del aceite registrada durante el ciclo de cocción.
- MAX TEMP 310°**: temperatura mínima del aceite registrada durante el ciclo de cocción.
- AVG TEMP 335°**: temperatura promedio del aceite registrada durante el ciclo de cocción.
- HEAT ON 70**: porcentaje del ciclo de cocción durante el cual la fuente de calor estuvo encendida.
- READY YES**: indica si la freidora tenía la temperatura adecuada antes de que se iniciara el ciclo de cocción.

NOTA: Los números de arriba son ejemplos. No representan las condiciones reales.

4. Presione el botón **x (2)** para volver a **INFO MODE** (modo info) y cambiar a la orden **FILTER STATS** (estadísticas del filtro).



5. Presione el botón **x (2)** nuevamente para salir.

La computadora muestra **OFF**.



4.14.4 MODO TPM (Compuestos Polares Totales) – Útil únicamente si la freidora está equipada con un sensor de calidad del aceite (OQS)

El modo TPM (Compuestos Polares Totales) indica la cantidad de compuestos polares totales determinados en el aceite por el sensor de calidad del aceite (si el equipo dispone de este).

1. Siga los pasos 1-3, que figuran en las páginas 4-34 y 4-35.

El equipo mostrará **TPM**.

2. Una vez haya seleccionado la configuración que desee poner en marcha, pulse el botón **✓ (1 SÍ)**.



El equipo mostrará el día en el lateral izquierdo y la fecha en el lateral derecho.

3. Utilice los botones **◀** y **▶** para ver los registros existentes desde el día actual hasta los de hace una semana.



4. Pulse el botón **▼ INFO** para ver los TPM o para alternar entre las mediciones izquierda y derecha, dentro de un depósito dividido.



CONFIGURACIÓN DE UN DEPÓSITO COMPLETO

- a. **TPM** **DÍA #** – TPM actuales y día*.

CONFIGURACIÓN DE UN DEPÓSITO DIVIDIDO

- a. **TPM I** **DÍA #** – TPM actuales y día en el depósito izquierdo*. *

- b. **TPM D** **DÍA #** – TPM actuales y día en el depósito derecho*.

***NOTA:** Si no se conoce el valor de los TPM, el equipo mostrará “---”.

5. Pulse el botón **x (2)** para volver al **MODO INFO** y modificar las **ESTADÍSTICAS DEL FILTRO**.



6. Vuelva a pulsar el botón **x (2)** para volver al estado anterior.



FREIDORA A GAS GEN II LOV™ SERIE BIGLA30

CAPÍTULO 5: INSTRUCCIONES DE FILTRACIÓN

5.1 Introducción

El Sistema de filtración FootPrint Pro permite filtrar el aceite en una olla de la freidora en forma segura y eficiente mientras siguen funcionando las otras ollas de la freidora.

La Sección 5.2 cubre la preparación del sistema de filtro para su uso. El funcionamiento del sistema se trata en la sección 5.3.

ADVERTENCIA

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

ADVERTENCIA

La almohadilla o papel de filtro DEBE reemplazarse a diario.

5.2 Preparación del filtro para el uso

1. Extraiga la bandeja del filtro del gabinete y quite la bandeja de migajas, el aro de sujeción, la almohadilla (o papel) del filtro y la malla de filtro. (Consulte la Figura 1) Limpie todas las piezas metálicas con una solución de Concentrado multipropósito y agua caliente, luego séquelas totalmente.

No debe quitarse la cubierta de la bandeja salvo para limpiar, tener acceso al interior o para permitir colocar debajo del drenaje la unidad de descarte de manteca vegetal (MSDU). Si se usa una MSDU fabricada antes de enero de 2004 consulte las instrucciones en la página 4-16.

2. Inspeccione el accesorio de conexión de la fuente del filtro para asegurar que ambas juntas tóricas estén en buen estado. (Vea la Figura 2)

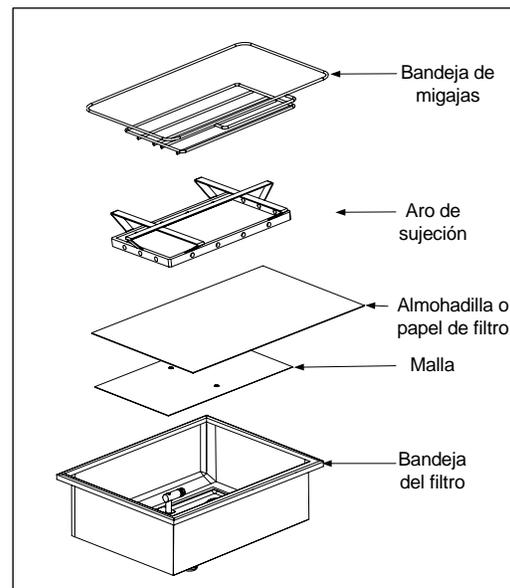


Figura 1



Figura 2

- Luego, en orden inverso, ponga la malla de filtro de metal en el centro del fondo de la bandeja (o fuente), entonces ponga una almohadilla de filtro sobre la malla, revisando que quede el lado **áspero** hacia arriba. Asegúrese que la almohadilla quede entre los bordes grabados de la bandeja del filtro. Luego ponga el aro de sujeción encima de la almohadilla. Si usa un papel de filtro, ponga una hoja de papel de filtro sobre la parte superior de la fuente de filtro, sobresaliendo en todos los lados. Ponga el aro de sujeción encima del papel de filtro y baje el aro dentro de la bandeja, permitiendo que se doble el papel hacia arriba alrededor del aro al empujarlo al fondo de la bandeja. Luego espolvoree 1 paquete (227 gramos) de polvo de filtro sobre la hoja de filtro.
- Vuelva a instalar la bandeja de migajas en la parte delantera de la bandeja. (Vea la Figura 1)
¡NO USE POLVO DE FILTRO CON LA ALMOHADILLA!
- Empuje la bandeja de filtro nuevamente en la freidora, insertándola bajo la freidora. Asegúrese de que aparezca “**F**” en la placa MIB. Ahora el sistema de filtración está listo para su uso.

⚠ PELIGRO

No drene más de una olla a la vez en la unidad de filtración incorporada para evitar que se desborde y derrame aceite caliente que pueda causar quemaduras graves, deslizamientos o caídas.

⚠ PELIGRO

La bandeja para migajas en las freidoras equipadas con sistema de filtración debe vaciarse en un recipiente no inflamable cada día al terminar de freír. Pueden inflamarse espontáneamente algunas partículas de comida si se dejan remojar en cierto material de manteca.

⚠ ADVERTENCIA

No golpee las cestas de freír ni otros utensilios contra la tira de unión de la freidora. La tira sirve para sellar la unión entre las vasijas de freír. Si se golpean las cestas en la tira para desalojar manteca se deformará la tira, menoscabando así su calce. Está diseñada para un calce ajustado y sólo debe quitarse para limpiar.

5.3 Filtración automática intermitente (AIF)

La filtración automática intermitente (AIF) es una función que, después de una cantidad predeterminada de ciclos de cocción o tiempo, filtra automáticamente las ollas de la freidora.

Hay una computadora M3000 que controla el sistema de filtración automática intermitente (AIF) en la freidora LOV™. Después de una cantidad prefijada de ciclos de cocción o tiempo la computadora presenta **¿FILTRAR AHORA?** alternando con **SÍ NO**. El indicador luminoso azul se activa simultáneamente. El indicador luminoso se apagará una vez que se inicie un ciclo de filtración. Si se selecciona **NO** o se inicia un ciclo de cocción, el indicador luminoso azul se apagará y pronto pedirá nuevamente filtrar el aceite.



- Presione **✓ (1) SÍ** para iniciar la filtración y **✗ (2) NO** para cancelarla.



Si el nivel de aceite es demasiado bajo, en la pantalla de la computadora aparecerá **ACEITE DEM BAJO** alternando con **SÍ**. Oprima **✓ (1) SÍ** para reconocer el problema y volver al modo de cocción de espera. Verifique si el nivel de aceite en la jarra JIB es bajo. Si no lo es y esto continúa ocurriendo, comuníquese con su agencia ASA.

Si escoge **SÍ**, aparece **ELIM FLOTA TINA** durante diez segundos, y luego cambia a **CONFIRMAR** alternando con **SÍ NO**. Retire las migajas del aceite con un movimiento desde adelante hacia atrás, quitando la mayor cantidad posible de migajas de cada tina. Esto es indispensable para optimizar la vida útil del aceite y la calidad de este.

Nota: Si se contesta **NO** a ya sea **FILTRAR AHORA** o **CONFIRMAR**, se cancela la filtración y la freidora continúa con la operación normal. La pregunta **FILTRAR AHORA** se presenta una vez que se ha logrado el conteo **FILTRAR DESPUÉS**. Esta secuencia se repite hasta que se responde sí.

Si la fuente del filtro no está completamente insertada, la computadora presenta **INTRO BANDEJA**. Una vez que la fuente (o bandeja) del filtro se introduce completamente en su lugar, aparece **ELIM FLOTA TINA** en la pantalla de la computadora.

2. Cuando se escoge **✓ (1) SÍ**, se inicia el ciclo automático de filtración. La pantalla de la freidora muestra **DRENANDO. LAVANDO** y **LLENANDO** durante el proceso.

Nota: No ocurre la filtración de tinas múltiples en forma simultánea.

Una vez que se ha terminado la filtración la pantalla de la computadora cambia a **BAJA TEMP** hasta que la freidora llega al punto fijo.

Una vez que la freidora llega al punto fijo y la computadora cambia al nombre del producto o líneas segmentadas, la freidora está lista para su uso.

El proceso de filtración completo tarda unos cuatro minutos.

NOTA: Si durante la filtración se retira parcial o totalmente la fuente del filtro, el proceso se detiene y se reanuda una vez que se vuelva a restablecer la fuente en su lugar.

⚠ PELIGRO

Mantenga todo artículo alejado de los drenajes. Cerrar los actuadores puede causar daños o lesiones.

5.3.1 Filtración por exigencia automática

La filtración por exigencia automática se utiliza para iniciar manualmente una filtración automática.

1. La temperatura de la freidora **DEBE** estar en el punto fijo. Con la computadora encendida, presione y mantenga así el botón **FLTR** por tres segundos.



La computadora presenta **MENÚ FILTRACIÓN** por tres segundos, cambiando a **FILTRACIÓN AUTO**.

2. Presione el botón ✓ (1 SÍ) para continuar.

La computadora presenta ¿FILTRAR AHORAP alternando con SÍ/NO.



3. Vaya al paso 1 sección 5.3 en la página 5-2 para continuar.

5.4 Solución de problemas de la filtración automática intermitente (AIF)

5.4.1 Filtración incompleta

Si falla el procedimiento AIF después de haber cambiado la almohadilla del filtro, se generará un mensaje de error. Utilice el cuadro en la página 5-6 para despejar el error.

La computadora muestra ¿ESTÁ LLENA LA TINAP alternando con SÍ NO. La placa MIB muestra tres líneas horizontales.



1. Si el depósito está completo, oprima el botón ✓ (1 SÍ) para continuar. La computadora volverá al modo de cocción en espera o bien a APAGADO.



Si la olla no está completamente llena continúe con el paso siguiente.

2. Presione ✖ (2 NO) si la olla no está completamente llena.



La computadora muestra LLENANDO mientras la bomba vuelve a funcionar. Cuando esta se detiene, la computadora muestra ¿ESTÁ LLENA LA TINAP alternando con SÍ NO nuevamente. Si el depósito está completo, diríjase al paso 1. Si no se ha llenado del todo, continúe.

3. Presione ✖ (2 NO) si la olla no está completamente llena.



La computadora muestra LLENANDO mientras la bomba vuelve a funcionar. Cuando esta se detiene, la computadora muestra ¿ESTÁ LLENA LA TINAP alternando con SÍ NO nuevamente. Si el depósito está completo, diríjase al paso 1. Si no se ha llenado completamente, continúe.

4. Presione ✖ (2 NO) si la olla no está completamente llena. Si esta es la segunda secuencia consecutiva de una filtración incompleta, avance al paso 8.



La computadora presenta CAMBIE EL PAPEL DE FILTRO alternando con SÍ NO, y una alarma.

5. Presione ✓ (1 SÍ) para continuar.



Si presiona ✖ (2 NO) la freidora vuelve al modo de cocción en la mayoría de los casos durante cuatro o 15 minutos si es que la almohadilla ha caducado *, y finaliza con CAMBIE EL PAPEL DE FILTRO alternando con SÍ NO. Esta secuencia se repite hasta que se responde SÍ.

La computadora presenta **QUITAR BANDEJA**.

***NOTA:** Si ha caducado el tiempo de cambio de la almohadilla del filtro, normalmente cada 25 horas, el mensaje **CAMBIE EL PAPEL DEL FILTRO** se repite cada 15 minutos en vez de cada cuatro.

6. Retire la fuente (o bandeja). La pantalla de la computadora indica ahora que se debe **CAMBIAR LA ALMOHADILLA**. Cambie la almohadilla de filtro y asegure que la bandeja del filtro se haya retirado completamente del gabinete por al menos 30 segundos. Una vez que la fuente se haya extraído por dicho lapso, la computadora muestra **APAG**. Cerciórese de que la fuente esté seca y montada correctamente. Empuje la fuente del filtro nuevamente hacia la freidora. Cerciórese de que aparezca “**A**” en la placa MIB.
7. Encienda la computadora. La computadora presenta **BAJA TEMP** hasta que la freidora llegue al punto fijo.
8. Si se produce un error de filtración seis veces consecutivas, la válvula de retorno se cierra y la computadora muestra **SERVICIO REQ** alternando con **SÍ** y una alarma.
9. Presione ✓ (**1 SÍ**) para silenciar la alarma y continuar.

La computadora muestra **ERROR DE SISTEMA** y el mensaje de error en sí durante 15 segundos, y luego cambia a **¿ERROR DE SISTEMA ARREGLADO?** alternando con **SÍ NO**.



10. Presione ✕ (**2 NO**) para continuar cocinando. Llame a su agencia ASA para hacer reparaciones y restablecer la computadora. El error volverá a aparecer cada 15 minutos hasta que se haya reparado el problema. La autofiltración y el relleno automático permanecerán desactivados hasta que se restablezca la freidora.

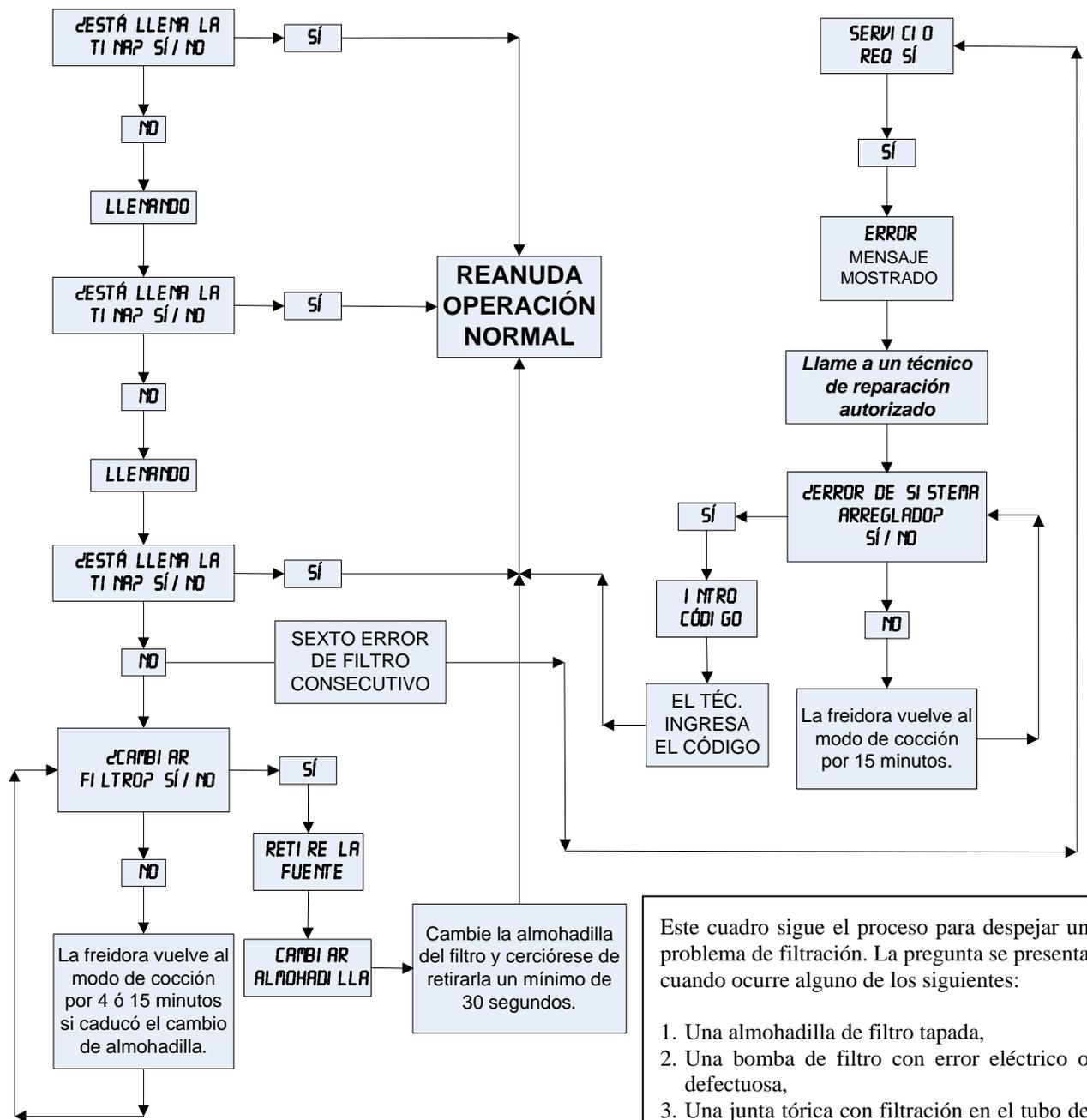
5.4.2 Error por drenaje obstruido

El error por drenaje obstruido se produce durante la filtración automática cuando el sensor de nivel de aceite detecta que el aceite no se ha drenado completamente de la olla. Puede que esto se deba a un drenaje verdaderamente obstruido o a una falla en el sensor de aceite. Siga las instrucciones en la pantalla de la computadora usando el cuadro en la página 5-7 para despejar el error.

Cuando esto ocurra, la computadora indica durante 15 segundos que se debe **LIMPIAR EL DRENAJE**, y luego consulta si **EL DRENAJE ESTÁ LIMPIO**, alternando con **SÍ**.

1. Limpie los desechos de la tina usando la vara de limpieza “Fryer’s Friend” y oprima el botón ✓ (**1 SÍ**) para continuar.
2. La computadora presenta **DRENANDO**. Una vez que se detecta que el aceite se ha drenado, se reanuda la operación de filtración automática normal, tras responder las indicaciones en pantalla para fines de verificación.

5.4.3 Cuadro de flujo para el error de filtro

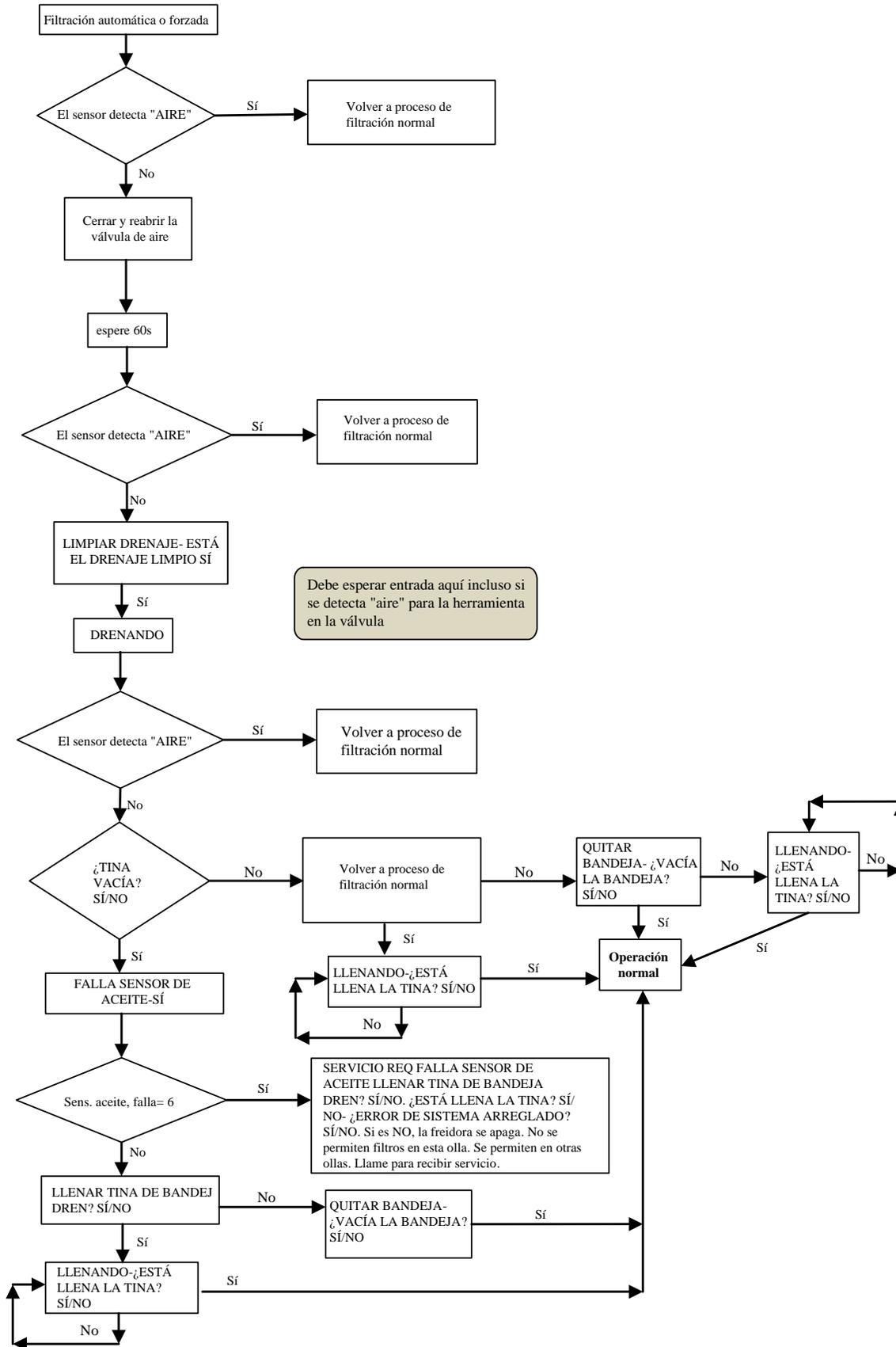


Este cuadro sigue el proceso para despejar un problema de filtración. La pregunta se presenta cuando ocurre alguno de los siguientes:

1. Una almohadilla de filtro tapada,
2. Una bomba de filtro con error eléctrico o defectuosa,
3. Una junta tórica con filtración en el tubo de recogida,
4. Una válvula o actuador de drenaje con fallas, o
5. Una válvula o actuador de retorno con fallas.

Si la computadora muestra **SERVICIO REQ**, la freidora se puede usar en la mayoría de los casos respondiendo **NO** cuando aparece el indicador **¿ERROR DE SISTEMA ARREGLADO? SÍ/NO**. El mensaje se repite cada 15 minutos hasta que el técnico ha reparado el problema y restablecido la

5.4.4 Cuadro de drenaje obstruido o falla del sensor de aceite



5.4.5 Filtro ocupado

Cuando se presenta FILTRO OCUPADO, la placa MIB está esperando que se filtre otro depósito o que se despeje un error. Espere 15 minutos para ver si se corrige el problema. De lo contrario, llame a su agencia ASA local.

PELIGRO

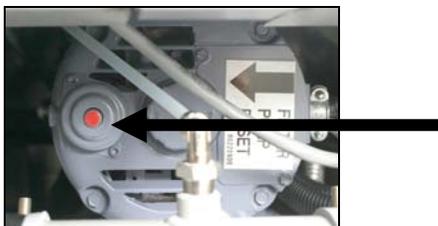
No drene más de una olla a la vez en la unidad de filtración incorporada para evitar que se desborde y derrame aceite caliente que pueda causar quemaduras graves, deslizamientos o caídas.

ADVERTENCIA

La bomba de filtro está equipada con un interruptor de ajuste manual en caso de que el motor del filtro se sobrecaliente u ocurra una falla eléctrica. Si se dispara este interruptor, apague la alimentación al sistema del filtro y deje enfriarse el motor de la bomba durante 20 minutos antes de intentar restablecer el interruptor (vea la fotografía a continuación).

ADVERTENCIA

Sea cuidadoso y use vestimenta de seguridad apropiada al usar el interruptor de restablecimiento de la bomba del filtro. El restablecimiento del interruptor debe realizarse con cuidado para evitar la posibilidad de quemaduras graves por las maniobras descuidadas alrededor del tubo de drenaje y la olla de la freidora.



Interruptor de restablecimiento de la bomba del filtro

5.5 Filtración manual o de fin del día (FLTR MAN)

AVISO

La almohadilla o papel de filtro debe reemplazarse a diario.

PELIGRO

No drene más de una olla a la vez en la unidad de filtración incorporada para evitar que se desborde y derrame aceite caliente que pueda causar quemaduras graves, deslizamientos o caídas.

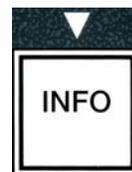
Asegúrese de que la almohadilla o papel de filtro se reemplace a diario para mantener el sistema operando correctamente.

1 La temperatura de la freidora **DEBE** estar en el punto fijo. Con la computadora encendida, presione y mantenga así el botón **FLTR** por tres segundos.



La computadora presenta **MENÚ FILTRACIÓN** por tres segundos, cambiando a **FILTRACIÓN AUTO.**

2. Presione el botón **▼ (INFO)** para desplazarse a **FILTRACIÓN MANT.**



3. Una vez que la selección deseada aparezca en pantalla presione el botón **✓ (1 SÍ)** para continuar.



La computadora presenta **¿FILTRACIÓN MANT?** alternando con **SÍ NO.**



4. Presione el botón **✓ (1 SÍ)** para iniciar el proceso de filtración manual. Si aparece **CERRAR VÁLV DESECH**, cierre la válvula de desecho RTI. Oprima el botón *** (2 NO)** para salir.

Si no hay una bandeja instalada la computadora presenta **INTRO BANDEJA** hasta que se detecte una bandeja. La computadora presenta **FILTRANDO** y se drena el aceite desde la olla de la freidora

⚠ PELIGRO

Mantenga todo artículo alejado de los drenajes. Cerrar los actuadores puede causar daños o lesiones.

La pantalla de la computadora cambia a **¿FREGADO TINA COMPLETO?** alternando con **SÍ.**

5. Limpie el depósito con un cepillo y presione el botón **✓ (1 SÍ)** para continuar cuando termine. La válvula de drenaje se cierra.



La computadora presenta **¿LAVAR TINA?** alternando con **SÍ.**

6. Presione el botón **✓ (1 SÍ)** para continuar.



La computadora muestra **LAVANDO.**

Se abre la válvula de retorno y la olla se lava con aceite de la bandeja.

Se apaga la bomba del filtro y la computadora presenta **¿LAVAR DE NUEVO?** alternando con **SÍ NO**.



7. Si la olla está limpia de desechos, presione el botón *** (2 NO)** para continuar y pasar por alto el ciclo de lavar nuevamente. Si aún hay migajas presentes, presione el botón **✓ (1 SÍ)** y la bomba de filtración funciona por otros 30 segundos. Este ciclo se repite hasta que se presiona el botón *** (2 NO)**.

La computadora presenta **ENJUAGANDO**. Se cierra la válvula de drenaje y la bomba del filtro continúa funcionando y rellena la olla.

La válvula de drenaje se abre y la computadora presenta **¿ENJUAGAR OTRA VEZ?** alternando con **SÍ NO**.



8. Si la olla está limpia de desechos, presione el botón *** (2 NO)** para continuar y pasar por alto el ciclo de enjuagar nuevamente. Si se desea enjuagar nuevamente, presione el botón **✓ (1 SÍ)** y se repite el enjuague. Este ciclo se repite hasta que se presiona el botón *** (2 NO)**.

⚠ PELIGRO

Mantenga todo artículo alejado de los drenajes. Cerrar los actuadores puede causar daños o lesiones.

La computadora presenta **¿PULIR?** alternando con **SÍ NO**.



9. Presione el botón **✓ (1 SÍ)** para continuar.

Se enciende la bomba del filtro. Las válvulas de drenaje y retorno se abren y el aceite se bombea a través de la olla de la freidora. La computadora presenta **PULIENDO** alternando con un temporizador de cuenta regresiva con cinco minutos. Cuando se termina el tiempo, se apaga la bomba del filtro. Para salir del pulido, prima el botón *** (2 NO)**.

La computadora muestra **¿LLENAR TINAP?** alternando con **SÍ**.



10. Presione el botón **✓ (SÍ)** para continuar.

La computadora muestra **LLENANDO**.

Se cierra la válvula de drenaje y la bomba del filtro se enciende y rellena la olla. A medida que se llena la olla de la freidora, aparecen burbujas, se cierra la válvula de retorno y se apaga la bomba. Una vez que el sistema verifica el nivel de aceite, la bomba de rellenado agregará lo que sea necesario.

La computadora presenta **¿ESTÁ LLENA LA TINAP?** alternando con **SÍ NO**.



11. Oprima el botón **✓ (SÍ)** si es que la olla está llena. Oprima el botón *****

(2 **NO**) para operar nuevamente la bomba*. Si el nivel de aceite en el depósito no se ha llenado completamente, revise la fuente del filtro para ver si ha vuelto la mayoría del aceite. Puede que la fuente tenga una pequeña cantidad de aceite. La computadora presenta **¿ESTÁ LLENA LA TINAP** alternando con **SÍ NO** nuevamente.



12. Presione el botón ✓ (**SÍ**).

La computadora presenta **APAG**.

***NOTA:** Tras una filtración de mantenimiento, es normal dejar un poco de aceite en la fuente, y puede que el aceite no vuelva al nivel que tenía antes de iniciar dicha filtración. Responder **SÍ** tras dos intentos de rellenar el depósito permite rellenar automáticamente para compensar toda pérdida de aceite durante la filtración.

FREIDORA A GAS GEN II LOV™ SERIE BIGLA30

CAPÍTULO 6: MANTENIMIENTO PREVENTIVO

6.1 Verificaciones y servicio del mantenimiento preventivo de la freidora

 PELIGRO

La bandeja para migajas en las freidoras equipadas con sistema de filtración debe vaciarse en un recipiente no inflamable cada día al terminar de freír. Pueden inflamarse espontáneamente algunas partículas de comida si se dejan remojar en cierto material de manteca.

 PELIGRO

Nunca intente limpiar la freidora durante el proceso de freír ni cuando la olla esté llena de aceite caliente. Si el agua toma contacto con el aceite calentado a la temperatura para freír, causará salpicaduras que pueden ocasionar quemaduras graves al personal en la cercanía.

 ADVERTENCIA

Use el Concentrado multipropósito de McDonald's. Lea las instrucciones para el uso y las precauciones antes de usar. Debe prestarse particular atención a la concentración del limpiador y el tiempo que permanezca el limpiador en las superficies que tienen contacto con la comida.

6.2 VERIFICACIONES Y SERVICIOS DIARIOS

6.2.1 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.

6.2.2 Limpie el gabinete de la freidora por dentro y por fuera - Diariamente

Limpie dentro del gabinete de la freidora con un paño seco y limpio. Pase un paño por todas las superficies de metal y componentes accesibles para evitar acumulaciones de aceite y polvo.

Limpie el exterior del gabinete de la freidora con un paño limpio y húmedo empapado con el Concentrado multipropósito de McDonald's, eliminando aceite, polvo y pelusas del gabinete de la freidora. Pase un paño limpio y húmedo.

6.2.3 Limpieza del sistema de filtración incorporado - Diariamente

 ADVERTENCIA

Nunca haga funcionar el sistema de filtración si no tiene aceite.

 ADVERTENCIA

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

 ADVERTENCIA

Nunca drene agua dentro de la fuente del filtro. El agua puede dañar la bomba del filtro.

No hay necesidad de verificaciones ni servicios de mantenimiento preventivo periódico para el sistema de filtración FootPrint Pro aparte de la limpieza diaria de la fuente del filtro con una solución de agua caliente y el Concentrado multipropósito de McDonald's.

Si observa que el bombeo del sistema es lento o nulo, asegúrese que la malla de la fuente del filtro esté en el fondo de dicha fuente, con la almohadilla sobre la malla. Revise que las dos juntas tóricas del accesorio en la parte delantera derecha de la fuente del filtro estén presentes y en buen estado.

6.3 VERIFICACIONES Y SERVICIOS SEMANALES

6.3.1 Limpieza detrás de las freidoras

Limpie detrás de las freidoras según el procedimiento detallado en la tarjeta de los requisitos de mantenimiento. Apague y desconecte el gas. Use la válvula manual de cierre del gas para cortar el suministro de gas. Esta válvula de cierre manual del gas se encuentra en la línea de suministro antes de las desconexiones rápidas. Luego desempalme la línea de gas proveniente de la freidora mediante la desconexión rápida.

ADVERTENCIA

Para garantizar la operación segura y eficiente de la freidora y la campana, el enchufe eléctrico para la línea de 120 voltios, que energiza la campana, debe estar totalmente colocado y bloqueado en su zócalo de patas y funda.

6.3.2 Limpieza de la olla - Trimestralmente

PELIGRO

Nunca opere el aparato con la olla vacía. La olla debe estar llena con agua o aceite antes de encender los quemadores. De lo contrario dañará la olla de la freidora y puede ocasionar un incendio.

6.3.2.1 Limpieza profunda (hervido) de la olla de la freidora

Durante el uso normal de la freidora, se formará gradualmente dentro de la olla un depósito de aceite carbonizado. Debe eliminarse periódicamente esta película siguiendo el procedimiento de limpieza profunda (hervido) que aparece en las instrucciones de Kay Chemical "Fryer Deep Clean Procedure". Consulte la página 4-25 para ver detalles específicos acerca de preparar la computadora para la operación de limpieza profunda (hervido).

PELIGRO

Deje enfriar el aceite a 38°C o menos antes de drenarlo en un recipiente apto para el descarte.

ADVERTENCIA

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

PELIGRO

Revise que la olla esté totalmente sin agua antes de llenarla con aceite. Habrá salpicaduras si hay agua en la olla cuando se caliente el aceite a la temperatura para cocinar.

6.3.3 Limpie la fuente del filtro, las piezas y accesorios desmontables

De la misma manera que con la olla de la freidora, se acumulará un depósito carbonizado de aceite en la fuente del filtro y en las piezas desmontables tales como cestas, bandejas de sedimentos o platos de pescado.

Pase un paño limpio y seco por la fuente del filtro y por todas las piezas y accesorios desmontables. Use un paño humedecido con una solución de Concentrado multipropósito de McDonald's para eliminar el aceite carbonizado que se haya acumulado. Enjuague y seque completamente cada pieza. NO use lana de acero ni esponjas abrasivas para limpiar estas piezas. Las rayaduras resultantes de su uso dificultan las limpiezas sucesivas.

6.4 VERIFICACIONES Y SERVICIOS QUINCENALES

6.4.1 Revisión de la precisión del punto fijo en la computadora M3000

1. Inserte una sonda de termómetro o pirómetro de buena calidad en el aceite, con el extremo tocando el sensor de temperatura de la freidora.
2. Cuando la pantalla de la computadora presenta una serie de guiones "----" o un nombre de producto (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 según la detecta la sonda de temperatura.
3. Para ver el punto fijo presione dos veces el interruptor .
4. Observe la temperatura en el termómetro o pirómetro. Las lecturas reales de temperatura y del pirómetro deben estar dentro de $\pm 3^{\circ}\text{C}$ entre sí. De no ser así, pida ayuda a una Agencia de servicio autorizada de fábrica.

6.5 VERIFICACIONES Y SERVICIOS TRIMESTRALES

6.5.1 Limpieza del ensamblaje del soplador de aire de combustión

1. Desconecte el haz de cables del soplador y quite las cuatro tuercas de montaje del soplador. (Consulte la Figura 1 a continuación)

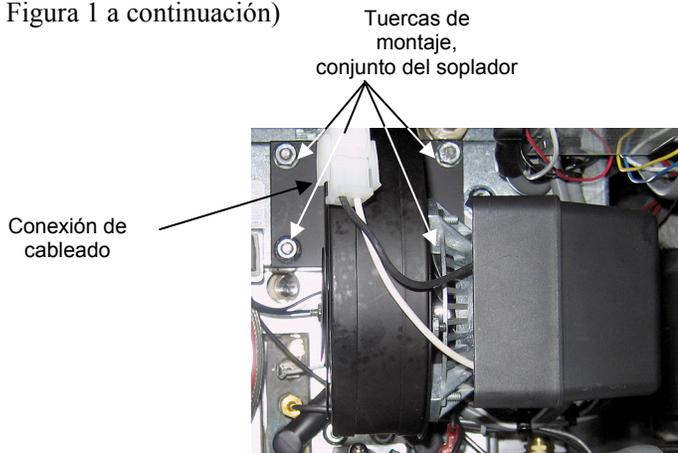


Figura 1

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

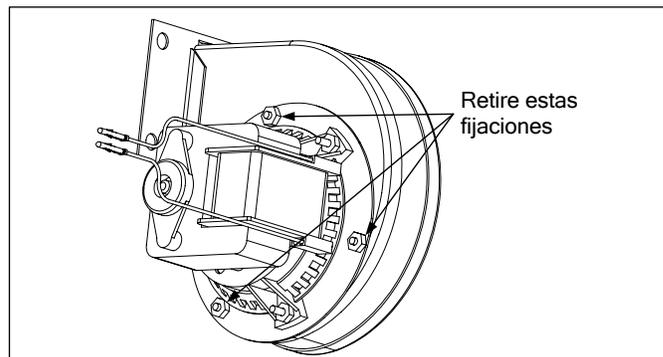


Figura 2

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. (Vea la Figura 3)

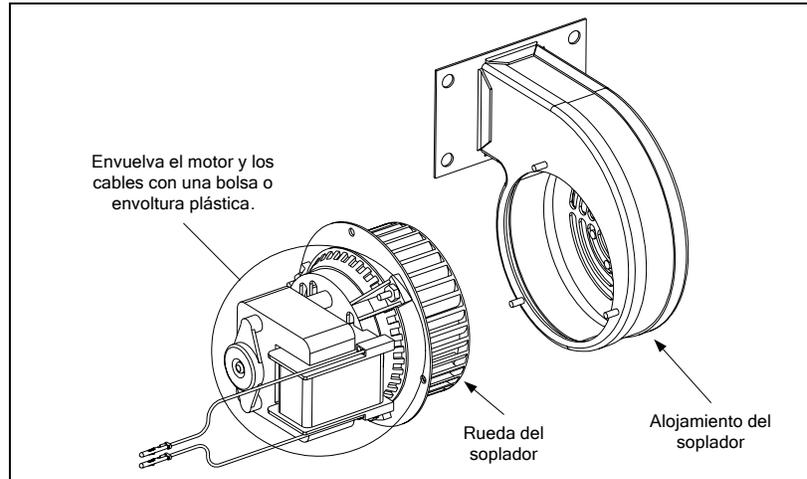


Figura 3

4. Quite la envoltura plástica del ensamblaje del motor del soplador. Vuelva a armar el motor 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 3.1.2.
7. Después de que los quemadores estén encendidos por lo 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. (Vea la Figura 4)

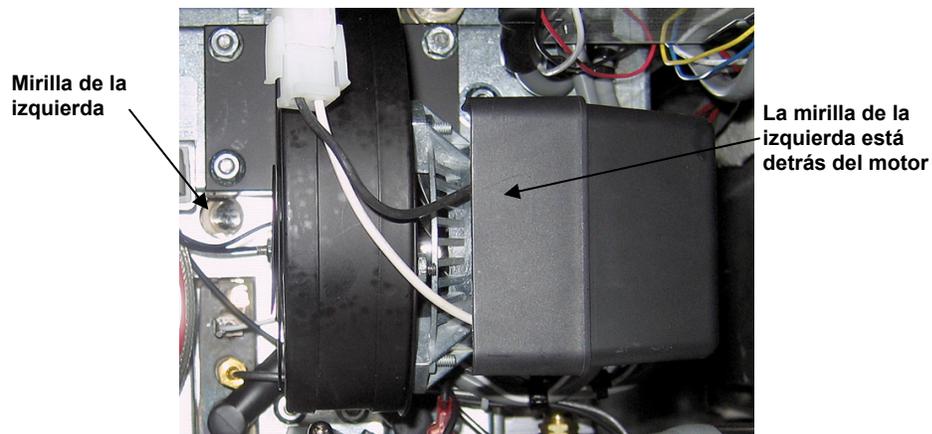
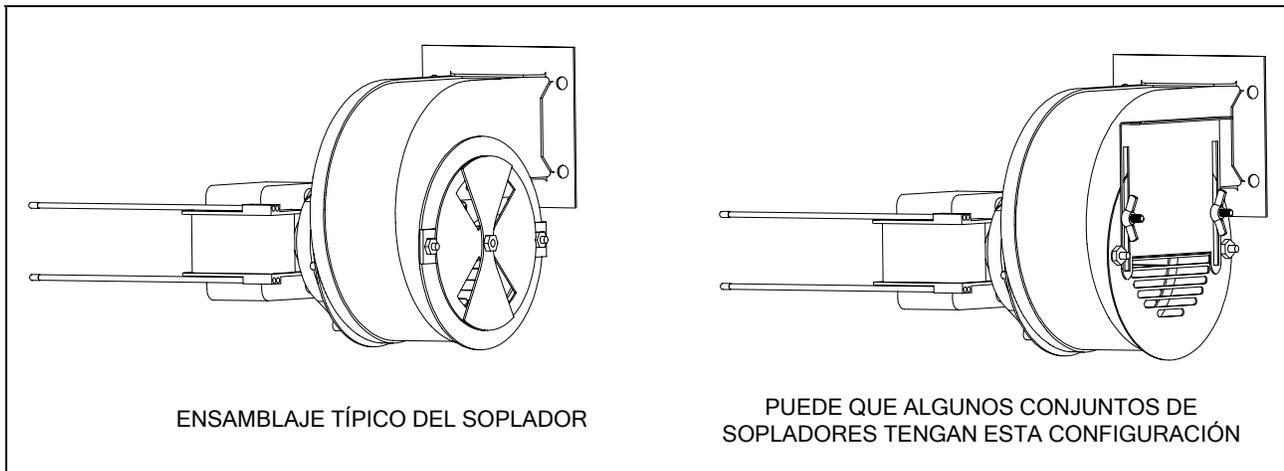


Figura 4

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 2-7 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.

En el lado del alojamiento del soplador frente al motor existe una placa con una o dos tuercas de seguridad (consulte la ilustración en la página siguiente). 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.



REEMPLAZO DE LAS JUNTAS TÓRICAS

Consulte las tarjetas MRC de McDonald's para ver detalles específicos acerca del reemplazo de las juntas tóricas en la conexión del filtro.

6.6 VERIFICACIONES Y SERVICIOS SEMESTRALES

6.6.1 Limpiar el 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 enderezarse el tubo de ventilación para facilitar su desmontaje.
3. Pase un trozo de alambre corriente por el interior 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.

6.7 Inspección anual o periódica del sistema

El personal de servicio capacitado debe inspeccionar este aparato y ajustarlo periódicamente como parte de un programa regular de mantenimiento de la cocina.

Frymaster recomienda que un Técnico de servicio autorizado por la fábrica inspeccione este aparato por lo menos una vez al año:

6.7.1 Freidora

- Inspeccione el gabinete por dentro y por fuera, adelante y atrás en busca de exceso de aceite.
- Revise que la abertura del tubo de tiro no esté obstruida por desechos o acumulaciones de aceite solidificado.

- 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 de 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, transformadores, relés, placas de interfaz, etc.) estén en buen estado y sin aceite ni 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 de que todas las características de seguridad (es decir, interruptores de restablecimiento, 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.
- Asegúrese de que los haces de cables y las conexiones estén firmes y en buen estado.

6.7.2 Sistema de filtración incorporado

- Inspeccione todas las mangueras de retorno de aceite y drenaje en busca de fugas y verifique que todas las conexiones estén apretadas.
- Inspeccione la fuente del filtro en busca de fugas y para comprobar su limpieza. Si hay una gran acumulación de migajas en la cesta de migajas, notifique al propietario/operador que debe vaciarse la cesta dentro de un recipiente no inflamable y limpiarse diariamente.
- Asegúrese de que todas las juntas tóricas y sellos estén presentes y en buen estado. Cambie las juntas tóricas y sellos que estén desgastados o dañados.
- Revise la integridad del sistema de filtración de la siguiente manera:
 - Confirme que la cubierta de la fuente del filtro esté presente y debidamente instalada.
 - Con la fuente del filtro vacía, coloque cada depósito en la selección de llenar la tina de la bandeja de drenaje (consulte la sección 4.11.3 en la página 4-21), una a la vez. Revise el funcionamiento correcto de cada válvula de retorno de aceite activando la bomba de filtro correspondiente a la selección de llenar la tina de la bandeja de drenaje. Revise que la bomba se active y que aparezcan burbujas en el aceite para cocinar de la olla respectiva.
 - Verifique que la fuente del filtro esté bien preparada para filtrar, luego drene una olla de la freidora con aceite calentado a 177°C al interior de la fuente del filtro usando la selección drenar a la bandeja (consulte la sección 4.11.2 en la página 4-20). Ahora usando el depósito de llenado correspondiente a la selección de llenar la tina de la bandeja de drenaje (consulte la sección 4.11.3 en la página 4-21) permita que todo el aceite vuelva a la olla de la freidora (indicado por las burbujas en el aceite para cocinar). Presione el botón de verificación cuando haya vuelto todo el aceite. La olla debe volver a llenarse en unos 2 minutos y 30 segundos.

FREIDORA A GAS GEN II LOV™ SERIE BIGLA30

CAPÍTULO 7: SOLUCIÓN DE PROBLEMAS PARA EL OPERADOR

7.1 Introducción

Este capítulo proporciona una guía de referencia fácil a algunos de los problemas más comunes que pueden ocurrir durante la operación de su 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 su equipo. Aunque el capítulo cubre los problemas más comunes que se reportan, puede encontrar problemas que no se incluyen. En tales casos, el personal de Servicio Técnico de Frymaster hará todo lo posible por ayudarle a identificar y resolver el problema.

Al resolver un problema, siempre use un proceso de eliminación que comience por la solución más simple y avance hasta la más compleja. Lo que es más importante es siempre procurar establecer una idea clara de por qué ha ocurrido un problema. Como parte de sus medidas correctivas se debe asegurar que los problemas no ocurran nuevamente. Si falla un controlador porque la conexión está mala, revise todas las demás. Si un fusible continúa fundiéndose, averigüe por qué. Siempre tenga presente que si falla un componente pequeño a menudo puede indicar un desperfecto potencial o funcionamiento incorrecto de un componente o sistema más importante.

Si tiene dudas acerca de la medida apropiada a tomar, no deje de llamar al Departamento de servicio técnico de Frymaster o a su Agencia de servicio autorizada 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):

- **Asegúrese de que los cables de alimentación estén enchufados y que los disyuntores estén activados.**
- **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 las ollas estén completamente cerradas.**
- **Tenga a mano los números de modelo y de serie de su freidora para dárselos al técnico que le asista.**

 **PELIGRO**

El aceite caliente puede causar quemaduras graves. Nunca intente mover este aparato si está lleno con aceite caliente ni transferir aceite caliente de un recipiente a otro.

 **PELIGRO**

Este equipo debe desenchufarse al darle servicio, salvo cuando se requieran pruebas del circuito eléctrico. Tenga sumo cuidado al realizar estas pruebas.

Este aparato puede tener más de un punto de conexión de suministro de alimentación eléctrica. Desconecte todos los cables de alimentación antes de dar servicio.

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

7.2 Solución de problemas de las freidoras

7.2.1 Problemas de computadora y calor

PROBLEMA	CAUSAS PROBABLES	CORRECCIÓN
No aparece nada en pantalla en la computadora.	A. No está encendida la computadora. B. No llega alimentación a la freidora. C. Falló la computadora u otro componente	A. Presione el interruptor de encendido para encender la computadora. B. Asegúrese de que la freidora esté enchufada y que no se haya disparado el disyuntor. C. Llame a su Agencia de servicio autorizada (ASA) para solicitar ayuda.
La pantalla de la M3000 muestra ¿ESTÁ LLENA LA TINAP? SÍ NO tras una filtración.	Ocurrió un error de filtro debido a la almohadilla o papel de filtro sucio o tapado, bombas de filtro obstruidas, componentes de la bandeja de filtro mal instalados, pre-filtro obstruido (si procede), juntas tóricas desgastadas o faltantes, aceite frío o sobrecarga térmica de la bomba del filtro.	Siga las instrucciones de la página 5-4 a la 5-6 para despejar el error de filtración. Si se instala un pre-filtro, limpiar el prefiltro como se indica en el Apéndice D Mantenimiento del prefiltro. Si el problema continúa, llame al agente de servicio autorizado para obtener asistencia.
La M3000 muestra CAMBIAR FILTRO?	Se produjo un error de filtración, el filtro está obstruido, aparece la solicitud de cambio del papel (o almohadilla) de filtro cada 25 horas o bien se ignoró tal petición en una oportunidad anterior.	Cambie el filtro y asegúrese de haberlo retirado de la freidora por un mínimo de 30 segundos. NO ignore las indicaciones de CAMBIO DE FILTRO .
No se calienta la freidora.	A. La válvula de drenaje no está completamente cerrada. B. No está encendida la válvula de gas. C. Está cerrada la válvula de retención de gas manual. D. El conector de desconexión rápida está mal conectado en la línea de gas. E. El soplador de aire de combustión está obstruido o fallado.	A. Revise el estado de la placa MIB – Cerciórese de que aparezca A . B. Gire la perilla de la válvula de gas a la posición ENCENDIDA . C. Revise que esté abierta toda válvula de retención manual en línea y válvula principal de gas. D. Compruebe que el conector de desconexión rápida de la línea flexible de gas esté conectado firmemente a la freidora. E. Revise que esté funcionando el soplador de aire de combustión. De lo contrario, llame a su agencia ASA para obtener servicio. Si funciona el soplador de aire de combustión, limpie y ajústelo según las instrucciones del Capítulo 6 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 6 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. B. El tubo de ventilación de la válvula de gas está sucio u obstruido (únicamente en las freidoras no CE). C. El soplador de aire de combustión tiene un desperfecto.	A. Limpie y ajuste según las instrucciones del Capítulo 6 de este manual. B. Limpie según las instrucciones del Capítulo 6 de este manual. C. Llame a su agencia ASA.
Se bloquea la computadora.	Error de computadora.	Corte y restaure la alimentación de la computadora. Si el problema persiste, llame a su agencia ASA para solicitar ayuda.

PROBLEMA	CAUSAS PROBABLES	CORRECCIÓN
La pantalla de la M3000 muestra que EL TIPO DE ENERGÍA ESTÁ MAL CONFIGURADA	Se configuró incorrectamente el tipo de energía en la freidora.	Fije el tipo correcto de energía. Ingrese 1234 para acceder a la configuración y fijar correctamente los ajustes de la freidora.

7.2.2 Mensajes de error y problemas de pantalla

Problema	Causas probables	Corrección
La pantalla de la M3000 muestra QUITAR Y DESCARTAR PRODUCTO.	Se inició la cocción de un producto que tiene un punto fijo distinto a la temperatura actual del depósito (o tina).	Retire y descarte el producto. Oprima el botón de cocción bajo la pantalla con el error para despejarlo. Restablezca el punto fijo del depósito antes de intentar cocinar el producto.
La pantalla de la M3000 presenta ERROR DE RECUPERACIÓN y suena la alarma.	El tiempo de recuperación sobrepasó el tiempo límite máximo.	Despeje el error y silencie la alarma presionando el botón ✓. El tiempo máximo de recuperación para el gas es de 2:25. SI el error continúa, llame a su agencia ASA para solicitar ayuda.
La pantalla de la M3000 está en la escala errada de temperatura (Fahrenheit o Celsius).	Se programó la opción incorrecta de pantalla.	Conmute entre F° a C° presionando y manteniendo presionadas las teclas ◀ y ▶ simultáneamente hasta que aparezca MODAL TEC . Introduzca 1658 . La computadora presenta APAG . Encienda la computadora para revisar la temperatura. Si no aparece la escala deseada, repita el paso.
La pantalla de la M3000 muestra CAL-HI-1.	La temperatura de la olla está sobre los 210°C o, en los países de la CE, 202°C.	Apague la freidora inmediatamente y llame a su agencia ASA para solicitar ayuda.
La pantalla de la M3000 muestra HELP HI-2 o FALLA LÍMITE ALTO.	Falló el termostato de límite alto.	Apague la freidora inmediatamente y llame a su agencia ASA para solicitar ayuda.
La pantalla de la M3000 muestra una FALLA EN LA SONDA DE TEMPERATURA.	Problema en los circuitos de medición de temperatura, incluyendo la sonda o bien el haz de cables o el conector de la computadora están dañados.	Apague la freidora y llame a su agencia ASA para solicitar ayuda.
La pantalla del M3000 muestra que hay una FALLA DE CALENTAMIENTO.	Válvula de drenaje abierta, falla de la computadora, falla del transformador, termostato de límite alto abierto.	Es normal que aparezca este mensaje durante el arranque si es que las líneas contienen aire. Si esto continúa, apague la freidora y llame a su agencia ASA para solicitar ayuda.
La M3000 muestra SERVICIO REQ seguido de un error .	Se ha producido un error que requiere un técnico de servicio.	Oprima ✕ (2 NO) para continuar cocinando y llame a su agencia ASA para solicitar ayuda. En algunos casos, puede que no se permita cocinar.

7.2.3 Problemas de filtración

PROBLEMA	CAUSAS PROBABLES	CORRECCIÓN
La freidora filtra tras cada ciclo de cocción.	Filtro incorrecto tras el ajuste.	Cambie o sobrescriba el valor de “filtrar después” reintroduciéndolo en el nivel dos. Consulte la sección 4.13.5 en la página 4-33.

PROBLEMA	CAUSAS PROBABLES	CORRECCIÓN
FILTRACIÓN MANT (Filtro manual) no arranca.	Temperatura demasiado baja.	Asegúrese de que la freidora esté en un punto fijo antes de comenzar la función FILTRACIÓN MANT.
La pantalla de la M3000 presenta FILTRO OCUPADO.	A. Aún hay otro ciclo de filtración o cambio de almohadilla de filtro en proceso. B. La placa MIB no ha despejado el sistema de revisión.	A. Espere hasta que termine el ciclo de filtración anterior para iniciar otro ciclo de filtración. Cambie la almohadilla del filtro si se le solicita. B. Espere un minuto y vuelva a intentarlo.
La válvula de drenaje o la válvula de retorno permanecen abiertas.	A. Falló la placa AIF. B. Falla del actuador.	Llame a su Agencia de servicio autorizada (ASA) para solicitar ayuda.
La bomba del filtro no arranca o la bomba se detiene durante la filtración.	A. No está enchufado el cable de alimentación o está disparado el disyuntor. B. Se ha sobrecalentado el motor de la bomba causando que se dispare el interruptor de sobrecarga térmica. C. Bloqueo en la bomba de filtro.	A. Asegúrese de que el cable de alimentación esté completamente enchufado y que no se haya disparado el disyuntor. B. Si está demasiado caliente el motor al tacto durante más de unos segundos, probablemente se ha disparado el interruptor de sobrecarga térmica. Deje enfriar el motor por lo menos 45 minutos, luego oprima el interruptor de restablecimiento de la bomba (consulte la página 5-7). C. Llame a su Agencia de servicio autorizada (ASA) para solicitar ayuda.
La pantalla de la M3000 muestra INTRO BANDEJA.	A. La bandeja del filtro no está completamente insertada en la freidora. B. Falta el imán de la bandeja del filtro. C. Interruptor defectuoso de la bandeja del filtro.	A. Extraiga la fuente del filtro y reinsertela completamente en la freidora. B. Asegúrese de que el imán de la bandeja del filtro esté en su lugar y póngalo si falta. C. Si el imán de la bandeja del filtro está puesto completamente contra el interruptor y la computadora continúa presentando INTRO BANDEJA , puede que el interruptor esté averiado.
No arranca la filtración automática.	A. Nivel de aceite demasiado bajo. B. Asegúrese de que la placa MIB no esté en el modo manual. C. Asegúrese de que la cubierta del MIB no esté dañada y presionando los botones. D. La desactivación de AIF está fijada en sí, la luz azul no enciende. E. Falló el relé del filtro.	A. Asegúrese de que el nivel de aceite sobrepase el que requiere el sensor. B. Asegúrese de que la placa MIB esté en el modo automático "A". Encienda y apague la freidora. C. Retire y vuelva a colocar la cubierta y compruebe que comienza la filtración. D. Fije en no la desactivación AIF en el Nivel 1. E. Llame a su Agencia de servicio autorizada (ASA) para solicitar ayuda.
Funciona la bomba del filtro, pero el retorno de aceite es muy lento.	A. Los componentes de la fuente del filtro están mal instalados o mal preparados.	A. Retire el aceite de la fuente del filtro y reemplace la almohadilla de filtro, asegurando que la malla del filtro esté debajo del papel. Si está usando una almohadilla, verifique que el lado áspero dé hacia arriba. Compruebe que haya juntas tóricas en el accesorio de conexión de la fuente del filtro y que estén en buen estado.

PROBLEMA	CAUSAS PROBABLES	CORRECCIÓN
La pantalla de la M3000 muestra ¿ESTÁ LLENA LA TINA?	El drenaje está obstruido y el aceite no se drenó.	Despeje el drenaje y oprima el botón ✓ (1) SÍ . Si el problema continúa, llame a su agencia ASA para solicitar ayuda.
La pantalla de la M3000 muestra que el DRENAJE ESTÁ OBSTRUIDO	El drenaje está obstruido y el aceite no se drenó.	Llame a su agencia ASA para solicitar ayuda.
La pantalla de la M3000 muestra una falla en el SENSOR DE ACEITE.	Falló el sensor de aceite.	Llame a su agencia ASA para solicitar ayuda.

7.2.4 Problemas del rellenado automático

Problema	Causas probables	Corrección
La olla se rellena fría.	Punto fijo incorrecto.	Cerciórese de que el punto fijo sea el correcto.
Un depósito no se llena.	A. Hay un error de filtro. B. Existe un error que requiere servicio C. Problema de solenoide, bomba, patilla, RTD o ATO.	A. Despeje el error de filtro. Si el problema persiste, llame a su agencia ASA para solicitar ayuda. B. Llame a su agencia ASA para solicitar ayuda. C. Llame a su agencia ASA para solicitar ayuda.
No se rellenan las ollas de la freidora.	A. La temperatura de la freidora es demasiado baja. B. El aceite está demasiado frío. C. La jarra JIB se quedó sin aceite (se enciende la luz amarilla) D. Existe un error que requiere servicio	A. La temperatura de la freidora debe estar en el punto fijo. B. Asegúrese de que el aceite en la jarra JIB esté sobre 21°C. C. Cerciórese de que la jarra JIB no se quede sin aceite. Reemplace la jarra JIB y restablezca el indicador luminoso amarillo. Si el problema persiste, llame a su agencia ASA para solicitar ayuda. D. Llame a su agencia ASA para solicitar ayuda.

7.2.5 Problemas en el sistema de aceite a granel:

Problema	Causas probables	Corrección
La jarra JIB no se llena.	A. Procedimiento incorrecto de configuración. B. Hay otra función en curso. C. La válvula de desecho no está completamente cerrada. D. El tanque de aceite a granel está vacío. E. Problema en el solenoide, bomba o interruptor.	A. Encienda y apague la freidora desconectando y volviendo a conectar el cable de alimentación de control de 5 patillas. B. Si hay una función de filtración o cualquier otra del menú del filtración en curso o bien aparece ¿FILTRAR AHORA? SÍ/NO, CONFIRMAR SÍ/NO, o ELIM FLOTA TINA, espere hasta que el proceso finalice y vuelva a intentarlo. C. Cerciórese de presionar la manija de la válvula de descarte hasta cerrarla completamente. D. Llame a su proveedor de aceite a granel. E. Llame a su agencia ASA para solicitar ayuda.

Problema	Causas probables	Corrección
La jarra JIB o el depósito se llenan lentamente.	A. Problemas en la bomba o línea más allá del alcance de la solución de problemas del operador.	A. Comuníquese con el proveedor de aceite a granel.
La olla no se llena.	A. Procedimiento incorrecto de configuración. B. La válvula de desecho no está completamente cerrada. C. El tanque de aceite a granel está vacío. D. Problema en la bomba RTI.	A. Encienda y apague la freidora desconectando y volviendo a conectar el cable de alimentación de de control de 5 patillas. B. Cerciórese de presionar la manija de la válvula de descarte hasta cerrarla completamente. C. Llame a su proveedor de aceite a granel. D. Llame a su agencia ASA para solicitar ayuda.

7.2.6 Códigos de registro de errores

Código	MENSAJE DE ERROR	EXPLICACIÓN
E01	QUITAR Y DESCARTAR (derecho)	Se inició la cocción de un producto en el lado izquierdo de un depósito dividido (o en un depósito completo) que tiene un punto fijo distinto a la temperatura del depósito actual.
E02	QUITAR Y DESCARTAR (izquierdo)	Se inició la cocción de un producto en el lado izquierdo de un depósito dividido (o en un depósito completo) que tiene un punto fijo distinto a la temperatura del depósito actual.
E03	ERROR FALLA Sonda TEMP	Lectura de la sonda de temperatura fuera de margen
E04	HI 2 BAD	La lectura de límite alto está fuera de margen.
E05	ALT1 CAL	La temperatura del límite alto está sobre 210°C o, en los países de la CE, 202°C.
E06	FALLA DE CALENTAMIENTO	Ha fallado un componente en el circuito de límite alto, como una computadora, tarjeta de interfaz, contactor o bien límite alto abierto.
E07	ERROR SOFTWARE MIB	Error de software MIB interno
E08	ERROR TABLERO ATO	La placa MIB detecta que se perdió la conexión con la placa ATO; falla en placa ATO
E09	ERROR BOMBA NO SE LLENA	Almohadilla sucia que se debe cambiar o bien se pasó por alto; problema en la bomba de filtración
E10	ERROR VÁLV DREN NO ABIERTA	La válvula de drenaje intentaba abrir pero falta confirmación
E11	ERROR VÁLV DREN NO CERRADA	La válvula de drenaje intentaba cerrar pero falta confirmación
E12	ERROR VÁLV RETORNO NO ABIERTA	La válvula de retorno intentaba abrir pero falta confirmación
E13	ERROR VÁLVULA RETORNO NO CERRADA	La válvula de retorno intentaba cerrar pero falta confirmación
E14	ERROR TABLERO AIF	La placa MIB detecta que falta la placa AIF; falla en la placa AIF
E15	ERROR TABLERO MIB	La computadora de cocción detecta conexiones faltantes en la placa MIB; falla en la placa MIB
E16	ERROR Sonda AIF	Lectura RTD de la placa AIF fuera de margen
E17	ERROR Sonda ATO	Lectura RTD de la placa ATO fuera de margen
E18	No se usa	
E19	M3000 CAN TX LLENO	Se perdió la conexión entre computadoras
E20	UBICACIÓN CÓDIGO NO VÁLIDO	Se retiró la tarjeta SD durante la actualización
E21	ERROR DE PROCEDIMIENTO, ALMOHADILLA FILTRACIÓN (cambiar almohadilla de filtración)	El temporizador de 25 horas terminó o se ha activado la lógica de filtro sucio
E22	ERROR POR ACEITE EN FUENTE	La placa MIB ha restablecido el indicador de aceite en la fuente.
E23	DRENAJE OBSTRUIDO (Gas)	El depósito no se vació durante la filtración

E24	FALLÓ EL SENSOR DEL NIVEL DE ACEITE (Gas)	Falló el sensor del nivel de aceite.
E25	FALLA RECUPERACIÓN	El tiempo de recuperación sobrepasó el tiempo límite máximo.
E26	SERV LLAMADA FALLA RECUPER	El tiempo de recuperación sobrepasó el tiempo límite máximo por dos o más ciclos.
E27	ALARMA BAJA TEMP	La temperatura del aceite ha bajado a menos de 8°C en el modo de espera o a 25°C en el modo de cocción.
E28	FALLA OSCILADOR	
E29	ERROR MATEM.	
E30	FALLA DMA	
E31	ERROR DIRECCIÓN	
E32	ERROR DE PILA	

FREIDORA A GAS GEN II LOV™ SERIE BIGLA30

APÉNDICE A: INSTRUCCIONES PARA RTI (ACEITE A GRANEL)

NOTA: Las instrucciones de este manual para usar un sistema de aceite a granel para llenado y descarte de aceite son para un sistema RTI. Estas instrucciones pueden no ser aplicables a otros sistemas de aceite a granel.

A.1.1 Sistemas de aceite a granel

Los sistemas de aceite a granel tienen tanques de almacenamiento de aceite grandes, por lo general ubicados en la parte trasera del restaurante, que están conectados a un múltiple posterior en la freidora. El aceite de desecho se bombea desde la freidora mediante el conector ubicado en la parte inferior, a los tanques de desecho, y se bombea aceite fresco desde los tanques, a través de un conector ubicado en la parte superior, a la freidora (consulte la Figura 1). Retire la placa dejando expuesta la conexión RTI y enchufe la conexión RTI a la freidora (consulte la Figura 2).

Es imperativo ciclar completamente la alimentación de la freidora tras cambiar la configuración entre jarra JIB y a granel.

Las freidoras LOV™, equipadas para el uso con sistemas de aceite a granel, tienen una jarra de aceite fresco suministrada por RTI. Retire la tapa e inserte el accesorio estándar con la tapa metálica apoyada en el reborde de la jarra. El aceite se bombea hacia adentro y hacia afuera de la jarra a través del mismo accesorio. (consulte la Figura 3).

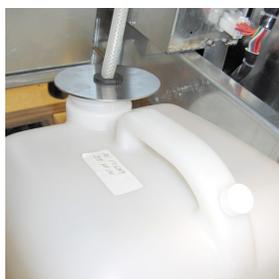
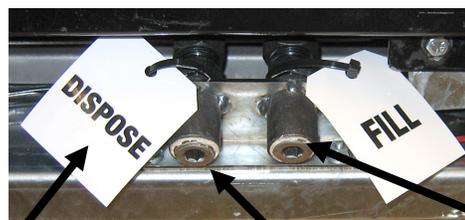


Figura 3

***NOTA:** Pasan aproximadamente doce segundos desde el momento en que se pulsa el botón de llenado de la jarra JIB hasta que arranca la bomba RTI. Pueden transcurrir hasta 20 segundos antes de que comience a subir el nivel en la jarra JIB. Lo común es que dicha jarra tarde unos tres minutos en llenarse. Tarda aproximadamente un minuto llenar un depósito dividido y dos minutos en llenar uno de tamaño completo.



Conexión de aceite fresco

Conexión de cableado RTI (detrás de la etiqueta de desecho).



Figura 2

Conexión de aceite de desecho

ADVERTENCIA:
No agregue aceite CALIENTE ni USADO a una jarra JIB.

El interruptor momentáneo utilizado para restablecer el indicador luminoso que indica bajo nivel en la jarra JIB, también se utiliza para llenar dicha jarra en un sistema RTI. Tras restablecer el indicador luminoso JIB, y si se pulsa sin soltar el interruptor momentáneo situado sobre la jarra JIB, el operador puede llenar la jarra desde el tanque de almacenamiento de aceite a granel (consulte la Figura 4).

Para llenar la jarra, presione sin soltar el botón de restablecimiento de la jarra JIB hasta llenarla, y luego libere el botón.*

NOTA: NO llene en exceso la jarra.

En la sección 4.11.4, página 4-22, encontrará las instrucciones para llenar el depósito a granel.



Figura 4

FREIDORA A GAS GEN II LOV™ SERIE BIELA14

APENDICE B: PREPARACION JIB CON LA OPCION DE MANTECA SOLIDA

1. Abra la puerta derecha del soporte y remover llave del gabinete de JIB.
2. Posición fundidor frente del gabinete. Afloje el soporte en el lado izquierdo del fusor, si es necesario, para facilitar la colocación en el gabinete.
3. Use los tornillos para fijar el fusor a los agujeros existentes en los carriles interiores del gabinete de la freidora en ambos lados. Ver las figuras 1 y 2.
4. En la parte posterior del fusor, conecte el blanco de dos clavijas y conecte el conector negro de la caja de distribución se muestra en la figura 3.
5. Coloque el depósito de aceite en el fusor, deslizando el tubo de recogida de aceite en el receptáculo de las mujeres. Coloque la tapa frontal y la parte delantera del fusor. Véase el gráfico 4.



Figura 1: Posición del fusor en el gabinete y se sujetan con tornillos en el interior del gabinete.



Figura 2: Coloque el fusor.

Botón naranja del sistema se reinicia después de una exhibición del petróleo.



Figura 3: Conecte el conector blanco de dos clavijas y conecte el conector negro en el cuadro de servicios públicos, como se muestra.



Figura 4: El fusor se muestra montada en su posición.

Fusión de la unidad de encendido / apagado.

FREIDORA A GAS GEN II LOV™ SERIE BIELA14

APENDICE C: Fusión de manteca sólida Uso de la unidad

Reinicio del sistema del depósito de aceite

- Asegúrese de que la unidad está en el acortamiento de fusión.
- Llene la unidad de fusión con la manteca.
- 2-3 horas manteca sólida a derretirse. No trate de usar la parte superior de sistema con aceite sin derretir en la parte superior de sistema. La luz del depósito de aceite baja se encenderá si la freidora llamadas de petróleo antes de la reducción en la unidad de fusión es líquido.
- Una vez que el acortamiento es totalmente derretida, presione y mantenga presionado el botón de reinicio de naranja a apagar la luz y restablecer la parte superior de sistema.
- **NO AGREGUE ACEITE CALIENTE** a la unidad de fusión manteca. La temperatura del depósito de aceite no debe superar los 140 ° F. Añadir pequeñas cantidades de grasa sólida a la reserva para asegurarse de que tiene petróleo suficiente para hacer funcionar el sistema de la parte superior.
- Para obtener mejores resultados, **NO APAGUE** la unidad de reducción de fusión sólida durante la noche.
- El interruptor ON / OFF de la unidad de fusión también se utiliza como un botón de reinicio si la temperatura del sistema se alcanza el límite superior.



FREIDORA A GAS GEN II LOV™ SERIE BIGLA30

APÉNDICE D: Utilizar el sensor de calidad del aceite

Comprobar el valor de los TPM

Visor	Acción
APAGADO , varias rayas consecutivas o el artículo del menú	Mantenga pulsado el botón INFO hasta acceder al INFO MODO INFO. Suéltelo.
El modo INFO desaparecerá por la izquierda y cambiará a ESTAD FILTRO	Pulse el botón TEMP una vez, hasta que en el visor izquierdo aparezca TPM.
TPM	Pulse la marca de verificación situada debajo de TPM.
DÍA/FECHA	Pulse > para deslizarse por los siete últimos días. Pulse INFO para ver la lectura de TPM y el día. Vuelva a pulsar INFO para alternar entre las lecturas izquierda y derecha en los depósitos divididos
TPM value and date [Valor de TPM y fecha]	Pulse la X de debajo del visor de TPM para volver a poner la freidora en funcionamiento.

Filtro de mantenimiento con SCA

Visor	Acción
Varias rayas consecutivas o el artículo del menú; la freidora ha alcanzado la temperatura de funcionamiento.	Mantenga pulsado el botón FLTR durante 3 segundos (tanto en depósito completo como en los laterales del depósito dividido).
Aparecerá MENÚ FILTRO y cambiará a filtro AUTO	Pulse el botón INFO una (1) vez para acceder a MANT FILTRO.
Aparecerá MAINT FILTER [MANT FILTRO]	Pulse el botón de la marca de verificación.
Alternará ¿MANT FILTRO? con SÍ/NO	Pulse la marca de verificación situada debajo de S].
FILTRANDO	No se requiere ninguna acción.
LAVADO COMPLETO; SÍ/NO	Póngase un equipo de protección y friegue la freidora. Pulse la marca de verificación situada por debajo de SÍ cuando haya terminado de fregar la freidora.

Visor	Acción
LAVAR DEPÓSITO, alternando con SÍ	Pulse la marca de verificación situada debajo de SÍ.
LAVANDO	No se requiere ninguna acción.
VOLVER A LAVAR; SÍ/NO	Pulse la marca de verificación situada debajo de SÍ si es necesario volver a lavar y pulse la X por debajo de NO si no es necesario volver a lavar.
ACLARANDO	No se requiere ninguna acción.
VOLVER A ACLARAR; SÍ/NO	Pulse la marca de verificación situada debajo de SÍ si es necesario volver a aclarar y pulse la X por debajo de NO si no es necesario.
PULIR; SÍ/NO	Pulse la marca de verificación situada debajo de SÍ.
OQS; SÍ/NO	Pulse la marca de verificación situada debajo de y SÍ para poner en marcha el análisis de calidad del aceite.
PULIENDO	No se requiere ninguna acción.
LLEVAR DEPÓSITO; SÍ	Pulse la marca de verificación situada debajo de SÍ
LLENANDO	No se requiere ninguna acción.
TPM...X	No se requiere ninguna acción.
Valor de TPM	No se requiere ninguna acción.
LLENANDO	No se requiere ninguna acción.
DEPÓSITO LLENO; SÍ/NO	Compruebe que el depósito esté lleno y pulse la marca de verificación situada por debajo de SÍ. Pulse la X de debajo del NO si el depósito no está lleno y la bomba volverá a iniciarse.
APAGADO	Deje la freidora apagada o vuelva a ponerla en marcha.* En el visor aparecerá DISPOSE TIRAR SÍ/NO mcuando la freidora esté encendida y alcance la temperatura, si el valor de TPM supera el 24.

Mantenimiento del prefiltro

El prefiltro (**Figura 1**), que viene instalado con el kit, requiere mantenimiento periódico. Cada 90 días, o más frecuentemente si el flujo de aceite es demasiado lento, quite el tapón con la llave incluida y limpie la película del prefiltro.

1. Póngase guantes de protección y utilice la llave para retirar el tapón del prefiltro (**Figura 2**).
2. Utilice un peine pequeño para limpiar los restos de la pantalla de prefiltro (**Figura 3**).
3. Límpiela debajo del grifo de agua y séquela minuciosamente.
4. Vuelva a instalar el tapón en la estructura del prefiltro y apriete.



Figura 1



Figura 2

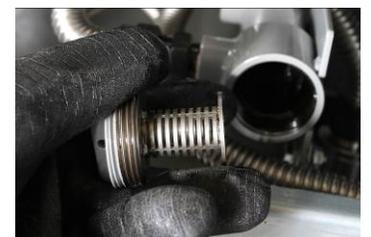


Figura 3

ATENCIÓN

NO retire el tapón del prefiltro mientras haya algún ciclo de filtrado activo.
NO ponga en funcionamiento el sistema de filtrado si el tapón no está puesto. Póngase guantes de protección para manipular el tapón. Los metales y los aceites expuestos están muy calientes.

Filtro del SCA

Visor	Acción
Varias rayas consecutivas o el artículo del menú; la freidora ha alcanzado la temperatura de funcionamiento.	Mantenga pulsado el botón FLTR (tanto en depósito completo como en los laterales del depósito dividido).
Aparecerá MENÚ FILTRO y cambiará a filtro AUTO AUTO.	Pulse el botón INFO dos (2) veces para acceder a FILTRO OQS Pulse el botón de la marca de verificación.
Aparecerá FILTRO SCA	Pulse el botón de la marca de verificación.
Alternará ¿FILTRO SCA? con SÍ/NO	Pulse la marca de verificación situada debajo de SÍ.
Aparecerá ESPUMAR DEPÓSITO, que cambiará a SÍ/NO para confirmar.	Espume los restos más grandes del depósito y pulse la marca de verificación situada por debajo de SÍ.
DRENANDO	No se requiere ninguna acción.
LAVANDO	No se requiere ninguna acción.
LLENANDO, que cambiará a TPM alternando con X	No se requiere ninguna acción.
Se indicará el valor de TPM	No se requiere ninguna acción.
LLENANDO]	No se requiere ninguna acción.
BAJA TEMP	No se requiere ninguna acción. La freidora volverá a la temperatura de funcionamiento.
TIRAR; SÍ/NO	Se indicará si la lectura de TPM es superior a 24.

FREIDORA A GAS GEN II LOV™ SERIE BIGLA30

APÉNDICE E: Configuración del sensor de calidad del aceite

Configuración del filtro del SCA

Visor	Acción
APAGADO, - - - - - o el artículo del menú	Pulse los botones TEMP e INFO de forma simultánea durante 10 segundos hasta que en el visor aparezca NIVEL 2. Cuando suene un tercer bip, suelte los botones.
INTRO CÓDIGO	Introduzca 1234.
PROGRAMA DE NIVEL 2, que cambiará a COMP ALIMENTO	Pulse el botón TEMP una (1) vez.
CONFIG OQS	Pulse el botón de la marca de verificación.
CONFIG SCA/DESHABILITADO	Pulse el botón >.
CONFIG SCA/HABILITADO	Pulse el botón de la marca de verificación.
TIPO DE ACEITE/OC01 o OC02	Pulse el botón > para seleccionar entre los tipos de aceite OC01=F212 o OC02=MCSOL Asegúrese de que el tipo de aceite seleccionado sea el que haya introducido en el depósito de aceite. Cuando finalice, pulse el botón de la marca de verificación.
CONFIG SCA/HABILITADO	Pulse el botón X dos (2) veces para salir y volver a poner la freidora en funcionamiento.
APAGADO, - - - - - o el artículo del menú	

**ESTE ESPACIO EN BLANCO INTENCIONALMENTE
DEJADO DE LA PÁGINA**



FRYMASTER
8700 LINE AVENUE, SHREVEPORT, LA 71106-6800

318-865-1711
844-724-CARE (2273)
WWW.FRYMASTER.COM
EMAIL: SERVICE@FRYMASTER.COM



Cada nueva pieza de equipo Manitowoc Foodservice viene con KitchenCare™ y eliges el nivel de servicio que satisfaga sus necesidades operativas de un restaurante a varias ubicaciones.

StarCare – Garantía y vida de servicio, piezas originales certificadas, inventario global partes, el rendimiento auditado.

ExtraCare – CareCode, 24/7 Apoyo, en línea / información de productos móviles

LifeCare – Instalación y orientación de equipos, mantenimiento planificado, KitchenConnect™, MenuConnect

Hable con KitchenCare™ - 1-844-724-CARE - www.mtwkitchencare.com



Para saber cómo Manitowoc Foodservice y sus marcas líderes pueden equipar a usted, visite nuestro sitio web global de www.manitowocfoodservice.com, a continuación, descubrir los recursos regionales o locales a su disposición.

