

# Freidora de gas Taco Bell FilterQuick™ FQG30U easyTouch®

## Manual de instalación, operación y mantenimiento

Este manual se actualiza en la medida en que surgen nuevos modelos e información. Visite nuestro sitio web para el manual más reciente.



### PARA SU SEGURIDAD

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

### PRECAUCIÓN

**LEA LAS INSTRUCCIONES ANTES  
DE USAR LA FREIDORA**



8 1 9 7 5 7 5

Número de pieza: FRY\_IOM\_8197575 09/2018

Instrucciones de la traducción originales Spanish / Español

**AVISO**

SI, DURANTE EL PERÍODO DE GARANTÍA, EL CLIENTE UTILIZA UNA PIEZA PARA ESTE EQUIPO FRYMASTER QUE NO SEA SIN MODIFICACIONES, NUEVA O RECICLADA, Y QUE NO SEA ADQUIRIDA DIRECTAMENTE DE FRYMASTER O ALGUNO DE SUS CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADO, O SI SE MODIFICÓ LA CONFIGURACIÓN ORIGINAL DE LA PIEZA EMPLEADA, ESTA GARANTÍA QUEDARÁ ANULADA. ADEMÁS, FRYMASTER DEAN Y SUS FILIALES NO SERÁN RESPONSABLES DE NINGUNA RECLAMACIÓN, 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 O UNA PIEZA RECIBIDA DE UN CENTRO DE SERVICIO NO AUTORIZADO.

**AVISO**

Este aparato está destinado únicamente para uso profesional y debe ser operado únicamente por personal calificado. La instalación, el mantenimiento y las reparaciones debe realizarlos un Técnico de un Centro de Servicio Autorizado Frymaster (Factory Authorized Servicer, FAS) u otro profesional capacitado. La instalación, el mantenimiento o las reparaciones efectuadas por personal no calificado pueden anular la garantía del fabricante. Consulte el Capítulo 1 de este manual para las definiciones de personal calificado.

**AVISO**

Este equipo debe instalarse de conformidad con los códigos nacionales y locales correspondientes del país o región donde se instale. Para Estados Unidos y Canadá, corresponden al Código Nacional de Gas Combustible, ANSI Z233.1/NFPA 54, o el Código Nacional de Instalación de Gas Natural y Propano, CSA B149.1. Consulte los REQUERIMIENTOS DE CÓDIGOS NACIONALES en el Capítulo 2 de este manual para ver detalles específicos.

El colector de gas de este aparato o de la batería del que forma parte se debe conectar a un regulador de presión de aparatos de gas ajustado para la presión del colector indicada en la placa de capacidad nominal.

El aparato y su válvula de cierre independiente deben desconectarse del sistema de tubería de suministro de gas durante toda prueba de presión del sistema a presiones de prueba superiores a 3,5 kPa (½ psi, 13,84 pulgadas de columna de agua).

El aparato se debe aislar del sistema de tuberías del suministro de gas mediante el corte de su válvula de cierre manual independiente durante toda prueba de presión de dicho sistema a presiones de prueba iguales o inferiores a 3,5 kPa (½ psi, 13,84 pulgadas de columna de agua).

**AVISO A LOS CLIENTES DE EE. UU.**

Este equipo debe instalarse en cumplimiento con el código básico de plomería de The Building Officials and Code Administrators International, Inc. (BOCA) y con el Manual de Higiene Alimentaria de la Administración de Alimentos y Fármacos de Estados Unidos.

**AVISO**

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

**AVISO**

**EE. UU.**

Este dispositivo se ajusta a la Sección 15 de las normas de la FCC. La operación está sujeta a las dos condiciones siguientes: 1) Este dispositivo no debe causar interferencias perjudiciales; y 2) este dispositivo debe aceptar toda interferencia recibida, incluida la interferencia que puede causar funcionamiento no deseado. 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 excede los límites de las Clases A o B para emisiones de ruido radioeléctrico según establece la norma ICES-003 del Departamento Canadiense de Comunicaciones.

 **PELIGRO**

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

 **PELIGRO**

No debe alterarse ni eliminarse ningún material estructural de la freidora para adecuar la colocación de la freidora debajo de una campana. ¿Preguntas? Llame a la línea de servicio técnico Frymaster Dean al 1-800-551-8633.

 **ADVERTENCIA**

Después de la instalación de una freidora a gas y de cualquier tarea de mantenimiento de un sistema de gas de un múltiple, válvula, quemador, etc. de una freidora a gas, revise que no haya fugas en todas las conexiones. Aplique una solución espesa de detergente a todas las conexiones y asegúrese de que no haya burbujas. No debe haber olor a gas.

**AVISO**

El estado de Massachusetts requiere que todo producto de gas sea instalado por un fontanero o técnico especializado con licencia.

 **PELIGRO**

Deben tomarse las medidas adecuadas para limitar el movimiento de este aparato sin depender de la conexión de la línea de gas o de las tuberías correspondientes.

Todas las freidoras equipadas con rodajas deben estabilizarse instalando cadenas de fijación. Si se usa una línea de gas flexible, debe conectarse un cable de fijación adicional el cual debe estar conectado en todo momento mientras la freidora está en uso.

Todas las freidoras con ruedas se deben instalar con un conector que cumpla con la Norma para conectores para aparatos de gas móviles, ANSI Z21.69 o CSA 6.16, y con un dispositivo de desconexión rápida que cumpla con la Norma para dispositivos de desconexión rápida para uso con combustible de gas, ANSI Z21.41 o CSA 6.9.

 **PRECAUCIÓN**

No se proporciona ninguna garantía para cualquier freidora Frymaster utilizada en una instalación o concesión móvil o marina. La protección de la garantía sólo se ofrece para las freidoras instaladas en conformidad con los procedimientos descritos en este manual. Los entornos móviles, marinos o de concesión deben evitarse para esta freidora para garantizar su óptimo rendimiento.

 **PELIGRO**

¡El borde frontal de la freidora no es un escalón! No se suba a la freidora. Pueden ocurrir 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 este ni de ningún otro aparato.

 **PELIGRO**

No rocíe aerosoles en las inmediaciones de este artefacto cuando esté funcionando.

 **PELIGRO**

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

 **PELIGRO**

Cuando se instale, este aparato debe conectarse a tierra eléctricamente de conformidad con los códigos locales, con el Código Eléctrico Estadounidense, ANSI/NFPA 70, con el Código Eléctrico Canadiense, CSA C22.2, o con el código nacional correspondiente al país donde se instale.

 **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 reproductivo.

La operación, instalación y el servicio de este producto podría exponerlo a partículas de lana de vidrio o fibras cerámicas, sílice cristalino y/o monóxido de carbono suspendidos y transportados por el aire. El Estado de California ha determinado que la inhalación de partículas de lana de vidrio o fibras cerámicas suspendidas y transportadas por el aire son causantes de cáncer. El Estado de California ha determinado que la inhalación de monóxido de carbono es causante de cáncer, defectos congénitos u otros daños al sistema reproductivo.

 PELIGRO

La bandeja para migajas en las freidoras equipadas con sistema de filtrado debe vaciarse en un recipiente no inflamable al final de cada jornada de freír todos los días. Algunas partículas de alimentos pueden hacer combustión espontáneamente si se dejan remojar en determinados tipos de manteca.

 ADVERTENCIA

No golpee las cestas de freír ni otros utensilios sobre la tira de unión de la freidora. La tira sirve para sellar la unión entre las tinas de freír. Al golpear la tira con las cestas para desalojar la manteca se deformará la tira, perjudicando su ajuste. Está diseñada para un ajuste hermético y sólo debe quitarse para tareas de limpieza.

 ADVERTENCIA

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

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 y Frontline. Estas instrucciones pueden no ser aplicables a otros sistemas de aceite a granel.

AVISO

Este aparato está destinado para usarse en aplicaciones comerciales, por ejemplo, en cocinas de restaurantes, tabernas, hospitales y en comercios como panaderías, carnicerías, etc., pero no para producción masiva de alimentos.

AVISO

El aparato debe instalarse y usarse de tal manera que nada de agua haga contacto con la manteca o el aceite.

 PELIGRO

Este aparato debe conectarse a una alimentación que tenga el mismo voltaje y fase especificados en la placa de capacidades nominales ubicada en el interior de la puerta del aparato.

 ADVERTENCIA

Extreme precauciones y use equipo de protección adecuado para evitar el contacto con aceite o superficies calientes que pueden causar quemaduras o lesiones graves.

 ADVERTENCIA

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

 ADVERTENCIA

No deberán utilizar este electrodoméstico los menores de 16 años ni aquellas personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas. Tampoco deberán utilizarlo las personas que carezcan de experiencia con equipos similares, a menos que haya un técnico responsable de su seguridad que se ocupe de supervisar el uso del electrodoméstico. No deje que los niños jueguen con el electrodoméstico.

 ADVERTENCIA

Si se daña el cable de alimentación eléctrica, debe ser reemplazado por un Centro de servicio autorizado de Frymaster u otra persona calificada similar para evitar riesgos.

 ADVERTENCIA

La operación, la instalación y el servicio a este producto puede exponerlo a productos o sustancias químicas, como Bisfenol A (BPA), fibras de vidrio, lana o cerámica y sílice cristalina, los que, a saber del estado de California, causan cáncer, defectos congénitos y otros daños reproductivos. Para obtener más información, visite [www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov).

# Contenido

---

<b>Sección 1</b>	<b>Introducción.....</b>	<b>1-1</b>
<b>Sección 2</b>	<b>Instalación.....</b>	<b>2-1</b>
<b>Sección 3</b>	<b>Instrucciones de funcionamiento.....</b>	<b>3-1</b>
<b>Sección 4</b>	<b>Mantenimiento preventivo .....</b>	<b>4-1</b>
<b>Sección 5</b>	<b>Solución de problemas para el operador.....</b>	<b>5-1</b>
<b>Sección A</b>	<b>Instrucciones para sistemas de aceite a granel.....</b>	<b>A-1</b>

# FREIDORA DE GAS FILTERQUICK™ FQG30-T DE TACO BELL

## CAPÍTULO 1: INTRODUCCIÓN

---

**NOTA:** La freidora Frymaster FQG30-T requiere puesta en marcha, demostración y capacitación antes de poder comenzar las operaciones normales del restaurante.

### 1.1 Generalidades

Lea minuciosamente las instrucciones en este manual antes de intentar usar este equipo. Este manual abarca todas las configuraciones de los modelos y freidoras FQG30-T. Los modelos designados FQG30-T vienen equipados con sistemas de filtrado integrados. Las freidoras de esta línea de modelos tienen en común la mayor parte de sus piezas, y cuando se mencionen como grupo, se llamarán freidoras FQG30-T.

Las freidoras FQG30-T cuentan con una tina de freír con volumen bajo de aceite, llenado (manual o automático opcional), filtrado automático y una pantalla táctil. El diseño incorpora un drenaje redondo grande, lo que garantiza que las papas fritas y otros residuos vayan a la bandeja del filtro. Las freidoras FQG30-T se controlan con un controlador de pantalla táctil FQ4000. Las freidoras de esta serie están disponibles en configuraciones de cuba completa o dividida, pudiendo comprarse en baterías de hasta cinco cubas.

Las freidoras FQG30-T 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 de gas FQG30-T tienen un diseño de tina de freír de acero inoxidable abierta y sin tubos, lo que agiliza y facilita su limpieza.

El calor se suministra por un par de ensamblajes de quemadores infrarrojos montados en cada lado de la tina de freír. Un ventilador dedicado montado en la parte delantera de la tina de freír suministra el aire de combustión para los quemadores. Las freidoras FQG30-T de gas pueden configurarse para gas natural o propano (LP), según lo requiera el cliente.

Cada tina de freír 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 V CA a 250 V CA.

Las freidoras FQG30-T 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 solo 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 sobre las acciones o condiciones que ***pueden ocasionar o resultar en falla de sus sistema.***

### **ADVERTENCIA**

Los cuadros de **ADVERTENCIA** contienen información acerca de las acciones o condiciones que ***pueden ocasionar o resultar en daños en su sistema,*** lo cual a la vez puede causar falla de su sistema.

### **PELIGRO**

Los cuadros de **PELIGRO** contienen información acerca de las acciones o condiciones que ***pueden ocasionar o resultar en lesiones del personal,*** las cuales a su vez pueden dañar y/o causar falla de su 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.

El controlador está equipado con una batería de litio. Reemplace la batería solo con una batería de litio Panasonic CR2032 de 3 V, número de pieza 8074674. El uso de otra batería puede presentar un riesgo de incendio o explosión. Puede adquirir la batería a través del Centro de servicio autorizado de fábrica.

### **PRECAUCIÓN**

**La batería puede explotar si se trata de manera indebida. No la recargue, desarme ni deseche en el fuego.**

## **1.3 Información para los controladores con pantalla táctil FQ4000**

### **CUMPLIMIENTO DE 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 los Reglamentos 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 con 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 ser útil al usuario el siguiente folleto preparado por la Comisión Federal de Comunicaciones: "Cómo identificar y resolver problemas de interferencia de radio-TV". Este folleto está disponible en la Oficina de Grabado e Impresión del Gobierno de EE. UU. (Washington, D.C. 20402, Número de referencia 004-000-00345-4).

#### **1.4 Información específica de la Comunidad Europea (CE)**

La Comunidad Europea (CE) ha establecido ciertos estándares específicos referentes a equipos 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 ser usada únicamente por personal calificado y/o autorizado, como se define en la Sección 1.6. **Toda la instalación y mantenimiento de los equipos Frymaster debe ser realizado por personal de instalación o mantenimiento calificado, certificado, licenciado o autorizado, como se define en la Sección 1.6.**

#### **1.6 Definiciones**

##### **PERSONAL OPERATIVO CAPACITADO Y/O AUTORIZADO**

El personal operativo 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 los códigos nacionales y locales correspondientes.

##### **PERSONAL DE SERVICIO TÉCNICO 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 técnico autorizado debe estar equipado con un juego completo de manuales de servicio y de piezas de repuesto, además de contar con un inventario mínimo de piezas para equipos Frymaster. Puede consultar una lista de Centros de servicio autorizados de fábrica de Frymaster (FAS) en nuestro sitio web: [www.frymaster.com](http://www.frymaster.com). ***Si no se usa al personal de servicio capacitado quedará nula la garantía de Frymaster por el equipo.***

#### **1.7 Procedimiento de reclamación de daños durante el embarque**

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.

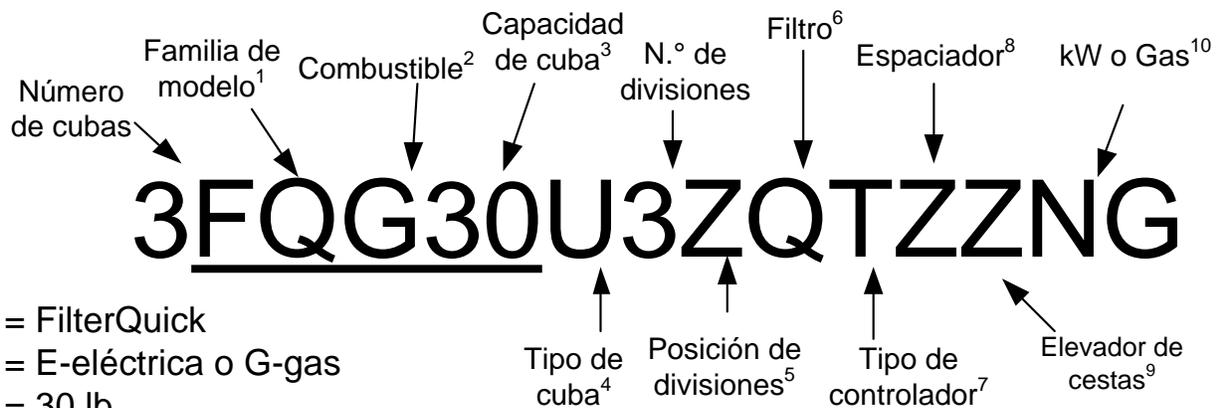
#### **Qué hacer si su equipo llega dañado:**

- 1. Presente una reclamación por daños inmediatamente**, independientemente de la gravedad de los daños.

2. **Inspeccione y registre todas las pérdidas o daños visibles**, y asegúrese de que esta información esté anotada en la hoja de embarque o acuse de recibo y que esté firmada por la persona que hace la entrega.
3. **Las pérdidas o daños ocultos** que no se detecten hasta desempacar el equipo deben anotarse y reportarse a la empresa de transporte o fletes **inmediatamente** al momento de descubrirlos. La reclamación por daños ocultos debe presentarse en un plazo de 15 días a partir de la fecha de entrega. Asegúrese de conservar el contenedor de envío para poder inspeccionarlo.

**Frymaster NO SE HACE RESPONSABLE POR DAÑOS O PÉRDIDAS  
INCURRIDAS DURANTE EL TRÁNSITO.**

### 1.8 Lectura de números de modelo



- 1 = FilterQuick
- 2 = E-eléctrica o G-gas
- 3 = 30 lb
- 4 = U para abierto
- 5 = L-izquierda del filtro; R-derecha del filtro; M-parte media; X-mixta; Z-todo
- 6 = Q-semiautomática con ATO
- 7 = Pantalla táctil
- 8 = S-Espaciador; Z-ninguno
- 9 = B-Elevador de cestas; Z-ninguno
- 10 = Kilovatios -14, 17, 22 kW; Gas-NG (Natural), PG (Propano), BG (Butano), LG (LP Mixto)

## 1.9 Información de pedido de piezas y servicio

Para mantenimiento o reparaciones que no sean de rutina, o si desea obtener información relacionada con el servicio técnico, póngase en contacto con un técnico de servicio autorizado por Frymaster (FAS) en su zona. Para poder ayudarlo con rapidez, el Centro de servicio técnico autorizado por Frymaster (FAS) o el representante del departamento de servicio técnico necesitarán cierta información acerca de su equipo. La mayor parte de esta información se encuentra en la placa de datos pegada en la cara interior de la puerta de la freidora. Los números de pieza se encuentran en el Manual de piezas. Los pedidos de piezas pueden realizarse directamente a través de su Centro de servicio autorizado de fábrica o distribuidor local. Puede consultar una lista de Centros de servicio autorizados de fábrica de Frymaster (FAS) en nuestro sitio web: [www.frymaster.com](http://www.frymaster.com). 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.

Puede obtener información sobre el servicio técnico dirigiéndose a su Centro FAS o distribuidor local. También puede solicitar mantenimiento si llama al Departamento de Servicio Técnico de Frymaster al 1-800-551-8633 o al 1-318-865-1711 o por correo electrónico a [fryservice@welbilt.com](mailto:fryservice@welbilt.com). Cuando solicite piezas o mantenimiento, tenga a mano la siguiente información:

Número de modelo \_\_\_\_\_  
Número de serie \_\_\_\_\_  
Voltaje \_\_\_\_\_  
Tipo de gas \_\_\_\_\_  
Naturaleza de problema \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
Número de pieza del artículo \_\_\_\_\_  
Cantidad necesaria \_\_\_\_\_

Además del número de modelo, número de serie y tipo de gas, esté preparado para describir la naturaleza del problema y tenga a la 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 DE GAS FILTERQUICK™ FQG30-T DE TACO BELL

## CAPÍTULO 2: INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

---

### 2.1 Requerimientos generales de instalación

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

Toda la instalación y mantenimiento de los equipos Frymaster debe ser realizado por personal de instalación o mantenimiento calificado, certificado, licenciado o autorizado, como se define en la Sección 1.6.

La conversión de este aparato de un tipo de gas a otro la debe realizar únicamente personal de instalación o mantenimiento calificado, certificado y autorizado, según se define en la Sección 1.6 de este manual.

**No cumplir con la instrucción de que la instalación o el mantenimiento de este equipo sean realizados por personal de instalación o mantenimiento calificado, licenciado o autorizado (conforme a lo establecido en la Sección 1.6 de este manual), anulará la garantía de Frymaster y puede resultar en daños al equipo o lesiones al personal.**

Donde existan conflictos entre las instrucciones y la información que aparecen en este manual y los códigos o reglamentos locales o nacionales, la instalación y operación deben cumplir con los códigos o reglamentos vigentes en el país donde se instale el equipo.

Comuníquese con su Centro de servicio autorizado de fábrica de Frymaster Dean para solicitar mantenimiento.

#### PELIGRO

**Los códigos de construcción prohíben que se instale una freidora con su tina de aceite caliente abierta junto a una llama expuesta de cualquier tipo, incluidas las llamas de asadores y estufas.**

Al recibir el equipo, inspeccione minuciosamente que la freidora no tenga daños visibles ni ocultos. (Consulte **Procedimiento de reclamación de daños durante el embarque** en la Sección 1.7 de este manual).

#### 2.1.1 Espacio libre y ventilación

Las freidoras deben instalarse con un espacio libre de 150 mm (6 pulg.) en ambos lados y en la parte posterior cuando se instale adyacente a una estructura combustible, no se requiere espacio libre cuando se instale adyacente a estructuras no combustibles. Debe proporcionar un espacio libre mínimo de 600 mm (24 pulg.) en el frente de la freidora.

#### ADVERTENCIA

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

**⚠ PELIGRO**

**No debe alterarse ni eliminarse ningún material estructural de la freidora para adecuar la colocación de la freidora debajo de una campana. ¿Preguntas? Llame a la línea de servicio técnico Frymaster Dean al 1-800-551-8633.**

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

La abertura del conducto de humo de la freidora no debe ubicarse cerca de la entrada del ventilador de extracción, ni tampoco debe extenderse el conducto de humo en forma de "chimenea". Un conducto de humo extendido cambiará las características de combustión de la freidora, causando 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 del frente, 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 no deseadas de sustancias peligrosas para la salud del personal dentro del cuarto donde está instalado.**

Las freidoras deben instalarse en un área con suministro de aire y ventilación adecuados. Deben mantenerse distancias adecuadas entre la salida del conducto de humo de la freidora y el borde inferior del banco del filtro de ventilación. Los filtros deben instalarse a un ángulo de 45°. Coloque un recipiente de goteo debajo del borde inferior del filtro. Para la instalación en EE.UU., la norma NFPA Número 96 establece que, "Debe mantenerse una distancia mínima de 450 mm (18 pulg.) entre el conducto de humo y el borde inferior del filtro de grasa". *Frymaster recomienda que la distancia mínima sea de 600 mm (24 pulg.) desde la salida del conducto de humo hasta el borde inferior del filtro cuando el aparato consume más de 30.239 kcal (120.000 BTU) por hora.*

Para las instalaciones en los EE.UU., puede encontrar información acerca de la construcción e instalación de las campanas de ventilación en la norma NFPA antes mencionada. 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 Requerimientos de códigos nacionales**

El tipo de gas para el cual está equipada la freidora está marcado en la placa de datos colocada en el interior de la puerta de la freidora. Conecte una freidora marcada "solo NAT" a gas natural, las marcadas con "solo PRO" a gas propano y las marcadas con "solo MFG" 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 dispositivos de desconexión rápida, 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, ANSI Z223.1/NFPA 54 o con el Código Nacional de Instalación de Gas Natural y Propano, CSA B149.1, según corresponda, incluido:

1. El aparato y su válvula de cierre individual deben desconectarse del sistema de tubería de suministro de gas durante toda prueba de presión del sistema a presiones de prueba superiores a 3,5 kPa (½ psi).
2. El aparato debe aislarse del sistema de tubería de suministro de gas, cerrando 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 (½ psi).

### 2.1.3 Requerimientos de conexión a tierra eléctrica

Todos los aparatos eléctricos deben estar conectados a tierra según los códigos nacionales y locales correspondientes, así como conforme a los códigos de la CE como corresponda. 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, CSA) C22.2, según corresponda. Todas las unidades (conectadas por cable o en forma permanente) deben conectarse a un sistema de alimentación eléctrica conectado a tierra. En la cara 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 conectado a tierra correctamente. ¡No corte, quite ni omita de alguna manera la clavija 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 APAG en caso de un apagón de energía prolongado. No intente operar el aparato durante los apagones de energía.**

 **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 Requerimientos para Australia

Debe instalarse conforme a la norma AS 5601, a los reglamentos locales de gas, electricidad y a cualquier otro reglamento aplicable.

Si el aparato cuenta con rodajas, la instalación debe cumplir con los requerimientos de las normas AS5601 y AS1869.

## 2.2 Instalación de las ruedas

Para un aparato con rodajas, la instalación se debe realizar con un conector que cumpla con la Norma para Conectores de Equipos a Gas Móviles, ANSI Z21.69 • CSA 6.16, y con un dispositivo de desconexión rápida que cumpla con la Norma para Dispositivos de Desconexión Rápida para Uso con Gas Combustible, ANSI Z21.41 • CSA 6.9.

La rueda frontal derecha podría estar bloqueada con tornillos prisioneros que es posible que deba soltar para colocarla en la posición correcta. Una vez que esté en su lugar, los tornillos prisioneros de la rueda se pueden bloquear con la rueda orientable de forma paralela a la freidora, de adelante hacia atrás para mover la freidora fácilmente hacia adentro y hacia afuera de la campana para limpiarla y evitar que la rueda golpee el depósito de aceite.

### 2.3 Preparaciones previas 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 debajo de la campana extractora, asegúrese de 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 fijación el cual debe estar conectado en todo momento mientras la freidora está en uso. El cable de fijación 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 del aparato debe mantenerse despejada de materiales combustibles en todo momento.**

2. Frymaster recomienda que la distancia mínima desde la salida del conducto de humo hasta el borde inferior del filtro sea de 600 mm (24 pulg.) cuando el aparato consuma más de 120.000 BTU por hora.
3. Pruebe el sistema eléctrico de la freidora:
  - a. Enchufe los cables eléctricos de la freidora en un tomacorriente conectado a tierra. **NOTA: Para garantizar la operación segura y eficiente de la freidora y la campana, el enchufe eléctrico para la línea de 100 a 120 voltios, que energiza la campana, debe estar totalmente colocado y bloqueado en su zócalo de patas y funda.**
  - b. Lleve el interruptor a la posición de encendido (**ON**).
    - Para las freidoras que tienen controladores, verifique que la pantalla indique que el controlador está encendido.
    - 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. Lleve el interruptor de la freidora en la posición de apagada (**OFF**). Verifique que la pantalla indique APAG. El sistema de escape de la campana debe estar apagado cuando todos los controladores muestren APAG.
4. Consulte la placa de datos en el 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 suministro de gas.
5. Verifique las presiones mínimas y máximas de suministro de gas según el tipo de gas a utilizar de acuerdo con las siguientes tablas y la placa de datos en la parte interna de la puerta de la freidora.

Norma no CE para la presión de gas		
Modelos de freidora	FQG30-T	
Tipo de gas	Nat (Natural)	PL (Propano)
Presión mín. de entrada WC/kpa/mbar	6/1,49/14,93	11/2,74/27,37
Presión máx. de entrada WC/kpa/mbar	14/3.48/34.84	14/3.48/34.84
Tamaño del orificio (mm)	3,18	2,10
Número de orificios	2	2
Presión del colector del quemador WC/kPa	3,00/0,73	8,25/2,5

(1) mbar = 10,2 mm H2O

Norma de Corea para la presión de gas		
Modelos de freidora	FQG30-T	
Tipo de gas	GNL (Natural)	GLP (Propano)
Presión mín. de entrada WC/kpa/mbar	4/1,00/10,00	9,2/2,30/23,00
Presión máx. de entrada WC/kpa/mbar	10/2,50/25,00	13,2/3,30/33,00
Tamaño del orificio (mm)	3,18	2,10
Número de orificios	2	2
Presión del colector del quemador WC/kPa	3,00/0,73	8,25/2,5

(1) mbar = 10,2 mm H2O

Norma CE para la presión de gas				
Modelos de freidora	FQG30-T			
Tipo de gas	G20 Lacq gas natural	G25 Gronique gas natural	G30 Butano/ propano	G31 Propano
Presión mín. de entrada (mbar)	20	20	28/30	37
Presión máx. de entrada (mbar)	20	25	50	50
Tamaño del orificio (mm)	3,18	3,18	1,95	1,95
Número de orificios	2	2	2	2
Presión del regulador para cuba completa (mbar)	7	10	17	20,6
Presión del regulador para cuba doble (mbar)	8	11,2	17	20,6
Presión del colector del quemador (mbar) para cuba completa	7	10	17	20,6
Presión del colector del quemador (mbar) para cuba doble	8	11,2	17	20,6

(1) mbar = 10,2 mm H2O

- En el caso de las freidoras con un sistema de filtración integrado (modelos FQG30-T), enchufe 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 toda materia extraña. La materia extraña en el quemador y controles de gas puede ocasionar desperfectos o funcionamiento peligroso.

### PELIGRO

El aparato y su válvula cierre independiente 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 (½ PSI, 13,84 pulgadas de columna de agua) para evitar daños en los tubos y válvulas 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 independiente durante toda prueba de presión de dicho sistema a presiones de prueba iguales o inferiores a 3,45 kPa (½ PSI, 13,84 pulgadas de columna de agua).

**⚠ PELIGRO**

Si la unidad se “enciende en seco” causará daños a la tina de freír y puede causar un incendio. Siempre asegúrese de que la tina de freír contenga aceite para cocinar o agua antes de encender la unidad.

**⚠ PELIGRO**

Todas las conexiones deben sellarse con un compuesto adecuado para uniones adecuado para el gas utilizado y deben probarse con una solución de agua con detergente antes de encender los pilotos.

Nunca use cerillos, velas ni otros tipos de fuentes de ignición para verificar si hay fugas. Si detecta olor a gas, cierre 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.

El tamaño de la línea de gas utilizada para la instalación es muy importante. Si la línea es demasiado pequeña, la presión de gas en el múltiple del quemador será baja. Esto puede causar una recuperación lenta y retardar el encendido. La línea de suministro de gas de entrada debe tener un mínimo de 38 mm (1½”) de diámetro. Consulte la gráfica a continuación para ver los tamaños mínimos de la tubería de conexión.

La freidora de gas FQG30-T tiene la marca CE para los países y las categorías de gas que se indican en la tabla de la siguiente página. **NOTA:** La entrada de calor nominal (QN) es de 21 kW excepto para Austria, Alemania, Luxemburgo y la categoría 3P/B, la cual es 23 kW.

<b>Tamaños de tuberías de conexión de gas</b> (El tamaño mínimo de las tuberías de entrada debe ser 41 mm [1 1/2 pulg.])			
<b>Gas</b>	<b>Unidad simple</b>	<b>2 - 3 unidades</b>	<b>4 o más unidades*</b>
Natural	22 mm (3/4 pulg.)	28 mm (1 pulg.)	36 mm (1 1/4 pulg.)
Propano	15 mm (1/2 pulg.)	22 mm (3/4 pulg.)	28 mm (1 pulg.)
Manufacturado	28 mm (1 pulg.)	36 mm (1 1/4 pulg.)	41 mm (1 1/2 pulg.)

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

<b>Categorías de gas aprobadas por la CE por país</b>			
<b>PAÍSES</b>	<b>CATEGORÍAS</b>	<b>GAS</b>	<b>PRESIÓN (MBARES)</b>
AUSTRIA (AT)	I12H3B/P	G20	20
		G30, G31	50
BÉLGICA (BE)	I2E(R)B	G20, G25	20, 25
	I3+	G30, G31	28-30, 37
BULGARIA (BG), CROACIA (HR), FINLANDIA (FI), RUMANÍA (RO), ESLOVENIA (SI), TURQUÍA (TR)	I12H3B/P	G20	20
		G30, G31	30
ESTONIA (EE), LETONIA (LV)	I2H	G20	20
FRANCIA (FR)	I12Esi3+	G20, G25	20, 25
		G30, G31	28-30, 37
	I12Esi3P	G20, G25	20, 25
		G31	50
ALEMANIA (DE)	I12ELL3B/P	G20, G25	20
		G30, G31	50
	I3P	G31	50
HUNGRÍA (HU)	I12HS3B/P	G25	25
		G30, G31	50
CHIPRE (CY), REPÚBLICA CHECA (CZ), GRECIA (GR), IRLANDA (IE), ITALIA (IT), PORTUGAL (PT), ESLOVAQUIA (SK), ESPAÑA (ES), REINO UNIDO (GB)	I12H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37
LUXEMBURGO (LU)	I12E3B/P	G20, G25	20
		G30, G31	50
HOLANDA (NL)	I12L3B/P	G25	25
		G30, G31	30
ISLANDIA (IS) MALTA (MT), NORUEGA (NO),	I3B/P	G30, G31	30
POLONIA (PL)	I12E3B/P	G20, G25	20
		G31	37
SUIZA (CH)	I12H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37
	I12H3B/P	G20	20
		G30, G31	50
DINAMARCA (DK), SUECIA (SE), LITUANIA (LT)	I12H3B/P	G20	20
		G30, G31	30
	I2H	G20	20

### **AVISO- Solo para Australia**

**El interruptor de presión de aire en el ventilador de combustión debe indicar: 122 pa (0,5 pulgadas de columna de agua) para unidades de cuba completa y 180 pa (0,72 pulgadas de columna de agua) para unidades de cuba dividida.**

## Norma CE

**El flujo de aire requerido para el suministro de aire de combustión es 2 m<sup>3</sup>/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 roscas, use cantidades muy pequeñas y en las roscas macho únicamente. Use un compuesto para roscas de tubería que no sea afectado por la reacción química de los gases LP (el sellador Loctite™ PST56765 es uno de estos compuestos). NO aplique el compuesto a las primeras dos roscas. Si lo hace puede permitir que parte del compuesto ingrese a la corriente de gas, taponando los orificios del quemador o la válvula de control.

2. Abra el suministro de gas a la freidora y verifique si hay fugas en tuberías, conectores y conexiones de gas. Para este propósito debe usarse una solución de jabón.
3. 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” causará daños a la tina de freír y puede causar un incendio. Siempre asegúrese de que haya aceite de cocinar o agua en la tina de freír antes de encender su unidad.**

4. En este momento la compañía de gas local o el agente de servicio autorizado deben verificar la presión del múltiple del quemador. Las tablas en la página 2-5 indican las presiones de gas del colector del quemador para cada uno de los tipos de gas que se pueden usar con este equipo. Además, verifique las presiones en la placa de capacidad nominal de la parte interna de la puerta de la freidora.
5. Pulse el botón Temperatura para revisar la configuración programada del termostato de temperatura.

## 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, deberá instalar componentes de conversión de gas específicos. Cada juego de conversión incluye sus instrucciones de conversión.**

**Si 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 la debe realizar únicamente personal de instalación o mantenimiento calificado, certificado y autorizado, según se define en la Sección 1.6 de este manual.**

Las freidoras de gas FQG30-T™ 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 su uso 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)**  
**Cuba completa: PN 826-2965**  
**Cuba doble: PN 826-2966**

**Gas propano (LP) a gas natural**  
**Cuba completa: PN 826-2967**  
**Cuba doble: PN 826-2968**

#### **Juegos de conversión de gas fuera de la CE para Australia**

**Gas natural a gas propano (LP)**  
**Cuba completa: PN 826-2969**  
**Cuba doble: PN 826-2970**

**Gas propano (LP) a gas natural**  
**Cuba completa: PN 826-2971**  
**Cuba doble: PN 826-2972**

Las unidades fabricadas para su exportación a países pertenecientes a la CE están equipadas con quemadores “universales” que pueden usarse con gas natural (G20, G25) o con gas butano (G30) y gas propano (G31).

#### **Juegos de conversión de gas de la CE para unidades con válvula de gas 810-1715**

**Gas G20 o G25 (Natural) a G30 o G31:**  
**PN 826-2975**

**Gas G30 o G31 a G20 o G25 (Natural):**  
**PN 826-2976**

#### **INSTRUCCIONES PARA LA CONVERSIÓN DE GAS CONFORME A LA CE**

1. Entre el tipo de gas natural G20 y G25, ajuste la presión de gas en el regulador. (Consulte la Gráfica de presión de gas del múltiple del quemador conforme a la CE). No modifique el orificio.
2. Entre una 2<sup>da</sup> familia de gas (G25 o G30) y una 3ra familia de gas (Butano G30 o Propano G31):
  - a. Modifique los orificios.
  - b. Ajuste la presión del múltiple.
3. Quite 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, sustituya 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 de freír**

### **PELIGRO**

**No debe alterarse ni eliminarse ningún material estructural de la freidora para adecuar la colocación de la freidora debajo de una campana. ¿Preguntas? Llame a la línea de servicio técnico Frymaster Dean al 1-800-551-8633.**

1. Una vez que se haya ubicado la freidora en la estación de freír, use un nivel de carpintero colocado a través de la parte superior de la tina de freír para verificar que la unidad está nivelada de lado a lado y del frente hacia atrás.

Para nivelar las freidoras, ajuste las rodajas asegurándose de que las freidoras estén a la altura apropiada en la estación de freír.

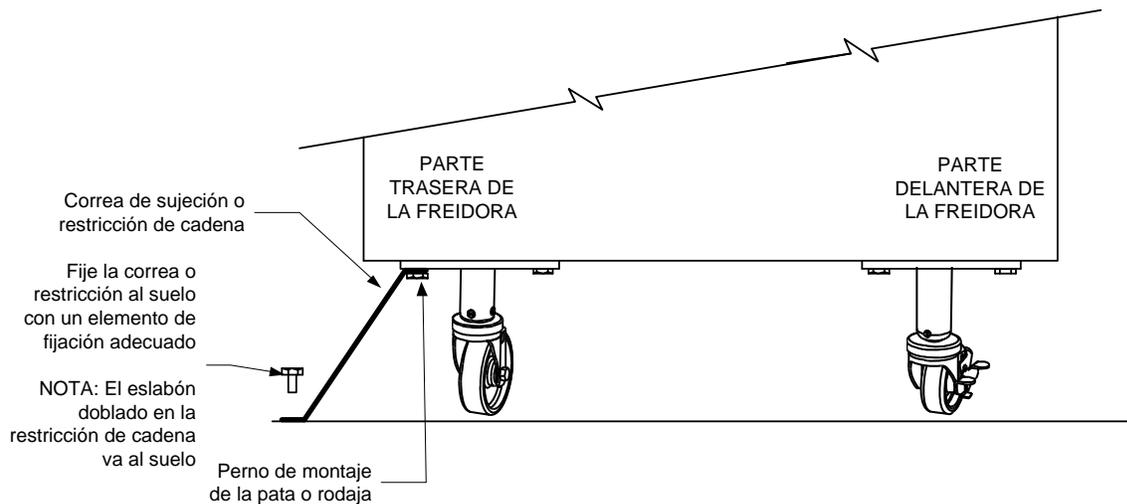
Cuando la freidora esté nivelada en su posición final, instale las fijaciones proporcionadas por su proveedor de equipos de cocina para limitar su movimiento de manera que no dependa de la conexión ni transmita tensión a la misma. Instale las fijaciones de acuerdo con las instrucciones suministradas. Si se desconectan los dispositivos de fijación para realizar tareas de servicio o por otras razones, deben volver a conectarse antes de usar la freidora.

**⚠ PELIGRO**

**El aceite caliente puede causar quemaduras graves. Evite el contacto. Bajo cualquier circunstancia, el aceite debe sacarse de la freidora antes de intentar moverla para evitar derrames de aceite, 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 de su tubería para limitar el movimiento del aparato.**



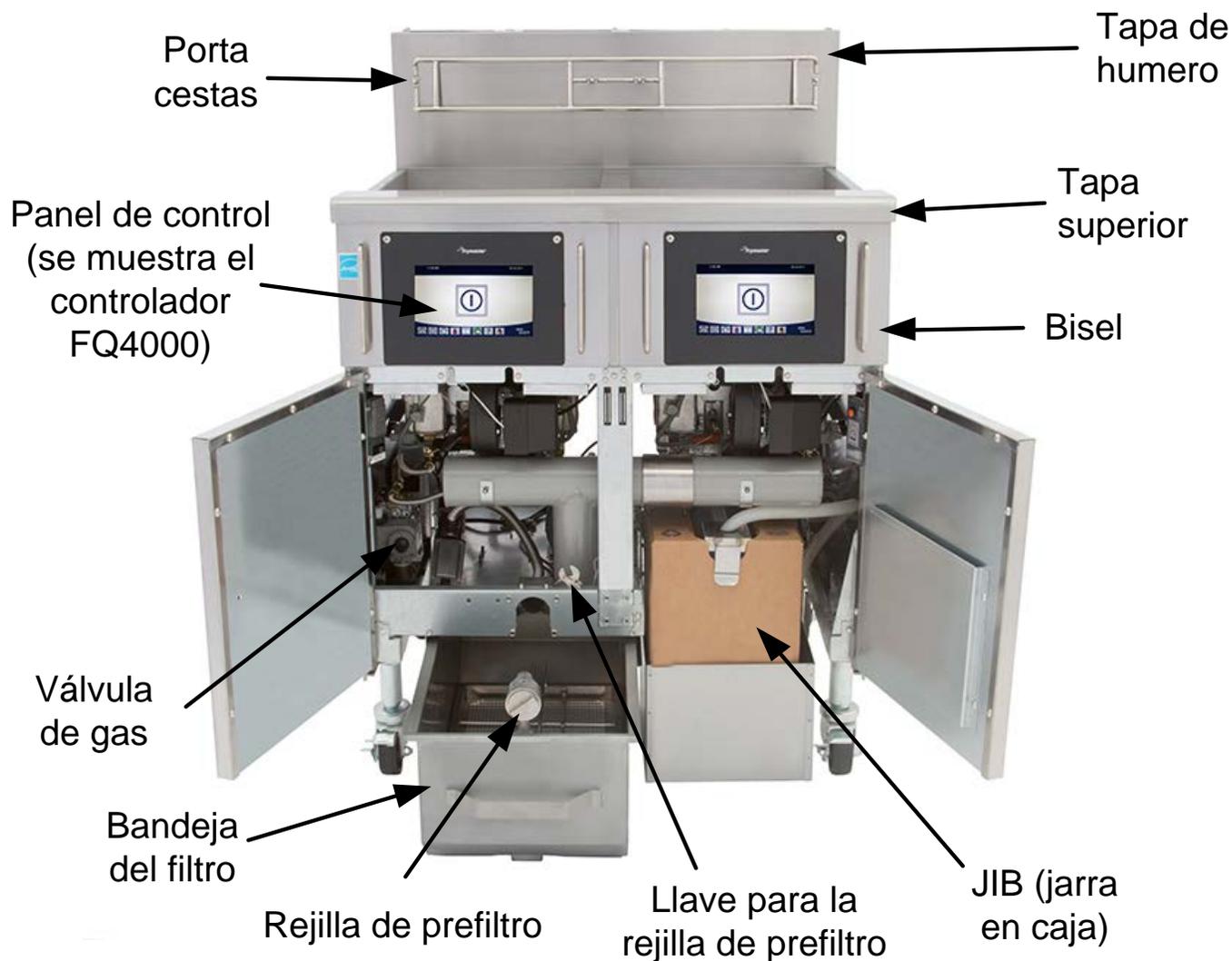
2. **Limpie y llene las tinas de freír con aceite para cocinar.** (Consulte *Procedimientos de configuración y apagado del equipo* en el Capítulo 3).

# FREIDORA DE GAS FILTERQUICK™ FQG30-T DE TACO BELL

## CAPÍTULO 3: INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

---

### ORIENTACIONES PARA EL USO DE LA FREIDORA DE GAS SERIE FQG30-T™



#### CONFIGURACIÓN TÍPICA (SE MUESTRA 2FQG30-T)

**NOTA:** La apariencia de su freidora puede variar ligeramente de la mostrada, dependiendo de la configuración y de 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 conscientes de los riesgos inherentes a la operación de un sistema de filtrado de aceite caliente, en particular los aspectos de los procedimientos de filtrado, drenaje y limpieza de aceite.

#### PRECAUCIÓN

Antes de encender la freidora, cerciórese que esté apagada y que las válvulas de drenaje de la tina de freír estén cerradas. Retire las rejillas de soporte de cesta, si están instaladas, y llene la tina de freír hasta la línea inferior de NIVEL DE ACEITE. Si se está usando manteca sólida, debe apisonarse firmemente contra el fondo dentro de la tina de freír.

#### 3.1.1 Configuración

#### ADVERTENCIA

Nunca opere este aparato con una tina de freír vacía. La tina de freír debe llenarse con agua o aceite antes de encender los quemadores. No cumplir con esta instrucción dañará la tina de freír y puede causar incendio.

#### PELIGRO

Elimine todas las gotas de agua de la tina de freír antes de llenarla con aceite. No cumplir con esta instrucción causará salpicaduras de líquido caliente cuando se caliente el aceite a la temperatura de cocción.

#### ADVERTENCIA

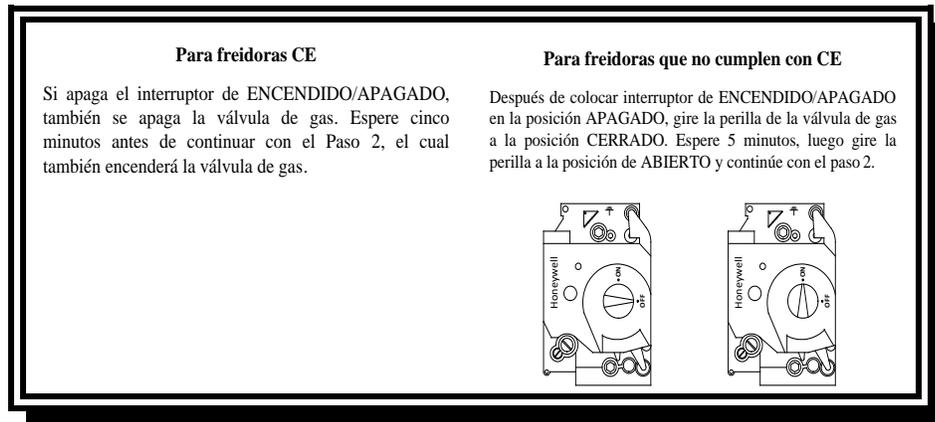
La FQG30-T™ no está destinada para usar manteca sólida sin un equipo para manteca sólida instalado. El uso de manteca sólida sin el equipo correspondiente tapaná las líneas de rellenado automático de aceite. La capacidad de aceite de la freidora de gas FQG30-T™ es de 15 kg (32 lb). (14,5 litros/3,8 galones) a 21 °C (70 °F) para una cuba completa y 8 kg (18 lb) (8,33 litros/2,2 galones) a 21 °C (70 °F) para cada mitad de una cuba doble.

Antes de llenar las tinas de freír, enchufe la freidora y asegúrese de que todos los controladores muestren **APG** para garantizar que todos los drenajes estén cerrados.

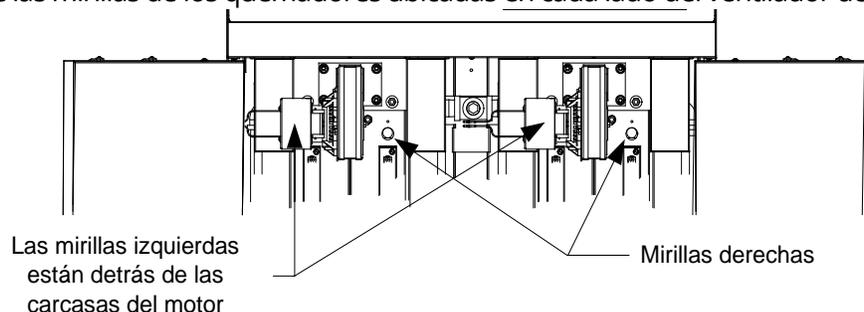
1. Llene la tina de freír con aceite para cocinar hasta la **línea inferior de NIVEL DE ACEITE** ubicada en la parte posterior de la tina. Esto permitirá que se expanda el aceite al aplicarse calor. No llene con aceite frío más arriba de la línea inferior; puede desbordarse al expandirse el aceite con el calor. Si se usa manteca sólida, asegúrese de que esté apisonada en el fondo de la tina de freír.
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 clavijas.
3. Asegúrese de que el nivel de aceite esté en la **línea superior de NIVEL DE ACEITE** cuando el aceite *esté a su temperatura de cocción*.

### 3.1.2 Encendido de la freidora

1. Asegúrese de que la perilla de la válvula de gas esté en la posición ON (Abierta).



2. Mantenga pulsado el interruptor de encendido del controlador por 3 segundos para ENCENDER la freidora.
3. Si no se encienden los quemadores, pulse el interruptor de encendido para ir a la pantalla de APAGADO y espere 60 segundos. Repita el paso 2.
4. La freidora ingresará automáticamente en el modo del ciclo de fundido si la temperatura de la tina de freír baja de 82 °C (180 °F) y mostrará **CICLO FUND ACT.** (**NOTA:** Durante el ciclo de fundido, los quemadores se encenderán repetidamente durante unos segundos, luego se apagarán por un período más largo). Si usa manteca sólida, debe revolverla de vez en cuando durante el proceso de calentado para garantizar que toda la manteca del drenaje y de la cuba esté líquida. Cuando la temperatura de la tina de freír llegue a 82 °C (180 °F), la unidad se cambiará automáticamente al modo de calentado seguro y aparecerá **CALENTAMIENTO EN MODO SEGURO EN CURSO** y **PRECALENT** hasta que esté en un margen de 9 °C (15 °F) del valor de referencia. Si se detecta un nivel bajo de aceite, se muestra **NIVEL BAJO DE ACEITE DETECTADO. EL ACEITE DEBE ESTAR SOBRE LA LÍNEA INFERIOR DE LLENADO. LLENAR LA TINA DE FREÍR CON ACEITE ANTES DE ENCENDER LA FREIDORA.** Agregue aceite a la tina de freír y asegúrese de que esté entre las líneas de llenado de aceite inferior y superior y pulse el botón ✓ (marca de verificación - FINALIZADO). Los quemadores permanecerán encendidos hasta que la temperatura de la tina de freír llegue a la temperatura programada para cocinar. Una vez que la freidora alcanza el valor de referencia, la pantalla del controlador cambia al nombre del producto y la freidora está lista para usarse.
5. Después de que los quemadores se han encendido al menos durante 90 segundos, observe las llamas a través de las mirillas de los quemadores ubicadas en cada lado del ventilador 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, ajuste la mezcla de aire y gas de la siguiente manera: En el lado de la carcasa del ventilador frente al motor, hay una placa con una o dos tuercas de seguridad. Afloje la tuerca lo suficiente para permitir mover la placa, luego ajuste la posición de la placa para abrir o cerrar la abertura de entrada de aire hasta obtener una llama anaranjada-roja intensa. Sostenga cuidadosamente la placa en su lugar y apriete las tuercas de seguridad.

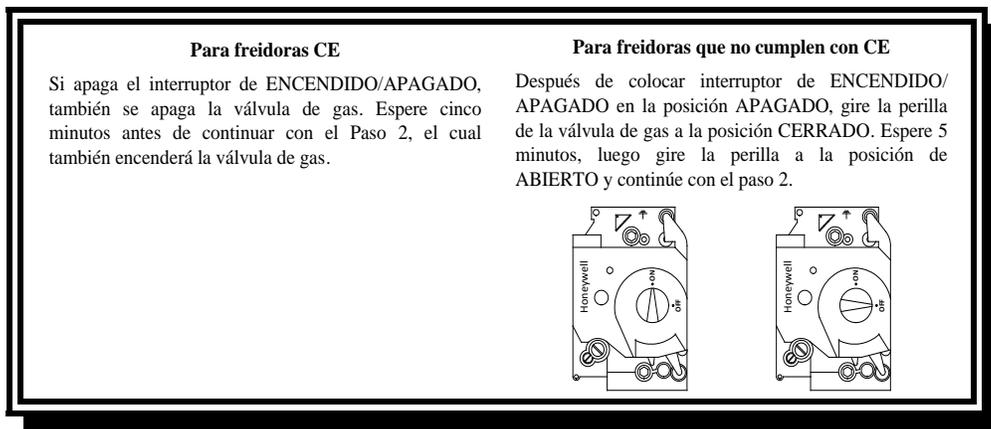
### 3.1.3 Apagado

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

1. Pulse el botón de encendido para ir a la pantalla de APAGADO y coloque la tapa de la tina de freír en su lugar.

**Al apagar las freidoras al momento de cerrar:**

1. Pulse el botón de encendido para ir a la pantalla de APAGADO para apagar la freidora.



2. Filtre el aceite y limpie las freidoras (Consulte los Capítulos 5 y 6).
3. Limpie la bandeja del filtro y vuelva a colocar el papel de filtro. No deje manteca sólida en la bandeja del filtro durante la noche.
4. Ponga las tapas en las tinas de freír de la freidora.

### 3.2 Operación

Esta freidora viene equipada con controladores FQ4000 (ilustrado a continuación). Consulte el *Manual de funcionamiento del controlador FQ4000* para ver la programación del controlador y los procedimientos y las instrucciones de funcionamiento para el sistema de filtrado integrado.



**CONTROLADOR FQ4000**

### 3.3 Rellenado manual o automático por bajo volumen de aceite

La freidora se puede configurar para llenarse de forma manual y automática según el equipo. Cuando una cuba tenga poco aceite, pulse el botón de llenado manual (gota de aceite) en la parte inferior de la pantalla (consulte la Figura 3) para llenar la cuba. El controlador muestra ¿PULSAR BOTÓN RELLE AUT? Pulse el botón SÍ (✓). Aparece ¿INIC LLENADO? Mantenga pulsado el botón para iniciar el llenado. Suelte el botón cuando el aceite esté en la línea superior del nivel de aceite. Pulse el botón NO (X) para salir. Si la unidad tiene llenado automático opcional, los niveles de aceite de la tina de freír se revisan y rellenan continuamente desde un depósito en el gabinete.

El depósito de llenado contiene una caja de 15,8 kilos (35 libras) de aceite. En una operación típica dura aproximadamente dos días.

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

**NOTA:** Las tinas de freír deberán llenarse manualmente al inicio o después del desecho o limpieza, excepto cuando se use un sistema de aceite nuevo a granel.

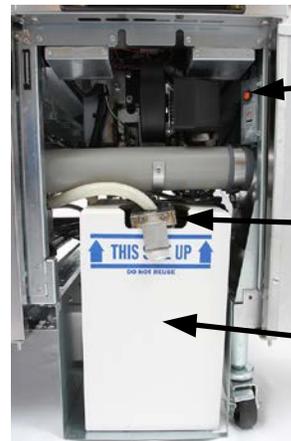


Figura 1

- Interruptor de restablecimiento de JIB (jarra en caja):** Borra mensaje Dep llenado ac vacío después de un cambio de aceite. Llena la JIB en los sistemas a granel.
- Tapa especial:** Tiene tuberías acopladas para sacar el aceite del depósito hacia las cubas de la freidora.
- Jarra en caja (JIB):** La JIB es el depósito para el aceite.

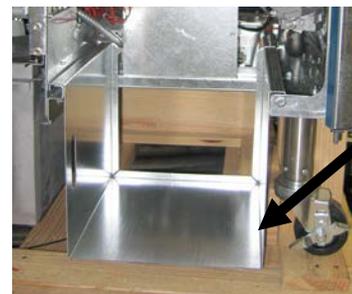


Figura 2

#### 3.4.1 Prepare el sistema para su uso

Una vez que la freidora esté debajo la campana, instale la cesta JIB (jarra en caja) que viene en el paquete de accesorios (consulte la Figura 2). Si usará la opción de aceite a granel, consulte el Apéndice A.

#### 3.4.2 Instale el depósito o la jarra (JIB) de aceite

Quite la tapa original del contenedor de aceite y el sello de aluminio. Reemplace con la tapa suministrada, la cual tiene conectado el tubo de aspiración. Asegúrese que el tubo alimentador de la tapa llegue al fondo del contenedor de aceite.

Coloque el contenedor de aceite dentro del gabinete y deslice en su lugar (según se ilustra en la siguiente página). Evite atrapar el tubo de aspiración en el interior del gabinete al colocar el contenedor en la freidora. El sistema ahora está listo para funcionar.

### 3.4.3 Cambio del depósito de aceite de la JIB (Jarra en caja)

Cuando el nivel del depósito de aceite es bajo y muestra DEP LLENADO AC VACÍO – CAMB DEP (consulte la Figura 3). Una vez que se haya llenado o reemplazado el depósito, mantenga pulsado el botón de reinicio naranja a un lado del depósito de aceite (consulte la Figura 8 en la página siguiente). Pulse el botón de marca de verificación para cerrar la pantalla temporalmente. Se muestra el mensaje de la esquina inferior hasta que se pulsa el botón de reinicio naranja. Si usa manteca sólida, consulte el Apéndice B para ver las instrucciones.

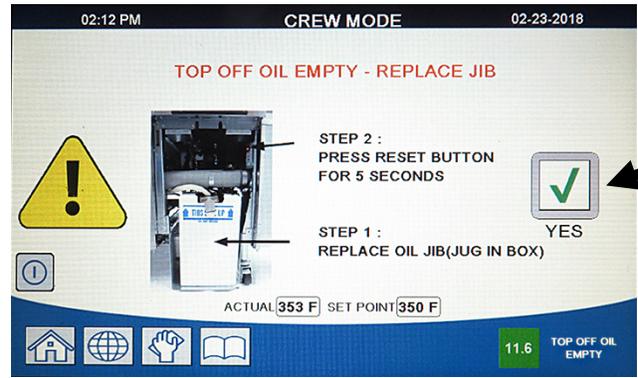


Figura 3

Dep llenado ac vacío indica que el depósito de aceite está vacío.

1. Abra el gabinete y deslice la JIB del gabinete (consulte la Figura 4).



Figura 4

2. Quite la tapa y vierta todo el aceite restante en el recipiente en las cubas de freír en partes iguales (consulte la Figura 5).



Figura 5

3. Coloque la JIB nueva en posición vertical y quite la tapa y el sello de aluminio (consulte la Figura 6).



Figura 6

4. Ponga el tubo en el nuevo recipiente lleno (consulte la Figura 7).



Figura 7

5. Deslice la JIB en la repisa dentro del gabinete de la freidora (como se muestra en la Figura 4).
6. Pulse el interruptor de restablecimiento de la JIB para cerrar la pantalla Dep llenado ac vacío en el controlador FQ4000 (consulte la Figura 8).



Figura 8

**⚠ ADVERTENCIA**  
No agregue aceite CALIENTE o USADO a un JIB.

### 3.4.4 Sistemas de aceite a granel

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

## 3.4 Filtrado

### 3.4.1 Introducción

El sistema de filtrado FilterQuick™ permite filtrar el aceite de una tina de freír de forma segura y eficiente mientras siguen funcionando las otras tinas de freír.

La Sección 3.4.2 abarca la preparación del sistema de filtro para su uso. El funcionamiento del sistema se trata en la Sección 3.4.3.

#### ADVERTENCIA

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

#### ADVERTENCIA

**El papel de filtro se DEBE reemplazar diariamente o cuando el nivel de sedimento exceda la altura del marco de sujeción.**

### 3.4.2 Preparación de FilterQuick™ con sistema de filtrado FQ4000 para usarse con papel de filtro

El sistema de filtrado FilterQuick™ utiliza una configuración de papel de filtro que incluye bandeja de migajas, un aro de sujeción grande y un cedazo metálico.

1. Saque la bandeja del filtro del gabinete y quite la bandeja de migajas, el marco de sujeción, el papel de filtro y la rejilla de filtro (consulte la Figura 9). Limpie todos los componentes con una solución de detergente y agua caliente y seque completamente.

No debe quitar la tapa de la bandeja excepto para su limpieza, para acceder al interior de la misma o para permitir la colocación de la unidad de desecho de manteca (SDU) fabricada antes de enero de 2004 debajo del drenaje. Las instrucciones de desecho están en el Manual del controlador FQ4000.

2. Inspeccione el conector de la bandeja del filtro para verificar que ambas juntas tóricas están en buen estado (consulte la Figura 10).

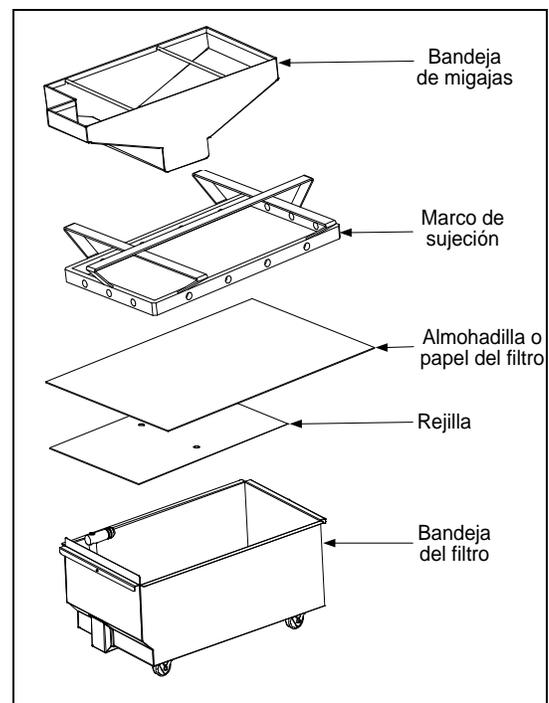


Figura 9

3. A continuación en orden inverso, coloque la rejilla de filtro metálica en el centro del fondo de la bandeja, luego ponga una hoja de papel de filtro encima de la rejilla y asegúrese de que sobresalga por todos los lados (consulte la Figura 11).

4. Ponga el marco de sujeción encima del papel de filtro y baje el marco por la bandeja mientras se asegura de que el papel se asiente en los lados de la bandeja del filtro (consulte la Figura 11).

5. Vuelva a poner la bandeja migajas en la bandeja del filtro, luego empuje la bandeja nuevamente en la freidora, colocada debajo el drenaje.

6. Empuje la bandeja del filtro nuevamente en la freidora, colocada debajo de la freidora. Asegúrese de que NO aparezca "P" en la pantalla del controlador. Ahora el sistema de filtrado está listo para su uso.



Figura 10



Figura 11

**⚠ PELIGRO**

**No drene más de una tina de freír a la vez en la unidad de filtrado integrada para evitar que se desborde y derrame aceite caliente que puede causar quemaduras graves, resbaladas o caídas.**

**⚠ PELIGRO**

**La bandeja para migajas en las freidoras equipadas con sistema de filtrado debe vaciarse en un recipiente no inflamable al final de cada jornada de freír todos los días. Algunas partículas de alimentos pueden hacer combustión espontáneamente si se dejan remojar en determinados tipos de manteca.**

**⚠ ADVERTENCIA**

**No golpee las cestas de freír ni otros utensilios sobre la tira de unión de la freidora. La tira sirve para sellar la unión entre las tinas de freír. Al golpear la tira con las cestas para desalojar la manteca se deformará la tira, perjudicando su ajuste. Está diseñada para un ajuste hermético y sólo debe quitarse para tareas de limpieza.**

# FREIDORA DE GAS FILTERQUICK™ FQG30-T DE TACO BELL

## CAPÍTULO 4: MANTENIMIENTO PREVENTIVO

### 4.1 VERIFICACIONES Y SERVICIO DEL MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE LA FREIDORA

#### PELIGRO

La bandeja para migajas en las freidoras equipadas con sistema de filtrado debe vaciarse en un recipiente no inflamable al final de cada jornada de freír todos los días. Algunas partículas de alimentos pueden hacer combustión espontáneamente si se dejan remojar en determinados tipos de manteca.

#### PELIGRO

Nunca intente limpiar la freidora durante el proceso de freír ni cuando la tina esté llena de aceite caliente. Si el agua entra en contacto con el aceite calentado a la temperatura de freír, causará salpicaduras de aceite que pueden causar quemaduras graves al personal alrededor.

#### ADVERTENCIA

Use un detergente multiusos. Lea las instrucciones para el uso y las precauciones antes de usar el aparato. Ponga mucha atención a la concentración del limpiador y el tiempo que permanezca en las superficies que tienen contacto con los alimentos.

### 4.2 REVISIONES Y SERVICIO DIARIO

#### 4.2.1 Inspeccionar para detectar daños en la freidora y accesorios

Busque cables sueltos o dañados, fugas, materia extraña en la tina de freír o dentro del gabinete y cualquier otro indicio de que la freidora y sus accesorios no están listos ni son seguros para su operación.

#### 4.2.2 Limpiar el gabinete de la freidora por dentro y por fuera - Diariamente

Limpie el interior del gabinete de la freidora con un paño seco y limpio. Limpie todas las superficies metálicas y componentes para eliminar la acumulación de aceite y polvo.

Limpie el exterior del gabinete de la freidora con un paño limpio y húmedo empapado con detergente multiuso y elimine aceite, polvo y pelusas del gabinete de la freidora. Limpie con un paño limpio y húmedo.

#### 4.2.3 Limpieza del sistema de filtración incorporado - Diariamente

#### ADVERTENCIA

Nunca opere el sistema de filtrado sin aceite.

#### ADVERTENCIA

Nunca use la bandeja del filtro para transportar aceite usado al área de desecho.

#### ADVERTENCIA

Nunca drene agua en la bandeja del filtro. El agua puede dañar la bomba del filtro.

El sistema de filtrado no necesita revisiones ni servicio de mantenimiento preventivo, excepto la limpieza diaria de la bandeja del filtro con una solución de agua caliente y detergente multiuso.

Si nota que el sistema bombea lentamente o no bombea nada, asegúrese que la rejilla de la bandeja del filtro esté en el fondo de la bandeja del filtro, con el papel sobre la rejilla. Verifique que las dos juntas tóricas del conector en la parte delantera derecha de la bandeja del filtro estén puestas y en buen estado. Verifique que el prefiltro esté limpio y ajustado con la llave.

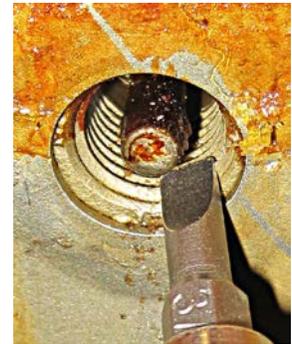
#### **4.2.4 Limpieza diaria de la bandeja del filtro, las piezas desmontables y los accesorios**

De la misma manera que con la tina de freír, 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 bandeja del filtro y por todas las piezas y accesorios desmontables. Use un paño humedecido con una solución de detergente multiuso para eliminar el aceite carbonizado acumulado. Enjuague y seque completamente cada pieza. NO use lana de acero ni esponjas abrasivas para limpiar estas piezas. Las rayaduras que resultan por fregar dificultan las limpiezas posteriores.

#### **4.2.5 Limpieza diaria alrededor de los sensores AIF y ATO**

1. Limpie el sedimento alrededor de los sensores AIF y ATO durante la limpieza y el filtrado cuando se drene el aceite de la tina de freír.
2. Use un destornillador u otro objeto similar que le permita acceder al área alrededor de la sonda (consulte la Figura 1). Tenga cuidado para asegurarse de que la sonda no esté dañada.
3. Vierta nuevamente el aceite cuando haya terminado la limpieza y el filtrado.



**Figura 1**

#### **4.2.6 Limpieza diaria de las varillas de elevación de la cesta**

En las freidoras equipadas con elevadores de cesta, limpie las varillas con un paño seco y limpio para eliminar la acumulación de aceite y polvo.

### **4.3 REVISIONES Y SERVICIO SEMANAL**

#### **4.3.1 Limpieza detrás de las freidoras**

Limpie detrás de las freidoras. Apague y desconecte el gas. Use la válvula manual de cierre del gas para cortar el suministro de gas. La válvula de cierre manual del gas se encuentra en el conducto de suministro antes de las desconexiones rápidas. A continuación, desconecte el conducto del gas de la freidora mediante la desconexión rápida.

## 4.4 REVISIONES Y SERVICIO MENSUAL

### 4.4.1 Mantenimiento mensual del prefiltro

El prefiltro necesita de mantenimiento constante. Cada 30 días o menos, si el flujo de aceite disminuye, quite la tapa y limpie la rejilla colocada.



#### PELIGRO

**Use guantes de protección cuando quite el prefiltro. El filtro podría estar caliente y causar quemaduras graves.**



Figura 2



Figura 3

1. Use **guantes de protección** para retirar la tapa del prefiltro con la llave proporcionada (**Figura 2**).
2. Use un cepillo pequeño para quitar los residuos de la rejilla colocada (**Figura 3**).
3. Limpie con agua corriente y seque por completo.
4. Vuelva a colocar la tapa en la carcasa del prefiltro y apriete con la llave proporcionada hasta asegurarse de que el prefiltro esté apretado. Si la tapa no está apretada, se filtrará aire alrededor del prefiltro y disminuirá el retorno.



#### ADVERTENCIA

**NO quite la tapa del prefiltro cuando haya un ciclo de filtrado en curso.**

**NO opere el sistema de filtrado si la tapa no está puesta. Use guantes de protección cuando manipule la tapa. El metal y el aceite expuesto están calientes.**

### 4.4.2 Revisión mensual de la exactitud del valor de referencia del controlador FQ4000

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 los íconos del controlador estén visibles (indican que el contenido de la tina de freír está dentro del rango de cocción), pulse el botón  una vez para mostrar la temperatura y el valor de referencia del aceite detectados por la sonda de temperatura.
3. Observe la temperatura en el termómetro o pirómetro. Las lecturas reales de temperatura y del pirómetro deben estar dentro de  $\pm 3\text{ }^{\circ}\text{C}$  ( $5\text{ }^{\circ}\text{F}$ ) entre sí. De no ser así, contacte a un Centro de servicio autorizado para asistencia.

## 4.5 REVISIONES Y SERVICIO TRIMESTRAL

### 4.5.1 Limpieza trimestral del ensamblaje del ventilador de aire de combustión

1. Desconecte el arnés de cableado del ventilador y quite las cuatro tuercas de montaje del ventilador. (Ver Figura 4)

Conexión de

Tuercas de montaje del ensamblaje del ventilador

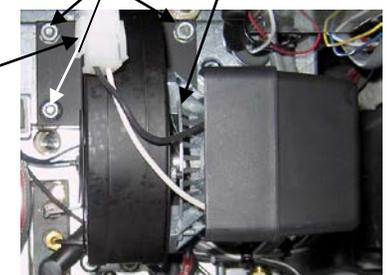
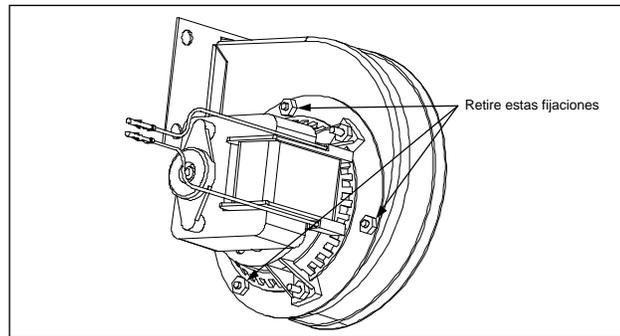


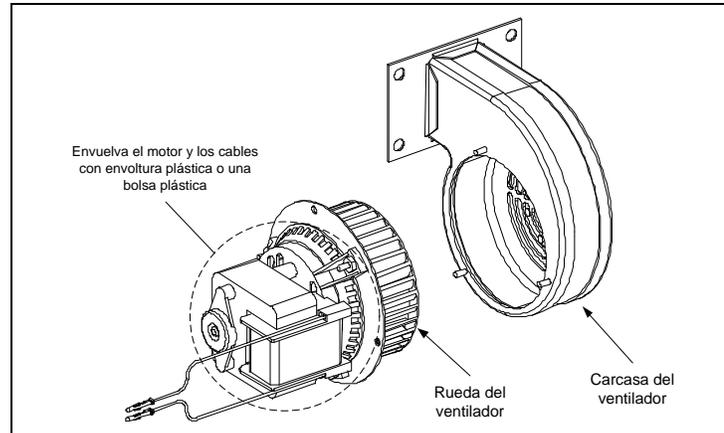
Figura 4

2. Retire el ventilador del gabinete de la freidora.
3. Retire la protección del ventilador o el conjunto de protección.
4. Quite los tres sujetadores que sujetan el ensamblaje del motor del ventilador a la carcasa del mismo, y separe los dos componentes. (Consulte la Figura 5)



**Figura 5**

5. Envuelva el motor con envoltura de plástico para evitar el ingreso de agua. Rocíe producto desengrasante o detergente en la turbina y en la carcasa del ventilador. Deje remojar durante cinco minutos. Enjuague la turbina y la carcasa con agua potable caliente, luego seque con un trapo limpio. (Consulte la Figura 6).



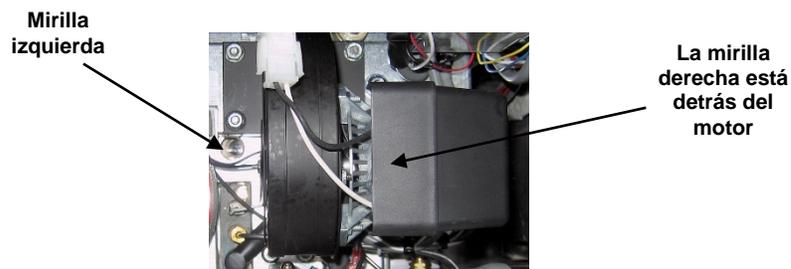
**Figura 6**

6. Quite la envoltura de plástico del ensamble del motor del ventilador. Vuelva a ensamblar el motor y la carcasa del ventilador. Vuelva a instalar el ensamble del ventilador en la freidora.

7. Vuelva a instalar la protección del ventilador.

8. Encienda la freidora de acuerdo con el procedimiento descrito en el Capítulo 3, Sección 3.1.2.

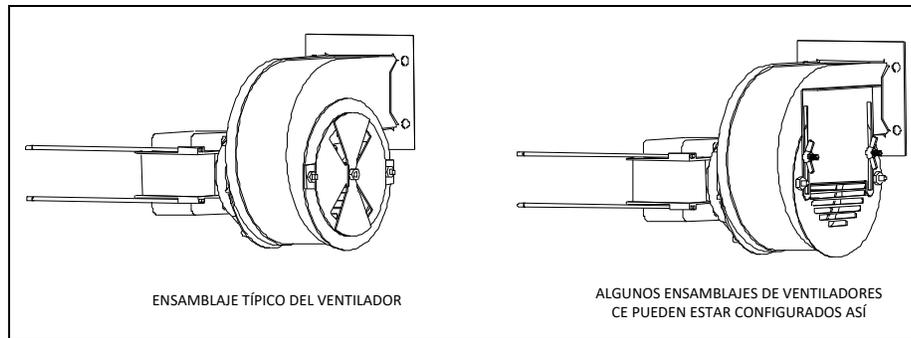
9. Después de que los quemadores se han encendido al menos durante 90 segundos, observe las llamas a través de las mirillas de los quemadores ubicadas en cada lado del ventilador de aire de combustión. (Consulte la Figura 7)



**Figura 7**

La mezcla de aire y gas queda ajustada correctamente cuando la presión del colector del quemador es según la tabla correspondiente del Capítulo 2, Sección 2.3, y los quemadores muestran un brillo anaranjado-rojo intenso. 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 de la carcasa del ventilador frente al motor, hay una placa con una o dos tuercas de seguridad (consulte la Figura 8). Suelte las tuercas lo suficiente para que la placa se pueda mover. Ajuste la posición de la placa para abrir o cerrar la abertura de entrada de aire hasta que se obtenga un destello anaranjado-rojizo intenso. Sostenga cuidadosamente la placa en posición y apriete las tuercas de seguridad.



**Figura 8**

## 4.5.2 Reemplazo trimestral de las juntas tóricas

Reemplace las juntas tóricas en la conexión del filtro (consulte la Figura 10 en la Sección 3.4.2) de aceite.

## 4.6 REVISIONES Y SERVICIO SEMESTRAL

### 4.6.1 Limpieza semestral del tubo de ventilación de la válvula de gas

**NOTA:** Este procedimiento no es requerido para las freidoras configuradas para exportar a países de la CE.

1. Ponga el interruptor de encendido de la freidora y la válvula de gas en posición APAG.
2. Desatornille 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 común 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. Reinstale el tubo y doble de modo que la abertura apunte hacia arriba.

## 4.7 INSPECCIÓN ANUAL O PERIÓDICA DEL SISTEMA

Este aparato debe ser inspeccionado y ajustado periódicamente por personal de servicio calificado como parte del programa de mantenimiento regular de la cocina.

Frymaster recomienda que un Centro de servicio autorizado de fábrica inspeccione este aparato por lo menos una vez al año como se indica a continuación:

### 4.7.1 Freidora: Anual

- Inspeccione el gabinete por dentro y por fuera, por el frente y por atrás para detectar exceso de aceite.
- Verifique que no haya residuos ni acumulación de aceite solidificado obstruyendo la abertura del conducto de humo.
- Asegúrese de que los quemadores y componentes relacionados (p. ej., válvulas de gas, ensambles de piloto, ignitores, etc.) estén en buen estado y funcionando correctamente. Inspeccione todas las conexiones de gas para detectar fugas y asegúrese de que todas estén debidamente apretadas.
- Revise que la presión del múltiple del quemador conforme con lo especificado en la placa de capacidad nominal del aparato.
- Revise que la temperatura y las sondas de límite superior estén correctamente conectadas, apretadas y funcionando, además de que las protecciones de la sonda estén presentes y debidamente instaladas.
- Verifique que los componentes de la caja (p. ej., controlador, transformadores, relés, tablillas de interfaz, etc.) estén en buen estado y libres de aceite u otros residuos. Inspeccione el cableado de la caja de componentes y asegúrese de que las conexiones estén apretadas y que los cables estén en buen estado.
- Asegúrese de que todas las características de seguridad (p. ej., interruptores de reposición, etc.) estén presentes y funcionando correctamente.
- Verifique que la tina de freír esté en buen estado y que no tenga fugas, y que el aislamiento de la tina esté en buenas condiciones de funcionamiento.
- Verifique que todas las conexiones y los arneses de cableado estén apretados y en buen estado.

### 4.7.2 Sistema de filtrado integrado - Anual

- Inspeccione todas las mangueras de retorno y drenaje de aceite en busca de fugas y verifique que todas las conexiones estén apretadas.
- Inspeccione la bandeja del filtro en busca de fugas y verifique la limpieza. Si hay una gran acumulación de migajas en la bandeja de migajas, avise al propietario/operador que debe vaciarse la bandeja de migajas en un recipiente no inflamable y limpiarse diariamente.
- Asegúrese de que todas las juntas tóricas y sellos estén presentes y en buen estado. Reemplace las juntas tóricas y sellos que estén desgastados o dañados.
- Verifique la integridad del sistema de filtrado de la siguiente manera:
  - Verifique que la tapa de la bandeja del filtro esté puesta e instalada correctamente.
  - Con la bandeja del filtro vacía, ponga cada cuba en la selección Llenar cuba desde la bandeja del filtro (consulte la Sección 2.3.7 del *Manual de funcionamiento del controlador FQ4000*), 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 cuba desde el depósito de drenaje. Revise que la bomba se active y que aparezcan burbujas en el aceite para cocinar de la tina de freír respectiva.
  - Verifique que la bandeja del filtro esté bien preparada para filtrar, luego drene una tina de freír con aceite calentado a 177 °C (350 °F) en la bandeja del filtro con la selección Dren a bandeja (consulte la Sección 2.3.6 del *Manual de funcionamiento del controlador FQ4000*). Ahora, mediante la selección del depósito de drenaje Llenar cuba desde depósito (Consulte la Sección 2.3.7 del *Manual de funcionamiento del controlador FQ4000*), permita que todo el aceite regrese a la tina de freír (indicado por las burbujas en el aceite para cocinar). Presione el botón de verificación cuando haya vuelto todo el aceite. La tina de freír debe volver a llenarse en aproximadamente 2 minutos y 30 segundos.

# FREIDORA DE GAS FILTERQUICK™ FQG30-T DE TACO BELL

## CAPÍTULO 5: LOCALIZACIÓN Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS PARA EL OPERADOR

### 5.1 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 se facilitan a continuación sirven para ayudarle a corregir, o al menos diagnosticar de forma precisa, los problemas de su equipo. Aunque el capítulo cubre los problemas más comunes reportados, puede encontrar problemas que no están cubiertos. En tales casos, el personal de Servicio técnico de Frymaster hará todo lo posible por ayudarle a identificar y resolver el problema.

Durante la localización y solución de un problema, siempre siga un proceso de eliminación que comience por la solución más sencilla y trabaje avanzando hacia la más compleja. Lo más importante, es siempre tratar de tener una idea clara de por qué ha ocurrido un problema. Parte de su acción correctiva requiere tomar medidas para asegurarse de que el problema no vuelva a suceder. Si falla un controlador porque la conexión está mala, revise todas las demás. Si un fusible continúa fundiéndose, averigüe por qué. Siempre tome en cuenta que la falla de un componente pequeño a menudo puede indicar la falla potencial o funcionamiento incorrecto de un componente o sistema más importante.

Si tiene dudas acerca de la medida apropiada a tomar, no dude en llamar al Departamento de servicio técnico de Frymaster o a su centro de servicio técnico autorizado más cercano para solicitar ayuda.

### ***Antes de llamar a un técnico de servicio o a la LÍNEA DE SERVICIO TÉCNICO DE Frymaster (1-800-551-8633):***

- **Verifique que los cables de alimentación eléctrica estén conectados y los interruptores de circuito activados.**
- **Verifique que las desconexiones rápidas de la línea de gas estén bien conectadas.**
- **Verifique que estén abiertas todas las válvulas de corte de las líneas de gas.**
- **Verifique que las válvulas de drenaje de la tina de freír 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 causará 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 desconectarse para las tareas de mantenimiento o servicio, excepto cuando se requieran pruebas del circuito eléctrico. Extreme precauciones al momento de realizar dichas pruebas.**

**Este aparato puede tener más de un punto de conexión al suministro de alimentación eléctrica. Desconecte todos los cables de alimentación antes de realizar tareas de mantenimiento y reparación. Las inspecciones, pruebas y reparaciones de los componentes eléctricos deben ser realizadas únicamente por un técnico de servicio autorizado.**

## 5.2 Localización y solución de problemas de las freidoras

PROBLEMA	CAUSAS PROBABLES	ACCIÓN CORRECTIVA
<b>No se muestra nada en el controlador.</b>	A. No llega alimentación a la freidora. B. Falla del controlador u otro componente	A. Verifique que la freidora esté conectada y que no se haya disparado el interruptor de circuito. B. Llame a su centro de servicio Frymaster para solicitar ayuda.
<b>El controlador se bloquea.</b>	Error del controlador.	Quite y restaure la alimentación del controlador. Si el problema persiste, llame a su Centro FAS para solicitar ayuda.
<b>La freidora no calienta.</b>	A. La válvula de drenaje no está completamente cerrada. B. La válvula de gas no está activada. C. La válvula de cierre de gas manual está cerrada. D. El conector de desconexión rápida está mal conectado en la línea de gas. E. El ventilador de aire de combustión está obstruido o defectuoso.	A. Revise el registro de errores. Asegúrese que no se muestre E33. B. Gire la perilla de la válvula de gas a la posición <b>ENC</b> . C. Revise que estén abiertas todas las válvulas de cierre manual en línea así como la válvula de gas principal. D. Verifique que el conector de desconexión rápida de la línea flexible de gas esté conectado firmemente a la freidora. E. Verifique que esté funcionando el ventilador de aire de combustión. De lo contrario, llame al Centro FAS para obtener servicio. Si el ventilador de aire de combustión está funcionando correctamente, limpie y ajuste según las instrucciones del Capítulo 6 de este manual.
<b>La freidora funciona normalmente, pero la recuperación es muy lenta al cocinar.</b>	El ventilador de aire de combustión está sucio u obstruido.	Limpie y ajuste según las instrucciones del Capítulo 6 de este manual.
<b>La freidora funciona normalmente pero produce un sonido de estallido cuando se encienden los quemadores.</b>	A. El ventilador 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 fuera de la CE). C. Falla del ventilador de aire de combustión.	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 Centro FAS.
<b>La pantalla de FQ4000 muestra E19 o E28 ERROR CALENT.</b>	Válvula de gas desactivada, falla del controlador, falla del transformador, falla del contactor o termostato de límite superior abierto.	Es normal que aparezca este mensaje durante el arranque si hay aire en las líneas. Revise que la válvula de gas esté activada. Si el paso del gas está abierto y el problema persiste, apague la freidora y llame a su Centro FAS para solicitar asistencia.
<b>La pantalla de FQ4000 muestra TIPO ENERG MAL CONFIG</b>	Se configuró incorrectamente el tipo de energía en la freidora.	Asegúrese de que la freidora esté configurada de manera adecuada para el tipo de energía correcto.
<b>La pantalla de FQ4000 muestra CONECTOR CUB NO CONECTADO</b>	Falta el localizador del controlador o está desconectado.	Asegúrese de que el localizador de 6 patillas esté conectado a la parte posterior de controlador y conectado a tierra de forma adecuada en la caja de control.

PROBLEMA	CAUSAS PROBABLES	ACCIÓN CORRECTIVA
La pantalla de FQ4000 muestra CAL-ALT-1.	La temperatura de la tina de freír es superior a 210 °C (410 °F) o, en los países de la CE, 202 °C (395 °F).	Apague la freidora inmediatamente y llame a su Centro FAS para solicitar asistencia.
La pantalla de FQ4000 muestra ERROR RECUP y suena la alarma.	El tiempo de recuperación excedió el tiempo límite máximo.	Para borrar el error y silenciar la alarma, pulse el botón ✓ de marca de verificación. El tiempo máximo de recuperación para los modelos de gas es 3:15. Si el error persiste, llame a su Centro FAS para solicitar ayuda.
La pantalla de FQ4000 está en la escala incorrecta de temperatura (Fahrenheit o Celsius).	Se programó una opción incorrecta de pantalla.	Para variar entre °F y °C, vaya a Ajustes Gestor, temperatura y cambie la escala de temperatura. Encienda el controlador para revisar la temperatura. Si no aparece la escala deseada, repita el procedimiento.
La pantalla de FQ4000 muestra AYUDA ALT-2 o ERROR LTE SUPERIOR DESCONECTAR CORRIENTE.	Falla de límite superior.	Apague la freidora inmediatamente y llame a su Centro FAS para solicitar asistencia.
La pantalla de FQ4000 muestra ERROR SONDA TEMP.	Problema en los circuitos de medición de temperatura incluida la sonda, conector o arnés de cableado dañado.	Apague la freidora y llame a su Centro FAS para obtener ayuda.
La pantalla de FQ4000 muestra MANT NECESARIO seguido de un mensaje de error.	Ha ocurrido un error que requiere un técnico de servicio.	Pulse la X para continuar cocinando y llame a su Centro FAS para obtener ayuda. En algunos casos, puede que no se permita cocinar.
La pantalla de FQ4000 muestra GRUPO DE MENÚS NO DISPONIBLES.	Se han eliminado todos los grupos de menús. NOTA: TOD RECETAS no es un grupo que se pueda usar para cocinar recetas.	Cree un nuevo grupo de MENÚS. Cuando haya creado un nuevo menú, agregue recetas al grupo (consulte la Sección 1.10 del Manual del controlador FQ4000).

### 5.3 Solución de problemas de filtrado

PROBLEMA	CAUSAS PROBABLES	ACCIÓN CORRECTIVA
La pantalla de FQ4000 muestra ¿CAMBIAR PAPEL DE FILTR?	Ocurrió un error de filtrado, el papel de filtro está obstruido, apareció la indicación para cambiar el papel de filtro cada 25 horas o se ignoró cambiar el papel de filtro en la indicación anterior.	Cambie el papel de filtro y asegúrese de haber retirado la bandeja del filtro de la freidora durante al menos 30 segundos. <b>NO</b> ignore los mensajes de <b>CAMBIAR PAPEL DE FILTRO</b> .
MODO SEGURO - E81 ERROR MODO SEGURO SE REQUIERE SERVICIO TÉCNICO 1-800-421-4101 INGRESE CONTRASEÑA	El nivel de aceite está bajo en la cuba.	Revise la bandeja del filtro para garantizar que el todo el aceite haya vuelto a la cuba. Asegúrese de que el nivel de aceite esté en la línea superior de nivel de aceite o entre las dos líneas. Llame al 1-800-421-4101 para obtener la contraseña.
El drenaje o el retorno permanecen abiertos.	A. La placa de interfaz de la válvula falló. B. Falla del actuador.	Llame a su centro de servicio Frymaster para solicitar ayuda.

PROBLEMA	CAUSAS PROBABLES	ACCIÓN CORRECTIVA
La pantalla de FQ4000 muestra ¿CUB LLENA? SÍ NO después del filtrado.	<p>A. El funcionamiento normal dura más al comienzo o al final de la mayoría de las funciones de filtrado.</p> <p>B. Si la pantalla aparece varias veces durante un filtrado, podría ser una indicación de que hay un retorno lento de aceite.</p>	<p>A. Asegúrese de que la cuba esté llena y pulse el botón √.</p> <p>B. Consulte la Sección 5.3 de la solución de problemas: La bomba del filtro funciona, pero el retorno de aceite es muy lento.</p>
La pantalla de FQ4000 muestra ¿DREN LIMPIO?	El drenaje está obstruido y el aceite no se drenó.	Despeje el drenaje con la vara para limpiar la freidora y pulse el botón √ (marca de verificación -SÍ). El proceso de filtrado se reanudará.
La pantalla de FQ4000 muestra NO ENCENDER FREIDORA A MENOS QUE LA TINA DE FREÍR ESTÉ LLENA DE ACEITE. ¿DESEA ENCENDER LA FREIDORA? SÍ NO durante o después de un filtrado.	<p>A. Se muestra cuando el aceite no vuelve a la tina de freír dentro de una cantidad de tiempo predeterminada. Esto puede ser a causa de un filtro obstruido o sucio.</p> <p>B. Rejilla primaria del filtro obstruida.</p>	<p>A. Limpie o cambie el filtro y asegúrese de que la tina de freír esté llena de aceite y sobre la línea inferior de llenado de aceite y pulse el botón √ (marca de verificación -SÍ) para encender la freidora.</p> <p>B. Limpie la rejilla primaria del filtro.</p>
La pantalla de FQ4000 muestra NIVEL BAJO DE ACEITE DETECTADO. EL ACEITE DEBE ESTAR SOBRE LA LÍNEA INFERIOR DE LLENADO. LLENAR LA TINA DE FREÍR CON ACEITE ANTES DE ENCENDER LA FREIDORA.	Se muestra cuando la freidora detecta una condición de aceite bajo.	Asegúrese de que la tina de freír esté llena de aceite y pulse el botón √ (marca de verificación - FINALIZADO).
La pantalla de FQ4000 muestra ¿CAMBIAR FILTRO?	Ocurrió un error de filtrado, el papel o la almohadilla de filtro están obstruidos, apareció la indicación para cambiar el papel o la almohadilla de filtro cada 25 horas o se ignoró cambiar el papel o la almohadilla de filtro en una indicación anterior.	Cambie el papel o la almohadilla de filtro y asegúrese de haber retirado la bandeja del filtro de la freidora durante al menos 30 segundos. <b>NO</b> ignore las indicaciones de <b>CAMBIAR FILTRO</b> .
La pantalla de FQ4000 muestra FILTRO OCUP.	<p>A. Aún hay otro ciclo de filtración o cambio de almohadilla de filtro en proceso.</p> <p>B. La placa de interfaz del filtro no ha terminado de verificar el sistema.</p>	<p>A. Espere hasta que termine el ciclo de filtrado anterior para iniciar otro ciclo de filtrado. Cambie la almohadilla del filtro si se le solicita.</p> <p>B. Espere 15 minutos e intente de nuevo.</p>
La freidora filtra después de cada ciclo de cocción.	Filtrado tras un ajuste incorrecto.	Modifique o sobrescriba el ajuste Filtrar después; para hacerlo, vuelva a ingresar el valor para Filtrar después en Ajustes Gestor, Atributos filtro en la Sección 1.8 del Manual del controlador FQ4000.

PROBLEMA	CAUSAS PROBABLES	ACCIÓN CORRECTIVA
<p><b>La pantalla de FQ4000 muestra INTRO BANDEJA.</b></p>	<p>A. La bandeja del filtro no está completamente insertada en la freidora.  B. Falta el imán de la bandeja del filtro.  C. Interruptor de la bandeja del filtro defectuoso.</p>	<p>A. Jale la bandeja del filtro hacia afuera y vuelva a insertarla totalmente en la freidora. Asegúrese de que el controlador no muestre P.  B. Asegúrese de que el imán de la bandeja del filtro esté en su lugar y reemplace si falta.  C. Si el imán de la bandeja del filtro está colocado completamente contra el interruptor y el controlador sigue mostrando INTRO BANDEJA, es posible que el interruptor esté defectuoso.</p>
<p><b>No arranca el filtrado.</b></p>	<p>A. Nivel de aceite demasiado bajo.  B. La temperatura del aceite es demasiado baja.  C. La bandeja del filtro no está colocada.  D. El ajuste de filtrado en receta está en APAGADO.  E. Falla del relé de filtrado.</p>	<p>A. Asegúrese de que el nivel de aceite esté en la línea superior de llenado de aceite (en el sensor superior de nivel de aceite).  B. Asegúrese de que la temperatura del aceite esté en el valor de referencia.  C. Asegúrese de que el controlador no muestre P. Asegúrese de que la bandeja del filtro esté totalmente asentada en la freidora. Encienda y apague la freidora.  D. Ajuste el filtrado en recetas como ENCENDIDO.  E. Llame a su centro de servicio Frymaster para solicitar ayuda.</p>
<p><b>La bomba del filtro no arranca o se detiene durante el ciclo de filtrado.</b></p>	<p>A. El cable de alimentación no está enchufado o se ha disparado el disyuntor.  B. Se ha sobrecalentado el motor de la bomba, por lo que se ha disparado el interruptor de sobrecarga térmica.  C. Obstrucción en la bomba del filtro.</p>	<p>A. Asegúrese de que el cable de alimentación esté completamente enchufado y de que no se haya disparado el disyuntor.  B. Si el motor está demasiado caliente como para tocarlo durante unos segundos, probablemente se haya disparado el interruptor de sobrecarga térmica. Deje que el motor se enfríe al menos durante 45 minutos, luego pulse el interruptor de restablecimiento de la bomba (consulte la página 5-5).  C. Llame a su centro de servicio Frymaster para solicitar ayuda.</p>
<p><b>La bomba del filtro funciona, pero el retorno de aceite es muy lento.</b></p>	<p>A. El papel de filtro está obstruido.  B. Los componentes de la fuente del filtro están mal instalados o mal preparados.  C. La rejilla del prefiltro podría estar obstruida o no completamente apretada.</p>	<p>A. Asegúrese de que el filtro no esté obstruido. De ser así, reemplace el filtro.  B. Quite el aceite de la bandeja del filtro y reemplace el papel de filtro, asegurándose de que el cedazo de filtro esté <b>debajo</b> del papel. Verifique que las juntas tóricas estén puestas y en buen estado en el conector de la bandeja del filtro.  C. Limpie el prefiltro (consulte la Sección 4.5.4) y asegúrese de que esté apretado con la llave que se proporciona.</p>

### 5.3.1 Error por drenaje obstruido

El error por drenaje obstruido ocurre durante el filtrado automático cuando el sensor de nivel de aceite detecta que el aceite no se ha drenado completamente de la tina de freír. Esto se puede deber a un drenaje obstruido o a una falla del sensor de nivel de aceite. Siga las instrucciones en la pantalla del controlador para borrar el error.

Cuando esto ocurre, el controlador indica **LIMPIAR DREN** durante 15 segundos y cambia a **¿DREN LIMPIO?**

1. Elimine los residuos en el drenaje con la vara para limpiar la freidora y luego pulse el botón ✓ para continuar.
2. El controlador indica **DRENANDO**. Una vez que el sensor de nivel de aceite detecta que se ha drenado el aceite, se reanuda la operación de filtrado automático normal.

### 5.3.2 Filtro ocupado

Cuando se muestra **FILTRO OCUPADO**, la placa de interfaz del filtro está esperando que se filtre otra cuba o que se termine otra función. Espere 15 minutos para ver si se corrige el problema. De lo contrario, llame a un centro de servicio autorizado Frymaster local.

## 5.4 Solución de problemas de llenado automático

PROBLEMA	CAUSAS PROBABLES	ACCIÓN CORRECTIVA
<b>Las tinas de freír se rellenan frías.</b>	Valor de ajuste incorrecto.	Asegúrese de que el valor de ajuste sea el correcto.
<b>Una de las cubas no se rellena automáticamente.</b>	A. Error de filtro. B. Error que requiere servicio C. Problema de solenoide, bomba, clavija, RTD o ATO.	A. Borre el error de filtro correctamente. Si el problema persiste, llame a su Centro FAS para solicitar ayuda. B. Llame a su centro de servicio Frymaster para solicitar ayuda. C. Llame a su centro de servicio Frymaster para solicitar ayuda.
<b>Las tinas de freír no se rellenan automáticamente.</b>	A. La temperatura de la freidora es demasiado baja. B. El aceite está demasiado frío. C. Se muestra Dep Llenado ac vacío. D. Hay un error que requiere servicio E. El interruptor del fundidor está apagado (solo en unidades con manteca sólida). F. Fusible fundido.	A. La temperatura de la freidora debe estar en el valor de ajuste. B. Asegúrese de que el aceite en el depósito de llenado esté sobre los 21 °C (70 °F). C. Asegúrese de que al depósito de llenado no le falte aceite. Reemplace el depósito de llenado o llene desde el sistema a granel y reinicie el sistema de llenado. Si el problema persiste, llame a su Centro FAS para solicitar ayuda. D. Llame a su centro de servicio Frymaster para solicitar ayuda. E. Asegúrese de que el interruptor del fundidor esté en posición de ENCENDIDO. F. Revise el fusible a la izquierda de la caja ATO. Si usa un fundidor de manteca sólida, revise el fusible bajo el interruptor del fundidor.

## 5.5 Solución de problemas del sistema de aceite a granel

PROBLEMA	CAUSAS PROBABLES	ACCIÓN CORRECTIVA
<b>La tina de freír no se llena.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>A. Procedimiento incorrecto de configuración.</li> <li>B. La válvula de desecho no está completamente cerrada.</li> <li>C. El tanque de aceite a granel está vacío.</li> <li>D. Problema en la bomba RTI.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>A. Encienda y apague la freidora; para esto, desconecte y vuelva a conectar el conector del control del aceite a granel en la parte posterior de la freidora.</li> <li>B. Cerciórese de presionar la manija de la válvula de descarte hasta cerrarla completamente.</li> <li>C. Llame a su proveedor de aceite a granel.</li> <li>D. Llame a su Centro FAS para solicitar ayuda.</li> </ul>
<b>El depósito de llenado no se llena.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>A. Procedimiento incorrecto de configuración.</li> <li>B. Hay otra función en curso.</li> <li>C. La válvula de desecho no está completamente cerrada.</li> <li>D. El tanque de aceite a granel está vacío.</li> <li>E. Problema en el solenoide, bomba o interruptor.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>A. Encienda y apague la freidora; para esto, desconecte y vuelva a conectar el cable de alimentación de 5 patillas del control del aceite a granel en la parte posterior de la freidora.</li> <li>B. Si hay una función de filtración o cualquier otra del menú de 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.</li> <li>C. Cerciórese de presionar la manija de la válvula de descarte hasta cerrarla completamente.</li> <li>D. Llame a su proveedor de aceite a granel.</li> <li>E. Llame a su Centro FAS para solicitar ayuda.</li> </ul>
<b>El depósito de llenado o el llenado de la cuba están lentos.</b>	Problemas en la bomba o línea más allá del alcance de la solución de problemas del operador.	Comuníquese con el proveedor de aceite a granel.

## 5.6 Códigos de registro de errores

Consulte la Sección 1.13.2.1 en el Manual del controlador FQ4000 para ver las instrucciones para acceder al registro de errores.

Código	MENSAJE DE ERROR	EXPLICACIÓN
E13	ERROR SONDA TEMP	Lectura de la sonda de temperatura fuera de rango. Llame al servicio técnico.
E16	LTE SUPERIOR 1 EXCEDIDO	La temperatura del límite superior es superior a 210°C (410°F) o, en los países de la CE, 202°C (395°F).
E17	LTE SUPERIOR 2 EXCEDIDO	El interruptor de límite superior se activó.
E18	ERROR LTE SUPERIOR DESCONECTAR CORRIENTE	La temperatura de la cuba supera los 238 °C (460 °F) y no se activó el límite superior. Desconecte inmediatamente la corriente de la freidora y llame al servicio técnico.
E19	ERROR CALENT: XXX F o XXX C	Falla del circuito inversor del control de calentado. El contactor de calor no se activó.
E25	ERROR CALENT-VENT	Los interruptores de presión de aire no se cerraron.
E27	ERROR CALENT - INTERR PRESIÓN - LLAM MANT	El interruptor de presión de aire no se cerró.
E28	ERROR CALENT: XXX F o XXX C	La freidora no se encendió y ha bloqueado el módulo de encendido.

<b>Código</b>	<b>MENSAJE DE ERROR</b>	<b>EXPLICACIÓN</b>
E29	ERROR SENSOR SONDA - LLAM MANT	La lectura RTD de ATO está fuera de rango. Llame al servicio técnico.
E32	VÁLV DREN NO ABIERTA - FILTRADO Y LLENADO DESACT - LLAM MANT	La válvula de drenaje intentaba abrir pero falta confirmación
E33	VÁLV DREN NO CERRADA - FILTRADO Y LLENADO DESACT - LLAM MANT	La válvula de drenaje intentaba cerrar pero falta confirmación
E34	VÁLV RET NO ABIERTA - FILTRADO Y LLENADO DESACT - LLAM MANT	La válvula de retorno intentaba abrir pero falta confirmación
E35	VÁLV RET NO CERRADA - FILTRADO Y LLENADO DESACT - LLAM MANT	La válvula de retorno intentaba cerrar pero falta confirmación
E36	ERROR PLACA INTERFAZ VÁLVULA - FILTRADO Y LLENADO DESACT - LLAM MANT	Conexiones perdidas de la placa de interfaz de la válvula o error de placa. Llame al servicio técnico.
E37	ERROR SONDA FILTRADO INTERMITENTE AUTOMÁTIC - FILTRADO DESACT - LLAM MANT	La lectura RTD de AIF está fuera del rango. Llame al servicio técnico.
E39	CAMBIAR FILTRO	El temporizador de 25 horas terminó o se ha activado la lógica de filtro sucio. Cambiar el papel de filtro.
E41	ERROR ACEITE EN BANDEJA	El sistema detecta que puede haber aceite en la bandeja del filtro.
E42	DRENAJE OBSTRUIDO (Gas)	La cuba no se vació durante el proceso de filtrado. Asegúrese de que el drenaje no esté obstruido y siga las indicaciones.
E43	ERROR SENSOR AC - LLAM MANT	Posible falla del sensor de nivel aceite. Llame al servicio técnico.
E44	FALLA DE RECUPERACIÓN	El tiempo de recuperación excedió el tiempo límite máximo.
E45	ERROR RECUP - LLAM MANT	El tiempo de recuperación sobrepasó el tiempo límite máximo por dos o más ciclos. Llame al servicio técnico.
E46	FALTA PLACA INTERFAZ SISTEMA 1 - LLAM MANT	Conexión de placa SIB 1 perdida o error de placa. Llame al servicio técnico.
E51	DUPLICAR ID PLACA - LLAM MANT	Dos o más controladores tienen la misma Id. de ubicación. Llame al servicio técnico.
E52	ERROR CONTROL INTERFAZ USUARIO - LLAM MANT	El controlador tiene un error desconocido. Llame al servicio técnico.
E53	ERROR CAN BUS - LLAM SERV	Se pierden las comunicaciones entre las placas. Llame al servicio técnico.
E54	ERROR USB	Conexión USB perdida durante una actualización.
E55	FALTA PLACA INTERFAZ SISTEMA 2 - LLAM MANT	Conexión de placa SIB 2 perdida o error de placa. Llame al servicio técnico.
E61	TIPO ENERG MAL CONFIG	La freidora está configurada para el tipo incorrecto de energía. Llame al servicio técnico.
E62	CUB NO CALIENTA - COMP FTE ENERGÍA - XXXF o XXXC	La cuba no calienta correctamente.
E63	ÍNDICE AUMENTO	Error de índice de aumento ocurrido durante una prueba de recuperación. Asegúrese de que el nivel de aceite esté en el nivel inferior de aceite cuando esté en frío y en la línea superior de nivel

<b>Código</b>	<b>MENSAJE DE ERROR</b>	<b>EXPLICACIÓN</b>
		de aceite cuando esté en el valor de referencia. En las freidoras eléctricas, asegúrese de que la sonda no toque los elementos.
E64	ERROR PLACA INTERFAZ FILTR - FILTRADO Y LLENADO DESACT - LLAM MANT	Conexiones perdidas de la placa de interfaz de filtrado o error de placa. Llame al servicio técnico.
E65	LIMPIAR SENSOR OIB - XXX F O XXX C - LLAM MANT	Gas: El sensor OIB no detecta aceite. Limpie el sensor de aceite opcional.
E66	VÁLV DREN ABIERTA - XXXF O XXXC	La válvula de drenaje se abre durante la cocción.
E67	PLACA INTERFAZ SISTEMA NO CONFIG - LLAM MANT	El controlador se enciende cuando la placa SIB no está configurada. Llame al servicio técnico.
E68	FUSIBLE OIB ACTIVADO - LLAM MANT	El fusible OIB de la placa VIB se activó y no se reinició. Llame al servicio técnico.
E69	RECETAS NO DISPONIBLES - LLAM MANT	No se ha programado el controlador con recetas de productos. Reemplace el controlador con un controlador programado de fábrica.
E70	TEMP. ALTA EN OQS	La temperatura del aceite es muy alta para una lectura válida de OQS. El filtro está a una temperatura entre 149 °C (300 °F) y 191 °C (375 °F).
E71	TEMP. BAJA EN OQS	La temperatura del aceite es muy baja para una lectura válida de OQS. El filtro está a una temperatura entre 149 °C (300 °F) y 191 °C (375 °F).
E72	INTERVALO TEMP. BAJO	El TPM es muy bajo para una lectura válida de OQS. Esto también puede pasar con aceite nuevo. El tipo de aceite incorrecto se puede seleccionar en el menú Config. Es posible que el sensor no esté calibrado para el tipo de aceite. Consulte la tabla de tipos de aceite en el documento de instrucciones 8197316. Si el problema persiste, comuníquese con un Centro FAS.
E73	INTERVALO TEMP. ALTO	La lectura TPM es muy alta para una lectura válida de OQS. Deseche el aceite.
E74	ERROR EN OQS	OQS tiene un error interno. Si el problema persiste, comuníquese con un Centro FAS.
E75	ERROR AIRE EN OQS	OQS detecta aire en el aceite. Revise las juntas tóricas y la rejilla primaria del filtro y apriétela para garantizar que no entre aire al sensor OQS. Si el problema persiste, comuníquese con un Centro FAS.
E76	ERROR EN OQS	El sensor OQS presenta un error de comunicación. Revise las conexiones del sensor OQS. Apague y encienda toda la batería de la freidora. Si el problema persiste, comuníquese con un Centro FAS.
E81	ERROR FALLA MODO SEGURO	El sistema ha detectado que la freidora no calienta correctamente debido a condiciones de aceite bajo. Asegúrese de que la freidora tenga aceite entre las dos líneas de aceite o más arriba. Si no es así, agregue aceite hasta la línea de llenado inferior. Si el problema persiste, comuníquese con un Centro FAS.

# FREIDORA DE GAS FILTERQUICK™ FQG30-T DE TACO BELL

## APÉNDICE A: INSTRUCCIONES DE CONFIGURACIÓN Y CONEXIÓN DEL SISTEMA DE 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 de aceite a granel. Estas instrucciones pueden no ser aplicables a algunos 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 colector posterior en la freidora. El aceite de desecho es bombeado desde

la freidora, a través del conector ubicado a la izquierda del colector en la parte trasera de la freidora, hacia los tanques de desecho y el aceite nuevo es bombeado desde los tanques a través del conector, ubicado a la derecha del colector, hacia la freidora (consulte la Figura 1). El arnés de cableado de 9 patillas permite la conexión a varios sistemas de aceite a granel. El diagrama de cableado se encuentra en la contraportada.

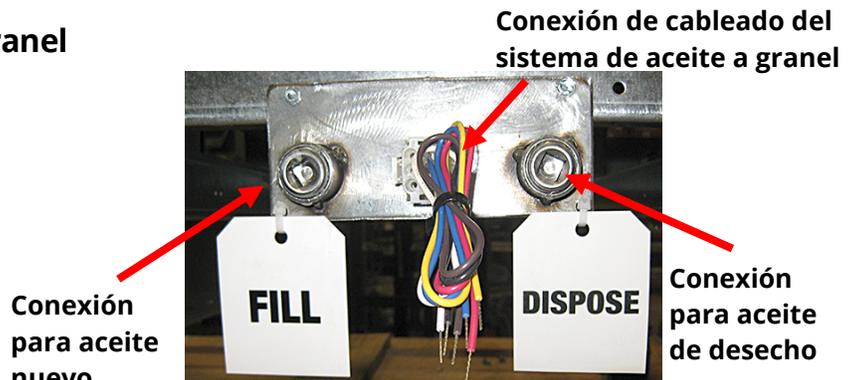


Figura 1

Inicie el sistema a granel en la freidora mediante el modo Config/Mant en el controlador del extremo izquierdo. Todas las cubas deben estar en modo de espera para ajustar esta configuración.

1. Con el controlador parcialmente apagado, pulse el botón INICIO.
2. Pulse el botón Config.
3. Pulse el botón Mant.
4. Introduzca 3000.
5. Pulse el botón de la marca de verificación.
6. Pulse el botón de la flecha hacia abajo.
7. Pulse TIPO SISTEMA AC.
8. Pulse el botón GRANL para usar el sistema a granel de aceite nuevo; si no se usa aceite nuevo a granel, deje la configuración en JIB. El tipo seleccionado queda resaltado.
9. El controlador muestra CONFIG COMPLETA REINIC EL SISTEMA.
10. Pulse el botón de la marca de verificación.
11. Pulse AC DESECH.
12. Pulse el botón GRANL. El tipo seleccionado queda resaltado.
13. El controlador muestra CONFIG COMPLETA REINIC EL SISTEMA.
14. Pulse el botón de la marca de verificación.
15. Pulse el botón Inicio para salir.

**Es muy importante encender y apagar el sistema de la freidora en su totalidad durante al menos 60 segundos después de cambiar el tipo de sistema de aceite o el tipo de aceite de desecho.**

Las freidoras FilterQuick™ FQ30-T, equipadas para usarse con sistemas de aceite a granel, tienen una jarra de aceite nuevo suministrada por el proveedor de aceite nuevo a granel. Quite la tapa e inserte el conector estándar en el bidón con la tapa metálica apoyada en el reborde del bidón. El aceite se bombea hacia adentro y hacia afuera de la jarra a través del mismo conector (consulte la Figura 2).



**Figura 2**

**⚠ ADVERTENCIA**

**No agregue aceite CALIENTE ni USADO a un depósito de llenado.**

El interruptor momentáneo usado para reiniciar el indicador de bajo nivel en el depósito de llenado también se usa para llenar la jarra en un sistema de aceite nuevo a granel. Después de pulsar el botón para reiniciar el sistema de llenado, mantener pulsado el interruptor momentáneo, ubicado arriba del depósito de llenado, permite al operador llenar la jarra desde el tanque de almacenamiento de aceite a granel (consulte la Figura 3).

Para llenar la jarra, mantenga pulsado el botón de reinicio de llenado hasta que la jarra esté llena, luego suéltelo.\*



**Figura 3**

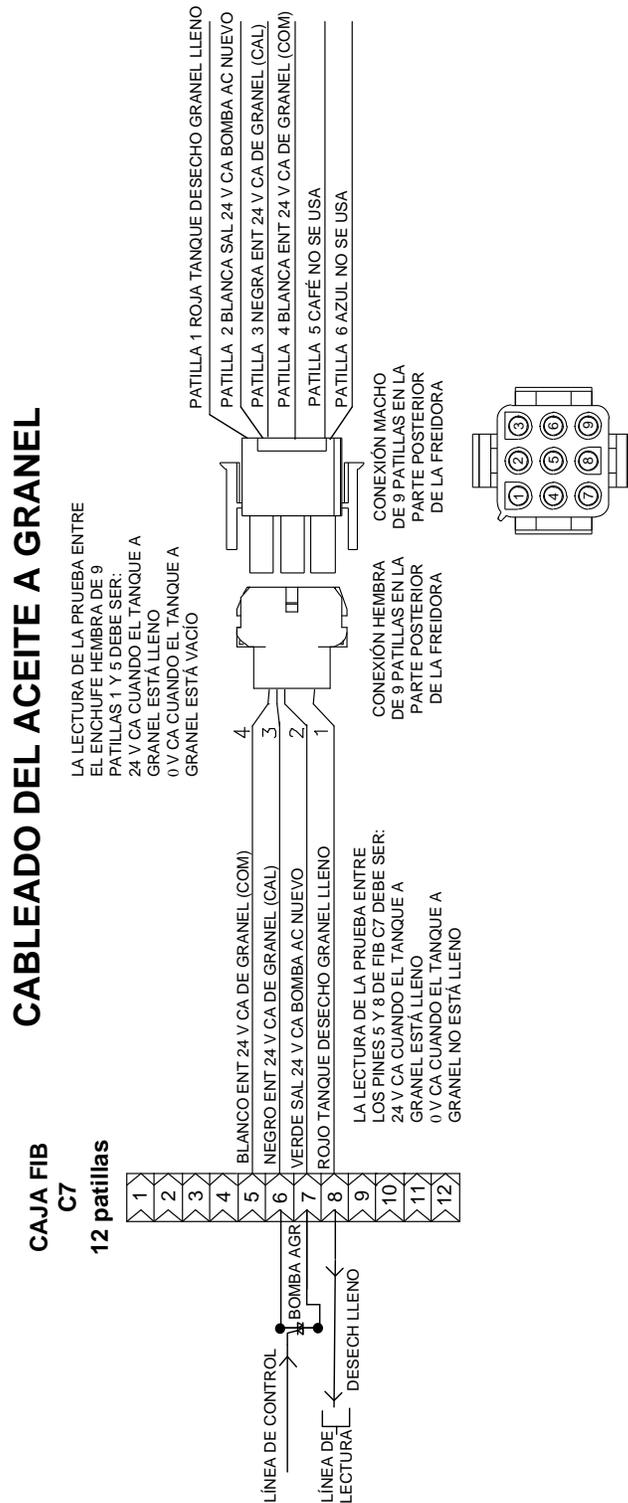
**NOTA: NO llene en exceso el bidón.**

Para ver las instrucciones sobre el llenado de la cuba desde el sistema a granel, consulte la Sección 2.3.8 en el Manual del controlador FQ4000.

Para desechar hacia el sistema a granel, consulte la sección 2.3.13 en el Manual del controlador FQ4000.

\* **NOTA:** Pasan aproximadamente doce segundos desde el momento en que se pulsa el botón de reinicio de llenado hasta que arranca la bomba de aceite nuevo a granel. Pueden transcurrir hasta 20 segundos antes de que comience a subir el nivel en el depósito de llenado. Por lo general, toma aproximadamente tres minutos llenar el depósito. Toma aproximadamente un minuto llenar una cuba dividida y dos minutos llenar una cuba completa.

## A.1.2 Cableado del sistema de aceite a granel



### ADVERTENCIA

La freidora FQ30-T™ funcionará ÚNICAMENTE con sistemas de aceite a granel que tengan un interruptor de flotador de tres polos. Si el interruptor flotante es el modelo antiguo de dos polos, llame al proveedor de aceite a granel. Estos interruptores de flotador tienen una polaridad específica que puede hacer cortocircuito a tierra y dañar una placa FIB.

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

**WELBILT®**  
*Bringing innovation to the table***WWW.WELBILT.COM**

Welbilt diseña los mejores equipos y soluciones del sector, tanto para los cocineros con más renombre del mundo como para los operarios de las principales cadenas o empresas independientes. Nuestros diseños de vanguardia y tácticas eficientes de producción se basan en el conocimiento profundo, los comentarios del operador y la pericia culinaria.

Todos nuestros productos cuentan con el respaldo de KitchenCare®, nuestro servicio posventa de reparación y piezas.

 CLEVELAND     DELFIELD®     FRYMASTER®     KOLPAK®     MANITOWOC®     MERRYCHEF®  
 CONVOTHERM®     FITKITCHEN™     GARLAND     LINCOLN     MERCÓ®     MULTIPLEX®