

**MANUAL DEL OPERARIO
FRYMASTER SERIE BIEL14 LOV™ MANUAL
FREIDORA ELÉCTRICA**



Este capítulo deberá colocarse en la sección correspondiente a la freidora del *Manual del equipo*.

PARA SU SEGURIDAD
No almacene ni utilice gasolina ni otros vapores o líquidos inflamables en las inmediaciones de este ni de ningún otro electrodoméstico.



**FABRICADO
POR**



**8700 Line Avenue,
SHREVEPORT, LOUISIANA (EE. UU.)
71106
TELÉFONO: 1-318-865-1711
TELÉFONO GRATUITO: 1-800-551-8633
1-800-24 FRYER**



TABLA DE CONTENIDOS

| | |
|--|------------|
| CERTIFICADO DE GARANTÍA | Página i |
| INTRODUCCIÓN | Página 1-1 |
| INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN | Página 2-1 |
| INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO | Página 3-1 |
| FUNCIONAMIENTO DEL SISTEMA DE FILTRADO INTEGRADO | Página 4-1 |
| MANTENIMIENTO PREVENTIVO..... | Página 5-1 |
| GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS PARA EL OPERARIO..... | Página 6-1 |

Frymaster L.L.C., 8700 Line Avenue, Shreveport, LA 71106
TELÉFONO 318-865-1711

IMPRESO EN ESTADOS UNIDOS TELÉFONO DIRECTO 1-800-24-FRYER

www.frymaster.com

Correo electrónico: service@frymaster.com

06/2022



8 1 9 7 2 6 6

Spanish / Español

AVISO

SI, DURANTE EL PERÍODO DE GARANTÍA, EL CLIENTE UTILIZA EN ESTE EQUIPO FRYMASTER DEAN PIEZAS QUE ESTÉN MODIFICADAS O QUE NO SEAN NUEVAS O RECICLADAS, ADQUIRIDAS DIRECTAMENTE EN FRYMASTER DEAN O EN ALGUNO DE LOS CENTROS DE SERVICIO TÉCNICO AUTORIZADO Y/O SI LAS PIEZAS EMPLEADAS SE HAN MODIFICADO CON RESPECTO A SU CONFIGURACIÓN INICIAL, LA 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 Y/O UNA PIEZA RECIBIDA DE UN CENTRO DE SERVICIO NO AUTORIZADO.

AVISO

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

AVISO

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

AVISO A LOS CLIENTES DE EE. UU.

El equipo debe instalarse de acuerdo con el código básico de fontanería de The Building Officials and Code Administrators International, Inc. (BOCA) y el Manual de Salubridad en la Industria Alimentaria de la Administración de Alimentos y Fármacos de Estados Unidos.

AVISO

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

AVISO A LOS PROPIETARIOS DE UNIDADES EQUIPADAS CON COMPUTADORAS

EE. UU.

Este dispositivo cumple con la Parte 15 de las Reglas de la FCC. Su utilización está sujeta a las dos condiciones siguientes: 1) Este dispositivo no puede causar interferencias perjudiciales, y 2) Este dispositivo debe aceptar toda interferencia recibida, incluida la interferencia que puede ocasionar un funcionamiento indeseable. Si bien este dispositivo es de Clase A verificada, se ha demostrado que cumple con los límites de la Clase B.

CANADÁ

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

Cet appareil numerique n'émet pas de bruits radioelectriques depassany les limites de classe A et B prescrites dans la norme NMB-003 edictee par le Ministre des Communcations du Canada.

⚠ PELIGRO

La instalación, el ajuste, el mantenimiento o el servicio incorrectos, así como las alteraciones o modificaciones sin autorización pueden causar daños materiales, lesiones o la muerte. Lea detalladamente las instrucciones de instalación, operación y servicio antes de instalar o dar servicio a este equipo.

⚠ PELIGRO

¡El borde delantero de este aparato no sirve de peldaño! No se ponga de pie sobre el aparato. Pueden ocasionarse lesiones graves al resbalar o tomar contacto con el aceite caliente.

⚠ PELIGRO

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

⚠ PELIGRO

La bandeja recogemigas de las freidoras equipadas con sistema de filtración debe desocuparse en un recipiente no inflamable al final de cada jornada de fritura todos los días. Algunas partículas de comida pueden inflamarse de forma espontánea si empapan en algunos tipos de grasa alimentaria.

⚠ ADVERTENCIA

No golpee las cestas de la freidora ni otros utensilios en la tira de unión de la freidora. La tira sirve para sellar la unión entre las tinas de freidora. Si golpea las cestas contra el dispositivo de drenaje de la grasa alimentaria, este se deformará, lo que afectará al ajuste. Está diseñada para un ajuste apretado y sólo debe quitarse para tareas de limpieza.

⚠ PELIGRO

Deben tomarse las medidas adecuadas para limitar el movimiento de este aparato sin depender de ni transmitir tensión al conducto eléctrico. Se incluye un juego de restricción con la freidora. Si no está el juego de restricción comuníquese con su KES local.

⚠ PELIGRO

Esta freidora tiene un cable de alimentación (trifásico) para cada cubeta y un cable de cinco alambres simple para el sistema completo. Antes de trasladar, probar, dar mantenimiento o hacer cualquier reparación en su freidora Frymaster, desconecte **TODOS** los cables de alimentación eléctrica de la fuente de alimentación.

⚠ PELIGRO

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

AVISO

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

CERTIFICADO DE GARANTÍA DE LOV™ ELECTRIC MANUAL

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

A. DISPOSICIONES DE LA GARANTÍA - FREIDORAS

1. La garantía de Frymaster L.L.C. cubre todas las piezas frente a defectos materiales y de fabricación durante dos años.
2. Todos los componentes, con la excepción de la cubeta, juntas tóricas y fusibles, están cubiertos por la garantía hasta transcurridos dos años desde la fecha de instalación de la freidora.
3. Si algún componente, salvo fusibles y juntas tóricas, dejase de funcionar durante los primeros dos años tras la fecha de instalación, Frymaster también correrá con los gastos derivados de la mano de obra hasta dos horas y con los derivados de un trayecto de hasta 160 km (80 km para la ida y para la vuelta).

B. DISPOSICIONES DE LA GARANTÍA – CUBETAS

La cubeta ofrece una garantía de repuestos y mano de obra de carácter vitalicio. Si se percata de una fuga en la cubeta tras la instalación, Frymaster le reemplazará la cubeta; el tiempo cubierta para la mano de obra se regirá por el cuadro de tiempos de Frymaster. Los componentes instalados en la cubeta, como el termostato, la sonda, las juntas, los cierres y las fijaciones, también están cubiertos por la garantía de carácter vitalicio. No se incluyen las fugas derivadas de un trato doloso o de las fijaciones con rosca, como sondas, sensores, termostatos, válvulas de drenaje o conductos de retorno.

C. DEVOLUCIÓN DE COMPONENTES

Todos los componentes defectuosos cubiertos por la garantía deberán devolverse a un centro de Servicio Técnico autorizado por Frymaster en menos de 60 días para recibir el reembolso correspondiente. Transcurridos 60 días, no se harán reembolsos.

D. EXCLUSIONES DE LA GARANTÍA

La garantía no cubrirá aquellos equipos que hayan resultado dañados por un mal uso, un uso excesivo, alteración o accidentes como:

- reparación indebida o sin autorización (incluso si la cubeta se ha soldado en el local);
- no seguir las instrucciones de instalación correctas y/o procedimientos de mantenimiento programado indicados en las tarjetas MRC. Para poder utilizar la garantía, deberá poder demostrar que se ha llevado a cabo el mantenimiento programado;
- mantenimiento incorrecto;
- daños durante el transporte;
- uso incorrecto;

- desmontaje, alteración o eliminación de la placa de capacidad nominal o el código de fecha en los elementos calentadores;
- poner en funcionamiento la cubeta sin grasa alimentaria ni ningún otro líquido;
- el programa de garantía a diez años no cubrirá aquellas freidoras de las que no se haya recibido el formulario inicial.

Esta garantía tampoco cubre:

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

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

Esta garantía es aplicable en el momento de imprimir este manual y está sujeta a cambios.

FREIDORA ELÉCTRICA SERIE BIEL14 LOV™ MANUAL

CAPÍTULO 1: INTRODUCCIÓN

1.1 Introducción

Lea con cautela las instrucciones de este manual antes de intentar usar el equipo. Este manual contiene todas las configuraciones de los modelos BIEL14 LOV™ manuales para McDonald's. Las freidoras de esta gama comparten la mayor parte de las piezas. Cuando se hable del conjunto de estas, se utilizará la locución “freidoras Manual LOV™”.

Aunque tienen un aspecto similar a las freidoras eléctricas RE14 para McDonald's, las freidoras BIEL14 Manual LOV™ cuentan con una cubeta de bajo volumen de aceite. El diseño Euro-Look incorpora una tapa superior redondeada y un drenaje redondo grande, lo cual asegura que las papas fritas y otros residuos vayan a la bandeja del filtro. Las freidoras BIEL14 Manual LOV™ se controlan a través del panel de control M3000 Manual LOV™. Las freidoras de esta serie vienen con disposiciones de tina completa o dividida, pudiendo comprarse en baterías de hasta cinco freidoras.


1.2 Información de seguridad


Antes de intentar poner el equipo en funcionamiento, lea completamente las instrucciones de este manual.


En este manual, encontrará anotaciones destacadas con cuadros de borde doble similares a la que aparece más abajo.

PELIGRO

El aceite caliente causa quemaduras graves. Nunca intente mover una freidora con aceite caliente ni transferir aceite caliente de un recipiente a otro.

Los carteles de  **PRECAUCIÓN** contienen información acerca de acciones o situaciones que *pueden originar o provocar un funcionamiento inadecuado del sistema.*

Los carteles de  **ADVERTENCIA** contienen información acerca de acciones o situaciones que *pueden originar o provocar daños al sistema*, que podrían provocar que el sistema no funcionara correctamente.

Los carteles de  **PELIGRO** contienen información acerca de acciones o situaciones que *pueden originar o provocar lesiones físicas* y daños al sistema, que podrían provocar que el sistema no funcionara correctamente.

Las freidoras de esta serie están equipadas con las siguientes funciones automáticas de seguridad:

1. Dos características de detección de alta temperatura apagan los elementos en caso de que fallen los controles de temperatura.
2. Un interruptor de seguridad incorporado en la válvula de drenaje evita que se calienten los elementos, incluso con la válvula de drenaje parcialmente abierta.

1.3 Información del controlador

Este equipo se ha probado y encontrado en cumplimiento con los límites correspondientes a un dispositivo digital de la Clase A, de acuerdo con el Apartado 15 de las reglas de la FCC. Si bien este dispositivo es de Clase A verificada, se ha demostrado que cumple con los límites de la Clase B. Estos límites están diseñados para ofrecer una protección razonable contra la interferencia nociva cuando el equipo se utiliza 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 cuenta propia.

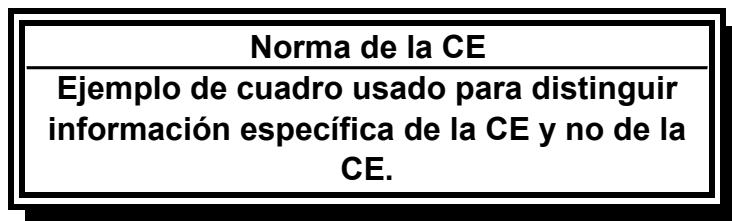
Se le advierte al usuario que cualquier cambio o modificación que no cuente con la aprobación de las partes responsables del cumplimiento puede anular la autoridad del usuario para utilizar el equipo.

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

Puede serle útil al usuario el siguiente folleto preparado por la Comisión Federal de Comunicaciones: "How to Identify and Resolve Radio-TV Interference Problems" [Cómo identificar y resolver problemas de interferencia de radio-TV]. Podrá obtener este folleto en la Oficina de Grabado e Impresión del Gobierno de EE. UU. (Washington, DC 20402, Stock No. 004-000-00345-4).

1.4 Información específica de la Comunidad Europea (CE)

La Comunidad Europea (CE) ha establecido ciertos estándares específicos referentes a equipos de este tipo. Siempre que exista una diferencia entre las normas de la CE y las otras, la información o las instrucciones en cuestión se identifican mediante cuadros sombreados similares al que aparece a continuación.



1.5 Instalación, funcionamiento y personal de servicio

Los datos de funcionamiento de los equipos Frymaster se han elaborado para su uso por parte de personal formado y autorizado al respecto, como se define en la sección 1.6. **Los servicios de instalación y mantenimiento de los equipos Frymaster deberán llevarlos a cabo técnicos formados, certificados, licenciados y autorizados al respecto, según se define en la sección 1.6.**

1.6 Definiciones

PERSONAL FORMADO Y AUTORIZADO

Con personal formado y autorizado se hace referencia a aquellas personas que 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 eléctricos. El personal capacitado debe tener experiencia con este trabajo, estar familiarizado con todas las precauciones eléctricas implícitas, además de haber reunido todos los requisitos de 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. Podrá consultar la lista de centros de servicio técnico autorizados por Frymaster (FAS) en el sitio web 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 reclamo de daños en tránsito

Qué hacer si su equipo llega dañado:

Observe que este equipo fue inspeccionado y empacado cuidadosamente por el personal especializado antes de salir de la fábrica. La compañía de transportes asume toda la responsabilidad por la entrega íntegra al aceptar el equipo.

1. **Presente una reclamación por daños de forma inmediata** - independientemente del tipo de daños.
2. **Revise y anote todas las pérdida y daño visibles**; asegúrese de que esto quede reflejado en el albarán o en la factura y de que cuenta con la firma del encargado de la entrega.
3. **Pérdidas o daños ocultos** - si no se percata de los daños hasta desembalar el equipo, póngase en contacto con la empresa de transportes o con el transportista **inmediatamente** después de descubrir la pérdida o daño y presente una reclamación por daños ocultos. Ésta debe presentarse dentro de un plazo de 15 días desde la fecha de entrega. Conserve el embalaje para inspeccionarlo.

Frymaster **NO ASUMIRÁ RESPONSABILIDAD ALGUNA POR LOS DAÑOS O PÉRDIDAS QUE TENGAN LUGAR DURANTE EL TRANSPORTE.**

1.8 Información de 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 asistirle con rapidez, el centro de servicio técnico autorizado por Frymaster (FAS) o el representante del departamento de servicio técnico necesitará cierta información sobre el 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 servicio y piezas. Los pedidos de piezas pueden realizarse directamente a través de su centro de servicio autorizado de fábrica o distribuidor local. Podrá consultar la lista de centros de servicio técnico autorizados por Frymaster (FAS) en el sitio web www.frymaster.com. Si no tiene acceso a la lista, póngase en contacto con el departamento de Servicio Técnico de Frymaster llamando al 1-800-551-8633 o al 1-318-865-1711 o por correo electrónico a service@frymaster.com.

Se necesitará la siguiente información para poder asistirle eficazmente:

Número de modelo _____

Número de serie _____

Voltaje _____

Tipo de problema _____

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

FREIDORA ELÉCTRICA SERIE BIEL14 LOV™ MANUAL

CAPÍTULO 2: INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

2.1 Requisitos generales de instalación

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

Los servicios de instalación y mantenimiento de los equipos Frymaster deberán llevarlos a cabo técnicos formados, certificados y autorizados al respecto, según se define en la sección 1.6.

Si no se usa al personal de instalación o servicio capacitado, con licencia y/o autorizado (según se define en la Sección 1.6 de este manual) para instalar o dar servicio de alguna otra manera a este equipo, anulará la garantía de Frymaster y pueden producirse daños al equipo o lesiones físicas al personal.

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

Podrá solicitar el servicio técnico a través del centro de Servicio Técnico autorizado de Frymaster más cercano.

AVISO

Todas las freidoras enviadas sin los ensamblajes de cables y enchufes provistos por la fábrica deben tener sistema de cableado usando conductos flexibles al bloque terminal ubicado en la parte posterior de la freidora. Estas freidoras deben estar cableadas según las especificaciones NEC. Las unidades cableadas deben incluir la instalación de dispositivos de restricción.

PELIGRO

Deben tomarse las medidas adecuadas para limitar el movimiento de este aparato sin depender de ni transmitir tensión al conducto eléctrico. Se incluye un juego de restricción con la freidora. Si no dispone del juego de restricción, póngase en contacto con el centro Servicio Técnico autorizado (FAS) de Frymaster más cercano.

AVISO

Si se conecta este equipo directamente a la fuente de alimentación eléctrica, debe incorporarse en el cableado fijo un medio de desconexión de la misma con separación de contactos de por lo menos 3 mm en todos los polos.

AVISO

Este equipo debe colocarse de tal modo que el enchufe quede accesible a menos que se cuente con otro medio de desconexión de la fuente de alimentación (p. ej.: un disyuntor).

AVISO

Si este aparato está conectado permanentemente a un cableado fijo, la conexión debe ser con alambres de cobre con una capacidad nominal de temperatura no inferior a 75°C.

AVISO

Si el cable de la fuente de alimentación resulta dañado, deberá reemplazarlo un técnico del centro de Servicio Técnico autorizado de Frymaster o una persona con una formación similar para evitar riesgos.

⚠ PELIGRO

Debe conectarse este aparato a una fuente de alimentación con el mismo voltaje y fase que se especifica en la placa de capacidad nominal ubicada en el interior de la puerta del aparato.

⚠ PELIGRO

Todas las conexiones de este aparato deben efectuarse según el o los diagramas de cableado suministrados con el aparato. Consulte el(los) diagrama(s) instalados en el interior de la puerta del aparato cuando instale o dé servicio a este equipo.

⚠ PELIGRO

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

⚠ PELIGRO

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

En caso de haber un corte de energía, la(s) freidora(s) se apagará(n) automáticamente. Si ocurre esto, apague el interruptor de encendido. No intente poner en marcha la(s) freidora(s) hasta que se restablezca el suministro de energía.

2.1.1 Separación y ventilación

Este aparato debe mantenerse libre de material combustible, salvo que puede instalarse sobre pisos combustibles.

Debe mantenerse una distancia de 15 cm a ambos lados y por detrás con respecto a estructuras combustibles. Debe contarse con un mínimo de 61 cm por delante del equipo para dar servicio y lograr un buen funcionamiento.

⚠ ADVERTENCIA

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

2.1.2 Requisitos de conexión eléctrica a tierra

Todos los aparatos eléctricos deben estar conectados a tierra según los códigos nacionales y locales correspondientes, así como los códigos de la CE que sean pertinentes. Todas las unidades

(conectadas por cable o en forma permanente) se deben enchufar en un sistema de suministro de alimentación con puesta a tierra. En la cara interior de la puerta de la freidora se encuentra un diagrama de cableado. Consulte la placa de capacidad nominal en la cara interior de la puerta de la freidora para ver los voltajes apropiados.

⚠ ADVERTENCIA

Para garantizar el funcionamiento seguro y eficiente de la freidora y la campana, la toma del interruptor que activa la campana deberá estar totalmente insertada y bloqueada en el enchufe.

2.1.3 Requisitos australianos

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

2.2 Requisitos eléctricos

El enchufe de suministro trifásico para los elementos tiene un valor nominal de 60 amperios, 250 VCA y tiene configuración L15-60P de NEMA. El enchufe de control y filtro tiene un valor nominal de 20 amperios, 120/208 VCA y tiene configuración L21-20P de NEMA. Cada freidora debe tener el cable para suministro a los elementos en un circuito individual así como también el cable de control.

| VOLTAJE | FASE | SERVICIO MANT | TAMAÑO CALIBRE MÍN. (mm ²) | AMPERIOS POR PATA | | |
|---------|------|---------------|--|-------------------|----|----|
| | | | | L1 | L2 | L3 |
| 208 | 3 | 3 | 6 (16) | 39 | 39 | 39 |
| 240 | 3 | 3 | 6 (16) | 34 | 34 | 34 |
| 480 | 3 | 3 | 8 (10) | 17 | 17 | 17 |
| 220/380 | 3 | 4 | 6 (16) | 21 | 21 | 21 |
| 240/415 | 3 | 4 | 6 (16) | 20 | 20 | 21 |
| 230/400 | 3 | 4 | 6 (16) | 21 | 21 | 21 |

AVISO

Si este aparato está conectado permanentemente a un cableado fijo, la conexión debe ser con alambres de cobre con una capacidad nominal de temperatura no inferior a 75°C.

⚠ PELIGRO

Debe conectarse este aparato a una fuente de alimentación con el mismo voltaje y fase que se especifica en la placa de capacidad nominal ubicada en el interior de la puerta del aparato.

⚠ PELIGRO

Todas las conexiones de este aparato deben efectuarse según el o los diagramas de cableado suministrados con el aparato. Consulte el(los) diagrama(s) instalados en el interior de la puerta del aparato cuando instale o dé servicio a este equipo.

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

⚠ PELIGRO

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

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

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

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

⚠ PELIGRO

Deben tomarse las medidas adecuadas para limitar el movimiento de este aparato sin depender de ni transmitir tensión al conducto eléctrico. Se incluye un juego de restricción con la freidora. Si no dispone del juego de restricción, póngase en contacto con el centro Servicio Técnico autorizado (FAS) de Frymaster más cercano.

⚠ PELIGRO

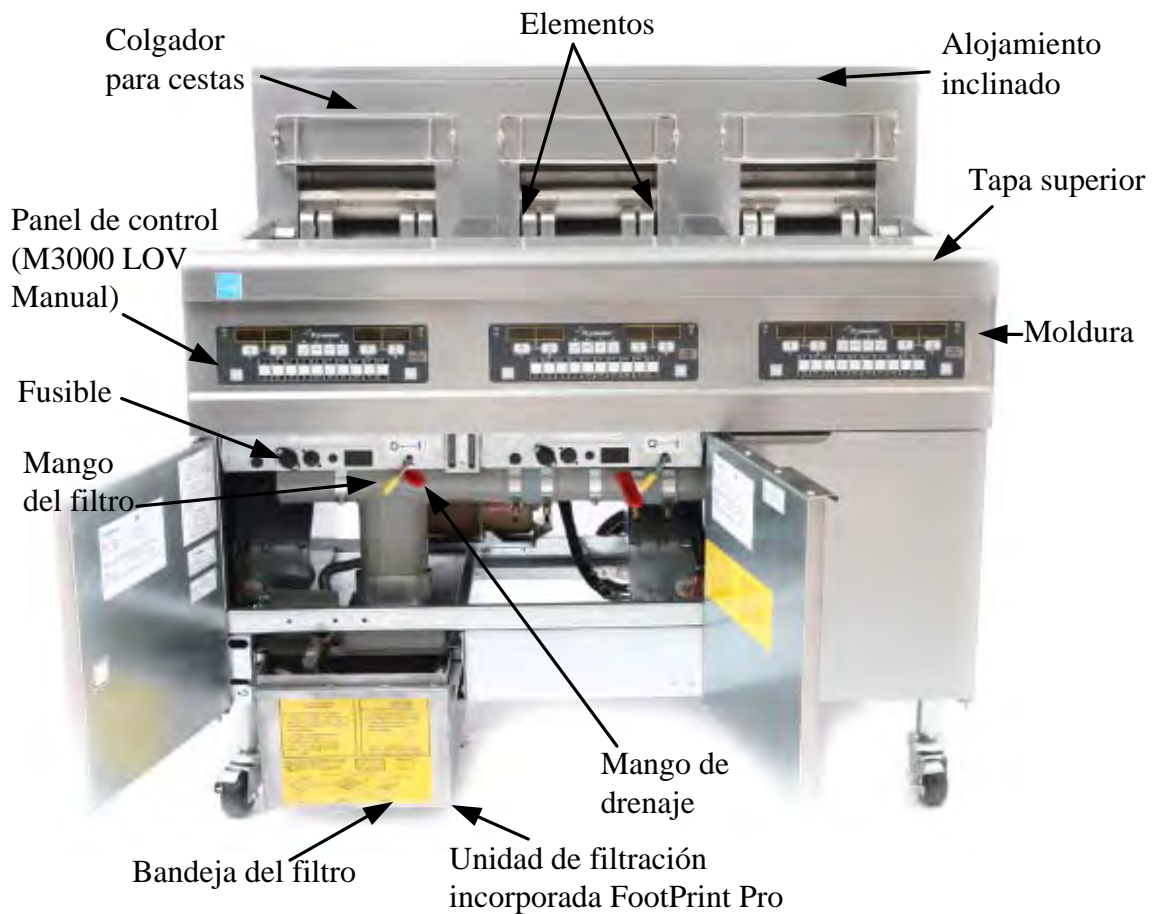
El aceite caliente puede causar quemaduras graves. Evite el contacto. Siempre debe quitar el aceite de la freidora antes de intentar moverla para evitar derrames, caídas y quemaduras graves. Las freidoras pueden volcarse y ocasionar lesiones físicas si no se aseguran en una posición estacionaria.

2. Limpie y llene las ollas hasta la línea inferior del nivel de aceite con aceite de cocina. Consulte el punto *Procedimientos de configuración y apagado del equipo* del capítulo 3.

FREIDORA ELÉCTRICA SERIE BIEL14 LOV™ MANUAL

CAPÍTULO 3: INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

PAUTAS RELATIVAS AL USO DE LA FREIDORA ELÉCTRICA SERIE BIEL30 LOV™ MANUAL



CONFIGURACIÓN TÍPICA (MODELO BIEL314)

NOTA: Es posible que el aspecto de la freidora varíe ligeramente del que se muestra aquí. Esto dependerá de la configuración y de la fecha de fabricación.

3.1 Procedimientos de configuración y apagado del equipo

Configuración

⚠ PELIGRO

Nunca ponga el equipo en funcionamiento si la cubeta está vacía. El agua o aceite de la cubeta deberán alcanzar la línea de llenado antes de activar los calentadores. De lo contrario, se causará un daño irreparable a los calentadores y posiblemente un incendio.

⚠ PELIGRO

Seque totalmente la cubeta antes de llenarla de aceite. De lo contrario, el aceite caliente provocará salpicaduras cuando se alcance la temperatura de cocción.

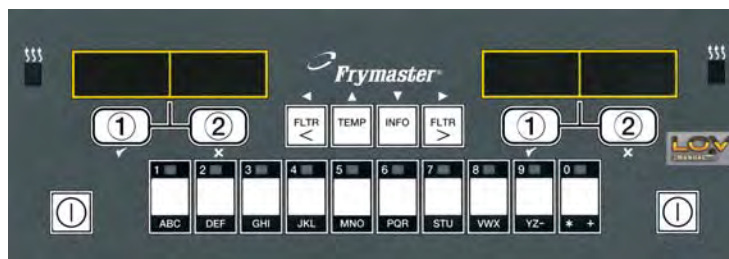
1. Llene la cubeta de aceite hasta la línea inferior de NIVEL DE ACEITE, situada en la parte posterior de la cubeta. Esto permitirá que el aceite se expanda al calentarse. No supere la línea inferior cuando llene la cubeta de aceite frío. De lo contrario, este se desbordará al expandirse el aceite con el calor. Para obtener información sobre cómo llenar la cubeta desde un sistema de aceite a granel, consulte la sección 4.11.4 en la página 4-22.
2. Compruebe que los cables de alimentación estén enchufados en los receptáculos correspondientes. Asegúrese de que la cara del enchufe esté a ras con la placa de la toma de corriente, sin que se vean las clavijas.
3. Asegúrese de que el interruptor esté encendido. Algunos modelos están equipados con un interruptor maestro, ubicado tras la puerta del armario de la freidora, en el panel frontal de la caja de componentes, al lado del fusible.
4. Asegúrese de que el panel de control esté ENC. Cuando el panel de control se encienda, la freidora comenzará a calentarse y en la pantalla aparecerán de forma intermitente los mensajes **CICL FUS** y **BAJ TEMP** hasta que la temperatura de la freidora alcance los 82 °C (180 °F). El mensaje **BAJ TEMP** aparecerá hasta que queden menos de 15 °F para alcanzar la temperatura de referencia. Cuando la freidora alcance la temperatura de referencia, en el panel de control aparecerá el producto o una serie de rayas y se indicará que la freidora está lista para utilizarse.
5. Asegúrese de que el nivel de aceite llegue a la línea superior de NIVEL DE ACEITE cuando el aceite *esté a la temperatura de cocción*.

Apagado

1. Apague la freidora.
2. Filtre el aceite y limpie las freidoras (consulte los capítulos 4 y 5).
3. Ponga las tapas en las cubetas.

3.2 Funcionamiento

Esta freidora está equipada con un panel de control Manual LOV™ M3000 (en la ilustración inferior). Si su freidora incluye un panel de control Manual LOV™ M3000, consulte el *Manual del Panel de Control Manual LOV™ M3000 819-7119* para obtener más información sobre los procedimientos de programación y funcionamiento.



PANEL DE CONTROL MANUAL LOV™ M3000

Consulte el capítulo 4 de este manual para obtener las instrucciones operativas del sistema de filtración incorporado.

FREIDORA ELÉCTRICA SERIE BIEL14 LOV™ MANUAL

CAPÍTULO 4: INSTRUCCIONES DE FILTRACIÓN

⚠ ADVERTENCIA

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

4.1 Preparación para usar el sistema incorporado de filtración

El Sistema de filtración FootPrint Pro permite filtrar el aceite de una cubeta de forma segura y eficiente mientras siguen funcionando las otras cubetas.

En la sección 4.1.1, se explica la preparación de las configuraciones de papel de filtro y almohadilla de filtro.

4.1.1 Preparación del sistema de filtración incorporado para usar con papel o almohadilla de filtración

El Sistema de filtración FootPrint Pro permite filtrar el aceite de una cubeta de forma segura y eficiente mientras siguen funcionando las otras cubetas. El sistema de filtración FootPrint Pro utiliza una configuración de papel de filtración que incluye una bandeja recogemigas, un marco de sujeción, un papel de filtración y una malla de filtración metálica.

1. Extraiga la bandeja de filtrado del armario y retire la bandeja recogemigas, el marco de sujeción, el papel del filtro y la malla del filtro (véase la figura 1). Limpie todos los componentes con una solución de detergente y agua caliente y luego séquelos completamente.

No debe quitar la cubierta de la bandeja a menos que necesite limpiarla, acceder al interior de la misma o para permitir la colocación de la unidad de descarte de grasa alimentaria de McDonald's fabricada antes de enero de 2004 debajo del drenaje. Las instrucciones para el descarte están detalladas en la página 1-13 del manual del controlador.

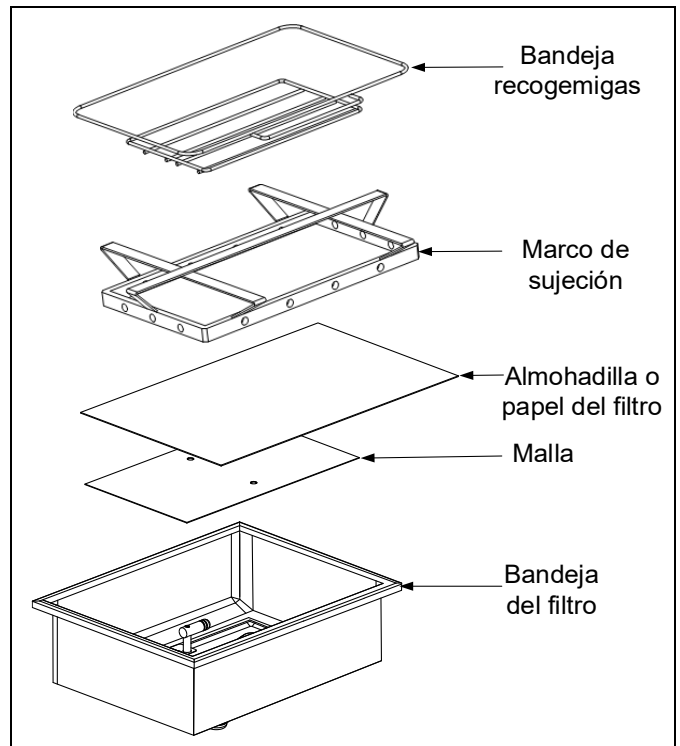


Figura 1

2. Inspeccione el accesorio de conexión de la bandeja del filtro para comprobar que ambas juntas tóricas estén en buen estado (véase la figura 2).
3. A continuación, en orden inverso, coloque la malla de filtración metálica en el centro del fondo de la bandeja y ponga una hoja o almohadilla de filtro sobre la malla y asegúrese de que esta sobresalga por todos los laterales (véase la figura 1). Si utiliza una almohadilla de filtro, cerciórese de que el lado áspero quede hacia arriba y ponga la almohadilla sobre la malla, cerciorándose de que esta quede entre los bordes grabados de la almohadilla del filtro.
4. Ponga el marco de sujeción encima del papel de filtración y baje el marco dentro de la fuente, permitiendo que el papel repose sobre los lados de la bandeja del filtro (véase la figura 3).
5. Cuando esté en posición el aro de sujeción, si utilizará papel de filtración, espolvoree uniformemente una taza de polvo de filtro sobre el papel. (Véase la figura 4)

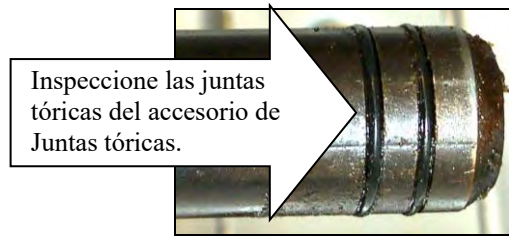


Figura 2



Figura 3



Figura 4

¡NO USE polvo para filtro con la almohadilla!

6. Vuelva a poner la bandeja recogemigas en la bandeja del filtro, luego empuje la bandeja nuevamente en la freidora, dejándola bajo el drenaje.

4.2 Filtración

El panel de control M3000 indicará al usuario cuándo debe llevar a cabo el filtrado en la freidora Manual LOV™, si se ha seleccionado esta opción durante la configuración. Tras un número predeterminado de ciclos de cocción, en la pantalla del panel de control aparecerá **FILTRAR** seguido de **S** y **NO**. Siga las instrucciones de la página 2-15 del manual del controlador. Si selecciona **NO** o se inicia un ciclo de cocción, el controlador volverá a mostrar la pregunta del filtro en breve.

La filtración a solicitud se utiliza para iniciar manualmente el filtrado. Consulte la página 2-14 del manual del panel de control para obtener información sobre el menú de filtrado.

La freidora **DEBE** alcanzar la temperatura de referencia antes de iniciar el filtrado.

Nota: **NO** filtre distintas cubetas a la vez.

4.2.1 Funcionamiento del filtro

⚠ PELIGRO

El drenaje y la filtración del aceite deben realizarse con cuidado para evitar la posibilidad de quemaduras graves ocasionadas por el uso descuidado. El aceite a filtrar debe tener una temperatura aproximada de 350°F (177°C). Cerciórese de que los mangos de drenaje estén en su posición correcta antes de operar interruptores o válvulas. Póngase todo el equipo de seguridad necesario cuando vaya a drenar o filtrar el aceite empleado para cocinar.

⚠ PELIGRO

¡NUNCA intente drenar aceite de la freidora si los elementos reciben alimentación eléctrica! De lo contrario provocará daños irreparables a la cubeta y podrá ocasionar un incendio. En ese caso quedará anulada la garantía de Frymaster.

1. Cerciórese de que el filtro esté preparado. Consulte la sección 4.1.
2. Cerciórese de que el aceite esté a la temperatura de operación.
3. Drene el contenido de la cubeta en la bandeja del filtro girando el mango de la válvula de drenaje en un ángulo de 90° (véase la figura 5). Si es necesario, utilice la varilla de limpieza *Fryer's Friend* para despejar el **interior** del drenaje de la cubeta.

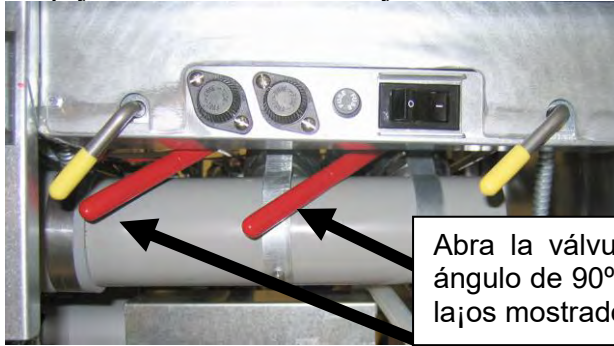


Figura 5

Abra la válvula de drenaje girándola en un ángulo de 90°. (Los mangos pueden diferir de los mostrados en la imagen.)

⚠ PELIGRO

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

⚠ PELIGRO

¡NUNCA intente despejar una válvula de drenaje obstruida poniéndose frente a la válvula! El aceite caliente saldrá violentamente creando el potencial para ocasionar quemaduras graves.

⚠ PELIGRO

NO martillee la válvula de drenaje con la vara de limpieza ni otros objetos. Si se daña la esfera interior causará fugas y quedará anulada la garantía de Frymaster.

4. Tras el aceite de la cubeta, gire el mango del filtro hacia la "I" para poner en marcha la bomba y comenzar el proceso de filtración. Puede haber un pequeño retardo antes de que se active la bomba (véase la figura 6).

Gire el mango del filtro hasta la "I" para activar la bomba. (La posición de los mangos puede diferir de la imagen.)

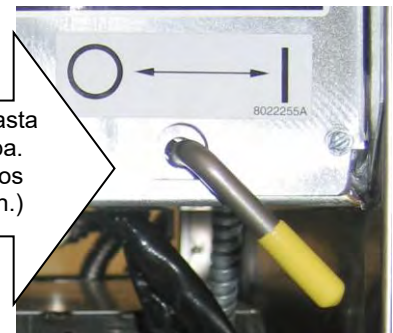


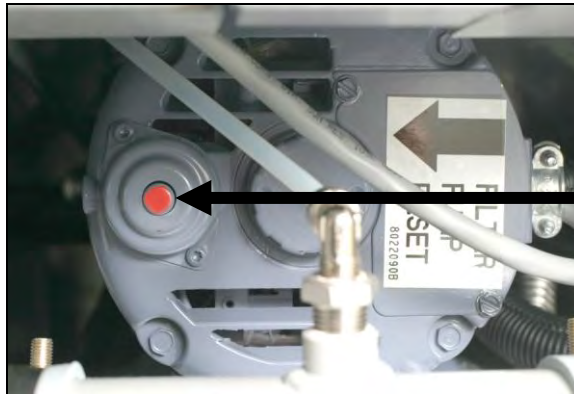
Figura 6

5. La bomba del filtro extrae el aceite a través del material del filtro y lo hace volver a circular hasta la cubeta durante la filtración.

6. Después de filtrar el aceite (unos 5 minutos), cierre la válvula de drenaje y deje que se vuelva a llenar la freidora. Deje que la bomba de filtración funcione de 15 a 30 segundos después de que el aceite comience a burbujear.
7. Asegúrese de que la válvula de drenaje esté totalmente cerrada. Si la válvula de drenaje no está totalmente cerrada, la freidora no calentará.
8. Apague el filtro girando el mango del filtro hasta alcanzar su posición inicial.

⚠ ADVERTENCIA

La bomba de filtración está equipada con un interruptor de ajuste manual en caso de que el motor del filtro se sobrecaliente o se produzca un fallo eléctrico. Si se dispara este interruptor, apague la alimentación al sistema del filtro y deje que se enfríe el motor de la bomba durante 20 minutos antes de intentar restablecer el interruptor (vea la fotografía a continuación).



Interruptor de restablecimiento de la bomba del filtro

⚠ ADVERTENCIA

Sea cuidadoso y use vestimenta de seguridad apropiada al usar el interruptor de restablecimiento de la bomba del filtro. El restablecimiento del interruptor debe realizarse con cuidado para evitar la posibilidad de quemaduras graves causadas por un uso descuidado alrededor del tubo de drenaje o alrededor de la cubeta.

⚠ PELIGRO

La bandeja para migajas en las freidoras equipadas con sistema de filtración debe desocuparse en un recipiente no inflamable al final de cada jornada de fritura todos los días. Algunas partículas de comida pueden inflamarse de forma espontánea si empapan en algunos tipos de grasa alimentaria.

⚠ ADVERTENCIA

No golpee las cestas de la freidora ni otros utensilios en la tira de unión de la freidora. La tira sirve para sellar la unión entre las tinas de freidora. Si golpea las cestas contra el dispositivo de drenaje de la grasa alimentaria, este se deformará, lo que afectará al ajuste. Está diseñada para un ajuste apretado y sólo debe quitarse para tareas de limpieza.

4.4 Drenaje y Descarte del Aceite Usado

Cuando el aceite haya llegado al final de su vida útil, drene el aceite a un recipiente apropiado de **METAL** para llevarlo a un contenedor para desechos. Frymaster recomienda el uso de la unidad de descarte de grasa alimentaria de McDonald's (MSDU). **NOTA:** Si usa una MSDU fabricada antes de enero de 2004, debe retirar la cubierta de la bandeja del filtro para poder colocar la unidad debajo del drenaje. Para quitar la tapa, levántela por el borde delantero y extráigala del armario. Consulte la documentación suministrada con la unidad de descarte para ver las instrucciones específicas de operación. Si no dispone de un equipo de descarte de grasa alimentaria, deje que el aceite se enfríe hasta que alcance los 38 °C. A continuación, drene el aceite a un depósito grande de **METAL** o un recipiente similar de **METAL**. Cuando termine de drenar, cierre firmemente la válvula de drenaje de la freidora.

PELIGRO

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

PELIGRO

Deje enfriar el aceite hasta que alcance los 38 °C antes de drenarlo dentro de un recipiente de **METAL** apropiado para tirarlo.

PELIGRO

Al drenar aceite dentro de una unidad de descarte, no llene más allá de la línea de llenado máximo que tiene el recipiente.

1. Coloque el interruptor de encendido del equipo en la posición **APG**.
2. Coloque bajo el conducto de drenaje un recipiente de **METAL** con una tapa hermética. El recipiente de **METAL** debe ser capaz de soportar la temperatura del aceite y contener líquidos calientes.
3. Siga las instrucciones para el descarte de aceite de la página 1-13 del manual del controlador. Abra lentamente la válvula de drenaje para evitar las salpicaduras. Si se atasca la válvula de drenaje con partículas de alimentos, use el Fryer's Friend (herramienta tipo atizador) para despejar el bloqueo.

⚠ PELIGRO

¡NUNCA intente despejar una válvula de drenaje obstruida poniéndose frente a la válvula! El aceite caliente saldrá violentamente creando el potencial para ocasionar quemaduras graves.

⚠ PELIGRO

NO martillee la válvula de drenaje con la vara de limpieza ni otros objetos. Si se daña la esfera interior causará fugas y quedará anulada la garantía de Frymaster.

4. Una vez que haya drenado el aceite, limpie todas las partículas de alimentos y residuos de aceite de la cubeta. **TENGA CUIDADO**, este material todavía puede causar quemaduras graves si entra en contacto con la piel.
5. Asegúrese de que la válvula de drenaje esté bien cerrada y llene la cubeta de aceite para cocinar limpio y filtrado o nuevo hasta alcanzar la línea inferior de **NIVEL DE ACEITE**.

FREIDORA ELÉCTRICA SERIE BIEL14 LOV™ MANUAL

CAPÍTULO 5: MANTENIMIENTO PREVENTIVO

5.1 Limpieza de la freidora

PELIGRO

La bandeja para migajas en las freidoras equipadas con sistema de filtración debe desocuparse en un recipiente no inflamable al final de cada jornada de fritura todos los días. Algunas partículas de comida pueden inflamarse de forma espontánea si empapan en algunos tipos de grasa alimentaria.

PELIGRO

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

ADVERTENCIA

Utilice el concentrado para todas las superficies de McDonald's para limpiar y desinfectar las superficies que entren en contacto con la comida. Lea las instrucciones para el uso y las precauciones antes de usar el aparato. Debe prestarse particular atención a la concentración del limpiador y el tiempo que permanezca el limpiador en las superficies que tienen contacto con la comida.

5.2 VERIFICACIONES Y SERVICIOS DIARIOS

5.2.1 Verifique a diario la ausencia de daños en la freidora y accesorios

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

5.2.2 Limpieza del interior y exterior del gabinete de la freidora – Diariamente

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

Limpie la parte exterior del gabinete de la freidora con un paño limpio y humedecido con el concentrado para todas las superficies de McDonald's. Pase un paño limpio y húmedo.

5.2.3 Limpie a diario el sistema de filtración incorporado

ADVERTENCIA

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

ADVERTENCIA

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

ADVERTENCIA

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

No hay necesidad de verificaciones ni servicios de mantenimiento preventivo periódico para el sistema de filtración FootPrint Pro aparte de la limpieza diaria de la bandeja del filtro y los componentes relacionados con una solución de agua caliente y el concentrado para todas las superficies de McDonald's.

5.2.4 Limpie la cubeta, los calentadores y la bandeja del filtro todos los días.

El aceite carbonizado se acumulará en la bandeja del filtro y en las piezas y accesorios desmontables tales como cestas. Consulte las instrucciones para el procedimiento de Filtrado de Mantenimiento de la página 2-16 del manual del controlador para obtener información sobre cómo limpiar la cubeta.

Limpie la bandeja del filtro y todas las piezas y accesorios desmontables con una solución de agua caliente con concentrado para todas las superficies de McDonald's. Enjuague y **seque totalmente** todas las piezas. NO utilice lana de acero ni esponjas abrasivas para limpiar estas piezas. Los arañones resultantes de su uso dificultan las limpiezas sucesivas.

ADVERTENCIA

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

PELIGRO

Nunca ponga el equipo en funcionamiento si la cubeta está vacía. La cubeta debe estar llena de agua o aceite antes de encender los quemadores. De lo contrario dañará la cubeta y puede ocasionar un incendio.

Si observa que el bombeo del sistema funciona con lentitud o no funciona, asegúrese de que la malla de la bandeja del filtro esté en el fondo de dicha bandeja y que la almohadilla o papel estén encima. Revise que las dos juntas tóricas del accesorio en la parte delantera derecha de la bandeja del filtro estén presentes y en buen estado.

5.3 VERIFICACIONES Y SERVICIOS SEMANALES

5.3.1 Limpieza detrás de las freidoras - Semanal

Limpie detrás de las freidoras según el procedimiento detallado en la tarjeta de los requisitos de mantenimiento (MRC14A).

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.

5.3.2 Hervido de la cubeta (Limpieza intensa)

Después de haber utilizado la freidora durante un periodo de tiempo, se formará una película dura de aceite caramelizado en el interior de la cubeta. Debe eliminarse periódicamente esta película siguiendo el procedimiento de hervido que aparece en la tarjeta con los requisitos de mantenimiento. *Consulte el manual con las instrucciones sobre el funcionamiento del controlador Manual LOV™ M3000 que recibió por separado junto con la freidora, para ver detalles específicos sobre la configuración de la computadora para la operación de hervido (limpieza intensa).*

⚠ PELIGRO

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

⚠ ADVERTENCIA

No drene la solución de hervido en el interior de una unidad para el descarte de grasa alimentaria de McDonald's (MSDU), una unidad de filtración incorporada ni una unidad de filtro portátil. Estas unidades no están destinadas a este fin y se dañarán con la solución.

⚠ PELIGRO

Quite todas las gotas de agua de la cubeta antes de llenarla de aceite. De lo contrario, se producirán salpicaduras de líquido caliente cuando se caliente el aceite a la temperatura de cocción.

5.3.3 Limpieza de piezas y accesorios desmontables – Semanalmente



Al igual que ocurre con la cubeta, se acumulará un depósito de aceite o grasa alimentaria carbonizado en las piezas y accesorios 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 el concentrado para todas las superficies de McDonald's para eliminar el aceite carbonizado que se haya acumulado. Enjuague y seque completamente cada pieza. NO utilice lana de acero ni esponjas abrasivas para limpiar estas piezas. Los arañones resultantes de su uso dificultan las limpiezas sucesivas.

5.4 VERIFICACIONES Y SERVICIOS MENSUALES

5.4.1 Compruebe la Exactitud del Punto Fijo del Controlador

(Esta verificación se aplica solamente a las unidades equipadas con controladores Manual LOV™ M3000.)

1. Inserte una sonda de termómetro o pirómetro de buena calidad en el aceite, con el extremo tocando el sensor de temperatura de la freidora.
2. Cuando en la pantalla del controlador aparezcan una serie de rayas “----” o el nombre de un producto (indicando que el contenido de la cubeta está en el intervalo de cocción), pulse el interruptor  una vez para que se muestre la temperatura real y la temperatura de referencia del aceite detectada por la sonda de temperatura.
3. Pulse el interruptor  dos veces para ver la temperatura de referencia. El punto fijo es la temperatura con un punto a continuación.
4. Observe la temperatura en el termómetro o pirómetro. Las tres lecturas deben estar dentro de $\pm 2^{\circ}\text{C}$ (5°F) entre sí. De no ser así, solicite asistencia a un Centro de servicio autorizado por fábrica.

5.5 Inspección anual o periódica del sistema

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

Frymaster recomienda que un técnico de Servicio Técnico Autorizado inspeccione este aparato al menos una vez al año según se detalla a continuación:

5.5.1 Freidora

- Revise el armario por dentro y por fuera, por delante y por detrás en busca de exceso de aceite.
- Revise que los alambres del elemento calentador estén en buen estado y que los conductores no estén deshilachados visiblemente o con daños al aislamiento y que no tengan aceite.
- Compruebe que los elementos calentadores estén en buen estado sin acumulación de aceite carbonizado ni caramelizado. Inspeccione los elementos en busca de señales de encendido en seco.
- Revise que el mecanismo de inclinación funcione bien al subir y bajar los elementos, y que los alambres de los elementos no se atasquen ni froten.
- Revise que el consumo de amperios del elemento calentador esté dentro de la gama permitida como se indica en la placa de capacidad nominal del aparato.
- Verifique que las sondas de temperatura y de límite máximo estén bien conectadas, apretadas y que funcionen correctamente, y que los herrajes de montaje y las protecciones de las sondas estén presentes y debidamente instalados.
- Compruebe que la caja de componentes y los componentes de la caja de contactores (es decir, ordenador/controlador, relés, placas de interfaz, transformadores, contactores, etc.) estén en buen estado y estén libres de aceite u otros residuos.
- Verifique que las conexiones de la caja de componentes y del cableado de la caja de contactores estén firmes y que el cableado esté en buen estado.
- Revise que todas las características de seguridad (es decir, protecciones de contactores, interruptores de seguridad de drenaje, interruptores de restablecimiento, etc.) estén presentes y funcionen correctamente.
- Compruebe que la cubeta de la freidora esté en buen estado y que no tenga fugas, y que el aislamiento de la cubeta esté en buen estado.
- Revise que todas las conexiones y los haces de cables estén apretados y en buen estado.

5.5.2 Sistema de filtración integrado

- 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 por si hay fugas y compruebe que esté limpia. Si en la bandeja recogemigas se acumulan las migas, informe al propietario/operario de que debe vaciar la bandeja en un recipiente no inflamable y limpiarse a diario.

- Verifique que todas las juntas tóricas y sellos (incluidos los de accesorios de desconexión rápida) estén presentes y en buen estado. Cambie las juntas tóricas y sellos que estén desgastados o dañados.
- Revise la integridad del sistema de filtración de la siguiente manera:
 - Confirme que la cubierta de la fuente del filtro esté presente y debidamente instalada.
 - Con la fuente del filtro vacía, ponga cada mango del filtro, uno a uno, en la posición de encendido. Compruebe que la bomba se active y que aparezcan burbujas en el aceite de la cubeta correspondiente.
 - Cierre todas las válvulas de retorno de aceite (es decir, ponga todos los mangos del filtro en la posición de apagado). Revise el funcionamiento correcto de cada válvula de retorno de aceite activando la bomba de filtro usando la palanca de uno de los microinterruptores de mango de retorno del aceite. No deben verse burbujas de aire en ninguna cubeta.
 - Verifique que la bandeja del filtro esté bien preparada para filtrar, luego drene una cubeta con aceite a 177 °C dentro de la bandeja del filtro y cierre la válvula de drenaje de la cubeta. Coloque el mango del filtro en la posición ENCENDIDO. Permita que todo el aceite vuelva a la cubeta (lo que se puede comprobar por las burbujas en el aceite). Vuelva a colocar el mango del filtro en la posición APAGADO. La cubeta debiera volver a llenarse en un máximo de 2 minutos y 30 segundos.

FREIDORA ELÉCTRICA SERIE BIEL14 LOV™ MANUAL

CAPÍTULO 6: GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS PARA EL OPERARIO

6.1 Introducción

En esta sección encontrará una guía de referencia fácil para algunos de los problemas que pueden producirse durante el funcionamiento del equipo. Las guías de resolución de problemas que aparecen a continuación están destinadas a corregir o, al menos, diagnosticar exactamente los problemas del equipo. El capítulo abarca los problemas más habituales, por lo que podrá encontrarse con problemas que aquí no se incluyen. En tal caso, el personal del Servicio Técnico de Frymaster hará todo lo posible por ayudarle a identificar y resolver el problema.

Para resolver un problema, siga siempre un proceso de descarte que comience por la solución más sencilla y avance hasta la más compleja. Nunca omita lo más obvio; cualquiera puede olvidarse de enchufar un cable o de cerrar completamente una válvula. Lo más importante es procurar aclarar por qué se ha producido el problema. Cualquier acción correctiva implica tomar medidas para asegurarse de que no se repita el problema. Si el panel de control falla porque la conexión tiene algún fallo, revise todas las demás conexiones. Si un fusible se funde repetidamente, averigüe por qué. Tenga siempre presente que el error de un componente pequeño, a menudo, indica un desperfecto potencial o un funcionamiento incorrecto de un componente o sistema más importante.

Antes de llamar al Servicio Técnico o al TELÉFONO de Frymaster (1-800-24-FRYER):

- Verifique que los cables de alimentación estén enchufados y que los disyuntores estén activados.
- Revise que las válvulas de drenaje de las cubetas 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 provoca quemaduras graves. Nunca intente mover el equipo si está lleno de aceite caliente; tampoco transfiera aceite caliente de un recipiente a otro.

 **PELIGRO**

El equipo debe desenchufarse para darle mantenimiento, salvo cuando se requieran pruebas del circuito eléctrico. Tenga sumo cuidado al 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.

Asegúrese de que las tareas de revisión, pruebas y reparación de los componentes eléctricos las lleve a cabo únicamente un proveedor de servicios autorizado.

6.2 Resolución de problemas

6.2.1 Problemas del panel de control y de calentamiento

| Problema | Causas probables | Solución |
|---|--|---|
| La pantalla del panel de control está en blanco. | <ul style="list-style-type: none"> A. El panel de control no está encendido. B. No llega alimentación a la freidora. C. Error en el panel de control o en otro componente. | <ul style="list-style-type: none"> A. Pulse el interruptor de encendido para encender el panel de control. B. Asegúrese de que el cable de alimentación del panel de control esté enchufado y de que no se haya disparado el disyuntor. C. Llame a su centro FAS para solicitar ayuda. |
| En el panel de control aparecerá Sub LLERAP 5 no tras la filtración. | <ul style="list-style-type: none"> A. Funcionamiento normal después de una filtración. B. Puede haber aceite en la bandeja del filtro. | <ul style="list-style-type: none"> A. Pulse ▲ (SÍ) si la cubeta está llena. De lo contrario, pulse ▼ (NO). B. Siga las indicaciones del panel de control para borrar el mensaje. Si el problema persiste, llame a su centro FAS para solicitar ayuda. |
| En el panel de control aparecerá CAPIb IAr F ILtro? | Se trata del mensaje diario de cambio de la almohadilla del filtro. | Pulse ▲ (SÍ); siga las indicaciones y cambie el papel o la almohadilla del filtro. |
| La freidora hace ciclos repetidos de encendido y apagado al arrancar. | La freidora está en el ciclo de fundido. | El funcionamiento es correcto. Esto continuará hasta que la temperatura de la freidora alcance los 82 °C. |
| La freidora no calienta. | <ul style="list-style-type: none"> A. El cable de alimentación principal no está enchufado. B. La válvula de drenaje está abierta. C. Se ha producido un error en el panel de control. D. Se ha producido un error en uno o varios componentes | <ul style="list-style-type: none"> A. Compruebe que todos los cables de alimentación estén debidamente almacenados en sus receptáculos, bien encajados y que no haya saltado el disyuntor. B. Cierre la válvula de drenaje. C. Llame a su centro FAS para solicitar asistencia. D. Llame a su centro FAS para solicitar asistencia. |
| La freidora se calienta hasta que se dispara el termostato con el indicador de calor encendido. | Se ha producido un error en la sonda de temperatura o en el panel de control. | Apague la freidora y llame a su centro FAS para solicitar asistencia. |
| La freidora se calienta hasta que se dispara el termostato sin el indicador de calor encendido. | Se ha producido un error en el contactor o en el panel de control. | Llame a su centro FAS para solicitar asistencia. |

6.2.2 Mensajes de error y problemas de pantalla

| Problema | Causas probables | Solución |
|---|--|--|
| La temperatura que aparece en la pantalla del panel de control figura en la escala incorrecta (Fahrenheit o Celsius). | Se programó la opción incorrecta. | Para cambiar de °F a °C, mantenga pulsados ◀ y ▶ a la vez hasta que en la pantalla aparezca Modo t cº . Marque 1558 . En la pantalla del panel de control aparecerá APC . Encienda el panel de control para revisar la temperatura. Si no aparece la escala deseada, repita el procedimiento. |
| En la pantalla de panel de control aparece Error cALEnt . | Se ha producido un error en el panel de control, en la placa de la interfaz o en el termostato. | Apague la freidora y vuelva a encenderla. Si el problema persiste, llame a su centro FAS para solicitar asistencia. |
| En el panel de control aparece BAJ tEMP . | La temperatura de la freidora está más de 17 °C por debajo de la temperatura de referencia en el modo de espera o 25 °C en el modo de cocción. | Es normal que aparezca este mensaje durante un periodo corto de tiempo si se ha agregado una cantidad importante a la cubeta o si la freidora no se calienta debidamente. Si el problema persiste, llame a su centro FAS para solicitar asistencia. |
| En la pantalla del panel de control aparece cAL-ALt-1 . | La temperatura de la cubeta es superior a 210 °C o, en los países de la CE, 202 °C. | Apague la freidora inmediatamente y llame a su centro FAS para solicitar asistencia. |
| En el panel de control aparece tEMP ALt . | La temperatura de la freidora es superior a 4 °C. | Apague la freidora y déjela enfriar antes de volver a encenderla. Si el problema persiste, llame a su centro FAS para solicitar asistencia. |
| En el panel de control aparece Error tE SUPER for dESconEctAr corr tEntE . | A. Válvula de drenaje abierta B. Se ha producido un error en el termostato. | A. Cierre la válvula de drenaje. B. Apague la freidora inmediatamente y llame a su centro FAS para solicitar asistencia. |
| En el panel de control aparece Error Sonda tEMP . | Problema en los circuitos de medición de temperatura, incluida la sonda, o daños en el cableado o en el conector del panel de control. | Apague la freidora y llame a su centro FAS para solicitar asistencia. |
| El indicador de calor está encendido, pero la freidora no se calienta. | El cable de alimentación trifásico está desenchufado o se disparó el disyuntor. | Compruebe que el cable de alimentación principal de 120 V esté completamente insertado en la toma de corriente, que esté bien encajado y que el disyuntor no haya saltado. Si el problema persiste, llame a su centro FAS para solicitar asistencia. |
| En el panel de control aparece Error rEcUPR S y suena una alarma. | El tiempo de recuperación sobrepasó el tiempo límite máximo. | Despeje el error y silencie la alarma pulsando el botón ▲ (SÍ). El tiempo máximo de recuperación para los modelos eléctricos es 1:40. Si este error persiste, llame a su centro FAS para solicitar asistencia. |

| Problema | Causas probables | Solución |
|---|---|---|
| En el panel de control aparece PAUSE seguido de un mensaje de error. | Se ha producido un error que requiere un técnico de servicio. | Pulse el botón ▲ (SÍ) si se solucionó el problema o el botón ▼ (NO) para continuar cocinando. Llame a su centro FAS para solicitar asistencia. En algunos casos, puede que no esté disponible la opción de cocinar. |

6.2.3 Problemas de filtración

| Problema | Causas probables | Solución |
|---|---|--|
| La pantalla indica que es necesario un filtrado después de cada ciclo de cocción. | Ajuste incorrecto del indicador de filtrado. | Cambie el ajuste del indicador de filtrado. |
| Las funciones del menú de filtrado no comienzan. | La temperatura es demasiado baja o en el panel de control aparece APG. | Asegúrese de que la freidora haya alcanzado la temperatura de referencia antes de ponerla en marcha; asegúrese de que el panel de control esté encendido. |
| En el panel de control aparece ESPERAR FILTRO . | Aún hay otra función en curso. | Espere hasta que la función anterior termine para iniciar otro ciclo de filtrado. |
| La bomba del filtro no arranca o la bomba se detiene durante el filtrado | <ul style="list-style-type: none"> 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. Bloqueo en la bomba del filtro. | <ul style="list-style-type: none"> 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 enfriar el motor por lo menos durante 45 minutos; luego pulse el interruptor de restablecimiento de la bomba. Consulte la página 5-4. C. Llame a su centro FAS para solicitar asistencia. |
| La bomba del filtro funciona, pero el retorno de aceite es muy lento. | Los componentes de la bandeja del filtro están mal instalados o mal preparados o bien el aceite está frío. | Retire el aceite de la bandeja de filtro y reemplace el papel de filtro. Asegúrese de que la malla de filtración quede por <i>debajo</i> del papel. Compruebe que las juntas tóricas estén en buen estado en el accesorio de conexión de la fuente del filtro. |
| En el panel de control aparece ACEITE EN BARRA DE DRENADO . | Válvula de drenaje abierta o posibilidad de que haya aceite en la bandeja de drenaje. | Pulse ▲ (CONFIRMAR) y siga las instrucciones para LLAVES DE DRENAJE . |

6.2.4 Códigos del registro de errores (solo para el panel de control M3000)

| Código | MENSAJE DE ERROR | EXPLICACIÓN |
|--------|-------------------|--|
| E03 | ERROR SONDA TEMP | Lectura de la sonda de temperatura incorrecta. |
| E04 | ALT-2 MAL | Lectura del termostato incorrecta. |
| E05 | ALT-1 CAL | La temperatura del termostato ha sobrepasado los 210 °C o, en los países de la CE, los 202 °C. |
| E06 | ERROR CALENT | Se ha producido un error en uno de los componentes del circuito eléctrico, como en el panel de control, la tarjeta de la interfaz, el contactor o el termostato. |
| E20 | UBIC CÓDIGO INVÁL | Se retiró la tarjeta SD durante la actualización |
| E21 | CAMBIAR FILTRO | El temporizador de 25 horas ha finalizado. Cambie el papel del filtro y siga las indicaciones. |
| E22 | ERROR AC BANDEJA | Puede haber aceite en la bandeja del filtro. |
| E25 | ERROR RECUP | El tiempo de recuperación sobrepasó el tiempo límite máximo. El tiempo de recuperación no debe ser superior a los 1:40 para el modelo eléctrico. |
| E27 | ALARMA BAJ TEMP | La temperatura del aceite ha caído por debajo de 17 °C en el modo de espera o de 25 °C en el modo de cocción. Puede que este mensaje aparezca si se introduce un producto y no se pulsa el botón de inicio de cocción inmediatamente o si se introducen cargas de cocción demasiado grandes. |



FRYMASTER
8700 LINE AVENUE, SHREVEPORT, LA 71106-6800

800-551-8633
318-865-1711
WWW.FRYMASTER.COM
EMAIL: FRYSERVICE@WELBILT.COM



Welbilt offers fully-integrated kitchen systems and our products are backed by KitchenCare® aftermarket parts and service. Welbilt's portfolio of award-winning brands includes **Cleveland™, Convotherm®, Crem®, Delfield®, fitkitchen®, Frymaster®, Garland®, Kolpak®, Lincoln®, Merco®, Merrychef® and Multiplex®.**

Bringing innovation to the table • welbilt.com

©2022 Welbilt Inc. except where explicitly stated otherwise. All rights reserved. Continuing product improvement may necessitate change of specifications without notice.

Part Number FRY_IOM_8197266 06/2022