FRYMASTER®

Freidora eléctrica de Taco Bell

FilterQuick™ FQE30U 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 3

Número de pieza: FRY_IOM_8197573 10/2022

Instrucciones de la traducción originales Spanish / Español

CE WELBILT®

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 AUTORIZADOS DE FÁBRICA, 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 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 el Centro de Servicio Autorizado FRYMASTER DEAN (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. Consulte los REQUERIMIENTOS DE CÓDIGOS NACIONALES en el Capítulo 2 de este manual para ver detalles específicos.

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

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

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 A LOS PROPIETARIOS DE UNIDADES EQUIPADAS CON CONTROLADORES CON PANTALLA TÁCTIL

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.

Cet appareil numerique n'emet 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

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.

⚠ ADVERTENCIA

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

⚠ 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.

⚠ PELIGRO

¡El borde delantero de este aparato no sirve de peldaño! No se ponga de pie sobre el aparato. 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

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.

⚠ PELIGRO

Deben tomarse medidas adecuadas para limitar el movimiento de este aparato sin depender de, ni transmitir tensión al conducto eléctrico. Se incluye un juego de fijación con la freidora. Si falta el juego de fijación, contacte a su KES local.

⚠ PELIGRO

Esta freidora tiene un cable de alimentación (trifásico) para cada tina de freír. Antes de trasladar, probar, dar mantenimiento y hacer cualquier reparación en su freidora Frymaster, desconecte TODOS los cables de alimentación eléctrica del tomacorriente.

⚠ PELIGRO

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

⚠ 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.

⚠ 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.

⚠ PELIGRO

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

⚠ 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

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

⚠ ADVERTENCIA

No use chorros de agua para limpiar este equipo.

⚠ 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**.**

Contenido

Sección 1

Introducción 1-1

Sección 2

Instalación 2-1

Sección 3

Instrucciones de funcionamiento 3-1

Sección 4

Mantenimiento preventivo 4-1

Sección 5

Solución de problemas para el operador 5-1

Sección A

Instrucciones para sistemas de aceite a granel A-1

FREIDORA ELÉCTRICA FILTERQUICK™ FQE30-T DE TACO BELL
CAPÍTULO 1: INTRODUCCIÓN

NOTA: La freidora Frymaster FQE30-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 cubre todas las configuraciones de las freidoras FQE30-T. 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 FQE30-T.

Las freidoras FQE30-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 FQE30-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.

Cada tina de freír está equipada con una sonda de temperatura para controlar la temperatura en forma precisa.

Las freidoras FQE30-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.

1.2 Información de seguridad

Antes de intentar operar la unidad, 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.

⚠ PRECAUCIÓN

Los cuadros de **PRECAUCIÓN** contienen información sobre las acciones o condiciones que ***pueden ocasionar o resultar en falla de su 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.

Las freidoras FQE30-T incluyen una función de detección de alta temperatura, la cual corta la energía a los elementos en caso de falla de los controles de temperatura.

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 FQ4000

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. Esto 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 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 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.

Norma de la CE
Ejemplo del cuadro utilizado para distinguir información específica de CE y no CE.

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 eléctricos. El personal capacitado debe tener experiencia con este trabajo, estar familiarizado con todas las precauciones eléctricas implícitas, además de cumplir con todos los requerimientos 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. Puede consultar una lista de centros de servicio autorizados de fábrica de Frymaster (FAS) en nuestro 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 reclamación de daños durante el embarque

Qué hacer si su equipo llega dañado:

Tome en cuenta que este equipo fue inspeccionado y empacado cuidadosamente por personal calificado 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 inmediatamente** - independientemente del grado del daño.
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. **Pérdida o daños ocultos-** Si el daño no se nota hasta desempacar el equipo, avise a la empresa de fletes o al transportista **inmediatamente** después del hallazgo y presente una reclamación por daños ocultos. Esta debe presentarse dentro de un plazo de 15 días desde la fecha de entrega. Conserve el embalaje para 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 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 ayudarle 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. Si no tiene acceso a esta lista, comuníquese 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 fryservice@welbilt.com.

Se necesitará la siguiente información para poder asistirle eficazmente:

Número de modelo _____

Número de serie _____

Voltaje_____

Naturaleza de problema _____

_____

_____

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

FREIDORA ELÉCTRICA FILTERQUICK™ FQE30-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.

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.

Puede solicitar servicio técnico contactando a su Centro de servicio autorizado de Frymaster local.

⚠ 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.

AVISO
Todas las freidoras enviadas sin los ensambles de cables y enchufes suministrados de fábrica deben ser cableadas usando conductos flexibles a la caja de terminales ubicada en la parte posterior de la freidora. Estas freidoras deben cablearse de conformidad con las especificaciones NEC. Las unidades cableadas deben incluir la instalación de dispositivos de fijación.

⚠ PELIGRO
Deben tomarse medidas adecuadas para limitar el movimiento de este aparato sin depender de, ni transmitir tensión al conducto eléctrico. Se incluye un juego de fijación con la freidora. Si no dispone del juego de fijación, contacte al Centro servicio técnico autorizado (FAS) de Frymaster local.

AVISO
Si se conecta este equipo directamente a la alimentación eléctrica, debe integrar al cableado fijo un dispositivo de desconexión de alimentación con una separación de contactos de al menos 3 mm en todos los polos.

AVISO

Este equipo debe ubicarse de tal modo que el enchufe quede accesible, excepto cuando se proporcione otro medio de desconexión de la alimentación (p. ej.: un interruptor de circuito).

AVISO

Si este aparato es conectado permanentemente a un cableado fijo, debe conectarse por medio de alambres de cobre con una capacidad nominal de temperatura no inferior a 75 °C (167 °F).

AVISO

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

⚠ 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.

⚠ PELIGRO

Todas las conexiones de cableado para este aparato deben hacerse de conformidad con los diagramas de cableado suministrados con el aparato. Consulte los diagramas de cableado suministrados con el aparato al momento de instalar o realizar tareas de 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 del aparato debe mantenerse despejada de materiales combustibles en todo momento.

En caso de un corte de energía, las freidoras se apagarán automáticamente. Si esto ocurre, apague el interruptor de encendido. No intente iniciar la operación de las freidoras hasta que se restablezca el suministro de energía.

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

2.1.1 Espacio libre y ventilación

Debe mantenerse un espacio libre de 15 cm (6 pulgadas) en ambos lados y parte trasera adyacente a estructuras combustibles. Debe haber un mínimo de 61 cm (24 pulgadas) de espacio libre en el frente del equipo para las tareas de servicio y la operación apropiada.

⚠ 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.

2.1.2 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 según 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. Los diagramas de cableado se proporcionan con la freidora. Consulte la placa de capacidad nominal en el interior de la puerta de la freidora para ver los voltajes apropiados.

La terminal de conexión a tierra de potencial eléctrico permite que todos los equipos en la misma ubicación sean conectados eléctricamente para asegurar que no haya diferencias de potencial eléctrico entre las unidades, lo cual puede ser peligroso.

⚠ 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!

2.1.3 Requerimientos para Australia

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 Requerimientos de energía

El enchufe de suministro trifásico para los elementos, los controles y el filtro tiene un valor nominal de 60 amperios, 250 V CA y tiene configuración L15-60P de NEMA. Cada freidora debe tener su propio cable individual para suministro de los elementos en un circuito individual.

VOLTAJE	FASE	SERVICIO DEL CABLE	TALLA MÍN.	CALIBRE (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 es conectado permanentemente a un cableado fijo, debe conectarse por medio de alambres de cobre con una capacidad nominal de temperatura no inferior a 75 °C (167 °F).

⚠ 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.

⚠ PELIGRO

Todas las conexiones de cableado para este aparato deben hacerse de conformidad con los diagramas de cableado suministrados con el aparato. Consulte los diagramas de cableado suministrados con el aparato al momento de instalar o realizar tareas de servicio a este equipo.

2.3 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 de Frymaster 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.

   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.

   Cuando la freidora esté nivelada en su ubicación final, instale los dispositivos de fijación proporcionados por el KES para limitar su movimiento de manera que no dependa ni transmita tensión a la conexión o conducto eléctrico. Instale los dispositivos de fijación de acuerdo con las instrucciones proporcionadas. 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

Deben tomarse medidas adecuadas para limitar el movimiento de este aparato sin depender de, ni transmitir tensión al conducto eléctrico. Se incluye un juego de fijación con la freidora. Si no dispone del juego de fijación, contacte al Centro servicio técnico autorizado (FAS) de Frymaster local.

⚠ 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.

2. Limpie y llene las tinas de freír hasta la línea inferior del nivel de aceite con aceite de cocina. (Consulte ***Procedimientos de configuración y apagado del equipo*** en el Capítulo 3).

2.4 Instalación de la cuna del JIB

Abra la puerta de la freidora (generalmente la puerta más a la derecha o la tercera puerta) y quite los cuatro tornillos para quitar la riostra usada para el soporte de embarque (consulte la Figura 1). Instale el soporte de la JIB enviado (puede ser diferente al que se muestra) en el paquete de accesorios con los tornillos que quitó en el paso de remoción de la riostra (consulte la Figura 2). En algunas configuraciones, el soporte es opcional. Instale la salpicadera del JIB opcional para proteger la parte inferior del JIB (consulte la Figura 3). Si usará la opción de manteca sólida, consulte los Apéndices A, B, C, D, y E al final de este manual para ver las instrucciones de instalación.

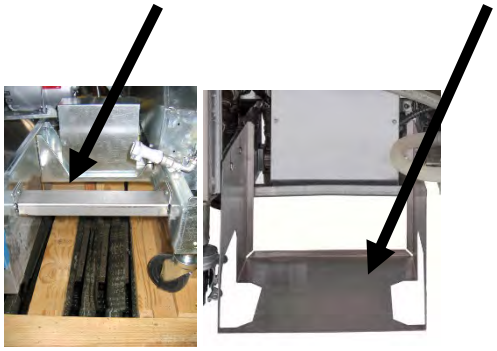


Figura 1 Figura 2

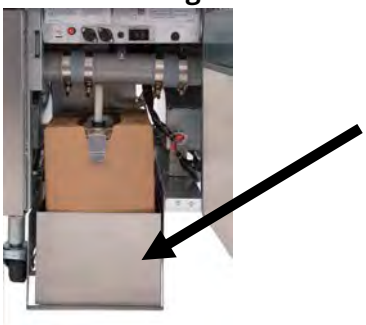
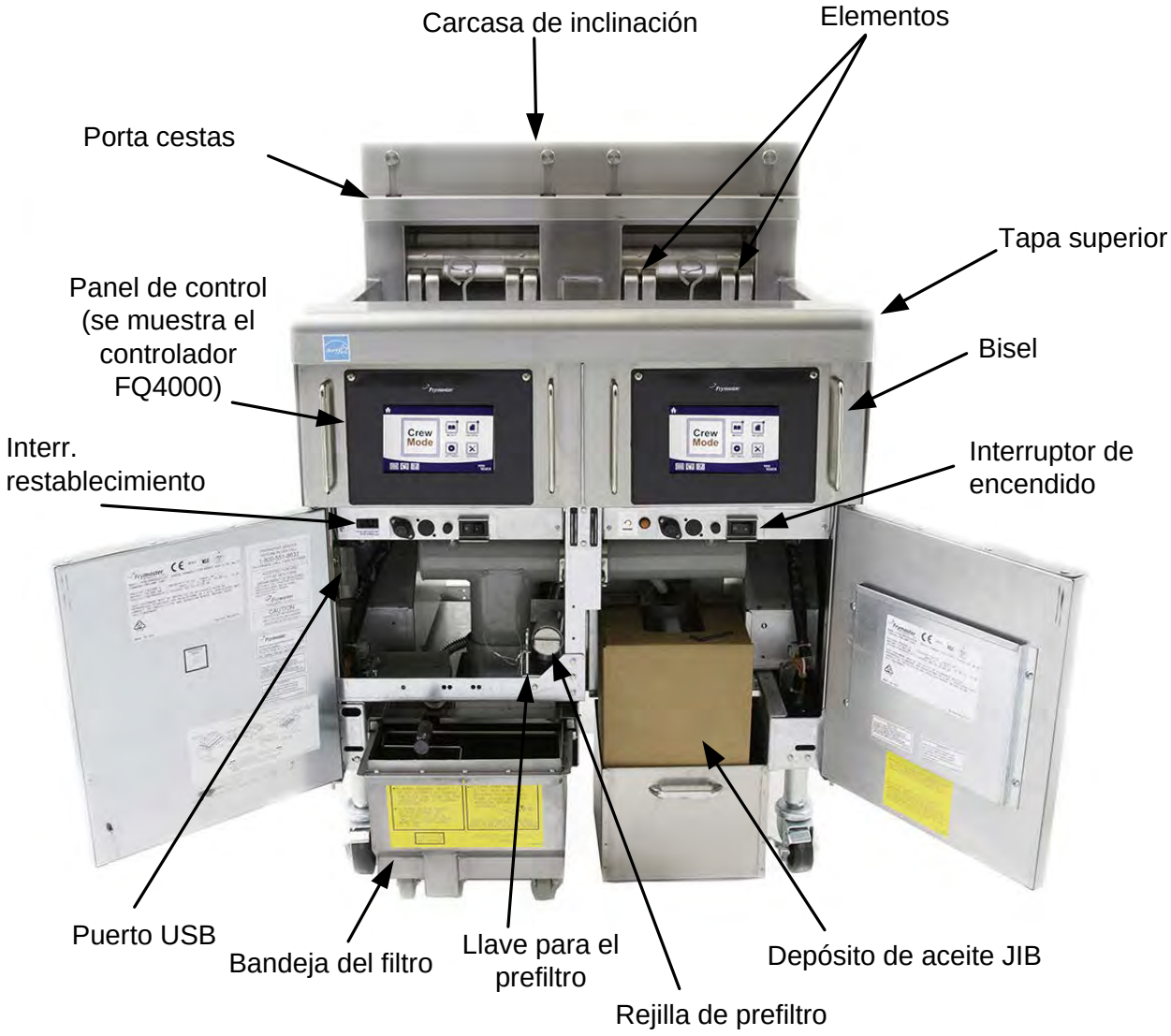


Figura 3

FREIDORA ELÉCTRICA FILTERQUICK™ FQE30-T DE TACO BELL
CAPÍTULO 3: INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

ORIENTACIONES PARA EL USO DE LA FREIDORA ELÉCTRICA SERIE FQE30-T



CONFIGURACIÓN TÍPICA (SE MUESTRA 2FQE30-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, asegúrese de que haya alimentación hacia la freidora y que los controladores estén apagados. Asegúrese de 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

⚠ PELIGRO

Nunca opere el aparato con una tina de freír vacía. La tina de freír debe estar llena con agua o aceite hasta la línea inferior de NIVEL DE ACEITE antes de encender los elementos. No cumplir con esta instrucción resultará en daños irreparables a los elementos 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 FQE30-T no está destinada para usar manteca sólida sin un equipo para manteca sólida instalado. El uso de manteca sólida sin el equipo correspondiente tapará las líneas de rellenado automático de aceite. La capacidad de aceite de la freidora eléctrica FQE30-T es de 14,5 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.

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. Para los sistemas de aceite a granel, consulte la Sección 2.1.7 del *Manual de funcionamiento del controlador* FQ4000 *de Taco Bell 8197475* para ver las instrucciones para llenar la cuba desde el sistema a granel. Si se usa manteca sólida, asegúrese de que esté apisonada en el fondo de la tina de freír.
2. Asegúrese de que los cables de alimentación estén conectados y asegurados (si es aplicable) en el tomacorriente apropiado. 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 tener encendida la corriente para cada cuba. El interruptor está ubicado debajo de cada controlador y detrás de la puerta.
4. Mantenga pulsado el interruptor de encendido del controlador por 3 segundos para ENCENDER la freidora. 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 elementos se encenderán durante unos segundos, luego se apagarán durante un período más largo). Se debe revolver la manteca de vez en cuando durante el proceso de calentado para garantizar que toda la manteca 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 y aparecerá **PRECALENT** hasta que esté en un margen de 9 °C (15 °F) del valor de referencia. Los elementos permanecerán encendidos hasta que la temperatura de la tina de freír llegue a la temperatura de cocción programada. 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. 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*.
6. El lote de carga máxima para las papas fritas en el aceite o manteca no debe ser mayor que 1½ libra 0,7 kilogramos.

Apagado

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 1 y 2 del *Manual de funcionamiento del controlador FQ4000*).
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 (ilustradas a la derecha). Consulte el *Manual de funcionamiento del Controlador FQ4000 de Taco Bell (8197475)* para ver la programación del controlador y los procedimientos y las instrucciones de funcionamiento para el sistema de filtrado integrado.

CONTROLADOR FQ4000

3.3 Llenado manual, llenado automático y llenado de la JIB

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 RELL 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.

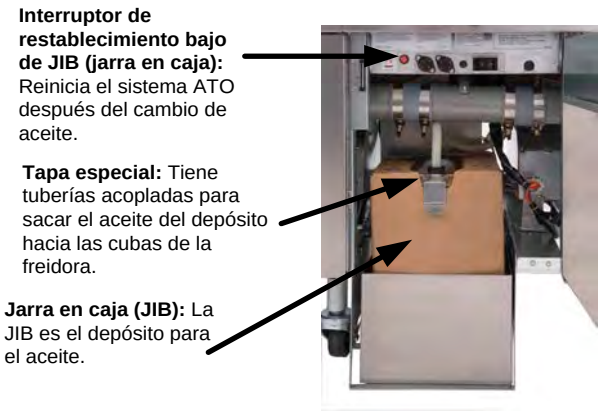


Figura 1

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.

3.3.1 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.

3.3.2 Cambio del depósito de aceite JIB (Jarra en caja)

Cuando el nivel del depósito de aceite es bajo y muestra DEP LLENADO AC VACÍO – CAMB DEP (consulte la Figura 2). 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 7 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.

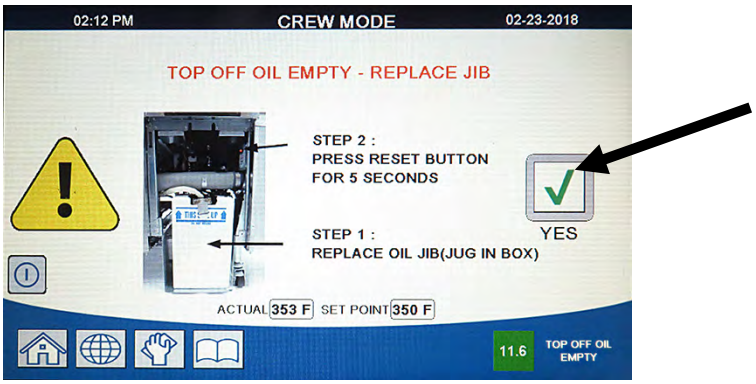


Figura 2

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

1. Abra el gabinete y deslice la JIB fuera del gabinete (consulte la Figura 3).

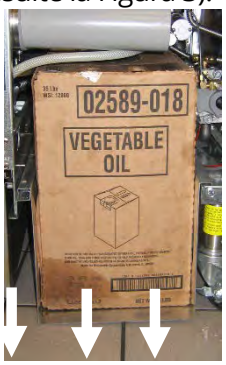


Figura 3

2. Quite la tapa y vierta todo el aceite restante del recipiente en las cubas para freír en partes iguales (consulte la Figura 4).

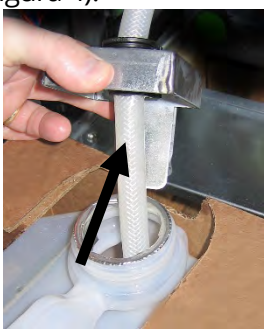


Figura 4

3. Con la jarra de repuesto en posición vertical, quite la tapa y el sello de aluminio (consulte la Figura 5).

Figura 5

4. Ponga el tubo en el nuevo recipiente lleno (consulte la Figura 6).

Figura 6

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

5. Deslice la JIB en la repisa dentro del gabinete de la freidora (como se ve en la Figura 3).

6. Pulse el interruptor de restablecimiento de la JIB para cerrar la pantalla Dep llenado ac vacío en el controlador FQ4000 (consulte la Figura 7).

Figura 7

3.3.3 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

La freidora FilterQuick™ con sistema de filtrado digital permite filtrar con seguridad y eficiencia el aceite en la tina de freír mientras las demás tinas de freír en una batería continúan en operación.

La Sección 3.4.2 abarca la preparación del sistema de filtro para su uso. El funcionamiento del sistema se abarca en el Manual del controlador táctil de FilterQuick.

⚠ 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.

⚠ 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.

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.

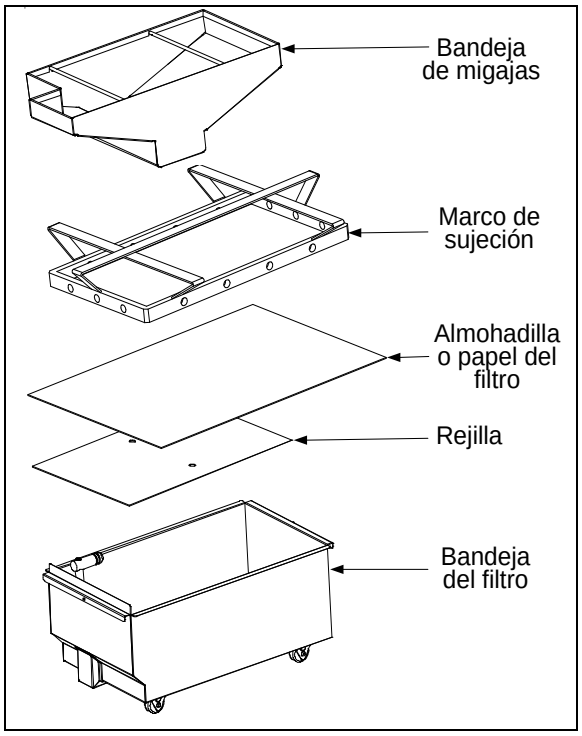


Figura 8

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 8). 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 9).

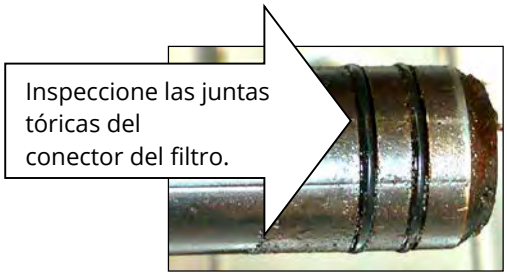


Figura 9

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 10).

Figura 10

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.

⚠ 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.

FREIDORA ELÉCTRICA FILTERQUICK™ FQE30-T DE TACO BELL
CAPÍTULO 4: MANTENIMIENTO PREVENTIVO

4.1 Revisiones 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 para freír, causará salpicaduras de aceite que pueden provocar quemaduras graves al personal cercano.

⚠ ADVERTENCIA

Use un detergente multiuso. 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.

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 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 metálicas y componentes accesibles 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 observa que el sistema está bombeando lentamente o no bombea nada, asegúrese que el cedazo de la bandeja del filtro esté en el fondo de la bandeja, con el papel sobre el cedazo. 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 semanal detrás de las freidoras

Limpie detrás de las freidoras de acuerdo con los procedimientos de almacenamiento. Apague la freidora y desconecte la corriente.

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.

Figura 2

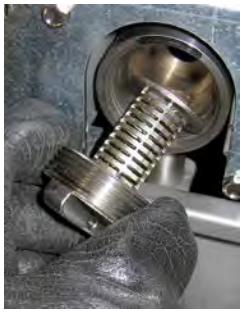


Figura 3

PELIGRO

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

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

<u>NO</u> quite la tapa del prefiltro cuando haya un ciclo de filtrado en curso.
<u>NO</u> 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 a un máximo de ± 3 °C (5 °F) entre sí después de permitir que el calor realice tres (3) ciclos. Si la temperatura aún está fuera de tolerancia, comuníquese con un Centro de servicio autorizado de fábrica para obtener ayuda.

4.5 REVISIONES Y SERVICIO TRIMESTRAL

4.5.1 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).

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

4.6.1 Freidora: anual

- Inspeccione el gabinete por dentro y por fuera, por el frente y por atrás para detectar exceso de aceite.
- Verifique que los cables del elemento calentador estén en buen estado y que las terminales no estén deshilachadas visiblemente o con daños en el aislamiento y que no tengan aceite.
- Verifique 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 extendido.
- Revise que el mecanismo de inclinación funcione bien al subir y bajar las resistencias y que los cables de las resistencias no estén presionados entre sí o dañados por roces.
- Verifique que el consumo de amperaje del elemento calentador esté dentro del rango permisible como se indica en la placa de capacidades nominales del aparato.
- Verifique que los sensores de temperatura y de límite superior estén conectados, apretados y funcionando correctamente, y que los herrajes de montaje y las protecciones de los sensores estén puestos e instalados correctamente.
- Revise que la caja de componentes y los componentes de la caja de contactores (es decir, computadora/controlador, relés, placas de interfaz, transformadores, contactores, etc.) estén en buen estado y sin aceite ni otros residuos.
- Verifique que las conexiones de cableado de la caja de componentes y de la caja de contactores estén apretadas y en buen estado.
- Asegúrese de que todas las características de seguridad (es decir, protecciones de contactores, interruptores de restablecimiento, 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.

4.6.2 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 ELÉCTRICA FILTERQUICK™ FQE30-T DE TACO BELL
CAPÍTULO 5: LOCALIZACIÓN Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS PARA EL OPERADOR

5.1 Introducción

Esta sección proporciona una guía de referencia fácil para algunos de los problemas comunes que pueden ocurrir durante la operación de este equipo. Las guías de localización y solución de problemas a continuación están destinadas para ayudar a corregir, o por lo menos diagnosticar exactamente los problemas con este 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. Nunca omita lo obvio, cualquiera puede olvidar enchufar un cable o cerrar completamente una válvula. Lo más importante, es siempre tratar de tener una idea clara de por qué ha ocurrido un problema. Parte de cualquier acción correctiva requiere tomar medidas para asegurarse de que el problema no vuelva a suceder. Si falla un controlador debido a una conexión deficiente, revise también todas las demás conexiones. 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.

Antes de llamar a un agente de servicio técnico o a la línea directa de Frymaster (1-800-24-FRYER):

- **Verifique que los cables de alimentación eléctrica estén conectados y los interruptores de circuito activados.**
- **Tenga a la mano los números de modelo y de serie de su freidora para proporcionarlos 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
No se muestra nada en el controlador.	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.
El controlador se bloquea.	Error del controlador.	Quite y restaure la alimentación del controlador. Si el problema persiste, llame a su Centro FAS para solicitar ayuda.
La freidora no calienta.	A. El cable de alimentación no está conectado. B. El controlador u otros componentes fallaron.	A. Compruebe que todos los cables de alimentación estén totalmente asentados en los tomacorrientes, bien puestos y que no se haya disparado el disyuntor. B. Llame a su Centro de servicio Frymaster para solicitar ayuda.
La pantalla de FQ4000 muestra E19 ERROR CALENT.	Falló el controlador, el transformador, la placa SIB o se abrió el termostato de límite superior.	Llame a su Centro de servicio Frymaster para solicitar ayuda.
La freidora se calienta hasta que se dispara el termostato con el indicador de calor encendido.	Falla de la sonda de temperatura o del controlador.	Llame a su Centro de servicio Frymaster para solicitar ayuda.
La freidora se calienta hasta que se dispara el límite superior sin el indicador de calor encendido.	Falla del contactor o del controlador.	Llame a su Centro de servicio Frymaster para solicitar ayuda.
La pantalla de FQ4000 muestra TIPO ENERG MAL CONFIG	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.
La pantalla de FQ4000 muestra CONECTOR CUB NO CONECTADO	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.
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 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 AYUDA ALT-2 o ERROR LTE SUPERIOR DESCONECTAR CORRIENTE.	Falla de límite superior.	Desconecte de inmediato la corriente de toda la freidora y llame a su Centro FAS para solicitar ayuda.

Problema	Causas probables	Acción correctiva
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.
El indicador de calentamiento está encendido, pero la freidora no calienta.	El cable de alimentación trifásico está desconectado o el interruptor de circuito está disparado.	Verifique que todos los cables de alimentación estén totalmente asentados en los tomacorrientes, bien puestos y que no se ha disparado el disyuntor. Si el problema persiste, llame a su Centro FAS para solicitar ayuda.
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 √. El tiempo máximo de recuperación para los modelos eléctricos es 1:40. Si este error persiste, llame a su Centro FAS para solicitar ayuda.
La pantalla de FQ4000 muestra GRUPO DE MENÚS NO DISPONIBLES.	Se han eliminado todos los grupos de menús.	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).
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 ser que no esté disponible la opción de cocinar.

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. **NO** ignore los mensajes de **CAMBIAR PAPEL DE FILTRO**.
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.
La pantalla de FQ4000 muestra ¿CUB LLENA? SÍ NO después del filtrado.	A. El funcionamiento normal dura más al comienzo o al final de la mayoría de las funciones de filtrado. B. Si la pantalla aparece varias veces durante un filtrado, podría ser una indicación de que hay un retorno lento de aceite.	A. Asegúrese de que la cuba esté llena y pulse el botón √. B. Consulte la Sección 5.3 de la solución de problemas: La bomba del filtro funciona, pero el retorno de aceite es muy lento.

PROBLEMA	CAUSAS PROBABLES	ACCIÓN CORRECTIVA
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.	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. B. Rejilla primaria del filtro obstruida.	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. B. Limpie la rejilla primaria del filtro.
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 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 o la almohadilla de filtro y asegúrese de haber retirado la bandeja del filtro de la freidora durante al menos 30 segundos. **NO** ignore los mensajes de **CAMBIAR PAPEL DE FILTRO**.
La pantalla de FQ4000 muestra FILTRO OCUP.	A. Aún hay otro ciclo de filtración o cambio de almohadilla de filtro en proceso. B. La placa de interfaz del filtro no ha terminado de verificar el sistema.	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. B. Espere 15 minutos e intente de nuevo.
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
La pantalla de FQ4000 muestra INTRO BANDEJA.	A. La bandeja del filtro no está completamente insertada en la freidora. B. Falta el imán de la bandeja del filtro. C. Interruptor de la bandeja del filtro defectuoso.	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.
No arranca el filtrado.	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.	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.
La bomba del filtro no arranca o se detiene durante el ciclo de filtrado.	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.	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 Sección 2.1.2 del Manual del controlador FQ4000). C. Llame a su Centro de servicio Frymaster para solicitar ayuda.
La bomba del filtro funciona, pero el retorno de aceite es muy lento.	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.	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 ***debajo*** 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.

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
Las tinas de freír se rellenan frías.	Valor de ajuste incorrecto.	Asegúrese de que el valor de ajuste sea el correcto.
Una de las tinas no se rellena automáticamente.	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.
Las tinas de freír no se rellenan automáticamente.	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
La tina de freír no se llena.	A. Procedimiento incorrecto de configuración. B. La válvula de desecho no está completamente cerrada. C. El tanque de aceite a granel está vacío. D. Problema en la bomba RTI.	A. Encienda y apague la freidora; para esto, desconecte y vuelva a conectar el conector del control del aceite a granel en la parte posterior de la freidora. B. Cerciórese de presionar la manija de la válvula de descarte hasta cerrarla completamente. C. Llame a su proveedor de aceite a granel. D. Llame a su Centro FAS para solicitar ayuda.
El depósito de llenado no se llena.	A. Procedimiento incorrecto de configuración. B. Hay otra función en curso. C. La válvula de desecho no está completamente cerrada. D. El tanque de aceite a granel está vacío. E. Problema en el solenoide, bomba o interruptor.	A. Encienda y apague la freidora; 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. 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. C. Cerciórese de presionar la manija de la válvula de descarte hasta cerrarla completamente. D. Llame a su proveedor de aceite a granel. E. Llame a su Centro FAS para solicitar ayuda.
El depósito de llenado o el llenado de la cuba están lentos.	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 incorrecta.
E16	LTE SUPERIOR 1 EXCEDIDO	La temperatura del límite superior es superior a 210ºC (410ºF) o, en los países de la CE, 202ºC (395ºF).
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.

Código	MENSAJE DE ERROR	EXPLICACIÓN
E29	ERROR SENSOR SONDA - LLAM MANT	La lectura RTD de la tablilla ATO está fuera de rango.
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.
E37	ERROR SONDA FILTRADO INTERMITENTE AUTOMÁTIC - FILTRADO DESACT - LLAM MANT	La lectura RTD de AIF está fuera del rango.
E39	CAMBIAR FILTRO	El temporizador de cambio de papel 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 tina no se vació durante el proceso de filtrado
E43	ERROR SENSOR AC - LLAM MANT	Posible falla del sensor de nivel aceite.
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.
E46	FALTA PLACA INTERFAZ SISTEMA 1 - LLAM MANT	Conexión de placa SIB 1 perdida o error de placa.
E51	DUPLICAR ID PLACA - LLAM MANT	Dos o más controladores tienen la misma Id. de ubicación.
E52	ERROR CONTROL INTERFAZ USUARIO - LLAM MANT	El controlador tiene un error desconocido.
E53	ERROR CAN BUS - LLAM SERV	Se pierden las comunicaciones entre las placas.
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.
E61	TIPO ENERG MAL CONFIG	La freidora está configurada para el tipo incorrecto de energía.
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.
E64	ERROR PLACA INTERFAZ FILTR - FILTRADO Y LLENADO DESACT - LLAM MANT	Conexiones perdidas de la placa de interfaz de filtrado o error de placa.
E65	LIMPIAR SENSOR OIB - XXX F O XXX C - LLAM MANT	Gas: El sensor OIB no detecta aceite. Limpie el sensor de aceite.
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.
E68	FUSIBLE OIB ACTIVADO - LLAM MANT	El fusible OIB de la placa VIB se activó y no se reinició.
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.

Código	MENSAJE DE ERROR	EXPLICACIÓN
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 hasta la línea de llenado inferior 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 ELÉCTRICA FILTERQUICK™ FQE30-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

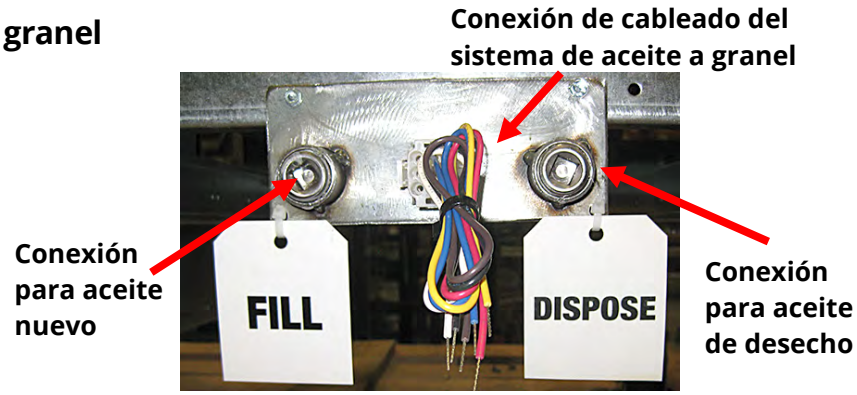


Figura 1

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.

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.*

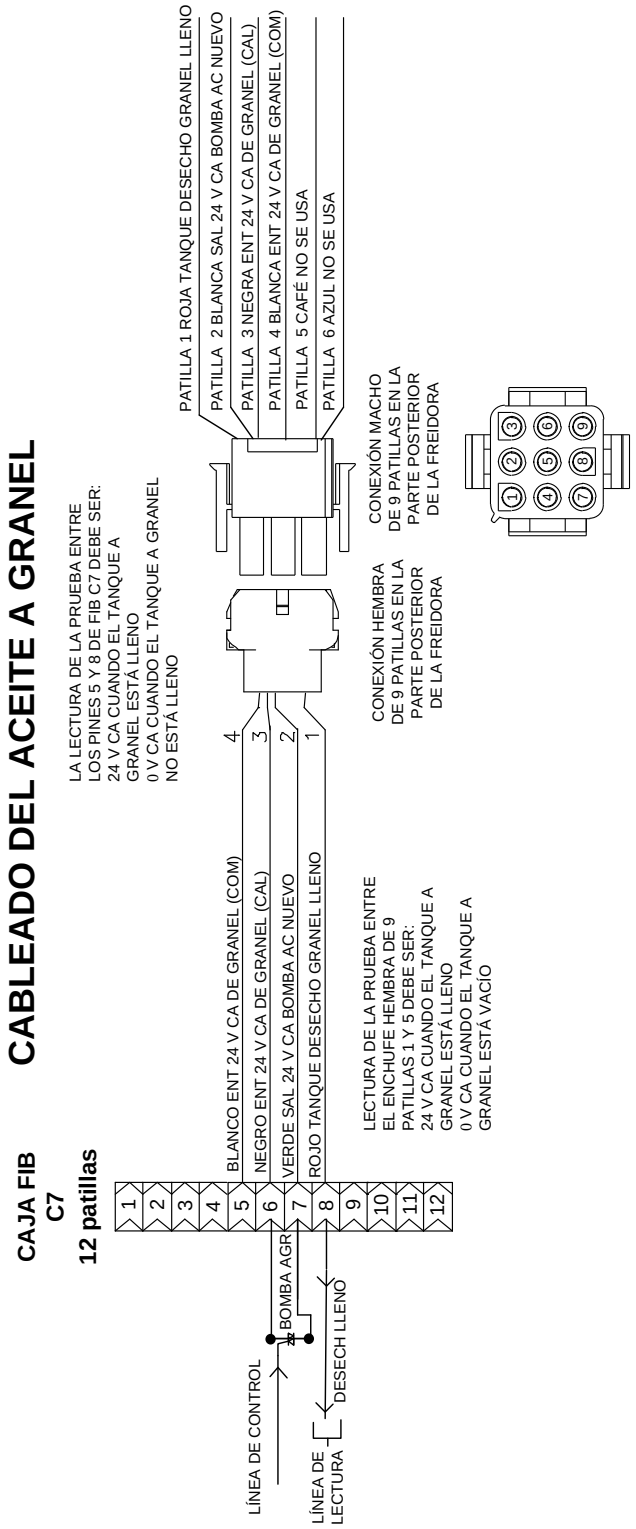
NOTA: NO llene en exceso el bidón.

Figura 3

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.

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®, 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_8197573 10/2022