

# Freidora eléctrica Gen III LOV™ Serie BIELA14-T



## 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.

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



### CONTENIDO

ADVERTENCIAS Y AVISOS .....	Página ii
DECLARACIÓN DE GARANTÍA .....	Página v
INTRODUCCIÓN .....	Página 1-1
INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN .....	Página 2-1
INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN.....	Página 3-1
INSTRUCCIONES PARA LA COMPUTADORA M4000.....	Página 4-1
FUNCIONAMIENTO DEL SISTEMA DE FILTRADO INTEGRADO.....	Página 5-1
MANTENIMIENTO PREVENTIVO.....	Página 6-1
LOCALIZACIÓN Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS PARA EL OPERADOR .....	Página 7-1
INSTRUCCIONES PARA RTI (ACEITE A GRANEL).....	Página A-1
PREPARACIÓN DE JIB CON OPCIÓN DE MANTECA SÓLIDA .....	Página B-1
USO DEL FUNDIDOR DE MANTECA SÓLIDA .....	Página C-1
USO DEL SENSOR DE CALIDAD DE ACEITE (OQS) .....	Página D-1

#### PARA SU SEGURIDAD

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

#### PRECAUCIÓN

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



8 1 9 7 5 8 4

Número de pieza: FRY\_IOM\_8197584 10/2022

Instrucciones de la traducción originales 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 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 (FAS, por sus siglas en inglés) 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 numérique n'émet pas de bruits radioélectriques dépassant les limites de classe A et B prescrites dans la norme NMB-003 édictée par le Ministre des Communications du Canada.



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 éste ni de ningún otro aparato.

**⚠ PELIGRO**

La bandeja de 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 solo 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, comuníquese con su KES local.

**⚠ PELIGRO**

Esta freidora tiene un cable de alimentación (trifásico) para cada tina de freír y puede tener un cable de cinco hilos simple para el sistema completo. 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 aparato 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 aparato. No deje que los niños jueguen con el aparato.

**⚠ ADVERTENCIA**

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

**AVISO**

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

 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 aparato 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

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

# DECLARACIÓN DE GARANTÍA DE LOV™ ELECTRIC

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 tina de freír, 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 100 millas/160 km (50 millas/80 km para la ida y para la vuelta).

## **B. DISPOSICIONES DE LA GARANTÍA - TINAS DE FREÍR**

La tina de freír ofrece una garantía de repuestos y mano de obra de carácter vitalicio. Si se percata de una fuga en la tina de freír tras la instalación, Frymaster reemplazará la tina de freír; el tiempo cubierto para la mano de obra se regirá por el cuadro de tiempos de Frymaster. Los componentes instalados en la tina de freír, 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. DISPOSICIONES DE LA GARANTÍA - CONTROLADOR CON PANTALLA TÁCTIL - EASY TOUCH**

Frymaster L.L.C. garantiza los controladores con pantalla táctil - Easy Touch contra material o fabricación defectuosos por un plazo de tres años de las piezas y de mano de obra desde la fecha original de instalación.

## **D. DEVOLUCIÓN DE COMPONENTES**

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

## **E. 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 tina de freír se ha soldado en el local);

- no seguir las instrucciones de instalación correctas 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 tina de freír sin grasa alimentaria ni ningún otro líquido;
- el programa de garantía no cubrirá aquellas freidoras de las que no se haya recibido el formulario inicial.

Esta garantía tampoco cubre:

- transporte o viajes de más de 100 millas/160 km (50 millas/80 km de ida y 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 GEN III LOV™ SERIE BIELA14-T

## CAPÍTULO 1: INTRODUCCIÓN

**NOTA:** La freidora Frymaster BIELA14-T requiere puesta en marcha, demostración y capacitación antes de poder comenzar las operaciones normales del restaurante.

### 1.1 Generalidades

Lea minuciosamente las instrucciones en este manual antes de intentar usar este equipo. Este manual abarca todas las configuraciones de los modelos BIELA14-T LOV™ de McDonald's. Las freidoras de esta línea de modelos tienen en común la mayor parte de sus piezas, y cuando se traten en grupo, se llamarán freidoras "LOV™".

Las freidoras BIELA14-T LOV™ cuentan con una tina de freír con volumen bajo de aceite, llenado automático de aceite, unidad de filtrado intermitente automático y una pantalla táctil. 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 BIELA14-T LOV™ se controlan con un controlador de pantalla táctil M4000. 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 BIELA14-T LOV™ vienen completamente montadas. Todas las freidoras se envían con un paquete de accesorios estándar. Cada freidora se ajusta, prueba e inspecciona en la fábrica antes del embalaje para su envío.

### 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 los que aparecen a continuación.

#### PRECAUCIÓN

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

Las freidoras BIELA14-T LOV™ incluyen una función de detección de alta temperatura la cual corta la alimentación 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 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 M4000

Este equipo se ha probado y encontrado en cumplimiento con los límites correspondientes a un dispositivo digital de la Clase A, de acuerdo con la sección 15 de los Reglamentos de la FCC. Si bien este dispositivo es de Clase A verificada, se ha demostrado que cumple con los límites de la Clase B. Estos límites están diseñados para ofrecer una protección razonable contra las interferencias nocivas 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 interferencias 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.

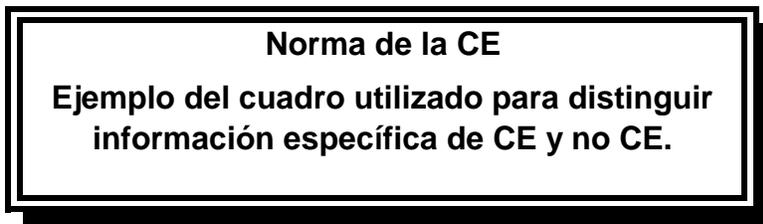
Se le advierte al usuario que cualquier cambio o modificación que no cuente con la aprobación de las partes responsables del cumplimiento puede anular la autoridad del usuario para operar el equipo.

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 ciertas normas específicas 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 identificarán mediante cuadros sombreados similares al que aparece a continuación.



### 1.5 Instalación, operación y personal de servicio

La información operativa del equipo Frymaster se ha preparado para ser usada únicamente por personal calificado 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 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 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](http://www.frymaster.com). **Si no se usa al personal de servicio capacitado quedará nula la garantía de Frymaster por el equipo.**

### 1.7 Procedimiento de reclamación de daños durante el envío

#### **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 Información de servicio

Para mantenimiento o reparaciones que no sean de rutina, o si desea obtener información relacionada con el servicio técnico, comuníquese 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 servicio y piezas. Los pedidos de piezas pueden realizarse directamente a través de su centro de servicio autorizado de fábrica o distribuidor local. Puede consultar una lista de centros de servicio autorizados de fábrica de Frymaster (FAS) en nuestro sitio web: [www.frymaster.com](http://www.frymaster.com). Si no tiene acceso a 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](mailto: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 GEN III LOV™ SERIE BIELA14-T

## 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 de este manual.

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

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

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 tanque de aceite caliente abierto 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!

**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 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 tiene un valor nominal de 60 amperios, 250 V CA y tiene configuración L15-60P de NEMA. El enchufe de control y filtro tiene un valor nominal de 20 amperios, 120/208 V CA 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 DE CABLE	TAMAÑO MÍN.	CALIBRE (mm <sup>2</sup> )	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 freidora

### 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 la o 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 para cocinar. (Consulte *Procedimientos de configuración y apagado del equipo* en el Capítulo 3).

## 2.4 Instalación del soporte de la 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 de la JIB opcional para proteger la parte inferior de la JIB (consulte la Figura 3). Si va a usar la opción de manteca sólida, consulte el Apéndice B y C al final de este manual para las instrucciones de instalación.

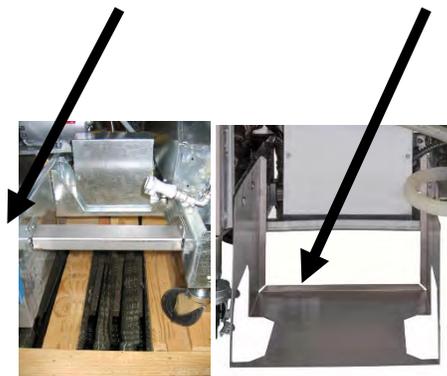


Figura 1

Figura 2

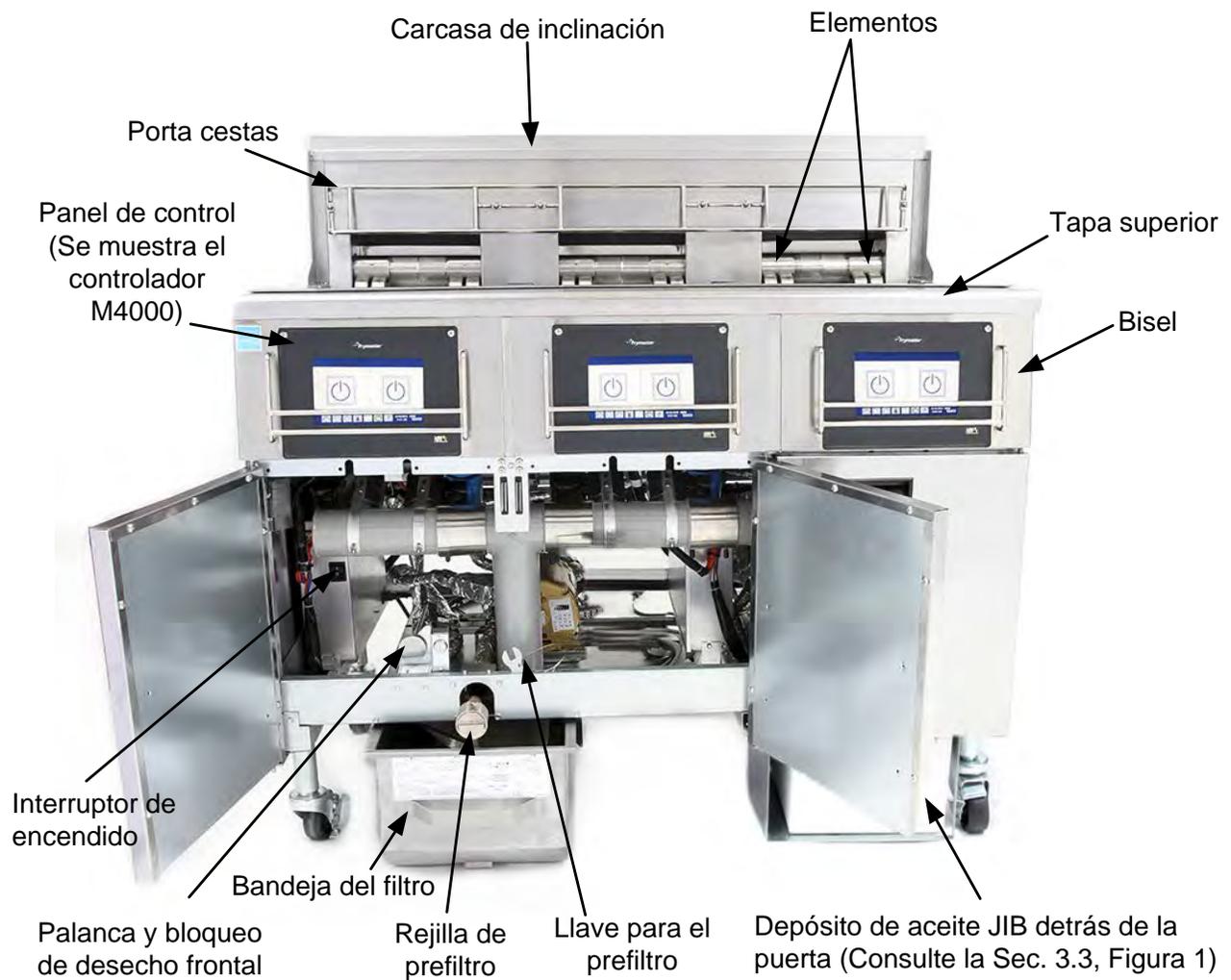


Figura 3

# FREIDORA ELÉCTRICA GEN III LOV™ SERIE BIELA14-T

## CAPÍTULO 3: INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

### ORIENTACIONES PARA EL USO DE LA FREIDORA ELÉCTRICA LOV™ SERIE BIELA14-T



#### CONFIGURACIÓN TÍPICA (SE MUESTRA BIELA314-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 las válvulas de drenaje de la tina de freír estén cerradas. Retire la o 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 un 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 BIELA14-T no está destinada para usar manteca sólida sin un equipo para manteca sólida instalado. El uso de manteca sólida sin el equipo correspondiente tapaná las líneas de rellenado automático de aceite. La capacidad de aceite de la freidora eléctrica BIELA14-T LOV™ es de 15 kg (32 lb) (14,5 litros/3,8 galones) a 21 °C (70 °F) para una cuba completa y 8 kg (18 lb) (8,33 litros/2,2 galones) a 21 °C (70 °F) para cada mitad de una cuba doble.

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 obtener información sobre cómo llenar la cuba desde un sistema a granel, consulte la Sección 5.3.9. 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 que el interruptor esté encendido. El interruptor principal se encuentra detrás de la puerta de la freidora izquierda, en la parte delantera de la caja de contactores izquierda.
4. Para asegurarse de que el controlador esté ENCENDIDO, mantenga pulsado el botón de encendido por 3 segundos. 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 a **INIC** y 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 en su temperatura de cocción.
6. El lote de carga máxima para las papas fritas en el aceite o manteca no debe ser mayor que 0,7 kilogramos o 1½ libra.

## Apagado

1. Coloque el interruptor del controlador de ENCENDIDO/APAGADO en la posición APAGADO para apagar la freidora.
2. Filtre el aceite y limpie las freidoras (Consulte los capítulos 5 y 6).
3. Limpie la bandeja del filtro y vuelva a colocar la almohadilla o 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 M4000 (ilustrado a la derecha). Consulte las *Instrucciones de operación de la computadora M4000 en el Capítulo 4* para ver los procedimientos de programación y operación del controlador.



**CONTROLADOR M4000**

Consulte el Capítulo 5 de este manual para las instrucciones de operación del sistema de filtrado integrado.

### 3.3 Rellenado automático por bajo volumen de aceite

Cuando está instalado en la freidora el sistema opcional Low Oil Volume (LOV™) [bajo volumen de aceite], los niveles de aceite se revisan y rellenan continuamente en la tina de freír desde un depósito en el gabinete. El depósito contiene una caja de 15,8 kg (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).



**Interruptor de restablecimiento de JIB (jarra en caja):** Reinicia el indicador amarillo después de un cambio de aceite.

**Tapa especial:** Tiene tuberías acopladas para jalar el aceite del depósito hacia las cubas de la freidora.

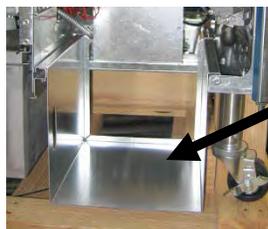
**Jarra en caja (JIB):** La JIB es el depósito para el aceite.

**Figura 1**

**NOTA:** El sistema está hecho para rellenar lo que falte en las freidoras, no para llenarlas. Las tinas de freír deberán llenarse manualmente al inicio y después de la limpieza intensa (hervido), excepto cuando se use un sistema de aceite nuevo a granel.

#### 3.3.1 Prepare el sistema para su uso

Una vez que la freidora esté debajo la campana, instale la cesta JIB (jarra en caja) que viene en el paquete de accesorios (consulte la Figura 2). Si está usando la opción de manteca sólida, consulte los apéndices B y C.



**Figura 2**

#### 3.3.2 Cambio del depósito de aceite

Quite la tapa original del recipiente 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 recipiente de aceite.

Coloque el recipiente 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 recipiente en la freidora.

El sistema ahora está listo para funcionar.

### 3.3.3 Cambios de aceite de rutina

Cuando el nivel del depósito de aceite es bajo, se activa un indicador amarillo (consulte la Figura 3) y se muestra DEP LLENADO AC VACÍO. Pulse el botón de verificación para cerrar la pantalla. Una vez que el depósito se haya reemplazado o vuelto a llenar, mantenga pulsado el botón de reinicio naranja junto al depósito de aceite hasta que se apague el indicador amarillo. Si va a usar manteca sólida, consulte el Apéndice B y C para obtener instrucciones.



Figura 3

Indicador amarillo que señala que el depósito de aceite está vacío.

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



Figura 4

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



Figura 5

3. Con la jarra en posición vertical, quite la tapa y el sello de aluminio (consulte la Figura 6).



Figura 6

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



Figura 7

**⚠ ADVERTENCIA**  
**No agregue aceite CALIENTE**  
**ni USADO a una JIB.**

5. Deslice la JIB en la repisa dentro del gabinete de la freidora (como se muestra en la Figura 4).

6. Pulse el interruptor de restablecimiento de la JIB para apagar el indicador amarillo del controlador M4000 (consulte la Figura 8).



Figura 8

### 3.3.4 Sistemas de aceite a granel o de descarte frontal

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

# FREIDORA ELÉCTRICA GEN III LOV™ SERIE BIELA14-T

## CAPÍTULO 4: INSTRUCCIONES PARA EL CONTROLADOR M4000

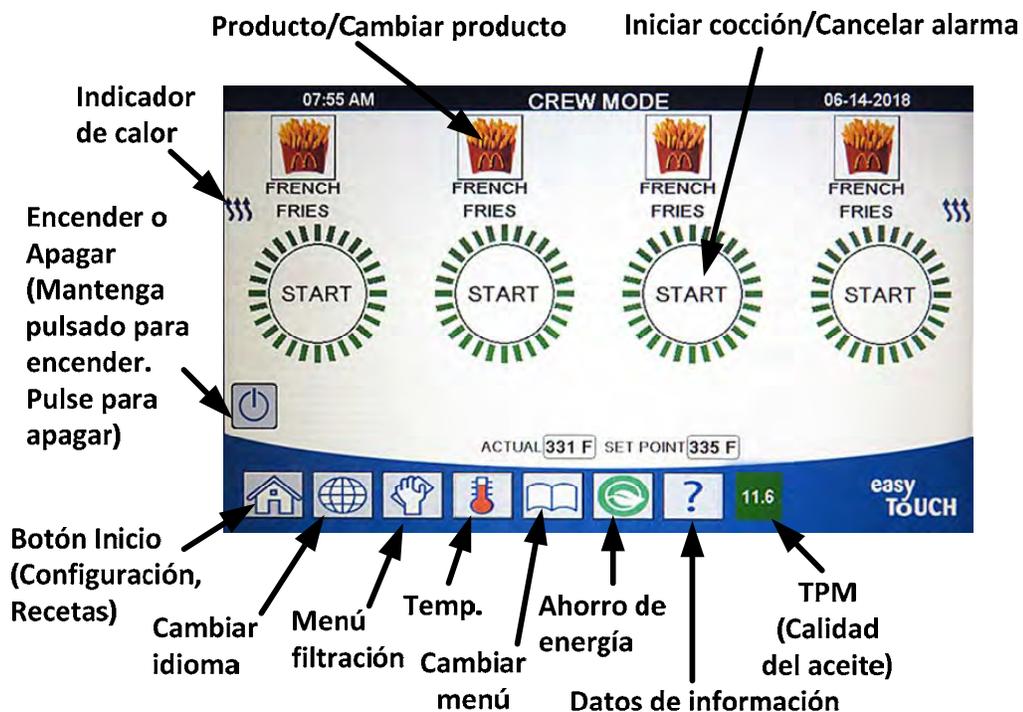
### 4.1 Información general sobre el controlador M4000

Bienvenido a M4000, un controlador de pantalla táctil fácil de usar con la utilidad de una capacidad de menú de 40 productos. Pulsar un botón inicia un ciclo de cocción para un producto seleccionado. Simplemente elija un elemento de menú en un botón de producto y pulse el botón INICIO bajo la pantalla que muestra el elemento deseado. El controlador puede pasar directamente de McNuggets a Crispy Chicken y a cualquier elemento de menú añadido.

El M4000 funcionará con freidoras eléctricas y de gas, ya sea con cuba completa o dividida.

### 4.2 Descripción de botones y funciones del M4000

#### 4.2.1 Botones de navegación



#### 4.2.1.1 Barra de botones del menú principal

La barra de botones del menú principal en la parte inferior de la pantalla se usa para desplazarse por los distintos menús de M4000 (consulte la Figura 1).



Figura 1

#### 4.2.1.2 Botón Inicio

El botón Inicio se usa para cambiar a la pantalla de Inicio (consulte la Figura 2). La pantalla de Inicio tiene los botones Modo crew, Menús, Recetas, Config y Mant.

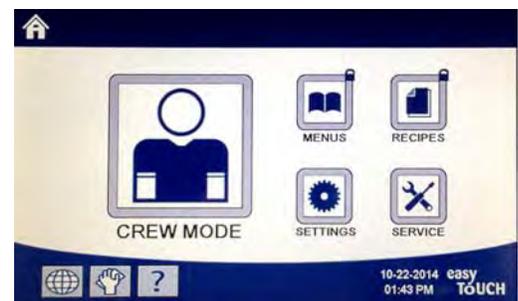


Figura 2

#### 4.2.1.3 Botón Modo crew

El botón Modo Crew cambia de la pantalla de Inicio al modo cocción (consulte la Figura 3).

#### 4.2.1.4 Botón Menús

El botón Menús se usa para configurar varios menús con productos específicos, como desayuno, almuerzo y menús de cambio (consulte la Figura 4).

#### 4.2.1.5 Botón Recetas

El botón Recetas permite editar o agregar productos (consulte la Figura 5).

#### 4.2.1.6 Botón Config

El botón Config permite el acceso para editar las configuraciones de la freidora (consulte la Figura 6).

#### 4.2.1.7 Botón Mant

El botón Mant permite el acceso a las funciones de mantenimiento de la freidora (consulte la Figura 7).

Durante la programación y otras funciones, si no hay actividad dentro de un minuto, el controlador vuelve al modo de funcionamiento anterior.

#### 4.2.1.8 Botón de encendido

Mantener pulsado el botón de encendido enciende la interfaz del usuario y la freidora. Pulsar el botón de encendido enciende la freidora cuando está apagada (consulte la Figura 8).

#### 4.2.1.9 Botón de idioma

Pulsar el botón de idioma cambia entre un idioma principal y un idioma secundario si es que la función se configura en ajustes del gestor (consulte la Figura 9).



Figura 3



Figura 4



Figura 5

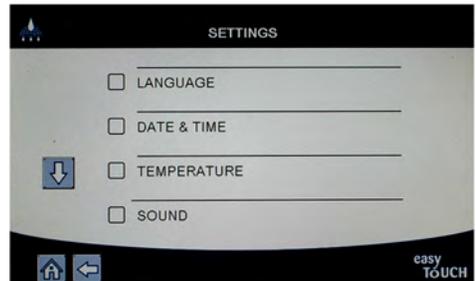


Figura 6

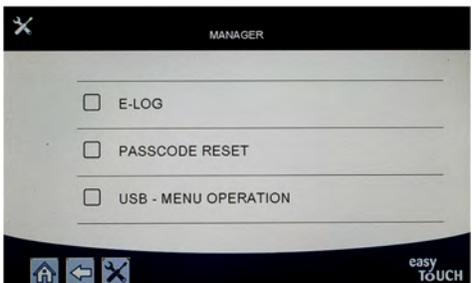


Figura 7



Figura 8



Figura 9

#### 4.2.1.10 Botón Menú filtración

Pulsar el botón Menú filtración proporciona acceso a las funciones asociadas con filtrado, eliminación, drenaje, llenado y limpieza intensa de las cubas (consulte la Figura 10).



Figura 10

#### 4.2.1.11 Tecla de temperatura

Pulsar el botón de temperatura muestra la temperatura real de la cuba y la temperatura de referencia (consulte la Figura 11).



Figura 11

#### 4.2.1.12 Botón Menú

Pulsar el botón Menú permite cambiar entre distintos menús si están configurados (consulte la Figura 12).



Figura 12

#### 4.2.1.13 Botón de ahorro de energía

Pulsar el botón de ahorro de energía cambia la freidora de un valor de referencia estándar a un valor de referencia de temperatura más bajo cuando la freidora está en reposo, para ahorrar en gastos de electricidad (consulte la Figura 13).



Figura 13

#### 4.2.1.14 Botón Datos de información

Pulsar el botón Datos de información proporciona información sobre los datos de filtrado, aceite, vida útil, uso, tiempo de recuperación, última carga y versiones del software (consulte la Figura 14).



Figura 14

#### 4.2.1.15 Salida de los elementos de menú

Para salir o retroceder de los MENÚS y SUB-MENÚS, pulse el botón Inicio o el botón de flecha de retroceso (consulte la Figura 15).



Figura 15

#### 4.2.1.17 Botón TPM (Material polar total) y OQS (Sensor de calidad del aceite)

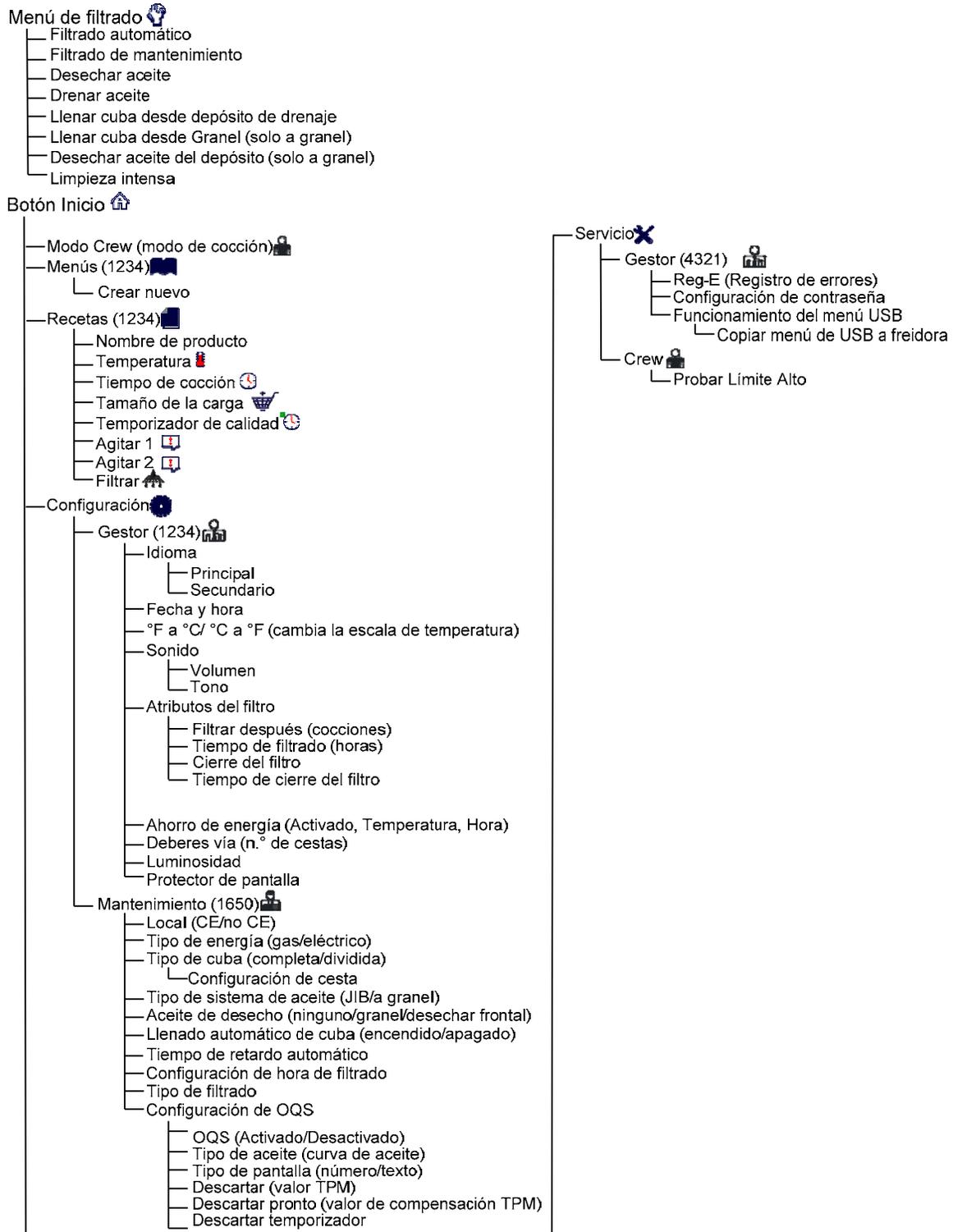
Si pulsa el botón TPM cuando está fijo, se mostrarán los últimos 30 días de las lecturas TPM y OQS (consulte la Figura 16). Pulsar el botón TPM cuando está parpadeando significa que han pasado más de 24 horas desde el último filtro OQS y le pedirá un filtro OQS.



Figura 16

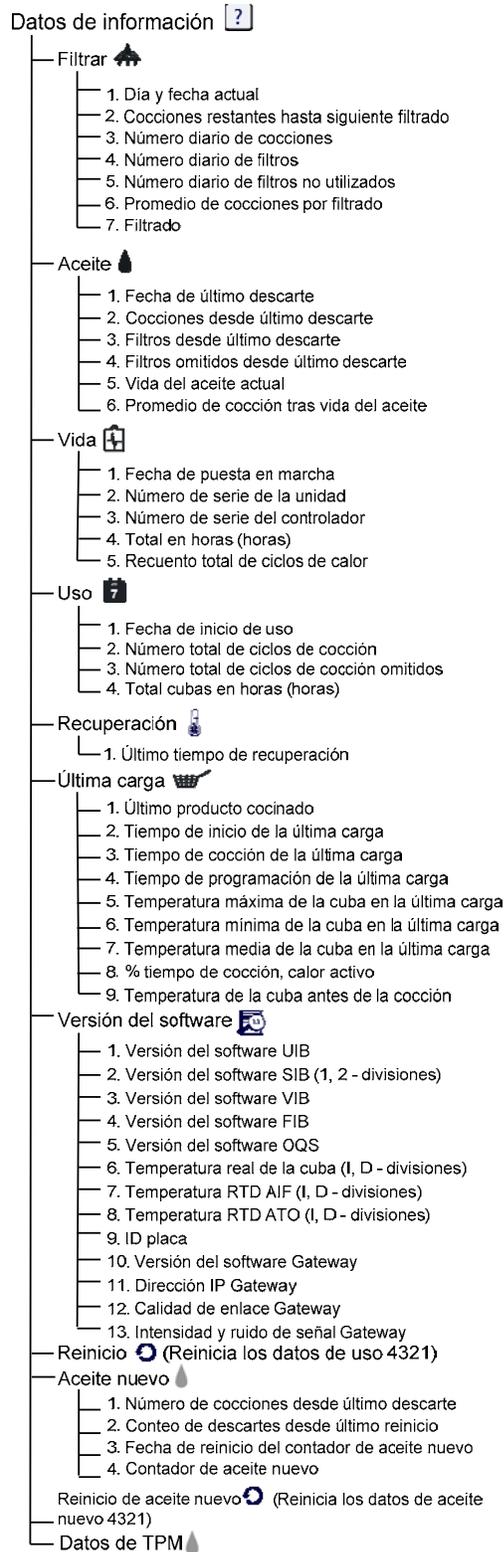
### 4.3 Esquema del menú del M4000

A continuación se presentan las secciones de programación más importantes de M4000 y el orden en que se van a encontrar los títulos de submenús bajo las secciones en el Manual de instalación y operación.



## 4.4 Esquema de información de M4000

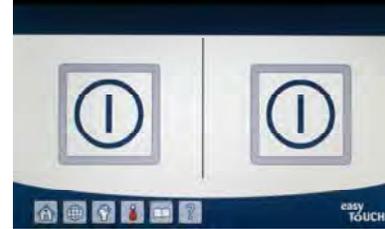
A continuación se presenta la información de datos de M4000 y el orden en que se encuentran los títulos de submenús en el controlador.



# Funcionamiento básico de M4000



**Encender o apagar la freidora**  
Mantenga pulsado el botón para encender. Pulse el botón para apagar. Seleccione el botón en el lado deseado de una cuba dividida.



**Cambio de producto**  
Pulse el ÍCONO del producto asociado con la vía para cambiar el producto. Luego, pulse el ícono del nuevo producto.



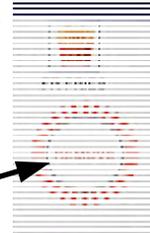
**Iniciar un ciclo de cocción**  
Pulse el botón INIC debajo del producto deseado.

**Cancelar un ciclo de cocción**  
Pulse el botón de la "X" ROJA junto al producto deseado dentro de los primeros 30 segundos de una cocción.



**Cancelar trabajo o alarma de agitar**  
Pulse el botón debajo de la pantalla activa.

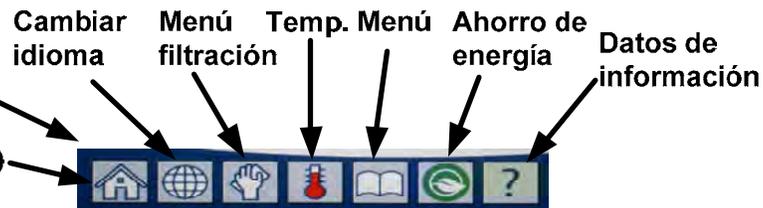
**Cancelar (ELIMINAR) una alarma de fin de cocción**  
Pulse el botón debajo de la pantalla activa.



**Revisar temperatura y valor de referencia**  
Pulse el botón de temperatura. Muestra la temperatura real y el valor de referencia.



**Botón Inicio (Configuración, Recetas)**



## 4.6 Cocción

# Cocinar con M4000

- 1** Se muestra un producto en la pantalla. Para escoger un producto distinto, pulse el ícono del producto y escoja otro producto.

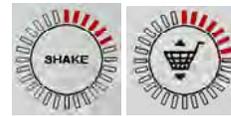


- 2** Pulse el botón INIC debajo del producto para iniciar el ciclo de cocción.

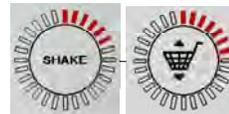
- 3** La pantalla cambia a COCCIÓN con el tiempo de cocción restante.



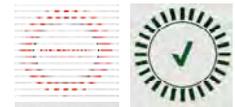
- 4** Se muestra AGITAR alternado con cesta cuando es hora de agitar la cesta de papas fritas.



- 5** Pulse el botón AGITAR o CESTA para cancelar la alarma de AGITAR.



- 6** Se muestra RETIRAR alternado con la MARCA DE VERIFICACIÓN cuando termina el ciclo de cocción.



- 7** Pulse el botón RETIRAR o MARCA DE VERIFICACIÓN para cancelar la alarma.



- 8** Se muestra TEMP CALD debajo del botón INIC durante la cuenta regresiva del temporizador de calidad.



- 9** Si se pulsa ahora el botón INIC, se iniciará un ciclo de cocción y finalizará la cuenta regresiva del temporizador de calidad.



- 10** Se muestra ESP CAD alternado con la MARCA DE VERIFICACIÓN cuando pasa y caduca el tiempo de calidad.



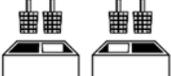
- 11** Si presiona el botón ESP CAD o MARCA DE VERIFICACIÓN, se reiniciará la pantalla al producto actual seleccionado y la unidad estará lista para la cocción.



## 4.7 Programación de la configuración de la freidora (mantenimiento)

Es necesario configurar los parámetros de la freidora en el encendido inicial o cuando cambie el controlador. La configuración incluye los ajustes local, tipo de energía, tipo de cuba, tipo de aceite nuevo, tipo de aceite de desecho y llenado automático. Estos ajustes **SOLO** debe cambiarlos un técnico.

PANTALLA	ACCIÓN
	1. Con el controlador en la posición Apagado o En espera, pulse el botón Inicio.
	2. Pulse el botón Config.
	3. Pulse el botón Mant.
<b>1 6 5 0</b>	4. Ingrese <b>1650</b>
	5. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
<input type="checkbox"/> <b>LOCAL</b>	6. Pulse el botón Local.
<b>CE NO CE</b>	7. Seleccione <b>CE</b> o <b>NO CE</b> . CE (normas de la Comunidad Europea), o no pertenecientes a la CE (normas no europeas)
<b>CONFIG COMPLETA REINIC SISTEMA</b>	8. Sin acción.
	9. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
<input type="checkbox"/> <b>TIPO ENERG</b>	10. Pulse el botón Tipo energ.
<b>GAS ELEC</b>	11. Seleccione <b>GAS</b> o <b>ELEC</b> .
<b>CONFIG COMPLETA REINIC SISTEMA</b>	12. Sin acción.
	13. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
<input type="checkbox"/> <b>TIP CUBA</b>	14. Pulse el botón Tip cuba.
<b>CUB COMPL CUB DIV</b>	15. Seleccione <b>CUB COMPL</b> o <b>CUB DIV</b> .
<b>4</b>	16. Seleccione Config de cesta. El valor predeterminado es <b>4</b> .
	17. Pulse el ícono Producto y seleccione el producto deseado. Repita lo mismo para otras vías.
	18. Pulse el botón Guardar cuando haya finalizado.
<b>CONFIG COMPLETA REINIC SISTEMA</b>	19. Sin acción.
	20. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
	21. Pulse el botón de la flecha hacia abajo.
<input type="checkbox"/> <b>TIPO SISTEMA AC</b>	22. Pulse el botón Tipo sistema ac.
<b>JIB GRANL</b>	23. Seleccione <b>JIB</b> o <b>GRANL</b> . <b>NOTA:</b> JIB (jarra en una caja) o BIB (bolsa en una caja) es un tipo de recipiente desechable de aceite. Un sistema a granel tiene tanques grandes de almacenamiento de aceite que están conectados a la freidora que llena un depósito integrado.
<b>CONFIG COMPLETA REINIC SISTEMA</b>	24. Sin acción.
	25. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
<input type="checkbox"/> <b>AC DESECH</b>	26. Pulse el botón Ac desech.

PANTALLA	ACCIÓN
NING, GRANL DESECHAR FRONTAL	27. Seleccione <b>NING, GRANL o DESECHAR FRONTAL</b> . <b>NOTA:</b> Seleccione NING si desechará el aceite en una unidad para desechar manteca de metal (MSDU, por sus siglas en inglés) u otro recipiente de METAL. Seleccione GRANL si va a desechar aceite en un sistema de aceite a granel, el que tiene tanques grandes de almacenamiento de aceite que están conectados a la freidora. Seleccione DESECHAR FRONTAL si desechará en un depósito de desecho de tipo frontal.
CONFIG COMPLETA REINIC SISTEMA	28. Sin acción.
	29. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
<input type="checkbox"/> LLENADO AUTO CUB	30. Pulse el botón Llenado auto cub.
	31. Seleccione <b>CUB IZQ</b> o <b>CUB DCHA</b> para cubas divididas.
ENC APG	32. Seleccione <b>ENC</b> , a menos que no quiera llenar esta cuba. El valor predeterminado es <b>ENC</b> .
	33. Pulse el botón de la flecha hacia abajo.
<input type="checkbox"/> TIEM RETR ATO	34. Pulse el botón Tiem retr ATO.
30 MINUTOS 	35. Pulse el tiempo para cambiar el tiempo de retardo después de que se cambió el depósito de llenado de aceite antes de que el sistema comenzara el llenado. Pulse el botón ✓ (marca de verificación). Ingrese un valor superior a 0 para manteca sólida. El valor predeterminado es de 30 minutos para permitir que la manteca se comience a derretir antes de que comience el llenado. Ajuste el valor en 0 para la manteca líquida.
CONFIG COMPLETA	36. Sin acción.
	37. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) más pequeño dentro del recuadro CONFIG COMPLETA.
<input type="checkbox"/> CONFIG HORA FILTRADO	38. Pulse el botón Config hora filtrado.
<input type="checkbox"/> HORA DEPUR <input type="checkbox"/> HORA LIMP INTENSA <input type="checkbox"/> HORA LIMP FILT AUTO <input type="checkbox"/> HORA LIMP FILTR MANT 	39. Estos ajustes solo se pueden ajustar si lo indica el fabricante. Los ajustes predeterminados son: <input type="checkbox"/> HORA DEPUR: 300 <input type="checkbox"/> HORA LIMP INTENSA: 3600 <input type="checkbox"/> HORA LIMP FILT AUTO: 5 <input type="checkbox"/> HORA LIMP FILTR MANT: 30 Pulse el botón atrás cuando haya finalizado.
<input type="checkbox"/> TIPO DE FILTRADO	40. Pulse el botón Tipo de filtrado.
SÓLIDA LÍQUIDA 	41. Seleccione SÓLIDA si se está usando manteca sólida. Seleccione LÍQUIDA si se está usando manteca líquida. Pulse el botón atrás cuando haya finalizado.
<input type="checkbox"/> CONF OQS	42. Pulse el botón CONF OQS si hay instalado un sensor OQS.
<input type="checkbox"/> ACT/DESACT OQS	43. Pulse el botón ACT/DESACT OQS para activar o desactivar el sensor OQS.
ACT DESACT	44. Seleccione <b>ACT</b> para activar el sensor OQS o <b>DESACT</b> para desactivarlo.
CONFIG COMPLETA 	45. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) dentro del recuadro CONFIG COMPLETA.
<input type="checkbox"/> TIPO AC	46. Pulse el botón Tipo ac.
OC01v01, OC02v02, etc.	47. Seleccione la curva correcta de tipo de aceite. Pulse el botón de la flecha hacia abajo para desplazarse a curvas de tipo de aceite adicionales. OC01v01=F212, OC02v02=MCSOL, OC12v02=F600

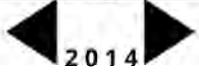
PANTALLA	ACCIÓN
	Asegúrese de que el tipo de aceite coincida con el que está usando el restaurante.
<b>CONFIG COMPLETA</b> 	48. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) dentro del recuadro CONFIG COMPLETA.
<input type="checkbox"/> <b>TIPO PANT</b> <b>NÚMERO TEXT</b>	49. Pulse el botón Tipo pant. 50. Seleccione <b>NÚMERO</b> o <b>TEXT</b> . NOTA: Si se ajusta a <b>NÚMERO</b> el Material polar total se indica en número. Si se ajusta a <b>TEXTO</b> , solo se muestra <b>DESC PRONTO/CONFIRMAR, ACEITE OK</b> o <b>DESCARTAR</b> .
<b>CONFIG COMPLETA</b> 	51. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) dentro del recuadro CONFIG COMPLETA.
<input type="checkbox"/> <b>DESCARTAR</b> <b>VALOR TPM</b>	52. Pulse el botón Descartar. 53. Pulse el número mayor al Valor TPM. Una vez que se alcance el valor del Material polar total (TPM, por sus siglas en inglés) del aceite, la freidora indicará que descarte el aceite.
	54. Use el teclado para ingresar el valor TPM de Descartar.
	55. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) después de ingresar el valor.
	56. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) para guardar el valor.
<b>CONFIG COMPLETA</b> 	57. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) dentro del recuadro CONFIG COMPLETA.
	58. Pulse el botón de la flecha hacia abajo.
<input type="checkbox"/> <b>DESC PRONTO</b>	59. Pulse el botón Desc pronto.
<b>VALOR TPM</b>	60. Pulse el número mayor al Valor TPM de Desc pronto. Por lo general, este valor se escoge como un número menor al valor TPM de Descartar. Este valor mostrará el mensaje Desc pronto cuando se alcance el valor TPM de Desc pronto. Esto sirve para avisar al personal que el aceite se tendrá que descartar pronto.
	61. Use el teclado para ingresa el valor TPM de Desc pronto.
	62. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) después de ingresar el valor.
	63. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) para guardar el valor.

PANTALLA	ACCIÓN
<p><b>CONFIG COMPLETA</b> </p>	<p>64. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) dentro del recuadro CONFIG COMPLETA.</p>
<p><input type="checkbox"/> <b>DESCARTAR TEMPZ</b></p>	<p>65. Pulse el botón Descartar tempz. Esta es la cantidad de tiempo una vez que el mensaje DESCARTAR se muestra en pantalla y se omite antes de que el mensaje DESCARTAR regrese. (El valor predeterminado es: 30 minutos. El valor mínimo es: 00=DESACT; el valor máximo es 4:00 horas).</p>
	<p>66. Pulse el recuadro de hora para ingresar un tiempo de retardo en horas.</p>
	<p>67. Con el teclado, ingrese el tiempo en horas.</p>
	<p>68. Pulse el recuadro de minuto para ingresar un tiempo de retardo en minutos.</p>
	<p>69. Con el teclado, ingrese el tiempo en minutos.</p>
	<p>70. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) para guardar el valor.</p>
<p><b>CONFIG COMPLETA</b> </p>	<p>71. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) dentro del recuadro CONFIG COMPLETA.</p>
	<p>72. Pulse el botón Inicio.</p>
	<p>73. Pulse el botón Modo crew.</p>
	<p>74. Mantenga pulsado el interruptor de restablecimiento dentro de la puerta izquierda durante treinta (30) segundos.</p>
	<p>75. El sistema se reinicia en aproximadamente 45 segundos y vuelve al modo Apagado o En espera.</p>

## 4.8 Programación de la configuración (gestor) de la freidora

Es necesario configurar estos ajustes locales de gestor de la freidora en el encendido inicial o cuando cambie el controlador. La configuración incluye idioma, fecha y hora, escala de temperatura, ajustes de sonido, ajustes de filtro, ahorro de energía, asignaciones de vías y luminosidad de la pantalla. Estos ajustes SOLO debe cambiarlos un gestor o técnico.

PANTALLA	ACCIÓN
	1. Con el controlador en la posición Apagado o En espera, pulse el botón Inicio.
	2. Pulse el botón Config.
	3. Pulse el botón GESTOR.
1 2 3 4	4. Ingrese <b>1234</b>
	5. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
<input type="checkbox"/> IDIOMA	6. Pulse el botón Idioma.
	7. Pulse el botón del Idioma principal.
<input type="checkbox"/> ENGLISH	8. Seleccione el idioma principal deseado.
	9. Pulse el botón del Idioma secundario.
<input type="checkbox"/> ESPAÑOL	10. Seleccione el idioma secundario deseado.
	11. Pulse el botón Atrás.
<input type="checkbox"/> FECHA Y HORA	12. Pulse el botón Fecha y hora.
	13. Pulse el botón Aj hora.
	14. Pulse el recuadro de hora.
	15. Con el teclado, ingrese el tiempo en horas.
	16. Pulse el recuadro de minuto.
	17. Con el teclado, ingrese el tiempo en minutos.
AM PM 24hr	18. Pulse el botón AM, PM o 24 H.
	19. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
<b>CONFIG COMPLETA</b>	20. Sin acción.

PANTALLA	ACCIÓN
	21. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) más pequeño dentro del recuadro CONFIG COMPLETA.
	22. Pulse el botón Aj fecha.
	23. Pulse el recuadro Formato fecha para alternar entre MM-DD-AA o DD-MM-AA.
	24. En la parte superior de la pantalla, se muestra el año. Pulse las flechas hacia la derecha o hacia la izquierda para seleccionar el año.
	25. Bajo el año está el mes. Pulse las flechas hacia la derecha o hacia la izquierda para seleccionar el mes.
	26. Seleccione la fecha con las teclas numeradas y pulse el botón ✓ (marca de verificación).
<b>CONFIG COMPLETA</b>	27. Sin acción.
	28. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) más pequeño dentro del recuadro CONFIG COMPLETA.
	29. Pulse el botón CONFIG DST (HORARIO DE VERANO).
<input type="checkbox"/> <b>DST ON/OFF</b>	30. Pulse el botón DST ON/OFF.
	31. Seleccione ENC para activar el horario de verano u APG para desactivarlo.
<b>CONFIG COMPLETA</b>	32. Sin acción.
	33. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) más pequeño dentro del recuadro CONFIG COMPLETA.
<input type="checkbox"/> <b>CONFIG DST</b>	34. Pulse el botón CONFIG DST.
<input type="checkbox"/> <b>MES INIC DST</b> <input type="checkbox"/> <b>DOMINGO INIC DST</b> <input type="checkbox"/> <b>MES FIN DST</b> <input type="checkbox"/> <b>DOMINGO FIN DST</b>	35. Seleccione cualquiera de estos y use el teclado para modificar. Los ajustes predeterminados para EE. UU. son: MES INIC DST: 3 DOMINGO INIC DST: 2 MES FIN DST: 11 DOMINGO FIN DST: 1
	36. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) cuando haya finalizado.
<b>CONFIG COMPLETA</b>	37. Sin acción.
	38. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) más pequeño dentro del recuadro CONFIG COMPLETA.
	39. Pulse el botón Atrás tres (3) veces.
<input type="checkbox"/> <b>°F A °C</b>	40. Pulse el botón °F A °C o °C A °F. <b>NOTA: F</b> se usa para Fahrenheit y <b>C</b> para Celsius.
<b>CONFIRMAR</b> 	41. Seleccione SÍ para alternar la escala de temperatura.
<b>COMPLETO CON ÉXITO</b> 	42. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) cuando haya finalizado.
<input type="checkbox"/> <b>SONIDO</b>	43. Pulse el botón Sonido.

PANTALLA	ACCIÓN
	44. Use las flechas hacia abajo y hacia arriba para cambiar el nivel de volumen y el tono. El volumen tiene nueve niveles con 1 indicando el más suave y 9 el más fuerte. El tono tiene tres frecuencias del 1 al 3. Utilice diferentes frecuencias para distinguir las estaciones de proteína o papas fritas.
	45. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) cuando haya finalizado.
<b>CONFIG COMPLETA</b>	46. Sin acción.
	47. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) más pequeño dentro del recuadro CONFIG COMPLETA.
	48. Pulse la flecha hacia abajo.
<input type="checkbox"/> <b>ATRIBUTOS FILTRO</b>	49. Pulse el botón Atributos filtro. El modo de filtrado automático usa dos mediciones antes de emitir la indicación al filtro. Una revisa la cantidad de ciclos de cocción que se ajusta en la configuración FILTRAR DESP y la otra revisa el tiempo que se ajusta en la configuración TIEMP FILTRAC de la siguiente sección. La indicación de filtrado se inicia por cualquiera de las dos condiciones que ocurra primero; ya sea la cantidad de ciclos que haya transcurrido, o bien el tiempo que haya pasado.
<input type="checkbox"/> <b>FILTRAR DESP</b>	50. Pulse el botón Filtrar desp. La opción FLTR DESP se usa para fijar la cantidad de ciclos de cocción que pasan antes de que se presente el indicador de filtrado.
	51. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) para continuar o pulse un botón de número e ingrese la cantidad de cocciones y pulse el botón ✓ (marca de verificación). (De manera predeterminada, la cuba completa está ajustada en 12 cocciones y la cuba dividida está ajustada en 6 cocciones).
	52. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
<b>CONFIG COMPLETA</b>	53. Sin acción.
	54. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) más pequeño dentro del recuadro CONFIG COMPLETA.
<input type="checkbox"/> <b>TIEMP FILTRAC</b>	55. Pulse el botón Tiemp filtrac. La opción Tiemp filtrac se utiliza para establecer el tiempo transcurrido antes de iniciar una indicación de filtrado. Esta opción es útil en los restaurantes con bajo volumen, donde se desea el filtrado más a menudo que lo que genera la cantidad de ciclos de cocción.
	56. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) para continuar o pulse un botón de número e ingrese las horas entre indicaciones de filtración (por ejemplo, después de cada dos horas, ingrese como 2) y pulse el botón ✓ (marca de verificación). (De manera predeterminada, el tiempo está ajustado en 0 horas).
	57. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
<b>CONFIG COMPLETA</b>	58. Sin acción.
	59. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) más pequeño dentro del recuadro CONFIG COMPLETA.
<input type="checkbox"/> <b>CIERRE FILTRO</b>	60. Pulse el botón Cierre filtro. La opción Cierre filtro se usa para establecer las horas en las que la indicación de filtrado está desactivada (por ejemplo, la hora del almuerzo).

PANTALLA	ACCIÓN
	61. Seleccione ENC para activar CIERRE FILTRO. Seleccione APG para desactivar CIERRE FILTRO.
<input type="checkbox"/> <b>TIEMPO CIERRE FILTR</b>	62. Pulse el botón Tiempo cierre filtr. La opción Tiempo cierre filtr se usa para establecer las horas en las que la indicación de filtrado está desactivada (por ejemplo, la hora del almuerzo). <b>NOTA: Si CIERRE FILTRO está desactivado (APG), esta opción está sombreada y no está disponible.</b>
	63. Use las flechas hacia arriba o hacia abajo para desplazarse entre L-V 1 a DOM 4. Hay un total de 12 períodos que se pueden programar para el cierre de la indicación de filtrado. Seleccione el campo para editar las horas de inicio y detención o cuando se debe suspender la indicación de filtrado. Seleccione AM/PM. Una vez seleccionadas las horas, pulse el botón de marca de verificación para guardar la configuración. (El ejemplo de la izquierda muestra que de lunes a viernes no se desea filtrado durante la hora de almuerzo, desde las 11:00 AM hasta la 1:00 PM).
	64. Una vez seleccionadas las horas, pulse el botón ✓ (marca de verificación).
<b>CONFIG COMPLETA</b>	65. Sin acción.
	66. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) más pequeño dentro del recuadro CONFIG COMPLETA.
<b>CONFIG COMPLETA</b> 	67. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) dentro del recuadro CONFIG COMPLETA.
	68. Pulse el botón Atrás.
<input type="checkbox"/> <b>AHORRO ENERG</b>	69. Pulse el botón Ahorro energ. La opción Ahorro energ se usa durante períodos de inactividad para bajar la temperatura de la tina de freír para ahorrar energía.
	70. Pulse el botón ACT para alternar el encendido o apagado de la opción Ahorro energ.
	71. Pulse el botón Aj temp tras para cambiar el valor de referencia de la opción Ahorro energ. Use el teclado numérico para ingresar la temperatura de referencia de Ahorro energ y pulse el botón ✓ (marca de verificación).
	72. Pulse el botón Tiempo rep para cambiar la cantidad de tiempo en minutos que la cuba permanece en reposo antes de ingresar automáticamente al modo Ahorro energ. Use el teclado numérico para ingresar la temperatura de referencia de Ahorro energ y pulse el botón ✓ (marca de verificación).
	73. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
<b>CONFIG COMPLETA</b>	74. Sin acción.
	75. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) más pequeño dentro del recuadro CONFIG COMPLETA.
<input type="checkbox"/> <b>DEBERES VÍA</b>	76. Pulse el botón Deberes vía. Se usa para establecer la cantidad de vías o cestas que usará cada cuba. (El valor predeterminado es 4).
	77. Pulse el botón número 4.

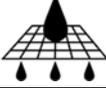
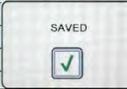
PANTALLA	ACCIÓN
	78. Pulse el ícono abajo de cada vía y seleccione el producto asociado para cocinar en esa vía.
	79. Pulse el botón Guardar.
<b>CONFIG COMPLETA REINIC SISTEMA</b>	80. Sin acción.
	81. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) más pequeño dentro del recuadro CONFIG COMPLETA REINIC SISTEMA.
□ <b>LUMINOSIDAD</b>	82. Pulse el botón Luminosidad. Este se usa para ajustar la luminosidad de la pantalla. Use las flechas hacia arriba y hacia abajo para ajustar. (El valor predeterminado es 100).
	83. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
<b>CONFIG COMPLETA</b>	84. Sin acción.
	85. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) más pequeño dentro del recuadro CONFIG COMPLETA.
□ <b>PROT PANTALLA</b>	86. Pulse el botón Prot pantalla. Este se usa para ajustar la cantidad de tiempo, después de apagado el controlador, antes de que ingrese al modo de protector de pantalla. Use las flechas hacia arriba y hacia abajo para ajustar el tiempo. (El valor predeterminado es 15 minutos).
	87. Use las flechas hacia abajo y hacia arriba para cambiar la luminosidad de la pantalla. La luminosidad tiene nueve niveles, siendo 100 el más brillante y 10 el más oscuro.
	88. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) cuando haya finalizado.
<b>CONFIG COMPLETA</b>	89. Sin acción.
	90. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) más pequeño dentro del recuadro CONFIG COMPLETA.
	91. Pulse el botón Atrás.
	92. Pulse el botón Inicio.
 <b>MODO CREW</b>	93. Pulse el botón Modo crew.
	94. Mantenga pulsado el interruptor de restablecimiento dentro de la puerta izquierda durante treinta (30) segundos.
	95. El sistema se reinicia en aproximadamente 45 segundos y vuelve al modo Apagado o En espera.

## 4.9 Agregar o editar productos existentes

Esta función se usa para agregar productos adicionales o editar productos existentes.

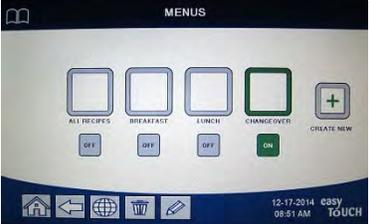
PANTALLA	ACCIÓN
	1. Pulse el botón Inicio.
	2. Pulse el botón Recetas.
<b>1 2 3 4</b>	3. Ingrese <b>1234</b>
	4. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
	5. Seleccione el ícono de producto que editará o pulse + para agregar un nuevo producto.
	6. Pulse el ícono de lápiz en la parte inferior de la pantalla para editar un producto existente.
	7. Ingrese o cambie el número de producto con el teclado.
	8. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
	9. Esta pantalla muestra el valor de referencia actual, el tiempo de cocción, la sensibilidad o compensación de carga, el temporizador de calidad, los temporizadores de agitación y los ajustes de filtrado. Para editar un parámetro, pulse un elemento para editar.
	10. Para editar la temperatura, pulse el botón de temperatura.
	11. Use el teclado para introducir o editar la temperatura de cocción del producto.
	12. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
	13. Pulse el botón de tiempo de cocción.

PANTALLA	ACCIÓN
	<p>14. Use el teclado para introducir o editar el tiempo de cocción en minutos y segundos.</p>
	<p>15. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).</p>
	<p>16. Pulse el botón de sensibilidad o compensación de carga.</p>
	<p>17. Use las flechas hacia arriba y hacia abajo para cambiar la configuración de sensibilidad o compensación de carga recomendada para este producto.</p> <p>Esta configuración permite cambiar la compensación del producto (sensibilidad). Algunos elementos de menú pueden necesitar ajustes, dependiendo de sus características de cocción. <b>NOTA: Se recomienda encarecidamente NO ajustar esta configuración, ya que puede tener un efecto adverso en los ciclos de cocción de los productos.</b></p> <p>El ajuste predeterminado para la compensación del producto está fijado en cuatro.</p>
	<p>18. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).</p>
	<p>19. Pulse el botón Temp cald.</p>
	<p>20. Ingrese el tiempo en minutos y segundos para el tiempo de retención de producto.</p>
	<p>21. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).</p>
	<p>22. Pulse el botón Temporizador de agitación 1.</p>
	<p>23. Ingrese el tiempo en minutos y segundos para realizar la primera agitación.</p>
	<p>24. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).</p>
	<p>25. Pulse la flecha hacia abajo para desplazarse a otras configuraciones.</p>

PANTALLA	ACCIÓN
	<p>26. Pulse el botón Temporizador de agitación 2 si se necesita otra agitación; de lo contrario, vaya al paso 30.</p>
	<p>27. Ingrese el tiempo en minutos y segundos para realizar la segunda agitación.</p>
	<p>28. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).</p>
	<p>29. Pulse el botón Filtrar.</p>
	<p>30. Asegúrese de que el botón Filtrar esté ENCENDIDO para activar el filtrado automático para este producto. Esta configuración se usa para evitar la mezcla de aceites específicos a productos. Para productos como PESCADO, seleccione NO para evitar el filtrado automático.</p>
	<p>31. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).</p>
	<p>32. Seleccione el ícono para asociar con la receta de producto que se ingresará o editará.</p>
	<p>33. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).</p>
	<p>34. Seleccione los menús para asociar con la receta de producto que se ingresará o editará.</p>
	<p>35. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).</p>
	<p>36. El controlador muestra GUARD.</p>
	<p>37. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).</p>
	<p>38. Seleccione otro producto para editar o pulse la tecla + para agregar productos adicionales. Si terminó, pulse el botón Inicio.</p>
 <b>MODO CREW</b>	<p>39. Pulse el botón Modo crew para volver a la pantalla principal.</p>

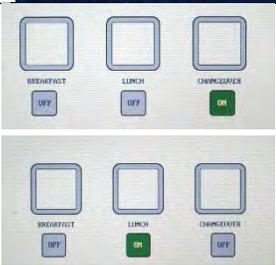
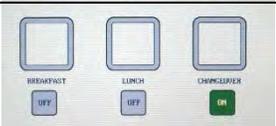
## 4.10 Agregar o editar menús

Esta función se usa para agregar o editar menús. Los menús permiten que el operador agrupe ciertos productos. Por ejemplo, configurar un menú de desayuno permite agrupar solo productos de desayuno. Esto es útil cuando se cambian productos, para reducir la cantidad de productos entre los que se puede seleccionar.

PANTALLA	ACCIÓN
	1. Pulse el botón Inicio.
	2. Pulse el botón Menús.
<b>1 2 3 4</b>	3. Ingrese <b>1234</b>
	4. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
	5. Para seleccionar un menú, pulse el botón sobre el botón ENC/APG para editar productos (resaltado en verde) o pulse el botón + para agregar un menú nuevo. Si agrega un menú nuevo, ingrese el nombre del menú en la siguiente pantalla y pulse el botón ✓ (marca de verificación). Si elimina un menú, resalte el menú y pulse el papelero en la parte inferior de la pantalla.
	6. Pulse el ícono de lápiz en la parte inferior de la pantalla para editar un menú existente.
	7. Para seleccionar los productos deseados, pulse sus íconos para agregarlos al menú seleccionado. Los productos seleccionados se resaltarán en verde. Para deseleccionar un producto, pulse el ícono y el resaltado cambiará de verde a gris.
	8. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) cuando termine para guardar los productos seleccionados en el menú.
	9. Pulse el botón Atrás para editar menús adicionales, comenzando con el paso 5; de lo contrario, avance al siguiente paso.
	10. Pulse el botón Inicio.
 <b>MODO CREW</b>	11. Pulse el botón Modo crew.

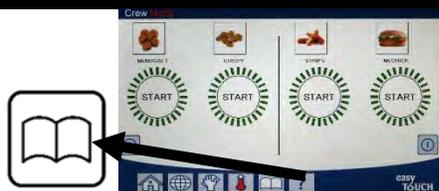
#### 4.11 Cambio del menú de desayuno al menú de cambio o de almuerzo

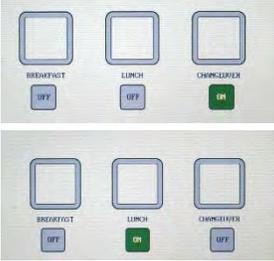
Si se crean menús separados para Desayuno, Cambio y Almuerzo, pulsar el botón MENÚ desde la pantalla principal mostrará las opciones de cambio de menú. Pulsar el menú deseado cambiará los menús.

PANTALLA	ACCIÓN
	<p>1. Pulse el botón Menú.</p>
	<p>2. Pulse el botón ENC/APG bajo Cambio o Almuerzo para cambiar menús.</p> <p><b>NOTA:</b> Solo se puede seleccionar un menú a la vez.</p>
	<p>3. Cuando se selecciona el menú deseado, se resalta "ENC" bajo el menú.</p>
	<p>4. Pulse el botón Atrás para volver a la pantalla principal.</p>
	<p>5. Pulse el ícono del producto para cambiar productos.</p>
	<p>6. La pantalla vuelve a la pantalla principal.</p>

#### 4.12 Cambio del menú de almuerzo al menú de cambio o de desayuno

Si se crean menús separados para Desayuno, Cambio y Almuerzo, pulsar el botón MENÚ desde la pantalla principal mostrará las opciones de cambio de menú. Pulsar el menú deseado cambiará los menús.

PANTALLA	ACCIÓN
	<p>1. Pulse el botón Menú.</p>

PANTALLA	ACCIÓN
	<p>2. Pulse el botón ENC/APG bajo Desayuno o Cambio para cambiar menús.</p> <p><b>NOTA:</b> Solo se puede seleccionar un menú a la vez.</p>
	<p>3. Cuando se selecciona el menú deseado, se resalta "ENC" bajo el menú.</p>
	<p>4. Pulse el botón Atrás para volver a la pantalla principal.</p>
	<p>5. Pulse el ícono del producto para cambiar productos.</p>
	<p>6. La pantalla vuelve a la pantalla principal.</p>

### 4.13 Tareas de mantenimiento

En esta sección se cubren las tareas de servicio del personal y el gestor que se usan en tiendas, como Prueba de límite superior, Registro-E (registro de errores), configuración de contraseña y funciones para copiar menús desde y hacia la freidora desde USB con la conexión de menú.

#### 4.13.1 Prueba de límite superior

El modo de prueba de límite superior se utiliza para probar el circuito de límite superior. La prueba de límite superior destruirá el aceite. Se debe realizar únicamente con aceite usado. Si la temperatura llega a los 238 °C (460 °F) sin que se active el segundo límite superior y la pantalla del controlador muestra el mensaje ERROR LTE SUPERIOR DESCONECTAR CORRIENTE con un tono de alerta durante la prueba, apague la freidora y llame inmediatamente al servicio técnico.

La prueba se puede cancelar en cualquier momento al apagar la freidora. Cuando se vuelve a encender la freidora, vuelve al modo de operación y muestra el producto en pantalla.

PANTALLA	ACCIÓN
	<p>1. Con el controlador en la posición Apagado o En espera, pulse el botón Inicio.</p>
	<p>2. Pulse el botón Mant.</p>
	<p>3. Pulse el botón Crew.</p>

PANTALLA	ACCIÓN
	4. Seleccione CUB IZQ o CUB DCHA para cubas divididas.
<b>MANTENER PULSADO</b>	5. Mantenga pulsado el botón Mantener pulsado para iniciar la prueba de límite superior.
<b>SOLTAR</b>	6. Mientras mantiene pulsado el botón, la cuba comienza a calentarse. El controlador muestra la temperatura real de la cuba durante la prueba. Cuando la temperatura alcanza los 210 °C ± 12 °C (410 °F ± 10 °F)*, el controlador muestra CAL ALT-1 (por ejemplo, 210C [410F]) y continúa calentando. *NOTA: En los controladores usados en la Unión Europea (aquellos con la marca CE), la temperatura es de 202 °C (395 °F) cuando el controlador muestra CAL ALT-1.
<b>CAL ALT-1</b>	7. Mientras sigue pulsando el botón, la freidora continúa calentando hasta que se abre el límite superior. Generalmente esto sucede una vez que la temperatura alcanza 217 °C a 231 °C (423 °F a 447 °F) para límites superiores no pertenecientes a la CE y 207 °C a 219 °C (405 °F a 426 °F) para los límites pertenecientes a la CE.
<b>AYUDA ALT-2</b>	8. Suelte el botón. La cuba deja de calentarse y el controlador muestra la configuración de temperatura actual hasta que sea inferior a 204 °C (400 °F). Pulse el botón de encendido para cancelar la alarma.
<b>ERROR LTE SUPERIOR DESCONECTAR CORRIENTE</b>	9. Si el controlador muestra este mensaje, desconecte la corriente hacia la freidora y llame inmediatamente al servicio técnico.
	10. Deseche el aceite después de una prueba de límite superior, una vez que la cuba se enfríe a menos de 204 °C (400 °F).

## 4.13.2 Funciones del gestor

### 4.13.2.1 REG-E

La función REG-E se usa para ver los diez (10) códigos de error más recientes que se encuentran en la freidora. Estos códigos se muestran con el error más reciente primero. Se muestra el código de error, la hora y la fecha.

Si no existen errores, el controlador queda en blanco en esta función. Los errores se muestran con el lado del error si es una cuba dividida, el código de error, la hora y la fecha. Un código de error que muestra una letra "I" indica el lado izquierdo de una cuba dividida y "D" indica el lado derecho de una cuba dividida en que ocurrió el error (D E19 06:34AM 04/22/2014). Un código de error que muestra "G" indica que este fue un error global no específicamente vinculado a una cuba en particular. Los códigos de error aparecen en la sección 7.6 de este manual.

PANTALLA	ACCIÓN
	1. Pulse el botón Inicio.
	2. Pulse el botón Mant.
	3. Pulse el botón GESTOR.
<b>4 3 2 1</b>	4. Ingrese <b>4321</b>
	5. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
<input type="checkbox"/> <b>REG-E</b>	6. Pulse el botón REG-E. Se muestran los tres errores más recientes.
	7. Pulse la flecha hacia abajo. Se muestran los siguientes tres errores. Continúe pulsando la flecha hacia abajo para ver errores adicionales.
	8. Pulse el botón Atrás para volver al menú o pulse el botón Inicio para salir.
 <b>MODO CREW</b>	9. Pulse el botón Modo crew.

### 4.13.2.2 Configuración de contraseña

El modo contraseña permite al gestor del restaurante cambiar contraseñas para los diferentes modos.

PANTALLA	ACCIÓN
	1. Pulse el botón Inicio.
	2. Pulse el botón Mant.
	3. Pulse el botón GESTOR.
4 3 2 1	4. Ingrese <b>4321</b>
	5. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
□ CONFIG CNTRASEÑA	6. Pulse el botón CONFIG CNTRASEÑA.
<ul style="list-style-type: none"> <li>□ MENÚS</li> <li>□ RECETAS</li> <li>□ AJUSTES - GESTOR</li> <li>□ DIAGNÓSTICO - GESTOR</li> </ul>	7. Seleccione la contraseña deseada para modificar. Use la flecha hacia abajo para desplazarse a configuraciones adicionales. Los valores predeterminados son: MENÚS 1234 RECETAS 1234 AJUSTES - GESTOR 1234 DIAGNÓSTICO - GESTOR 4321
	8. Use el teclado para ingresar la nueva contraseña para el elemento deseado.
	9. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
REINTR CONTRASEÑA	10. Use el teclado para ingresar nuevamente la contraseña para verificar.
	11. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
CONFIG CNTRASEÑA CON ÉXITO	12. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
	12. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
<ul style="list-style-type: none"> <li>□ MENÚS</li> <li>□ RECETAS</li> <li>□ AJUSTES - GESTOR</li> <li>□ DIAGNÓSTICO - GESTOR</li> </ul>  	13. Pulse el botón Atrás para volver al menú o pulse el botón Inicio para salir.
 MODO CREW	14. Pulse el botón Modo crew.

### 4.13.2.3 USB - Funcionamiento del menú

Esta opción permite cargar menús al controlador. Esto permite que los productos creados en MenuSync se guarden en una unidad USB y se carguen en la freidora.

PANTALLA	ACCIÓN
	1. Pulse el botón Inicio.
	2. Pulse el botón Mant.
	3. Pulse el botón GESTOR.
4 3 2 1	4. Ingrese <b>4321</b>
	5. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
<input type="checkbox"/> <b>USB - FUNCIONAM MENÚ</b>	6. Pulse el botón USB- FUNCIONAM MENÚ.
<input type="checkbox"/> <b>COPIAR MENU DE USB A FREID</b>	7. Pulse el botón COPIAR MENU DE USB A FREID.
<b>INTRO USB...</b>	8. Inserte la unidad USB en el conector detrás de la puerta izquierda de la freidora.
<b>¿USB INSERTADO? SÍ NO</b>	9. Pulse SÍ una vez insertada la unidad USB.
<b>LEYENDO ARCHIVO DESDE USB NO quite el USB MIENTRAS SE LEE</b>	10. No se requiere acción.
<b>TRANSF DATOS IU-IU EN CURSO</b>	11. No se requiere acción mientras se carga el archivo.
<b>ACTUALIZANDO MENÚ</b>	12. No se requiere acción mientras la actualización está en curso.
<b>¿ACT COMPLETA? SÍ</b>	13. Pulse SÍ.
<b>ACTUALZ MENÚ FINALIZADA, QUITAR USB Y REINICIAR EL SISTEMA.</b>	14. Quite la unidad USB y apague y vuelva a encender toda la batería de la freidora con el interruptor de restablecimiento detrás de la puerta izquierda de la freidora bajo el conector USB. <b>NOTA: Asegúrese de mantener pulsado el interruptor por lo menos 30 segundos.</b>

## 4.14 Datos de información

### 4.14.1 Datos de filtrado

La función de datos de filtrado se usa para ver la cantidad de cocciones restantes hasta el siguiente filtrado, la cantidad de cocciones por cuba, la cantidad de filtros por cuba, la cantidad de filtros omitidos o derivados por cuba y la cantidad promedio de ciclos de cocción por filtro por día.

PANTALLA	ACCIÓN
	1. Pulse el botón Información.
	2. Pulse el botón Filtrar.
<input type="checkbox"/> <b>DÍA 1</b> <input type="checkbox"/> <b>DÍA 2</b> <input type="checkbox"/> <b>DÍA 3</b> <input type="checkbox"/> <b>DÍA 4</b> 	3. Seleccione y pulse el día deseado. Use la flecha hacia abajo para desplazarse hacia atrás a días adicionales.

PANTALLA	ACCIÓN
<p>1. <b>DÍA Y FECHA</b> (día y fecha de los datos de filtrado que se muestran).</p> <p>2. <b>COCCIONES REST HASTA SIG FILTRADO</b> (Cantidad de cocciones que quedan hasta la siguiente indicación de filtrado).</p> <p>3. <b>NÚM DIARIO COCCIONES</b> (Cantidad de cocciones de ese día)</p> <p>4. <b>NÚM DIARIO FILTROS</b> (Cantidad de veces que se filtró la cuba en un día en particular)</p> 	<p>4. Pulse la flecha hacia abajo para desplazarse a otros datos.</p>
<p>5. <b>NÚM DIARIO FILTROS NO UTILIZ</b> (Cantidad de veces que se derivó el filtro ese día).</p> <p>6. <b>PROMED COCC POR FILTRD</b> (Cantidad promedio de ciclos de cocción por filtro en ese día)</p> <p>7. <b>FILTRADO</b> (Muestra si el filtrado está activado o desactivado. Herramienta de diagnóstico para determinar el estado del tablero FIB).</p>  	<p>5. Presione la flecha hacia arriba para desplazarse hacia arriba, o el botón Atrás para volver y seleccionar otro día.</p>
 	<p>6. Pulse el botón Atrás para volver al menú o el botón Inicio para salir.</p>

#### 4.14.2 Datos de aceite

La función de datos de aceite se usa para ver la fecha del último descarte, la cantidad de cocciones desde el último descarte, los filtrados desde el último descarte, los filtrados omitidos desde el último descarte, la vida útil actual del aceite y la cantidad promedio de cocciones de la vida útil del aceite.

PANTALLA	ACCIÓN
	<p>1. Pulse el botón Información.</p>
	<p>2. Pulse el botón Ac.</p>
<p>1. <b>FECH ÚLT DESCART</b></p> <p>2. <b>COCCIONES DESDE ÚLT DESC</b></p> <p>3. <b>FILTR DESDE ÚLT DESC</b></p> <p>4. <b>FILTR OMITIDOS DESDE ÚLT DESC</b></p> 	<p>3. Pulse la flecha hacia abajo para desplazarse a otros datos.</p>
<p>5. <b>VIDA AC ACTUAL</b></p> <p>6. <b>PROMED COCC TRAS VIDA AC</b></p>   	<p>4. Pulse la flecha hacia arriba para desplazarse hacia arriba, el botón Atrás para volver al menú o el botón Inicio para salir.</p>

#### 4.14.3 Datos de vida útil

La función de datos de vida útil se usa para ver la fecha de puesta en marcha de la freidora, la que se establece automáticamente después de que la freidora ha completado 25 cocciones, el número de serie del controlador, el tiempo total que ha funcionado la freidora en horas, y el recuento total de ciclos de calor de la freidora (la cantidad de veces que el controlador ha encendido o apagado el calor).

PANTALLA	ACCIÓN
	1. Pulse el botón Información.
	2. Pulse el botón Datos vida.
1. <b>FECHA PTA MARCHA</b> 2. <b>NÚMERO SERIE UNID</b> 3. <b>NÚMERO SERIE CONTR</b> 4. <b>TOTAL EN HORAS (H)</b>  5. <b>RECTO TOTAL CICLOS CAL</b>  	3. Pulse el botón Atrás para volver al menú o el botón Inicio para salir.

#### 4.14.4 Datos de uso

Los datos de uso muestran los ciclos de cocción totales por cuba, el número de ciclos de cocción por cuba, la cantidad de ciclos de cocción que se terminaron antes de finalizar, la cantidad de horas que la o las cubas han estado activas y la fecha del último reinicio de uso.

PANTALLA	ACCIÓN
	1. Pulse el botón Información.
	2. Pulse el botón Datos uso.
1. <b>FECHA INICIO USO</b> 2. <b>NÚM TOTAL DE CICLOS DE COCC</b> 3. <b>NÚM TOTAL DE CICLOS DE COCC OMIT</b>  4. <b>TIEMPO ACT TOTAL CUB (H)</b>  	3. Pulse el botón Atrás para volver al menú o el botón Inicio para salir.

#### 4.14.5 Tiempo de recuperación

La recuperación se usa para determinar si la freidora funciona correctamente. La recuperación es el tiempo requerido para que la freidora suba en 28 °C (50 °F) la temperatura del aceite entre 121 °C (250 °F) y 149 °C (300 °F). El tiempo máximo de recuperación no debe ser superior a 1:40 para los modelos eléctricos, o 3:15 para los modelos de gas.

PANTALLA	ACCIÓN
	1. Pulse el botón Información.
	2. Pulse el botón RECUP. El tiempo se muestra en minutos y segundos.
1. <b>ÚLT TIEM RECUP</b>   	3. Pulse el botón Atrás para volver al menú o el botón Inicio para salir.

#### 4.14.6 Datos de última carga

Los datos de última carga muestran datos del último ciclo de cocción.

PANTALLA	ACCIÓN
	1. Pulse el botón Información.
	2. Pulse el botón Últ carga.
1. ÚLT PROD COCINADO 2. TIEM INIC ÚLT CARGA 3. TIEM COCC ÚLT CARGA 	3. Pulse la flecha hacia abajo para desplazarse a otros datos.
4. TIEM PROG ÚLT CARGA 5. TEMP MÁX ÚLT CARGA 6. TEMP MÍN ÚLT CARGA 7. TEMP MEDIA ÚLT CARGA 	4. Pulse la flecha hacia abajo para desplazarse a otros datos.
8. % TIEMP COCC, CALOR ACT 	
9. TEMP CUB ANTES DE COCC   	5. Pulse la flecha hacia arriba para desplazarse hacia arriba, el botón Atrás para volver al menú o el botón Inicio para salir.

#### 4.14.7 Versión del software

La función de versión del software proporciona las versiones del software del controlador y el tablero de circuitos del sistema de la freidora; los valores de la sonda de temperatura, la sonda RTD AIF y la sonda RTD ATO.

PANTALLA	ACCIÓN
	1. Pulse el botón Información.
	2. Pulse el botón de la flecha hacia abajo.
	3. Pulse el botón Versión software.
1. VERSIÓN SOFTWARE UIB 2. VERSIÓN SOFTWARE SIB 3. VERSIÓN SOFTWARE VIB 4. VERSIÓN SOFTWARE FIB 	4. Pulse la flecha hacia abajo para desplazarse a versiones de software, temperaturas de sonda e información adicionales. <b>NOTA: Las cubas divididas tendrán una temperatura SIB2, y temperaturas AIF y ATO en la cuba derecha e izquierda.</b>
5. VERSIÓN SOFTWARE OQS 6. TEMP REAL CUBA 7. TEMP RTD AIF 8. TEMP RTD ATO 9. ID PLACA 	5. Pulse la flecha hacia abajo para desplazarse a versiones de software e información adicionales.

PANTALLA	ACCIÓN
10. VERSIÓN SOFTWARE GATEWAY 11. DIRECCIÓN IP GATEWAY 12. CALIDAD DE ENLACE GATEWAY 13. INTENSIDAD Y RUIDO DE SEÑAL GATEWAY 	6. Pulse la flecha hacia arriba para desplazarse hacia arriba, el botón Atrás para volver al menú o el botón Inicio para salir.

#### 4.14.8 Reiniciar datos de uso

La función de reinicio reinicia todos los datos de uso.

PANTALLA	ACCIÓN
	1. Pulse el botón Información.
	2. Pulse el botón de la flecha hacia abajo.
	3. Pulse el botón de reinicio.
4 3 2 1	4. Ingrese <b>4321</b>
	5. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
<b>DATOS DE USO REINICIADOS</b>	6. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
	7. Pulse la flecha hacia arriba para desplazarse hacia arriba, el botón Atrás para volver al menú o el botón Inicio para salir.

#### 4.14.9 Datos de aceite nuevo

La función de datos de aceite nuevo se usa para ver la información acerca del aceite nuevo actual.

PANTALLA	ACCIÓN
 	1. Pulse el botón Inicio y, luego, el botón Información.
	2. Pulse el botón de la flecha hacia abajo.
	3. Pulse el botón Aceite nuevo.
1. <b>NÚMERO DE COCCIONES DESDE ÚLTIMO DESCARTE</b> 2. <b>CONTEO DE DESECHOS COCCIONES DESDE ÚLTIMO REINICIO</b> 3. <b>FECHA REINICIO CONTADOR ACEITE NUEVO</b> 4. <b>CONTADOR DE ACEITE NUEVO</b> 	4. Pulse el botón Atrás para volver al menú o el botón Inicio para salir.

#### 4.14.10 Datos de uso del reinicio de aceite nuevo

La función de reinicio reinicia todos los datos de aceite nuevo.

PANTALLA	ACCIÓN
 	1. Pulse el botón Inicio y, luego, el botón Información.
	2. Pulse el botón de la flecha hacia abajo.
	3. Presione el botón Reinicio aceite nuevo.
4 3 2 1	4. Ingrese <b>4321</b> .
	5. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
<b>DATOS ACEITE NUEVO SE REINICIARON</b> 	6. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
 	7. Pulse el botón Atrás para volver al menú o el botón Inicio para salir.

#### 4.14.11 Datos de TPM (Material polar total)

Los datos de TPM proporcionan datos sobre el OQS (Sensor de calidad del aceite). Se puede acceder a los mismos datos si pulsa el botón TPM en la parte frontal del controlador cuando está de un solo color.

PANTALLA	ACCIÓN
 	1. Pulse el botón Inicio y, luego, el botón Información.
	2. Pulse la flecha hacia abajo.
	3. Pulse el botón Datos TPM. Se indican los valores de TPM para los treinta (30) días válidos anteriores.
  	4. Pulse la flecha hacia arriba para desplazarse hacia arriba, el botón Atrás para volver al menú o el botón Inicio para salir.

# FREIDORA ELÉCTRICA GEN III LOV™ SERIE BIELA14-T

## CAPÍTULO 5: INSTRUCCIONES DEL MENÚ DE FILTRADO

### 5.1 Introducción

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

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

#### ⚠ ADVERTENCIA

El supervisor del lugar de trabajo es responsable de asegurar que los operadores estén 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

La almohadilla o papel de filtro DEBE reemplazarse a diario.

### 5.2 Preparación del filtro para el uso

1. Saque levemente la bandeja del filtro del gabinete y espere hasta que el goteo se detenga antes de quitar completamente la bandeja (se muestra a continuación). Retire la bandeja de migajas, el marco de sujeción, la almohadilla (o papel) de filtro y la rejilla de filtro (consulte la Figura 1). Limpie todas las piezas metálicas con una solución de concentrado multiuso y agua caliente, luego séquelos completamente.

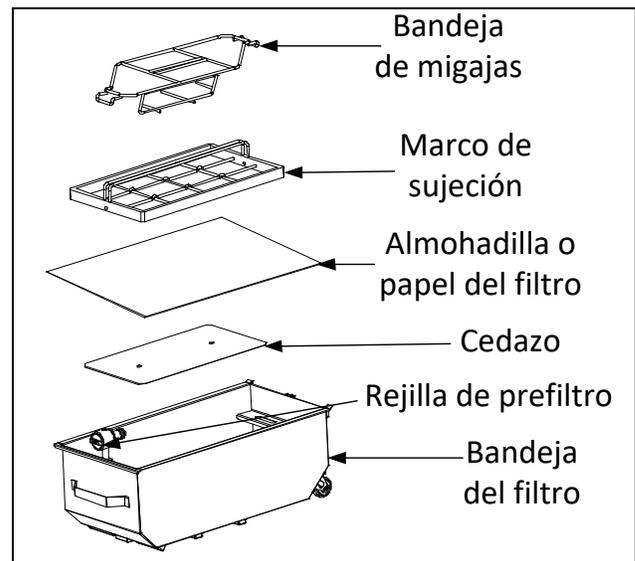


Figura 1

2. Inspeccione el conector de la bandeja del filtro para garantizar que ambas juntas tóricas estén en buen estado (consulte la Figura 2). Asegúrese de que la rejilla de prefiltro esté instalada, limpia y ajustada.



Figura 2

3. Luego, en orden inverso, coloque la rejilla de filtro de metal en el centro del fondo de la bandeja, luego coloque una almohadilla de filtro sobre la rejilla y asegúrese de que el lado **áspero** quede hacia arriba. Asegúrese que la almohadilla quede entre los bordes grabados de la bandeja del filtro. Luego ponga el marco de sujeción encima de la almohadilla. Si usa un papel de filtro, ponga una hoja de papel de filtro sobre la parte superior de la fuente de filtro, sobresaliendo en todos los lados. Ponga el marco de sujeción encima del papel de filtro y baje el aro dentro de la bandeja, permitiendo que se doble el papel hacia arriba alrededor del aro al empujarlo al fondo de la bandeja. Luego espolvoree 1 paquete (8 onzas) de polvo de filtro sobre la hoja de filtro.

4. Vuelva a instalar la bandeja de migajas en la parte delantera de la bandeja. (Consulte Figura 1)

**¡NO USE POLVO DE FILTRO CON LA ALMOHADILLA!**

5. Empuje la bandeja del filtro nuevamente en la freidora, colocándola debajo de la freidora. Asegúrese de que la "P" no aparezca en la esquina superior derecha de ningún 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.



**PELIGRO**

La bandeja de 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 solo debe quitarse para tareas de limpieza.

**5.3 Menú de filtrado**

Las selecciones del menú de filtrado se usan para filtrar, drenar, llenar, desechar y limpiar las cubas.

El menú de filtrado se indica a continuación:

- Filtrado automático página 5-2
- Filtrado automático por solicitud página 5-3
- Filtrado de mantenimiento página 5-5
- Desecho de aceite (sistemas no a granel) página 5-6
- Desecho de aceite (sistemas a granel) página 5-7
- Drenar aceite página 5-9
- Llenar cuba desde depósito de drenaje página 5-10
- Llenar cuba desde granel (solo a granel) página 5-10
- Desecho de aceite del depósito (solo a granel) página 5-11
- Limpieza intensa (sistemas no a granel) página 5-12
- Limpieza intensa (sistemas a granel) página 5-14

**5.3.1 Filtrado automático**

El filtrado automático es una función que, después de una cantidad predeterminada de tiempo o de ciclos de cocción, indica automáticamente que hay que filtrar las tinas de freír. Esta función también se puede realizar a solicitud, tema que abarca la sección siguiente. **Nota:** No ocurre la filtración de cubas múltiples en forma simultánea.

PANTALLA	ACCIÓN
FILTR NECESARIO ¿FILTRAR AHORA?	1. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) para comenzar el filtrado. Si se selecciona el botón X, se cancelará el filtrado y la freidora reanudará el funcionamiento normal. El controlador volverá a indicar pronto que se filtre el aceite. Esta secuencia se repite hasta que finalice un filtrado.
NIVEL AC MUY BAJO	2. Se muestra si es que el nivel de aceite es muy bajo. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) para confirmar el problema y volver al modo de cocción de espera. Verifique si el nivel de aceite en la jarra JIB es bajo. Si no lo es y esto sigue ocurriendo, comuníquese con su FAS.
COLAR RESTOS DE CUB; PULSE CONFIRMAR AL COMPLETAR	3. Retire las migajas del aceite con un movimiento desde adelante hacia atrás, retirando la mayor cantidad de migajas posible de cada cuba. Esto es indispensable para optimizar la vida útil del aceite y la calidad de éste. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) cuando haya finalizado.

PANTALLA	ACCIÓN
INTRO BANDEJA	4. Empuje la bandeja del filtro a su lugar. Se muestra si la bandeja del filtro no está bien colocada.
DRENAJE EN CURSO	5. No se requiere acción.
LAVADO EN CURSO	6. No se requiere acción.
LLENADO EN CURSO	7. No se requiere acción.
PRECALENT	8. No se requiere acción. Se muestra hasta que la freidora alcanza el valor de referencia.
INIC	9. La freidora está lista para usar. Se muestra una vez que la freidora alcanza el valor de referencia.

El proceso de filtrado completo tarda unos cuatro minutos.

Si durante el filtrado no ha regresado todo el aceite, el sistema continuará con una función de filtrado incompleto. Consulte la Sección 7.3.1.

**NOTA:** Si durante el filtrado se retira parcial o totalmente la bandeja del filtro, el proceso de filtrado se detendrá y reanudará una vez que se vuelva a colocar la bandeja en su lugar.



**PELIGRO**

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

### 5.3.2 Filtrado automático por solicitud

El filtrado automático por solicitud se utiliza para iniciar manualmente un filtrado automático. **Nota:** No ocurre la filtración de cubas múltiples en forma simultánea.

PANTALLA	ACCIÓN
	1. La temperatura de la freidora <b>DEBE</b> estar en la temperatura de referencia. Pulse el botón menú de filtrado.
	2. Seleccione CUB IZQ o CUB DCHA para cubas divididas.
	3. Seleccione FILTRADO AUTO.
¿FILTRADO AUTO?	4. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) para comenzar el filtrado. Si se selecciona el botón X, se cancelará el filtrado y la freidora reanudará el funcionamiento normal.
<b>NIVEL AC MUY BAJO</b>	5. Se muestra si es que el nivel de aceite es muy bajo. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) para confirmar el problema y volver al modo de cocción de espera. Verifique si el nivel de aceite en la jarra JIB es bajo. Si no lo es y esto sigue ocurriendo, comuníquese con su FAS.

PANTALLA	ACCIÓN
COLAR RESTOS DE CUB; PULSE CONFIRMAR AL COMPLETAR	6. Retire las migajas del aceite con un movimiento desde adelante hacia atrás, retirando la mayor cantidad de migajas posible de cada cuba. Esto es indispensable para optimizar la vida útil del aceite y la calidad de éste. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) cuando haya finalizado.
INTRO BANDEJA	7. Empuje la bandeja del filtro a su lugar. Se muestra si la bandeja del filtro no está bien colocada.
DRENAJE EN CURSO	8. No se requiere acción mientras el aceite se drena en la bandeja del filtro.
LAVADO EN CURSO	9. No se requiere acción mientras se eliminan los residuos de la cuba.
LLENADO EN CURSO	10. No se requiere acción mientras se llena la cuba.
PRECALENT	11. No se requiere acción mientras la freidora se calienta según el valor de referencia.
INIC	12. La freidora está lista para usar. Se muestra una vez que la freidora alcanza el valor de referencia.

El proceso de filtrado completo tarda unos cuatro minutos.

**NOTA:** Si durante el filtrado se retira parcial o totalmente la bandeja del filtro, el proceso de filtrado se detendrá y reanudará una vez que se vuelva a colocar la bandeja en su lugar.

**⚠ PELIGRO**

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

Se genera un mensaje de error si falla el procedimiento de filtrado automático. Siga las instrucciones en el controlador para borrar el error.

Cuando se muestra FILTRO OCUP, la placa FIB está esperando que se filtre otra cuba o que se borre otro problema. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) y espere 15 minutos para ver si se corrigió el problema. De lo contrario, llame a un centro de servicio autorizado Frymaster local.

**⚠ PELIGRO**

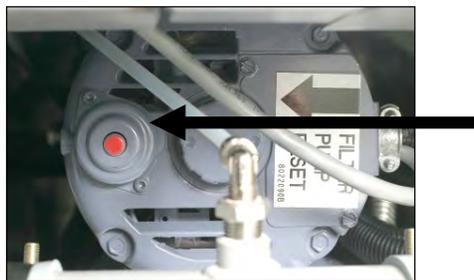
**No drene más de una tina de freír a la vez en la unidad de filtrado integrada para evitar que se desborde y derrame aceite caliente que puede causar quemaduras graves, resbaladas o caídas.**

**⚠ ADVERTENCIA**

**El motor del filtro está equipado con un interruptor de restablecimiento manual en caso de que el motor del filtro se sobrecaliente u ocurra una falla eléctrica. Si se activa este interruptor, corte la energía del sistema de filtrado y deje que se enfríe el motor de la bomba durante 20 minutos antes de intentar restablecer el interruptor (consulte la fotografía en la siguiente página).**

**⚠ ADVERTENCIA**

**Tenga cuidado y use equipo de protección adecuado cuando restablezca el interruptor de restablecimiento del motor del filtro. La reposición del interruptor debe realizarse con cuidado para evitar la posibilidad de quemaduras graves por maniobras descuidadas alrededor del tubo de drenaje y de la tina de freír.**



**Interruptor de restablecimiento del motor del filtro**

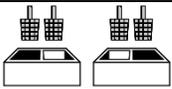
### 5.3.3 Filtrado de mantenimiento o al final del día

Asegúrese de que la almohadilla o el papel de filtro se cambie a diario para mantener el sistema funcionando correctamente. Para un funcionamiento correcto en tiendas con alto volumen o que funcionan 24 horas, la almohadilla o el papel de filtro se debe cambiar dos veces al día.

Si aparece CERRAR VÁLV DESECH, cierre la válvula de desecho. Pulse el botón X para salir.

**AVISO**  
La almohadilla o papel de filtro debe reemplazarse a diario.

**⚠ ADVERTENCIA**  
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.

PANTALLA	ACCIÓN
	<p>1. La temperatura de la freidora <b>DEBE</b> estar en la temperatura de referencia. Pulse el botón menú de filtrado.</p>
	<p>2. Seleccione CUB IZQ o CUB DCHA para cubas divididas.</p>
	<p>3. Seleccione FILTRADO DE MANT.</p>
¿FILTRADO DE MANT?	<p>4. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) para comenzar el filtrado. Si se selecciona el botón X, se cancelará el filtrado y la freidora reanudará el funcionamiento normal.</p>
<b>UTILICE GUANTES PROT; PULSE CONFIRMAR AL COMPLETAR</b>	<p>5. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) una vez que tenga puesto todo el equipo de protección personal, incluidos los guantes de protección térmica.</p>
<b>COMP QUE DEP Y CUBIERTA COLOCADOS</b>	<p>6. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) si el depósito de aceite y la cubierta están en su lugar.</p>
DRENAJE EN CURSO	<p>7. No se requiere acción mientras el aceite se drena en la bandeja del filtro.</p>
FREGAR CUBA Y ENTRE CALENTADORES; PULSE CONFIRMAR AL COMPLETAR	<p>8. Friegue la cuba. Si es eléctrica, limpie entre las piezas. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) cuando haya finalizado.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p style="text-align: center;"><b>⚠ PELIGRO</b> Mantenga todo artículo alejado de los drenajes. Cerrar los actuadores puede causar daños o lesiones.</p> </div>
LIMP SENSORES; PULSE CONFIRMAR AL COMPLETAR	<p>9. (Solo de gas) Limpie el sensor de nivel de aceite con una esponja no abrasiva (consulte la Sección 6.6.2 en la página 6-4). (Todas las freidoras) Limpie alrededor de los sensores AIF y ATO con un destornillador o un objeto similar para eliminar todo sedimento alrededor de los sensores (consulte la Sección 6.2.4 en la página 6-1) y pulse el botón ✓ (marca de verificación) cuando finalice.</p>
¿LAVAR CUBA?	<p>10. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).</p>
LAVADO EN CURSO	<p>11. No se requiere acción mientras se abre la válvula de retorno y se limpia la cuba con aceite de la bandeja del filtro.</p>

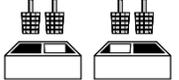
PANTALLA	ACCIÓN
¿LAVAR DE NUEVO?	12. Se apaga la bomba del filtro. Si la cuba no tiene residuos, pulse el botón X para continuar. Si aún hay migajas, pulse el botón √ (marca de verificación) y la bomba del filtro volverá a funcionar. Este ciclo se repite hasta que pulse el botón X.
ACLARADO EN CURSO	13. No se requiere acción mientras se cierra la válvula de drenaje y la bomba del filtro llena la cuba. Se abre la válvula de drenaje y se enjuaga la cuba.
¿ACLARAR?	14. Si la cuba no tiene residuos, pulse el botón X para continuar. Si desea un enjuague adicional, pulse el botón √ (marca de verificación) y el enjuague se repetirá hasta que se presione el botón X.
¿PULIR?	15. Pulse el botón √ (marca de verificación) para continuar.
DEPURACIÓN EN CURSO	16. No se requiere acción mientras las válvulas de drenaje y retorno están abiertas y el aceite se está bombeando a través de la tina de freír por cinco minutos.
¿LLENAR CUBA?	17. Pulse el botón √ (marca de verificación) para continuar.
LLENADO EN CURSO	18. No se requiere acción mientras se rellena la cuba.
¿CUB LLENA?	19. Pulse el botón X para volver a hacer funcionar la bomba si es que el nivel de aceite está debajo de la línea superior de llenado del nivel de aceite.* Pulse el botón √ (marca de verificación) una vez que el nivel de aceite esté en la línea superior de llenado del nivel de aceite. Si el nivel de aceite en la cuba no se ha llenado completamente, revise la bandeja del filtro para ver si ha vuelto la mayoría del aceite. Puede que el depósito tenga una pequeña cantidad de aceite. Pulse el botón √ (marca de verificación) cuando no quede aceite en la bandeja del filtro.
	20. Se apaga el controlador.

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

### 5.3.4 Desecho para sistemas de aceite no a granel

Esta opción se usa para desechar aceite usado en una PMSDU o un recipiente de **METAL**.

Cuando el aceite para cocinar haya llegado al final de su vida útil, deséchelo dentro de un recipiente apropiado para transportar al recipiente de aceite de desecho. Frymaster recomienda una unidad de desecho de manteca de McDonald's (PMSDU, por sus siglas en inglés). Consulte la documentación suministrada con su unidad de desecho para instrucciones específicas de operación. **NOTA:** Si usa una MSDU fabricada antes de enero de 2004, la unidad no entrará debajo del drenaje. Si no hay una unidad de desecho de manteca disponible, deje que se enfríe el aceite a 100 °F (38 °C), luego drénelo dentro de un recipiente de **METAL** con una capacidad de CUATRO galones (15 litros) o más grande para evitar el derrame de aceite.

PANTALLA	ACCIÓN
	1. La freidora <b>DEBE</b> estar apagada.
	2. Pulse el botón del menú de filtrado.
	3. Seleccione CUB IZQ o CUB DCHA para cubas divididas.

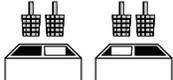
PANTALLA	ACCIÓN
	4. Seleccione DESECHAR AC.
¿DESECHAR AC?	5. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) para continuar. Si se selecciona el botón X, el usuario vuelve al menú de filtrado. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"><b>⚠ PELIGRO</b> <b>Deje enfriar el aceite a 100 °F (38 °C) antes de drenarlo dentro de un recipiente METÁLICO adecuado para desecho.</b></div>
INTRO UNI DESECH	6. Retire la bandeja del filtro e inserte la unidad de desecho. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"><b>⚠ PELIGRO</b> <b>Al drenar el aceite a la unidad de desecho, no llene por arriba de la línea de llenado máximo en el recipiente.</b></div>
¿UNI DESECH COLOCADA?	7. Asegúrese de que la PMSDU o el recipiente de METAL con una capacidad de CUATRO galones (15 litros) o mayor esté en su lugar. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) para continuar. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"><b>⚠ PELIGRO</b> <b>Cuando drene el aceite en un recipiente METÁLICO apropiado, asegúrese de que tenga capacidad mínima de CUATRO galones (15 litros) o más, de lo contrario se puede desbordar el aceite caliente y causar lesiones.</b></div>
DESECHAR	8. No se requiere acción mientras la cuba desecha el aceite.
¿CUBA VACÍA?	9. Si la cuba está vacía, pulse el botón ✓ (marca de verificación) para continuar.
¿LIMPZ CUBA COMPL?	10. Limpie la cuba con un cepillo y pulse el botón ✓ (marca de verificación) cuando termine para continuar.
LLENADO MANUAL CUBA	11. Vierta con cuidado aceite en la cuba hasta que llegue a la línea inferior de llenado de la freidora. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) cuando la cuba esté llena.
	12. Se apaga el controlador.

### 5.3.5 Desecho para sistemas de aceite a granel

Esta opción se usa para desechar aceite usado en un sistema a granel de eliminación de aceite. Los sistemas de aceite a granel usan una bomba para trasladar el aceite usado desde la freidora a un tanque de almacenamiento. Se usan tuberías adicionales para conectar los sistemas de aceite a granel a las freidoras.

**⚠ ADVERTENCIA**  
**Cerciórese de que la almohadilla de filtro esté en su lugar antes de drenar o desechar el aceite. Si no se inserta la almohadilla de filtro, se pueden obstruir las líneas o la bomba.**

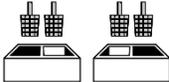
PANTALLA	ACCIÓN
	1. La freidora <b>DEBE</b> estar apagada.
	2. Pulse el botón del menú de filtrado.

PANTALLA	ACCIÓN
	3. Seleccione CUB IZQ o CUB DCHA para cubas divididas.
	4. Seleccione DESECHAR AC.
¿DESECHAR AC?	5. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) para continuar. Si se selecciona el botón X, el usuario vuelve al menú de filtrado.
¿DEP GRNL LLENO?	6. Este mensaje solo se muestra si es que el tanque a granel está lleno. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) para confirmar y llame al proveedor de desecho de aceite a granel. La pantalla vuelve a APAG.
DRENAJE EN CURSO	7. No se requiere acción mientras el aceite se drena en la bandeja del filtro.
¿CUBA VACÍA?	8. Si la cuba está vacía, pulse el botón ✓ (marca de verificación) para continuar.
¿LIMPZ CUBA COMPL?	9. Limpie la cuba con un cepillo y pulse el botón ✓ (marca de verificación) cuando termine para continuar.
ABRIR VÁLV DESECH 	10. Abra la puerta del gabinete izquierdo y destrabe la válvula si fuese necesario. Empuje completamente la válvula de desecho hacia adelante para comenzar el desecho.
DESECHAR	11. No se requiere acción mientras la bomba transfiere el aceite de desecho desde la bandeja a los tanques de desecho para aceite a granel por cuatro (4) minutos.
RETIRAR DEP	12. Saque la bandeja del filtro de la freidora con mucho cuidado. <div style="border: 2px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p><b>⚠ PELIGRO</b></p> <p><b>Abra lentamente la bandeja del filtro para evitar salpicar aceite caliente que pueda causar quemaduras graves, resbaladas y caídas.</b></p> </div>
¿DEP VACÍO?	13. Si la bandeja del filtro está vacía, pulse el botón ✓ (marca de verificación). Si la bandeja no está vacía, pulse el botón X y vuelva al paso 11 antes de volver a insertar la bandeja del filtro.
INTRO BANDEJA	14. Inserte la bandeja del filtro.
CERRAR VÁLV DESECH 	15. Cierre la válvula de desecho empujando su manija hacia la parte posterior de la freidora, hasta que llegue al tope. Vuelva a bloquear la válvula si así lo requiere su gestor.
¿LLN CUB DE GRNL?	16. La cuba está lista para rellenarse con aceite. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) para continuar; de lo contrario, pulse el botón X para volver al paso 20.
¿INIC LLENADO? MANTENGA PULSADO	17. Mantenga pulsado el botón para llenar la cuba. La bomba de relleno de aceite a granel usa un interruptor momentáneo. Bombea solamente mientras se presiona el interruptor.
SOLT BOTÓN AL LLENARSE	18. Suelte el botón cuando se llene la cuba hasta la línea inferior de llenado.

PANTALLA	ACCIÓN
¿SEGUIR LLENANDO?	19. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) para volver al paso 17 y seguir llenando. De lo contrario, pulse el botón X cuando la cuba esté llena para salir y volver a APG.
	20. Se apaga el controlador.

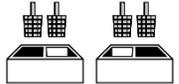
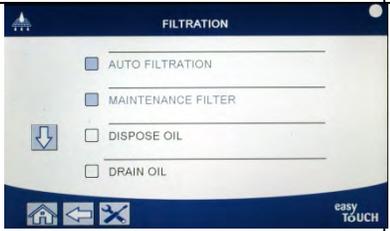
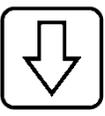
### 5.3.6 Drenar aceite a la bandeja

La función drenar a la bandeja drena el aceite desde la cuba hasta la bandeja del filtro.

PANTALLA	ACCIÓN
	1. La freidora <b>DEBE</b> estar apagada.
	2. Pulse el botón del menú de filtrado.
	3. Seleccione CUB IZQ o CUB DCHA para cubas divididas.
	4. Seleccionar DREN AC.
¿DREN AC A DEP?	5. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) para continuar. Si se selecciona el botón X, el controlador va a APG. Si no se detecta ninguna bandeja, el controlador muestra el mensaje COMP QUE DEP Y CUBIERTA COLOCADOS hasta que se detecta la bandeja.
DRENAJE EN CURSO	6. No se requiere acción mientras la cuba drena el aceite en la bandeja del filtro.
¿CUBA VACÍA?	7. Si la cuba está vacía, pulse el botón ✓ (marca de verificación) para continuar.
¿LLN CUB DE DEP DREN?	8. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) para llenar la cuba; de lo contrario, vaya al paso 10.
LLENANDO	9. No se requiere acción mientras se llena la cuba.
¿CUB LLENA?	10. Pulse el botón X para volver a hacer funcionar la bomba si el nivel de aceite está debajo de la línea superior de llenado del nivel de aceite. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) una vez que la cuba esté llena y vaya al paso 15 para volver a APG.
RETIRAR DEP	11. Saque la bandeja del filtro de la freidora con mucho cuidado. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"><b>⚠ PELIGRO</b> <b>Abra lentamente la bandeja del filtro para evitar salpicar aceite caliente que pueda causar quemaduras graves, resbaladas y caídas.</b></div>
¿DEP VACÍO?	12. <b>NOTA:</b> Tras el relleno, puede que quede una pequeña cantidad de aceite en la bandeja. Si la bandeja del filtro está vacía, pulse el botón ✓ (marca de verificación) y vaya al paso 12. Si la bandeja no está vacía, pulse el botón X y vuelva a ¿LLN CUB DE DEP DREN? en el paso 7. Si la bandeja no está vacía y la freidora usa un sistema de aceite a granel, pulse el botón X y continúe con el paso 13.
INTRO BANDEJA	13. Inserte la bandeja del filtro y vaya al paso 14 para volver a APG.
¿BANDEJA A DESECHO?	14. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) para descartar el aceite en los tanques de desecho para aceite a granel. Vaya al paso 6 de la sección 5.3.10 DESECH AC DEL DEP.
	15. Se apaga el controlador.

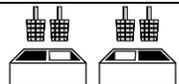
### 5.3.7 Llenar cuba desde el depósito de drenaje (filtro)

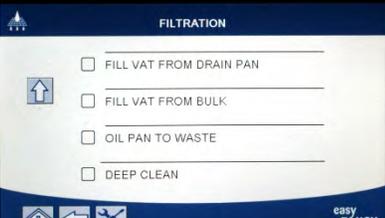
La función drenar a la bandeja drena el aceite desde la cuba hasta la bandeja del filtro.

PANTALLA	ACCIÓN
	1. La freidora <b>DEBE</b> estar apagada.
	2. Pulse el botón del menú de filtrado.
	3. Seleccione CUB IZQ o CUB DCHA para cubas divididas.
	4. Pulse la flecha hacia abajo.
	
	5. Seleccione LLN CUB DE DEP DREN.
¿LLN CUB DE DEP DREN?	6. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) para continuar. Si se selecciona el botón X, el controlador va a APG. Si no se detecta ninguna bandeja, el controlador muestra el mensaje INTRO BANDEJA hasta detectar la bandeja.
LLENANDO	7. No se requiere acción mientras se llena la cuba.
¿CUB LLENA?	8. Pulse el botón X para volver a hacer funcionar la bomba si el nivel de aceite está debajo de la línea superior de llenado del nivel de aceite. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) una vez que la cuba esté llena y vuelva a APG.
	9. Se apaga el controlador.

### 5.3.8 Llenar cuba desde granel

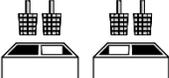
La función drenar a la bandeja drena el aceite desde la cuba hasta la bandeja del filtro.

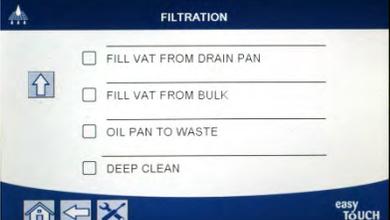
PANTALLA	ACCIÓN
	1. La freidora <b>DEBE</b> estar apagada.
	2. Pulse el botón del menú de filtrado.
	3. Seleccione CUB IZQ o CUB DCHA para cubas divididas.

PANTALLA	ACCIÓN
	<p>4. Pulse la flecha hacia abajo.</p>
	<p>5. Seleccione LLN CUB DE GRNL.</p>
<p>¿LLN CUB DE GRNL?</p>	<p>6. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) para continuar. Si se selecciona el botón X, el controlador va a APG.</p>
<p>¿INIC LLENADO? MANTENGA PULSADO</p>	<p>7. Mantenga pulsado el botón para llenar la cuba. La bomba de relleno de aceite a granel usa un interruptor momentáneo. Bombea solamente mientras se presiona el interruptor.</p>
<p>SOLT BOTÓN AL LLENARSE</p>	<p>8. Suelte el botón cuando se llene la cuba hasta la línea inferior de llenado.</p>
<p>¿SEGUIR LLENANDO?</p>	<p>9. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) para seguir llenando. De lo contrario, pulse el botón X cuando la cuba esté llena para salir y volver a APG.</p>
	<p>10. Se apaga el controlador.</p>

### 5.3.9 Desecho de aceite del depósito

La selección Desechar del depósito es una opción que permite que los sistemas de aceite a granel bombeen el exceso de aceite a los tanques de desecho de aceite a granel sin drenar el aceite existente en la cuba.

PANTALLA	ACCIÓN
	<p>1. La freidora <b>DEBE</b> estar apagada.</p>
	<p>2. Pulse el botón del menú de filtrado.</p>
	<p>3. Seleccione CUB IZQ o CUB DCHA para cubas divididas.</p>
	<p>4. Pulse la flecha hacia abajo.</p>

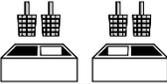
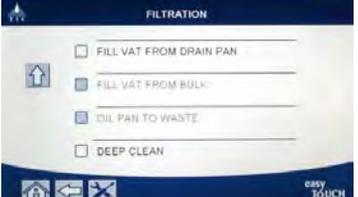
PANTALLA	ACCIÓN
	5. Seleccione DESECH AC DEL DEP.
¿DESECH AC DEL DEP?	6. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) para continuar. Si se selecciona el botón X, el usuario vuelve al menú de filtrado. Si no se detecta ninguna bandeja, el controlador muestra el mensaje INTRO BANDEJA hasta detectar la bandeja.
¿DEP GRNL LLENO?	7. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) para confirmar y llame al proveedor de desecho de aceite a granel. La pantalla vuelve a APAG.
ABRIR VÁLV DESECH 	8. Abra la puerta del gabinete izquierdo y destrabe la válvula si fuese necesario. Empuje completamente la válvula de desecho hacia adelante para comenzar el desecho.
DESECHAR	9. No se requiere acción mientras la bomba transfiere el aceite de desecho desde la bandeja a los tanques de desecho para aceite a granel por cuatro (4) minutos.
RETIRAR DEP	10. Saque la bandeja del filtro de la freidora con mucho cuidado. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p><b>⚠ PELIGRO</b></p> <p><b>Abra lentamente la bandeja del filtro para evitar salpicar aceite caliente que pueda causar quemaduras graves, resbaladas y caídas.</b></p> </div>
¿DEP VACÍO?	11. Si la bandeja del filtro está vacía, pulse el botón ✓ (marca de verificación). Si la bandeja no está vacía, pulse el botón X y vuelva al paso 9.
INTRO BANDEJA	12. Inserte la bandeja del filtro.
CERRAR VÁLV DESECH 	13. Cierre la válvula de desecho empujando su manija hacia la parte posterior de la freidora, hasta que llegue al tope. Vuelva a bloquear la válvula si así lo requiere el gestor.
	14. Se apaga el controlador.

### 5.3.10 Limpieza intensa (hervido) para sistemas de aceite no a granel

El modo de limpieza intensa se usa para eliminar aceite carbonizado de la tina de freír.

**NOTA: Consulte las instrucciones de Kay Chemical "Fryer Deep Clean Procedure" para limpiar la freidora LOV™.**

PANTALLA	ACCIÓN
	1. La freidora <b>DEBE</b> estar apagada.
	2. Pulse el botón del menú de filtrado.

PANTALLA	ACCIÓN
	<p>3. Seleccione CUB IZQ o CUB DCHA para cubas divididas.</p>
	<p>4. Pulse la flecha hacia abajo.</p>
	<p>5. Seleccione LIMP INTENSA.</p>
<p>¿LIMP INTENSA?</p>	<p>6. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) para continuar. Si se selecciona el botón X, el usuario vuelve al menú de filtrado. Si no se detecta ninguna bandeja, el controlador muestra el mensaje INTRO BANDEJA hasta detectar la bandeja.</p>
<p>¿ACEITE ELIMINADO?</p>	<p>7. Pulse el botón X si hay aceite en la cuba. Si la cuba está vacía, pulse el botón ✓ (marca de verificación) y vaya al paso 12.</p>
<p>INTRO UNI DESECH</p>	<p>8. Retire la bandeja del filtro e inserte la unidad de desecho.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p><b>⚠ PELIGRO</b></p> <p><b>Asegúrese de que debajo del drenaje haya una MSDU (unidad de desecho de manteca) o un recipiente metálico adecuado con una capacidad de CUATRO (4) galones (15 litros) o más.</b></p> </div>
<p>¿UNI DESECH COLOCADA?</p>	<p>9. Asegúrese de que la PMSDU o el recipiente de METAL con una capacidad de CUATRO galones (15 litros) o mayor esté en su lugar. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) para continuar.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p><b>⚠ PELIGRO</b></p> <p><b>Deje enfriar el aceite a 100 °F (38 °C) antes de drenarlo dentro de un recipiente METÁLICO adecuado para desecho.</b></p> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p><b>⚠ PELIGRO</b></p> <p><b>Al drenar el aceite a la unidad de desecho, no llene por arriba de la línea de llenado máximo en el recipiente.</b></p> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p><b>⚠ PELIGRO</b></p> <p><b>Cuando drene aceite en una PMSDU o un recipiente de METAL apropiado, asegúrese de que tenga una capacidad de al menos CUATRO galones (15 litros). De lo contrario se puede desbordar el aceite y causar lesiones.</b></p> </div>
<p>DRENAJE EN CURSO</p>	<p>10. No se requiere acción mientras la cuba drena el aceite en el recipiente.</p>
<p>¿CUBA VACÍA?</p>	<p>11. Si la cuba está vacía, pulse el botón ✓ (marca de verificación) para continuar.</p>
<p>¿SOLUC AÑADIDA?</p>	<p>12. Llene la cuba que se va a limpiar con una mezcla de agua y solución de limpieza. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) para comenzar el procedimiento de limpieza. Para ver el procedimiento de limpieza intensa (hervido) de McDonald's, consulte la tarjeta de requisitos de mantenimiento de limpieza intensa y las instrucciones "Procedimiento para la limpieza en profundidad de las freidoras" proporcionadas por Kay Chemical.</p>

PANTALLA	ACCIÓN
LIMP INTENSA	13. Friegue la cuba y deje actuar la solución por una hora mientras la cuba se calienta a 195 °F (91 °C).
LIMPIEZA TERMINADA	14. Luego de una hora, el calentador se apaga. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) para silenciar la alarma.
¿SOLUCIÓN ELIMINADA?	15. Retire la bandeja del filtro y saque la cesta de migajas, el marco de sujeción, la almohadilla del filtro y la rejilla. Vuelva a colocar la bandeja del filtro vacía en la freidora. Para ver las instrucciones sobre cómo eliminar la solución de limpieza, consulte las instrucciones "Procedimiento para la limpieza en profundidad de las freidoras" provistas por Kay Chemical. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) una vez que se haya eliminado la solución de limpieza. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"><b>⚠ PELIGRO</b> <b>Permita que la solución de limpieza profunda (hervido) se enfríe a 100 °F (38 °C) antes del desecharla, de lo contrario el líquido caliente puede causar lesiones.</b></div>
¿FREG CUB COMPLETO?	16. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) una vez que se haya fregado la cuba.
DRENAJE EN CURSO	17. No se requiere acción mientras la cuba drena la poca cantidad de solución residual que queda en la cuba.
¿ENJUAGUE COMPLETO?	18. Enjuague el exceso de solución de la cuba. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) una vez que la cuba se haya enjuagado por completo.
RETIRAR DEP	19. Retire la bandeja del filtro y elimine su contenido. Enjuague la bandeja para eliminar toda solución residual.
¿CUBA Y BANDEJA SECAS?	20. Asegúrese que la cuba y la bandeja del filtro estén completamente secas. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"><b>⚠ PELIGRO</b> <b>Asegúrese de que la tina de freír y la bandeja del filtro estén totalmente libres de agua y secas antes de llenar con aceite. No cumplir con esta instrucción causará salpicaduras de líquido caliente cuando se caliente el aceite a la temperatura de cocción.</b></div>
INTRO BANDEJA	21. Vuelva a instalar la rejilla, la almohadilla de filtro, el marco de sujeción y la cesta de migajas que se retiraron en el paso 15. Inserte la bandeja del filtro.
LLENADO MANUAL CUBA	22. Vierta con cuidado aceite en la cuba hasta que llegue a la línea inferior de llenado de la freidora. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) cuando la cuba esté llena.
	23. Se apaga el controlador.

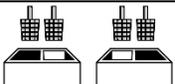
### 5.3.11 Limpieza intensa (hervido) para sistemas de aceite a granel

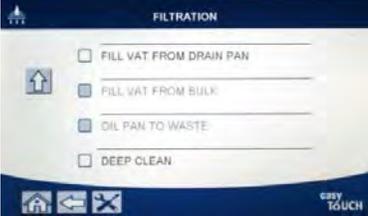
El modo de limpieza intensa se usa para eliminar aceite carbonizado de la tina de freír.

**NOTA:** Consulte las instrucciones de Kay Chemical "Fryer Deep Clean Procedure" para limpiar la freidora LOV™.

**⚠ ADVERTENCIA**

**Cerciórese de que la almohadilla de filtro esté en su lugar antes de drenar o desechar el aceite. Si no se inserta dicha almohadilla se pueden obstruir las tuberías o bombas.**

PANTALLA	ACCIÓN
	1. La freidora <b>DEBE</b> estar apagada.
	2. Pulse el botón del menú de filtrado.
	3. Seleccione CUB IZQ o CUB DCHA para cubas divididas.

PANTALLA	ACCIÓN
	<p>4. Pulse la flecha hacia abajo.</p>
	<p>5. Seleccione LIMP INTENSA.</p>
<p>¿LIMP INTENSA?</p>	<p>6. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) para continuar. Si se selecciona el botón X, el usuario vuelve al menú de filtrado. Si no se detecta ninguna bandeja, el controlador muestra el mensaje INTRO BANDEJA hasta detectar la bandeja.</p>
<p>¿DEP GRNL LLENO?</p>	<p>7. Este mensaje solo se muestra si es que el tanque a granel está lleno. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) para confirmar y llame al proveedor de desecho de aceite a granel. La pantalla vuelve a APAG.</p>
<p>¿ACEITE ELIMINADO?</p>	<p>8. Pulse el botón X si hay aceite en la cuba. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) si la cuba está vacía y vaya al paso 17.</p>
<p>DRENAJE EN CURSO</p>	<p>9. No se requiere acción mientras el aceite se drena en la bandeja del filtro.</p>
<p>¿CUBA VACÍA?</p>	<p>10. Si la cuba está vacía, pulse el botón ✓ (marca de verificación) para continuar.</p>
<p>ABRIR VÁLV DESECH</p> 	<p>11. Abra la puerta del gabinete izquierdo y destrabe la válvula si fuese necesario. Empuje completamente la válvula de desecho hacia adelante para comenzar el desecho.</p>
<p>DESECHAR</p>	<p>12. No se requiere acción mientras la bomba transfiere el aceite de desecho desde la bandeja a los tanques de desecho para aceite a granel por cuatro (4) minutos.</p>
<p>RETIRAR DEP</p>	<p>13. Saque la bandeja del filtro de la freidora con mucho cuidado.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p><b>⚠ PELIGRO</b>  <b>Abra lentamente la bandeja del filtro para evitar salpicar aceite caliente que pueda causar quemaduras graves, resbaladas y caídas.</b></p> </div>
<p>¿DEP VACÍO?</p>	<p>14. Si la bandeja del filtro está vacía, pulse el botón ✓ (marca de verificación). Si la bandeja no está vacía, pulse el botón X y vuelva al paso 9.</p>
<p>INTRO BANDEJA</p>	<p>15. Inserte la bandeja del filtro.</p>
<p>CERRAR VÁLV DESECH</p>	<p>16. Cierre la válvula de desecho empujando su manija hacia la parte posterior de la freidora, hasta que llegue al tope. Vuelva a bloquear la válvula si así lo requiere el gestor.</p>

PANTALLA	ACCIÓN
	
¿SOLUC AÑADIDA?	<p>17. Llene la cuba que se va a limpiar con una mezcla de agua y solución de limpieza. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) para comenzar el procedimiento de limpieza. Para ver el procedimiento de limpieza intensa (hervido) de McDonald's, consulte la tarjeta de requisitos de mantenimiento de limpieza intensa y las instrucciones "Procedimiento para la limpieza en profundidad de las freidoras" proporcionadas por Kay Chemical.</p>
LIMP INTENSA	<p>18. Friegue la cuba y deje actuar la solución por una hora mientras la cuba se calienta a 195 °F (91 °C).</p>
LIMPIEZA TERMINADA	<p>19. Luego de una hora, el calentador se apaga. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) para silenciar la alarma.</p>
¿SOLUCIÓN ELIMINADA?	<p>20. Retire la bandeja del filtro y saque la cesta de migajas, el marco de sujeción, la almohadilla del filtro y la rejilla. Vuelva a colocar la bandeja del filtro vacía en la freidora. Para ver las instrucciones sobre cómo eliminar la solución de limpieza, consulte las instrucciones "Procedimiento para la limpieza en profundidad de las freidoras" provistas por Kay Chemical.</p> <p>Pulse el botón ✓ (marca de verificación) una vez que se haya eliminado la solución de limpieza.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p><b>⚠ PELIGRO</b>  <b>Permita que la solución de limpieza profunda (hervido) se enfríe a 100 °F (38 °C) antes del desecharla, de lo contrario el líquido caliente puede causar lesiones.</b></p> </div>
¿FREG CUB COMPLETO?	<p>21. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) una vez que se haya fregado la cuba.</p>
DRENAJE EN CURSO	<p>22. No se requiere acción mientras la cuba drene la poca cantidad de solución residual que queda en la cuba.</p>
¿ENJUAGUE COMPLETO?	<p>23. Enjuague el exceso de solución de la cuba. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) una vez que la cuba se haya enjuagado por completo.</p>
RETIRAR DEP	<p>24. Retire la bandeja del filtro y elimine su contenido. Enjuague la bandeja para eliminar toda solución residual.</p>
¿CUBA Y BANDEJA SECAS?	<p>25. Asegúrese que la cuba y la bandeja del filtro estén completamente secas.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p><b>⚠ PELIGRO</b>  <b>Asegúrese de que la tina de freír y la bandeja del filtro estén totalmente libres de agua y secas antes de llenar con aceite. No cumplir con esta instrucción causará salpicaduras de líquido caliente cuando se caliente el aceite a la temperatura de cocción.</b></p> </div>
INTRO BANDEJA	<p>26. Vuelva a instalar la rejilla, la almohadilla de filtro, el marco de sujeción y la cesta de migajas que se retiraron en el paso 15. Inserte la bandeja del filtro.</p>
¿LLN CUB DE GRNL?	<p>27. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) para continuar. Si se selecciona el botón X, el usuario vuelve al menú de filtrado.</p>

PANTALLA	ACCIÓN
¿INIC LLENADO? MANTENGA PULSADO	28. Mantenga pulsado el botón para llenar la cuba. La bomba de relleno de aceite a granel usa un interruptor momentáneo. Bombea solamente mientras se presiona el interruptor.
SOLT BOTÓN AL LLENARSE	29. Suelte el botón cuando se llene la cuba hasta la línea inferior de llenado.
¿SEGUIR LLENANDO?	30. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) para seguir llenando. De lo contrario, pulse el botón X cuando la cuba esté llena para salir y volver a APG.
	31. Se apaga el controlador.

# FREIDORA ELÉCTRICA GEN III LOV™ SERIE BIELA14-T

## CAPÍTULO 6: MANTENIMIENTO PREVENTIVO

### 6.1 Revisiones y servicio del mantenimiento preventivo de la freidora

 **PELIGRO**

La bandeja de 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 de freír esté llena de aceite caliente. Si el agua entra en contacto con el aceite calentado a la temperatura de freír, causará salpicaduras de aceite que pueden causar quemaduras graves al personal alrededor.

 **ADVERTENCIA**

Use el concentrado multiuso 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 los alimentos.

### 6.2 REVISIONES Y SERVICIO DIARIOS

#### 6.2.1 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.

#### 6.2.2 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 la parte exterior del gabinete de la freidora con un paño limpio y humedecido con el concentrado multiuso de McDonald's. Limpie con un paño limpio y húmedo.

#### 6.2.3 Limpieza del sistema de filtrado integrado - 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.**

No hay necesidad de revisiones ni servicios de mantenimiento preventivo periódico para el sistema de filtrado FootPrint Pro aparte de la limpieza diaria de la bandeja del filtro con una solución de agua caliente y el concentrado multiuso de McDonald's.

Si observa que el sistema de bombeo es lento o nulo, asegúrese que la malla de la bandeja del filtro llegue al fondo, con la almohadilla encima del 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.

### 6.2.4 Limpieza diaria alrededor de los sensores AIF y ATO

1. Limpie el sedimento alrededor de los sensores AIF y ATO durante el filtrado de mantenimiento 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 (observe la foto a la derecha). Tenga cuidado para asegurarse de que la sonda no esté dañada.
3. Devuelva el aceite una vez que haya finalizado el filtrado de mantenimiento.



## 6.3 REVISIONES Y SERVICIO SEMANALES

### 6.3.1 Limpieza detrás de las freidoras

Limpie detrás de las freidoras según el procedimiento detallado en la tarjeta de requisitos de mantenimiento.

#### ADVERTENCIA

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

### 6.3.2 Limpiar la bandeja del filtro y las piezas y accesorios desmontables

Pase un paño limpio y seco por todas las piezas y accesorios desmontables. Use un paño limpio saturado con una solución del concentrado multiuso de McDonald's para retirar el aceite carbonizado acumulado en las piezas y accesorios desprendibles. Enjuague las piezas y los accesorios completamente en agua limpia y séquelos antes de volver a instalarlos. NO use lana de acero ni esponjas abrasivas para limpiar estas piezas. Las rayaduras que resultan por fregar dificultan las limpiezas posteriores.

## 6.4 REVISIONES Y SERVICIO QUINCENALES

### 6.4.1 Revisión de la exactitud del valor de referencia del controlador M4000

1. Inserte una sonda de termómetro o pirómetro de buena calidad en el aceite, con el extremo tocando la sonda de temperatura de la freidora.
2. Cuando el controlador indique "INIC" (indicando 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. La temperatura real y las lecturas del pirómetro deberían estar entre  $\pm 5$  °F (3 °C) de cada una después de permitir que el calor se encienda y apague tres (3) veces. Si la temperatura aún está fuera de tolerancia, comuníquese con un Centro de servicio autorizado de fábrica para obtener ayuda.

## 6.5 REVISIONES Y SERVICIO TRIMESTRALES

### 6.5.1 Limpieza de la tina de freír y de los elementos calentadores

#### PELIGRO

**Nunca opere el aparato con una tina de freír vacía. La tina de freír debe estar llena hasta la línea de llenado con agua o aceite para cocinar antes de energizar los elementos. No cumplir con esta instrucción resultará en daños irreparables a los elementos y puede causar un incendio.**

### 6.5.2 Reemplazo de las juntas tóricas

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

### 6.5.3 Limpieza intensa (hervido) de la tina de freír

Después de haber puesto en uso la freidora por un tiempo, se formará también una película dura de aceite para cocinar caramelizado en el interior de la tina de freír. Debe eliminarse periódicamente esta película siguiendo el procedimiento de limpieza intensa (hervido) que aparece en las instrucciones de Kay Chemical "Fryer Deep Clean Procedure". *Consulte las páginas 5-15 a 5-20 para ver detalles específicos acerca de preparar el controlador para la operación de limpieza intensa (hervido).*



**Deje enfriar el aceite a 100 °F (38 °C) o menos antes de drenarlo en un recipiente apto para desecho.**



**Nunca deje la freidora desatendida durante este proceso. Si la solución se derrama, pulse el interruptor ENC/APAG inmediatamente a la posición APAG.**



**Asegúrese de que la tina de freír esté totalmente libre de agua antes de llenarla con aceite. Cuando el aceite se calienta a la temperatura de cocción, si hay agua en la tina de freír causará salpicaduras.**

### 6.5.4 Mantenimiento del prefiltro

El prefiltro necesita de mantenimiento constante. Cada 90 días o menos, si el flujo de aceite disminuye, quite la tapa y limpie la rejilla colocada.

1. Use guantes de protección para retirar la tapa del prefiltro con la llave proporcionada (**Figura 1**).
2. Use un cepillo pequeño para quitar los residuos de la rejilla colocada (**Figura 2**).
3. Limpie con agua corriente y seque por completo.
4. Vuelva a colocar la tapa en la carcasa del prefiltro y apriete.



Figura 1

Figura 2



**NO** quite la tapa del prefiltro cuando haya un ciclo de filtrado en curso. **NO** opere el sistema de filtrado si la tapa no está puesta. Use guantes de protección cuando manipule la tapa. El metal y el aceite expuesto están calientes.

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

### 6.6.1 Freidora

- 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 las sondas de temperatura y de límite superior estén conectadas, apretadas 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.

### 6.6.2 Sistema de filtrado 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 en busca de fugas y verifique la limpieza. Si hay una gran acumulación de migajas en la cesta de migajas, avise al propietario/operador que debe vaciarse la cesta 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, coloque cada cuba en la selección de llenar la cuba desde el depósito de drenaje (consulte la Sección 5.3.8 en la página 5-12), 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 350 °F (177 °C) al interior de la bandeja del filtro usando la selección drenar al depósito (consulte la Sección 5.3.7 en la página 5-11). Ahora, con la selección de depósito llenar cuba desde el depósito de drenaje (consulte la Sección 5.3.8 en la página 5-12), permita que todo el aceite vuelva a la tina de freír (indicado por las burbujas en el aceite para cocinar). Pulse el botón de marca 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 GEN III LOV™ SERIE BIELA14-T

## CAPÍTULO 7: SOLUCIÓN DE PROBLEMAS PARA EL OPERADOR

---

### 7.1 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 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.**



**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.**



**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.**

## 7.2 Solución de problemas

### 7.2.1 Problemas del controlador y de calentamiento

Problema	Causas probables	Acción correctiva
<b>No hay indicaciones de pantalla en el controlador.</b>	A. No llega alimentación a la freidora. B. Falla del controlador u otro componente.	A. Verifique que la freidora esté conectada y que no se haya disparado el interruptor de circuito. B. Llame a su centro de servicio Frymaster para solicitar ayuda.
<b>La pantalla de M4000 muestra ¿CUB LLENA? SÍ NO</b> después del filtrado.	Ocurrió un error de filtrado debido a que el papel o la almohadilla de filtro están sucios u obstruidos, el prefiltro está obstruido, los componentes de la bandeja del filtro están mal instalados, faltan juntas tóricas o están desgastadas, hay aceite frío o se activó el interruptor térmico del motor del filtro, la válvula de retorno o el actuador fallaron, falló la válvula o el actuador de drenaje o la bomba del filtro está obstruida.	Siga las instrucciones en la pantalla para borrar el error. Consulte la Sección 5.2 para ver las instrucciones para cambiar el filtro, la Sección 6.5.4 para limpiar el prefiltro o la Sección 5.3.2 para encontrar la sobrecarga del motor del filtro. Si el problema persiste, llame a su centro FAS para solicitar ayuda.
<b>¿La pantalla de M4000 muestra CAMBIAR FILTRO?</b>	Ocurrió un error de filtrado, el papel o la almohadilla de filtro están obstruidos, apareció la indicación para cambiar el papel o la almohadilla de filtro cada 25 horas o se ignoró cambiar el papel o la almohadilla de filtro en 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. <b>NO</b> ignore los mensajes de <b>CAMBIAR FILTRO</b> .
<b>La freidora no calienta.</b>	A. El cable de alimentación principal no está conectado.	A. Verifique que el cable de alimentación principal y el de 120 V estén totalmente asentados en el tomacorriente, bien puestos y que el interruptor de circuito no se haya disparado.
	B. El controlador u otros componentes fallaron.	B. Llame a su centro de servicio Frymaster para solicitar ayuda.
<b>La freidora se calienta hasta que se dispara el termostato con el indicador de calor encendido.</b>	Falla de la sonda de temperatura o del controlador.	Llame a su centro de servicio Frymaster para solicitar ayuda.
<b>La freidora se calienta hasta que se dispara el límite superior sin el indicador de calor encendido.</b>	Falla del contactor o del controlador.	Llame a su centro de servicio Frymaster para solicitar ayuda.
<b>La pantalla de M4000 muestra TIPO ENERG MAL CONFIG</b>	Se configuró incorrectamente el tipo de energía en la freidora.	Asegúrese de que la freidora está configurada de manera adecuada para el tipo de energía correcto.
<b>La pantalla de M4000 muestra CONECTOR CUB NO CONECTADO</b>	Falta el localizador del controlador o está desconectado.	Asegúrese de que el localizador de 6 patillas esté conectado a la parte posterior del controlador y conectado a tierra de forma adecuada en la caja de control.
<b>El controlador se bloquea.</b>	Error del controlador.	Quite y restaure la alimentación del controlador. Si el problema persiste, llame a su centro FAS para solicitar ayuda.

### 7.2.2 Mensajes de error y problemas de pantalla

Problema	Causas probables	Acción correctiva
<b>La pantalla de M4000 muestra E19 ERROR CALENT.</b>	Falló el controlador, el transformador, la placa SIB o el termostato de límite superior abierto.	Llame a su centro de servicio Frymaster para solicitar ayuda.

<b>Problema</b>	<b>Causas probables</b>	<b>Acción correctiva</b>
<b>La pantalla de M4000 está en la escala incorrecta de temperatura (Fahrenheit o Celsius).</b>	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.
<b>La pantalla de M4000 indica CAL ALT-1.</b>	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.
<b>La pantalla de M4000 muestra AYUDA ALT-2 o ERROR LTE SUPERIOR DESCONECTAR CORRIENTE.</b>	Falla de límite superior	Apague la freidora inmediatamente y llame a su centro FAS para solicitar asistencia.
<b>La pantalla de M4000 muestra ERROR Sonda TEMP.</b>	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.
<b>El indicador de calentamiento está encendido, pero la freidora no calienta.</b>	El cable de alimentación trifásico está desconectado o el interruptor de circuito está disparado.	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.
<b>La pantalla de M4000 muestra ERROR RECUP y suena la alarma.</b>	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.
<b>La pantalla de M4000 muestra GRUPO DE MENÚS NO DISPONIBLES.</b>	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 4.10).
<b>La pantalla de M4000 muestra MANT NECESARIO seguido de un mensaje de error.</b>	Ha ocurrido un error que requiere un técnico de servicio.	Pulse * (2 NO) para seguir cocinando y llame al centro FAS para solicitar ayuda. En algunos casos, puede ser que no esté disponible la opción de cocinar.

### 7.3 Solución de problemas de filtrado automático

<b>Problema</b>	<b>Causas probables</b>	<b>Acción correctiva</b>
<b>La freidora filtra después de cada ciclo de cocción.</b>	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 4.8.
<b>FILTRADO DE MANTENIMIENTO no inicia.</b>	Temperatura demasiado baja.	Asegúrese de que la freidora esté en el valor de referencia antes de comenzar el FILTRADO DE MANTENIMIENTO.
<b>La pantalla de M4000 muestra FILTRO OCUP.</b>	A. Aún hay otro ciclo de filtrado 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.

Problema	Causas probables	Acción correctiva
<p><b>La bomba del filtro no arranca o se detiene durante el ciclo de filtrado.</b></p>	<p>A. El cable de alimentación no está enchufado o se ha disparado el disyuntor.  B. Se ha sobrecalentado el motor de la bomba, por lo que se ha disparado el interruptor de sobrecarga térmica.  C. Obstrucción en la bomba del filtro.</p>	<p>A. Asegúrese de que el cable de alimentación esté completamente enchufado y de que no se haya disparado el disyuntor.  B. Si el motor está demasiado caliente como para tocarlo durante unos segundos, probablemente se haya disparado el interruptor de sobrecarga térmica. Deje que el motor se enfríe al menos durante 45 minutos, luego pulse el interruptor de restablecimiento de la bomba (consulte la página 5-5).  C. Llame a su centro de servicio Frymaster para solicitar ayuda.</p>
<p><b>La válvula de drenaje o la válvula de retorno permanecen abiertas.</b></p>	<p>A. Falla de la placa VIB.  B. Falla del actuador.</p>	<p>Llame a su centro de servicio Frymaster para solicitar ayuda.</p>
<p><b>La pantalla de M4000 muestra INTRO BANDEJA.</b></p>	<p>A. La bandeja del filtro no está completamente insertada en la freidora.  B. Falta el imán de la bandeja del filtro.  C. Interruptor de la bandeja del filtro defectuoso.</p>	<p>A. Jale la bandeja del filtro hacia afuera y vuelva a insertarla totalmente en la freidora. Asegúrese de que el controlador no muestre P.  B. Asegúrese de que el imán de la bandeja del filtro esté en su lugar y reemplace si falta.  C. Si el imán de la bandeja del filtro está colocado completamente contra el interruptor y el controlador sigue mostrando INTRO BANDEJA, es posible que el interruptor esté defectuoso.</p>
<p><b>No arranca el filtrado automático.</b></p>	<p>A. Nivel de aceite demasiado bajo.  B. La temperatura del aceite es demasiado baja.  C. La bandeja del filtro no está colocada.  D. El ajuste de filtrado en receta está en APAGADO.  E. Falla del relé de filtrado.</p>	<p>A. Asegúrese de que el nivel de aceite esté en la línea superior de llenado de aceite (en el sensor superior de nivel de aceite).  B. Asegúrese de que la temperatura del aceite esté en el valor de referencia.  C. Asegúrese de que el controlador no muestre P. Asegúrese de que la bandeja del filtro esté totalmente asentada en la freidora. Encienda y apague la freidora.  D. Ajuste el filtrado en recetas como ENCENDIDO.  E. Llame a su centro de servicio Frymaster para solicitar ayuda.</p>
<p><b>La bomba del filtro funciona, pero el retorno de aceite es muy lento.</b></p>	<p>A. Los componentes de la bandeja del filtro están mal instalados o mal preparados.  B. La rejilla del prefiltro podría estar obstruida.</p>	<p>A. Quite el aceite de la bandeja del filtro y reemplace el papel o la almohadilla de filtro, asegurándose de que la rejilla de filtro esté <b>debajo</b> del papel o la almohadilla.  Si está usando una almohadilla, verifique que el lado áspero dé hacia arriba.  Verifique que las juntas tóricas estén puestas y en buen estado en el conector de la bandeja del filtro.  B. Limpie el prefiltro (consulte la Sección 6.5.4).</p>

### 7.3.1 Filtrado incompleto

Se genera un mensaje de error si falla el procedimiento de filtrado automático. Siga las instrucciones en la pantalla para devolver el aceite y borrar el error.

PANTALLA	ACCIÓN
¿CUB LLENA?	1. Si la cuba está llena, pulse el botón ✓ (marca de verificación) para continuar. El controlador regresa al modo de cocción en espera o  . Pulse X si la cuba no está completamente llena.
LLENADO EN CURSO	2. No se necesitan acciones mientras la bomba funciona.
¿CUB LLENA?	3. Si la cuba está llena, pulse el botón ✓ (marca de verificación) para continuar. El controlador regresa al modo de cocción en espera o  . Pulse X si la cuba no está completamente llena.
LLENADO EN CURSO	4. No se necesitan acciones mientras la bomba funciona.
¿CUB LLENA?	5. Si la cuba está llena, pulse el botón ✓ (marca de verificación) para continuar. El controlador regresa al modo de cocción en espera o  . Pulse X si la cuba no está completamente llena. Si esta es la sexta vez consecutiva de filtrado incompleto, vaya al Paso 10.
¿CAMBIAR FILTRO?	6. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) para continuar. Pulsar X avanza hasta  .
RETIRAR DEP	7. Retire la bandeja del filtro.
CAMBIAR FILTRO	8. Cambie la almohadilla de filtro y asegure que la bandeja del filtro se haya retirado completamente del gabinete por al menos 30 segundos. Una vez que la bandeja ha estado fuera durante 30 segundos, el controlador regresa al modo de cocción en espera. Asegúrese de que la bandeja esté seca y ensamblada correctamente. Empuje la bandeja del filtro nuevamente en la freidora. Asegúrese de que el controlador no muestre "P".
¿CUB LLENA?	9. Si la cuba está llena, pulse el botón ✓ (marca de verificación) para continuar. El controlador regresa al modo de cocción en espera. Pulse X si la cuba no está llena y el controlador avanza hasta  .
MANT NECESARIO	10. Si se produce un error de filtrado seis veces consecutivas, la válvula de retorno se cierra. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) para silenciar la alarma y continúe.
ERROR BOMBA NO LLENA	11. El sistema detecta que el aceite no regresa a la cuba y se necesita mantenimiento. Llame a su centro FAS.
¿ERROR SISTEMA ARREG?	12. Pulse el botón X para seguir cocinando si es posible. Llame a su centro de servicio Frymaster para reparar y reiniciar la freidora. El error volverá a aparecer cada 15 minutos hasta que se haya resuelto el problema. El filtrado y el llenado automáticos permanecerán desactivados hasta que se reinicie la freidora.
INTRO CÓDIGO	13. El técnico de FAS ingresa un código técnico para reiniciar la freidora.
¿LLN CUB DE DEP DREN?	14. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) para llenar la cuba desde la bandeja del filtro para continuar. Siga las indicaciones una vez que la cuba esté llena. Pulse X para omitir el llenado desde el depósito de drenaje.
RETIRAR DEP	15. Retire la bandeja del filtro.
¿DEP VACÍO?	16. Si la bandeja del filtro está vacía, pulse el botón ✓ (marca de verificación) y continúe con el paso siguiente. Pulse X para seguir llenando la cuba. Siga las indicaciones una vez que la cuba esté llena.
	17. Se apaga el controlador.

### 7.3.2 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.

### 7.4 Solución de problemas de llenado automático

PROBLEMA	CAUSAS PROBABLES	ACCIÓN CORRECTIVA
<b>Las cubas de freír se rellenan frías.</b>	Valor de referencia incorrecto.	Asegúrese de que el valor de referencia sea el correcto.
<b>Una de las cubas no se rellena automáticamente.</b>	A. Error de filtrado. B. Error que requiere servicio C. Problema de solenoide, bomba, clavija, RTD o ATO.	A. Borre el error de filtrado correctamente. Si el problema persiste, llame a su centro FAS para solicitar ayuda. B. Llame a su centro de servicio Frymaster para solicitar ayuda. C. Llame a su centro de servicio Frymaster para solicitar ayuda.
<b>Las tinas de freír no se rellenan automáticamente.</b>	A. La temperatura de la freidora es demasiado baja. B. El aceite está demasiado frío. C. Se ilumina el indicador amarillo de aceite de llenado D. 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 referencia. 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.

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

PROBLEMA	CAUSAS PROBABLES	ACCIÓN CORRECTIVA
<b>El depósito de llenado no se llena.</b>	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 filtrado o cualquier otra del menú filtración en curso o bien aparece ¿FILTRAR AHORA? SÍ/NO, CONFIRMAR SÍ/NO, o COLAR CUB, espere hasta que el proceso finalice y vuelva a intentarlo. C. Cerciórese de presionar la manija de la válvula de desecho hasta cerrarla completamente. D. Llame a su proveedor de aceite a granel. E. Llame a su centro FAS para solicitar ayuda.
<b>El depósito de llenado o el llenado de la cuba están lentos.</b>	A. Problemas en la bomba o línea más allá del alcance de la solución de problemas del operador.	A. Comuníquese con el proveedor de aceite a granel.

PROBLEMA	CAUSAS PROBABLES	ACCIÓN CORRECTIVA
<b>La tina de freír no se llena.</b>	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 cable de alimentación de 5 patillas del control del aceite a granel en la parte posterior de la freidora. B. Cerciórese de presionar la manija de la válvula de desecho hasta cerrarla completamente. C. Llame a su proveedor de aceite a granel. D. Llame a su centro FAS para solicitar ayuda.

## 7.6 Códigos de registro de errores

Consulte la Sección 4.13.2.1 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 210 °C (410 °F) o, en los países de la CE, 202 °C (395 °F).
E17	LTE SUPERIOR 2 EXCEDIDO	El interruptor de límite superior se activó.
E18	ERROR LTE SUPERIOR DESCONECTAR CORRIENTE	La temperatura de la cuba supera los 238 °C (460 °F) y no se activó el límite superior. Desconecte inmediatamente la corriente de la freidora y llame al servicio técnico.
E19	ERROR CALENT: XXX F o XXX C	Falla del circuito inversor del control de calentado. El contactor de calentado 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.
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 25 horas terminó o se ha activado la lógica de filtro sucio.
E41	ERROR ACEITE EN BANDEJA	El sistema detecta que puede haber aceite en la bandeja del filtro.
E42	DRENAJE OBSTRUIDO (Gas)	La cuba no se vació durante el proceso de filtrado.
E43	ERROR SENSOR AC - LLAM MANT	Posible falla del sensor de nivel aceite.
E44	ERROR RECUP	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.

<b>Código</b>	<b>MENSAJE DE ERROR</b>	<b>EXPLICACIÓN</b>
E52	ERROR CONTROL INTERFAZ USUARIO - LLAM MANT	El controlador tiene un error desconocido.
E53	ERROR CAN BUS - LLAM MANT	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 aceite regresó, pero el sensor no lo detecta. Limpie el sensor de aceite (consulte la Sección 6.6.2).
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.
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 TPM BAJO	El TPM es muy bajo para una lectura válida de OQS. Esto también puede pasar con aceite nuevo. Es posible que se haya seleccionado el tipo de aceite incorrecto 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 TPM 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.

# FREIDORA ELÉCTRICA GEN III LOV™ SERIE BIELA14-T

## APÉNDICE A: INSTRUCCIONES PARA RTI (ACEITE A GRANDEL)

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

### C.1.1 Sistemas de aceite a granel

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

Es necesario apagar y volver a encender por completo la freidora tras cambiar el tipo de sistema de aceite de JIB a granel.

Las freidoras LOV™, equipadas para el uso con sistemas de aceite a granel, tienen una jarra de aceite nuevo suministrada por RTI. 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 accesorio (ver Figura 3).



Figura 3

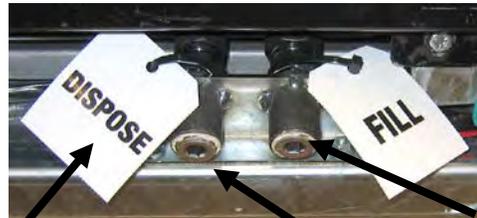


Figura 1

Conexión para aceite nuevo

Conexión para aceite de desecho

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



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 RTI. 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 4).

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.**

Para obtener las instrucciones sobre cómo llenar la cuba desde el sistema a granel, consulte la Sección 5.3.9.



Figura 4

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

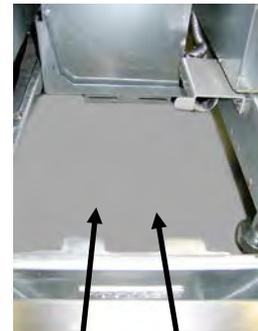
# FREIDORA ELÉCTRICA GEN III LOV™ SERIE BIELA14-T

## APÉNDICE B: Preparación de JIB con opción de manteca sólida

1. Abra la segunda o tercera puerta del lado izquierdo de la freidora y retire el refuerzo en el gabinete JIB.
2. Instale el soporte de alineación en la parte inferior del refuerzo de la caja ATO con las tuercas proporcionadas. Ver Figura 1.
3. Coloque el fundidor en la parte frontal del gabinete.
4. Deslice las orejas del fundidor en las ranuras guía de alineación. Ver Figura 2.
5. Con el fundidor insertado en el soporte guía de alineación, inserte la bandeja de reserva de aceite interior en la bandeja. Ver Figura 3.
6. Ponga la tapa del fundidor en la unidad y deslice el niple del tubo de recolección de aceite en la toma de aspiración hembra. Ver Figura 4.
7. Utilice los tornillos suministrados para fijar el fundidor a los orificios en la parte inferior de los rieles interiores en ambos lados. Ver Figura 5.
8. En la parte posterior del fundidor, conecte los conectores blancos de dos patillas y enchufe el conector negro en el tomacorriente que se muestra en la Figura 6.
9. Asegúrese de que el interruptor de encendido del fundidor esté en posición de encendido. Ver Figura 7.



**Figura 1:** Coloque el soporte de alineación en la parte inferior del refuerzo de la caja ATO.



**Figura 2:** Ponga el fundidor en el gabinete e inserte las orejas en las ranuras guía de alineación.



**Figura 3:** Inserte la bandeja de reserva de aceite interior en el fundidor.



**Figura 4:** Ponga la tapa en la bandeja y deslice el tubo de recolección de aceite en la toma de aspiración hembra.



**Figura 5:** Fije el fundidor a los rieles en ambos lados.



**Figura 6:** Conecte los conectores blancos de dos patillas y enchufe el conector negro en la caja eléctrica como se muestra. \* Tenga presente que la posición del conector negro puede ser distinta a la posición de la foto.

El botón anaranjado reinicia el sistema después de una indicación de bajo aceite.



Interruptor de encendido del fundidor.

**Figura 7:** El fundidor ensamblado se muestra en su posición.

# FREIDORA ELÉCTRICA GEN III LOV™ SERIE BIELA14-T

## APÉNDICE E: Uso del fundidor de manteca sólida

### Restablecer sistema de depósito de aceite

- Asegúrese de que el fundidor de manteca esté encendido.
- Llene el fundidor con manteca.
- Espere de 2 a 3 horas que la manteca sólida se funda. **NO** pulse el botón de reinicio naranja hasta que haya dejado que se funda la manteca. Se encenderá la luz de bajo nivel de aceite en el depósito si la freidora requiere aceite antes de que la manteca en el fundidor se torne líquida.
- Una vez que la manteca esté totalmente fundida, mantenga pulsado el botón de reinicio naranja para apagar la luz y reiniciar el sistema de llenado.
- **NO AGREGUE** aceite caliente al fundidor de manteca. La temperatura del depósito de aceite no debe exceder 140 °F (60 °C). Agregue pequeñas cantidades de manteca sólida al depósito para asegurar que tenga aceite suficiente para operar el sistema de rellenado automático.
- Para mejores resultados, **NO APAGUE** el fundidor de manteca sólida durante la noche.
- El interruptor de encendido del fundidor también sirve como interruptor de restablecimiento en caso de que el sistema alcance el límite alto de temperatura.



Interruptor de encendido del fundidor



Levante cuidadosamente para agregar manteca.

### ADVERTENCIA

Las superficies del calentador de manteca sólida están calientes. No toque estas superficies con las manos descubiertas. Use ropa de protección adecuada cuando agregue la manteca al fundidor.

# FREIDORA ELÉCTRICA GEN III LOV™ SERIE BIELA14-T

## APÉNDICE D: Uso del sensor de calidad del aceite (OQS)

### D.1 Revisión del valor TPM

PANTALLA	ACCIÓN
 <p>The screenshot shows the 'CREW MODE' screen with four 'FRENCH FRIES' stations. The top right station displays a TPM value of 11.6. A red arrow points to the TPM button in the top right corner. The bottom of the screen shows 'ACTUAL 331 F' and 'SET POINT 335 F'.</p>	<p>El botón TPM, en la esquina superior derecha, muestra la última medición de TPM. Presionar el botón TPM muestra los últimos 30 días de mediciones de TPM Pulse el botón de flecha hacia atrás para volver a la pantalla principal.</p>

### D.2 Filtrado de mantenimiento con OQS o Filtrado de final del día

Asegúrese de que la almohadilla o papel de filtro se reemplace a diario para mantener el sistema funcionando correctamente. Para un funcionamiento correcto en tiendas con alto volumen o que funcionan 24 horas, la almohadilla o el papel de filtro se debe cambiar dos veces al día.

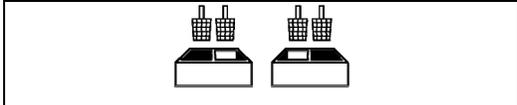
Si aparece CLOSE DISPOSE VALVE (CERRAR VÁLV DESECH), cierre la válvula de desecho. Pulse el botón X para salir.

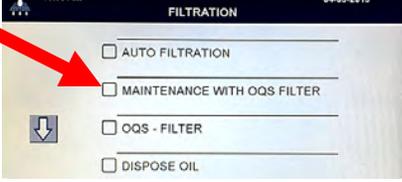
**AVISO**

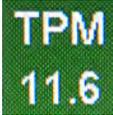
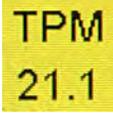
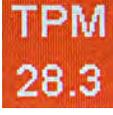
**La almohadilla o papel de filtro debe reemplazarse a diario.**

**⚠ ADVERTENCIA**

**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.**

PANTALLA	ACCIÓN
 <p>The screenshot shows the same 'CREW MODE' screen as in D.1. A red arrow points to the filter menu icon (a hand holding a filter) in the bottom navigation bar.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La temperatura de la freidora <b>DEBE</b> estar en el valor de referencia. Pulse el botón menú de filtrado.</li> </ol>
 <p>The diagram shows two fryer baskets, labeled 'CUB IZQ' and 'CUB DCHA'.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>2. Seleccione CUB IZQ o CUB DCHA para cubas divididas.</li> </ol>

PANTALLA	ACCIÓN
	<p>3. Seleccione MAINTENANCE WITH OQS FILTER (MANT. CON FILTRO OQS).</p>
<p>MAINTENANCE FILTRATION? (¿FILTRADO DE MANT?)</p>	<p>4. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) para comenzar el filtrado. Si se selecciona el botón X, se cancelará el filtrado y la freidora reanudará el funcionamiento normal.</p>
<p>WEAR PROTECTIVE GLOVES – PRESS CONFIRM WHEN COMPLETE (UTILICE GUANTES PROT; PULSE CONFIRMAR AL COMPLETAR)</p>	<p>5. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) una vez que tenga todo el equipo de protección personal, incluidos los guantes de protección térmica.</p>
<p>ENSURE OIL PAN AND COVER ARE IN PLACE (COMP QUE DEP Y CUBIERTA COLOCADOS)</p>	<p>6. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) si el depósito de aceite y la cubierta están en su lugar.</p>
<p>DRAINING IN PROGRESS (DRENAJE EN CURSO)</p>	<p>7. No se requiere acción, ya que el aceite se drena en la bandeja del filtro.</p>
<p>SCRUB VAT COMPLETE? (¿FREG CUB COMPLETO?)</p>	<p>8. Friegue la cuba. Si es eléctrica, limpie entre las piezas. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) cuando haya finalizado.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p><b>⚠ PELIGRO</b>  <b>Mantenga todo artículo alejado de los drenajes. Cerrar los actuadores puede causar daños o lesiones.</b></p> </div>
<p>CLEAN SENSORS? (¿LIMP SENSORES?)</p>	<p>9. (Solo de gas) Limpie el sensor de nivel de aceite con una esponja no abrasiva (consulte la sección 6.6.2 en el manual IO). (Todas las freidoras) Limpie alrededor de los sensores AIF y ATO con un destornillador o un objeto similar para eliminar todo sedimento alrededor de los sensores (consulte la sección 6.2.4 en el manual IO) y pulse el botón ✓ (marca de verificación) cuando finalice.</p>
<p>WASH VAT? (¿LAVAR CUBA?)</p>	<p>10. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).</p>
<p>WASHING IN PROGRESS (LAVADO EN CURSO)</p>	<p>11. No se requiere acción mientras se abre la válvula de retorno y se limpia la cuba con aceite de la bandeja del filtro.</p>
<p>WASH AGAIN? (¿LAVAR DE NUEVO?)</p>	<p>12. Se apaga la bomba del filtro. Si la cuba no tiene residuos, pulse el botón X para continuar. Si aún hay migajas, pulse el botón ✓ (marca de verificación) y la bomba del filtro volverá a funcionar. Este ciclo se repite hasta que pulse el botón X.</p>
<p>RINSING IN PROGRESS (ACLARADO EN CURSO)</p>	<p>13. No se requiere acción mientras se cierra la válvula de drenaje y la bomba del filtro llena la cuba. Se abre la válvula de drenaje y enjuaga la cuba.</p>
<p>RINSE AGAIN? (¿ACLARAR?)</p>	<p>14. Si la cuba no tiene residuos, pulse el botón X para continuar. Si desea un enjuague adicional, pulse el botón ✓ (marca de verificación) y el enjuague se repetirá hasta que se pulse el botón X.</p>
<p>POLISH IN PROGRESS (DEPURACIÓN EN CURSO)</p>	<p>15. No se requiere acción mientras las válvulas de drenaje y retorno están abiertas y el aceite se está bombeando a través de la tina de freír por tres minutos.</p>
<p>FILLING IN PROGRESS (LLENADO EN CURSO)</p>	<p>16. No se requiere acción mientras se llena el sensor OQS.</p>
<p>MEASURING OIL QUALITY (MIDIENDO CALIDAD DE ACEITE)</p>	<p>17. No se requiere acción mientras el sensor OQS calcula el valor de la calidad del aceite.</p>

PANTALLA	ACCIÓN
POLISH IN PROGRESS (DEPURACIÓN EN CURSO)	18. No se requiere acción mientras las válvulas de drenaje y retorno están abiertas y el aceite se está bombeando a través de la tina de freír por dos minutos adicionales.
FILLING IN PROGRESS (LLENADO EN CURSO)	19. No se requiere acción mientras se llena la cuba.
IS VAT FULL? (¿CUB LLENA?)	20. Pulse el botón X para volver a hacer funcionar la bomba si es que el nivel de aceite está debajo de la línea superior de llenado del nivel de aceite.* Pulse el botón √ (marca de verificación) una vez que el nivel de aceite esté en la línea superior de llenado del nivel de aceite. Si el nivel de aceite en la cuba no se ha llenado completamente, revise la bandeja del filtro para ver si ha vuelto la mayoría del aceite. Puede que el depósito tenga una pequeña cantidad de aceite. Pulse el botón √ (marca de verificación) cuando no quede aceite en la bandeja del filtro.
TPM VALUE - ##.# (VALOR TPM - ##.#)	21. Pulse el botón √ (marca de verificación - Sí) para continuar. Si el TPM está bajo los límites CONF OQS-DESECHAR PRONTO y CONF OQS - DESECHAR, continúe con el paso 24. Si el TPM está sobre los límites de CONF OQS DESECHAR PRONTO, continúe con el paso 22. Si el TPM está sobre los límites de CONF OQS - DESECHAR, continúe con el paso 23.
DISCARD SOON (DESECHAR PRONTO) 	22. Pulse el botón √ (marca de verificación - Sí) para continuar. Avance hasta el paso 24.
DISCARD NOW (DESECHAR AHORA) 	23. Pulse el botón √ (marca de verificación - Sí) para continuar. Continúe con DESECHAR en la sección 5.3.4/5. Pulse X (NO) para retrasar la función DESECHAR.
	24. Se apaga el controlador.
  	25. Si OQS = Texto y si la lectura de TPM es inferior a los límites de CONF OQS - DESECHAR AHORA y DESECHAR PRONTO, el valor TPM se muestra en el recuadro TPM verde en la esquina superior derecha. Si OQS = Texto y si la lectura de TPM es inferior a los límites de CONF OQS - DESECHAR AHORA, pero sobre los límites de DESECHAR PRONTO, el valor TPM se muestra en el recuadro TPM amarillo en la esquina superior derecha. Si OQS = Texto y si la lectura de TPM es superior a los límites de CONF OQS - DESECHAR AHORA, el valor TPM se muestra en el recuadro TPM naranja en la esquina superior derecha. Se debe desechar el aceite.

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

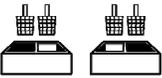
### D.3 Filtrado OQS (Sensor de calidad del aceite)

El filtrado OQS es una función que filtra la cuba que toma una lectura de aceite para probar el TPM (material polar total) en el aceite con el sensor OQS incorporado. Esta función se usa para determinar cuando el aceite ha alcanzado el final de su vida útil y se debe desechar. Asegúrese de que la almohadilla o papel de filtro se reemplace a diario para mantener el sistema funcionando correctamente. Para un funcionamiento correcto en tiendas con alto volumen o que funcionan 24 horas, la almohadilla o el papel de filtro se debe cambiar dos veces al día.

Si aparece CLOSE DISPOSE VALVE (CERRAR VÁLV DESECH), cierre la válvula de desecho. Pulse el botón X (NO) para salir.

**AVISO**  
La almohadilla o papel de filtro debe reemplazarse a diario.

**ADVERTENCIA**  
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.

PANTALLA	ACCIÓN
	<ol style="list-style-type: none"> <li>La temperatura de la freidora <b>DEBE</b> estar en el valor de referencia. Pulse el botón menú de filtrado.</li> </ol>
	<ol style="list-style-type: none"> <li>Seleccione CUB IZQ o CUB DCHA para cubas divididas.</li> </ol>
	<ol style="list-style-type: none"> <li>Seleccione OQS (Sensor de calidad del aceite) - FILTER (FILTRADO).</li> </ol>
<p>OQS - FILTER NOW? (OQS - ¿FILTRAR AHORA?)</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Pulse el botón ✓ (marca de verificación - Sí) para comenzar el filtrado. Si se selecciona el botón X (NO), se cancelará el filtrado y la freidora reanudará el funcionamiento normal.</li> </ol>
<p>OIL LEVEL TOO LOW (NIVEL AC MUY BAJO)</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Se muestra si es que el nivel de aceite es demasiado bajo. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - Sí) para confirmar el problema y volver al modo de cocción de espera. Asegúrese de que el nivel de aceite de la tina de freír esté entre las dos líneas de nivel en la parte posterior de la tina de freír. Verifique si el nivel de aceite en la jarra JIB es bajo. Si no lo es y esto sigue ocurriendo, comuníquese con su FAS.</li> </ol>
<p>SKIM DEBRIS FROM VAT PRESS CONFIRM WHEN COMPLETE (COLAR RESTOS DE CUB PULSE CONFIRMAR AL COMPLETAR)</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Retire las migajas del aceite con la espumadera con un movimiento desde adelante hacia atrás, retirando la mayor cantidad de migajas posible de cada cuba. Esto es indispensable para optimizar la vida útil del aceite y la calidad de este. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - Sí) cuando haya finalizado. Pulse el botón X para cancelar el filtrado.</li> </ol>
<p>DRAINING IN PROGRESS (DRENAJE EN CURSO)</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>No se requiere acción, ya que el aceite se dreña en la bandeja del filtro.</li> </ol>

PANTALLA	ACCIÓN
<p>WASHING IN PROGRESS (LAVADO EN CURSO)</p>	<p>8. No se requiere acción mientras se abre la válvula de retorno y se limpia la cuba con aceite de la bandeja del filtro.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p><b>⚠ PELIGRO</b>  <b>Mantenga todo artículo alejado de los drenajes. Cerrar los actuadores puede causar daños o lesiones.</b></p> </div>
<p>FILLING IN PROGRESS (LLENADO EN CURSO)</p>	<p>9. No se requiere acción mientras se llena el sensor OQS.</p>
<p>MEASURING OIL QUALITY (MIDIENDO CALIDAD DE ACEITE)</p>	<p>10. No se requiere acción mientras el sensor OQS calcula el valor de la calidad del aceite.</p>
<p>FILLING IN PROGRESS (LLENADO EN CURSO)</p>	<p>11. No se requiere acción mientras se llena la cuba.</p>
<p>TPM VALUE - ##.# (VALOR TPM - ##.#)</p>	<p>12. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - Sí) para continuar. Si el TPM está bajo los límites CONF OQS-DESECHAR PRONTO y CONF OQS - DESECHAR, continúe con el paso 15. Si el TPM está sobre los límites de CONF OQS DESECHAR PRONTO, continúe con el paso 13. Si la lectura de TPM está por arriba de los límites de CONF OQS - DESECHAR AHORA, continúe con el paso 14.</p>
<p>DISCARD SOON (DESECHAR PRONTO)</p> <div style="text-align: center;">  </div>	<p>13. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - Sí) para continuar. Avance hasta el paso 15.</p>
<p>DISCARD NOW (DESECHAR AHORA)</p> <div style="text-align: center;">  </div>	<p>14. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - Sí) para continuar. Continúe con DESECHAR en la sección 5.3.4/5. Pulse X (NO) para retrasar la función DESECHAR.</p>
<p>PREHEAT (PRECALENT)</p>	<p>15. No se requiere acción, ya que la freidora se calienta según el valor de referencia.</p>
	<p>16. La freidora está lista para usar. Se muestra una vez que la freidora alcanza el valor de referencia.</p>
<div style="text-align: center;"> <div style="background-color: green; color: white; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <b>TPM</b> 11.6         </div> <div style="background-color: yellow; color: black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <b>TPM</b> 21.1         </div> <div style="background-color: orange; color: white; padding: 5px;"> <b>TPM</b> 28.3         </div> </div>	<p>17. Si OQS = Texto y si la lectura de TPM es inferior a los límites de CONF OQS - DESECHAR AHORA y DESECHAR PRONTO, el valor TPM se muestra en el recuadro TPM verde en la esquina superior derecha. Si OQS = Texto y si la lectura de TPM es inferior a los límites de CONF OQS - DESECHAR AHORA, pero sobre los límites de DESECHAR PRONTO, el valor TPM se muestra en el recuadro TPM amarillo en la esquina superior derecha. Si OQS = Texto y si la lectura de TPM es superior a los límites de CONF OQS - DESECHAR AHORA, el valor TPM se muestra en el recuadro TPM naranja en la esquina superior derecha. Se debe desechar el aceite.</p>

**NOTA:** Si no ha regresado todo el aceite durante el filtrado, el sistema puede continuar con una función de filtrado incompleto.

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



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](http://welbilt.com)