

Freidora de gas Gen III LOV™ de la serie BIGLA30-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

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 ANTES DE
USAR LA FREIDORA.**



Número de pieza: FRY_IOM_8197585 10/2022

Instrucciones de la traducción originales Spanish / Español

AVISO

SI, DURANTE EL PERÍODO DE GARANTÍA, EL CLIENTE UTILIZA UNA PIEZA PARA ESTE EQUIPO FRYMASTER DEAN QUE NO SEA SIN MODIFICACIONES, NUEVA O RECICLADA, Y QUE NO SEA ADQUIRIDA DIRECTAMENTE DE FRYMASTER DEAN O ALGUNO DE SUS CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADO, O SI SE MODIFICÓ LA CONFIGURACIÓN ORIGINAL DE LA PIEZA EMPLEADA, ESTA GARANTÍA QUEDARÁ ANULADA. ADEMÁS, FRYMASTER DEAN Y SUS FILIALES NO SERÁN RESPONSABLES DE NINGUNA RECLAMACIÓN, PERJUICIO O GASTOS INCURRIDOS POR EL CLIENTE, RESULTANTES DIRECTA O INDIRECTAMENTE, EN SU TOTALIDAD O EN PARTE, DEBIDO A LA INSTALACIÓN DE ALGUNA PIEZA MODIFICADA O UNA PIEZA RECIBIDA DE UN CENTRO DE SERVICIO NO AUTORIZADO.

AVISO

Este aparato está destinado únicamente para uso profesional y debe ser operado únicamente por personal calificado. La instalación, el mantenimiento y las reparaciones deben ser realizados por un 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. Para Estados Unidos y Canadá, corresponden al Código Nacional de Gas Combustible, ANSI Z233.1/NFPA 54, o el Código Nacional de Instalación de Gas Natural y Propano, CSA B149.1. Consulte los REQUERIMIENTOS DE CÓDIGOS NACIONALES en el Capítulo 2 de este manual para ver detalles específicos.

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

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

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

AVISO A LOS CLIENTES DE EE. UU.

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

AVISO

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

AVISO

EE. UU.

Este dispositivo se ajusta a la sección 15 de las normas de la FCC. La operación está sujeta a las dos condiciones siguientes: 1) Este dispositivo no debe causar interferencias perjudiciales; y 2) este dispositivo debe aceptar toda interferencia recibida, incluida la interferencia que puede causar funcionamiento no deseado. Si bien este dispositivo es de Clase A verificada, se ha demostrado que cumple con los límites de la Clase B.

CANADÁ

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



PELIGRO

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



PELIGRO

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



ADVERTENCIA

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

AVISO

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



PELIGRO

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

**PELIGRO**

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

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

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

**PRECAUCIÓN**

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

**PELIGRO**

¡El borde frontal de la freidora no es un peldaño! No se suba a la freidora. Pueden ocurrir lesiones graves al resbalar o hacer contacto con el aceite caliente.

**PELIGRO**

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

**PELIGRO**

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

**PELIGRO**

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

**ADVERTENCIA**

La operación, la instalación y el mantenimiento de este producto pueden exponerlo a productos o sustancias químicas, como Bisfenol A (BPA), fibras de vidrio, lana o cerámica, sílice cristalina o monóxido de carbono, 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.

**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.

**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 descarte de aceite son para un sistema RTI o Itto. Estas instrucciones pueden no ser aplicables a otros sistemas de aceite a granel.

AVISO

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

AVISO

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

**PELIGRO**

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

**ADVERTENCIA**

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

**ADVERTENCIA**

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

**ADVERTENCIA**

No deberán utilizar este 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**

Si se daña el cable eléctrico, debe cambiarlo un técnico del Centro de Servicio Autorizado por la Fábrica de Frymaster u otra persona con capacitación similar para evitar un peligro.

DECLARACIÓN DE GARANTÍA PARA FREIDORAS DE GAS LOV-T™

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 del filtro, presentara un defecto durante el primer año después de la fecha de instalación, Frymaster también pagará los costos del tiempo de mano de obra para cambiar el componente de hasta dos horas, además de hasta 160 km (100 millas) de recorrido (80 km [50 millas] de ida y 80 km [50 millas] de vuelta).

B. DISPOSICIONES DE LA GARANTÍA - TINAS DE FREÍR

1. Frymaster garantiza el conjunto de tina de freír durante quince (15) años. Los primeros diez (10) años, los componentes y la mano de obra. Desde los once (11) a los quince (15) años, sólo se garantiza la tina de freír. Los componentes instalados en la tina de freír, como el termostato de límite alto, la sonda, las juntas, los cierres, encendedores y fijaciones relacionadas, también están cubiertos por la garantía de quince años si se necesita reemplazarlos al cambiar la tina de freír. Los componentes que no forman parte del conjunto de tina de freír, como el ventilador, la válvula de gas, los microinterruptores, las puertas y los armarios, no están cubiertos por la garantía de la tina de freír. 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. Si la tina de freír está defectuosa, Frymaster cambiará toda la tina de freír, hasta el tiempo máximo de mano de obra consecutiva según las horas de la tabla de asignación de tiempo de Frymaster, además de hasta 160 km (100 millas) de recorrido (80 km [50 millas] de ida y 80 km [50 millas] de vuelta) para cambiar la tina de freír.
2. Esta garantía se limita a freidoras que funcionen con gas natural o propano (LP). Las freidoras que funcionen con gas manufacturado (conocidas también como gas ciudad o con alto contenido de hidrógeno) tienen una garantía de por vida para la tina de freír, sólo para las piezas.

C. DISPOSICIONES DE LA GARANTÍA - CÁMARAS DE COMBUSTIÓN

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

D. 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 desde la fecha original de instalación.

E. DEVOLUCIÓN DE COMPONENTES

Todos los componentes defectuosos deben devolverse a un centro de servicio autorizado de fábrica de Frymaster dentro de 60 días para reembolso. Transcurridos 60 días, no se harán reembolsos.

F. 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 a diez años no cubrirá aquellas freidoras de las que no se haya recibido el formulario inicial.

Esta garantía tampoco cubre:

- transporte o recorridos de más de 160 km (100 millas) de recorrido (80 km [50 millas] de ida y 80 km [50 millas] de vuelta), o recorridos 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 DE GAS GEN III LOV™ SERIE BIGLA30-T

CAPÍTULO 1: INTRODUCCIÓN

NOTA: La freidora Frymaster BIGLA30-T requiere puesta en marcha, demostración y capacitación antes de poder comenzar las operaciones normales del restaurante.

1.1 Generalidades

Lea minuciosamente las instrucciones en este manual antes de intentar usar este equipo. Este manual abarca todas las configuraciones de los modelos y las freidoras BIGLA30-T LOV™. Los modelos designados BIGLA30-T vienen equipados con sistemas de filtración integrados. Las freidoras de esta línea de modelos tienen en común la mayor parte de sus piezas, y cuando se mencionen como grupo, se llamarán freidoras "LOV™".

Las freidoras BIGLA30-T LOV™ cuentan con una tina de freír con volumen bajo de aceite, un llenado automático, una unidad de filtrado intermitente automático y una pantalla táctil. El diseño incorpora una tapa superior redondeada y un drenaje redondo grande, lo que asegura que las papas fritas y otros residuos vayan a la bandeja del filtro. Las freidoras BIGLA30-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.

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

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

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

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

Todas las freidoras de esta serie requieren una fuente externa de alimentación eléctrica de CA. Las unidades pueden configurarse para voltajes de 100 V CA a 250 V CA.

Las freidoras BIGLA30-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.

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

1.2 Información de seguridad

Antes de intentar operar la unidad, lea completamente las instrucciones de este manual. A lo largo de este manual, se encontrará con anotaciones en cuadros de borde doble similares a los que aparecen a continuación.

PRECAUCIÓN

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

ADVERTENCIA

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

 **PELIGRO**

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

La freidora está equipada con características de seguridad automáticas:

1. La detección de alta temperatura corta el gas al ensamblaje del quemador en caso de que falle el termostato de control.
2. Un circuito de seguridad en las unidades con sistemas de filtro evita el encendido del quemador con la válvula de drenaje abierta.

El controlador está equipado con una batería de litio. Reemplace la batería solo con una batería de litio Panasonic CR2032 3 V, número de pieza 807-4674. El uso de otra batería puede presentar un riesgo de incendio o explosión. Puede adquirir la batería a través del Centro de servicio autorizado de fábrica.

 **PRECAUCIÓN**

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

1.3 Información para los controladores con pantalla táctil M4000

CUMPLIMIENTO DE LA NORMA FCC

Este equipo se ha probado y encontrado en cumplimiento con los límites correspondientes a un dispositivo digital de la Clase A, de acuerdo con 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 la interferencia nociva cuando se opera el equipo en un entorno comercial. Este equipo genera, usa y puede irradiar energía de radiofrecuencia y, si no se instala y utiliza en conformidad con el manual de instrucciones, puede ocasionar interferencia con las comunicaciones de radio.

Es probable que el funcionamiento de este equipo en una zona residencial ocasione interferencias nocivas, en cuyo caso el usuario deberá corregir la interferencia por cuenta propia.

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

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

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

1.4 Información específica de la Comunidad Europea (CE)

La Comunidad Europea (CE) ha establecido ciertas normas específicas referentes a equipos de este tipo. Siempre que exista un conflicto entre las normas CE y no CE, la información o las instrucciones pertinentes se identifican mediante cuadros sombreados.

1.5 Instalación, operación y personal de servicio

La información operativa del equipo Frymaster se ha preparado para ser usada únicamente por personal calificado 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 que funcionen con gas. El personal capacitado debe tener experiencia con este trabajo, estar familiarizado con todas las precauciones que debe haber con el gas, además de haber reunido todos los requisitos de los códigos nacionales y locales correspondientes.

PERSONAL DE SERVICIO TÉCNICO CAPACITADO

El personal de servicio capacitado se refiere a quienes estén familiarizados con el equipo Frymaster y quienes estén autorizados por Frymaster, L.L.C. para dar servicio al equipo. Todo el personal de servicio técnico autorizado debe estar equipado con un juego completo de manuales de servicio y de piezas de repuesto, además de contar con un inventario mínimo de piezas para equipos Frymaster. Puede consultar una lista de centros de servicio autorizados de fábrica de Frymaster (FAS) en nuestro sitio web: www.frymaster.com. ***Si no se usa personal de mantenimiento calificado se anulará la garantía de Frymaster de su equipo.***

1.7 Procedimiento de reclamación de daños durante el embarque

El equipo Frymaster fue inspeccionado y empacado cuidadosamente antes de salir de la fábrica. La empresa de transportes asume la plena responsabilidad de la integridad de la entrega al aceptar transportar este equipo.

Qué hacer si su equipo llega dañado:

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

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

1.8 Información de pedido de piezas y mantenimiento

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 piezas. Los pedidos de piezas pueden realizarse directamente a través de su centro de servicio autorizado de fábrica o distribuidor local. Puede consultar una lista de centros de servicio autorizados de fábrica de Frymaster (FAS) en nuestro sitio web: www.frymaster.com. Si no tiene acceso a esta lista, comuníquese con el departamento de Servicio Técnico de Frymaster al 1-800-551-8633 o al 1-318-865-1711.

Comuníquese con su centro FAS o distribuidor local para obtener información sobre el mantenimiento. También puede solicitar mantenimiento si llama al Departamento de Servicio Técnico de Frymaster al 1-800-551-8633 o al 1-318-865-1711 o por correo electrónico a fryservice@welbilt.com. Cuando solicite piezas o mantenimiento, tenga a mano la siguiente información:

Número de modelo: _____
Número de serie: _____
Tipo de gas o voltaje: _____
Número de pieza del artículo: _____
Cantidad necesaria: _____

Además del número de modelo, número de serie y tipo de gas, esté preparado para describir la naturaleza del problema y tenga a la mano cualquier otra información que considere posiblemente útil para solucionar su problema.

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

FREIDORA DE GAS GEN III LOV™ SERIE BIGLA30-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, licenciado o autorizado, como se define en la Sección 1.6.

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

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

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

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



PELIGRO

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

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

2.1.1 Espacio libre y ventilación

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



ADVERTENCIA

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



PELIGRO

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

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

La abertura del conducto de humo de la freidora no debe ubicarse cerca de la entrada del ventilador de extracción, ni tampoco debe extenderse el conducto de humo en forma de "chimenea". Un conducto de humo extendido cambiará las características de combustión de la freidora, causando mayor tiempo de recuperación. También retarda frecuentemente el encendido. Para proporcionar el flujo de aire necesario para una buena combustión y operación del quemador, las áreas alrededor del frente, los lados y la parte posterior de la freidora deben mantenerse despejadas y sin obstrucciones.



PELIGRO

Este aparato debe instalarse con suficiente ventilación para evitar que se produzcan concentraciones no deseadas de sustancias peligrosas para la salud del personal dentro del cuarto donde está instalado.

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

Para las instalaciones en los EE. UU., puede encontrar información acerca de la construcción e instalación de las campanas de ventilación en la norma NFPA antes mencionada. Puede obtener una copia de la norma a través de la Asociación Nacional de Protección contra Incendios (National Fire Protection Association), Battery March Park, Quincy, Massachusetts 02269.

2.1.2 Requerimientos de códigos nacionales

El tipo de gas para el cual está equipada la freidora está marcado en la placa de datos colocada en el interior de la puerta de la freidora. Conecte una freidora marcada "NAT" solo a gas natural, las marcadas con "solo PRO" a gas propano y las marcadas con "MFG" solo a gas fabricado.

La instalación debe hacerse con un conector de gas que cumpla con los códigos nacionales y locales y, según corresponda, con los códigos de la CE. Si se usan dispositivos de desconexión rápida, deben cumplir de la misma manera con los códigos nacionales, locales y de la CE, si corresponde. En ausencia de códigos locales, la instalación debe realizarse en conformidad con el Código Nacional de Gas Combustible, ANSI Z223.1/NFPA 54 o con el Código Nacional de Instalación de Gas Natural y Propano, CSA B149.1, según corresponda, incluido:

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

2.1.3 Requerimientos de conexión a tierra eléctrica

Todos los aparatos eléctricos deben estar conectados a tierra según los códigos nacionales y locales correspondientes, así como conforme a los códigos de la CE como corresponda. En ausencia de códigos locales, el aparato se debe conectar a tierra en conformidad con el Código Nacional Eléctrico, ANSI/NFPA 70, o el Código Eléctrico Canadiense, CSA C22.2, según corresponda. Todas las unidades (conectadas por cable o en forma permanente) deben conectarse a un sistema de alimentación eléctrica conectado a tierra. En la cara interior de la puerta de la freidora se encuentra un diagrama de cableado. Consulte la placa de capacidad nominal en el interior de la puerta de la freidora para ver los voltajes apropiados.



PELIGRO

Este aparato está equipado con un enchufe especial (con conexión a tierra) para su protección contra choques eléctricos y debe enchufarse directamente en un tomacorriente conectado a tierra correctamente. ¡No corte, quite ni omita de alguna manera la clavija de conexión a tierra de este enchufe!



PELIGRO

Este aparato requiere electricidad para funcionar. Coloque la válvula de control de gas en la posición OFF (Cerrada) en caso de un corte del servicio eléctrico prolongado. No intente operar el aparato durante los cortes del servicio eléctrico.

 **ADVERTENCIA**

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

2.1.4 Requerimientos para Australia

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

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

2.2 Instalación de las ruedas

En el caso de que el aparato esté equipado con ruedas, la instalación se debe realizar con un conector que cumpla con la norma para conectores de aparatos móviles de gas, ANSI Z21.69 • CSA 6.16, y con un dispositivo de desconexión rápida que cumpla con la norma para dispositivos de desconexión rápida para uso con combustible de Gas, ANSI Z21.41 • CSA 6.9.

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

2.3 Preparaciones previas a la conexión

 **PELIGRO**

NO conecte este aparato al suministro de gas antes de terminar cada uno de los pasos de esta sección.

Una vez que la freidora esté ubicada debajo de la campana extractora, asegúrese de haber realizado lo siguiente:

1. Se debe suministrar un medio adecuado para limitar el movimiento de las freidoras sin depender del conector de la línea de gas ni del dispositivo de desconexión rápida o su tubería asociada para limitar el movimiento del aparato. Si se usa una manguera de gas flexible, debe conectarse un cable de fijación el cual debe estar conectado en todo momento mientras la freidora está en uso. El cable de fijación y las instrucciones de instalación están incluidos con la manguera flexible en la caja de accesorios que se envió junto con la unidad.

 **PELIGRO**

El área del aparato debe mantenerse despejada de materiales combustibles en todo momento.

2. Frymaster recomienda que la distancia mínima desde la salida del conducto de humo hasta el borde inferior del filtro sea de 600 mm (24 pulg.) cuando el aparato consuma más de 120.000 BTU por hora.
3. Pruebe el sistema eléctrico de la freidora:
 - a. Enchufe el o los cables eléctricos de la freidora en un tomacorriente conectado a tierra. **NOTA: Para garantizar la operación segura y eficiente de la freidora y la campana, el enchufe eléctrico para la línea de 100 a 120 voltios, que energiza la campana, debe estar totalmente colocado y bloqueado en su zócalo de patas y funda.**
 - b. Lleve el interruptor de encendido a la posición **ON (Encendido)**.
 - Para las freidoras que tienen controladores, verifique que la pantalla indique que el controlador está encendido.
 - Si el lugar está equipado con un sistema de enclavamiento de la campana, el ventilador de escape de la misma debe estar encendido. De lo contrario, significa que dicho sistema está cableado incorrectamente y se debe corregir.

- c. Coloque el interruptor de encendido de la freidora en la posición **OFF (Apagado)**. Verifique que la pantalla indique APAG. El sistema de escape de la campana debe estar apagado cuando todos los controladores muestren APAG.
- Consulte la placa de datos en la parte interna de la puerta de la freidora para determinar si el quemador de la freidora está configurado para el tipo de gas apropiado antes de conectar el dispositivo de desconexión rápida de la freidora o la tubería de la línea de suministro de gas.
 - Verifique las presiones mínimas y máximas de suministro de gas según el tipo de gas a utilizar de acuerdo con las siguientes tablas y las placas de datos en la parte interna de la puerta de la freidora.
 - En el caso de las freidoras con un sistema de filtración integrado (modelos BIGLA30-T), enchufe los cables eléctricos en un tomacorriente detrás de la freidora.

Norma no CE para la presión de gas		
Modelo de freidora	BIGLA30-T	
Tipo de gas	Nat (Natural)	PL (Propano)
Presión mín. de entrada WC/kpa/mbar	6 /1,49 /14,93	11 /2,74 /27,37
Presión máx. de entrada WC/kpa/mbar	14 /3,48 /34,84	14 /3,48 /34,84
Tamaño del orificio (mm)	3,18	2,10
Número de orificios	2	2
Presión del colector del quemador WC/kPa	3,00 / 0,73	8,25 / 2,5

(1) mbar = 10,2 mm H2O

Norma de Corea para la presión de gas		
Modelo de freidora	BIGLA30-T	
Tipo de gas	GNL (Natural)	GLP (Propano)
Presión mín. de entrada WC/kpa/mbar	4 /1,00 /10,00	9,2 /2,30 /23,00
Presión máx. de entrada WC/kpa/mbar	10 /2,50 /25,00	13,2 /3,30 /33,00
Tamaño del orificio (mm)	3,18	2,10
Número de orificios	2	2
Presión del colector del quemador WC/kPa	3,00 /0,73	8,25 /2,5

(1) mbar = 10,2 mm H2O

Norma CE para la presión de gas				
Modelo de freidora	BIGA30-T			
Tipo de gas	G20 Gas natural Lacq	G25 Gas natural Gronique	G30 Butano/propano	G31 Propano
Presión mín. de entrada (mbar)	20	20	28/30	37
Presión máx. de entrada (mbar)	20	25	50	50
Tamaño del orificio (mm)	3,18	3,18	1,95	1,95
Número de orificios	2	2	2	2
Presión del regulador para cuba completa (mbar)	7	10	17	20,6
Presión del regulador para cuba doble (mbar)	8	11,2	17	20,6
Presión del colector del quemador (mbar) para cuba completa	7	10	17	20,6
Presión del colector del quemador (mbar) para cuba doble	8	11,2	17	20,6

(1) mbar = 10,2 mm H2O

Norma Australiana para la presión de gas		
Modelo de freidora	FQG30-T	
Tipo de gas	Nat (Natural)	PL (Propano)
Presión mín. de entrada WC/kpa/mbar	4.54/1.13 /11.30	11.05/2.75/27.50
Presión máx. de entrada WC/kpa/mba	14/3.48/34.84	14/3.48/34.84
Tamaño completo del orificio de la tina (mm)	2.92	1.95
Tamaño del agujero de la tina dividida (mm)	2.84	1.95
Número de orificios	2	2
Presión del colector del quemador de la tina WC/MJ/h/TPP(kPa)	3.00/73.8/1.0	8.25/73.8/2.05
Presión del colector del quemador de la tina dividida WC/MJ/h/TPP(kPa)	3.00/36.9 each (73.8 total)/1.0	8.25/36.9 each (73.8 total)/2.05

(1) mbar = 10,2 mm H2O

2.4 Conexión a la línea de gas

PELIGRO

Antes de conectar la tubería nueva a este aparato, sople en el interior de la tubería para eliminar toda materia extraña. La materia extraña en el quemador y los controles de gas puede ocasionar un funcionamiento incorrecto y peligroso.

PELIGRO

El aparato y su válvula de cierre independiente se deben desconectar del sistema de tuberías de suministro de gas durante toda prueba de presión del sistema con valores de presión de prueba superiores a 3,45 kPa (½ PSI, 13,84 pulgadas de columna de agua) para evitar daños en los tubos y las válvulas de gas de la freidora.

PELIGRO

El aparato se debe aislar del sistema de tuberías del suministro de gas mediante el corte de su válvula de cierre manual independiente durante toda prueba de presión de dicho sistema con valores de presión de prueba iguales o inferiores a 3,45 kPa (½ psi, 13,84 pulgadas de columna de agua).

PELIGRO

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

PELIGRO

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

Nunca use cerillas o fósforos, velas ni otros tipos de elementos inflamables para verificar si hay fugas. Si detecta olor a gas, cierre el suministro de gas del aparato en la válvula de cierre principal y comuníquese inmediatamente con la compañía de gas local o con una agencia de servicio autorizado para solicitar servicio.

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

La freidora de gas BIGLA30-T LOV™ tiene la marca CE para los países y las categorías de gas que se indican en la tabla de la siguiente página. **NOTA:** La entrada de calor nominal (QN) es de 21 kW excepto para AT, DE, LU y la categoría 3P/B, la que es 23 kW.

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

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

AVISO- Sólo para Australia

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

Categorías de gas aprobadas por la CE por país			
PAÍSES	CATEGORÍAS	GAS	PRESIÓN (MBARES)
AUSTRIA (AT)	I12H3B/P	G20	20
		G30, G31	50
BÉLGICA (BE)	I2E(R)B	G20, G25	20, 25
	I3+	G30, G31	28-30, 37
DINAMARCA (DK)	I12H3B/P	G20	20
		G30, G31	30
FRANCIA (FR)	I12Esi3+	G20, G25	20, 25
		G30, G31	28-30, 37
	I12Esi3P	G20, G25	20, 25
		G31	50
FINLANDIA (FI)	I12H3B/P	G20	20
		G30, G31	30
ALEMANIA (DE)	I12ELL3B/P	G20, G25	20
		G30, G31	50
	I3P	G31	50
GRECIA (GR)	I12H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37
ITALIA (IT)	I12H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37
IRLANDA (IE)	I12H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37
LUXEMBURGO (LU)	I12E3B/P	G20	20
		G30, G31	50
HOLANDA (NL)	I12L3P	G25	25
		G31	50
	I12L3B/P	G25	25
		G30, G31	30
NORUEGA (NO)	I3B/P	G30, G31	30
PORTUGAL (PT)	I12H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37
ESPAÑA (ES)	I12H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37
	I12H3P	G20	20
SUECIA (SE)	I12H3B/P	G31	37, 50
		G20	20
REINO UNIDO (UK)	I12H3+	G30, G31	30
		G20	20
		G30, G31	28-30, 37

Norma de la CE

El flujo de aire requerido para el suministro de aire de combustión es 2 m³/h por kW.

1. Conecte la manguera de desconexión rápida al conector de desconexión rápida de la freidora debajo la parte delantera de la freidora y a la línea de gas del edificio.

NOTA: Algunas freidoras están configuradas para una conexión rígida a la línea de suministro de gas. Estas unidades están conectadas a la línea de suministro de gas en la parte posterior de la unidad.

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

2. Abra el suministro de gas a la freidora y verifique si hay fugas en tuberías, conectores y conexiones de gas. Para este propósito debe usarse una solución de jabón.
3. Ilumine la freidora siguiendo los procedimientos que se describen en las "Instrucciones de iluminación" que aparecen en el Capítulo 3 de este manual.



PELIGRO

Si la unidad se "enciende en seco", provocará daños a la tina de freír y puede causar un incendio. Siempre asegúrese de que la tina de freír tenga aceite para cocinar o agua antes de encender su unidad.

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

2.5 Conversión a otro tipo de gas



PELIGRO

Este aparato fue configurado en la fábrica para un tipo de gas específico. Para convertir de un tipo de gas a otro, deberá instalar componentes de conversión de gas específicos. Cada juego de conversión incluye sus instrucciones de conversión.

Cambiar a un tipo de gas diferente sin instalar los componentes de conversión apropiados puede causar un incendio o una explosión. ¡NUNCA CONECTE ESTE APARATO A UN SUMINISTRO DE GAS PARA EL CUAL NO ESTÁ CONFIGURADO!

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

Las freidoras de gas BIGLA30-T LOV™ fabricadas para países fuera de la CE usan quemadores diferentes para cada tipo de gas. Los quemadores en las freidoras fabricadas para gas propano tienen un revestimiento especial de color gris en las losetas de los quemadores para permitirles soportar el alto valor térmico del gas propano. Los quemadores diseñados para su uso en unidades de propano pueden usarse en aplicaciones de gas natural, pero no viceversa.

Juegos de conversión de gas fuera de la CE

Gas natural a gas propano (LP)

Cuba completa: N/P 826-2965

Cuba doble: N/P 826-2966

Gas propano (LP) a gas natural

Cuba completa: N/P 826-2967

Cuba doble: N/P 826-2968

Juegos de conversión de gas fuera de la CE para Australia

Gas natural a gas propano (LP)

Cuba completa: N/P 826-2969

Cuba doble: N/P 826-2970

Gas propano (LP) a gas natural

Cuba completa: N/P 826-2971

Cuba doble: N/P 826-2972

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

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

Gas G20 o G25 (natural) a G30 o G31:

N/P 826-2975

Gas G30 o G31 a G20 o G25 (natural):

N/P 826-2976

INSTRUCCIONES PARA LA CONVERSIÓN DE GAS CONFORME A LA CE

1. Entre el tipo de gas natural G20 y G25, ajuste la presión de gas en el regulador. (Consulte la Gráfica de presión de gas del colector del quemador conforme a la CE). No modifique el orificio.
2. Entre una 2da familia de gas (G20 o G25) y una 3ra familia de gas (Butano G30 o Propano G31):
 - a. Modifique los orificios.
 - b. Ajuste la presión del colector.
3. Quite la antigua placa de capacidad nominal y envíela a Frymaster. Instale la nueva placa incluida con el juego de conversión en el lugar de la antigua, indicando que se ha convertido el gas.
4. Si cambia el idioma de destino, sustituya la placa de capacidad nominal. Llame a su agencia de servicio local o a KES para recibir un juego de etiquetas. El idioma de referencia estará en la esquina de la etiqueta.

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

PELIGRO

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

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

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

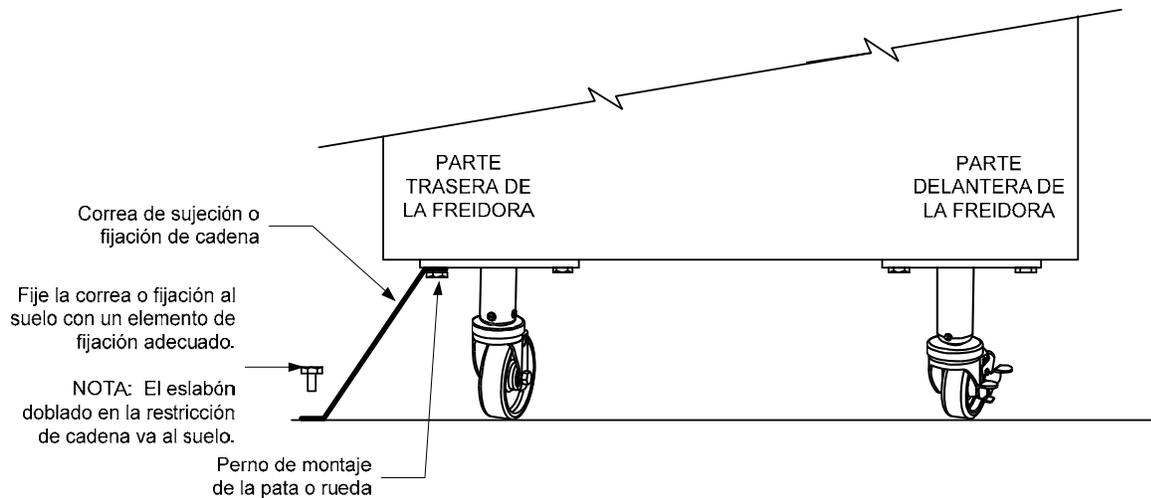
Cuando la freidora esté nivelada en su posición final, instale las fijaciones proporcionadas por su proveedor de equipos de cocina para limitar su movimiento de manera que no dependa de la conexión ni transmita tensión a la misma. Instale los dispositivos de fijación de acuerdo con las instrucciones 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

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

PELIGRO

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



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

2.7 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.

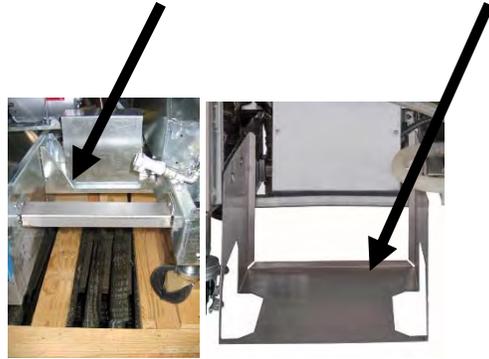


Figura 1

Figura 2

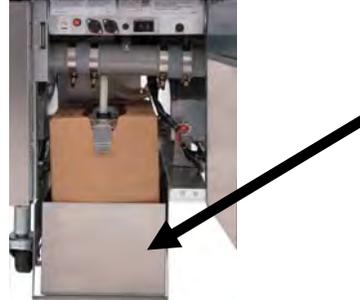
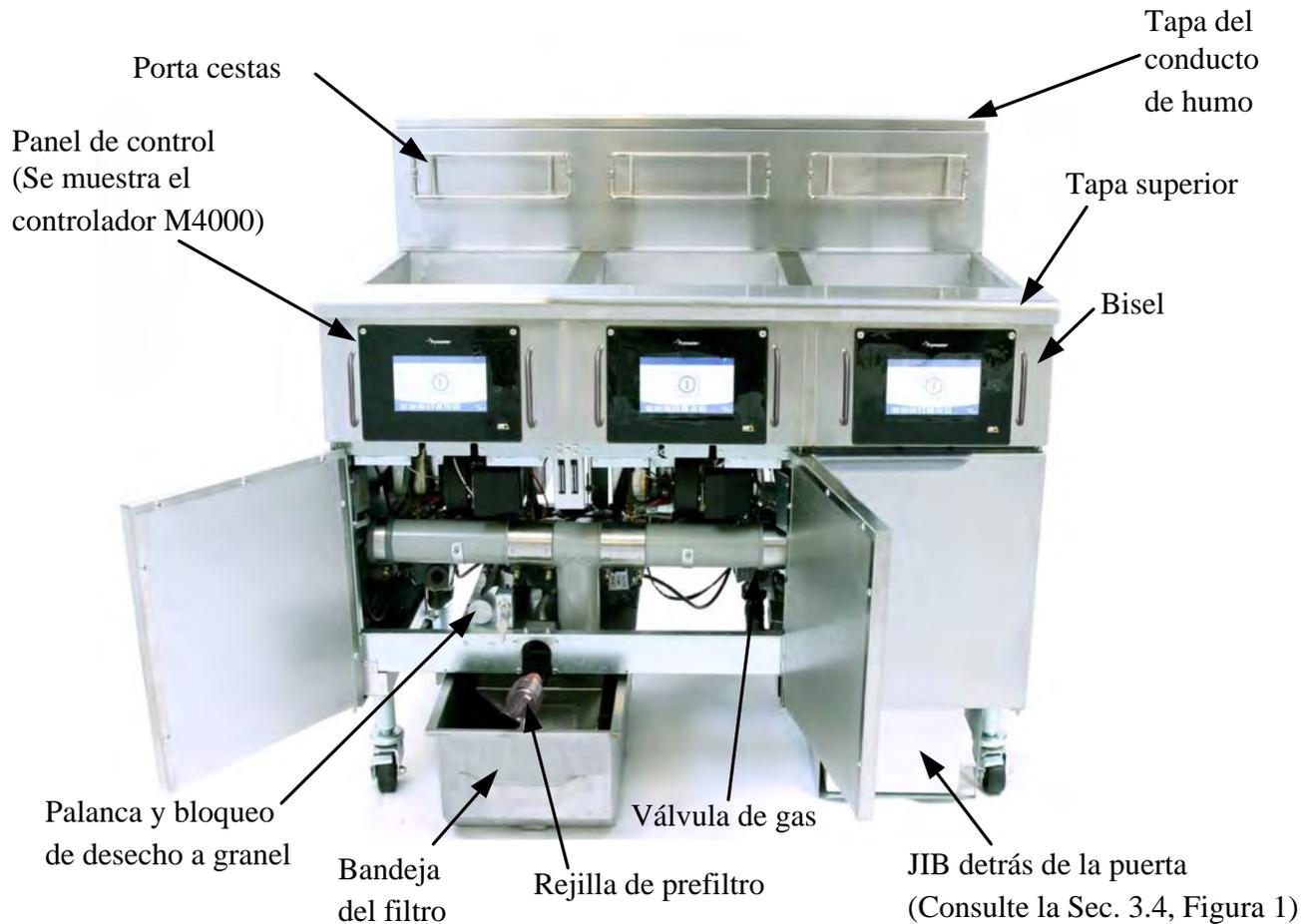


Figura 3

FREIDORA DE GAS GEN III LOV™ SERIE BIGLA30-T

CAPÍTULO 3: INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

ORIENTACIONES PARA EL USO DE LA FREIDORA DE GAS LOV™ SERIE BIGLA30-T



CONFIGURACIÓN TÍPICA (SE MUESTRA EL MODELO BIGLA330-T)

NOTA: La apariencia de su freidora puede variar ligeramente de la mostrada, dependiendo de la configuración y de la fecha de fabricación.

3.1 Procedimientos de configuración y apagado del equipo

ADVERTENCIA

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

PRECAUCIÓN

Antes de encender la freidora, cerciórese que esté apagada y que las válvulas de drenaje de la tina de freír estén cerradas. Retire 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

ADVERTENCIA

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

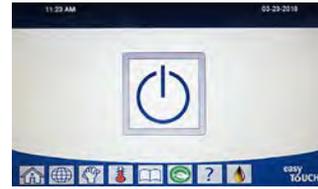
ADVERTENCIA

La BIGLA30-T no está destinada para usar manteca sólida sin un equipo para manteca sólida instalado. El uso de manteca sólida sin el equipo correspondiente tapaná las líneas de rellenado automático de aceite. La capacidad de aceite de la freidora de gas BIGLA30-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.

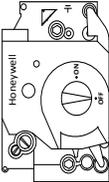
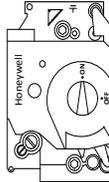
Antes de llenar las tinas de freír con aceite, cerciórese de que todos los drenajes estén cerrados.

1. Llene la tina de freír con aceite para cocinar hasta la línea inferior de NIVEL DE ACEITE ubicada en la parte posterior de la tina. Esto permitirá que se expanda el aceite al aplicarse calor. No llene con aceite frío más arriba de la línea inferior; puede desbordarse al expandirse el aceite con el calor. Si se usa manteca sólida, asegúrese de que esté apisonada en el fondo de la tina de freír.
2. Asegúrese de que los cables de alimentación estén conectados en el tomacorriente apropiado. Revise que la cara del enchufe esté al ras con la placa del tomacorriente, sin que se vea ninguna parte de las clavijas.
3. Asegúrese de que el nivel de aceite esté en la línea superior de NIVEL DE ACEITE cuando el aceite esté en su temperatura de cocción.

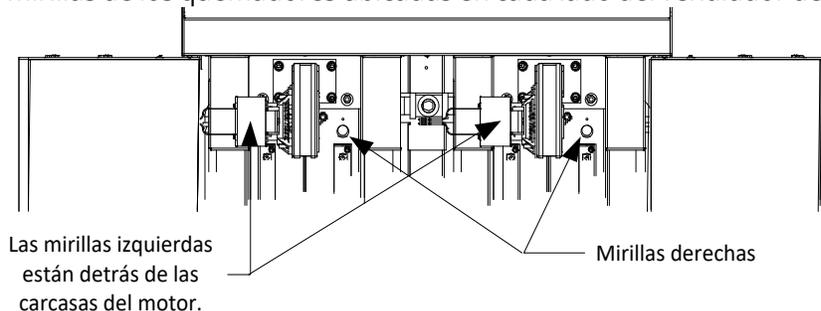
3.1.2 Encendido de la freidora



1. Asegúrese de que el controlador esté en la posición APG.
2. Gire la perilla de la válvula de gas a la posición ON (ABIERTA).
3. Pulse el interruptor ENC/APAG del controlador a la posición ENC por 3 segundos.
4. Si no se encienden los quemadores, ponga el interruptor de encendido/apagado en posición APAG y espere 60 segundos. Repita el paso 2.

Para freidoras CE	Para freidoras que no cumplen con CE
Si coloca el controlador en la posición APG, también se abrirá la válvula de gas. Espere cinco minutos antes de continuar con el paso 3, el que además abrirá la válvula de gas.	Después de colocar el controlador en la posición APG, gire la perilla de la válvula del gas a la posición de OFF (Cerrada). Espere 5 minutos, luego gire la perilla a la posición de ON (Abierta) y continúe con el paso 3.
	

5. La freidora ingresará automáticamente en el modo del ciclo de fundido si la temperatura de la tina de freír baja de 82 °C (180 °F) y mostrará **CICLO FUND ACT.** (NOTA: Durante el ciclo de fundido, los quemadores se encenderán repetidamente durante unos segundos, luego se apagarán por un período más largo). Se debe revolver la manteca de vez en cuando durante el proceso de calentado para garantizar que toda la manteca del drenaje y de la cuba esté líquida. Cuando la temperatura de la tina de freír llegue a 82 °C (180 °F), la unidad se cambiará automáticamente al modo de calentado y aparecerá **PRECALENT** hasta que esté en un margen de 9 °C (15 °F) del valor de referencia. Los quemadores 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.
6. Después de que los quemadores se han encendido al menos durante 90 segundos, observe las llamas a través de las mirillas de los quemadores ubicadas en cada lado del ventilador de aire de combustión.



La llama óptima tiene un destello anaranjado-rojo brillante. Si se observa una llama azul, o si hay manchas oscuras en la superficie del quemador, ajuste la mezcla de aire y gas de la siguiente manera: En el lado de la carcasa del ventilador frente al motor, hay una placa con una o dos tuercas de seguridad. Afloje la tuerca lo suficiente para permitir mover la placa, luego ajuste la posición de la placa para abrir o cerrar la abertura de entrada de aire hasta obtener una llama anaranjada-roja intensa. Sostenga cuidadosamente la placa en su lugar y apriete las tuercas de seguridad.

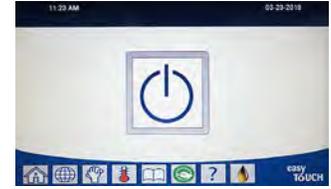
3.1.3 Apagado

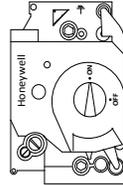
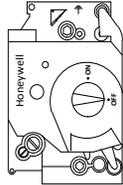
Para el apagado de corto plazo durante la jornada de trabajo:

1. Coloque el interruptor del controlador de ENCENDIDO/APAGADO en la posición **APAGADO** y ponga las cubiertas de la tina de freír en su lugar.

Cuando apaga las freidoras al momento de cerrar:

1. Coloque el interruptor del controlador de ENCENDIDO/APAGADO en la posición **APAGADO** para apagar la freidora.



Para freidoras CE	Para freidoras que no cumplen con CE
Si coloca el controlador en la posición APG, también se abrirá la válvula de gas.	Después de colocar el controlador en la posición APG, gire la perilla de la válvula del gas a la posición de OFF (Cerrada).
	

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

3.2 Operación

Esta freidora viene equipada con controladores M4000 (ilustrado a continuación). Consulte las *Instrucciones de operación de la computadora M4000 en el Capítulo 4* para ver los procedimientos de programación y operación del controlador.



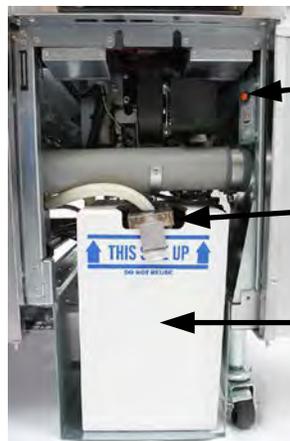
CONTROLADOR M4000

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 35 libras de aceite. En una operación típica dura aproximadamente dos días. Los componentes del sistema están anotados a la derecha (consulte la Figura 1).

NOTA: 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.



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

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

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

Figura 1

3.4.1 Prepare el sistema para su uso

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

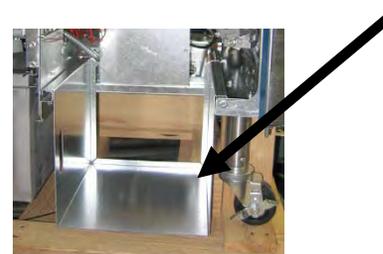


Figura 2

3.4.2 Instale el depósito o la jarra (JIB) 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.

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

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 está usando manteca sólida, consulte los apéndices B y C.

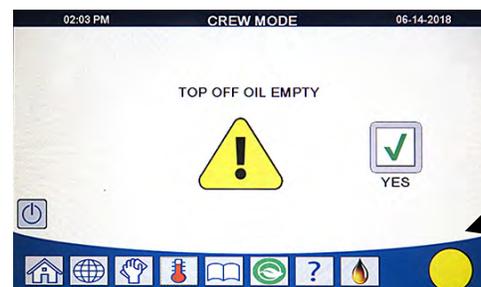


Figura 3

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

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



Figura 5

3. Coloque la JIB nueva en posición vertical y quite la tapa y el sello de aluminio (consulte la Figura 6).
4. Ponga el tubo en el nuevo recipiente lleno (consulte la Figura 7).



Figura 6



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

3.4.4 Sistemas de aceite a granel o de desecho frontal

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

FREIDORA DE GAS GEN III LOV™ SERIE BIGLA30-T

CAPÍTULO 4: INSTRUCCIONES PARA EL CONTROLADOR M4000

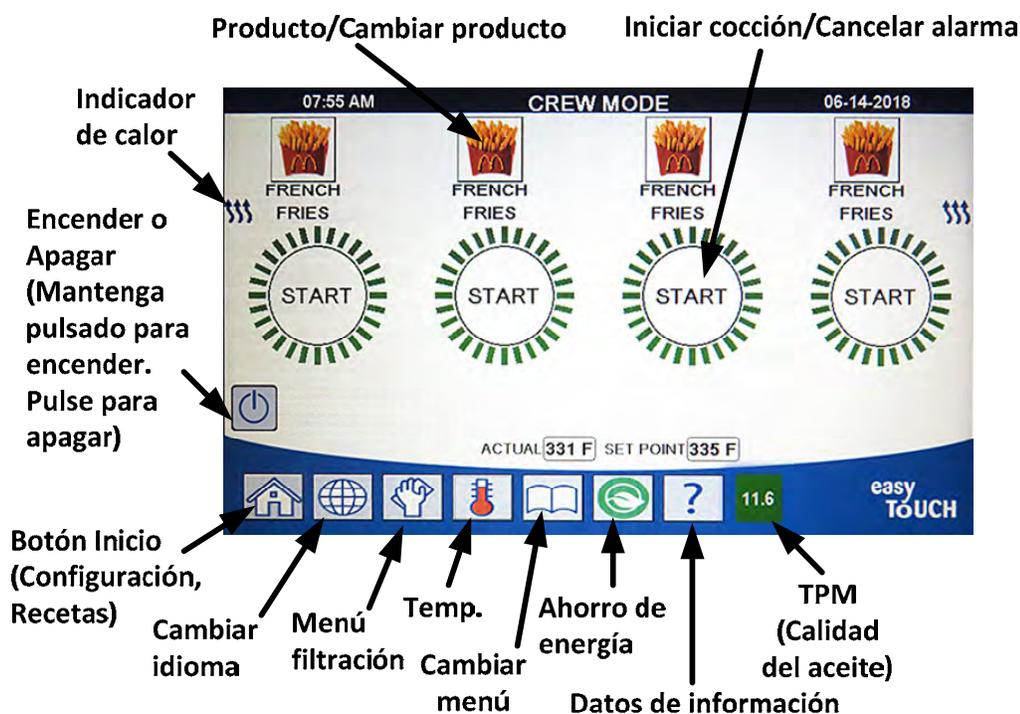
4.1 Información general sobre el controlador M4000

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.

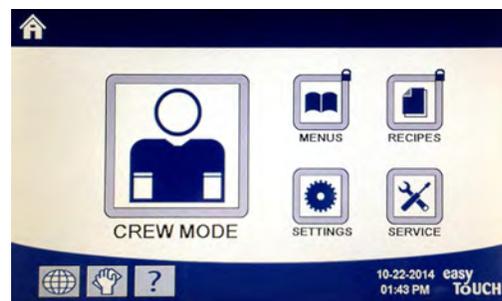


Figura 2

4.2.1.3 Botón Modo crew

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



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).



Figura 4

4.2.1.5 Botón Recetas

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



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).

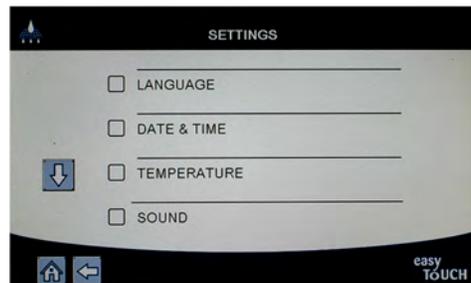


Figura 6

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.

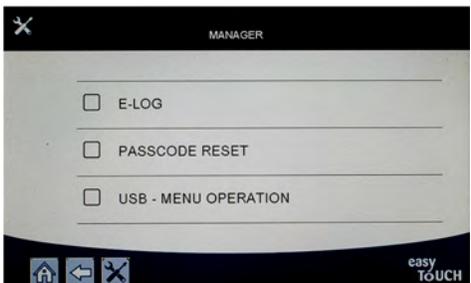


Figura 7

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).



Figura 8



Figura 9

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).

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)

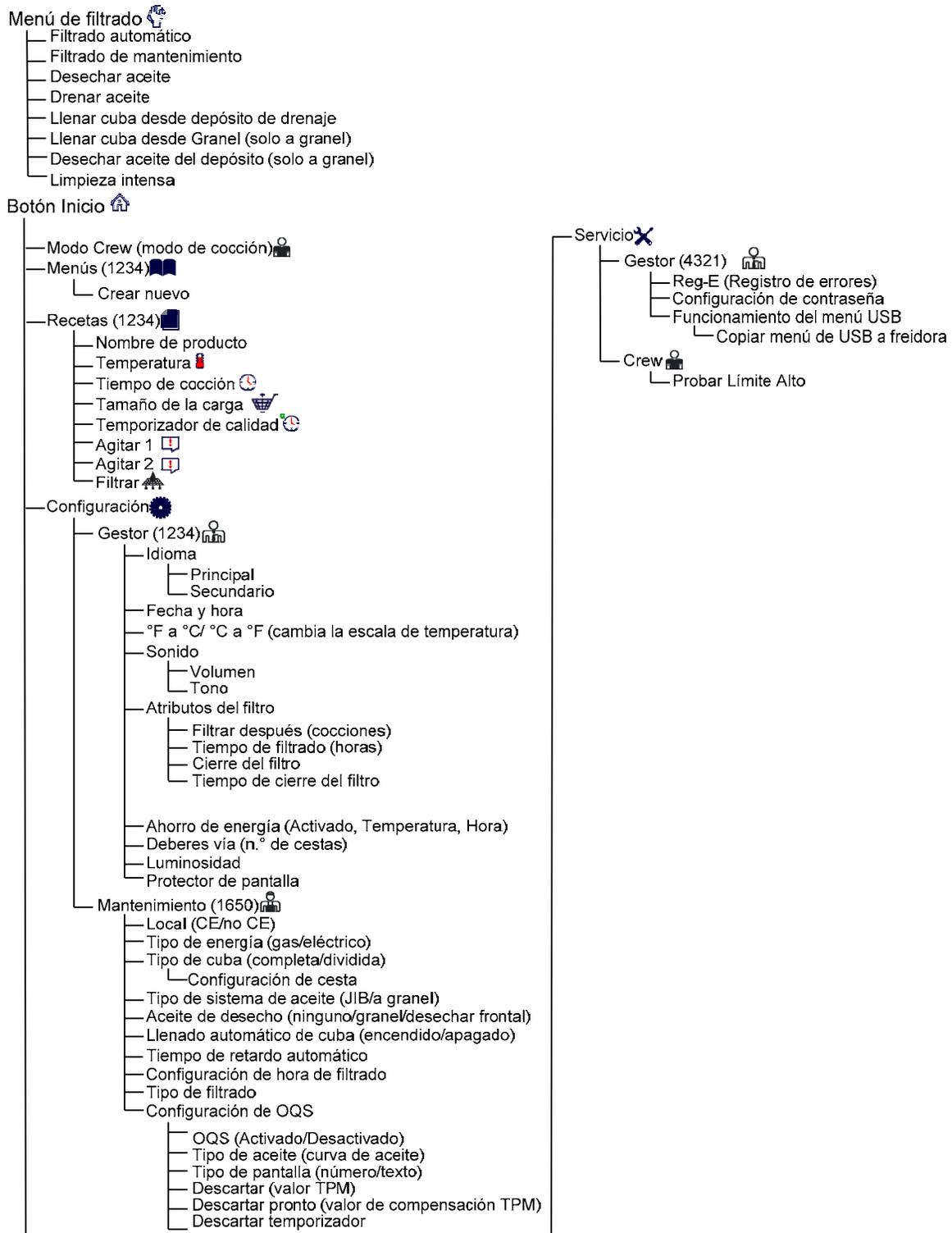
Si pulsa el botón TPM cuando está fijo, se mostrarán los últimos 30 días de las lecturas TPM y OQS (consulte la Figura 16). Pulsar el botón TPM cuando está parpadeando significa que han pasado más de 24 horas desde el último filtro OQS y le pedirá un filtro OQS.



Figura 16

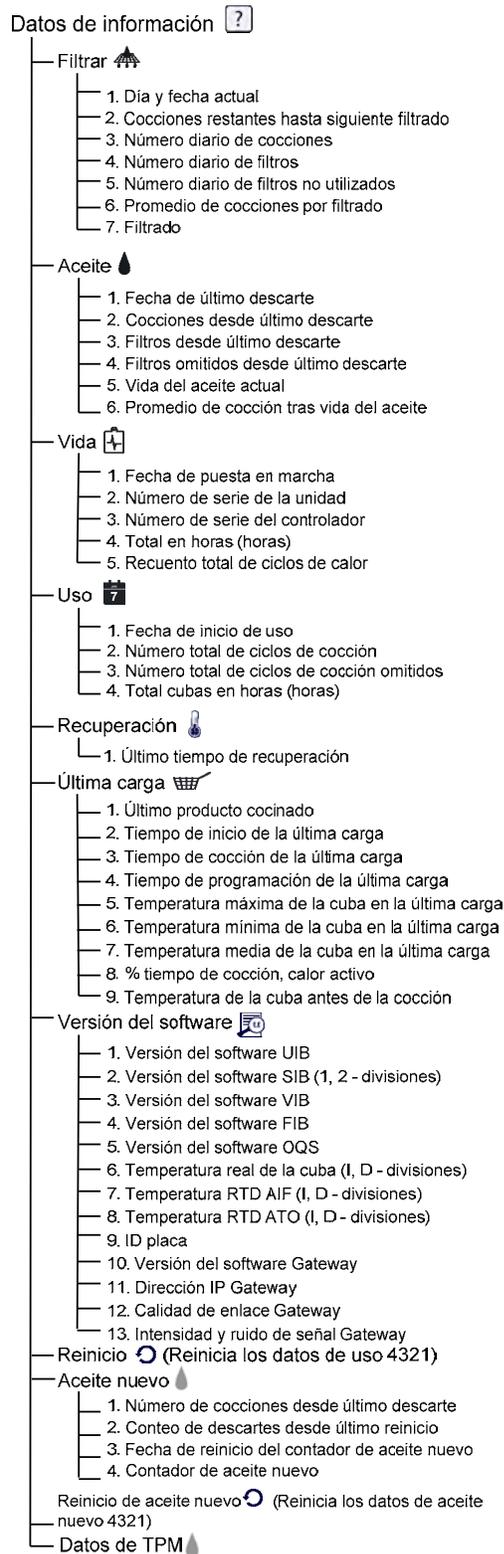
4.3 Esquema del menú del M4000

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

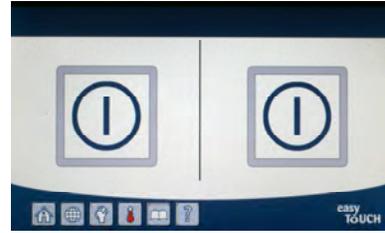
A continuación se presenta la información de datos de M4000 y el orden en que se encuentran los títulos de submenús en el controlador.



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.

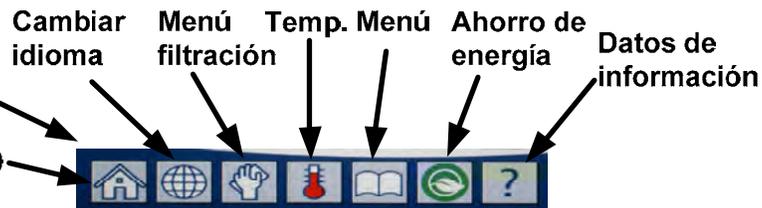
Cancelar (ELIMINAR) una alarma de fin de cocción
Pulse el botón debajo de la pantalla activa.



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.

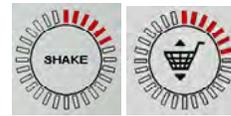


- 2** Pulse el botón INIC debajo del producto para iniciar el ciclo de cocción.

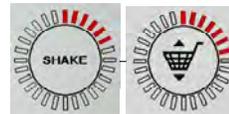
- 3** La pantalla cambia a COCCIÓN con el tiempo de cocción restante.



- 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.



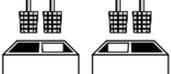
- 11** Si presiona el botón ESP CAD o MARCA DE VERIFICACIÓN, se reiniciará la pantalla al producto actual seleccionado y la unidad estará lista para la cocción.



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.
1 6 5 0	4. Ingrese 1650
	5. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
<input type="checkbox"/> LOCAL	6. Pulse el botón Local.
CE NO CE	7. Seleccione CE o NO CE . CE (normas de la Comunidad Europea), o no pertenecientes a la CE (normas no europeas)
CONFIG COMPLETA REINIC SISTEMA	8. Sin acción.
	9. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
<input type="checkbox"/> TIPO ENERG	10. Pulse el botón Tipo energ.
GAS ELEC	11. Seleccione GAS o ELEC .
CONFIG COMPLETA REINIC SISTEMA	12. Sin acción.
	13. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
<input type="checkbox"/> TIP CUBA	14. Pulse el botón Tip cuba.
CUB COMPL CUB DIV	15. Seleccione CUB COMPL o CUB DIV .
4	16. Seleccione Config de cesta. El valor predeterminado es 4 .
	17. Pulse el ícono Producto y seleccione el producto deseado. Repita lo mismo para otras vías.
	18. Pulse el botón Guardar cuando haya finalizado.
CONFIG COMPLETA REINIC SISTEMA	19. Sin acción.
	20. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
	21. Pulse el botón de la flecha hacia abajo.
<input type="checkbox"/> TIPO SISTEMA AC	22. Pulse el botón Tipo sistema ac.
JIB GRANL	23. Seleccione JIB o GRANL . NOTA: 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.
CONFIG COMPLETA REINIC SISTEMA	24. Sin acción.
	25. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
<input type="checkbox"/> AC DESECH	26. Pulse el botón Ac desech.

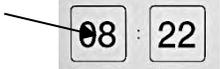
PANTALLA	ACCIÓN
NING, GRANL DESECHAR FRONTAL	27. Seleccione NING, GRANL o DESECHAR FRONTAL . NOTA: Seleccione NING si desechará el aceite en una unidad para desechar manteca de metal (MSDU, por sus siglas en inglés) u otro recipiente de METAL. Seleccione GRANL si va a desechar aceite en un sistema de 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).
□ LLENADO AUTO CUB	30. Pulse el botón Llenado auto cub.
	31. Seleccione CUB IZQ o CUB DCHA para cubas divididas.
ENC APG	32. Seleccione ENC , a menos que no quiera llenar esta cuba. El valor predeterminado es ENC .
	33. Pulse el botón de la flecha hacia abajo.
□ 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.
□ CONFIG HORA FILTRADO	38. Pulse el botón Config hora filtrado.
□ HORA DEPUR □ HORA LIMP INTENSA □ HORA LIMP FILT AUTO □ HORA LIMP FILTR MANT 	39. Estos ajustes solo se pueden ajustar si lo indica el fabricante. Los ajustes predeterminados son: □ HORA DEPUR: 300 □ HORA LIMP INTENSA: 3600 □ HORA LIMP FILT AUTO: 5 □ HORA LIMP FILTR MANT: 30 Pulse el botón atrás cuando haya finalizado.
□ 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.
□ CONF OQS	42. Pulse el botón CONF OQS si hay instalado un sensor OQS.
□ ACT/DESACT OQS	43. Pulse el botón ACT/DESACT OQS para activar o desactivar el sensor OQS.
ACT DESACT	44. Seleccione ACT para activar el sensor OQS o DESACT para desactivarlo.
CONFIG COMPLETA 	45. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) dentro del recuadro CONFIG COMPLETA.
□ 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

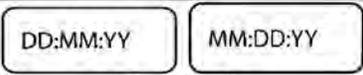
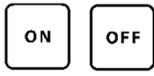
PANTALLA	ACCIÓN
	Asegúrese de que el tipo de aceite coincida con el que está usando el restaurante.
CONFIG COMPLETA 	48. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) dentro del recuadro CONFIG COMPLETA.
<input type="checkbox"/> TIPO PANT NÚMERO TEXT	49. Pulse el botón Tipo pant. 50. Seleccione NÚMERO o TEXT . NOTA: Si se ajusta a NÚMERO el Material polar total se indica en número. Si se ajusta a TEXTO , solo se muestra DESC PRONTO/CONFIRMAR, ACEITE OK o DESCARTAR .
CONFIG COMPLETA 	51. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) dentro del recuadro CONFIG COMPLETA.
<input type="checkbox"/> DESCARTAR VALOR TPM	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.
CONFIG COMPLETA 	57. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) dentro del recuadro CONFIG COMPLETA.
	58. Pulse el botón de la flecha hacia abajo.
<input type="checkbox"/> DESC PRONTO	59. Pulse el botón Desc pronto.
VALOR TPM	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>CONFIG COMPLETA </p>	<p>64. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) dentro del recuadro CONFIG COMPLETA.</p>
<p><input type="checkbox"/> DESCARTAR TEMPZ</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>CONFIG COMPLETA </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>

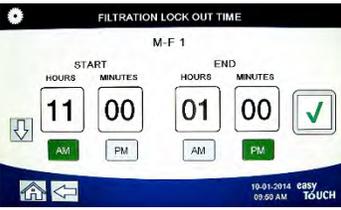
4.8 Programación de la configuración (gestor) de la freidora

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.
<p>1 2 3 4</p>	4. Ingrese 1234
	5. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
<p>□ IDIOMA</p>	6. Pulse el botón Idioma.
	7. Pulse el botón del Idioma principal.
<p>□ ENGLISH</p>	8. Seleccione el idioma principal deseado.
	9. Pulse el botón del Idioma secundario.
<p>□ ESPAÑOL</p>	10. Seleccione el idioma secundario deseado.
	11. Pulse el botón Atrás.
<p>□ FECHA Y HORA</p>	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.
<p>AM PM 24hr</p>	18. Pulse el botón AM, PM o 24 H.
	19. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
<p>CONFIG COMPLETA</p>	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).
CONFIG COMPLETA	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"/> DST ON/OFF	30. Pulse el botón DST ON/OFF.
	31. Seleccione ENC para activar el horario de verano u APG para desactivarlo.
CONFIG COMPLETA	32. Sin acción.
	33. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) más pequeño dentro del recuadro CONFIG COMPLETA.
<input type="checkbox"/> CONFIG DST	34. Pulse el botón CONFIG DST.
<input type="checkbox"/> MES INIC DST <input type="checkbox"/> DOMINGO INIC DST <input type="checkbox"/> MES FIN DST <input type="checkbox"/> DOMINGO FIN DST	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.
CONFIG COMPLETA	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"/> °F A °C	40. Pulse el botón °F A °C o °C A °F. NOTA: F se usa para Fahrenheit y C para Celsius.
CONFIRMAR 	41. Seleccione SÍ para alternar la escala de temperatura.
COMPLETO CON ÉXITO 	42. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) cuando haya finalizado.
<input type="checkbox"/> SONIDO	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.
CONFIG COMPLETA	46. Sin acción.
	47. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) más pequeño dentro del recuadro CONFIG COMPLETA.
	48. Pulse la flecha hacia abajo.
<p>▢ ATRIBUTOS FILTRO</p>	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.
<p>▢ FILTRAR DESP</p>	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).
CONFIG COMPLETA	53. Sin acción.
	54. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) más pequeño dentro del recuadro CONFIG COMPLETA.
<p>▢ TIEMP FILTRAC</p>	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).
CONFIG COMPLETA	58. Sin acción.
	59. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) más pequeño dentro del recuadro CONFIG COMPLETA.
<p>▢ CIERRE FILTRO</p>	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"/> TIEMPO CIERRE FILTR	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). NOTA: Si CIERRE FILTRO está desactivado (APG), esta opción está sombreada y no está disponible.
	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).
CONFIG COMPLETA	65. Sin acción.
	66. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) más pequeño dentro del recuadro CONFIG COMPLETA.
CONFIG COMPLETA 	67. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) dentro del recuadro CONFIG COMPLETA.
	68. Pulse el botón Atrás.
<input type="checkbox"/> AHORRO ENERG	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).
CONFIG COMPLETA	74. Sin acción.
	75. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) más pequeño dentro del recuadro CONFIG COMPLETA.
<input type="checkbox"/> DEBERES VÍA	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.

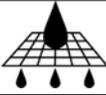
PANTALLA	ACCIÓN
	78. Pulse el ícono abajo de cada vía y seleccione el producto asociado para cocinar en esa vía.
	79. Pulse el botón Guardar.
CONFIG COMPLETA REINIC SISTEMA	80. Sin acción.
	81. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) más pequeño dentro del recuadro CONFIG COMPLETA REINIC SISTEMA.
□ LUMINOSIDAD	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).
CONFIG COMPLETA	84. Sin acción.
	85. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) más pequeño dentro del recuadro CONFIG COMPLETA.
□ PROT PANTALLA	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.
CONFIG COMPLETA	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.
 MODO CREW	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.

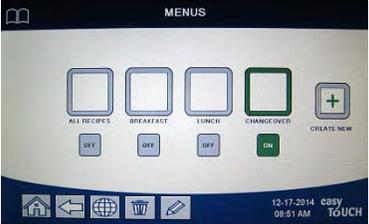
PANTALLA	ACCIÓN
	1. Pulse el botón Inicio.
	2. Pulse el botón Recetas.
1 2 3 4	3. Ingrese 1234
	4. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
	5. Seleccione el ícono de producto que editará o pulse + para agregar un nuevo producto.
	6. Pulse el ícono de lápiz en la parte inferior de la pantalla para editar 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. NOTA: Se recomienda encarecidamente NO ajustar esta configuración, ya que puede tener un efecto adverso en los ciclos de cocción de los productos.</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>
 MODO CREW	<p>39. Pulse el botón Modo crew para volver a la pantalla principal.</p>

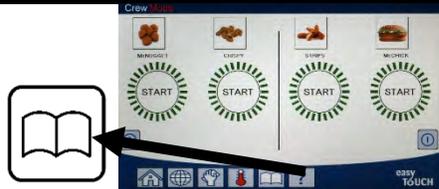
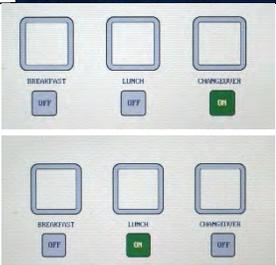
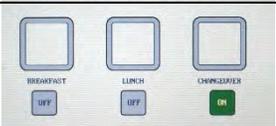
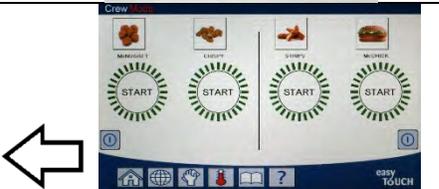
4.10 Agregar o editar menús

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.
1 2 3 4	3. Ingrese 1234
	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.
 MODO CREW	11. Pulse el botón Modo crew.

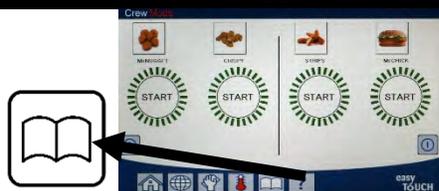
4.11 Cambio del menú de desayuno al menú de cambio o de almuerzo

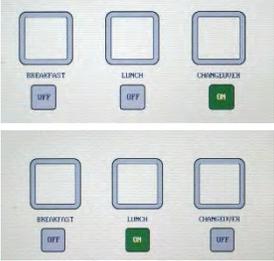
Si se crean menús separados para Desayuno, Cambio y Almuerzo, pulsar el botón MENÚ desde la pantalla principal mostrará las opciones de cambio de menú. Pulsar el menú deseado cambiará los menús.

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>NOTA: 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>NOTA: 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

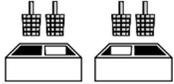
En esta sección se cubren las tareas de servicio del personal y el gestor que se usan en tiendas, como Prueba de límite superior, Registro-E (registro de errores), configuración de contraseña y funciones para copiar menús desde y hacia la freidora desde USB con la conexión de menú.

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.
MANTENER PULSADO	5. Mantenga pulsado el botón Mantener pulsado para iniciar la prueba de límite superior.
SOLTAR	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.
CAL ALT-1	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.
AYUDA ALT-2	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.
ERROR LTE SUPERIOR DESCONECTAR CORRIENTE	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.
4 3 2 1	4. Ingrese 4321
	5. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
<input type="checkbox"/> REG-E	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.
 MODO CREW	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 4321
	5. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
□ CONFIG CNTRASEÑA	6. Pulse el botón CONFIG CNTRASEÑA.
<ul style="list-style-type: none"> □ MENÚS □ RECETAS □ AJUSTES - GESTOR □ DIAGNÓSTICO - GESTOR 	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"> □ MENÚS □ RECETAS □ AJUSTES - GESTOR □ DIAGNÓSTICO - GESTOR  	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 4321
	5. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
<input type="checkbox"/> USB - FUNCIONAM MENÚ	6. Pulse el botón USB- FUNCIONAM MENÚ.
<input type="checkbox"/> COPIAR MENU DE USB A FREID	7. Pulse el botón COPIAR MENU DE USB A FREID.
INTRO USB...	8. Inserte la unidad USB en el conector detrás de la puerta izquierda de la freidora.
¿USB INSERTADO? SÍ NO	9. Pulse SÍ una vez insertada la unidad USB.
LEYENDO ARCHIVO DESDE USB NO quite el USB mientras se lee	10. No se requiere acción.
TRANSF DATOS IU-IU EN CURSO	11. No se requiere acción mientras se carga el archivo.
ACTUALIZANDO MENÚ	12. No se requiere acción mientras la actualización está en curso.
¿ACT COMPLETA? SÍ	13. Pulse SÍ.
ACTUALZ MENÚ FINALIZADA, QUITAR USB Y REINICIAR EL SISTEMA.	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. NOTA: Asegúrese de mantener pulsado el interruptor por lo menos 30 segundos.

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

PANTALLA	ACCIÓN
<p>1. DÍA Y FECHA (día y fecha de los datos de filtrado que se muestran).</p> <p>2. COCCIONES REST HASTA SIG FILTRADO (Cantidad de cocciones que quedan hasta la siguiente indicación de filtrado).</p> <p>3. NÚM DIARIO COCCIONES (Cantidad de cocciones de ese día)</p> <p>4. NÚM DIARIO FILTROS (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. NÚM DIARIO FILTROS NO UTILIZ (Cantidad de veces que se derivó el filtro ese día).</p> <p>6. PROMED COCC POR FILTRD (Cantidad promedio de ciclos de cocción por filtro en ese día)</p> <p>7. FILTRADO (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. FECH ÚLT DESCART</p> <p>2. COCCIONES DESDE ÚLT DESC</p> <p>3. FILTR DESDE ÚLT DESC</p> <p>4. FILTR OMITIDOS DESDE ÚLT DESC</p> 	<p>3. Pulse la flecha hacia abajo para desplazarse a otros datos.</p>
<p>5. VIDA AC ACTUAL</p> <p>6. PROMED COCC TRAS VIDA AC</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. FECHA PTA MARCHA 2. NÚMERO SERIE UNID 3. NÚMERO SERIE CONTR 4. TOTAL EN HORAS (H) 5. RECTO TOTAL CICLOS CAL  	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. FECHA INICIO USO 2. NÚM TOTAL DE CICLOS DE COCC 3. NÚM TOTAL DE CICLOS DE COCC OMIT 4. TIEMPO ACT TOTAL CUB (H)  	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. ÚLT TIEM RECUP  	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 <div style="text-align: center;"></div> 4. TIEM PROG ÚLT CARGA	3. Pulse la flecha hacia abajo para desplazarse a otros datos.
5. TEMP MÁX ÚLT CARGA 6. TEMP MÍN ÚLT CARGA 7. TEMP MEDIA ÚLT CARGA <div style="text-align: center;"></div> 8. % TIEMP COCC, CALOR ACT	4. Pulse la flecha hacia abajo para desplazarse a otros datos.
9. TEMP CUB ANTES DE COCC <div style="display: flex; justify-content: center; gap: 10px;">    </div>	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 <div style="text-align: center;"></div>	4. Pulse la flecha hacia abajo para desplazarse a versiones de software, temperaturas de sonda e información adicionales. NOTA: Las cubas divididas tendrán una temperatura SIB2, y temperaturas AIF y ATO en la cuba derecha e izquierda.
5. VERSIÓN SOFTWARE OQS 6. TEMP REAL CUBA 7. TEMP RTD AIF 8. TEMP RTD ATO 9. ID PLACA <div style="text-align: center;"></div>	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 4321
	5. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
DATOS DE USO REINICIADOS	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. NÚMERO DE COCCIONES DESDE ÚLTIMO DESCARTE 2. CONTEO DE DESECHOS COCCIONES DESDE ÚLTIMO REINICIO 3. FECHA REINICIO CONTADOR ACEITE NUEVO 4. CONTADOR DE ACEITE NUEVO 	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 4321 .
	5. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
DATOS ACEITE NUEVO SE REINICIARON 	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 DE GAS GEN III LOV™ SERIE BIGLA30-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.

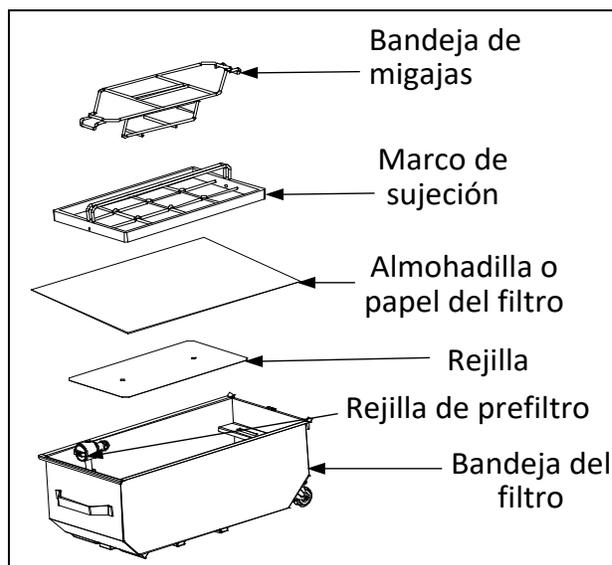


Figura 1

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 del 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 la 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
- Desechar aceite (sistemas no a granel) página 5-6
- Desechar 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 5-11
- Desechar aceite del depósito (solo a granel) página 5-11
- Limpieza intensa (sistemas no a granel) página 5-13
- Limpieza intensa (sistemas a granel) página 5-15

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.

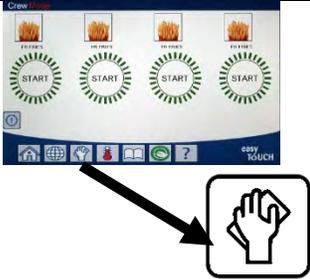
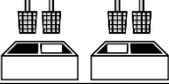
Si durante el filtrado no ha regresado todo el aceite, el sistema continuará con una función de filtrado incompleto. Consulte la Sección 7.3.1.

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 DEBE 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.
NIVEL AC MUY BAJO	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.

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, ya que el aceite se drena en la bandeja del filtro.
LAVADO EN CURSO	9. No se requiere acción, ya que se eliminan los residuos de la cuba.
LLENADO EN CURSO	10. No se requiere acción, ya que se llena la cuba.
PRECALENT	11. No se requiere acción, ya que 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

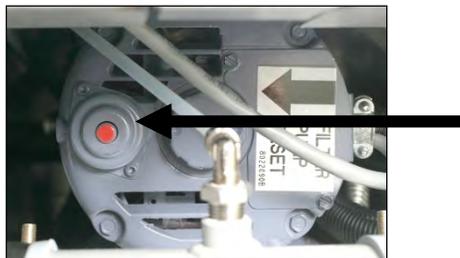
No drene más de una tina de freír a la vez en la unidad de filtrado integrada para evitar que se desborde y derrame aceite caliente que puede causar quemaduras graves, resbaladas o caídas.

⚠ 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.

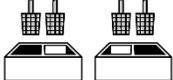
Si aparece CERRAR VÁLV DESECH, cierre la válvula de desecho. Pulse el botón X para salir.

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
	1. La temperatura de la freidora DEBE 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 DE MANT.
¿FILTRADO DE MANT?	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.
UTILICE GUANTES PROT; PULSE CONFIRMAR AL COMPLETAR	5. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) una vez que tenga todo el equipo de protección personal, incluidos los guantes de protección térmica.
COMP QUE DEP Y CUBIERTA COLOCADOS	6. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) si el depósito de aceite y la cubierta están en su lugar.
DRENAJE EN CURSO	7. No se requiere acción, ya que el aceite se drena en la bandeja del filtro.
FREGAR CUBA Y ENTRE CALENTADORES; PULSE CONFIRMAR AL COMPLETAR	8. Friegue la cuba. Si es eléctrica, limpie entre las piezas. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) cuando haya finalizado.
LIMP SENSORES; PULSE CONFIRMAR AL COMPLETAR	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.
¿LAVAR CUBA?	10. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
LAVADO EN CURSO	11. No se requiere acción mientras se abre la válvula de retorno y se limpia la cuba con aceite de la bandeja del filtro.
¿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.

⚠ PELIGRO

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

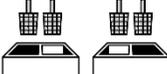
PANTALLA	ACCIÓN
ACLARADO EN CURSO	13. No se requiere acción mientras se cierra la válvula de drenaje y la bomba del filtro llena la cuba. Se abre la válvula de drenaje y se enjuaga la cuba.
¿ACLARAR?	14. Si la cuba no tiene residuos, Pulse el botón X para continuar. Si desea un enjuague adicional, pulse el botón ✓ (marca de verificación) y el enjuague se repetirá hasta que se pulse 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 38 °C (100 °F), luego drénelo dentro de un recipiente de **METAL** con una capacidad de 15 litros (CUATRO galones) o más grande para evitar el derrame de aceite.

PANTALLA	ACCIÓN
	1. La freidora DEBE estar apagada.
	2. Pulse el botón del menú de filtrado.
	3. Seleccione CUB IZQ o CUB DCHA para cubas divididas.
	4. Seleccione DESECHAR AC.

PANTALLA	ACCIÓN
¿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; margin-top: 10px;"> <p style="text-align: center;">⚠ PELIGRO</p> <p style="text-align: center;">Deje enfriar el aceite a 38 °C (100 °F) antes de drenarlo dentro de un recipiente METÁLICO adecuado para desecho.</p> </div>
INTRO UNI DESECH	6. Retire la bandeja del filtro e inserte la unidad de desecho. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p style="text-align: center;">⚠ PELIGRO</p> <p style="text-align: center;">Al drenar el aceite a la unidad de desecho, no llene por arriba de la línea de llenado máximo en el recipiente.</p> </div>
¿UNI DESECH COLOCADA?	7. Asegúrese de que la PMSDU o el recipiente de METAL con una capacidad de 15 litros (CUATRO galones) o mayor esté en su lugar. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) para continuar. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p style="text-align: center;">⚠ PELIGRO</p> <p style="text-align: center;">Cuando drene el aceite en un recipiente METÁLICO apropiado, asegúrese de que tenga capacidad mínima de 15 litros (CUATRO galones) o más, de lo contrario se puede desbordar el aceite caliente y causar lesiones.</p> </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 desecho 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

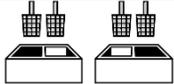
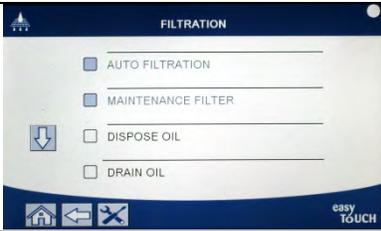
Cerciórese de que la almohadilla de filtro esté en su lugar antes de drenar o desechar el aceite. Si no se inserta la almohadilla de filtro, se pueden obstruir las líneas o la bomba.

PANTALLA	ACCIÓN
	1. La freidora DEBE 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.
¿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, ya que 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: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">  PELIGRO Abra lentamente la bandeja del filtro para evitar salpicar aceite caliente que pueda causar quemaduras graves, resbaladas y caídas. </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 el 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.
¿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.

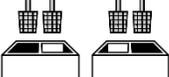
5.3.6 Drenar aceite a la bandeja

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

PANTALLA	ACCIÓN
	1. La freidora DEBE 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;">⚠ PELIGRO Abra lentamente la bandeja del filtro para evitar salpicar aceite caliente que pueda causar quemaduras graves, resbaladas y caídas.</div>
¿DEP VACÍO?	12. NOTA: 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 desechar 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)

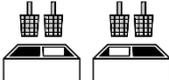
La función drenar a la bandeja drena el aceite desde la cuba hasta la bandeja del filtro.

PANTALLA	ACCIÓN
	1. La freidora DEBE 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

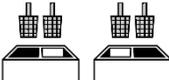
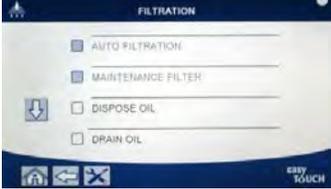
La función drenar a la bandeja drena el aceite desde la cuba hasta la bandeja del filtro.

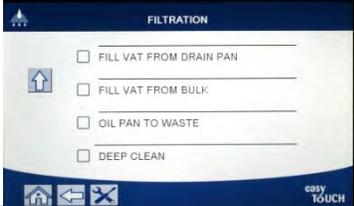
PANTALLA	ACCIÓN
	1. La freidora DEBE estar apagada.
	2. Pulse el botón del menú de filtrado.

PANTALLA	ACCIÓN
	3. Seleccione CUB IZQ o CUB DCHA para cubas divididas.
 	4. Pulse la flecha hacia abajo.
	5. Seleccione LLN CUB DE GRNL.
¿LLN CUB DE GRNL?	6. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) para continuar. Si se selecciona el botón X, el controlador va a APG.
¿INIC LLENADO? MANTENGA PULSADO	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.
SOLT BOTÓN AL LLENARSE	8. Suelte el botón cuando se llene la cuba hasta la línea inferior de llenado.
¿SEGUIR LLENANDO?	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.
	10. Se apaga el controlador.

5.3.9 Desechar 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
	1. La freidora DEBE 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.

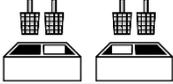
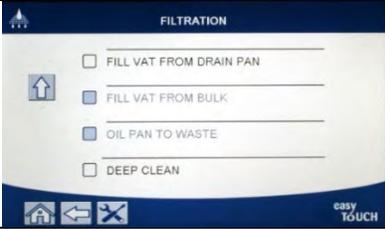
PANTALLA	ACCIÓN
	5. Seleccione DESECH AC DEL DEP.
¿DESECH AC DEL DEP?	6. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) para continuar. Si se selecciona el botón X, el usuario vuelve al menú de filtrado. Si no se detecta ninguna bandeja, el controlador muestra el mensaje INTRO BANDEJA hasta detectar la bandeja.
¿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>⚠ PELIGRO Abra lentamente la bandeja del filtro para evitar salpicar aceite caliente que pueda causar quemaduras graves, resbaladas y caídas.</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 DEBE estar apagada.

PANTALLA	ACCIÓN
	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 LIMP INTENSA.
¿LIMP INTENSA?	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.
¿ACEITE ELIMINADO?	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.
INTRO UNI DESECH	8. Retire la bandeja del filtro e inserte la unidad de desecho. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p style="text-align: center;">⚠ PELIGRO</p> <p>Asegúrese de que debajo del drenaje haya una MSDU (unidad de desecho de manteca) o un recipiente metálico adecuado con una capacidad de 15 litros (CUATRO galones) o más.</p> </div>
¿UNI DESECH COLOCADA?	9. Asegúrese de que la PMSDU o el recipiente de METAL con una capacidad de 15 litros (CUATRO galones) o mayor esté en su lugar. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) para continuar. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p style="text-align: center;">⚠ PELIGRO</p> <p>Deje enfriar el aceite a 38 °C (100 °F) antes de drenarlo dentro de un recipiente METÁLICO adecuado para desecho.</p> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p style="text-align: center;">⚠ PELIGRO</p> <p>Al drenar el aceite a la unidad de desecho, no llene por arriba de la línea de llenado máximo en el recipiente.</p> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p style="text-align: center;">⚠ PELIGRO</p> <p>Cuando drene aceite en una PMSDU o un recipiente de METAL apropiado, asegúrese de que tenga una capacidad de al menos 15 litros (CUATRO galones). De lo contrario se puede desbordar el aceite y causar lesiones.</p> </div>
DRENAJE EN CURSO	10. No se requiere acción mientras la cuba drena el aceite en el recipiente.
¿CUBA VACÍA?	11. Si la cuba está vacía, pulse el botón ✓ (marca de verificación) para continuar.

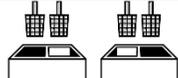
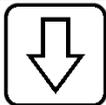
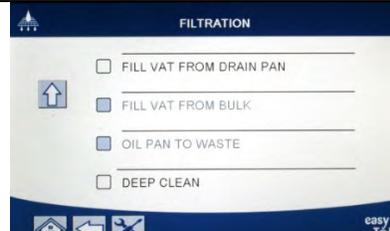
PANTALLA	ACCIÓN
¿SOLUC AÑADIDA?	12. Llene la cuba que se va a limpiar con una mezcla de agua y solución de limpieza. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) para comenzar el procedimiento de limpieza. Para ver el procedimiento de limpieza intensa (hervido) de McDonald's, consulte la tarjeta de requisitos de mantenimiento de limpieza intensa y las instrucciones "Procedimiento para la limpieza en profundidad de las freidoras" proporcionadas por Kay Chemical.
LIMP INTENSA	13. Friegue la cuba y deje actuar la solución por una hora mientras la cuba se calienta a 91 °C (195 °F).
LIMPIEZA TERMINADA	14. Luego de una hora, el calentador se apaga. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) para silenciar la alarma.
¿SOLUCIÓN ELIMINADA?	<p>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.</p> <p>Pulse el botón ✓ (marca de verificación) una vez que se haya eliminado la solución de limpieza.</p> <div data-bbox="634 800 1511 940" style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p>⚠ PELIGRO</p> <p>Permita que la solución de limpieza profunda (hervido) se enfríe a 38 °C (100 °F) antes del desecharla, de lo contrario el líquido caliente puede causar lesiones.</p> </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 drene 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?	<p>20. Asegúrese que la cuba y la bandeja del filtro estén completamente secas.</p> <div data-bbox="634 1304 1511 1478" style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p>⚠ PELIGRO</p> <p>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.</p> </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 DEBE 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 LIMP INTENSA.
¿LIMP INTENSA?	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. 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.
¿ACEITE ELIMINADO?	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.
DRENAJE EN CURSO	9. No se requiere acción, ya que el aceite se drena en la bandeja del filtro.
¿CUBA VACÍA?	10. Si la cuba está vacía, pulse el botón ✓ (marca de verificación) para continuar.
ABRIR VÁLV DESECH	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.

PANTALLA	ACCIÓN
	
DESECHAR	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.
RETIRAR DEP	13. Saque la bandeja del filtro de la freidora con mucho cuidado. <div data-bbox="610 617 1511 726" style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p style="text-align: center;">⚠ PELIGRO</p> <p>Abra lentamente la bandeja del filtro para evitar salpicar aceite caliente que pueda causar quemaduras graves, resbaladas y caídas.</p> </div>
¿DEP VACÍO?	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.
INTRO BANDEJA	15. Inserte la bandeja del filtro.
CERRAR VÁLV DESECH 	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.
¿SOLUC AÑADIDA?	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.
LIMP INTENSA	18. Friegue la cuba y deje actuar la solución por una hora mientras la cuba se calienta a 91 °C (195 °F).
LIMPIEZA TERMINADA	19. Luego de una hora, el calentador se apaga. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) para silenciar la alarma.
¿SOLUCIÓN ELIMINADA?	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. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) una vez que se haya eliminado la solución de limpieza. <div data-bbox="610 1682 1511 1822" style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p style="text-align: center;">⚠ PELIGRO</p> <p>Permita que la solución de limpieza profunda (hervido) se enfríe a 38 °C (100 °F) antes del desecharla, de lo contrario el líquido caliente puede causar lesiones.</p> </div>
¿FREG CUB COMPLETO?	21. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) una vez que se haya fregado la cuba.
DRENAJE EN CURSO	22. No se requiere acción mientras la cuba drena la poca cantidad de solución residual que queda en la cuba.

PANTALLA	ACCIÓN
¿ENJUAGUE COMPLETO?	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.
RETIRAR DEP	24. Retire la bandeja del filtro y elimine su contenido. Enjuague la bandeja para eliminar toda solución residual.
¿CUBA Y BANDEJA SECAS?	25. Asegúrese que la cuba y la bandeja del filtro estén completamente secas. <div data-bbox="657 380 1555 554" style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p style="text-align: center;">⚠ PELIGRO</p> <p>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.</p> </div>
INTRO BANDEJA	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.
¿LLN CUB DE GRNL?	27. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) para continuar. Si se selecciona el botón X, el usuario vuelve al menú de filtrado.
¿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 DE GAS GEN III LOV™ SERIE BIGLA30-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 Limpiar el gabinete de la freidora por dentro y por fuera - Diariamente

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

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

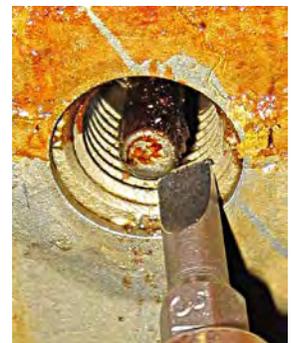
Nunca drene agua en la bandeja del filtro. El agua puede dañar la bomba del filtro.

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 los sistemas están bombeando lentamente o nada, asegúrese que la rejilla de la bandeja del filtro llegue al fondo, con la almohadilla encima de la rejilla. Verifique que las dos juntas tóricas del conector en la parte delantera derecha de la bandeja del filtro estén puestas y en buen estado.

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 (consulte la fotografía 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 los requisitos de mantenimiento. Apague y desconecte el gas. Use la válvula manual de cierre del gas para cortar el suministro de gas. La válvula de cierre manual del gas se encuentra en el conducto de suministro antes de las desconexiones rápidas. A continuación, desconecte el conducto del gas de la freidora mediante la desconexión rápida.



ADVERTENCIA

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

6.3.2 Limpieza de la tina de freír - Trimestral



PELIGRO

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

6.3.3 Limpiar la bandeja del filtro y las piezas y accesorios desmontables

De la misma manera que con la tina de freír, se acumulará un depósito de aceite carbonizado en la bandeja del filtro y en las piezas y accesorios desmontables, como cestas, bandejas de sedimentos o platos de pescado.

Pase un paño limpio y seco por la bandeja del filtro y por todas las piezas y accesorios desmontables. Use un paño humedecido con una solución de concentrado multiuso de McDonald's para eliminar el aceite carbonizado que se haya acumulado. Enjuague y seque completamente cada pieza. NO use lana de acero ni esponjas abrasivas para limpiar estas piezas. Las rayaduras 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. Las lecturas reales de temperatura y del pirómetro deben estar dentro de ± 3 °C (5 °F) entre sí. De no ser así, contacte a un Centro de servicio autorizado para asistencia.

6.5 REVISIONES Y SERVICIOS TRIMESTRALES

6.5.1 Limpiar el ensamblaje del ventilador de aire de combustión

1. Desconecte el arnés de cableado del ventilador y quite las cuatro tuercas de montaje del ventilador. (Consulte la Figura 1)
2. Retire el ventilador del gabinete de la freidora.
3. Retire la protección del ventilador o el conjunto de protección.
4. Quite los tres sujetadores que sujetan el ensamble del motor del ventilador a la carcasa del mismo, y separe los dos componentes. (Consulte la Figura 2)

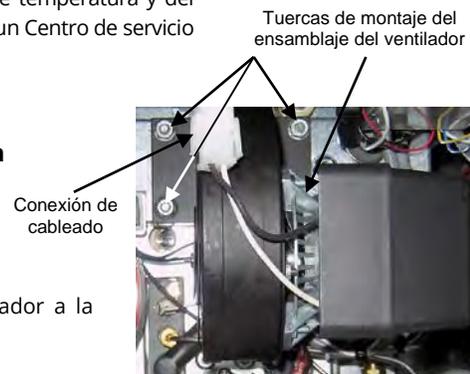


Figura 1

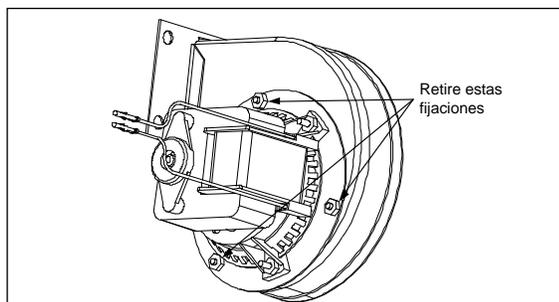


Figura 2

- Envuelva el motor con envoltura de plástico para evitar el ingreso de agua. Rocíe producto desengrasante o detergente en la turbina y en la carcasa del ventilador. Deje remojar durante cinco minutos. Enjuague la turbina y la carcasa con agua potable caliente, luego seque con un trapo limpio. (Consulte la Figura 3)

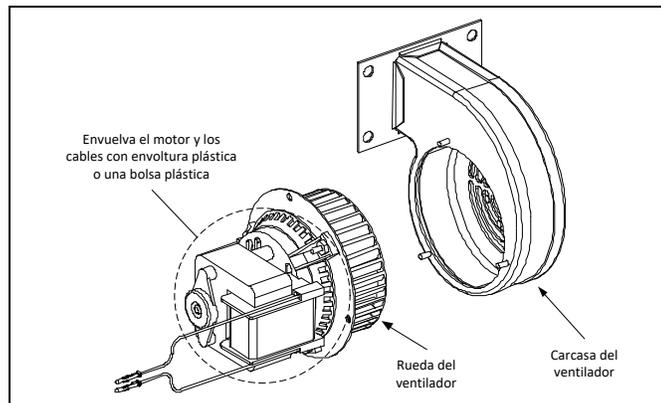


Figura 3

- Quite la envoltura de plástico del ensamble del motor del ventilador. Vuelva a ensamblar el motor y la carcasa del ventilador. Vuelva a instalar el ensamble del ventilador en la freidora.
- Vuelva a instalar la protección del ventilador.
- Encienda la freidora de acuerdo con el procedimiento descrito en el Capítulo 3, Sección 3.1.2.
- Después de que los quemadores se han encendido al menos durante 90 segundos, observe las llamas a través de las mirillas de los quemadores ubicadas en cada lado del ventilador de aire de combustión. (Consulte la Figura 4)

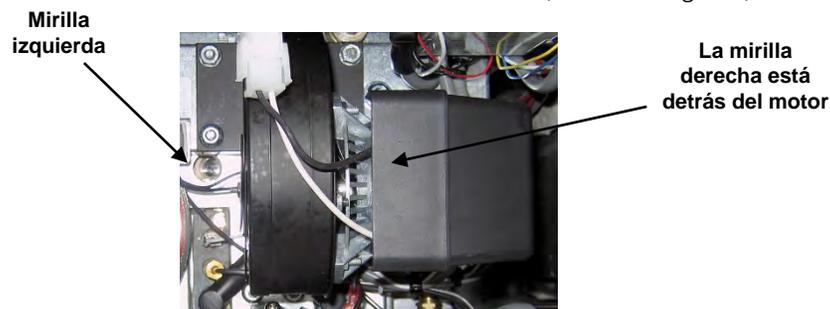
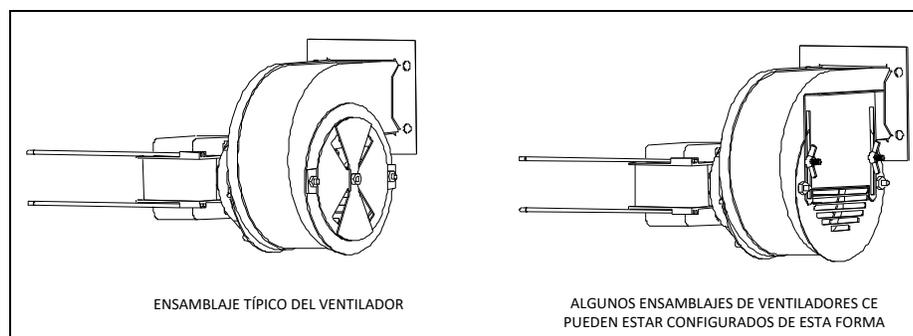


Figura 4

La mezcla de aire y gas queda ajustada correctamente cuando la presión del colector del quemador es según la tabla correspondiente de la página 2-4 y los quemadores muestran un brillo anaranjado-rojo intenso. Si se observa una llama azul, o si hay manchas oscuras en la superficie del quemador, debe ajustarse la mezcla de aire y gas.

En el lado de la carcasa del ventilador opuesto al motor hay una placa con una o dos tuercas de seguridad (consulte la ilustración en la página siguiente). Afloje la o las tuercas lo suficiente para permitir mover la placa, luego ajuste la posición de la placa para abrir o cerrar la abertura de entrada de aire hasta que se obtenga un destello anaranjado-rojo brillante. Sostenga cuidadosamente la placa en posición y apriete la o las tuercas de seguridad.



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

Durante el uso normal de la freidora, se formará gradualmente un depósito de aceite carbonizado en 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 la página 5-13 a la 5-17 para ver detalles específicos acerca de preparar el controlador para la operación de limpieza intensa (hervido).



PELIGRO

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



ADVERTENCIA

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



PELIGRO

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.



ADVERTENCIA

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



Figura 1

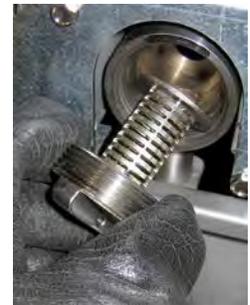


Figura 2

6.6 REVISIONES Y SERVICIO SEMESTRALES

6.6.1 Limpiar el tubo de ventilación de la válvula de gas

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

1. Ponga el interruptor de encendido de la freidora y la válvula de gas en posición APAG.
2. Desatornille cuidadosamente el tubo de ventilación de la válvula de gas. **NOTA:** Puede enderezarse el tubo de ventilación para facilitar su desmontaje.
3. Pase un trozo de alambre común por el interior del tubo para retirar las obstrucciones.
4. Retire el alambre y sople a través del tubo para comprobar que esté despejado.
5. Reinstale el tubo y dóblelo de modo que la abertura apunte hacia arriba.

6.6.2 Limpiar el sensor de nivel de aceite

1. Drene el aceite usando la opción para drenar a la bandeja en el menú de filtrado.
2. Utilice almohadillas que no causen rayaduras para limpiar el aceite carbonizado en el sensor (consulte la fotografía de la derecha).
3. Regrese el aceite usando la opción llenar cuba desde la bandeja en el menú de filtrado.



6.7 Inspección anual o periódica del sistema

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

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

6.7.1 Freidora

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

6.7.2 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 5.3.7 en la página 5-10), una a la vez. Revise el funcionamiento correcto de cada válvula de retorno de aceite activando la bomba de filtro correspondiente a la selección de llenar la cuba desde el depósito de drenaje. Revise que la bomba se active y que aparezcan burbujas en el aceite para cocinar de la tina de freír respectiva.
 - Verifique que la bandeja del filtro esté bien preparada para filtrar, luego drene una tina de freír con aceite calentado a 177 °C (350 °F) al interior de la bandeja del filtro usando la selección drenar al depósito (consulte la Sección 5.3.6 en la página 5-9). Ahora, con la selección de depósito llenar cuba desde el depósito de drenaje (consulte la Sección 5.3.7 en la página 5-10), 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 DE GAS GEN III LOV™ SERIE BIGLA30-T

CAPÍTULO 7: SOLUCIÓN DE PROBLEMAS PARA EL OPERADOR

7.1 Introducción

Este capítulo proporciona una guía de referencia fácil a algunos de los problemas más comunes que pueden ocurrir durante la operación de su equipo. Las guías de solución de problemas que se facilitan a continuación sirven para ayudarle a corregir, o al menos diagnosticar de forma precisa, los problemas de su equipo. Aunque el capítulo cubre los problemas más comunes reportados, puede encontrar problemas que no están cubiertos. En tales casos, el personal de Servicio técnico de Frymaster hará todo lo posible por ayudarle a identificar y resolver el problema.

Durante la localización y solución de un problema, siempre siga un proceso de eliminación que comience por la solución más sencilla y trabaje avanzando hacia la más compleja. Lo más importante, es siempre tratar de tener una idea clara de por qué ha ocurrido un problema. Parte de su acción correctiva requiere tomar medidas para asegurarse de que el problema no vuelva a suceder. Si falla un controlador debido a una conexión deficiente, revise 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.

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

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

- **Verifique que los cables de alimentación eléctrica estén conectados y los interruptores de circuito activados.**
- **Verifique que las desconexiones rápidas de la línea de gas estén bien conectadas.**
- **Verifique que estén abiertas todas las válvulas de corte de las líneas de gas.**
- **Verifique que las válvulas de drenaje de la tina de freír estén completamente cerradas.**
- **Tenga a mano los números de modelo y de serie de su freidora para dárselos al técnico que le asista.**

 **PELIGRO**

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

 **PELIGRO**

Este equipo debe desconectarse para las tareas de mantenimiento o servicio, excepto cuando se requieran pruebas del circuito eléctrico. Extreme precauciones al momento de realizar dichas pruebas.

Este aparato puede tener más de un punto de conexión al suministro de alimentación eléctrica. Desconecte todos los cables de alimentación antes de realizar tareas de mantenimiento y reparación.

Las inspecciones, pruebas y reparaciones de los componentes eléctricos deben ser realizadas únicamente por un técnico de servicio autorizado.

7.2 Solución de problemas de las freidoras

7.2.1 Problemas del controlador y de calentamiento

PROBLEMA	CAUSAS PROBABLES	ACCIÓN CORRECTIVA
No se muestra nada en el controlador.	A. No llega alimentación a la freidora. B. Falla del controlador u otro componente	A. Verifique que la freidora esté conectada y que no se haya disparado el interruptor de circuito. B. Llame a su Centro de servicio Frymaster para solicitar ayuda.
La pantalla de M4000 muestra ¿CUB LLENA? SÍ NO 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.
La pantalla de M4000 muestra ¿DREN LIMPIO?	El drenaje está obstruido y el aceite no se drenó.	Limpie el drenaje con la vara para limpiar la freidora y pulse el botón ✓. El proceso de filtrado se reanudará.
La pantalla de M4000 muestra ¿CAMBIAR FILTRO?	Se produjo un error de filtración, el filtro está obstruido, aparece la solicitud de cambio de almohadilla de filtro cada 25 horas o bien se ignoró tal petición en una oportunidad anterior.	Cambie la almohadilla de filtro y asegúrese de haber retirado la bandeja del filtro de la freidora por un mínimo de 30 segundos. NO ignore las indicaciones CAMBIAR FILTRO .
La freidora no calienta.	A. La válvula de drenaje no está completamente cerrada. B. La válvula de gas no está abierta. C. La válvula de cierre de gas manual está cerrada. D. El conector de desconexión rápida está mal conectado en la línea de gas. E. El ventilador de aire de combustión está obstruido o defectuoso.	A. Revise el registro de errores. Asegúrese que no se muestre E33. B. Gire la perilla de la válvula de gas a la posición ON (ABIERTA) . C. Revise que estén abiertas todas las válvulas de cierre manual en línea así como la válvula de gas principal. D. Verifique que el conector de desconexión rápida de la línea flexible de gas esté conectado firmemente a la freidora. E. Verifique que esté funcionando el ventilador de aire de combustión. De lo contrario, llame al Centro de servicio autorizado Frymaster para obtener servicio. Si el ventilador de aire de combustión está funcionando correctamente, limpie y ajuste según las instrucciones del Capítulo 6 de este manual.
La freidora funciona normalmente, pero la recuperación es muy lenta al cocinar.	El ventilador de aire de combustión está sucio u obstruido.	Limpie y ajuste según las instrucciones del Capítulo 6 de este manual.
La freidora funciona normalmente pero produce un sonido de estallido cuando se encienden los quemadores.	A. El ventilador de aire de combustión está sucio u obstruido. B. El tubo de ventilación de la válvula de gas está sucio u obstruido (únicamente en las freidoras fuera de la CE). C. Falla del ventilador de aire de combustión.	A. Limpie y ajuste según las instrucciones del Capítulo 6 de este manual. B. Limpie según las instrucciones del Capítulo 6 de este manual. C. Llame a su Centro FAS.
El controlador se bloquea.	Error del controlador.	Quite y restaure la alimentación del controlador. Si el problema persiste, llame a su Centro FAS para solicitar ayuda.
La pantalla de M4000 muestra TIPO ENERG MAL CONFIG	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.
La pantalla de M4000 muestra CONECTOR CUB NO CONECTADO	Falta el localizador del controlador o está desconectado.	Asegúrese de que el localizador de 6 patillas está conectado a la parte posterior de controlador y conectado a tierra de forma adecuada en la caja de control.

7.2.2 Mensajes de error y problemas de pantalla

PROBLEMA	CAUSAS PROBABLES	ACCIÓN CORRECTIVA
La pantalla M4000 muestra E65 LIMPIAR SENSOR OIB	Sensor de nivel de OIB (aceite sucio).	Limpie el sensor de nivel de OIB (aceite sucio). Consulte la Sección 6.6.2.
La pantalla de M4000 muestra ERROR SENSOR AC.	Posible falla del sensor de aceite.	Llame a su Centro de servicio Frymaster para solicitar ayuda.
La pantalla de M4000 muestra E19 o E28 ERROR CALENT.	Válvula de gas desactivada, falla del controlador, falla del transformador, falla del contactor o termostato de límite alto abierto.	Es normal que aparezca este mensaje durante el arranque si hay aire en las líneas. Revise que la válvula de gas esté abierta. Si el paso del gas está abierto y el problema persiste, apague la freidora y llame a su Centro FAS para solicitar asistencia.
La pantalla de M4000 muestra CAL-ALT-1.	La temperatura de la tina de freír es superior a 210 °C (410 °F) o, en los países de la CE, 202 °C (395 °F).	Apague la freidora inmediatamente y llame a su Centro FAS para solicitar asistencia.
La pantalla de M4000 muestra ERROR RECUP y suena la alarma.	El tiempo de recuperación excedió el tiempo límite máximo.	Para borrar el error y silenciar la alarma, pulse el botón √ de marca de verificación. El tiempo máximo de recuperación para los modelos de gas es 3:15. Si el error persiste, llame a su Centro FAS para solicitar ayuda.
La pantalla de M4000 está en la escala incorrecta de temperatura (Fahrenheit o Celsius).	Se programó una opción incorrecta de pantalla.	Para variar entre °F y °C, vaya a Ajustes Gestor, temperatura y cambie la escala de temperatura. Encienda el controlador para revisar la temperatura. Si no aparece la escala deseada, repita el procedimiento.
La pantalla de M4000 muestra AYUDA ALT-2 o ERROR LTE SUPERIOR DESCONECTAR CORRIENTE.	Falla de límite alto	Apague la freidora inmediatamente y llame a su Centro FAS para solicitar asistencia.
La pantalla M4000 muestra ERROR Sonda TEMP.	Problema en los circuitos de medición de temperatura incluida la sonda o el conector o arnés de cableado dañado del controlador.	Apague la freidora y llame a su Centro FAS para obtener ayuda.
La pantalla de M4000 muestra MANT NECESARIO seguido de un mensaje de error.	Ha ocurrido un error que requiere un técnico de servicio.	Pulse la X para continuar cocinando y llame a su Centro FAS para obtener ayuda. En algunos casos, puede que no se permita cocinar.
La pantalla de M4000 muestra GRUPO DE MENÚS NO DISPONIBLES.	Se han eliminado todos los grupos de menús. NOTA: TOD RECETAS no es un grupo que se pueda usar para cocinar recetas.	Cree un nuevo grupo de MENÚS. Cuando haya creado un nuevo menú, agregue recetas al grupo (consulte la Sección 4.10).

7.3 Solución de problemas de filtrado automático

PROBLEMA	CAUSAS PROBABLES	ACCIÓN CORRECTIVA
La freidora filtra después de cada ciclo de cocción.	Filtrado tras un ajuste incorrecto.	Modifique o sobrescriba el ajuste "filtrar después"; para hacerlo, vuelva a ingresar el valor para "filtrar después" en Ajustes Gestor, Atributos filtro en la Sección 4.8.
FILTRADO DE MANTENIMIENTO no inicia.	Temperatura demasiado baja.	Asegúrese de que la freidora esté en el valor de referencia antes de comenzar el Filtrado de mantenimiento.
La pantalla de M4000 muestra FILTRO OCUP.	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.
La válvula de drenaje o la válvula de retorno permanecen abiertas.	A. La placa de interfaz de la válvula falló. B. Falla del actuador.	Llame a su Centro de servicio Frymaster para solicitar ayuda.
La bomba del filtro no arranca o se detiene durante el ciclo de filtrado.	A. El cable de alimentación no está enchufado o se ha disparado el disyuntor. B. Se ha sobrecalentado el motor de la bomba, por lo que se ha disparado el interruptor de sobrecarga térmica. C. Obstrucción en la bomba del filtro.	A. Asegúrese de que el cable de alimentación esté completamente enchufado y de que no se haya disparado el disyuntor. B. Si el motor está demasiado caliente como para tocarlo durante unos segundos, probablemente se haya disparado el interruptor de sobrecarga térmica. Deje que el motor se enfríe al menos durante 45 minutos, luego pulse el interruptor de restablecimiento de la bomba (consulte la página 5-5). C. Llame a su Centro de servicio Frymaster para solicitar ayuda.
La pantalla de M4000 muestra INTRO BANDEJA.	A. La bandeja del filtro no está completamente insertada en la freidora. B. Falta el imán de la bandeja del filtro. C. Interruptor de la bandeja del filtro defectuoso.	A. Jale la bandeja del filtro hacia afuera y vuelva a insertarla totalmente en la freidora. Asegúrese de que el controlador no muestre P. B. Asegúrese de que el imán de la bandeja del filtro esté en su lugar y reemplace si falta. C. Si el imán de la bandeja del filtro está colocado completamente contra el interruptor y el controlador sigue mostrando INTRO BANDEJA, es posible que el interruptor esté defectuoso.
No arranca el filtrado automático.	A. Nivel de aceite demasiado bajo. B. La temperatura del aceite es demasiado baja. C. La bandeja del filtro no está colocada. D. El ajuste de filtrado en receta está en APAGADO. E. Falla del relé de filtrado.	A. Asegúrese de que el nivel de aceite esté en la línea superior de llenado de aceite (en el sensor superior de nivel de aceite). B. Asegúrese de que la temperatura del aceite esté en el valor de referencia. C. Asegúrese de que el controlador no muestre P. Asegúrese de que la bandeja del filtro esté totalmente asentada en la freidora. Encienda y apague la freidora. D. Ajuste el filtrado en recetas como ENCENDIDO. E. Llame a su Centro de servicio Frymaster para solicitar ayuda.
La bomba del filtro funciona, pero el retorno de aceite es muy lento.	A. Los componentes de la bandeja del filtro están mal instalados o mal preparados. B. La rejilla del prefiltro podría estar obstruida.	A. Retire el aceite de la bandeja del filtro y reemplace la almohadilla de filtro, asegurándose de que la rejilla del filtro esté debajo de 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).

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 volver a verter 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 un 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 del 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 Error por drenaje obstruido

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

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

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

7.3.3 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
Las cubas de freír se rellenan frías.	Valor de referencia incorrecto.	Asegúrese de que el valor de referencia sea el correcto.
Una de las cubas no se rellena automáticamente.	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.
Las tinas de freír no se rellenan automáticamente.	A. La temperatura de la freidora es demasiado baja. B. El aceite está demasiado frío. C. Se 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. Vuelva a colocar 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
El depósito de llenado no se llena.	<ul style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> 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.
El depósito de llenado o el llenado de la cuba están lentos.	<ul style="list-style-type: none"> A. Problemas en la bomba o línea más allá del alcance de la solución de problemas del operador. 	<ul style="list-style-type: none"> A. Comuníquese con el proveedor de aceite a granel.
La tina de freír no se llena.	<ul style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> 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 alto ha sobrepasado los 210 °C (410 °F), o en los países de la CE, los 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 de RTD de la sonda de llenado automático (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.

Código	MENSAJE DE ERROR	EXPLICACIÓN
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.
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 sensor OIB no detecta aceite. 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 térmico OIB en 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. El tipo de aceite incorrecto se puede seleccionar en el menú Config. Es posible que el sensor no esté calibrado para el tipo de aceite. Consulte la tabla de tipos de aceite en el documento de instrucciones 8197316. Si el problema persiste, comuníquese con un Centro FAS.
E73	INTERVALO 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 DE GAS GEN III LOV™ SERIE BIGLA30-T

APÉNDICE A: INSTRUCCIONES PARA RTI (ACEITE A GRANEL)

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

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).

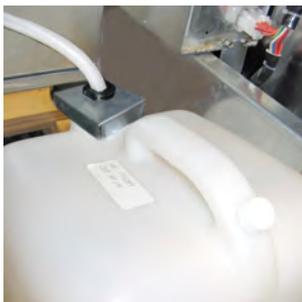


Figura 3

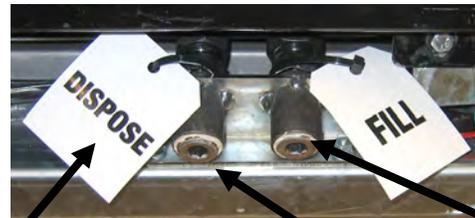


Figura 1

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 DE GAS GEN III LOV™ SERIE BIGLA30-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.

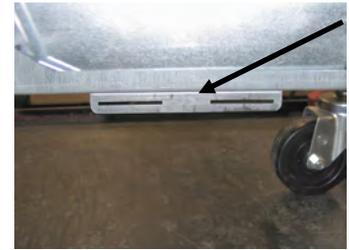


Figura 1: Coloque el soporte de alineación en la parte inferior del refuerzo de la caja ATO.

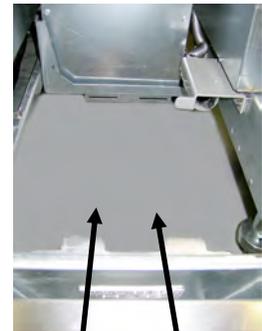


Figura 2: Ponga el fundidor en el gabinete e inserte las orejas en las ranuras guía de alineación.



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.



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

Interruptor de encendido del fundidor.

FREIDORA DE GAS GEN III LOV™ SERIE BIGLA30-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.

**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