

# FQE60U FilterQuick™ easyTouch®

## Freidora eléctrica

### Manual de instalación, operación y mantenimiento

Este manual se actualiza a medida que se publican nuevas informaciones y modelos. Visite nuestro sitio web para obtener el manual más reciente.



#### **POR SU SEGURIDAD**

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

#### **⚠ PRECAUCIÓN**

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

**Guarde estas instrucciones para futuras consultas.**



Número de pieza: FRY\_IOM\_8197624SP 10/2022

Instrucciones originales Spanish / Español



**AVISO**

SI, DURANTE EL PERÍODO DE GARANTÍA, EL CLIENTE UTILIZA EN ESTE EQUIPO FRYMASTER DEAN PIEZAS QUE ESTÉN **MODIFICADAS** O QUE NO SEAN NUEVAS O RECICLADAS, ADQUIRIDAS DIRECTAMENTE EN FRYMASTER DEAN O EN ALGUNO DE LOS CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADOS DE FÁBRICA, O SI LAS PIEZAS EMPLEADAS SE HAN MODIFICADO CON RESPECTO A SU CONFIGURACIÓN INICIAL, LA GARANTÍA QUEDARÁ ANULADA. ADEMÁS, FRYMASTER DEAN Y SUS FILIALES NO SERÁN RESPONSABLES DE NINGUNA RECLAMACIÓN, PERJUICIO O GASTOS INCURRIDOS POR EL CLIENTE, RESULTANTES DIRECTA O INDIRECTAMENTE, EN SU TOTALIDAD O EN PARTE, DEBIDO A LA INSTALACIÓN DE ALGUNA PIEZA MODIFICADA O UNA PIEZA RECIBIDA DE UN CENTRO DE SERVICIO NO AUTORIZADO.

**AVISO**

Este aparato está destinado únicamente para uso profesional y debe ser operado únicamente por personal calificado. La instalación, el mantenimiento y las reparaciones debe realizarlos el Centro de servicio FRYMASTER DEAN (FAS, por sus siglas en inglés) u otro profesional capacitado. La instalación, el mantenimiento o las reparaciones efectuadas por personal no calificado pueden anular la garantía del fabricante. Consulte el Capítulo 1 de este manual para las definiciones de personal calificado.

**AVISO**

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

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

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

**⚠ ADVERTENCIA**

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 realizar mantenimiento a este equipo.

**⚠ POR SU SEGURIDAD**

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

**AVISO A LOS PROPIETARIOS DE UNIDADES EQUIPADAS CON CONTROLADORES CON PANTALLA TÁCTIL**

EE. UU.

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

CANADÁ

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

Cet appareil numérique n'émet pas de bruits radioélectriques dépassant les limites de classe A et B prescrites dans la norme NMB-003 édictée par le Ministre des Communications du Canada.

**⚠ PELIGRO**

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

**⚠ ADVERTENCIA**

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

**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.

**⚠ PELIGRO**

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

**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.

**⚠ 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 ollas de freír. Si se golpean las cestas en la tira para eliminar la manteca, se deformará la tira, lo que perjudicará su ajuste. Está diseñada para un ajuste hermético y solo debe quitarse para tareas de limpieza.

**⚠ PELIGRO**

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

**⚠ PELIGRO**

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

**⚠ PELIGRO**

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

**⚠ ADVERTENCIA**

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

**⚠ PELIGRO**

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

**⚠ ADVERTENCIA**

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

**⚠ PELIGRO**

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

**⚠ PELIGRO**

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

**⚠ ADVERTENCIA**

**NUNCA** drene la solución de hervido o limpieza a una unidad de desecho de manteca (SDU), a una unidad de filtrado integrado ni a una unidad de filtrado portátil. Estas unidades no están destinadas para este fin y se dañarán con la solución. Esto anulará la garantía.

**⚠ PELIGRO**

Antes de trasladar, probar, dar mantenimiento y hacer cualquier reparación en su freidora Frymaster, desconecte **TODOS** los cables de suministro de alimentación eléctrica del suministro de alimentación eléctrica.

**AVISO**

No se entrega garantía alguna para ninguna freidora Frymaster utilizada en una instalación o concesión móvil o marina. La protección de la garantía solo 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.

**⚠ ADVERTENCIA**

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

**⚠ ADVERTENCIA**

Este equipo está diseñado solo para uso en interiores. No instale ni opere este equipo en exteriores.

**⚠ ADVERTENCIA**

No use chorros de agua para limpiar este equipo.

**⚠ ADVERTENCIA**

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

**⚠ ADVERTENCIA**

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

**⚠ ADVERTENCIA**

No opere este equipo a menos que todas las cubiertas y paneles de acceso estén puestos en su lugar correctamente.

**⚠ 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.

**⚠ PELIGRO**

Siempre debe sacar el aceite de la freidora antes de intentar moverla para evitar derrames, caídas y quemaduras graves. Nunca intente transferir aceite caliente de un recipiente a otro. Las freidoras pueden volcarse y ocasionar lesiones físicas si no se aseguran en una posición fija.

**⚠ PELIGRO**

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

**⚠ AVISO**

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

**⚠ AVISO**

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

**⚠ AVISO**

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

**⚠ PELIGRO**

**NUNCA** ponga un bloque completo de manteca sólida encima de los elementos calentadores. Hacer esto dañará los elementos y aumentará la posibilidad de alcanzar temperaturas de punto de ebullición de la manteca y un incendio subsecuente.

**⚠ ADVERTENCIA**

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

**⚠ ADVERTENCIA**

Nunca deje la freidora sin supervisión durante el uso.

**⚠ ADVERTENCIA**

Tenga cuidado cuando deje caer alimentos mojados o agua en el aceite caliente. Esto puede causar salpicaduras del aceite, lo que puede causar quemaduras graves

**⚠ ADVERTENCIA**

No llene en exceso la olla de freír para evitar el rebose de aceite caliente que puede causar quemaduras graves, resbalamientos y caídas.

**⚠ ADVERTENCIA**

Tenga cuidado y use el equipo de seguridad adecuado cuando agregue aceite a la freidora, para evitar la salpicadura del aceite que puede causar quemaduras graves.

**⚠ ADVERTENCIA**

Tenga cuidado cuando deje caer grandes cantidades de alimentos en el aceite caliente. Puede causar grandes cantidades de espuma, lo que se puede rebosar y causar quemaduras.

**⚠ ADVERTENCIA**

Abrir la válvula de drenaje causará la salida del contenido caliente de la freidora, lo que puede causar lesiones.

**⚠ ADVERTENCIA**

El OQS (Sensor de calidad del aceite) se puede dañar en los siguientes casos:

1. Montaje incorrecto de la bandeja del filtro, lo que permite Magnesol u otros polvos de filtro bajo el papel de filtro.
2. No se usa papel o almohadillas de filtro.
3. Papel o almohadillas de filtro rotos.
4. Se bombea agua, solución de hervido u otros limpiadores a través del sensor OQS.
5. Se usa alta presión para despejar el sensor.

No seguir estas pautas puede generar altos costos de reemplazo y anular la garantía.



**Freidoras eléctricas de la serie FQE60U FilterQuick™ easyTouch®**  
**Manual de instalación y operación**

**CONTENIDO**

---

**CAPÍTULO 1: Introducción**

1.1	Generalidades .....	1-1
1.2	Información de seguridad .....	1-1
1.3	Información del controlador .....	1-2
1.4	Información específica de la Comunidad Europea (CE).....	1-2
1.5	Instalación, operación y personal de servicio.....	1-2
1.6	Definiciones .....	1-3
1.7	Procedimiento de reclamación por daños durante el envío.....	1-3
1.8	Lectura de números de modelo .....	1-4
1.9	Información de servicio .....	1-4

**CAPÍTULO 2: Instrucciones de instalación**

2.1	Requisitos generales de instalación .....	2-1
2.1.1	Espacio libre y ventilación .....	2-2
2.1.2	Requisitos de conexión a tierra eléctrica .....	2-2
2.1.3	Requisitos para Australia .....	2-2
2.2	Requisitos de energía .....	2-3
2.3	Ubicación de la freidora .....	2-4
2.4	Instalación de la cuna del JIB.....	2-4
2.5	Instalación del depósito lateral de aceite .....	2-5

**CAPÍTULO 3: Instrucciones de operación**

3.1	Procedimientos de configuración y apagado del equipo .....	3-2
3.2	Operación .....	3-3
3.3	Rellenado manual, relleno automático y llenado del JIB/depósito lateral de aceite.....	3-3
3.3.1	Agregar aceite a la freidora.....	3-4
3.3.1.1	Instalación del depósito de aceite JIB (bidón en caja).....	3-4
3.3.1.2	Agregar aceite al depósito lateral de aceite .....	3-4
3.3.2	Cambios de aceite de rutina .....	3-4
3.3.2.1	Cambios de aceite de rutina de JIB (bidón en caja) .....	3-5
3.3.2.2	Cambios de aceite de rutina (depósito lateral de aceite).....	3-5

**CAPÍTULO 4: Instrucciones de filtrado**

4.1	Introducción .....	4-1
4.2	Preparación del sistema de filtrado incorporado para usar con papel o almohadilla del filtro.....	4-1

**CAPÍTULO 5: Mantenimiento preventivo**

5.1	Limpieza de la freidora .....	5-1
5.2	Revisiones y servicio diarios.....	5-1
5.2.1	Inspeccionar para detectar daños en la freidora y accesorios .....	5-1

5.2.2	Limpeza diaria del interior y exterior del gabinete de la freidora .....	5-1
5.2.3	Limpeza del sistema de filtrado integrado .....	5-1
5.2.4	Limpeza de la bandeja del filtro y las piezas y accesorios desmontables .....	5-2
5.2.5	Limpeza diaria alrededor de los sensores AIF y ATO.....	5-2
5.2.6	Limpeza de las varillas de elevación de la cesta.....	5-2
5.3	Revisiones y servicio semanales.....	5-2
5.3.1	Limpeza detrás de las freidoras .....	5-2
5.4	Revisiones y servicio mensuales.....	5-2
5.4.1	Drenaje y limpeza de la olla de freír y los elementos calentadores .....	5-2
5.4.2	Limpeza intensa (en frío o con hervido) de la olla de freír .....	5-3
5.4.3	Limpeza del depósito lateral de aceite .....	5-3
5.4.4	Mantenimiento del prefiltro.....	5-4
5.4.5	Revisión de la precisión del valor de referencia del controlador FQ4000 .....	5-4
5.5	Revisiones y servicio trimestrales.....	5-4
5.5.1	Reemplazo de juntas tóricas.....	5-4
5.6	Inspección anual o periódica del sistema.....	5-4
5.6.1	Freidora.....	5-5
5.6.2	Sistema de filtrado integrado .....	5-5

## **CAPÍTULO 6: Localización y solución de problemas para el operador**

6.1	Introducción .....	6-1
6.2	Localización y solución de problemas.....	6-2
6.2.1	Problemas del controlador y de calentamiento.....	6-2
6.2.2	Mensajes de error y problemas de pantalla.....	6-3
6.2.3	Problemas de filtrado .....	6-4
6.2.3.1	Filtrado incompleto.....	6-5
6.2.3.2	Error por drenaje obstruido.....	6-6
6.2.3.3	Filtro ocupado.....	6-6
6.2.4	Problemas del elevador de cestas.....	6-6
6.2.5	Problemas del rellenado automático.....	6-7
6.2.6	Problemas en el sistema de aceite a granel .....	6-7
6.2.7	Códigos de registro de errores .....	6-8
6.2.8	OQS (Sensor de calidad del aceite).....	6-10

## **APÉNDICE A: Instrucciones para sistemas de aceite a granel**



# FREIDORA ELÉCTRICA DE LA SERIE FQE60U FILTERQUICK™ easyTouch®

## CAPÍTULO 1: INTRODUCCIÓN

**NOTA:** La freidora Frymaster FQE60U FilterQuick™ easyTouch® 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 incluye todas las configuraciones de los modelos eléctricos de la freidora FQE60U FilterQuick™ easyTouch®. Las freidoras de esta línea de modelos tienen en común la mayor parte de sus piezas, y cuando se traten en grupo, se llamarán freidoras eléctricas FQE60U FilterQuick™ easyTouch®.

Las freidoras eléctricas FQE60U FilterQuick™ easyTouch® cuentan con una olla de freír abierta con elementos giratorios, relleno automático y unidad de filtrado digital semiautomático. El diseño Euro-Look incorpora una tapa superior redondeada y un drenaje redondo grande, lo cual asegura que las papas fritas y otros residuos vayan a la bandeja del filtro. Las freidoras eléctricas FQE60U FilterQuick™ easyTouch® se controlan por medio de un controlador FilterQuick™. Las freidoras de esta serie vienen con disposiciones completas y se pueden comprar como unidades solas o en grupos de hasta cuatro freidoras.

### 1.2 Información de seguridad

Antes de intentar operar la unidad, lea completamente las instrucciones de este manual.

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



#### **PELIGRO**

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

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

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 la falla de su sistema.

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

Las freidoras eléctricas FQE60U FilterQuick™ easyTouch® incorporan una función de detección de temperatura alta que corta la alimentación eléctrica a los elementos en caso de que fallen los controles de temperatura.

### 1.3 Información del controlador

Este equipo se ha probado y encontrado en cumplimiento con los límites correspondientes a un dispositivo digital de la Clase A, de acuerdo con el Apartado 15 de 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.

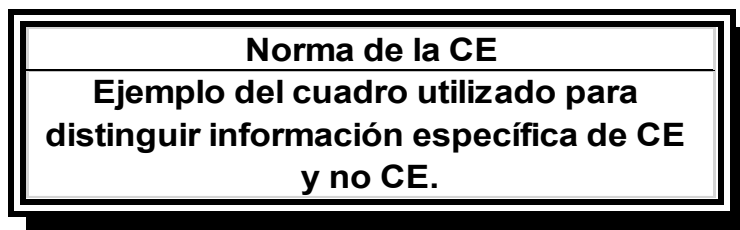
Se le advierte al usuario que cualquier cambio o modificación que no cuente con la aprobación de las partes responsables del cumplimiento puede anular la autoridad del usuario para operar el equipo.

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: "How to Identify and Resolve Radio-TV Interference Problems". Este folleto está disponible en la Oficina de Grabado e Impresión del Gobierno de EE. UU. (Washington, D.C. 20402, Número de referencia 004-000-00345-4).

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

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



### 1.5 Instalación, operación y personal de servicio

La información operativa del equipo Frymaster se ha preparado para ser usada únicamente por personal calificado o autorizado, como se define en la Sección 1.6. **Toda la instalación y mantenimiento de los equipos Frymaster debe ser realizado por personal de instalación o mantenimiento calificado, certificado, licenciado o autorizado, como se define en la Sección 1.6.**

## 1.6 Definiciones

### PERSONAL OPERATIVO CAPACITADO O AUTORIZADO

El personal operativo capacitado/autorizado se refiere a quienes hayan leído detenidamente la información de este manual y se hayan familiarizado con las funciones del equipo, o quienes hayan tenido experiencia previa con el funcionamiento del equipo cubierto en este manual.

### PERSONAL DE INSTALACIÓN CAPACITADO

El personal de instalación capacitado se refiere a individuos, firmas, empresas o compañías que, ya sea en persona o mediante un representante, participen y sean responsables de la instalación de aparatos eléctricos. El personal capacitado debe tener experiencia con este trabajo, estar familiarizado con todas las precauciones eléctricas implícitas, además de cumplir con todos los requisitos de códigos nacionales y locales correspondientes.

### PERSONAL DE SERVICIO TÉCNICO CAPACITADO

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

## 1.7 Procedimiento de reclamación por daños durante el envío

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

Tenga en cuenta que este equipo fue inspeccionado y empacado cuidadosamente por personal calificado antes de salir de la fábrica. La empresa de transportes asume toda la responsabilidad por la entrega íntegra al aceptar el equipo.

1. **Presente una reclamación por daños inmediatamente**, independientemente del grado del daño.
2. **Inspeccione y registre todas las pérdidas o daños visibles**, y asegúrese de que esta información esté anotada en la hoja de embarque o acuse de recibo y que esté firmada por la persona que hace la entrega.
3. **Pérdida o daños ocultos:** Si el daño no se nota hasta desempacar el equipo, avise a la empresa de fletes o al transportista **inmediatamente** después del hallazgo y presente una reclamación por daños ocultos. Esta debe presentarse dentro de un plazo de 15 días desde la fecha de entrega. Conserve el embalaje para inspeccionarlo.

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

## 1.8 Lectura de números de modelo



- 1 = E-Eléctrica, G-Gas
- 2 = Capacidad de la olla de freír de 14, 18, 23, 27 kg (30, 40, 50, 60 lb)
- 3 = U-Freidora abierta, T-Freidora de tubo
- 4 = L-Lado izquierdo; R-Lado derecho, M-Centro, X-Posiciones mixtas, Z-Todo o Ninguno si la Cant. de cubas = 0
- 5 = S-Espaciador; Z-ninguno
- 6 = B-Elevador de cestas; Z-ninguno
- 7 = kW 14,17,22 o NG-Gas natural, PG-Gas propano, BG-Gas butano, LG-Gas de mezcla de LP

## 1.9 Información de servicio

Para mantenimiento o reparaciones que no sean de rutina, o si desea obtener información relacionada con el servicio técnico, comuníquese con un Centro de servicio Frymaster (FAS) en su zona. Para poder ayudarle con rapidez, el Centro de servicio Frymaster (FAS) o el representante del Departamento de Servicio Técnico necesitarán cierta información acerca de su equipo. La mayor parte de esta información se encuentra en la placa de datos pegada en la cara interior de la puerta de la freidora. Los números de pieza se encuentran en el Manual de servicio y piezas. Los pedidos de piezas pueden realizarse directamente a través de su centro de servicio autorizado de fábrica o distribuidor local. Puede consultar una lista de Centros de servicio autorizados de fábrica de Frymaster (FAS) en nuestro sitio web: [www.frymaster.com](http://www.frymaster.com). Si no tiene acceso a esta lista, comuníquese con el Departamento de Servicio Técnico de Frymaster llamando al 1-800-551-8633 o al 1-318-865-1711 o por correo electrónico a [fryservice@welbilt.com](mailto:fryservice@welbilt.com).

Se necesitará la siguiente información para poder asistirle eficazmente:

Número de modelo \_\_\_\_\_  
Número de serie \_\_\_\_\_  
Voltaje \_\_\_\_\_  
Naturaleza de problema \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

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

# FREIDORA ELÉCTRICA DE LA SERIE FQE60U FILTERQUICK™ easyTouch®

## CAPÍTULO 2: INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

### 2.1 Requisitos generales de instalación

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

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

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

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

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

#### AVISO

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

#### PELIGRO

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

#### AVISO

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

#### AVISO

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

#### AVISO

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

#### AVISO

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

**⚠ PELIGRO**

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

**⚠ PELIGRO**

Todas las conexiones de cableado para este aparato deben hacerse de conformidad con los diagramas de cableado suministrados con el aparato. Consulte los diagramas de cableado adjuntos en el interior de la puerta del aparato cuando instale o realice tareas de servicio a este equipo.

**⚠ PELIGRO**

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

**⚠ 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.

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

### 2.1.1 Espacio libre y ventilación

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

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

**⚠ ADVERTENCIA**

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

### 2.1.2 Requisitos de conexión a tierra eléctrica

Todos los aparatos eléctricos deben estar conectados a tierra según los códigos nacionales y locales correspondientes, así como los códigos de la CE como corresponda. Todas las unidades (conectadas por cable o en forma permanente) deben conectarse a un sistema de suministro 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.

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



### 2.1.3 Requisitos para Australia

Debe instalarse conforme a la norma AS 5601 y AS/NZS 3000:2007, 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 requisitos de AS5601 y AS1869.

## 2.2 Requisitos de energía

El enchufe de alimentación trifásico opcional para las freidoras con configuración delta de 208 V y 240 V está clasificado con capacidad nominal de 60 A, 250 V CA y es de configuración NEMA 15-60P.

Requisitos para 3 fases (trifásica)				
MODELO	VOLTAJE	SERVICIO DE CABLES	TAMAÑO MÍNIMO DE CABLE CALIBRE (mm)	AMPERIOS (por pata)
FQE60U 14kW	208	3	6 (4,11)	39
FQE60U 14kW	240	3	6 (4,11)	34
FQE60U 14kW	480	3	8 (2,59)	17
FQE60U 14kW	220/380	4	6 (4,11)	21
FQE60U 14kW	240/415	4	6 (4,11)	20
FQE60U 14kW	230/400	4	6 (4,11)	21
FQE60U 17kW	208	3	6 (4,11)	48
FQE60U 17kW	240	3	6 (4,11)	41
FQE60U 17kW	480	3	6 (4,11)	21
FQE60U 17kW	220/380	4	6 (4,11)	26
FQE60U 17kW	240/415	4	6 (4,11)	24
FQE60U 17kW	230/400	4	6 (4,11)	25
FQE60U 22kW	208	3	4 (5,19)	61
FQE60U 22kW	240	3	4 (5,19)	53
FQE60U 22kW	480	3	6 (4,11)	27
FQE60U 22kW	220/380	4	6 (4,11)	34
FQE60U 22kW	240/415	4	6 (4,11)	31
FQE60U 22kW	230/400	4	6 (4,11)	32

Requisitos monofásicos				
MODELO	VOLTAJE	SERVICIO DE CABLES	TAMAÑO MÍNIMO DE CABLE CALIBRE (mm)	AMPERIOS (por pata)
FQE60U 14kW	208	2	3 (5,83)	68
FQE60U 14kW	240	2	4 (5,19)	59
FQE60U 14kW	480	2	8 (3,26)	30

### AVISO

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

### PELIGRO

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

### PELIGRO

Todas las conexiones de cableado para este aparato deben hacerse de conformidad con los diagramas de cableado suministrados con el aparato. Consulte los diagramas de cableado adjuntos en el interior de la puerta del aparato cuando instale o realice tareas de servicio a este equipo.

### 2.3 Ubicación de la freidora



**PELIGRO**

**No debe alterarse ni eliminarse ningún material estructural de la freidora para adecuar la colocación de la freidora debajo de una campana. ¿Preguntas? Llame a la línea de servicio 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 olla 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 las freidoras estén a la altura apropiada en la estación de freír.

Cuando la freidora esté nivelada en su ubicación final, instale los dispositivos de fijación proporcionados por el KES para limitar su movimiento de manera que no dependa ni transmita tensión a la conexión o conducto eléctrico. Instale los dispositivos de fijación de acuerdo con las instrucciones proporcionadas. Si se desconectan los dispositivos de fijación para realizar tareas de servicio o por otras razones, deben volver a conectarse antes de usar la freidora.



**PELIGRO**

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



**PELIGRO**

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

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

### 2.4 Instalación de la cuna del JIB (correspondiente solo a los grupos de 2 o más baterías)

Abra la puerta de la freidora (generalmente la puerta de la extrema derecha) y quite los cuatro tornillos para retirar la riostra que se usa para el soporte durante el envío (consulte la Figura 1). Instale la cuna del JIB que viene en el paquete de accesorios con los tornillos que quitó en el paso de retiro de la riostra (consulte la Figura 2). Si va a usar la opción de manteca sólida, consulte el Apéndice A al final de este manual para conocer las instrucciones de instalación. Instale la salpicadera del JIB opcional para proteger la parte inferior del JIB (consulte la Figura 3).



Figura 1

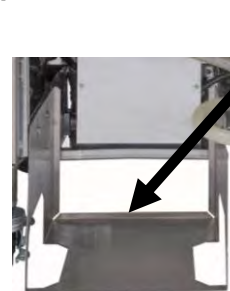


Figura 2



Figura 3



## 2.5 Instalación del depósito lateral de aceite (correspondiente solo a las freidoras con depósito lateral de aceite)

Con cuidado, corte la correa de envío que envuelve la manguera del depósito lateral de aceite en la parte posterior de la freidora. Conecte la manguera a la desconexión rápida del depósito lateral de aceite en la parte inferior del depósito. Levante la desconexión rápida naranja e inserte el adaptador macho de la manguera. Una vez que el extremo macho esté completamente insertado, suelte la desconexión rápida para afirmarla. Una vez afirmada, jale suavemente la manguera para asegurarse de que esté conectada (consulte la Figura 4).

Con la correa que se incluye, afirme la manguera del depósito como se muestra. Afirme la manguera del depósito lateral de aceite para que no toque el piso (consulte la Figura 5).



Figura 4

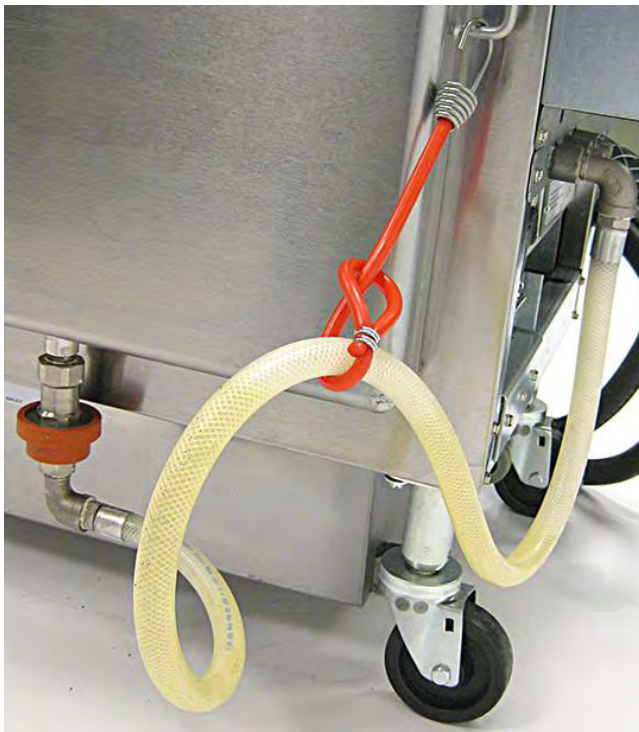
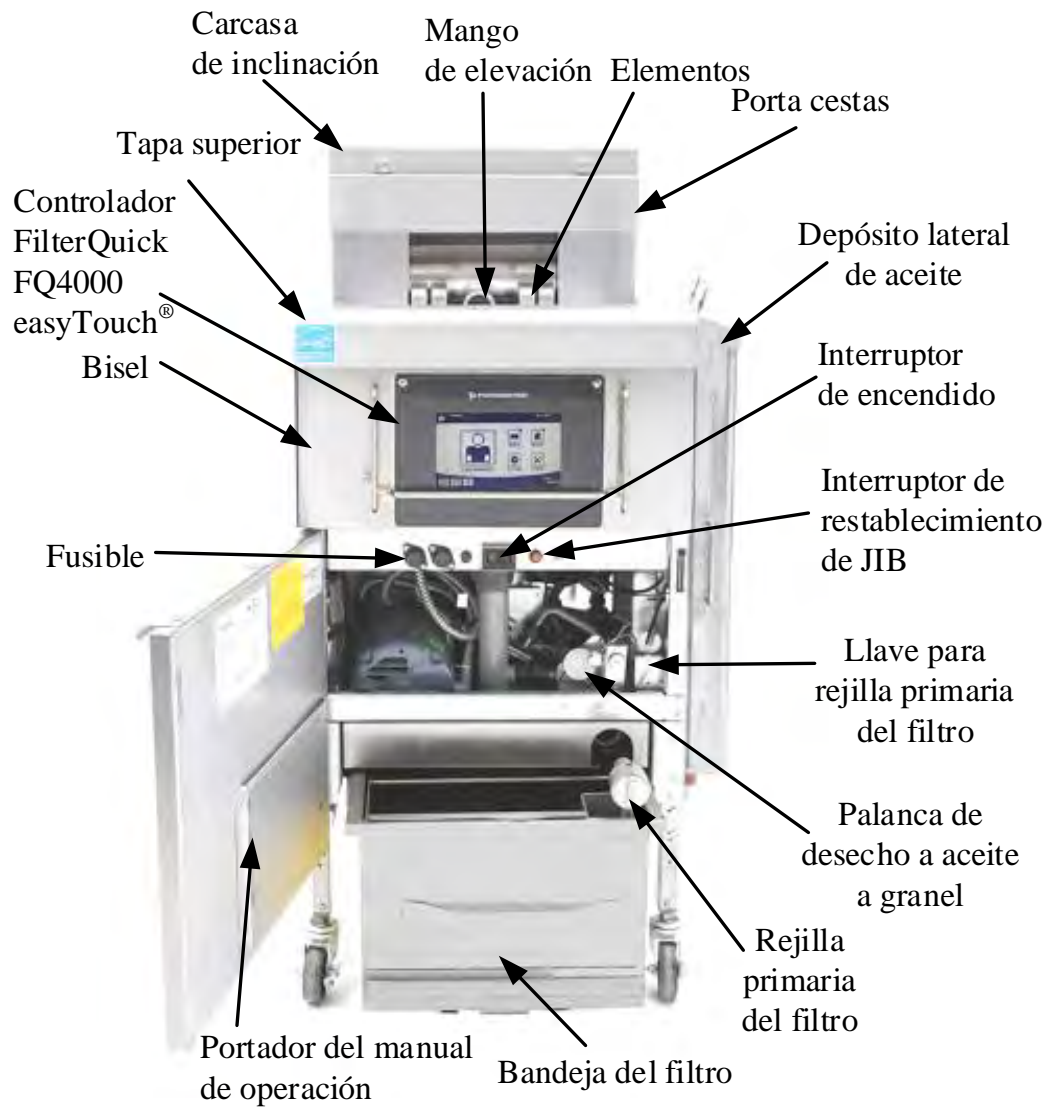


Figura 5

# FREIDORA ELÉCTRICA DE LA SERIE FQE60U FILTERQUICK™ easyTouch®

## CAPÍTULO 3: INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

### FAMILIARIZÁNDOSE CON LA FREIDORA ELÉCTRICA DE LA SERIE FQE60U FILTERQUICK™ easyTouch®



#### CONFIGURACIÓN TÍPICA (SE MUESTRA EL MODELO ELÉCTRICO 1FQE60U FILTERQUICK™ easyTouch®)

**NOTA:** El aspecto de la freidora puede diferir levemente de la mostrada dependiendo de la configuración y la fecha de fabricación.

### 3.1 Procedimientos de configuración y apagado del equipo

#### Configuración



#### PELIGRO

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



#### PELIGRO

Elimine todas las gotas de agua de la olla 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 freidora FilterQuick™ no está destinada para usar manteca sólida sin un equipo para manteca sólida instalado. Use manteca líquida únicamente con esta freidora si no está instalado un equipo para manteca sólida. El uso de manteca sólida sin el equipo correspondiente tapaná las tuberías de aceite. La capacidad de aceite de la freidora 1814E con FilterQuick™ es de 27 kg (60 lb) (30 litros/7,93 galones) a 21 °C (70 °F).

1. Llene la olla de freír con aceite para cocinar hasta la LÍNEA inferior DE ACEITE ubicada en la parte posterior de la olla. Esto permitirá que se expanda el aceite al aplicarse calor. No llene con aceite frío más arriba de la línea inferior; puede desbordarse al expandirse el aceite con el calor. Para los sistemas de aceite a granel, consulte la Sección 2.1.8 en el *Manual del controlador FilterQuick™ FQ4000 easyTouch®* para conocer las instrucciones para llenar la cuba desde el sistema a granel.
2. Asegúrese de que los cables de alimentación estén conectados y asegurados (si es aplicable) en el tomacorriente apropiado. Revise que la cara del enchufe esté al ras con la placa del tomacorriente, sin que se vea ninguna parte de las clavijas.
3. Asegúrese de que el interruptor maestro, ubicado detrás del gabinete de la puerta de la freidora en el panel frontal de la caja de componentes, al lado del fusible, esté encendido.
4. Asegúrese que el controlador esté ON (ENCENDIDO). La freidora ingresará automáticamente en el modo del ciclo de fundido si la temperatura de la olla de freír baja de 82 °C (180 °F) y mostrará **MELT CYCLE IN PROGRESS (CICLO FUND ACT)**. (NOTA: Durante el ciclo de fundido, los elementos se encenderán durante unos segundos, luego se apagarán durante un período más largo). Se debe revolver la manteca de vez en cuando durante el proceso de calentado para garantizar que toda la manteca de la cuba esté líquida. Cuando la temperatura de la olla de freír llegue a 82 °C (180 °F), la unidad se cambiará automáticamente al modo de calentado y aparecerá **PREHEAT (PRECALENT)** hasta que esté en un margen de 9 °C (15 °F) del valor de referencia. Los elementos permanecerán encendidos hasta que la temperatura de la olla 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 **START (INIC)** y está lista para usarse. **NO DESACTIVE NI CANCELE EL CICLO DE DERRETIDO SI USA MANTECA SÓLIDA.**
5. Asegúrese de que el nivel de aceite esté en la línea *superior* de NIVEL DE ACEITE cuando el aceite esté a su temperatura de cocción. El rellenado automático garantizará que el nivel de aceite se mantenga en la línea superior de NIVEL DE ACEITE.
6. El lote de carga máxima para las papas fritas en el aceite o manteca no debe ser mayor que 0,7 kilogramos o 1½ libra.

#### Apagado

1. Coloque el interruptor del controlador de ON/OFF (ENCENDIDO/APAGADO) en la posición APAGADO para apagar la freidora.
2. Filtre el aceite y limpie las freidoras (Consulte los Capítulos 1 y 2 del manual de funcionamiento del controlador FQ4000).
3. Limpie la bandeja del filtro y vuelva a colocar la almohadilla o el papel de filtro. No deje manteca sólida en la bandeja del filtro durante la noche.
4. Ponga las tapas en las ollas de freír de la freidora.

### 3.2 Operación

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



#### CONTROLADOR FILTERQUICK™ FQ4000

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

### 3.3 Rellenado manual, relleno automático y llenado del JIB/depósito lateral de aceite

La freidora se puede configurar para rellenarse de forma manual y automática según el equipo. Cuando una cuba tenga poco aceite, presione el botón de relleno manual (gota de aceite) en la parte inferior de la pantalla (consulte la Figura 3) para rellenar la cuba. El controlador muestra PUSH BUTTON TOP OFF? (¿PULSAR BOTÓN RELL AUT?) Presione el botón SÍ (✓). Aparece START FILLING? (¿INIC LLENADO?) Mantenga presionado el botón para iniciar el llenado. Suelte el botón cuando el aceite esté en la línea superior del nivel de aceite. Presione el botón NO (X) para salir. Si la unidad tiene relleno automático opcional, los niveles de aceite de la olla de freír se revisan y rellenan continuamente desde un depósito en el gabinete o en el depósito lateral de aceite instalado en el gabinete. El depósito contiene una caja de 15,8 kg (35 lb) de aceite. En una operación típica, esto dura aproximadamente dos días antes de cambiar la caja.

Los componentes del sistema están anotados a la derecha y abajo (consulte las Figuras 1 y 2).

**NOTA:** El sistema de relleno automático está destinado para rellenar las ollas de freír, no para llenarlas. Las ollas de freír deberán llenarse manualmente al inicio y después del desecho, excepto cuando se utilice un sistema de aceite fresco a granel.

#### Interruptor de restablecimiento bajo de JIB (bidón en caja):

Restablece el sistema ATO después del cambio de aceite.

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

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



Figura 1

### 3.3.1 Agregar aceite a la freidora

#### 3.3.1.1 Instalación del depósito de aceite JIB (bidón en caja) (solo unidades JIB)

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. Mantenga presionado el botón de restablecimiento naranja durante 5 segundos (consulte la Figura 7 en la siguiente página).

**Interruptor de restablecimiento de ATO:** Restablece el sistema ATO después del cambio de aceite.

**Depósito lateral:** Tiene tuberías acopladas para sacar el aceite del depósito hacia las cubas de la freidora.



Figura 2

#### 3.3.1.2 Agregar aceite al depósito lateral de aceite (solo con depósito lateral de aceite)

Retire la tapa del depósito lateral de aceite (consulte la Figura 3) y llénelo con aceite. Una vez que el depósito esté lleno, asegúrese de colocar la tapa sobre el depósito. Asegúrese de que el conector de desconexión rápida de la manguera esté completamente conectado al conector en la parte inferior del depósito lateral de aceite.



Figura 3

El sistema ahora está listo para funcionar. A medida que la freidora se calienta a las temperaturas preprogramadas, se energizará el sistema y luego comenzará a agregar aceite lentamente a la olla de freír según se necesite, hasta que el aceite alcance el nivel óptimo.

### 3.3.2 Cambios de aceite de rutina

Cuando el nivel del depósito de aceite es bajo y muestra TOP OFF OIL EMPTY (DEP LLENADO AC VACÍO) (consulte la Figura 4), presione el botón de marca de verificación para cerrar la pantalla. Una vez que se haya llenado o reemplazado el depósito, mantenga presionado el botón de restablecimiento naranja a un lado del depósito de aceite (consulte la Figura 9 en la página siguiente) hasta que no se muestre el mensaje en la esquina inferior. Si usa manteca sólida, consulte el Apéndice B para ver las instrucciones. Si usa un depósito lateral de aceite, consulte la sección 3.3.2.2.

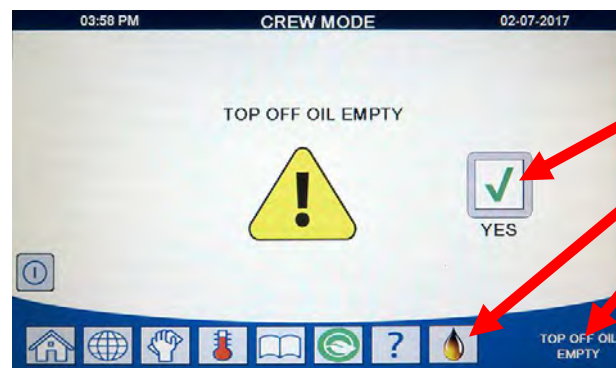


Figura 4

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

### 3.3.2.1 Cambios de aceite de rutina (solo JIB)

1. Abra el gabinete y deslice el JIB fuera del gabinete (consulte la Figura 5).
2. Retire la tapa y vierta todo el aceite restante en el recipiente en las cubas de la freidora en partes iguales (consulte la Figura 6).



Figura 5



Figura 6

3. Con el bidón en posición vertical, retire la tapa y el sello de aluminio (consulte la Figura 7).
4. Coloque el tubo en el nuevo recipiente lleno (consulte la Figura 8).



Figura 7



Figura 8

5. Deslice el JIB en la repisa dentro del gabinete de la freidora (según se ve en la Figura 5).
6. Mantenga presionado el interruptor de restablecimiento naranja del JIB durante **cinco (5) segundos** para restablecer el sistema de llenado (consulte la Figura 9).

**ADVERTENCIA:**  
No agregue aceite CALIENTE o USADO a un bidón JIB o a un depósito lateral de aceite.



Figura 9

### 3.3.2.2 Cambios de aceite de rutina (solo depósito lateral de aceite)

1. Retire la tapa del depósito lateral de aceite.
2. Llene el depósito con aceite.
3. Vuelva a colocar la tapa del depósito lateral de aceite.
4. Mantenga presionado el interruptor de restablecimiento ATO naranja durante cinco (5) segundos para restablecer el sistema de llenado (consulte la Figura 9).

El sistema ahora está listo para funcionar. A medida que la freidora se calienta a las temperaturas preprogramadas, se energizará el sistema y luego comenzará a agregar aceite lentamente a la olla de freír según se necesite, hasta que el aceite alcance el nivel óptimo.

### 3.3.3 Sistemas de aceite a granel

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

# FREIDORAS ELÉCTRICAS DE LA SERIE FQE60U FILTERQUICK™ easyTouch®

## CAPÍTULO 4: INSTRUCCIONES DE FILTRADO

### 4.1 Introducción

El sistema de filtrado FQE60U FilterQuick™ easyTouch® permite filtrar el aceite de una olla de freír de forma segura y eficiente mientras siguen funcionando las otras ollas de freír.

La Sección 4.2 cubre la preparación del sistema de filtro para su uso. El funcionamiento del sistema se cubre en el Manual del controlador *FilterQuick™ FQ4000 easyTouch®*.

#### **⚠ 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 se DEBE reemplazar diariamente o cuando el nivel de sedimento exceda la altura del marco de sujeción.**

### 4.2 Preparación del sistema de filtrado incorporado para usar con papel o almohadilla del filtro

El sistema de filtrado FilterQuick™ utiliza una configuración de papel de filtro que incluye bandeja de migajas, un marco de sujeción grande y una rejilla de filtro metálica.

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

Las instrucciones de desecho se encuentran en el manual del controlador *FilterQuick™ FQ4000 easyTouch®*.

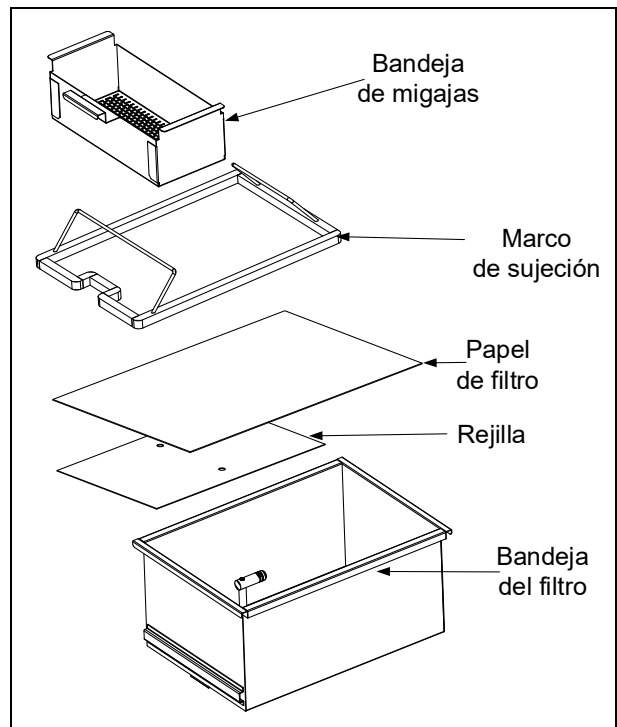


Figura 1

2. Inspeccione el conector de la bandeja del filtro para verificar que ambas juntas tóricas están en buen estado (consulte la Figura 2).
3. A continuación en orden inverso, coloque el filtro metálico en el centro del fondo de la bandeja, luego ponga una hoja de papel de filtro encima de la rejilla que sobrepase todos los lados (consulte la Figura 1). Si utiliza una almohadilla de filtro, asegúrese de que el lado áspero quede hacia arriba, ponga la almohadilla sobre la rejilla y asegúrese de que esta quede entre los bordes grabados de la bandeja del filtro.
4. Ponga el marco de sujeción encima del papel de filtro y baje el marco dentro de la bandeja, para permitir que el papel descansa sobre los lados de la bandeja del filtro (consulte la Figura 3).
5. Cuando esté puesto el marco de sujeción, si va a usar papel de filtro, espolvoree uniformemente un paquete de polvo de filtro sobre el papel (Consulte la Figura 4).
6. Vuelva a poner la bandeja de migajas en la bandeja del filtro, luego empuje la bandeja nuevamente en la freidora, colocada debajo el drenaje.

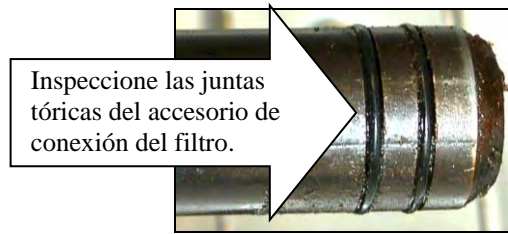


Figura 2



Figura 3

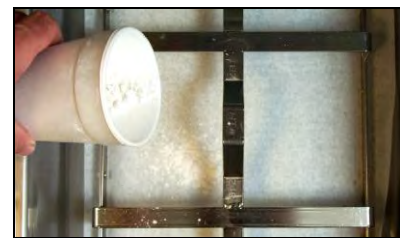


Figura 4

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

7. 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 del controlador. Ahora el sistema de filtrado está listo para su uso.

**⚠ PELIGRO**

**No drene más de una olla 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 ollas de freír. Si se golpean las cestas en la tira para eliminar la manteca, se deformará la tira, lo que perjudicará su ajuste. Está diseñada para un ajuste hermético y solo debe quitarse para tareas de limpieza.**



# FREIDORA ELÉCTRICA DE LA SERIE FQE60U FILTERQUICK™ easyTouch®

## CAPÍTULO 5: MANTENIMIENTO PREVENTIVO

### 5.1 Limpieza 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 olla 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 un limpiador para uso comercial elaborado para limpiar y desinfectar eficazmente las superficies que entran en contacto con los alimentos. 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.

### 5.2 REVISIONES Y SERVICIO DIARIOS

#### 5.2.1 Inspección diaria de la freidora y sus accesorios para detectar daños

Busque alambres y cables sueltos o dañados, fugas, materiales extraños en la olla 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.

#### 5.2.2 Limpieza diaria del interior y exterior del gabinete de la freidora

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

Limpie el exterior del gabinete de la freidora con un paño limpio y humedecido con detergente. Limpie con un paño limpio y húmedo.

#### 5.2.3 Limpieza diaria del sistema de filtrado integrado

#### 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.

Limpie diariamente la bandeja del filtro y los componentes asociados con una solución de agua caliente y detergente.

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

#### 5.2.4 Limpieza de la bandeja del filtro y las piezas y accesorios desmontables

El aceite carbonizado se acumulará en la bandeja del filtro y en las piezas y accesorios desmontables tales como cestas, bandejas de sedimentos o platos de pescado.

Limpie con un paño limpio humedecido con una solución detergente la bandeja del filtro y todas las piezas y accesorios desmontables (o las piezas pueden ponerse en un lavavajillas). 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.

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

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



Figura 1

#### 5.2.6 Limpieza diaria de las varillas de elevación de la cesta

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

### 5.3 REVISIONES Y SERVICIO SEMANALES

#### 5.3.1 Limpieza semanal detrás de las freidoras

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

### 5.4 REVISIONES Y SERVICIO MENSUALES

#### 5.4.1 Drenaje y limpieza de la olla de freír y los elementos calentadores



**PELIGRO**

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

Después usar la freidora por un periodo de tiempo, se formará una película dura de aceite caramelizado en el interior de la olla de freír. Este depósito debe eliminarse regularmente para mantener la eficiencia de la freidora.

Consulte las instrucciones para el procedimiento Limpiar y filtrar en el Manual del controlador FilterQuick™ para limpiar la olla de freír.

#### 5.4.2 Limpieza intensa (en frío o con hervido) de la olla de freír, al menos una vez al mes

Durante el uso normal de la freidora, se formará gradualmente un depósito de aceite carbonizado en la olla de freír. Esta película debe eliminarse periódicamente según el procedimiento de limpieza (hervido). Consulte las secciones 2.1.11 y 2.1.12 del Manual de funcionamiento del controlador FQ4000 para obtener más información sobre la configuración del controlador para el proceso de limpieza (hervido).

 **PELIGRO**

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

 **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, presione el interruptor ON/OFF (ENC/APAG) inmediatamente a la posición APAG.**

 **PELIGRO**

**Asegúrese de que la olla 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 olla de freír causará salpicaduras.**

 **ADVERTENCIA**

**Para prevenir lesiones, asegúrese de que las cubas adyacentes que contienen aceite estén apagadas y tapadas antes de realizar la Limpieza en caliente (hervido) o limpieza en frío (remojo frío).**

#### 5.4.3 Limpieza del depósito lateral de aceite

Durante el uso normal de la freidora, se formará gradualmente un depósito de aceite carbonizado en el depósito lateral de aceite. Se recomienda limpiar el depósito lateral de aceite de acuerdo con los procedimientos operativos estándar del restaurante. Si desea reemplazar los procedimientos operativos estándar, el depósito lateral de aceite se debe limpiar al finalizar un hervido o remojo frío de la olla de freír, cuando se ha comenzado a adherir aceite oxidado y se acumula en los lados interiores del depósito lateral. Limpie el exterior del depósito lateral de aceite con un paño limpio y humedecido con detergente. Limpie con un paño limpio y húmedo.

Siga el procedimiento a continuación para limpiar el interior del depósito lateral de aceite.

1. Desconecte la desconexión rápida en la parte inferior del depósito lateral de aceite.
2. Vierta el aceite del depósito lateral en la olla de freír vacía y limpia.
3. Lleve el depósito lateral al fregadero.
4. Llene con agua a temperatura de lavado y agregue detergente para vajilla. Use la escobilla de nylon que se proporciona para fregar los residuos de los lados y el fondo del depósito lateral.
5. Enjuague con agua hasta que se eliminen todos los residuos de detergente.
6. Seque completamente antes de volver a montarlo a la olla de freír.
7. Vuelva a conectar la desconexión rápida.
8. Llene con aceite.

#### 5.4.4 Mantenimiento mensual del prefiltro

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



#### PELIGRO

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

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



Figura 2

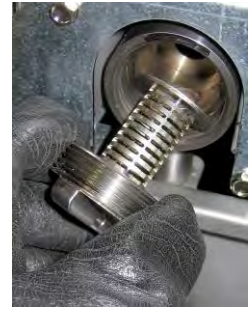


Figura 3




#### 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.**

#### 5.4.5 Revisión mensual de la precisión del valor de referencia del controlador FQ4000

1. Inserte una sonda de termómetro o pirómetro de buena calidad en el aceite, con el extremo tocando el sensor de temperatura de la freidora.
2. Cuando los íconos del controlador estén visibles (indican que el contenido de la olla de freír está dentro del rango de cocción), presione el botón  una vez para mostrar la temperatura y el valor de referencia del aceite detectados por la sonda de temperatura.
3. Observe la temperatura en el termómetro o pirómetro. La temperatura real y las lecturas del pirómetro deberían estar entre  $\pm 3$  °C (5 °F) de cada una después de permitir que el calor se encienda y apague tres (3) veces. Si la temperatura aún está fuera de tolerancia, comuníquese con un Centro de servicio autorizado de fábrica para obtener ayuda.

### 5.5 REVISIONES Y SERVICIO TRIMESTRALES

#### 5.5.1 Reemplazo de las juntas tóricas

Consulte la página 4-2 para la revisión de las juntas tóricas.

### 5.6 INSPECCIÓN ANUAL O PERIÓDICA DEL SISTEMA

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

**Frymaster recomienda que un técnico del Centro de servicio autorizado de fábrica inspeccione este aparato al menos una vez al año según se detalla a continuación:**

### 5.6.1 Freidora

- Inspeccione el gabinete por dentro y por fuera, por el frente y por atrás para detectar exceso de aceite.
- Verifique que los cables del elemento calentador estén en buen estado y que los conductores no estén deshilachados visiblemente o con daños en el aislamiento y que no tengan aceite.
- Verifique que los elementos calentadores estén en buen estado sin acumulación de aceite carbonizado ni caramelizado. Inspeccione los elementos en busca de señales de encendido en seco extendido.
- Verifique que el mecanismo de inclinación funcione bien al subir y bajar los elementos, y que los alambres de los elementos no se atasquen ni froten.
- Verifique que el consumo de amperaje del elemento calentador esté dentro del rango permisible como se indica en la placa de capacidades nominales del aparato.
- Verifique que los sensores de temperatura y de límite superior estén conectados, apretados y funcionando correctamente, y que los herrajes de montaje y las protecciones de los sensores estén puestos e instalados correctamente.
- Verifique que la caja de componentes y los componentes de la caja de contactores (es decir, controlador, relés, placas de interfaz, transformadores, contactores, etc.) estén en buen estado y estén libres de aceite u otros residuos.
- Verifique que las conexiones de cableado de la caja de componentes y de la caja de contactores estén apretadas y en buen estado.
- Verifique que todas las funciones de seguridad (p. ej., blindajes de contactores, interruptores de seguridad de drenaje, interruptores de restablecimiento, etc.) estén puestos y funcionando correctamente.
- Verifique que la olla de freír esté en buen estado y que no tenga fugas, y que el aislamiento de la olla esté en buenas condiciones de funcionamiento.
- Verifique que todas las conexiones y los arneses de cableado estén apretados y en buen estado.

### 5.6.2 Sistema de filtrado integrado - Anual

- Inspeccione todas las mangueras de retorno y drenaje de aceite en busca de fugas y verifique que todas las conexiones estén apretadas.
- Inspeccione la bandeja del filtro en busca de fugas y verifique la limpieza. Si hay una gran acumulación de migajas en la bandeja de migajas, avise al propietario/operador que debe vaciarse la bandeja de migajas en un recipiente no inflamable y limpiarse diariamente.
- Verifique que todas las juntas tóricas y sellos (incluidos los de accesorios de desconexión rápida) estén presentes y en buen estado. Reemplace las juntas tóricas y sellos que estén desgastados o dañados.
- Verifique la integridad del sistema de filtrado de la siguiente manera:
  - Verifique que la tapa de la bandeja del filtro esté puesta e instalada correctamente.
    - Con la bandeja del filtro vacía, ponga cada cuba en la selección Llenar cuba desde la bandeja del filtro (consulte la sección 2.1.7 del *Manual de funcionamiento del controlador FQ4000*), una a la vez. Revise el funcionamiento correcto de cada válvula de retorno de aceite activando la bomba de filtro correspondiente a la selección de llenar la cuba desde el depósito de drenaje. Revise que la bomba se active y que aparezcan burbujas en el aceite para cocinar de la olla de freír respectiva.
    - Verifique que la bandeja del filtro esté bien preparada para filtrar, luego drene una olla de freír con aceite calentado a 177 °C (350 °F) en la bandeja del filtro con la selección Dren a bandeja (consulte la sección 2.1.10 del *Manual de funcionamiento del controlador FQ4000*). Ahora, mediante la selección del depósito de drenaje Llenar cuba desde depósito (Consulte la sección 2.1.7 del *Manual de funcionamiento del controlador FQ4000*), permita que todo el aceite regrese a la olla de freír (indicado por las burbujas en el aceite para cocinar). Presione el botón de marca de verificación cuando haya vuelto todo el aceite. La olla de freír debe volver a llenarse en aproximadamente 5 minutos.

# FREIDORA ELÉCTRICA DE LA SERIE FQE60U FILTERQUICK™ easyTouch®

## CAPÍTULO 6: LOCALIZACIÓN Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS PARA EL OPERADOR

---

### 6.1 Introducción

Esta sección proporciona una guía de referencia fácil para algunos de los problemas comunes que pueden ocurrir durante la operación de este equipo. Las guías de localización y solución de problemas a continuación están destinadas para ayudar a corregir, o por lo menos diagnosticar exactamente los problemas con este equipo. Aunque el capítulo cubre los problemas más comunes reportados, puede encontrar problemas que no están cubiertos. En tales casos, el personal de Servicio técnico de Frymaster hará todo lo posible por ayudarle a identificar y resolver el problema.

Durante la localización y solución de un problema, siempre siga un proceso de eliminación que comience por la solución más sencilla y trabaje avanzando hacia la más compleja. Nunca omita lo obvio, cualquiera puede olvidar enchufar un cable o cerrar completamente una válvula. Lo más importante, es siempre tratar de tener una idea clara de por qué ha ocurrido un problema. Parte de cualquier acción correctiva requiere tomar medidas para asegurarse de que el problema no vuelva a suceder. Si falla un controlador debido a una conexión deficiente, revise también todas las demás conexiones. Si un fusible continúa fundiéndose, averigüe por qué. Siempre tome en cuenta que la falla de un componente pequeño a menudo puede indicar la falla potencial o funcionamiento incorrecto de un componente o sistema más importante.

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

- **Verifique que los cables de alimentación eléctrica estén conectados y los interruptores de circuito activados.**
- **Tenga a la mano los números de modelo y de serie de su freidora para proporcionarlos al técnico que lo ayude.**



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



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

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

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

## 6.2 Localización y solución de problemas

### 6.2.1 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 FQ4000 muestra IS VAT FULL? YES NO (¿CUB LLENA? SÍ NO) después del filtrado.	A. El funcionamiento normal dura más al comienzo o al final de la mayoría de las funciones de filtrado. B. Si la pantalla aparece varias veces durante un filtrado, podría ser una indicación de que hay un retorno lento de aceite.	A. Asegúrese de que la cuba esté llena y presione el botón √. B. Consulte la sección 6.2.3 de la solución de problemas: La bomba del filtro funciona, pero el retorno de aceite es muy lento.
La pantalla de FQ4000 muestra DRAIN CLEAR? (¿DREN LIMPIO?)	El drenaje está obstruido y el aceite no se drenó.	Limpie el drenaje con la vara para limpiar la freidora y presione el botón √. El proceso de filtrado se reanudará.
La pantalla de FQ4000 muestra CHANGE FILTER PAD? (¿CAMBIAR FILTRO?)	Se produjo un error de filtrado, 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. <b>NO</b> ignore las indicaciones <b>CAMBIAR FILTRO</b> .
La freidora no calienta.	A. Los cables de alimentación no están conectados.	A. Verifique que todos los cables de alimentación estén totalmente instalados en los tomacorrientes, bien puestos y que no se haya disparado el disyuntor.
	B. El controlador u otros componentes fallaron.	B. Llame a su centro de servicio Frymaster para solicitar ayuda.
La freidora se calienta hasta que se dispara el límite superior con el indicador de calor encendido.	Falla de la sonda de temperatura o del controlador.	Llame a su centro de servicio Frymaster para solicitar ayuda.
La freidora se calienta hasta que se dispara el termostato sin el indicador de calor encendido.	Falla del contactor o del controlador.	Llame a su centro de servicio Frymaster para solicitar ayuda.
La pantalla de FQ4000 muestra MISCONFIGURED ENERGY TYPE (TIPO ENERGI 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 FQ4000 muestra VAT ID CONNECTOR NOT CONNECTED (CONECTOR CUB NO CONECTADO)	Falta el localizador del controlador o está desconectado.	Asegúrese de que el localizador de 6 patillas esté conectado a la parte posterior de controlador y conectado a tierra de forma adecuada en la caja de control.
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.

## 6.2.2 Mensajes de error y problemas de pantalla

<b>Problema</b>	<b>Causas probables</b>	<b>Acción correctiva</b>
<b>La pantalla de FQ4000 muestra E19 HEATING FAILURE (ERROR CALENT).</b>	Falló el controlador, el transformador, la placa SIB o el termostato de límite superior abierto.	Llame a su centro de servicio Frymaster para solicitar ayuda.
<b>La pantalla de FQ4000 está en la escala incorrecta de temperatura (Fahrenheit o Celsius).</b>	Se programó una opción incorrecta de pantalla.	Para variar entre °F y °C, vaya a Ajustes Gestor, temperatura y cambie la escala de temperatura. Encienda el controlador para revisar la temperatura. Si no aparece la escala deseada, repita el procedimiento.
<b>La pantalla de FQ4000 muestra HOT-HI-1 (CAL ALT-1).</b>	La temperatura de la olla de freír es superior a 210 °C (410 °F) o, en los países de la CE, 202 °C (395 °F).	Apague la freidora inmediatamente y llame a su centro FAS para solicitar asistencia.
<b>La pantalla de FQ4000 muestra HELP HI-2 (AYUDA ALT-2) o HIGH LIMIT FAILURE DISCONNECT POWER (ERROR LTE SUPERIOR DESCONECTAR CORRIENTE).</b>	Falla de límite superior.	Desconecte de inmediato la corriente de toda la freidora y llame a su centro FAS para solicitar ayuda.
<b>La pantalla de FQ4000 muestra TEMPERATURE PROBE FAILURE (ERROR SONDA TEMP).</b>	Problema en los circuitos de medición de temperatura incluida la sonda, conector o arnés de cableado dañado.	Apague la freidora y llame a su centro FAS para solicitar asistencia.
<b>El indicador de calentamiento está encendido, pero la freidora no calienta.</b>	El cable de alimentación trifásico está desconectado o el interruptor de circuito está disparado.	Verifique que todos los cables de alimentación estén totalmente asentados en los tomacorrientes, bien puestos y que no se ha disparado el disyuntor. Si el problema persiste, llame a su centro FAS para solicitar ayuda.
<b>La pantalla de FQ4000 muestra RECOVERY FAULT (ERROR RECUP) y suena la alarma.</b>	El tiempo de recuperación superó el tiempo límite máximo.	Para borrar el error y silenciar la alarma, presione el botón √. El tiempo máximo de recuperación para los modelos eléctricos es 1:40. Si este error persiste, llame a su centro FAS para solicitar ayuda.
<b>La pantalla de FQ4000 muestra NO MENU GROUP AVAILABLE FOR SELECTION (GRUPO DE MENÚS NO DISPONIBLES).</b>	Se han eliminado todos los grupos de menús.	Cree un nuevo grupo de MENÚS. Cuando haya creado un nuevo menú, agregue recetas al grupo (consulte la sección 1.10 del Manual del controlador FQ4000).
<b>La pantalla de FQ4000 muestra SERVICE REQUIRED (MANT NECESARIO) seguido de un mensaje de error.</b>	Ha ocurrido un error que requiere un técnico de servicio.	Presione la X para continuar cocinando y llame a su centro FAS para obtener ayuda. En algunos casos, puede ser que no esté disponible la opción de cocinar.








### 6.2.3 Problemas de filtrado


Problema	Causas probables	Acción correctiva
<b>La freidora filtra después de cada ciclo de cocción.</b>	La configuración de Filtrar desp es incorrecta.	Modifique o sobrescriba el ajuste "filtrar después"; para hacerlo, vuelva a ingresar el valor para "filtrar después" en Ajustes Gestor, Atributos filtro en la sección 1.8 del Manual del controlador FQ4000.
<b>Limpiar y filtrar no inicia.</b>	Temperatura demasiado baja.	Asegúrese de que la freidora esté en el valor de referencia antes de comenzar la función Limpiar y filtrar.
<b>La pantalla de FQ4000 muestra FILTER BUSY (FILTRO OCUP).</b>	A. Aún hay otro ciclo de filtrado o cambio de almohadilla de filtro en proceso. B. La placa de interfaz del filtro no ha terminado de verificar el sistema.	A. Espere hasta que termine el ciclo de filtrado anterior para iniciar otro ciclo de filtrado. Cambie la almohadilla de filtro si se le solicita. B. Espere 15 minutos e intente de nuevo.
<b>La bomba del filtro no arranca o se detiene durante el filtrado.</b>	A. El cable de alimentación no está enchufado o se disparó el disyuntor. B. Se sobrecalentó el motor de la bomba, lo que disparó el interruptor de sobrecarga térmica. C. Hay una 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 por más de unos segundos, probablemente se disparó el interruptor de sobrecarga térmica. Deje que el motor se enfríe al menos durante 45 minutos, luego presione el interruptor de restablecimiento de la bomba (consulte la sección 2.1.2 del Manual del controlador FQ4000). C. Llame a su centro de servicio Frymaster para solicitar ayuda.
<b>La válvula de drenaje o la válvula de retorno permanecen abiertas.</b>	A. Falla de la placa VIB. B. Falla del actuador.	Llame a su centro de servicio Frymaster para solicitar ayuda.
<b>La pantalla de FQ4000 muestra INSERT PAN (INTRO BANDEJA).</b>	A. La bandeja del filtro no está completamente insertada en la freidora. B. Falta el imán de la bandeja del filtro. C. El interruptor de la bandeja del filtro está 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 reemplácelo 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.
<b>Filtro OQS de filtrado automático no inicia.</b>	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 relleno 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.

Problema	Causas probables	Acción correctiva
<b>La bomba del filtro funciona, pero el retorno de aceite es muy lento.</b>	<p>A. Almohadilla o papel de filtro obstruidos.</p> <p>B. Los componentes de la bandeja del filtro están mal instalados o mal preparados.</p> <p>C. La rejilla del prefiltro podría estar obstruida o no completamente apretada.</p>	<p>A. Asegúrese de que el filtro no esté obstruido. De ser así, reemplace el filtro.</p> <p>B. Quite el aceite de la bandeja del filtro y reemplace el papel o la almohadilla de filtro, asegurándose de que la rejilla de filtro esté <b>debajo</b> del papel o la almohadilla. Si está usando una almohadilla, verifique que el lado áspero vaya hacia arriba. Verifique que las juntas tóricas estén puestas y en buen estado en la conexión de la bandeja del filtro.</p> <p>C. Limpie el prefiltro (consulte la sección 4.5.4) y asegúrese de que esté apretado con la llave que se proporciona.</p>

### 6.2.3.1 Filtrado incompleto

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

PANTALLA	ACCIÓN
IS VAT FULL? (¿CUB LLENA?)	1. Si la cuba está llena, presione el botón √ (marca de verificación) para continuar. El controlador regresa al modo de cocción en espera o  . Presione X si la cuba no está completamente llena.
FILLING IN PROGRESS (LLENADO EN CURSO)	2. No se necesitan acciones mientras la bomba funciona.
IS VAT FULL? (¿CUB LLENA?)	3. Si la cuba está llena, presione el botón √ (marca de verificación) para continuar. El controlador regresa al modo de cocción en espera o  . Presione X si la cuba no está completamente llena.
FILLING IN PROGRESS (LLENADO EN CURSO)	4. No se necesitan acciones mientras la bomba funciona.
IS VAT FULL? (¿CUB LLENA?)	5. Si la cuba está llena, presione el botón √ (marca de verificación) para continuar. El controlador regresa al modo de cocción en espera o  . Presione X si la cuba no está completamente llena. Si esta es la sexta vez consecutiva de filtrado incompleto, avance al paso 10.
CHANGE FILTER PAPER? (¿CAMBIAR PAPEL FILTR?)	6. Presione el botón √ (marca de verificación) para continuar. Presione X avanza hasta  .
REMOVE PAN (RETIRAR DEP)	7. Retire la bandeja del filtro.
CHANGE FILTER PAPER (CAMBIAR FILTRO)	8. Cambie el papel o la almohadilla de filtro y asegúrese de que la bandeja del filtro se haya retirado 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".
IS VAT FULL? (¿CUB LLENA?)	9. Si la cuba está llena, presione el botón √ (marca de verificación) para continuar. El controlador regresa al modo de cocción en espera. Presione X si la cuba no está llena y el controlador avanza hasta  .

MANT SERVICE REQUIRED (MANT NECESARIO)	10. Si se produce un error de filtrado seis veces consecutivas, la válvula de retorno se cierra. Presione el botón ✓ (marca de verificación) para silenciar la alarma y continúe.
ERROR PUMP NOT FILLING (ERROR BOMBA NO SE LLENA)	11. El sistema detecta que el aceite no regresa a la cuba y se necesita mantenimiento. Llame a su centro FAS.
SYSTEM ERROR FIXED? (¿ERROR SISTEMA ARREG?)	12. Presione el botón X para seguir cocinando si es posible. Llame a su centro de servicio Frymaster para reparar y restablecer la freidora. El error volverá a aparecer cada 15 minutos hasta que se haya resuelto el problema. El filtrado y el rellenado automáticos permanecerán desactivados hasta que se restablezca la freidora.
ENTER CODE (INTRO CÓDIGO)	13. El técnico de FAS ingresa un código técnico para restablecer la freidora.
FILL VAT FROM DRAIN PAN? (¿LLN CUB DE DEP DREN?)	14. Presione 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. Presione X para omitir el llenado desde el depósito de drenaje.
REMOVE PAN (RETIRAR DEP)	15. Retire la bandeja del filtro.
IS PAN EMPTY? (¿VACIA LA BANDEJA?)	16. Si la bandeja del filtro está vacía, presione el botón ✓ (marca de verificación) y continúe con el paso siguiente. Presione X para seguir llenando la cuba. Siga las indicaciones una vez que la cuba esté llena.
	17. Se apaga el controlador.

### 6.2.3.2 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 olla 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 **CLEAR DRAIN (LIMPIAR DREN)** durante 15 segundos y cambia a **IS DRAIN CLEAR? (¿DREN LIMPIO?)**.

1. Elimine los residuos en el drenaje con la vara para limpiar la freidora y luego presione el botón ✓ para continuar.
2. El controlador indica **DRAINING (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.

### 6.2.3.3 Filtro ocupado

Cuando se muestra **FILTER BUSY (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.

### 6.2.4 Problemas del elevador de cestas

Problema	Causas probables	Acción correctiva
El movimiento para elevar la cesta es irregular y/o ruidoso.	Las varillas de elevación de la cesta necesitan lubricación.	Aplique una ligera capa de Lubriplate™ o una grasa blanca ligera similar a la varilla y a los bujes.

### 6.2.5 Problemas del rellenado automático

PROBLEMA	CAUSAS PROBABLES	ACCIÓN CORRECTIVA
Las ollas 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.	A. Error de filtro. B. Error que requiere servicio. C. Problema de solenoide, bomba, clavija, RTD o ATO.	A. Borre el error de filtro correctamente. Si el problema persiste, llame a su centro FAS para solicitar ayuda. B. Llame a su centro de servicio Frymaster para solicitar ayuda. C. Llame a su centro de servicio Frymaster para solicitar ayuda.
Las ollas de freír no se rellenan.	A. La temperatura de la freidora es demasiado baja. B. El aceite está demasiado frío. C. Se muestra Dep Llenado ac vacío. 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 rellenado esté sobre los 21 °C (70 °F). C. Asegúrese de que al depósito de rellenado no le falte aceite. Reemplace el depósito de rellenado o llene desde el sistema a granel y restablezca el sistema de rellenado. 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.

### 6.2.6 Problemas en el sistema de aceite a granel

PROBLEMA	CAUSAS PROBABLES	ACCIÓN CORRECTIVA
La olla de freír no se llena.	A. Procedimiento incorrecto de configuración. B. La válvula de desecho no está completamente cerrada. C. El tanque de aceite a granel está vacío. D. Problema en la bomba RTI.	A. Encienda y apague la freidora; para esto, desconecte y vuelva a conectar el conector del control del aceite a granel en la parte posterior de la freidora. B. Asegúrese de presionar la manilla 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.

PROBLEMA	CAUSAS PROBABLES	ACCIÓN CORRECTIVA
<b>El depósito de rellenado no se llena.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>A. Procedimiento incorrecto de configuración.</li> <li>B. Hay otra función en curso.</li> <li>C. La válvula de desecho no está completamente cerrada.</li> <li>D. El tanque de aceite a granel está vacío.</li> <li>E. Problema en el solenoide, bomba o interruptor.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>A. Encienda y apague la freidora; para esto, desconecte y vuelva a conectar el cable de alimentación de 5 patillas del control del aceite a granel en la parte posterior de la freidora.</li> <li>B. Si hay una función de filtrado o cualquier otra del menú de filtrado en curso o bien aparece FILTER NOW? YES/NO, CONFIRM (¿FILTRAR AHORA? SÍ/NO, CONFIRMAR SÍ/NO), o SKIM VAT (COLAR CUB), espere hasta que el proceso finalice y vuelva a intentarlo.</li> <li>C. Asegúrese de presionar la manilla de la válvula de desecho hasta cerrarla completamente.</li> <li>D. Llame a su proveedor de aceite a granel.</li> <li>E. Llame a su centro FAS para solicitar ayuda.</li> </ul>
<b>El depósito de rellenado o el llenado de la cuba están lentos.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>A. Problemas en la bomba o tubería más allá del alcance de la solución de problemas del operador.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>A. Comuníquese con el proveedor de aceite a granel.</li> </ul>

### 6.2.7 Códigos de registro de errores

Consulte la sección 1.12.2.1 en el Manual del controlador FQ4000 para ver las instrucciones para acceder al registro de errores.

Código	MENSAJE DE ERROR	EXPLICACIÓN
E13	TEMPERATURE PROBE FAILURE (Error sonda temperatura)	Lectura de la sonda de temperatura incorrecta.
E16	HIGH LIMIT 1 EXCEEDED (Límite superior 1 excedido)	La temperatura del límite superior es superior a 210 °C (410 °F) o, en los países de la CE, 202 °C (395 °F).
E17	HIGH LIMIT 2 EXCEEDED (Límite superior 2 excedido)	El interruptor de límite superior se abrió.
E18	HIGH LIMIT PROBLEM (Error lte superior) DISCONNECT POWER (Desconectar corriente)	La temperatura de la cuba supera los 238 °C (460 °F) y no se abrió el interruptor de límite superior. Desconecte inmediatamente la corriente de la freidora y llame al servicio técnico.
E19	HEATING FAILURE - XXX F or XXX C (Error de calentamiento, XXX F o XXX C)	Falla del circuito inversor del control de calentamiento. El contactor de calor no se activó.
E25	HEATING FAILURE - BLOWER (Error de calentamiento, ventilador)	Los interruptores de presión de aire no se cerraron.
E27	HEATING FAILURE - PRESSURE SWITCH - CALL SERVICE (Error de calentamiento, interruptor de presión, llame a mantenimiento)	El interruptor de presión de aire no se cerró.
E28	HEATING FAILURE - XXX F or XXX C (Error de calentamiento, XXX F o XXX C)	La freidora no se encendió y ha bloqueado el módulo de encendido.
E29	TOP OFF PROBE FAILURE - CALL SERVICE (Error de la sonda de rellenado, llame a mantenimiento)	La lectura RTD de ATO está fuera de rango.
E32	DRAIN VALVE NOT OPEN - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (Válvula de drenaje no abierta, filtrado y rellenado desactivados, llame a mantenimiento)	La válvula de drenaje intentaba abrirse, pero falta confirmación.
E33	DRAIN VALVE NOT CLOSED - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (Válvula de	La válvula de drenaje intentaba cerrarse, pero falta confirmación.

<b>Código</b>	<b>MENSAJE DE ERROR</b>	<b>EXPLICACIÓN</b>
	drenaje no cerrada, filtrado y rellenado desactivados, llame a mantenimiento)	
E34	RETURN VALVE NOT OPEN - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (Válvula no abierta, filtrado y rellenado desactivados, llame a mantenimiento)	La válvula de retorno intentaba abrirse, pero falta confirmación.
E35	RETURN VALVE NOT CLOSED - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (Válvula de retorno no cerrada, filtrado y rellenado desactivados, llame a mantenimiento)	La válvula de retorno intentaba cerrarse, pero falta confirmación.
E36	VALVE INTERFACE BOARD FAILURE - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (Error de la placa de interfaz de la válvula, filtrado y rellenado desactivados, llame a mantenimiento)	Conexiones perdidas de la placa de interfaz de la válvula o error de placa.
E37	AUTOMATIC INTERMITTENT FILTRATION PROBE FAILURE - FILTRATION DISABLED - CALL SERVICE (Error de la sonda de filtrado intermitente automático, filtrado desactivado, llame a mantenimiento)	La lectura RTD de AIF está fuera del rango.
E39	CHANGE FILTER PAD (Cambiar almohadilla filtro)	El temporizador de 25 horas terminó o se ha activado la lógica de filtro sucio.
E41	OIL IN PAN ERROR (Error de aceite en bandeja)	El sistema detecta que puede haber aceite en la bandeja del filtro.
E42	CLOGGED DRAIN (Gas) (Drenaje obstruido, gas)	La cuba no se vació durante el proceso de filtrado.
E43	OIL SENSOR FAILURE - CALL SERVICE (Error del sensor de aceite, llame a mantenimiento)	Posible falla del sensor de nivel de aceite.
E44	RECOVERY FAULT (Error de recuperación)	El tiempo de recuperación superó el tiempo límite máximo.
E45	RECOVERY FAULT - CALL SERVICE (Error de recuperación, llame a mantenimiento)	El tiempo de recuperación superó el tiempo límite máximo por dos o más ciclos.
E46	SYSTEM INTERFACE BOARD 1 MISSING - CALL SERVICE (Falta la placa de interfaz 1, llame a mantenimiento)	Conexión de placa SIB 1 perdida o error de placa.
E51	DUPLICATE BOARD ID - CALL SERVICE (Id. de placa duplicado, llame a mantenimiento)	Dos o más controladores tienen la misma Id. de ubicación.
E52	USER INTERFACE CONTROLLER ERROR - CALL SERVICE (Error del controlador de la interfaz de usuario, llame a mantenimiento)	El controlador tiene un error desconocido.
E53	CAN BUS ERROR - CALL SERVICE (Error bus CAN, llame a mantenimiento)	Se pierden las comunicaciones entre las placas.
E54	USB ERROR (Error de USB)	Conexión USB perdida durante una actualización.
E55	SYSTEM INTERFACE BOARD 2 MISSING - CALL SERVICE (Falta placa interfaz del sistema 2, llame a mantenimiento)	Conexión de placa SIB 2 perdida o error de placa.
E61	MISCONFIGURED ENERGY TYPE (Tipo de energía mal configurado)	La freidora está configurada para el tipo incorrecto de energía.
E62	VAT NOT HEATING - CHECK ENERGY SOURCE - XXXF OR XXXC (La cuba no calienta, revise la fuente de energía: XXXF o XXXC)	La cuba no calienta correctamente.
E63	RATE OF RISE (Índice de aumento)	Error de índice de aumento ocurrido durante una prueba de recuperación.
E64	FILTRATION INTERFACE BOARD FAILURE - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (Error de placa de interfaz de filtrado, filtrado y rellenado desactivados, llame a mantenimiento)	Conexiones perdidas de la placa de interfaz de filtrado o error de placa.
E65	CLEAN OIB SENSOR - XXX F OR XXX C - CALL SERVICE (Limpiar sensor OIB - XXX F o XXX C,	Gas: El sensor OIB no detecta aceite. Limpie el sensor de aceite.

Código	MENSAJE DE ERROR	EXPLICACIÓN
	llame a mantenimiento)	
E66	DRAIN VALVE OPEN – XXXF OR XXXC (Válvula de drenaje de abierta XXXF o XXXC)	La válvula de drenaje se abre durante la cocción.
E67	SYSTEM INTERFACE BOARD NOT CONFIGURED - CALL SERVICE (Placa de interfaz del sistema no configurada, llame a mantenimiento)	El controlador se enciende cuando la placa SIB no está configurada.
E68	OIB FUSE TRIPPED – CALL SERVICE (Fusible OIB activado, llame a mantenimiento)	El fusible OIB de la placa VIB se activó y no se restableció.
E69	RECIPES NOT AVAILABLE – CALL SERVICE (Recetas no disponibles, llame a mantenimiento)	No se ha programado el controlador con recetas de productos. Reemplace el controlador con un controlador programado de fábrica.
E70	OQS TEMP HIGH (Temperatura 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	OQS TEMP LOW (Temperatura 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	TPM RANGE LOW (TPM rango 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	TPM RANGE HIGH (TPM rango alto)	La lectura TPM es muy alta para una lectura válida de OQS. Deseche el aceite.
E74	OQS ERROR (Error en OQS)	OQS tiene un error interno. Si el problema persiste, comuníquese con un centro FAS.
E75	OQS AIR ERROR (Error de 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	OQS ERROR (Error en OQS)	El sensor OQS presenta un error de comunicación. Revise las conexiones del sensor OQS. Apague y encienda toda la batería de la freidora. Si el problema persiste, comuníquese con un centro FAS.
E81	SAFE MODE FAILURE ERROR (Error de alarma de modo seguro)	El sistema ha detectado que la freidora no calienta correctamente debido a condiciones de aceite bajo. Asegúrese de que la freidora tenga aceite hasta la línea de llenado inferior o más arriba. Si no es así, agregue aceite hasta la línea de llenado inferior. Si el problema persiste, comuníquese con un centro FAS.

### 6.2.8 Problemas de OQS (Sensor de calidad del aceite)

Problema	Acción correctiva
<b>No se muestran resultados de TPM.</b>	<p><b>Revise los siguientes elementos y realice otro filtrado OQS.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Asegúrese de que la cuba esté a la temperatura de referencia.</li> <li>• Inspeccione la rejilla primaria del filtro y use la llave para asegurarse de que esté atornillada firmemente.</li> <li>• Inspeccione las juntas tóricas en la bandeja del filtro y asegúrese de que no falte ninguna y que no estén rotas o gastadas. De lo contrario, reemplácelas.</li> <li>• Asegúrese de que el papel de filtro no esté obstruido y que se esté usando uno limpio. ¿Se rellenó la cuba la primera vez en el filtrado anterior? De no ser así, cambie el papel de filtro.</li> </ul>

# FREIDORA ELÉCTRICA DE LA SERIE FQE60U FILTERQUICK™ easyTouch®

## APÉNDICE A: INSTRUCCIONES PARA SISTEMAS DE ACEITE A GRANEL

### A.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 múltiple posterior en la freidora. El aceite de desecho se bombea desde la freidora a través de un conector ubicado en la parte trasera de la freidora etiquetado DISPOSE (DESECHAR) hacia los tanques de desecho (consulte la Figura 1); y el aceite fresco se bombea desde los tanques a través del conector ubicado en la parte trasera de la freidora etiquetado FILL (LLENAR), hacia la freidora (consulte la Figura 1). Conecte las conexiones del sistema de aceite a granel al conector ubicado en la parte trasera de la freidora (consulte la Figura 2). El diagrama de cableado se localiza en la siguiente página.

Es muy importante que el sistema de la freidora cicle el encendido completamente después de cambiar las configuraciones de aceite fresco o aceite de desecho.

Las freidoras FQE60U FilterQuick™ easyTouch, equipadas para usarse con sistemas de aceite a granel, tienen un depósito de aceite fresco a bordo que puede o no haber sido suministrado por el proveedor de aceite a granel. Para baterías de freidoras con dos o más cubas, retire 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 del bidón o de los depósitos laterales a través del mismo conector (consulte la Figura 3).



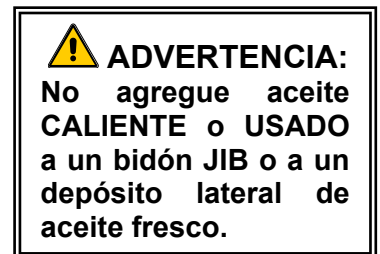
Figura 3



Figura 1



Figura 2



El interruptor momentáneo utilizado para restablecer el sistema ATO también se utiliza para llenar el bidón o el depósito en un sistema de aceite a granel fresco. Después de borrar la pantalla TOP OFF EMPTY (DEP LLENADO AC VACÍO), mantener presionado el interruptor momentáneo, ubicado arriba del JIB, permite al operador llenar el bidón o depósito desde el tanque de almacenamiento de aceite a granel (consulte la Figura 4).

Para llenar el bidón, mantenga presionado el botón de restablecimiento del JIB hasta llenarlo, y luego suelte el botón. \*

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

Para instrucciones sobre el llenado de la cuba desde el sistema a granel, consulte la Sección 1.9.8 Manual del controlador FilterQuick.

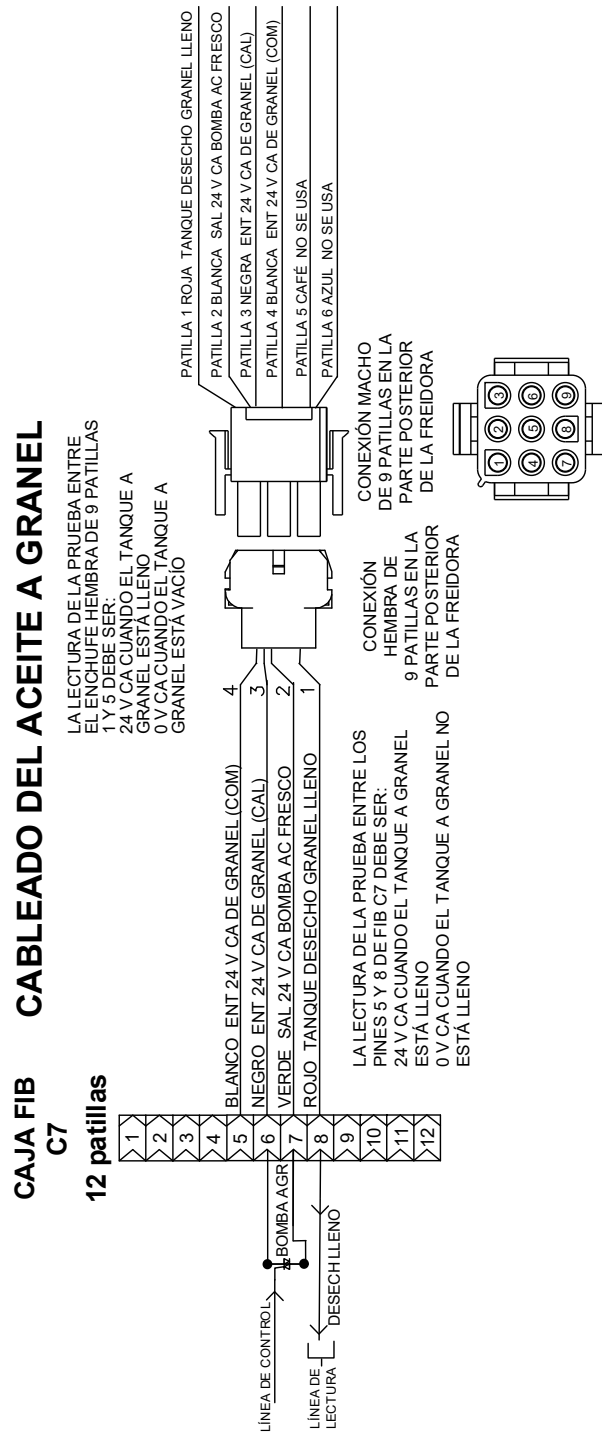


Figura 4

\* **NOTA:** Toma aproximadamente doce segundos desde el momento en que presiona el botón de llenado del JIB hasta que arranca la bomba de aceite a granel fresco. Pueden transcurrir hasta 20 segundos antes de que comience a subir el nivel en el JIB. Generalmente toma aproximadamente tres minutos para llenar el JIB. Generalmente, una cuba completa tarda dos minutos en llenarse.



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



### ⚠ ADVERTENCIA

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



FRYMASTER  
8700 LINE AVENUE, SHREVEPORT, LA 71106-6800

800-551-8633  
318-865-1711

[WWW.FRYMASTER.COM](http://WWW.FRYMASTER.COM)

EMAIL: [FRYSERVICE@WELBILT.COM](mailto:FRYSERVICE@WELBILT.COM)



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

*Bringing innovation to the table* • [welbilt.com](http://welbilt.com)

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

Part Number FRY\_IOM\_8197624SP 10/2022