Frymaster®

Su crecimiento es nuestra meta

FQE80U FilterQuick™ easyTouch®

Freidora eléctrica

Manual de instalación, operación y mantenimiento

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

PARA SU SEGURIDAD

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

⚠ PRECAUCIÓN

LEA LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR LA FREIDORA.

Guarde estas instrucciones para futuras consultas.

8197782ES

Número de pieza: FRY_IOM_8197782ES 01/2024

Instrucciones originales Spanish / Español

UKCA DESIGN CERTIFIED® CE WELBILT®

AVISO

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

AVISO

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

AVISO

Este equipo debe instalarse de conformidad con los códigos nacionales y locales correspondientes del país o la región donde se instale. Consulte los REQUISITOS 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 de acuerdo con el código básico de plomería de The Building Officials and Code Administrators International, Inc. (BOCA) y el Manual sobre Higiene en la Industria Alimentaria de la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos.

⚠ ADVERTENCIA

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

⚠ PARA SU SEGURIDAD

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

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

EE. UU.

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

CANADÁ

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

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

⚠ PELIGRO

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

⚠ ADVERTENCIA

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

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

⚠ PELIGRO

La bandeja de migajas en las freidoras equipadas con sistema de filtración debe desocuparse en un recipiente no inflamable al final de cada jornada de fritura todos los días. Algunas partículas de alimentos pueden hacer combustión espontáneamente si se dejan remojar en determinados tipos de manteca.

⚠ ADVERTENCIA

No golpee las cestas de freír ni otros utensilios sobre la tira de unión de la freidora. La tira sirve para sellar la unión entre las tinas de freidora. Golpear la tira con las cestas para desalojar la manteca deformará la tira, perjudicando su ajuste. Está diseñada para un ajuste hermético y solo debe quitarse para tareas de limpieza.

⚠ PELIGRO

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

⚠ PELIGRO

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

⚠ PELIGRO

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

⚠ ADVERTENCIA

Este aparato no está diseñado para su uso por parte de niños menores de 16 años o de personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que carezcan de experiencia y conocimientos, a menos que hayan sido supervisados en cuanto al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad. No permita que los niños jueguen con este aparato.

⚠ PELIGRO

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

⚠ ADVERTENCIA ⚠

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

⚠ PELIGRO

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

⚠ PELIGRO

No debe alterarse ni eliminarse ningún material estructural de la freidora para adecuar la colocación de la freidora debajo de una campana. ¿Tiene 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 filtración ni a una unidad de filtración 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 alimentación eléctrica de la fuente de alimentación.

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 obstruya el área alrededor de la base ni debajo de las freidoras.

⚠ ADVERTENCIA

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

⚠ ADVERTENCIA

No use chorros de agua para limpiar este equipo.

⚠ ADVERTENCIA

Si se daña el cable de alimentación eléctrica, debe ser reemplazado por un Centro de servicio técnico autorizado 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 puestas en su lugar correctamente.

⚠ PELIGRO

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

⚠ PELIGRO

Siempre debe quitarse 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. Esta freidora puede volcarse y ocasionar lesiones corporales si no se asegura en una posición fija.

⚠ PELIGRO

Nunca opere el aparato con la tina de freír vacía. La tina de freír debe estar llena hasta la línea de llenado con agua o aceite para cocinar antes de energizar los elementos. De lo contrario se causará un daño irreparable a los elementos y posiblemente un incendio.

⚠ AVISO

Si se conecta este equipo directamente a la fuente 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 ubicarse de tal modo que el enchufe quede accesible, excepto cuando se proporcione otro medio de desconexión de la fuente de alimentación (p. ej.: un disyuntor).

⚠ AVISO

Si este aparato está conectado permanentemente a un cableado fijo, la conexión debe ser con cables 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**.**

⚠ 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 tina de freír para evitar el rebose de aceite caliente que pueda causar quemaduras graves, resbalones y caídas.

⚠ ADVERTENCIA

Tenga cuidado y use el equipo de seguridad adecuado cuando agregue aceite a la freidora, para evitar salpicaduras de aceite que puedan 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 el ingreso de 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.

Frymaster®

Freidoras eléctricas de la serie FQE80U 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 sobre el panel de control 1-2
1.4 Información específica de la Comunidad Europea (CE) 1-2
1.5 Instalación, operación y personal de mantenimiento 1-2
1.6 Definiciones 1-3
1.7 Procedimiento para la reclamación por daños en tránsito 1-3
1.8 Lectura de números de modelo 1-4
1.9 Información de mantenimiento 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 2-3
2.1.3 Requisitos australianos 2-3
2.2 Requisitos de alimentación 2-3
2.3 Posicionamiento de la freidora 2-4
CAPÍTULO 3: Instrucciones de operación
3.1 Procedimientos de configuración y apagado del equipo 3-2
3.2 Operación 3-3
CAPÍTULO 4: Instrucciones de filtración
4.1 Introducción 4-1
4.2 Preparación del sistema de filtración para usar con papel o almohadilla del filtro 4-1
4.3 Preparación del sistema de filtración para usar con el conjunto de envoltura Masterfil 4-3
4.3.1 Desmontaje y reensamblaje del conjunto de filtro de malla de hoja 4-4
4.3.2 Preparación de la freidora FQE80T con sistema de filtración para usar con el conjunto de envoltura MasterFil 4-4
4.3.2.1 Desmontaje del conjunto de filtro MasterFil 4-8
4.3.2.2 Reensamblaje del conjunto de filtro MasterFil 4-9
4.4 Rellenado diario (si corresponde) 4-10
CAPÍTULO 5: Mantenimiento preventivo
5.1 Limpieza de la freidora 5-1
5.2 Verificaciones y mantenimiento diarios 5-1
5.2.1 Inspección diaria de daños en la freidora y accesorios 5-1
5.2.2 Limpieza diaria del interior y exterior del gabinete de la freidora 5-1

5.2.3 Limpieza diaria del sistema de filtración integrado 5-1
5.2.4 Limpieza de la bandeja del filtro, piezas y accesorios desmontables 5-2
5.2.5 Limpieza diaria alrededor de los sensores AIF y ATO 5-2
5.2.6 Limpieza diaria de las varillas de elevación de la cesta 5-2
5.3 Verificaciones y mantenimiento semanales 5-2
5.3.1 Limpieza semanal detrás de las freidoras 5-2
5.4 Verificaciones y mantenimiento mensuales 5-2
5.4.1 Drenaje y limpieza de la tina de freír y los elementos calentadores 5-2
5.4.2 Limpieza intensa (en frío o con hervido) de la tina de freír 5-3
5.4.3 Mantenimiento mensual del prefiltro 5-4
5.4.4 Revisión mensual de la precisión de valores de referencia del controlador FilterQuick™ easyTouch® 5-4
5.5 Verificaciones y mantenimiento trimestrales 5-4
5.5.1 Reemplazo de las juntas tóricas 5-4
5.6 Inspección anual o periódica del sistema 5-4
5.6.1 Freidora 5-4
5.6.2 Sistema de filtración integrado anual 5-5

CAPÍTULO 6: Solución de problemas para el operador

6.1 Introducción 6-1
6.2 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 filtración 6-4
6.2.3.1 Filtración incompleta 6-7
6.2.3.2 Error por drenaje obstruido 6-8
6.2.3.3 Filtro ocupado 6-8
6.2.4 Problemas del elevador de cestas 6-8
6.2.5 Códigos de registro de errores 6-9
6.2.6 Problemas de OQS (Sensor de calidad de aceite) 6-11

FREIDORA ELÉCTRICA DE LA SERIE FQE80U FILTERQUICK™ easyTouch®
CAPÍTULO 1: INTRODUCCIÓN

NOTA: La freidora Frymaster FQE80U 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 FQE80U 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 FQE80U FilterQuick™ easyTouch®.

Las freidoras eléctricas FQE80U FilterQuick™ easyTouch® cuentan con una tina de freír abierta con elementos giratorios, rellenado automático y unidad de filtración digital semiautomática. 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 FQE80U 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 acerca de acciones o condiciones que ***pueden causar o dar como resultado un funcionamiento inadecuado del sistema.***

⚠ Los cuadros de **ADVERTENCIA** contienen información acerca de acciones o condiciones que ***pueden causar o dar como resultado daños a su sistema***, los cuales pueden ocasionar desperfectos en el sistema.

⚠ Los cuadros de **PELIGRO** contienen información acerca de acciones o condiciones que ***pueden causar o dar como resultado lesiones al personal***, los cuales además pueden ocasionar daños o desperfectos en el sistema.

Las freidoras eléctricas FQE80U 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 sobre el panel de control

Este equipo se ha probado y encontrado en cumplimiento con los límites correspondientes a un dispositivo digital de la Clase A, de acuerdo con el Apartado 15 de las reglas de la FCC. Si bien este dispositivo es de Clase A verificada, se ha demostrado que cumple con los límites de la Clase B. Estos límites están diseñados para ofrecer una protección razonable contra la interferencia nociva cuando 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" [Cómo identificar y resolver problemas de interferencia de radio-TV]. Este folleto está disponible a través de la U.S. Government Printing Office, Washington, DC 20402, Stock No. 004-000-00345-4.

1.4 Información específica de la Comunidad Europea (CE)

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

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

1.5 Instalación, operación y personal de mantenimiento

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 personas, 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 MANTENIMIENTO CAPACITADO

El personal de mantenimiento capacitado se refiere a quienes estén familiarizados con el equipo Frymaster y quienes estén autorizados por Frymaster, L.L.C. para realizar mantenimiento al equipo. Todo el personal de mantenimiento autorizado debe estar equipado con un juego completo de manuales de mantenimiento 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 técnico autorizados de fábrica de Frymaster (FAS) en nuestro sitio web: www.frymaster.com. ***Si no se usa al personal de mantenimiento capacitado quedará nula la garantía de Frymaster por el equipo***

1.7 Procedimiento para la reclamación por daños en tránsito

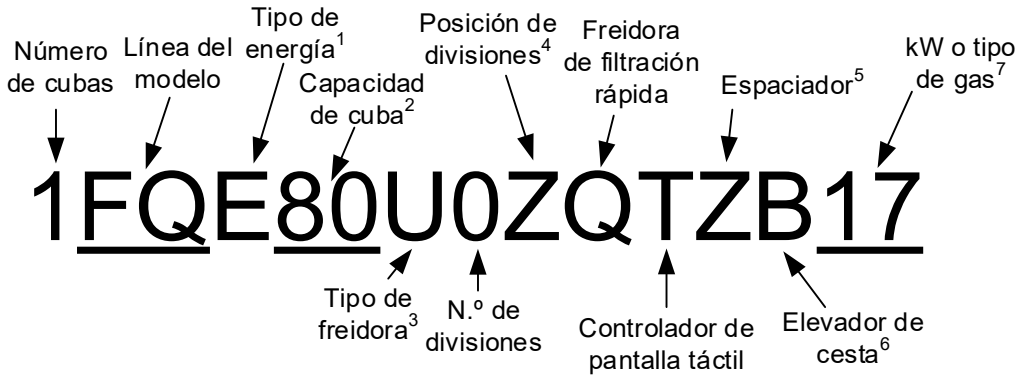
Qué hacer si su equipo llega dañado:

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

1. **Presente un reclamo por daños inmediatamente,** independientemente de la extensión de los daños.
2. **Inspeccione y anote toda pérdida o daño visible, además** revise que esta información se anote en la nota de flete o en el recibo expreso y que cuente con la firma de la persona que haya hecho la entrega.
3. **Pérdida o daños ocultos:** Si no se nota el daño hasta desempacar el equipo, notifique a la compañía de transportes o al transportista **inmediatamente** al descubrir la pérdida o daño y presente un reclamo por daños ocultos. Esta debe presentarse dentro de un plazo de 5 días desde la fecha de entrega. Conserve el embalaje para inspeccionarlo.

Frymaster **NO ASUME RESPONSABILIDAD POR DAÑOS O PÉRDIDAS INCURRIDOS DURANTE EL TRÁNSITO.**

1.8 Lectura de números de modelo



1 = E-Eléctrica, G-Gas
2 = Capacidad de la tina de freír de 14, 18, 23, 27, 36 kg (30, 40, 50, 60, 80 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 cesta; 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 mantenimiento

Para mantenimiento o reparaciones que no sean de rutina, o si desea obtener información relacionada con el mantenimiento, comuníquese con un centro de servicio técnico autorizado por Frymaster (FAS) en su zona. Para poder ayudarle con rapidez, el centro de servicio técnico autorizado por Frymaster (FAS) o el representante del departamento de servicio técnico necesitará 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 mantenimiento y piezas. Los pedidos de piezas pueden realizarse directamente a través de su centro de servicio técnico autorizado de fábrica o distribuidor local. Puede consultar una lista de centros de servicio técnico autorizados de fábrica de Frymaster (FAS) en nuestro sitio web: www.frymaster.com. Si no tiene acceso a esta lista, comuníquese con el departamento de Servicio Técnico de Frymaster llamando al 1-800-551-8633 o al 1-318-865-1711 o por correo electrónico a fryservice@welbilt.com.

Se necesitará la siguiente información para poder asistirle eficazmente:

Número de modelo _____

Número de serie _____

Voltaje _____

Naturaleza de problema _____

_____

_____

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

FREIDORA ELÉCTRICA DE LA SERIE FQE80U 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.

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

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

Para solicitar servicio técnico, comuníquese con su Centro de servicio técnico autorizado de Frymaster local.

AVISO

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

⚠ PELIGRO

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

AVISO

Si se conecta este equipo directamente a la fuente 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 ubicarse de tal modo que el enchufe quede accesible, excepto cuando se proporcione otro medio de desconexión de la fuente de alimentación (p. ej.: un disyuntor).

AVISO

Si este aparato está conectado permanentemente a un cableado fijo, la conexión debe ser con cables de cobre con una capacidad nominal de temperatura no inferior a 75 °C (167 °F).

AVISO

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

⚠ PELIGRO

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

⚠ PELIGRO

Todas las conexiones de cableado para este aparato deben hacerse de conformidad con los diagramas de cableado suministrados con el aparato. Consulte los diagramas 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 depósito de aceite caliente abierto al lado de una llama expuesta de cualquier tipo, incluidas las llamas de asadores y estufas.

En caso de haber un corte de energía, las freidoras se apagarán automáticamente. Si ocurre esto, apague el interruptor de alimentación. 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 una distancia de 15 cm (6 pulg.) a ambos lados y por detrás con respecto a estructuras combustibles. Debe haber un mínimo de 61 cm (24 pulg.) de espacio libre en el frente del equipo para las tareas de servicio y la operación apropiada.

⚠ ADVERTENCIA

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

Cuando instale cualquier tipo de freidora, se debe seguir implícitamente la norma n.º 96 de la Asociación Nacional de Protección contra Incendios (National Fire Protection Association, NFPA).

El sistema de conductos, la campana y el banco del filtro se deben limpiar regularmente y mantener libres de grasa de acuerdo con la norma n.º 96 de la NFPA.

Se puede obtener una copia de la norma a través de National Fire Protection Association, Battery March Park, Quincy, MA 02269 o en www.NFPA.org.

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 que sean pertinentes. Todas las unidades (conectadas por cable o en forma permanente) deben estar conectadas a un sistema de alimentación eléctrica conectado a tierra. En la cara interior de la puerta de la freidora se encuentra un diagrama de cableado. Consulte la placa de capacidad nominal en el interior de la puerta de la freidora para ver los voltajes apropiados.

La terminal de conexión a tierra equipotencial indicada en la ilustración (a la derecha) 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 australianos

Debe instalarse conforme a la norma AS 5601 y AS/NZS 3000:2007, a los reglamentes 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 alimentación

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 DEL CABLE**	**TAMAÑO MÍN. DEL CABLE CALIBRE (mm)**		**AMPERIOS (por pata)**
FQE80U 17 kW	208	3	6	(4.11)	48
FQE80U 17 kW	240	3	6	(4.11)	41
FQE80U 17 kW	480	3	6	(4.11)	21
FQE80U 17 kW	220/380	4	6	(4.11)	26
FQE80U 17 kW	240/415	4	6	(4.11)	24
FQE80U 17 kW	230/400	4	6	(4.11)	25
FQE80U 22 kW	208	3	4	(5.19)	61
FQE80U 22 kW	240	3	4	(5.19)	53
FQE80U 22 kW	480	3	6	(4.11)	27
FQE80U 22 kW	220/380	4	6	(4.11)	34
FQE80U 22 kW	240/415	4	6	(4.11)	31
FQE80U 22 kW	230/400	4	6	(4.11)	32

AVISO

Si este aparato está conectado permanentemente a un cableado fijo, la conexión debe ser con cables de cobre con una capacidad nominal de temperatura no inferior a 75 °C (167 °F).

⚠ PELIGRO

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

⚠ PELIGRO

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

2.3 Posicionamiento 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. ¿Tiene preguntas? Llame a la Línea de servicio técnico Frymaster Dean al 1-800-551-8633.

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

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

   Cuando la freidora esté nivelada en su ubicación final, instale las fijaciones proporcionadas por el KES para limitar su movimiento de manera que no dependa ni transmita tensión a la conexión o conducto eléctrico. Instale las fijaciones de acuerdo con las instrucciones suministradas. Si se desconectan las fijaciones para realizar mantenimiento u otros motivos, deben volver a conectarse antes de que se use la freidora.

⚠ PELIGRO

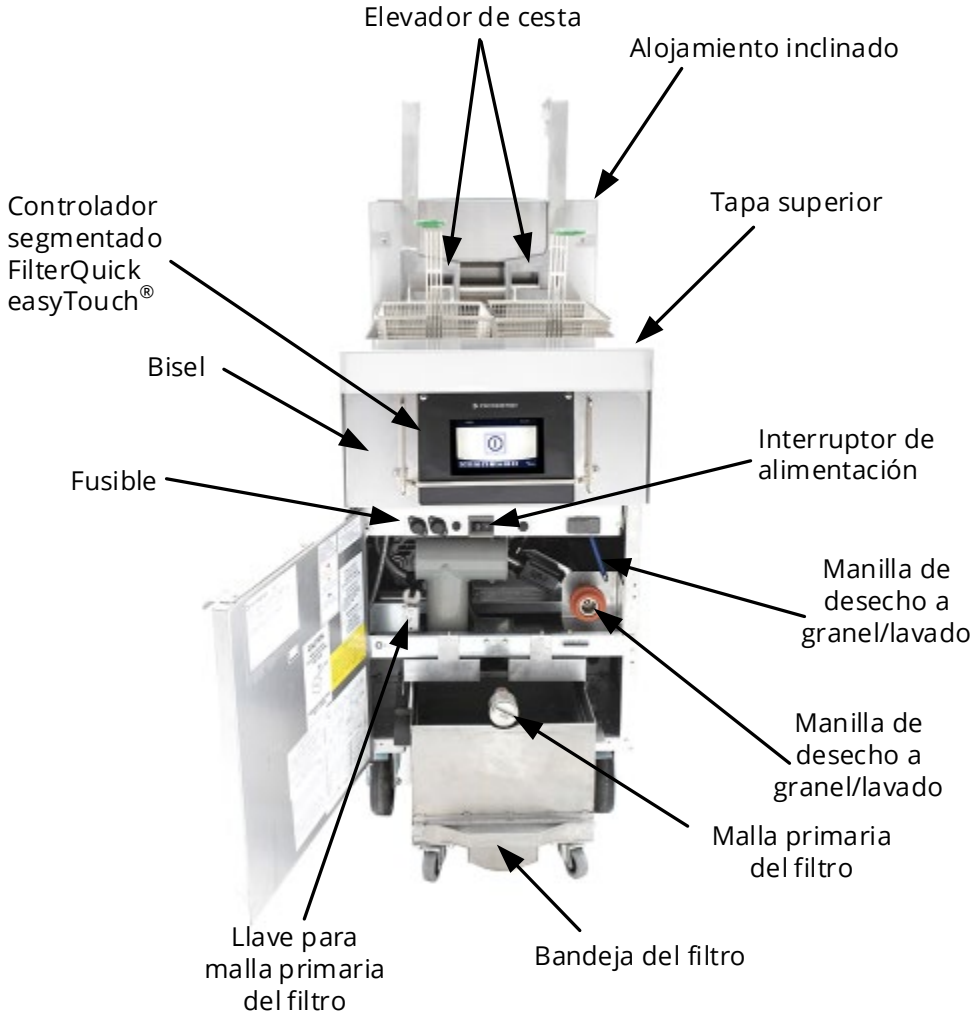
Deben tomarse medidas adecuadas para limitar el movimiento de este aparato sin depender de, ni transmitir tensión al conducto eléctrico. Se incluye un juego de fijación con la freidora. Si no está el juego de fijación, comuníquese con su KES local.

⚠ PELIGRO

El aceite caliente puede causar quemaduras graves. Evite el contacto. Siempre debe quitarse el aceite 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 tinas de freír hasta la línea inferior del nivel de aceite con aceite de cocina. (Consulte los ***Procedimientos de configuración y apagado del equipo*** en el Capítulo 3).

FAMILIARIZÁNDOSE CON LA FREIDORA ELÉCTRICA DE LA SERIE FQE80U FILTERQUICK™ easyTouch®



CONFIGURACIÓN TÍPICA (SE MUESTRA EL MODELO ELÉCTRICO 1FQE80U FILTERQUICK™ easyTouch®)

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

3.1 Procedimientos de configuración y apagado del equipo

Configuración

⚠ PELIGRO

Nunca opere el aparato con la tina de freír vacía. La tina de freír debe estar llena hasta la línea de llenado con agua o aceite antes de energizar los elementos. De lo contrario se causará un daño irreparable a los elementos y posiblemente un incendio.

⚠ PELIGRO

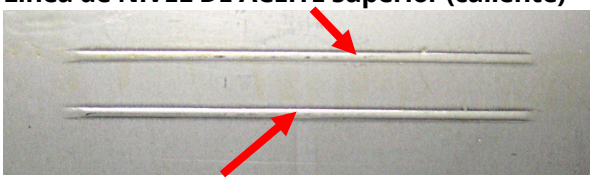
Elimine todas las gotas de agua de la tina de freír antes de llenarla con aceite. De lo contrario, el aceite caliente provocará salpicaduras cuando se alcance la temperatura de cocción.

⚠ ADVERTENCIA

La freidora FilterQuick™ FQE80U 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 tapará las líneas de aceite. La capacidad de aceite de la freidora FQE80U es de 36 kg/78.5 lb (44.3 litros/11.7 galones) a 21 °C (70 °F).

1. Llene la tina de freír con aceite hasta la línea de NIVEL DE ACEITE inferior ubicada en la parte posterior de la tina de freír. Cuando use manteca sólida, córtela en trozos pequeños y presiónela debajo, entre y sobre los elementos, y no deje espacios de aire alrededor de los elementos. No perturbe ni doble los bulbos sensores de la sonda. Esto permitirá que se expanda el aceite al aplicarse calor. No llene con aceite frío ni manteca más arriba de la línea inferior; puede desbordarse al expandirse el aceite con el calor.

Línea de NIVEL DE ACEITE superior (caliente)



Línea de NIVEL DE ACEITE inferior (frío)

Freidoras FQE80

2. Asegúrese de que los cables de alimentación estén conectados y asegurados (si corresponde) en los tomacorrientes apropiados. 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 ENCENDIDO. La freidora ingresará automáticamente en el modo del ciclo de derretido si la temperatura de la tina de freír está bajo los 82 °C (180 °F) y mostrará **MELT CYCLE IN PROGRESS** (Ciclo de derretido en curso). (**NOTA:** Durante el ciclo de derretido, loe elementos se energizarán durante algunos segundos, y luego se apagarán por un período más largo). Se debe revolver la manteca de vez en cuando durante el proceso de calentado para garantizar que toda la manteca de la cuba esté líquida. Cuando la temperatura de la tina de freír llegue a 82 °C (180 °F), la unidad se cambiará automáticamente al modo de calentado y aparecerá **PREHEAT** (Precalentar) hasta que esté en un margen de 9 °C (15 °F) del valor de referencia. Los elementos permanecerán encendidos hasta que la temperatura de la tina de freír llegue a la temperatura de cocción programada. Una vez que la freidora alcanza el valor de referencia, la pantalla del controlador cambia a **START** (Iniciar) y está lista para usarse. **NO DESACTIVE NI CANCELE EL CICLO DE DERRETIDO SI USA MANTECA SÓLIDA.**
5. Cerciórese de que el nivel de aceite o manteca esté en la línea *superior* de NIVEL DE ACEITE cuando *esté a la temperatura de cocción*.
6. El lote de carga máxima para las papas fritas en el aceite o manteca no debe ser mayor que 0,7 kilogramos o 1½ libra.

Apagado

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

2. Filtre el aceite y limpie la freidora (consulte los Capítulos 1 y 2 del Manual de operación del controlador FILTERQUICK™ easyTouch® que se envía con la freidora).
3. Limpie la bandeja del filtro y vuelva a colocar la almohadilla o el papel de filtro. No deje manteca sólida en la bandeja del filtro durante la noche.
4. Ponga las tapas en las tinas de freír de la freidora.

3.2 Operación

Esta freidora viene equipada con controladores FilterQuick™ easyTouch® (ilustrado a continuación). Consulte el *Manual de operación de FilterQuick easyTouch®* que se envía con su freidora para conocer los procedimientos de programación y operación y para obtener instrucciones de operación para el sistema de filtración integrado.

CONTROLADOR FILTERQUICK™ easyTouch®

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

3.3 Rellenado diario

Algunas freidoras indican dos veces por día que se deben rellenar las cubas. Cuando termina el temporizador del filtro y el nivel de aceite está bajo la sonda de rellenado, la pantalla puede indicar LOW OIL DETECTED MANUALLY ADD OIL FROM NEXT FRYPOT (Se detectó nivel bajo de aceite. Agregue manualmente aceite de la siguiente tina de freír) (consulte la Figura 23). Siga las flechas, use una bandeja para mover el aceite de la siguiente cuba a la cuba que tiene un nivel bajo de aceite.

Agregue aceite hasta que el nivel esté en la línea de nivel superior (**caliente**) de aceite (consulte la Figura 24). Repita en las cubas adyacentes cuando se le indique. En la última cuba que se rellenará, indica LOW OIL DETECTED ADD FRESH SHORTENING (Se detectó nivel bajo de aceite. Agregue manteca fresca) (consulte la Figura 25). Agregue suficiente manteca fresca para subir el nivel de aceite hasta la línea de llenado superior (consulte la Figura 24).

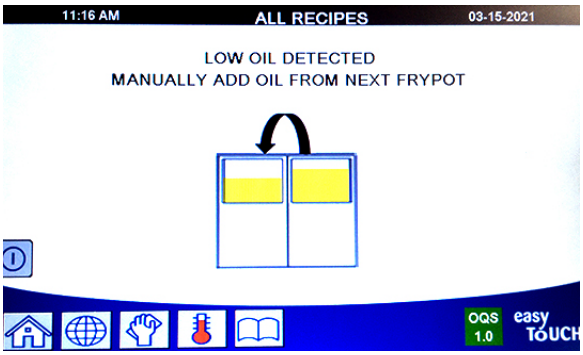


Figura 23

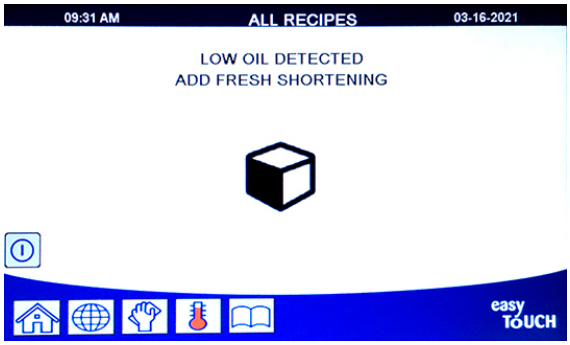
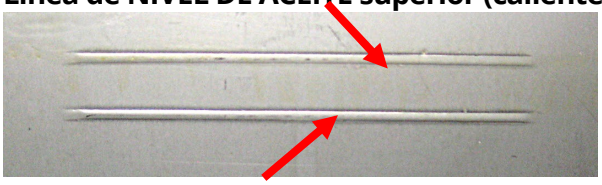


Figura 25

Línea de NIVEL DE ACEITE superior (caliente)



Línea de NIVEL DE ACEITE inferior (frío)

Figura 24 *Línea de llenado de cuba de FQE80*

FREIDORAS ELÉCTRICAS DE LA SERIE FQE80U FILTERQUICK™ easyTouch®
CAPÍTULO 4: INSTRUCCIONES DE FILTRACIÓN

4.1 Introducción

El sistema de filtración de FQE80U FilterQuick™ easyTouch® permite que el aceite de una tina de freír se filtre de manera segura y eficaz mientras siguen funcionando las otras tinas de freír de la batería.

La Sección 4.2 cubre la preparación del sistema de filtración para su uso. La operación del sistema se cubre en el *Manual del controlador de FilterQuick™ easyTouch® que se envía con la freidora.*

⚠ 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 filtración de aceite caliente, en particular los aspectos de los procedimientos de filtración, drenaje y limpieza de aceite.

⚠ ADVERTENCIA

La almohadilla o papel de filtrar DEBE reemplazarse diariamente o cuando el nivel de sedimento exceda la altura del marco de sujeción.

4.2 Preparación del sistema de filtración para usar con papel o almohadilla del filtro

El sistema de filtración FilterQuick™ utiliza una configuración de papel de filtro que incluye bandeja de migajas, un marco de sujeción grande y una malla 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 malla de filtro (consulte la Figura 1). Limpie todos los componentes con una solución de detergente y agua caliente y luego séquelos completamente.

   Las instrucciones de eliminación están en el Manual del controlador *FilterQuick™ FQ4000 easyTouch® que se envía con la freidora.*

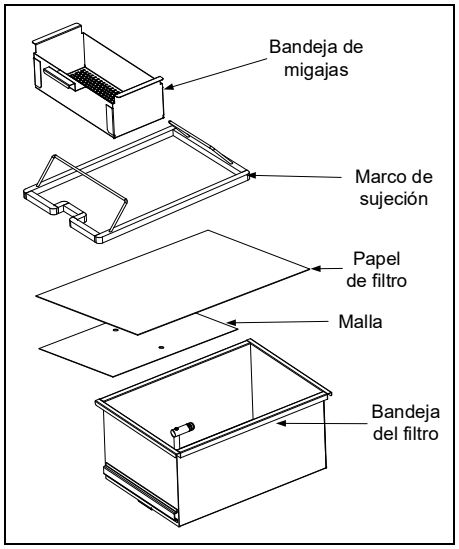


Figura 1

Inspeccione el conector de la bandeja del filtro para verificar que ambas juntas tóricas están en buen estado (consulte la Figura 2).

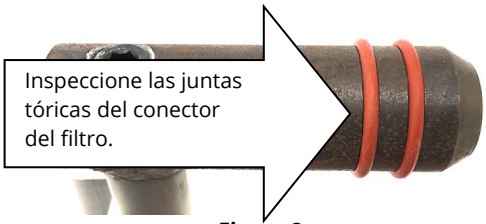


Figura 2

2. Luego, en orden inverso, coloque la malla de filtración metálica en el centro del fondo de la bandeja, entonces ponga una hoja de papel de filtro sobre la malla, sobresaliendo en todos lados (consulte la Figura 1). Si utiliza una almohadilla de filtro, asegúrese de que el lado áspero quede hacia arriba y ponga la almohadilla sobre el cedazo, asegurándose 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, permitiendo que el papel asiente sobre los lados de la bandeja del filtro (consulte la Figura 3).

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, insertándola debajo el drenaje.

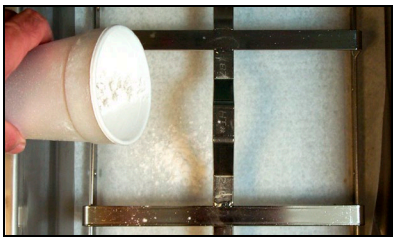


Figura 4

¡NO USE POLVO DE FILTRO CON LA ALMOHADILLA!

7. Empuje la bandeja del filtro nuevamente en la freidora, insertándola bajo la freidora. Asegúrese de que "**P**" **NO** aparezca en la esquina superior derecha del controlador. Ahora el sistema de filtración está listo para su uso.

⚠ PELIGRO

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

⚠ PELIGRO

La bandeja de migajas en las freidoras equipadas con sistema de filtración debe desocuparse en un recipiente no inflamable al final de cada jornada de fritura todos los días. Algunas partículas de alimentos pueden hacer combustión espontáneamente si se dejan remojar en determinados tipos de manteca.

⚠ ADVERTENCIA

No golpee las cestas de freír ni otros utensilios sobre la tira de unión de la freidora. La tira sirve para sellar la unión entre las tinas de freidora. Golpear la tira con las cestas para desalojar la manteca deformará la tira, perjudicando su ajuste. Está diseñada para un ajuste hermético y solo debe quitarse para tareas de limpieza.

4.3 Preparación del sistema de filtración para usar con el conjunto de envoltura de envoltura MasterFil

Esta sección aborda un sistema de filtración que usa una configuración de malla de filtro de hoja con una envoltura de filtro Magnesol.

1. Saque la bandeja del filtro del gabinete y levante el conjunto de tubo de recogida para retirar el conjunto de hoja de filtro (consulte la Figura 5).

2. Limpie según las instrucciones de la Sección 4.3.1.
   NOTA: Consulte la Sección 4.3.1 para conocer instrucciones sobre cómo desmontar y volver a montar el conjunto de malla de hoja de filtro.

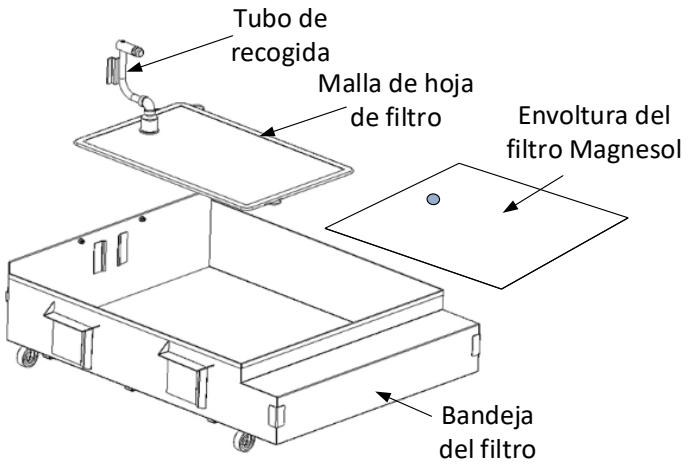


Figura 5

Las instrucciones de eliminación están en el Manual de operación del controlador FQ4000 easyTouch que se envía con la freidora.

3. Inspeccione el accesorio conector de la bandeja del filtro para asegurar que ambas juntas tóricas estén presentes y en buen estado. (Consulte la Figura 6).

Figura 6

4. Vuelva a colocar el conjunto de hoja de filtro en la bandeja del filtro, asegurándose de que el tubo de recogida del filtro esté abajo y firmemente montado en los soportes de la bandeja del filtro (consulte la Figura 7).

5. Empuje la bandeja del filtro nuevamente en la freidora, insertándola completamente hasta el fondo del gabinete. Asegúrese de que "**P**" **NO** aparezca en el controlador. Ahora el sistema de filtración está listo para su uso

Figura 7

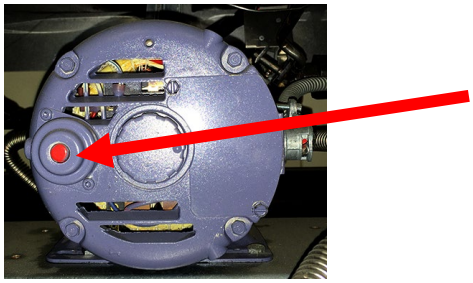


Figura 8

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

⚠ PELIGRO

La bandeja del filtro se debe vaciar y limpiar al final de cada jornada de fritura todos los días. Algunas partículas de alimentos pueden hacer combustión espontáneamente si se dejan remojar en determinados tipos de manteca.

⚠ ADVERTENCIA

No golpee las cestas de freír ni otros utensilios sobre la tira de unión de la freidora. La tira sirve para sellar la unión entre las tinas de freidora. Golpear la tira con las cestas para desalojar la manteca deformará la tira, perjudicando su ajuste. Está diseñada para un ajuste hermético y solo debe quitarse para tareas de limpieza.

⚠ ADVERTENCIA

La bomba del filtro está equipada con un interruptor de restablecimiento manual en caso de que el motor del filtro se sobrecaliente u ocurra una falla eléctrica. Si se dispara este interruptor, apague la alimentación al sistema del filtro y deje enfriar el motor de la bomba durante 20 minutos antes de intentar restablecer el interruptor (consulte la Figura 8).

⚠ ADVERTENCIA

Sea cuidadoso y use vestimenta de seguridad apropiada al usar el interruptor de restablecimiento de la bomba del filtro. El restablecimiento del interruptor se debe hacer con cuidado para evitar la posibilidad de quemaduras.

4.3.1 Desmontaje y reensamblaje del conjunto de filtro de malla de hoja

Desmontaje

1. Con la Figura 9 como guía, tome el bastidor con los pulgares en las manillas en la esquina del conjunto y jale hacia afuera en direcciones opuestas para separar el bastidor en las equinas. Continúe abriendo el bastidor (girará en la esquina opuesta) hasta que se puedan sacar las mallas exteriores y la rejilla del bastidor.

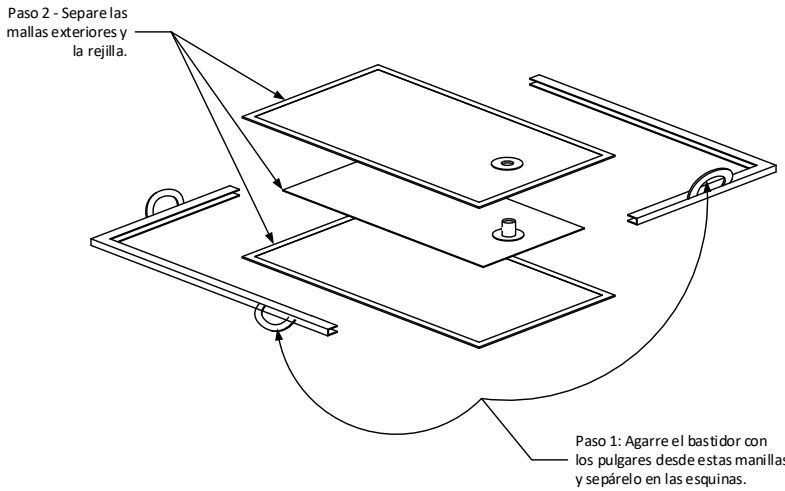


Figura 9

2. Separe las mallas exteriores y la rejilla.

Limpieza

1. Limpie las dos piezas del bastidor, las mallas exteriores y la rejilla usando un desengrasante de buena calidad y agua caliente con una boquilla pulverizadora. La ranura en las piezas del bastidor de sello puede limpiarse con el borde de una esponja Scotch-Brite™ o similar.
2. En cada hervido programado, desmonte el conjunto de filtro de hoja y póngalo en la tina de freír que se ponga a hervir. Siga el procedimiento de hervido que se muestra en la Sección 5.4.2 de este manual.
3. Deje que todos los componentes del conjunto de filtro se sequen al aire o séquelos totalmente con toallas limpias antes de volver a montar.

Reensamblaje

1. Con la Figura 10 como guía, coloque la malla de inserto interior entre las mallas del filtro y coloque la esquina pequeña con el pasador y el canal con bisagra en el otro lado para colocar cada canal de acero inoxidable en las mallas (consulte la Figura 11). Repita con el segundo canal. NOTA: El canal se debe colocar de vuelta comenzando con el pasador de la esquina.

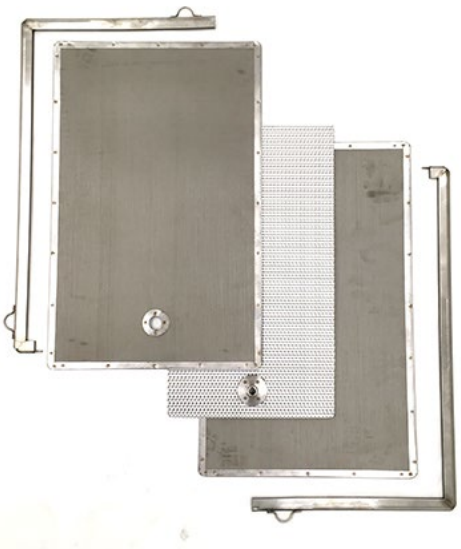


Figura 10

Figura 11

2. Inserte el conjunto en la envoltura del filtro. El lado áspero de la envoltura debería estar hacia arriba (consulte la Figura 12).

3. Asegúrese de que el conector esté alineado con la abertura y pliegue la lengüeta de la envoltura (consulte la Figura 13).

Figura 12

Figura 13

4. Con cuidado, atornille el conjunto de tubo de recogida en el conjunto de hoja de filtro (consulte las Figuras 14 y 15).

Figura 14

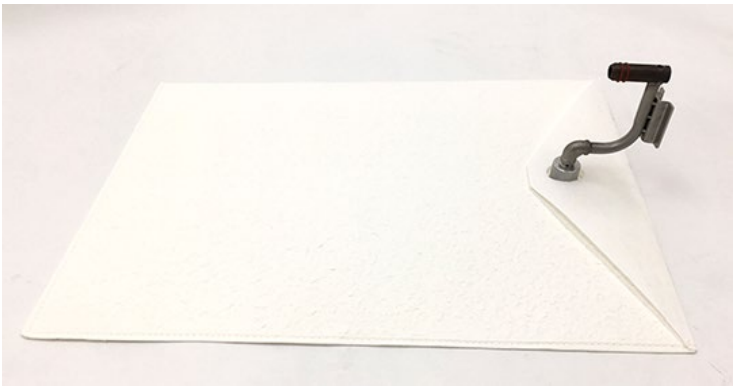


Figura 15

4.3.2 Preparación de la freidora FQE80T con sistema de filtración para usar con el conjunto de envoltura MasterFil

La freidora FQE80T con sistema de filtración digital permite filtrar con seguridad y eficacia el aceite en la tina de freír mientras las demás tinas de freír en una batería continúan en operación. El sistema de filtración de FQE80T usa una configuración de malla de filtro de envoltura con una envoltura de filtro Masterfil.

1. Saque la bandeja del filtro del gabinete y levante el conjunto de tubo de recogida para retirar el conjunto de envoltura del filtro.
2. Limpie según se indica en la sección 4.3.2.1 para el conjunto MasterFil.
   NOTA: Consulte la Sección 4.3.2.1 o 4.3.2.2 para conocer instrucciones sobre cómo desmontar y volver a montar el conjunto de malla de envoltura del filtro.

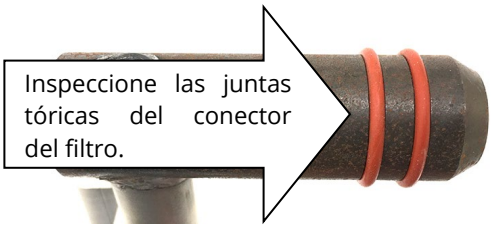


Figura 5

Las instrucciones de eliminación están en el Manual de operación del controlador FQ4000 easyTouch.

3. Inspeccione el accesorio conector de la bandeja del filtro para asegurar que ambas juntas tóricas estén presentes y en buen estado. (Consulte la Figura 5).
4. Empuje la bandeja del filtro nuevamente en la freidora, insertándola completamente hasta el fondo del gabinete. Asegúrese de que "**P**" **NO** aparezca en el controlador. Ahora el sistema de filtración está listo para su uso.

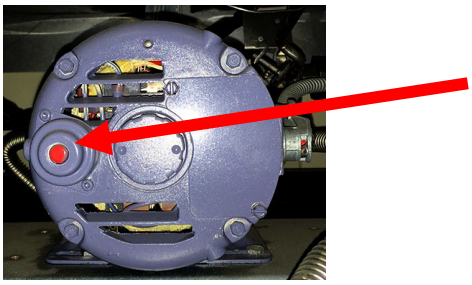


Figura 6

⚠ PELIGRO

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

⚠ PELIGRO

La bandeja del filtro se debe vaciar y limpiar al final de cada jornada de fritura todos los días. Algunas partículas de alimentos pueden hacer combustión espontáneamente si se dejan remojar en determinados tipos de manteca.

⚠ ADVERTENCIA

No golpee las cestas de freír ni otros utensilios sobre la tira de unión de la freidora. La tira sirve para sellar la unión entre las tinas de freidora. Golpear la tira con las cestas para desalojar la manteca deformará la tira, perjudicando su ajuste. Está diseñada para un ajuste hermético y solo debe quitarse para tareas de limpieza.

⚠ ADVERTENCIA

La bomba del filtro está equipada con un interruptor de restablecimiento manual en caso de que el motor del filtro se sobrecaliente u ocurra una falla eléctrica. Si se dispara este interruptor, apague la alimentación al sistema del filtro y deje enfriar el motor de la bomba durante 20 minutos antes de intentar restablecer el interruptor (consulte la Figura 6).

⚠ ADVERTENCIA

Sea cuidadoso y use vestimenta de seguridad apropiada al usar el interruptor de restablecimiento de la bomba del filtro. El restablecimiento del interruptor se debe hacer con cuidado para evitar la posibilidad de quemaduras.

4.3.2.1 Desmontaje y reensamblaje del conjunto de filtro Masterfil

Desmontaje

1. Con la Figura 7 como guía, tome el tubo de recogida y las manillas que fijan la malla del filtro y levante hacia arriba para sacarlos de la bandeja del filtro.
2. Retire los sujetadores exteriores (consulte la Figura 8).
3. Levante el tubo de recogida y sáquelo del conector (consulte la Figura 9).
4. Destornille el conector de la malla (consulte la Figura 10).
5. Retire la envoltura del filtro de la malla de rejilla Sana (consulte la Figura 11).

Figura 7

Figura 8

Limpieza

1. Limpie la bandeja del filtro, la rejilla Sana, el tubo de recogida, la base del tubo de recogida y los sujetadores con un desengrasante de buena calidad y agua caliente con una boquilla pulverizadora.
2. En cada hervido programado, desmonte el conjunto de filtro y póngalo en la tina de freír que se ponga a hervir. Siga el procedimiento de hervido que se encuentra en el manual del controlador.
3. Deje que todos los componentes del conjunto de filtro se sequen al aire o séquelos totalmente con toallas limpias antes de volver a montar.

Figura 9

Figura 10

Figura 11

4.3.2.2. Reensamblaje

1. Para reensamblar, coloque la rejilla Sana en el interior de la envoltura del filtro (consulte la Figura 12).
2. Pliegue la abertura de la envoltura bajo la malla (consulte la Figura 13).
3. Deslice el sujetador grande sobre el extremo plegado (consulte la Figura 14).
4. Deslice el sujetador pequeño sobre el otro extremo (consulte la Figura 15).
5. Atornille firmemente el conector en la malla (consulte la Figura 16).
6. Deslice el tubo de recogida sobre el conector (consulte la Figura 17).
7. Inserte el filtro en la bandeja. Asegúrese de que el tubo de recogida esté en el soporte de la bandeja (consulte la Figura 18).
8. Introduzca la bandeja del filtro en la freidora. Asegúrese de que "**P**" **NO** se vea en la esquina superior derecha de la pantalla del controlador. Ahora el sistema de filtración está listo para su uso.

Figura 12

Figura 13

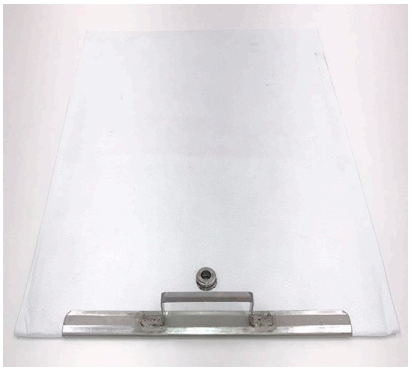


Figura 14

Figura 15

Figura 16

Figura 17

Figura 18

4.4 Rellenado diario (si corresponde)

Las freidoras indican dos veces por día que se deben rellenar las cubas. Cuando termina el temporizador del filtro y el nivel de aceite está bajo la sonda de rellenado, la pantalla indica LOW OIL DETECTED MANUALLY ADD OIL FROM NEXT FRYPOT (Se detectó nivel bajo de aceite. Agregue manualmente aceite de la siguiente tina de freír) (consulte la Figura 16). Siga las flechas, use una bandeja para mover el aceite de la siguiente cuba a la cuba que tiene un nivel bajo de aceite.

Agregue aceite hasta que el nivel esté en la línea de nivel superior (**caliente**) de aceite (consulte la Figura 17). Repita en las cubas adyacentes cuando se le indique. En la última cuba que se rellenará, indica LOW OIL DETECTED ADD FRESH SHORTENING (Se detectó nivel bajo de aceite. Agregue manteca fresca) (consulte la Figura 18). Agregue suficiente manteca fresca para subir el nivel de aceite hasta la línea de llenado superior (consulte la Figura 17).

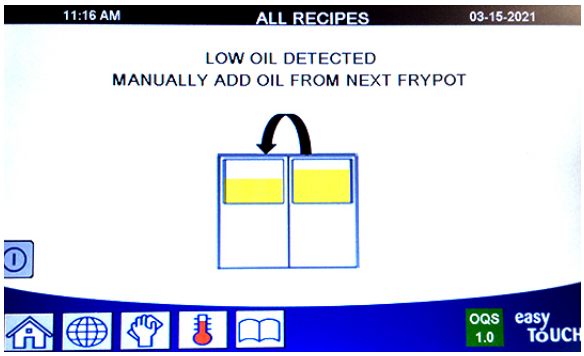
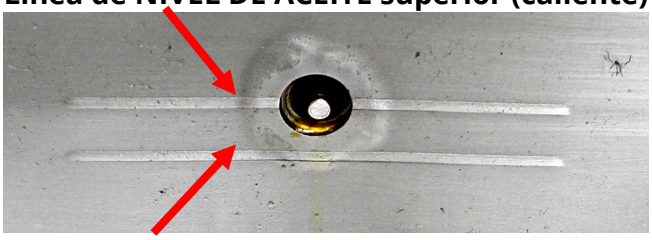


Figura 16

Línea de NIVEL DE ACEITE superior (caliente)



Línea de NIVEL DE ACEITE inferior (frío)

Figura 17

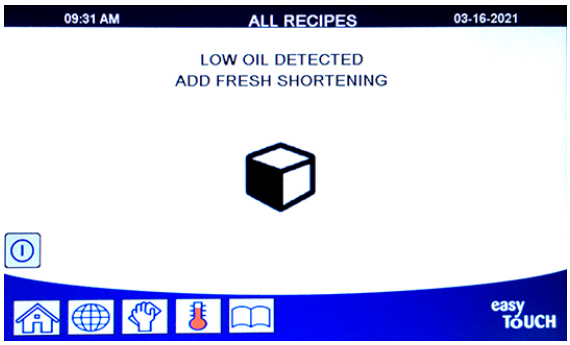


Figura 18

FREIDORA ELÉCTRICA DE LA SERIE FQE80U FILTERQUICK™ easyTouch®
CAPÍTULO 5: MANTENIMIENTO PREVENTIVO

5.1 Limpieza de la freidora

⚠ PELIGRO
La bandeja de migajas y la bandeja del filtro en las freidoras equipadas con sistema de filtración debe desocuparse en un recipiente no inflamable al final de cada jornada de fritura todos los días. Algunas partículas de alimentos pueden hacer combustión espontáneamente si se dejan remojar en determinados tipos de manteca.

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

⚠ ADVERTENCIA
Use un limpiador de calidad comercial formulado para limpiar e higienizar eficazmente-las superficies que entran en contacto con los alimentos. Lea las instrucciones y precauciones de uso antes de usar el aparato. Debe prestarse particular atención a la concentración del limpiador y el tiempo que permanezca el limpiador en las superficies que tienen contacto con la comida.

5.2 VERIFICACIONES Y MANTENIMIENTO DIARIOS

5.2.1 Inspección diaria de daños en la freidora y accesorios

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

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 filtración integrado

⚠ ADVERTENCIA
Nunca haga funcionar el sistema de filtración si no tiene 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.

1. Realice diariamente una limpieza y filtración de cada tina de freír (consulte las instrucciones del procedimiento Limpiar y filtrar en el *manual* del controlador *FQ4000 easyTouch que se envía con la freidora*).
2. 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 de que la malla de la bandeja del filtro esté en el fondo de la bandeja, con el papel sobre la malla. Verifique que las dos juntas tóricas del conector en la parte delantera derecha de la bandeja del filtro estén puestas y en buen estado. Verifique que el prefiltro esté limpio y ajustado con la llave.

5.2.4 Limpieza de la bandeja del filtro, 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 sedimento 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 se pueden pasar las piezas por un lavavajillas). Enjuague y seque completamente cada pieza. NO use lana de acero ni esponjas abrasivas para limpiar estas piezas. Los rasguños 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 la filtración cuando se drene el aceite de la tina de freír.
2. Use un destornillador u otro objeto similar que le permita acceder al área alrededor de la sonda (consulte la Figura 1). Tenga cuidado para asegurarse de que la sonda no esté dañada.
3. Vierta nuevamente el aceite cuando haya terminado la limpieza y la filtración.

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 VERIFICACIONES Y MANTENIMIENTO 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 VERIFICACIONES Y MANTENIMIENTO MENSUALES

5.4.1 Drenaje y limpieza de la tina de freír y los elementos calentadores

⚠ PELIGRO

Nunca opere el aparato con la tina de freír vacía. La tina de freír debe estar llena hasta la línea de llenado con agua o aceite antes de energizar los elementos. De lo contrario se causará un daño irreparable a los elementos y posiblemente un incendio.

Después de haber utilizado la freidora durante un periodo de tiempo, se formará una película dura de aceite caramelizado en el interior de la tina de freír. Este depósito debe retirarse en forma periódica para mantener la eficacia de la freidora.

Consulte las instrucciones del procedimiento Limpiar y filtrar en el manual del controlador FilterQuick™ easyTouch® que se envía con la freidora para limpiar la tina de freír**.**

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

Durante el uso normal de la freidora, se formará gradualmente dentro de la tina de freír un depósito de aceite carbonizado. Esta película debe eliminarse periódicamente según el procedimiento de limpieza (hervido). *Consulte el Manual de operación del controlador FilterQuick™ easyTouch® que se envía con la freidora*) *para conocer detalles específicos sobre la configuración del controlador para la operación de limpieza (hervido).*

⚠ PELIGRO

Nunca opere el aparato con la tina de freír vacía. La tina de freír debe estar llena hasta la línea de llenado con agua o aceite para cocinar antes de energizar los elementos. De lo contrario se causará un daño irreparable a los elementos y posiblemente un 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 sin supervisión durante este proceso. Si la solución se desborda, pulse el interruptor de ENCENDIDO/APAGADO inmediatamente para apagarlo.

⚠ PELIGRO

Revise que la tina de freír esté totalmente sin agua antes de llenarla con aceite. Habrá salpicaduras si hay agua en la tina de freír cuando se caliente el aceite a la temperatura para cocinar.

⚠ 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 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 malla colocada.

Figura 2

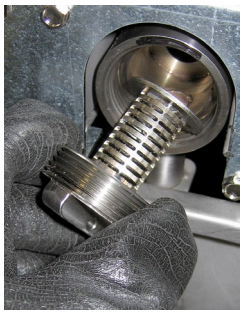


Figura 3

⚠ PELIGRO

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

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

⚠ ADVERTENCIA

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

5.4.4 Revisión mensual de la precisión de valores de referencia del controlador FilterQuick™ easyTouch®

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 de producto del controlador sean visibles (indicando que el contenido de la tina de freír está dentro del rango de cocción), pulse el botón vez para mostrar la temperatura y el valor de referencia del aceite según lo detecte la sonda de temperatura.
3. Observe la temperatura en el termómetro o pirómetro. La temperatura real y las lecturas del pirómetro deberían estar entre ± 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 técnico autorizado de fábrica para obtener ayuda.

5.5 VERIFICACIONES Y MANTENIMIENTO 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

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

Frymaster recomienda que un Centro de servicio técnico autorizado 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, adelante y atrás en busca de exceso de aceite.
- Verifique que los cables del elemento calentador estén en buen estado y que las terminales no estén deshilachadas visiblemente o con daños en el aislamiento y que no tengan aceite.
- Compruebe que los elementos calentadores estén en buen estado sin acumulación de aceite carbonizado ni caramelizado. Inspeccione los elementos en busca de señales de encendido en seco extendido.
- Revise que el mecanismo de inclinación funcione bien al subir y bajar los elementos, y que los alambres de los elementos no se atasquen ni froten.
- Revise que el consumo de amperios del elemento calentador esté dentro de la gama permitida como se indica en la placa de capacidad nominal del aparato.
- Verifique que las sondas de temperatura y de límite máximo estén bien conectadas, apretadas y que funcionen correctamente, y que los herrajes de montaje y las protecciones de las sondas estén presentes y debidamente instalados.
- Verifique que los componentes de la caja de componentes y la caja de contactores (es decir, controlador, relés, placas de interfaz, transformadores, contactores, etc.) estén en buenas condiciones y libres de aceite y 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 características de seguridad (es decir, protecciones de contactores, interruptores de seguridad de drenaje, interruptores de restablecimiento, etc.) estén presentes y funcionen correctamente.
- Verifique que la tina de freír esté en buen estado y que no tenga fugas, y que el aislamiento de la tina esté en buenas condiciones de funcionamiento.
- Verifique que todas las conexiones y los arneses de cableado estén apretados y en buen estado.

5.6.2 Sistema de filtración 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 migas en la cesta recogemigas, notifique al propietario/operador que debe vaciarse la cesta dentro de 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 filtración de la siguiente manera:
- Verifique que la tapa de la bandeja del filtro esté puesta e instalada correctamente.
  - Con la bandeja del filtro vacía, coloque cada cuba en la cuba de llenado desde la selección de la bandeja del filtro (consulte la Sección 2.1.7 *del Manual de operación del controlador FilterQuick™ easyTouch® que se envía con la freidora*), 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. Verifique que la bomba se active y que aparezcan burbujas en el aceite para cocinar de la tina de freír respectiva.
  - Verifique que la bandeja del filtro esté bien preparada para filtrar, luego drene una tina de freír con aceite calentado a 177 °C (350 °F) en la bandeja del filtro con la selección de drenar a bandeja (consulte la Sección 2.1.10 *del Manual de operación del controlador FilterQuick™ easyTouch® que se envía con la freidora*). Ahora, usando la cuba de llenado desde la selección de bandeja de drenaje (consulte la Sección 2.1.7 *del Manual de operación del controlador FilterQuick™ easyTouch® que se envía con la freidora*), permita que el aceite vuelva a la tina de freír (lo que se indica con burbujas en el aceite). Pulse el botón de marca de verificación cuando haya vuelto todo el aceite. La tina de freír debe volver a llenarse en aproximadamente 5 minutos.

5.6.3 Cuidado del acero inoxidable

⚠ PELIGRO

NO permita que caiga agua al tanque con aceite caliente. Salpicará y puede causar quemaduras graves.

Todas las partes del gabinete de acero inoxidable deben limpiarse regularmente con agua caliente y jabonosa durante el día y al final del día con un limpiador líquido diseñado para acero inoxidable.

1. No use lana de acero, paños abrasivos, limpiadores ni polvos.

2. ¡No use un cuchillo metálico, espátula ni otra herramienta metálica para raspar el acero inoxidable! Los rasguños son prácticamente imposibles de eliminar.

3. Si es necesario raspar el acero inoxidable para retirar materiales pegados, empape el área primero para soltar el depósito, luego use un raspador de madera o nylon solamente.

FREIDORA ELÉCTRICA DE LA SERIE FQE80U FILTERQUICK™ easyTouch®
CAPÍTULO 6: 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 el funcionamiento de este equipo. Las guías para solucionar problemas que aparecen a continuación están destinadas 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 del Centro 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 procurar aclarar por qué se ha producido el 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 DE SERVICIO TÉCNICO de Frymaster (1-800-24-FRYER):

- **Verifique que los cables de alimentación estén enchufados y que los disyuntores estén activados.**
- **Tenga a mano los números de modelo y de serie de su freidora para dárselos al técnico que le asista.**

⚠ PELIGRO

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

⚠ PELIGRO

Este equipo debería desenchufarse al darle servicio, salvo 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 a la fuente 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 Solución de problemas

6.2.1 Problemas con el controlador y el 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 disyuntor. B. Llame a su centro de servicio técnico de Frymaster para solicitar ayuda.
El controlador muestra IS VAT FULL? YES NO (¿Está llena la cuba? SÍ NO) tras una filtración.	A. El funcionamiento normal dura más al comienzo o al final de la mayoría de las funciones de filtración. B. Si la pantalla aparece varias veces durante una filtración, podría ser una indicación de que hay un retorno lento de aceite.	A. Asegúrese de que la cuba esté llena y pulse el botón √. B. Consulte la Sección 5.3 de la solución de problemas: La bomba del filtro funciona, pero el retorno de aceite es muy lento.
El controlador muestra IS DRAIN CLEAR? (¿Está despejado el drenaje?)	El drenaje está obstruido y el aceite no se drenó.	Limpie el drenaje con la vara para limpiar la freidora y pulse el **botón** √. Se reanudará el proceso de filtración.
El controlador muestra CHANGE FILTER PAD? (¿Cambiar filtro?)	Se produjo un error de filtración, el filtro está obstruido, aparece la solicitud de cambio de la almohadilla de filtro cada 25 horas o bien se ignoró tal petición en una oportunidad anterior.	Cambie la almohadilla de filtro y asegúrese de haber retirado la bandeja del filtro de la freidora por un mínimo de 30 segundos. **NO** ignore las indicaciones de **CHANGE FILTER PAD** (Cambiar filtro).
No se calienta la freidora.	A. El cable de alimentación no está conectado.	A. Compruebe que todos los cables de alimentación estén totalmente asentados en los tomacorrientes, bien puestos y que no se haya disparado el disyuntor
	B. El controlador u otros componentes fallaron.	B. Llame a su centro de servicio técnico de Frymaster para solicitar ayuda.
La freidora se calienta hasta que se dispara el límite alto con el indicador de calor encendido.	Se ha producido un error en la sonda de temperatura o en el panel de control.	Llame a su centro de servicio técnico de 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 técnico de Frymaster para solicitar ayuda.

Problema	Causas probables	Acción correctiva
El controlador muestra MISCONFIGURED ENERGY TYPE (Tipo de energía mal configurada)	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.
El controlador muestra VAT ID CONNECTOR NOT CONNECTED (Conector de Id. de cuba 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.
Se bloquea el controlador.	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

Problema	Causas probables	Acción correctiva
EL CONTROLADOR muestra E19 HEATING FAILURE (Falla de calentamiento).	Falló el controlador, el transformador, la placa SIB o el termostato de límite alto abierto.	Llame a su centro de servicio técnico de Frymaster para solicitar ayuda.
LA PANTALLA del controlador muestra la temperatura en la escala incorrecta (Fahrenheit o Celsius).	Se programó una opción incorrecta de pantalla.	Para variar entre °F y °C, vaya a Manager Settings (Ajustes del gestor), Temperature (Temperatura) y cambie la escala de temperatura. Encienda el controlador para revisar la temperatura. Si no aparece la escala deseada, repita el procedimiento.
El controlador muestra HOT-HI-1.	La temperatura de la tina de freír es superior a 210 °C (410 °F) o, en los países de la CE, 202 °C (395 °F).	Apague la freidora inmediatamente y llame a su centro FAS para solicitar asistencia.
El controlador muestra HELP HI-2 o HIGH LIMIT FAILURE DISCONNECT POWER (Falla de límite alto, desconecte la alimentación).	Falló el termostato de límite alto.	Desconecte de inmediato la corriente de toda la freidora y llame a su centro FAS para solicitar ayuda.
El controlador muestra TEMPERATURE PROBE FAILURE (Falla de sonda de temperatura).	Problema en los circuitos de medición de temperatura, incluida la sonda, o conector o arnés de cableado del controlador dañados.	Apague la freidora y llame a su centro FAS para solicitar asistencia.

Problema	Causas probables	Acción correctiva
El indicador de calentamiento está encendido, pero la freidora no calienta.	El cable de alimentación trifásico está desconectado o el disyuntor 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.
El controlador muestra RECOVERY FAULT (Falla de recuperación) y suena una alarma.	El tiempo de recuperación sobrepasó el tiempo límite máximo.	Para borrar el error y silenciar la alarma, pulse el botón √. El tiempo máximo de recuperación para los modelos eléctricos es 4:00 minutos. Si este error persiste, llame a su centro FAS para solicitar ayuda.
El controlador muestra NO MENU GROUP AVAILABLE FOR SELECTION (No hay grupo de menús disponible para selección)	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).
El controlador muestra SERVICE REQUIRED (Mantenimiento requerido) seguido de un mensaje de error**.**	Ha ocurrido un error que requiere un técnico de mantenimiento.	Pulse la X para continuar cocinando y llame a su centro FAS para obtener ayuda. En algunos casos, puede ser que no esté disponible la opción de cocinar.

6.2.3 Problemas de filtración

Problema	Causas probables	Acción correctiva
La freidora filtra tras cada ciclo de cocción.	Ajuste Filtrar después incorrecto.	Modifique o sobrescriba el ajuste Filtrar después; para hacerlo, vuelva a ingresar el valor para Filtrar después en Manager Settings, Filter Attributes (Ajustes Gestor, Atributos de filtro) en la Sección 1.8 del Manual del controlador.
Limpiar y filtrar no inicia.	Temperatura demasiado baja.	Asegúrese de que la freidora esté en el valor de referencia antes de comenzar la función Limpiar y filtrar.
El controlador muestra FILTER BUSY (Filtro ocupado).	A. Aún hay otro ciclo de filtración o cambio de almohadilla de filtro en proceso. B. La placa de interfaz del filtro no ha terminado de verificar el sistema.	A. Espere hasta que termine el ciclo de filtración anterior para iniciar otro ciclo de filtración. Cambie la almohadilla de filtro si se le solicita. B. Espere 15 minutos e intente de nuevo.

Problema	Causas probables	Acción correctiva
La bomba del filtro no arranca o la bomba se detiene durante la filtración.	A. El cable de alimentación no está enchufado o se ha disparado el disyuntor. B. El motor de la bomba se ha sobrecalentado causando que se dispare el interruptor de sobrecarga térmica. C. Hay una obstrucción en la bomba del filtro.	A. Verifique que el cable de alimentación esté completamente conectado y que no se haya disparado el disyuntor. B. Si el motor está demasiado caliente como para tocarlo durante unos segundos, probablemente se ha disparado el interruptor de sobrecarga térmica. Deje que el motor se enfríe al menos durante 45 minutos, luego pulse el interruptor de restablecimiento de la bomba (consulte la Sección 2.1.2 del Manual del controlador). C. Llame a su centro de servicio técnico de Frymaster para solicitar ayuda.
La válvula de drenaje o la válvula de retorno permanecen abiertas.	A. Falla de la placa VIB. B. Falla del actuador.	Llame a su centro de servicio técnico de Frymaster para solicitar ayuda.
El controlador muestra INSERT pan (Insertar bandeja).	A. La bandeja del filtro no está completamente insertada en la freidora. B. Falta el imán de la bandeja del filtro. C. Interruptor defectuoso de la bandeja del filtro.	A. Tire de 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 póngalo si falta. C. Si el imán de la bandeja del filtro está colocado completamente contra el interruptor y el controlador sigue mostrando INSERT PAN, es posible que el interruptor esté defectuoso.

Problema	Causas probables	Acción correctiva
Filtro OQS de filtración automática no inicia.	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 filtración en receta está en APAGADO. E. Falla en el relé del filtro.	A. Asegúrese de que el nivel de aceite esté en la línea superior de llenado de aceite (en el sensor superior de nivel de aceite). B. Asegúrese de que la temperatura del aceite esté en el valor de referencia. C. Asegúrese de que el controlador no muestre P. Asegúrese de que la bandeja del filtro esté plenamente insertada en la freidora. Encienda y apague la freidora. D. Ajuste la filtración en recetas como ENCENDIDO. E. Llame a su centro de servicio técnico de Frymaster para solicitar ayuda.
La bomba del filtro funciona, pero el retorno de aceite es muy lento.	A. Almohadilla o papel de filtro obstruidos. B. Los componentes de la bandeja del filtro están mal instalados o mal preparados. C. La malla del prefiltro podría estar obstruida o no completamente apretada.	A. Asegúrese de que el filtro no esté obstruido. De ser así, reemplace el filtro. B. Retire el aceite de la bandeja del filtro y reemplace la almohadilla o el papel de filtro, verificando que la malla del filtro esté debidamente colocada ***debajo*** de la almohadilla o del papel. Si está usando una almohadilla, verifique que el lado áspero esté hacia arriba. Verifique que las juntas tóricas estén puestas y en buen estado en el conector de la bandeja del filtro. C. Limpie el prefiltro (consulte la Sección 4.5.4) y asegúrese de que esté apretado con la llave que se proporciona.

6.2.3.1 Filtración incompleta

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

PANTALLA	ACCIÓN
IS VAT FULL? (¿ESTÁ LLENA LA CUBA?)	1. Si la cuba está llena, pulse el botón √ (marca de verificación) para continuar. El controlador regresa al modo de cocción en espera o ⏻. Pulse X si la cuba no está completamente llena.
FILLING IN PROGRESS (LLENADO EN CURSO)	2. No se necesitan acciones mientras la bomba funciona.
IS VAT FULL? (¿ESTÁ LLENA LA CUBA?)	3. Si la cuba está llena, pulse el botón √ (marca de verificación) para continuar. El controlador regresa al modo de cocción en espera o ⏻. Pulse X si la cuba no está completamente llena.
FILLING IN PROGRESS (LLENADO EN CURSO)	4. No se necesitan acciones mientras la bomba funciona.
IS VAT FULL? (¿ESTÁ LLENA LA CUBA?)	5. Si la cuba está llena, pulse el botón √ (marca de verificación) para continuar. El controlador regresa al modo de cocción en espera o ⏻. Pulse X si la cuba no está completamente llena. Si esta es la sexta vez consecutiva de filtración incompleta, avance al paso 10.
CHANGE FILTER PAPER? (¿CAMBIAR PAPEL DE FILTRO?)	6. Pulse el botón √ (marca de verificación) para continuar. Pulsar X avanza hasta ⏻.
REMOVE PAN (RETIRAR BANDEJA)	7. Retire la bandeja del filtro.
CHANGE FILTER PAPER (CAMBIAR PAPEL DEL 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 montada correctamente. Empuje la bandeja del filtro nuevamente hacia la freidora. Asegúrese de que el controlador no muestre “P”.
IS VAT FULL? (¿ESTÁ LLENA LA CUBA?)	9. Si la cuba está llena, pulse el botón √ (marca de verificación) para continuar. El controlador regresa al modo de cocción en espera. Pulse X si la cuba no está llena y el controlador avanza hasta ⏻.
SERVICE REQUIRED (MANTENIMIENTO REQUERIDO)	10. Si se produce un error de filtración seis veces consecutivas, la válvula de retorno se cierra. Pulse 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 DE SISTEMA ARREGLADO?)	12. Pulse el botón X para seguir cocinando si es posible. Llame a su centro de servicio técnico de Frymaster para reparar y restablecer la freidora. El error volverá a aparecer cada 15 minutos hasta que se haya resuelto el problema. La filtración y el rellenado automáticos permanecerán desactivados hasta que se restablezca la freidora.

ENTER CODE (INTRODUCIR CÓDIGO)	13. El técnico de FAS ingresa un código técnico para restablecer la freidora.
FILL VAT FROM DRAIN PAN? (¿LLENAR CUBA DESDE BANDEJA DE DRENAJE?)	14. Pulse el botón √ (marca de verificación) para llenar la cuba desde la bandeja del filtro para continuar. Siga las indicaciones una vez que la cuba esté llena. Pulse X para omitir el llenado desde de la bandeja de drenaje.
REMOVE PAN (RETIRAR BANDEJA)	15. Retire la bandeja del filtro.
IS PAN EMPTY? (¿BANDEJA VACÍA?)	16. Si la bandeja del filtro está vacía, pulse el botón √ (marca de verificación) y continúe con el paso siguiente. Pulse X para seguir llenando la cuba. Siga las indicaciones una vez que la cuba esté llena.
	17. Se apaga el controlador.

6.2.3.2 Error por drenaje obstruido

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

Cuando esto ocurre, el controlador muestra **CLEAR DRAIN** (Limpiar drenaje) durante 15 segundos y cambia a **IS DRAIN CLEAR?** (¿Drenaje limpio?).

1. Elimine los residuos en el drenaje con la vara para limpiar la freidora y luego pulse el botón √ para continuar.
2. El controlador muestra **DRAINING** (Drenando). Una vez que el sensor de nivel de aceite detecta que se ha drenado el aceite, se reanuda la operación de filtración automática 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 una agencia FAS de su zona.

6.2.4 Problemas del elevador de cestas

Problema	Causas probables	Acción correctiva
El movimiento para elevar la cesta es irregular o ruidoso.	Las varillas para levantar 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 Códigos de registro de errores

Consulte la Sección 1.12.2.1 en el Manual del controlador segmentado FilterQuick™ easyTouch® para obtener instrucciones para acceder al Registro de errores.

Código	MENSAJE DE ERROR	EXPLICACIÓN
E13	TEMPERATURE PROBE FAILURE (Error de sonda de temperatura)	Lectura de la sonda de temperatura incorrecta.
E16	HIGH LIMIT 1 EXCEEDED (Límite superior 1 excedido)	La temperatura del límite alto 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 de límite 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 a mantenimiento.
E19	HEATING FAILURE – XXX F or XXX C (Error de calentamiento: XXX F o XXX C)	Falla del circuito inversor del control de calentado. 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 sonda de rellenado, llame a mantenimiento)	Lectura RTD de la placa ATO fuera de margen.
E32	DRAIN VALVE NOT OPEN - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (Válvula de drenaje no abierta, filtración y rellenado desactivados, llame a mantenimiento)	La válvula de drenaje intentaba abrir, pero falta confirmación.
E33	DRAIN VALVE NOT CLOSED - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (Válvula de drenaje no cerrada, filtración y rellenado desactivados, llame a mantenimiento)	La válvula de drenaje intentaba cerrar, pero falta confirmación.
E34	RETURN VALVE NOT OPEN - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (Válvula de retorno no abierta, filtración y rellenado desactivados, llame a mantenimiento) o RIGHT VALVE NOT OPEN (Válvula derecha no abierta) para sistemas con múltiples válvulas de retorno.	La válvula de retorno o la válvula derecha (sistemas con múltiples válvulas de retorno) intentaron abrirse y falta la confirmación.
E35	RETURN VALVE NOT CLOSED - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (Válvula de retorno no cerrada, filtración y rellenado desactivados, llame a mantenimiento) o RIGHT VALVE NOT CLOSED (Válvula derecha no cerrada) para sistemas con múltiples válvulas de retorno.	La válvula de retorno o la válvula derecha (sistemas con múltiples válvulas de retorno) intentaron cerrarse y falta la confirmación.
E36	VALVE INTERFACE BOARD FAILURE - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (Error de la placa de interfaz de válvula, filtración 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 filtración intermitente automática, filtración desactivada, llame a mantenimiento)	La lectura RTD de AIF está fuera del rango.
E39	CHANGE FILTER PAD (Cambiar almohadilla del filtro)	El temporizador de 25 horas terminó o se ha activado la lógica de filtro sucio.
E41	OIL IN PAN ERROR (Error por aceite en la bandeja)	El sistema detecta que puede haber aceite en la bandeja del filtro.
E42	CLOGGED DRAIN (Drenaje obstruido) (Gas)	La cuba no se vació durante la filtración.
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 sobrepasó 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 placa de interfaz del sistema 1, llame a mantenimiento)	Conexión de placa SIB 1 perdida o error de placa.

Código	MENSAJE DE ERROR	EXPLICACIÓN
E51	DUPLICATE BOARD ID - CALL SERVICE (Id. de placa duplicada, 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 de 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	TIPO DE ENERGÍA MAL CONFIGURADA	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, XXX F o XXX C)	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 la placa de interfaz de filtración, filtración y rellenado desactivados, llame a mantenimiento)	Conexiones perdidas de la placa de interfaz de filtración o error de placa.
E65	CLEAN OIB SENSOR – XXX F OR XXX C - CALL SERVICE (Limpiar sensor OIB, XXX F o XXX C, llame a mantenimiento)	Solo gas: El sensor OIB no detecta aceite. Limpie el sensor de aceite.
E66	DRAIN VALVE OPEN – XXXF OR XXXC (Válvula de drenaje abierta, XXX F o XXX C)	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 de 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 (Intervalo de TPM bajo)	El TPM es muy bajo para una lectura válida de OQS. Esto también puede pasar con aceite nuevo. El tipo de aceite incorrecto se puede seleccionar en el menú Config. Es posible que el sensor no esté calibrado para el tipo de aceite. Consulte la tabla de tipos de aceite en el documento de instrucciones 8197316. Si el problema persiste, comuníquese con un centro FAS.
E73	TPM RANGE HIGH (Intervalo de TPM 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 malla 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.
E82	LOW OIL DETECTED (Nivel bajo de aceite detectado)	Esto solo se puede ver en la nube. No es visible en la IU. La cuba no tiene suficiente aceite para cubrir las sondas AIF o ATO. Llene la cuba con aceite.

Código	MENSAJE DE ERROR	EXPLICACIÓN
E83	TOP OFF EMPTY (Rellenado vacío)	Esto solo se puede ver en la nube. No es visible en la IU. La jarra JIB no tiene aceite. Reemplace la jarra JIB y rellene la cuba.
E85	LEFT RETURN VALVE or LEFT VALVE NOT OPEN - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (Válvula de retorno izquierda o válvula izquierda no abierta, filtrado y rellenado desactivados, llame a mantenimiento)	La válvula de retorno izquierda intentaba abrir, pero falta confirmación.
E86	LEFT RETURN VALVE or LEFT VALVE NOT CLOSED - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (Válvula de retorno izquierda o válvula izquierda no cerrada, filtrado y rellenado desactivados, llame a mantenimiento)	La válvula de retorno izquierda intentaba cerrar, pero falta confirmación.
E87	CENTRAL VALVE NOT OPEN - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (Válvula central no abierta, filtración y rellenado desactivados, llame a mantenimiento)	La válvula central intentaba abrir, pero falta confirmación.
E88	CENTRAL VALVE NOT CLOSED - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (Válvula central no cerrada, filtración y rellenado desactivados, llame a mantenimiento)	La válvula central intentaba cerrar, pero falta confirmación.
E89	RIGHT RETURN VALVE NOT OPEN - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (Válvula de retorno derecha no abierta, filtrado y rellenado desactivados, llame a mantenimiento)	La válvula de retorno derecha intentaba abrir, pero falta confirmación.
E90	RIGHT RETURN VALVE NOT CLOSED - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (Válvula de retorno derecha no cerrada, filtración y rellenado desactivados, llame a mantenimiento)	La válvula de retorno derecha intentaba cerrar, pero falta confirmación.

6.2.6 Problemas de OQS (Sensor de calidad del aceite)

Problema	Acción correctiva
No se muestran resultados de TPM.	**Revise los siguientes elementos y realice otra filtración OQS.** • Asegúrese de que la cuba esté a la temperatura de referencia. • Inspeccione la malla primaria del filtro y use la llave para asegurarse de que esté atornillada firmemente. • 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. • 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 la filtración anterior? De no ser así, cambie el papel de filtro.

FRYMASTER
8700 LINE AVENUE, SHREVEPORT, LA 71106-6800

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

Welbilt ofrece sistemas de cocina completamente integrados. De la cartera de marcas galardonadas de Welbilt, cabe destacar Cleveland™, Convotherm®, Crystal Tips®, Dean®, Delfield®, Fabristeel®, Frymaster®, Garland®, Inducs®, Koldtech®, Kolpak®, Lincoln®, McCann's™, Merco®, Merrychef®, Multiplex®, RDI®, SerVend™, SunFire®, U.S. Range™ WMaxx™. Con el respaldo de las marcas de servicio: FitKitchen®, sistemas de cocina, y KitchenConnect®, plataforma abierta basada en la nube.

Llevamos la innovación a la mesa · **welbilt.com**

©2024 Frymaster LLC., excepto donde se indique expresamente lo contrario. Todos los derechos reservados. La mejora continua de producto puede requerir cambios en las especificaciones sin previo aviso.

Número de pieza FRY_IOM_8197782ES 01/2024 Spanish / Español