

FilterQuick Intuition®

Freidoras eléctricas MIE14 y FQIE30U LOV™

Manual de instalación, funcionamiento y mantenimiento

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

Este capítulo sobre equipos debe incluirse en la sección "Freidoras" del manual de equipos para las freidoras MIE14, si aplica.



⚠ PRECAUCIÓN

LEA LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR LA FREIDORA.

Lea atentamente estas instrucciones de uso para familiarizarse con el dispositivo antes de conectarlo a la red eléctrica.

Guarde estas instrucciones para futuras consultas.

POR SU SEGURIDAD

No almacene ni utilice gasolina u otros vapores y líquidos inflamables cerca de este ni de ningún otro dispositivo.



Número de pieza: FRY_IOM_8197944ES 07/2026
Spanish / Español Instrucciones originales

AVISO

SI, DURANTE EL PERÍODO DE GARANTÍA, EL CLIENTE UTILIZA UNA PIEZA PARA ESTE EQUIPO FRYMASTER FOOD SERVICE QUE NO SEA UNA PIEZA NUEVA O RECICLADA SIN MODIFICAR, COMPRADA DIRECTAMENTE A FRYMASTER O A CUALQUIERA DE SUS TÉCNICOS AUTORIZADOS POR EL FABRICANTE, O LA PIEZA UTILIZADA SE MODIFICA CON RESPECTO A SU CONFIGURACIÓN ORIGINAL, ESTA GARANTÍA QUEDARÁ ANULADA. ADEMÁS, FRYMASTER Y SUS FILIALES NO SERÁN RESPONSABLES DE CUALESQUIERA RECLAMACIONES, DAÑOS O GASTOS EN LOS QUE PUEDA INCURRIR EL CLIENTE DE FORMA DIRECTA O INDIRECTA, EN SU TOTALIDAD O EN PARTE, DERIVADOS DE LA INSTALACIÓN DE CUALQUIER PIEZA MODIFICADA O PIEZA RECIBIDA DE UN TÉCNICO NO AUTORIZADO.

AVISO

Este dispositivo está destinado exclusivamente al uso profesional y debe ser operado únicamente por personal cualificado. La instalación, el mantenimiento y las reparaciones deben ser realizados por un técnico autorizado por el fabricante de Frymaster (FAS) u otro profesional cualificado. La instalación, el mantenimiento o las reparaciones realizadas por personal no cualificado pueden anular la garantía del fabricante. Consulte el capítulo 1 de este manual para obtener las definiciones de personal cualificado.

AVISO

Este equipo debe instalarse de acuerdo con los códigos nacionales y locales correspondientes del país o la región donde se instale el dispositivo. Consulte los **REQUISITOS DE CÓDIGOS NACIONALES** del capítulo 2 de este manual para obtener información específica.

AVISO PARA CLIENTES ESTADOUNIDENSES

Este equipo debe instalarse de conformidad con el código básico de fontanería del Building Officials and Code Administrators International, Inc. (BOCA) y con el Manual de saneamiento de servicios de alimentación de la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos (FDA).

ADVERTENCIA

Una instalación, ajuste, mantenimiento o servicio inadecuados, así como alteraciones o modificaciones no autorizadas, pueden causar daños materiales, lesiones o la muerte. Lea detenidamente las instrucciones de instalación, funcionamiento y mantenimiento antes de instalar o realizar cualquier tarea de mantenimiento en este equipo.

POR SU SEGURIDAD

No almacene ni utilice gasolina u otros líquidos o vapores inflamables cerca de este ni de ningún otro dispositivo.

 PELIGRO

Al instalarse, este dispositivo debe conectarse a tierra eléctricamente de acuerdo con los códigos locales o, en ausencia de códigos locales, con el Código Eléctrico Nacional, ANSI/NFPA 70, el Código Eléctrico Canadiense, CSA C22.2, o el código nacional apropiado del país en el que se instale.

 ADVERTENCIA

El dispositivo debe instalarse y utilizarse de forma que el agua no pueda entrar en contacto con la grasa o el aceite.

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

Este dispositivo cumple con la Parte 15 de las normas de la FCC. El funcionamiento está sujeto a las dos condiciones siguientes: 1) Este dispositivo no puede causar interferencias dañinas, y 2) Este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluida aquella que pueda ocasionar un funcionamiento no deseado. Aunque este dispositivo es un dispositivo de Clase A verificado, se ha demostrado que cumple con los límites de la Clase B.

CANADÁ

Este dispositivo digital no excede los límites de clase A o B para emisiones de ruido radioeléctrico establecidos por la norma ICES-003 del Departamento de Comunicaciones de Canadá.

Este dispositivo numérico no admite ruidos radioeléctricos que superen los límites de clase A y B prescritos en la norma NMB-003 dictada por el Ministro de Comunicaciones de Canadá.

AVISO

Este dispositivo está diseñado para su uso en aplicaciones comerciales, por ejemplo en cocinas de restaurantes, comedores, hospitales y en empresas comerciales como panaderías, carnicerías, etc., pero no para la producción masiva y continua de alimentos.

 PELIGRO

El borde frontal de este electrodoméstico no es un escalón. No se suba al dispositivo. Los resbalones o el contacto con el aceite caliente pueden provocar lesiones graves.

AVISO

Los dibujos y las fotografías que se utilizan en este manual tienen como objetivo ilustrar los procedimientos operativos, de limpieza y técnicos, y pueden no ajustarse a los procedimientos operativos de gestión in situ.

 PELIGRO

La bandeja recolectora de las freidoras equipadas con un sistema de filtrado debe vaciarse en un recipiente ignífugo al finalizar cada jornada de fritura. Algunas partículas de alimentos pueden incendiarse espontáneamente si se dejan en remojo en ciertos tipos de grasa.

** ADVERTENCIA**

No golpee las cestas de freír ni otros utensilios contra la tira de unión de la freidora. La tira está instalada para sellar la unión entre las cubas de fritura. Si se golpean las cestas de fritura contra la tira de sellado para desprender la manteca, la tira se deformará, lo que afectará negativamente a su ajuste. Se ha diseñado para ofrecer un ajuste perfecto y solo debe retirarse para su limpieza.

⚠ PELIGRO

Deben proporcionarse los medios adecuados para limitar el movimiento de este dispositivo sin depender del conducto eléctrico ni transmitirle tensión. La freidora se suministra con un kit de sujeción. Si falta el kit de sujeción, póngase en contacto con su oficina local de KES.

⚠ PELIGRO

Esta freidora tiene un cable de alimentación (trifásico) para cada cuba. Es posible que los establecimientos de McDonald's incluyan un cable de control adicional de 120 V. Antes de mover, probar, realizar el mantenimiento o servicio técnico de su freidora Frymaster, desconecte TODOS los cables de alimentación eléctrica de la fuente de alimentación.

⚠ PELIGRO

Mantenga todos los objetos fuera de los drenajes. Los accionadores de cierre pueden causar daños o lesiones.

⚠ ADVERTENCIA

Este dispositivo no está diseñado para ser utilizado por niños menores de 16 años ni por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que una persona responsable de su seguridad supervise su uso. No permita que los niños jueguen con este aparato.

⚠ PELIGRO

Este dispositivo debe conectarse a una fuente de alimentación con la misma tensión y fase que las especificadas en la placa de características situada en el interior de la puerta de la unidad.

⚠ ADVERTENCIA ⚠

Tenga precaución y utilice el equipo de seguridad adecuado para evitar el contacto con aceite caliente o superficies que puedan causar quemaduras graves o lesiones.

⚠ PELIGRO

No rocíe aerosoles cerca de este dispositivo mientras esté en funcionamiento.

⚠ PELIGRO

No se debe alterar ni retirar ningún material estructural de la freidora para adaptarla a la colocación de la misma bajo una campana extractora. Preguntas Llame a la línea directa de servicio de Frymaster al 1-800-551-8633.

⚠ ADVERTENCIA

NUNCA drene la solución de hervido o de limpieza en una unidad de desecho de grasa (SDU), una unidad de filtrado integrada, una unidad de filtro portátil o un OQS (sensor de calidad del aceite). Estas unidades no están diseñadas para este fin y se dañarán con la solución, lo cual anulará la garantía.

⚠ PELIGRO

Antes de mover, probar, realizar el mantenimiento o servicio técnico de su freidora Frymaster, desconecte TODOS los cables de alimentación eléctrica de la fuente de alimentación.

AVISO

No se ofrece garantía alguna para las freidoras Frymaster utilizadas en instalaciones móviles, marítimas o en concesiones. La garantía solo se ofrece para las freidoras instaladas de acuerdo con los procedimientos descritos en este manual. Para garantizar un rendimiento óptimo de esta freidora, deben evitarse las condiciones de uso móvil, marítimo o en concesiones.

⚠ ADVERTENCIA

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

⚠ ADVERTENCIA

No utilice chorros de agua a presión para limpiar este equipo.

⚠ ADVERTENCIA

Si el cable de alimentación eléctrica está dañado, un técnico autorizado de fábrica de Frymaster o una persona igualmente cualificada debe reemplazarlo para evitar cualquier peligro.

⚠ ADVERTENCIA

El funcionamiento, la instalación y el mantenimiento de este producto pueden exponerle a sustancias químicas/productos, entre ellos [bisfenol A (BPA), lana de vidrio o fibras cerámicas y sílice cristalina], que el Estado de California reconoce como causantes de cáncer, defectos de nacimiento u otros daños reproductivos. Para obtener más información, visite www.P65Warnings.ca.gov.

⚠ ADVERTENCIA

No deje la freidora desatendida durante su uso.

⚠ ADVERTENCIA

Tenga cuidado al echar alimentos húmedos o agua en el aceite caliente. Puede provocar salpicaduras de aceite, lo que puede causar quemaduras graves.

⚠ ADVERTENCIA

No llene demasiado la cuba para evitar que el aceite caliente se desborde y cause quemaduras graves, resbalones y caídas.

⚠ ADVERTENCIA

Tenga precaución y utilice el equipo de seguridad adecuado al añadir aceite a la freidora, para evitar salpicaduras de aceite caliente, que pueden causar quemaduras graves.

** ADVERTENCIA**

Tenga cuidado al echar grandes cantidades de comida en el aceite caliente. Puede provocar la formación de grandes cantidades de espuma, que pueden desbordarse y causar quemaduras.

** ADVERTENCIA**

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

** ADVERTENCIA**

Tenga cuidado si se encuentra cerca de la freidora. Puede haber líquidos o aceite presentes que puedan provocar resbalones y caídas. Las caídas o el contacto con aceite o líquidos pueden provocar lesiones graves.

** ADVERTENCIA**

Para garantizar el funcionamiento seguro y eficiente de la freidora y la campana extractora, el enchufe del circuito eléctrico de 120 voltios debe estar completamente insertado y bloqueado en su toma de clavija y manguito (si corresponde).

AVISO

El nivel de presión sonora ponderado del dispositivo es inferior a 70 dB.

** PELIGRO**

Este dispositivo deberá conectarse a la red eléctrica mediante conexiones flexibles para la unión equipotencial, de manera que la freidora pueda moverse en la dirección requerida a una distancia no inferior a la dimensión de la freidora en la dirección del movimiento, más 500 mm, sin que las conexiones flexibles se tensen o se sometan a esfuerzos.

AVISO

Las instrucciones de este manual para el uso de un sistema de aceite a granel para el llenado y la eliminación de aceite se aplican exclusivamente a los sistemas RTI. Es posible que estas instrucciones no sean aplicables a algunos sistemas de aceite a granel.

** ADVERTENCIA**

El sensor de calidad del aceite (OQS) puede dañarse por los siguientes motivos:

1. Montaje incorrecto de la bandeja de filtrado, lo que permite que Magnesol u otros polvos filtrantes pasen por debajo del papel de filtro.
2. No utilice papel o almohadillas de filtro.
3. Papel o almohadillas de filtro rasgadas.
4. Bombeo de agua, solución de ebullición u otros productos de limpieza a través del sensor OQS.
5. Utilice alta presión para limpiar el sensor.

El incumplimiento de estas directrices puede ocasionar elevados costes de sustitución y la anulación de la garantía.

⚠ ADVERTENCIA

Tenga cuidado al sobrecalentar aceite usado, que puede tener un punto de inflamación reducido, para evitar que se inflame repentinamente, lo que podría provocar incendios potenciales y aumentar la probabilidad de ebullición repentina.

⚠ ADVERTENCIA

Tenga cuidado al llenar la freidora para asegurarse de que no se llene demasiado, ya que podría desbordarse y provocar resbalones y caídas. Las caídas o el contacto con aceite o líquidos pueden provocar lesiones graves.

⚠ ADVERTENCIA

Tenga cuidado al filtrar o drenar el aceite en la bandeja de filtrado para asegurarse de que esta no se llene en exceso, ya que podría desbordarse y provocar resbalones y caídas. Las caídas o el contacto con aceite o líquidos pueden provocar lesiones graves.

⚠ ADVERTENCIA

No llene la cuba menos de lo necesario. Si la cuba no se llena suficientemente, puede generar un exceso de calor que podría provocar que el aceite se inflame y causar posibles incendios.

⚠ ADVERTENCIA

No coloque objetos sobre este dispositivo o contra él.

⚠ ADVERTENCIA

No modifique este dispositivo.

Índice

Capítulo 1	Introducción..... 1-1
Capítulo 2	Instalación..... 2-1
Capítulo 3	Instrucciones de funcionamiento..... 3-1
Capítulo 4	Mantenimiento preventivo 4-1
Capítulo 5	Solución de problemas del operador..... 5-1
Apéndice A	Instrucciones para el aceite a granel A-1

FREIDORAS ELÉCTRICAS FILTERQUICK INTUITION™ MIE14/FQIE30

CAPÍTULO 1: INTRODUCCIÓN

NOTA: Las freidoras Frymaster FilterQuick Intuition™ MIE14/FQIE30 requieren una puesta en marcha, una demostración y una formación antes de que el restaurante pueda iniciar

1.1 General

Lea atentamente las instrucciones de este manual antes de intentar utilizar este equipo. Este manual abarca todas las configuraciones de las freidoras MIE14/FQIE30. Los modelos designados con MIG30/FQIG30 están equipados con sistemas de filtración integrados. Las freidoras de esta familia de modelos tienen la mayoría de las piezas en común y, cuando se haga mención a ellas en conjunto, se las denominará "freidoras MIE14/FQIE30".

Las freidoras MIE14/FQIE30 cuentan con una cuba para un bajo volumen de aceite, llenado automático, filtración automática y pantalla táctil. El diseño incorpora un gran drenaje circular que garantiza que las patatas fritas y otros residuos sean arrastrados hasta la bandeja de filtrado. Las freidoras MIE14/FQIE30 se controlan mediante un controlador de pantalla táctil easyTouch® Intuition. Las freidoras de esta serie están disponibles en configuraciones de cuba completa o dividida, y se pueden adquirir en baterías de hasta cinco cubas.

Las cubas están equipadas con una sonda de temperatura para un control preciso de las mismas.

Las freidoras MIE14/FQIE30 se envían completamente ensambladas. Todas las freidoras se envían con un paquete de accesorios estándar. Las freidoras se ajustan, prueban e inspeccionan en la fábrica antes de ser embaladas para su envío.

Este dispositivo es solo para uso profesional y deberá utilizarse únicamente por personal cualificado, tal como se define en la sección 1.6.

1.2 Información de seguridad

Antes de poner en funcionamiento su unidad, lea detenidamente las instrucciones de este manual.

A lo largo de este manual, encontrará anotaciones en recuadros con doble borde, similares a las que aparecen a continuación.



PRECAUCIÓN

Los recuadros de **PRECAUCIÓN** contienen información sobre acciones o condiciones que **pueden causar un mal funcionamiento del sistema o provocarlo.**



ADVERTENCIA

Los recuadros de **ADVERTENCIA** contienen información sobre acciones o condiciones que **pueden causar daños en su sistema o provocarlos**, y que pueden originar un funcionamiento incorrecto del sistema.

 PELIGRO

Los recuadros de **PELIGRO** contienen información sobre acciones o condiciones que ***pueden causar lesiones al personal o provocarlas***, y que pueden dañar su sistema u originar un funcionamiento incorrecto del sistema.

Las freidoras MIE14/FQIE30 incorporan una función de detección de alta temperatura que corta la alimentación de las resistencias en caso de que fallen los controles de temperatura.

El controlador está equipado con una batería de litio de terminal no extraíble. Los intentos de extraer o sustituir la batería por otra pueden suponer un riesgo de incendio o explosión.

 PRECAUCIÓN

La batería puede explotar si se manipula incorrectamente. No la recargue, desmonte ni arroje al fuego.

1.3 Información para los controladores de pantalla táctil

Este equipo ha sido probado y se ha comprobado que cumple con los límites establecidos para un dispositivo digital de Clase A, de conformidad con la Parte 15 de las normas de la FCC. Aunque este dispositivo es un dispositivo de Clase A verificado, se ha demostrado que cumple con los límites de la Clase B. Estos límites están diseñados para proporcionar una protección razonable contra interferencias perjudiciales cuando el equipo se utiliza en un entorno comercial. Este equipo genera, utiliza y puede irradiar energía de radiofrecuencia y, si no se instala y utiliza de acuerdo con el manual de instrucciones, puede causar interferencias perjudiciales en las radiocomunicaciones. Es probable que el funcionamiento del equipo en una zona residencial cause interferencias perjudiciales, en cuyo caso el usuario deberá corregir dichas interferencias por su cuenta.

Se advierte al usuario que cualquier cambio o modificación no aprobados expresamente por la parte responsable del cumplimiento podría anular su autorización para utilizar el equipo.

Si fuese necesario, el usuario debería consultar con el distribuidor o con un técnico de radio y televisión experimentado para obtener sugerencias adicionales.

El usuario podría encontrar útil el siguiente folleto preparado por la Comisión Federal de Comunicaciones: "Cómo identificar y resolver problemas de interferencia de radio y televisión". Este folleto está disponible en la Oficina de Imprenta del Gobierno de Estados Unidos, Washington, DC 20402, número de catálogo 004-000-00345-4.

1.4 Información específica de la Comunidad Europea (CE)

La Comunidad Europea (CE) ha establecido ciertas normas específicas con respecto a los equipos de este tipo. Cuando existe un conflicto entre las normas CE y las que no lo son, la información o las instrucciones en cuestión se identifican mediante recuadros sombreados.

CE Standard

Example of box used to distinguish CE and Non-CE specific information.

1.5 Personal de instalación, funcionamiento y servicio técnico

La información de funcionamiento de los equipos Frymaster se ha preparado para ser utilizada únicamente por personal cualificado o autorizado, según se define en la sección 1.6. **Toda instalación y servicio técnico en equipos Frymaster debe ser realizada por personal de instalación o servicio técnico cualificado, certificado, con licencia o autorizado, según se define en la sección 1.6.**

1.6 Definiciones

PERSONAL OPERATIVO CUALIFICADO O AUTORIZADO

El personal operativo cualificado/autorizado es aquel que ha leído atentamente la información de este manual y se ha familiarizado con las funciones del equipo, o que tiene experiencia previa en el manejo del equipo descrito en este manual.

PERSONAL DE INSTALACIÓN CUALIFICADO

El personal de instalación cualificado está formado por personas físicas, empresas, corporaciones o compañías que, ya sea personalmente o a través de un representante, se dedican a la instalación de aparatos eléctricos y son responsables de la misma. El personal cualificado debe tener experiencia en este tipo de trabajo, estar familiarizado con todas las precauciones eléctricas pertinentes y haber cumplido con todos los requisitos de los códigos nacionales y locales aplicables.

PERSONAL DE SERVICIO TÉCNICO CUALIFICADO

El personal de servicio técnico cualificado es aquel que está familiarizado con los equipos Frymaster y a los que Frymaster, LLC. ha autorizado a realizar el mantenimiento del equipo. Todo el personal de servicio técnico autorizado está obligado a disponer de un juego completo de manuales de servicio técnico y de repuestos, y a mantener un stock mínimo de repuestos para los equipos Frymaster. En el sitio web de Frymaster, www.frymaster.com, dispone de una lista de técnicos autorizados de Frymaster (FAS). ***Si cualquier intervención es realizada por personal no cualificado, la garantía de Frymaster de su equipo quedará anulada.***

1.7 Procedimiento de reclamación por daños durante el envío

Qué hacer si su equipo llega dañado:

Tenga en cuenta que este equipo fue inspeccionado y embalado cuidadosamente por personal cualificado antes de salir de fábrica. La empresa de transporte asume la plena responsabilidad de la entrega segura una vez que se acepta el equipo.

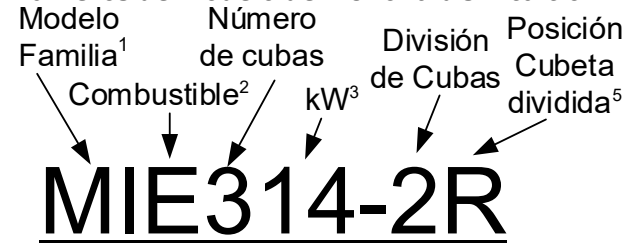
Qué hacer si su equipo llega dañado:

1. **Presente una reclamación por daños y perjuicios de inmediato**, independientemente de la magnitud de los daños.
2. **Inspeccione y registre cualquier pérdida o daño visible**, y asegúrese de que esta información se anote en la factura de flete o recibo de envío exprés, y que esté firmada por la persona que realiza la entrega.
3. Las **pérdidas o daños ocultos** no detectados hasta el desembalaje del equipo deben registrarse y se debe informar a la empresa de transporte o al transportista inmediatamente después de su detección. Las reclamaciones por daños ocultos deben presentarse en un plazo de cinco días desde la fecha de entrega. Asegúrese de conservar el embalaje para su inspección.

Frymaster NO ASUME NINGÚN TIPO DE RESPONSABILIDAD POR DAÑOS O PÉRDIDAS OCASIONADAS DURANTE EL TRANSPORTE.

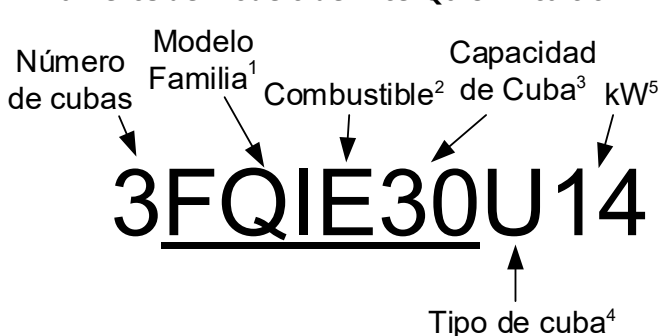
1.8 Lectura de números de modelo

Números de modelo de McDonald's Intuition™



- 1 = MI-McDonald's Intuition
- 2 = E (Eléctrico)
- 3 = Kilovatios -14, 17 kW
- 4 = Número de cubas divididas
- 5 = Posición de las cubas divididas (D=Derecha, I=Izquierda)

Números de modelo de FilterQuick Intuition™



- 1 = FQI – FilterQuick Intuition
- 2 = E (Eléctrico)
- 3 = 13,6 kg (30 lb)
- 4 = U de cuba abierta
- 5 = kilovatios -14, 17, 22 kW

1.9 Información de servicio técnico

Para mantenimiento o reparaciones no rutinarias, o para obtener información sobre el servicio técnico, póngase en contacto con el técnico autorizado de Frymaster (FAS) local. Para poder ayudarlo con rapidez, el técnico autorizado de Frymaster (FAS) o el representante del departamento de servicio técnico precisa cierta información sobre su equipo. La mayor parte de esta información está impresa en una placa de datos adherida al interior de la puerta de la freidora. Los números de pieza se encuentran en el manual de piezas. Los pedidos de repuestos pueden realizarse directamente con su técnico autorizado de Frymaster (FAS) o distribuidor local. En el sitio web de Frymaster, www.frymaster.com, dispone de una lista de técnicos autorizados de Frymaster (FAS). Si no tiene acceso a esa lista, póngase en contacto con el departamento de servicio técnico de Frymaster en el número de teléfono 1-800-551-8633 o 1-318-865-1711 o envíe un correo electrónico a fryservice@welbilt.com.

Puede ponerse en contacto con su distribuidor/FAS local para obtener información sobre el servicio técnico. También puede llamar al departamento de servicio técnico de Frymaster en el número de teléfono 1-800-551-8633 o 1-318-865-1711 o enviar un correo electrónico a fryservice@welbilt.com. Cuando solicite servicio técnico o pida repuestos, tenga a mano la siguiente información:

Número de modelo _____

Número de serie _____

Tensión _____

Descripción del problema _____

Además del número de modelo y el número de serie, esté preparado para describir la naturaleza del problema y tenga a mano cualquier otra información que considere útil para resolverlo.

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

FREIDORAS ELÉCTRICAS FILTERQUICK INTUITION™ MIE14/FQIE30

CAPÍTULO 2: INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

2.1 Retirada de la freidora del palé.

Los soportes metálicos de dos piezas (consulte la figura 1) que sujetan la freidora al palé deben retirarse por completo.

El elemento metálico instalado en el palé sirve de guía para las ruedas de la freidora, lo que evita que la caja SCB golpee el palé cuando la freidora se desplaza (consulte la figura 2).

La caja SCB de la freidora está protegida por una guía de palés especial (consulte las figuras 2 y 3).

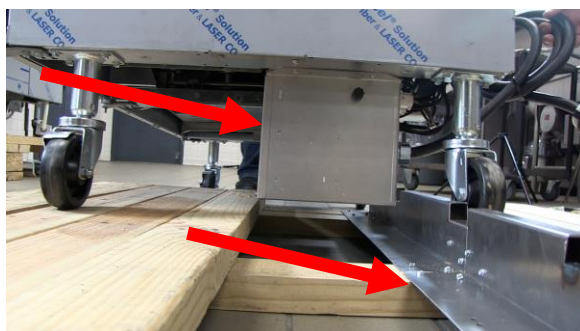


Figura 2

Las ruedas traseras de las freidoras Intuition están presionadas contra la guía metálica. Esto garantiza que la caja SCB quede por encima de la parte más baja del palé cuando se empuja la freidora (consulte la figura 3).

Si la fuente de alimentación de la freidora es superior a 120 voltios CA, se debe abrir la caja

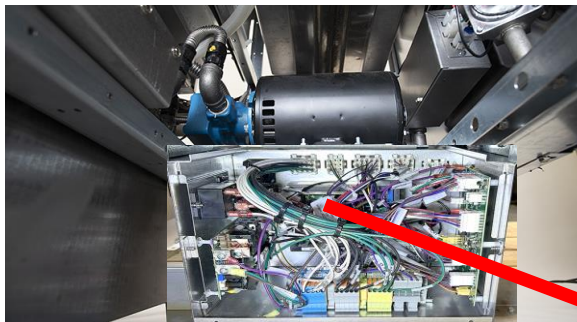


Figura 4

SCB, que se encuentra detrás del JIB y debajo del motor del filtro (consulte la figura 4), y se debe retirar el puente del variador de frecuencia (rodeado con un círculo en la figura 5). **NOTA: SI LA TENSION ES DE 200 V O SUPERIOR, ASEGÚRESE DE QUE EL PUENTE NO ESTÉ INSTALADO. NOTA: Si NO se retira el puente para alta tensión (200 V-250 V), destruirá el variador de frecuencia.**



Figura 1

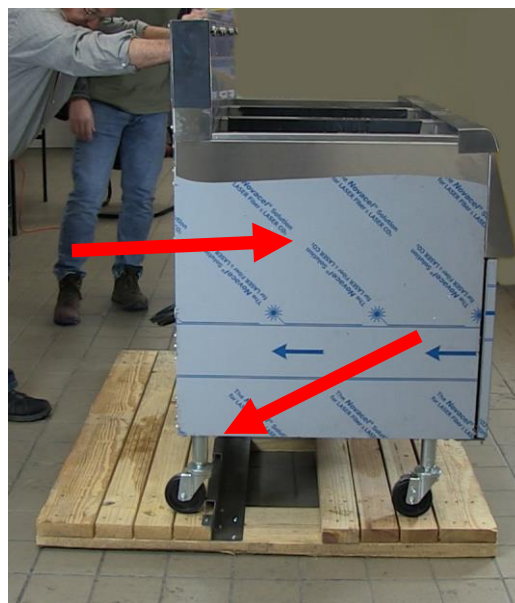


Figura 3



Figura 5

2.2 Requisitos generales de instalación

Una instalación correcta es fundamental para el funcionamiento seguro, eficiente y sin problemas de este dispositivo.

El personal de instalación o servicio técnico cualificado, con licencia o autorizado, según se define en la sección 1.6 de este manual, deberá realizar todas las instalaciones y el mantenimiento de los equipos Frymaster.

La instalación o el servicio técnico de este equipo por personal que no sea cualificado, autorizado o disponga de la licencia correspondiente (según se define en la sección 1.6 de este manual) anulará la garantía de Frymaster y puede provocar daños en el equipo o lesiones al personal.

En caso de conflicto entre las instrucciones e información de este manual y los códigos o reglamentos locales o nacionales, la instalación y el funcionamiento deberán ajustarse a los códigos o reglamentos vigentes en el país donde se instale el equipo.

Puede solicitar el servicio técnico poniéndose en contacto con su técnico autorizado de Frymaster local.

PELIGRO

Los códigos de construcción prohíben instalar una freidora con su tanque abierto de aceite caliente junto a una llama abierta de cualquier tipo, incluidas las de parrillas y cocinas.

AVISO

Todas las freidoras que se envíen sin cables ni enchufes suministrados de fábrica deben conectarse mediante cableado fijo mediante un conducto flexible hasta el bloque de terminales ubicado en la parte posterior de la freidora. El cableado de estas freidoras debe cumplir las especificaciones del NEC. Las unidades con conexión fija deben incluir la instalación de dispositivos de sujeción.

PELIGRO

Deben proporcionarse los medios adecuados para limitar el movimiento de este dispositivo sin depender del conducto eléctrico ni transmitirle tensión. La freidora se suministra con un kit de sujeción. Si falta el kit de sujeción, póngase en contacto con su técnico autorizado de Frymaster (FAS) más cercano.

AVISO

Si este equipo se conecta directamente a la red eléctrica, el cableado fijo deberá incorporar un medio de desconexión con una separación entre contactos de al menos 3 mm en todos los polos.

AVISO

Este equipo debe colocarse de manera que el enchufe sea accesible, a menos que se proporcionen otros medios para desconectarlo de la fuente de alimentación (por ejemplo, un disyuntor).

AVISO

Si este dispositivo se conecta de forma permanente a un cableado fijo, debe hacerse mediante cables de cobre con una temperatura nominal no inferior a 75 °C (167 °F).

AVISO

Si el cable de alimentación eléctrica está dañado, un técnico autorizado de Frymaster o una persona igualmente cualificada debe reemplazarlo para evitar cualquier peligro.

PELIGRO

Este dispositivo debe conectarse a una fuente de alimentación con la misma tensión y fase que las especificadas en la placa de características situada en el interior de la puerta de la unidad.

PELIGRO

Todas las conexiones de cableado de este dispositivo deben realizarse de acuerdo con los diagramas de cableado que se proporcionan con la unidad. Consulte los diagramas de cableado que se proporcionan con el dispositivo al instalar o realizar el servicio técnico de este equipo.

PELIGRO

No conecte una bandeja de escurrido tipo delantal a una freidora individual. La freidora puede volverse inestable, volcarse y causar lesiones. La zona donde se encuentra el dispositivo debe mantenerse libre de materiales combustibles en todo momento.

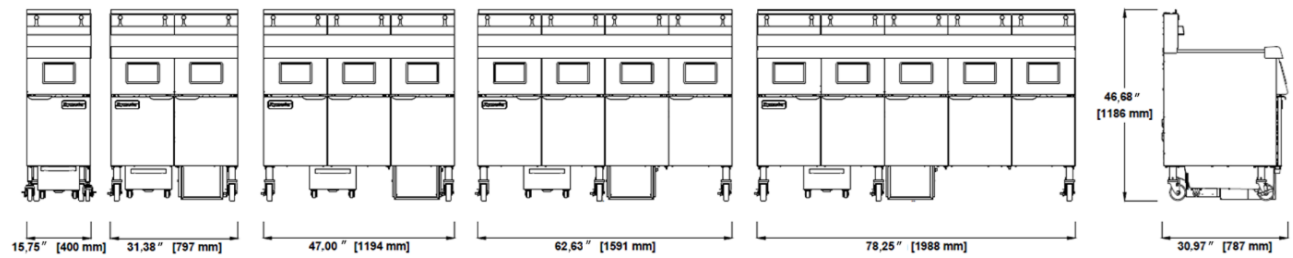
En caso de un corte de energía, las freidoras se apagarán automáticamente. Si esto ocurre, apague el interruptor de encendido. No intente poner en marcha las freidoras hasta que se restablezca la electricidad.

Este dispositivo debe mantenerse libre de materiales combustibles, salvo que se instale sobre suelos combustibles.

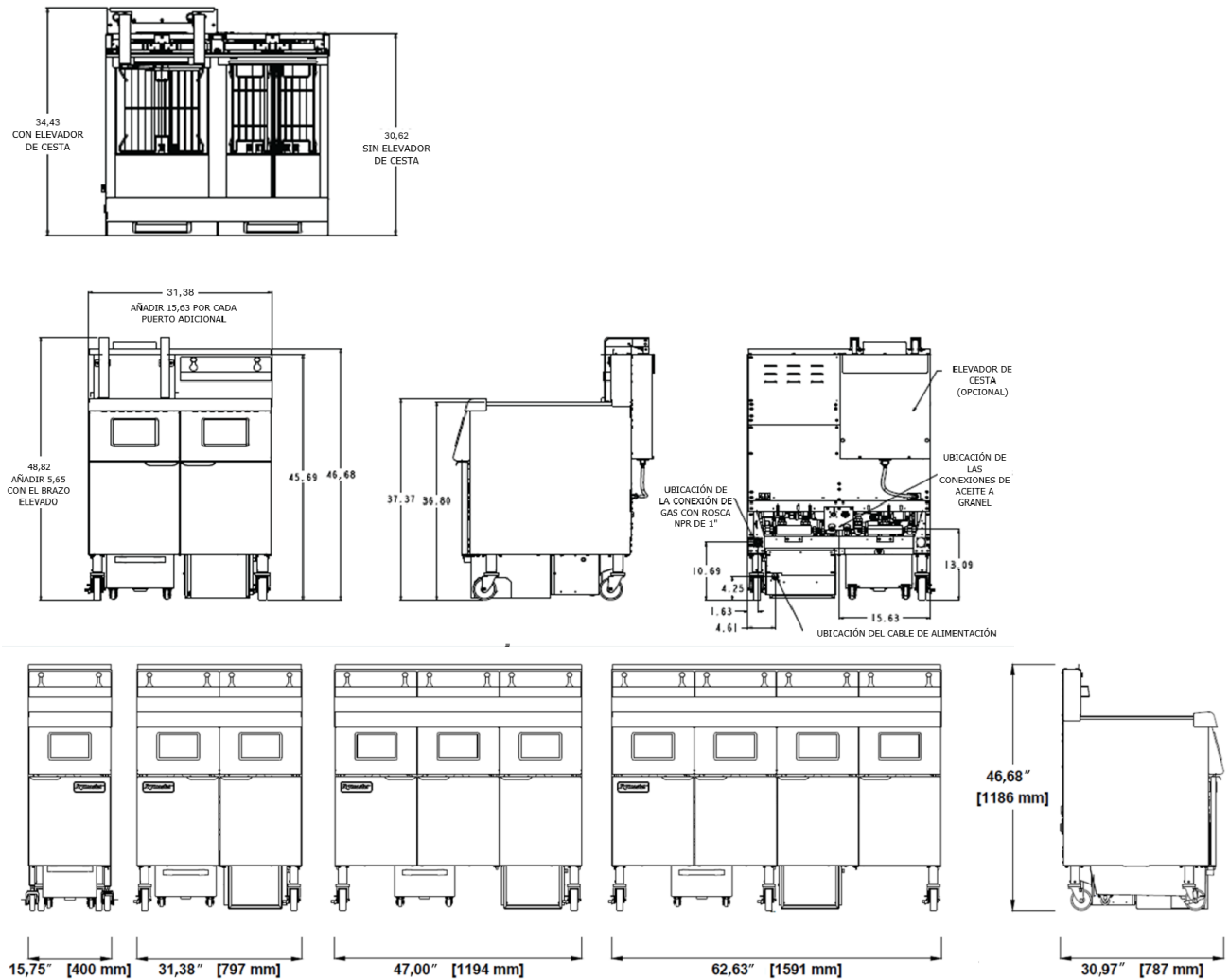
2.2.1 Dimensiones

Modelo	Capacidad de aceite por cuba	Tamaño total en cm (in)		
		Anchura	Profundidad	Altura
1FQIE30U/MIE114U	15 l (30 lb) llena, 8 l (16 lb), dividida	42,3 cm (16,63 in)	77,7 cm (30,62 in)	118,5 cm (46,68 in)
2FQIE30U/MIE214U	15 l (30 lb) llena, 8 l (16 lb), dividida	79,7 cm (31,38 in)	77,7 cm (30,62 in)	118,5 cm (46,68 in)
3FQIG30U/MIE314U	15 l (30 lb) llena, 8 l (16 lb), dividida	119,6 cm (47,1 in)	77,7 cm (30,62 in)	118,5 cm (46,68 in)
4FQIG30U/MIE4140U	15 l (30 lb) llena, 8 l (16 lb), dividida	159,1 cm (62,63 in)	77,7 cm (30,62 in)	118,5 cm (46,68 in)
MIE5140U	15 l (30 lb) llena, 8 l (16 lb), dividida	198,8 cm (78,25 in)	77,7 cm (30,62 in)	118,5 cm (46,68 in)

2.2.1.1 Dimensiones de McDonald's



2.2.1.2 Dimensiones de FilterQuick (no McDonald's)



2.2.2 Espacio libre y ventilación

Se debe dejar un espacio libre de 15 cm (6 in) a ambos lados y en la parte posterior, junto a cualquier construcción combustible. Se debe disponer de un espacio mínimo de 61 cm (24 in) en la parte frontal del equipo para su mantenimiento y correcto funcionamiento.

⚠ ADVERTENCIA

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

⚠ PELIGRO

No se debe alterar ni retirar ningún material estructural de la freidora para adaptarla a la colocación de la misma bajo una campana extractora. Preguntas Llame a la línea directa de servicio técnico de Frymaster al 1-800-551-8633.

Al instalar cualquier tipo de freidora, se debe seguir implícitamente la norma n.º 96 de la National Fire Protection Association (Asociación nacional de protección contra incendios).

El sistema de conductos, la campana extractora y el banco de filtros deben limpiarse periódicamente y mantenerse libres de grasa según la norma NFPA n.º 96.

Se puede obtener una copia de la norma en la asociación nacional de protección contra incendios, Battery March Park, Quincy, MA 02269 o en www.NFPA.org.

2.2.3 Requisitos eléctricos

2.2.3.1 Requisitos de puesta a tierra eléctrica

Todos los dispositivos eléctricos deben estar conectados a tierra de acuerdo con todos los códigos nacionales y locales aplicables y, cuando corresponda, con los códigos CE. Si no se dispone de códigos locales, el dispositivo debe conectarse a tierra de acuerdo con el código eléctrico nacional, ANSI/NFPA 70, o el código eléctrico canadiense, CSA C22.2, según corresponda. Todas las unidades (ya sean con cable o de conexión permanente) deben estar conectadas a un sistema de alimentación eléctrica con conexión a tierra. Los diagramas de cableado se suministran con la freidora. Consulte la placa de características ubicada en el interior de la puerta de la freidora para conocer la tensión adecuada.

El terminal de puesta a tierra equipotencial indicado en la ilustración (derecha) permite la conexión eléctrica de todos los equipos ubicados en el mismo lugar, con el fin de garantizar que no exista ninguna diferencia de potencial eléctrico entre las unidades, lo que podría resultar ser peligroso.



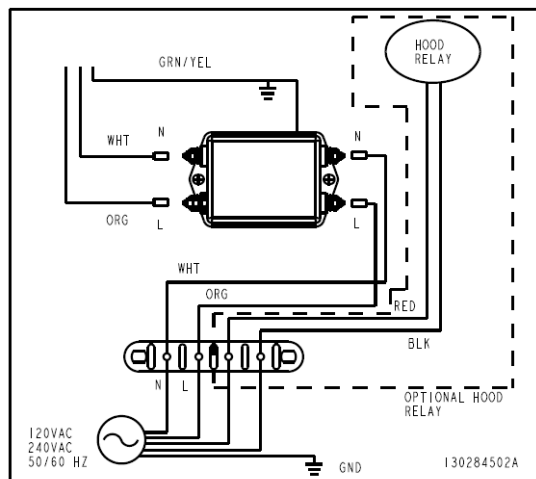
⚠ PELIGRO

Este dispositivo está equipado con un enchufe especial (con conexión a tierra) para su protección contra descargas eléctricas y debe enchufarse directamente a una toma de corriente con conexión a tierra adecuada. No corte, retire ni anule de ninguna otra forma la clavija de conexión a tierra de este enchufe.

⚠ ADVERTENCIA

Solo para McDonald's: para garantizar el funcionamiento seguro y eficiente de la freidora y la campana extractora, el enchufe del circuito eléctrico de 120 voltios que alimenta la campana debe estar completamente insertado y bloqueado en su toma de clavija y manguito.

2.2.3.2 Cableado de terminales de conexión eléctrica



2.2.4 Requisitos para Australia

Debe instalarse de acuerdo con las normas AS 5601/AG 601, la normativa local, las regulaciones de gas y electricidad, y cualquier otra normativa legal pertinente.

Si se instalan ruedas, la instalación debe cumplir con los requisitos de las normas AS5601 y AS1869.

2.3 Requisitos de energía

El enchufe de alimentación trifásico para los elementos, controles y filtro tiene una capacidad nominal de 60 amperios, 250 VCA y es de configuración NEMA L15-60P. Cada freidora debe tener su propio cable individual para la alimentación de la resistencia en un circuito independiente.

El enchufe de alimentación trifásico para los elementos (controles y filtro en establecimientos que no son McDonald's) tiene una capacidad nominal de 60 amperios, 250 VCA y es de configuración NEMA L15-60P.

Solo para McDonald's: El conector de control y filtro tiene una capacidad nominal de 20 amperios, 120/208 VCA y es de configuración NEMA L21-20P. Sin embargo, el cable de control SOLO funciona con 120 V. **NO** lo conecte a ninguna tensión superior a 120 V. Cada freidora debe tener su propio cable de alimentación para la resistencia en un circuito individual, así como el cable de control.

Este equipo cumple con la norma EN61000-3-11. Sin embargo, al conectar equipos sensibles a la misma fuente de alimentación trifásica que la freidora, el usuario deberá determinar, en consulta con la compañía eléctrica, si fuera necesario, que se utilice una impedancia condicional de $0,122 \Omega + 388 \mu H$ por fase y $0,081 \Omega + 259 \mu H$ en el neutro.

TENSIÓN	FASE	N.º DE CONDUC	TAMAÑO	AWG (mm²)	AMPERIOS POR FASE		
					L1	L2	L3
208	3	3	6	(16)	39	39	39
240	3	3	6	(16)	34	34	34
480	3	3	8	(10)	17	17	17
220/380	3	4	6	(16)	21	21	21
230/400	3	4	6	(16)	21	21	21
240/415	3	4	6	(16)	20	20	20

AVISO

Si este dispositivo se conecta de forma permanente a un cableado fijo, debe hacerse mediante cables de cobre con una temperatura nominal no inferior a 75 °C (167 °F).

PELIGRO

Este dispositivo debe conectarse a una fuente de alimentación con la misma tensión y fase que las especificadas en la placa de características situada en el interior de la puerta de la unidad.

PELIGRO

Todas las conexiones de cableado de este dispositivo deben realizarse de acuerdo con los diagramas de cableado que se proporcionan con la unidad. Consulte los diagramas de cableado que se proporcionan con el dispositivo al instalar o realizar el servicio técnico de este equipo.

2.4 Una vez que las freidoras estén colocadas en la estación de fritura

PELIGRO

No se debe alterar ni retirar ningún material estructural de la freidora para adaptarla a la colocación de la misma bajo una campana extractora. Preguntas Llame a la línea directa de servicio técnico de Frymaster al 1-800-551-8633.

1. Una vez colocada la freidora en la estación de fritura, utilice un nivel de burbuja colocado sobre la parte superior de la freidora para verificar que la unidad esté nivelada, tanto de lado a lado como de adelante hacia atrás.

Para nivelar las freidoras, ajuste las ruedas y asegúrese de que las freidoras estén a la altura adecuada en la estación de fritura.

La rueda delantera derecha puede estar bloqueada con tornillos de fijación que quizás sea necesario aflojar para poder colocarla en su sitio. Una vez colocadas, los tornillos de fijación de las ruedas se pueden bloquear con la rueda paralela a la freidora, de adelante hacia atrás, para facilitar el movimiento de la freidora dentro y fuera de la campana para su limpieza y para evitar que la rueda golpee el depósito de aceite.

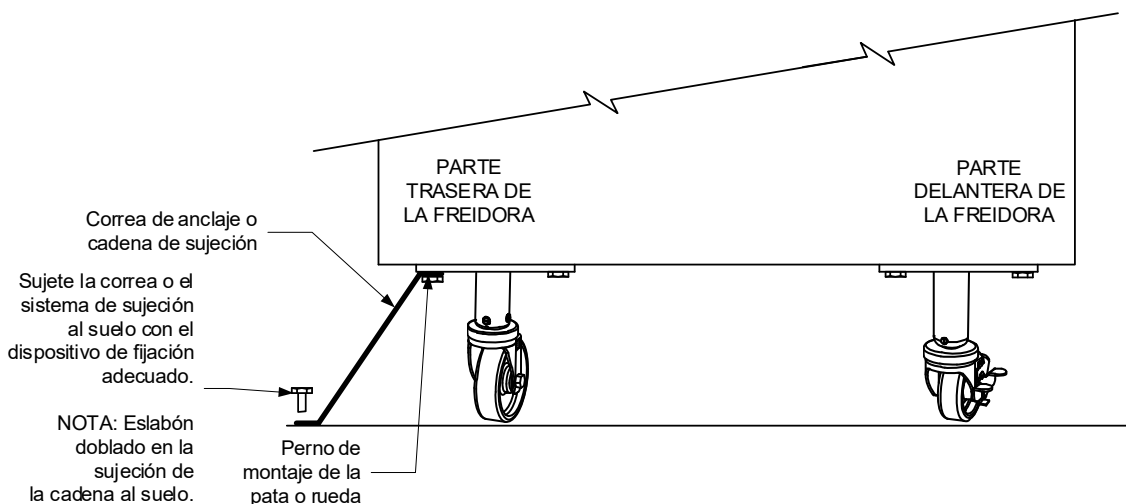
Una vez nivelada la freidora en su posición final, instale los elementos de sujeción proporcionados por KES para limitar su movimiento, de modo que no dependa del conducto o la conexión eléctrica ni le transmita tensión. Instale los sistemas de sujeción siguiendo las instrucciones proporcionadas. Si los sistemas de sujeción se desconectan por motivos de mantenimiento u otras razones, deben volver a conectarse antes de utilizar la freidora.

PELIGRO

Deben proporcionarse los medios adecuados para limitar el movimiento de este dispositivo sin depender del conducto eléctrico ni transmitirle tensión. La freidora se suministra con un kit de sujeción. Si falta el kit de sujeción, póngase en contacto con su técnico autorizado de Frymaster (FAS) más cercano.

⚠ PELIGRO

El aceite caliente puede causar quemaduras graves. Evite el contacto. En cualquier circunstancia, se debe retirar el aceite de la freidora antes de intentar moverla para evitar derrames, caídas y quemaduras graves. Las freidoras pueden volcarse y causar lesiones personales si no están fijas en una posición estable.



2. Limpie y llene las sartenes con aceite de cocina hasta la línea de nivel de aceite inferior. (Consulte los **procedimientos de instalación y apagado del equipo** en el capítulo 3).

2.5 Instalación del soporte para el depósito de aceite de llenado

Abra la puerta del extremo derecho e instale el soporte del depósito de aceite (JIB/BIB) que se envía en el paquete de accesorios (su apariencia puede diferir de la que se muestra) con los tornillos incluidos (consulte la figura 1). En algunas configuraciones, la base de carga es opcional. Instale el protector contra salpicaduras JIB opcional para proteger la parte inferior del JIB (consulte la figura 2). Si utiliza la opción de acortamiento sólido, consulte los apéndices B y C al final de este manual para obtener las instrucciones de instalación.

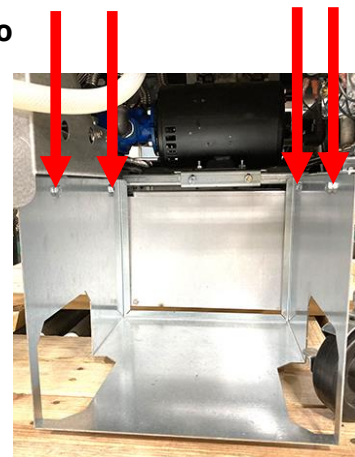


Figura 1

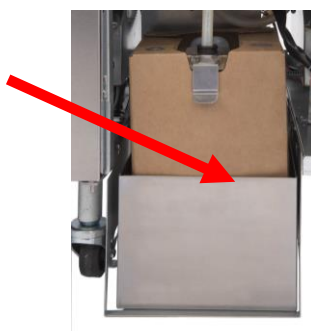
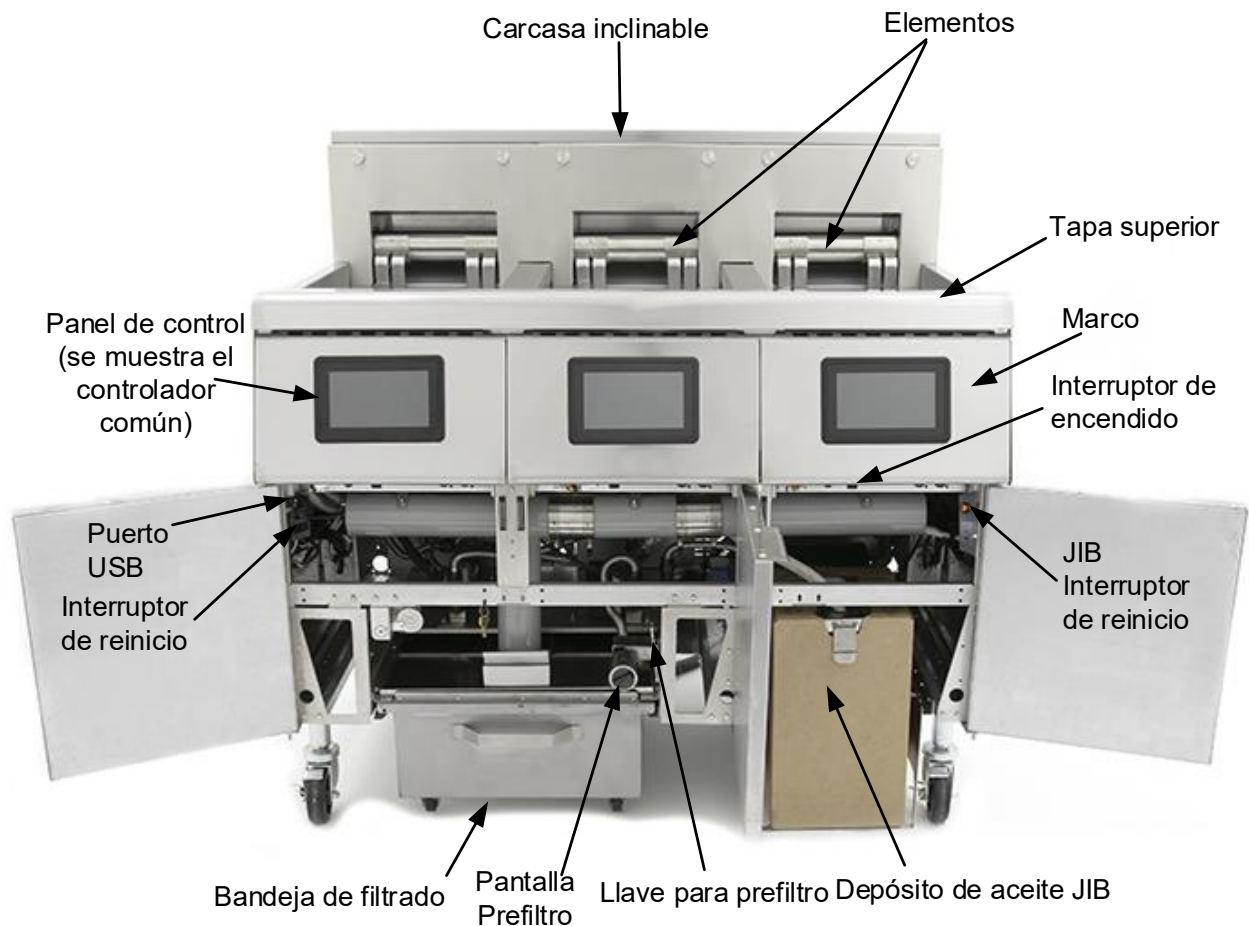


Figura 2

FREIDORAS ELÉCTRICAS FILTERQUICK INTUITION™ MIE14/FQIE30

CAPÍTULO 3: INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

FINDING YOUR WAY AROUND THE INTUITION MIE14/FQIE30U SERIES ELECTRIC FRYER



CONFIGURACIÓN TÍPICA (MIE314 MOSTRADO)

NOTA: El aspecto de su freidora puede diferir ligeramente del de la que se muestra en función de la configuración y la fecha de fabricación.

3.1 Procedimientos de instalación y apagado del equipo

ADVERTENCIA

El supervisor del lugar de trabajo es responsable de garantizar que los operadores estén al tanto de los peligros inherentes al funcionamiento de un sistema de filtrado de aceite caliente, en particular de los aspectos relacionados con los procedimientos de filtración, drenaje y limpieza del aceite.

PRECAUCIÓN

Antes de encender la freidora, asegúrese de que le llegue corriente eléctrica y de que los controladores estén APAGADOS. Asegúrese de que las válvulas de drenaje de las cubas estén cerradas. Retire las rejillas de soporte de la cesta, si están instaladas, y llene la freidora hasta la línea de NIVEL DE ACEITE inferior. Si se utiliza grasa sólida, asegúrese de que quede bien compactada en el fondo de la cuba.

3.1.1 Configuración

PELIGRO

Nunca utilice el dispositivo con la cuba vacía. La freidora debe llenarse con agua o aceite hasta la línea inferior de NIVEL DE ACEITE antes de encender las resistencias. De no hacerlo, se producirán daños irreparables en los elementos y podría provocar un incendio.

PELIGRO

Seque totalmente la cuba antes de llenarla con aceite. De lo contrario, el aceite caliente provocará salpicaduras cuando se alcance la temperatura de cocción.

ADVERTENCIA

El modelo MIE14/FQIE30U no está diseñado para utilizar un sistema de acortamiento sólido sin un kit de acortamiento sólido instalado. El uso de grasa sólida sin un kit para grasa sólida obstruirá los conductos de llenado de aceite. La freidora eléctrica MIE14/FQIE30U tiene una capacidad de aceite de 14,5 l (32 lb/3,8 gal) a 21 °C (70 °F) para una cuba llena y de 8,33 l (18 lb/2,2 gal) a 21 °C (70 °F) por cada mitad de cuba doble.

Antes de llenar las cubas, asegúrese de que todos los drenajes estén cerrados.

1. Llene la cuba con aceite para cocinar hasta la línea de NIVEL DE ACEITE **INFERIOR** ubicada en la parte posterior de la cuba. Esto permitirá la expansión del aceite cuando se aplique calor. No llene el aceite frío más allá de la línea inferior; podría desbordarse debido a la expansión del aceite por el calor. Para sistemas de aceite a granel, consulte el *Manual de funcionamiento del controlador* para obtener instrucciones sobre cómo llenar la cuba desde el sistema a granel. Si se utiliza grasa sólida, asegúrese de que quede bien compactada en el fondo de la cuba.
2. Asegúrese de que los cables de alimentación estén enchufados y bloqueados (si corresponde) en los receptáculos apropiados. Compruebe que la parte frontal del enchufe esté a ras con la placa de la toma de corriente, sin que se vea ninguna parte de las clavijas.
3. Asegúrese de que la alimentación esté encendida con el interruptor principal, que se encuentra detrás del compartimento de la puerta de la freidora en el panel frontal de la caja de componentes, junto al fusible.
4. Mantenga pulsado el controlador /  botón durante tres segundos hasta que la freidora esté encendida (consulte la figura 1).

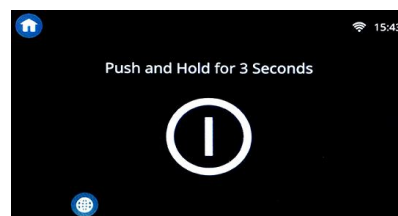


Figura 1

- La freidora entrará automáticamente en el modo de ciclo de fusión si la temperatura de la freidora es inferior a 82 °C (180 °F) y mostrará **Melt Cycle** (Ciclo de fusión). (**NOTA:** Durante el ciclo de fusión, los elementos se activarán durante unos segundos y luego se desactivarán durante un período más prolongado. La grasa debe removerse ocasionalmente durante el proceso de calentamiento para asegurar que toda la manteca de la cuba se licúe. Cuando la temperatura de la freidora alcance los 82 °C (180 °F), la unidad cambiará automáticamente al modo de calentamiento y se mostrará **Preheat** (Precalentar) hasta que la temperatura esté a 9 °C (15 °F) del punto de ajuste. Las resistencias permanecerán activadas hasta que la temperatura de la freidora alcance la temperatura de cocción programada. Una vez que la freidora alcance la temperatura programada, la pantalla del controlador cambiará a la pantalla del producto y la freidora está lista para su uso.
- Asegúrese de que el nivel de aceite esté en la línea de **NIVEL SUPERIOR DE ACEITE (o NIVEL MEDIO DE ACEITE si corresponde)** cuando el aceite **esté a su temperatura de cocción**.
- La cantidad máxima permitida por lote para patatas fritas en aceite o grasa no deberá ser superior a 0,7 kg (½ lb).

Cierre

- Pulse el botón  para apagar la freidora (consulte la figura 2) y coloque las tapas de las sartenes en su lugar.
- Filtre el aceite y limpie las freidoras (consulte los capítulos 1 y 2 del *Manual de funcionamiento del controlador*).
- Limpie la bandeja de filtrado y reemplace el papel o la almohadilla del filtro. No deje la grasa sólida en la bandeja de filtrado durante la noche.
- Coloque las tapas de las freidoras.

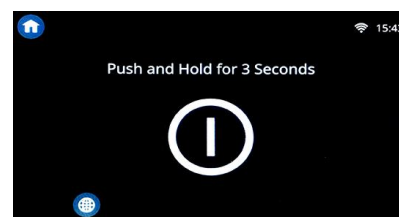


Figura 2

3.2 Funcionamiento

Esta freidora está equipada con controladores de pantalla táctil (consulte la figura 2). Consulte el manual del controlador para conocer la programación y los procedimientos de funcionamiento.

3.3 Relleno automático por bajo nivel de aceite

La freidora se puede configurar para que se rellene manualmente o para que funcione tanto de forma manual como automática, dependiendo del hardware, el software y la configuración. Cuando una cuba tenga un nivel bajo, pulse el botón de reposición manual  (si corresponde) en la parte superior de la pantalla para completar el nivel de la cuba. ¿El controlador muestra el nivel de aceite de la freidora? Pulse el botón ✓. Mantenga pulsado el botón para iniciar el llenado. Suelte el botón cuando el aceite esté en la línea superior de nivel de aceite. Pulsa el botón (✓) para salir una vez que la freidora esté llena. Si la unidad dispone de la opción

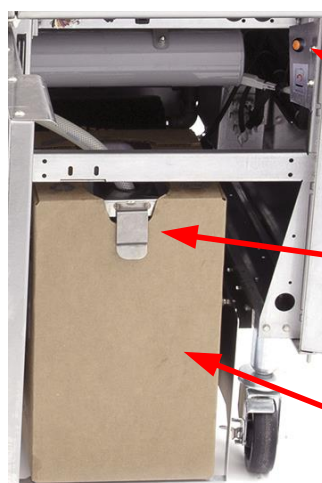


Figura 3

Reinicio de JIB (Jug In Box, contenedor de aceite en caja)
Botón: permite reiniciar el indicador amarillo del JIB vacío después del cambio de aceite.

Tapa especial: dispone de tuberías para extraer el aceite del depósito y llevarlo a las cubas de la freidora.

JIB (Jug In Box, contenedor de aceite en caja): el JIB es el depósito del aceite.

de rellenado automático, se comprobarán los niveles de aceite de la freidora continuamente y se rellenan según sea necesario desde un depósito situado en el compartimento.

El depósito de reposición superior tiene capacidad para una caja de aceite de 15,8 l (35 lb). Con un funcionamiento normal, esto durará aproximadamente dos días.

Los componentes del sistema están indicados en la parte derecha (consulte la figura 3).

NOTA: Las cubas requerirán un llenado manual al encenderlas; después de una limpieza profunda (limpieza por ebullición o limpieza en frío) o su eliminación, a menos que se utilice un sistema de aceite nuevo a granel.

3.3.1 Preparación del sistema para su uso

Una vez colocada la freidora bajo la campana extractora, instale el JIB (Jug In Box, contenedor de aceite en caja) o BIB (Bag In Box, contenedor de aceite en bolsa) en el soporte instalado en el capítulo anterior (consulte la figura 4). Si utiliza la opción de aceite a granel, consulte el apéndice A.

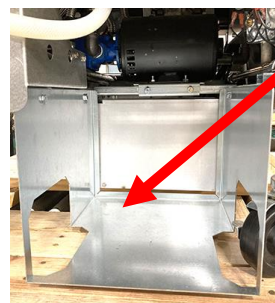


Figura 4

3.3.2 Instalación del depósito de aceite de llenado automático (JIB/BIB)

Retire la tapa original del recipiente de aceite y el revestimiento de aluminio. Sustituya la tapa por la proporcionada, que incluye un sistema de succión. Asegúrese de que el tubo de alimentación que sale de la tapa llegue al fondo del recipiente de aceite.

Coloque el recipiente de aceite dentro del compartimento y deslícelo hasta que encaje en su sitio (como se muestra en la página siguiente). Evite que las ventosas se enganchen en el interior del mueble al colocar el recipiente en la freidora.

El sistema ya está listo para ponerse en marcha.

3.3.3 Cambio del JIB (Jug In Box, contenedor de aceite en caja) o BIB (Bag In Box, contenedor de aceite en bolsa)

Si el nivel del depósito de aceite es bajo, aparece el mensaje **TOP OFF OIL EMPTY - REFILL /REPLACE TOP OFF OIL** (ACEITE DE REPOSICIÓN VACÍO - RELLENAR/SUSTITUIR ACEITE DE REPOSICIÓN) (consulte la figura 5). Pulsa el botón ✓ para continuar. Una vez que el depósito esté lleno o reemplazado, mantenga presionado el botón naranja de reinicio que se encuentra junto al depósito de aceite (consulte la figura 14) hasta que el mensaje deje de aparecer. Si utiliza grasa sólida, consulte el apéndice A para obtener instrucciones.



E182 – Top Off Oil Empty
(E182 – Aceite de reposición vacío)



Figura 5

1. Abra el compartimento y deslice el JIB (Jug In Box, contenedor de aceite en caja) hacia afuera (consulte la figura 6).
2. Retire la tapa y vierta el aceite restante del recipiente en todas las freidoras de manera uniforme (consulte la figura 7).



Figura 6



Figura 7

3. Coloque el nuevo JIB (Jug In Box, contenedor de aceite en caja) en posición vertical y retire la tapa y el sello de aluminio (consulte la figura 8).



Figura 8

4. Coloque el tubo en el nuevo recipiente lleno (consulte la figura 9).



Figura 9

5. Deslice el JIB (Jug In Box, contenedor de aceite en caja) sobre el estante dentro del compartimento de la freidora (como se muestra en la figura 6).

6. Pulse el interruptor de reinicio del JIB (Jug In Box, contenedor de aceite en caja) para borrar el mensaje Top Off Oil Empty (Aceite de reposición vacío) que aparece en el controlador (consulte la figura 10).



Figura 10

⚠ ADVERTENCIA

No añada aceite CALIENTE ni USADO a un JIB (Jug In Box, contenedor de aceite en caja)/BIB (Bag In Box, contenedor de aceite en bolsa).

3.4.4 Sistemas de aceite a granel

Las instrucciones para la instalación y el uso de sistemas de aceite a granel se encuentran en el apéndice A, que se encuentra al final de este manual.

3.4 Filtración

3.4.1 Introducción

El sistema de filtración permite filtrar el aceite de una de las freidoras de forma segura y eficiente mientras las demás freidoras de la batería siguen en funcionamiento.

La sección 3.4.2 trata sobre la preparación del sistema de filtración para su uso. El funcionamiento del sistema se describe en el manual del controlador.

⚠ ADVERTENCIA

El supervisor del lugar de trabajo es responsable de garantizar que los operadores estén al tanto de los peligros inherentes al funcionamiento de un sistema de filtrado de aceite caliente, en particular de los aspectos relacionados con los procedimientos de filtración, drenaje y limpieza del aceite.

⚠ ADVERTENCIA

La almohadilla o el papel del filtro DEBEN reemplazarse diariamente o cuando el nivel de sedimentos supere la altura del anillo de sujeción.

3.4.2 Preparación del sistema de filtración para su uso con papel de filtro o almohadilla filtrante

El sistema de filtración utiliza una configuración con papel de filtro que incluye una bandeja recolectora (cuya apariencia puede variar), un anillo de sujeción y una malla de filtro de metal.

1. Extraiga ligeramente la bandeja de filtrado del compartimento y espere hasta que deje de gotear antes de retirarla por completo (como se muestra a continuación) y retire la bandeja recolectora, el anillo de sujeción, la almohadilla o el papel de filtro y la malla de filtro (consulte la figura 11). Limpie todos los componentes con una solución de concentrado multiusos o detergente y agua caliente, y luego déjelos secar completamente.

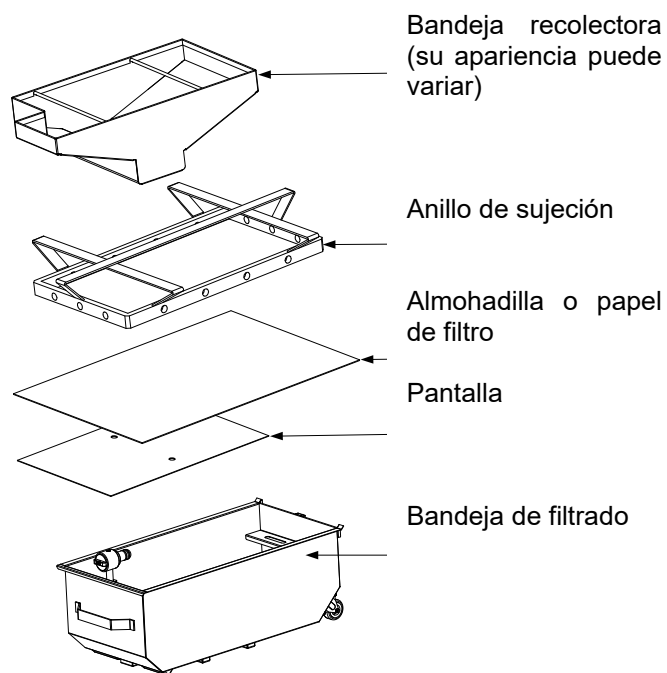


Figura 11

La tapa de la bandeja no debe retirarse excepto para limpiarla, acceder al interior o para permitir la colocación de una unidad de eliminación de residuos (SDU) fabricada antes de enero de 2004 debajo del drenaje. Las instrucciones de desecho se encuentran en el manual del controlador Intuition.

2. Inspeccione el racor de conexión de la bandeja de filtrado para asegurarse de que ambas juntas tóricas estén en buen estado (consulte la figura 12).
3. Después, en orden inverso, coloque la malla de filtro de metal en el centro del fondo de la bandeja y, a continuación, coloque una hoja de papel de filtro encima de la malla, superponiéndola por todos los lados (consulte la figura 11).. Si utiliza una almohadilla filtrante, asegúrese de que el lado **rugoso** de la almohadilla esté hacia arriba y colóquela sobre la pantalla y cerciórese de que la almohadilla quede entre las estrías en relieve de la bandeja de filtrado.



Figura 12

4. Coloque el anillo de sujeción encima de la almohadilla. Si utiliza papel de filtro, coloque una hoja de papel de filtro sobre la parte superior de la bandeja, superponiéndola por todos los lados. Coloque el anillo de sujeción sobre el papel de filtro y baje el anillo dentro de la bandeja para que el papel se pliegue alrededor del anillo a medida que se empuja hacia el fondo de la bandeja (consulte la figura 13).



Figura 13

5. Cuando el anillo de sujeción esté en su posición, esparza uniformemente un paquete de polvo de filtro (226 g, 8 oz) sobre el papel de filtro (consulte la figura 14). **NO UTILICE POLVO DE FILTRO CON LA ALMOHADILLA DE FILTRO.**
6. Vuelva a colocar la bandeja recolectora en la bandeja de filtrado.
7. Vuelva a introducir la bandeja de filtrado en la freidora, colocándola debajo de la misma. Asegúrese de que la letra "P" **NO** aparezca en el controlador. El sistema de filtración ya está listo para su uso.



Figura 14

⚠ PELIGRO

No drene más de una cuba a la vez en la unidad de filtración integrada para evitar el desbordamiento y el derrame de aceite caliente que puede causar quemaduras graves, resbalones y caídas.

⚠ PELIGRO

La bandeja recolectora de las freidoras equipadas con un sistema de filtrado debe vaciarse en un recipiente ignífugo al finalizar cada jornada de fritura. Algunas partículas de alimentos pueden incendiarse espontáneamente si se dejan en remojo en ciertos tipos de grasa.

⚠ ADVERTENCIA

No golpee las cestas de freír ni otros utensilios contra la tira de unión de la freidora. La tira está instalada para sellar la unión entre las cubas de fritura. Si se golpean las cestas de fritura contra la tira de sellado para desprender la manteca, la tira se deformará, lo que afectará negativamente a su ajuste. Se ha diseñado para ofrecer un ajuste perfecto y solo debe retirarse para su limpieza.

FREIDORAS ELÉCTRICAS FILTERQUICK INTUITION™ MIE14/FQIE30

CAPÍTULO 4: MANTENIMIENTO PREVENTIVO

4.1 Revisiones de mantenimiento preventivo y servicio técnico de freidoras

PELIGRO

La bandeja recolectora de las freidoras equipadas con un sistema de filtrado debe vaciarse en un recipiente ignífugo al finalizar cada jornada de fritura. Algunas partículas de alimentos pueden incendiarse espontáneamente si se dejan en remojo en ciertos tipos de grasa.

PELIGRO

Nunca intente limpiar la freidora durante el proceso de fritura ni cuando la cuba esté llena de aceite caliente. Si el agua entra en contacto con aceite calentado a temperatura de fritura, provocará salpicaduras de aceite, lo que puede causar quemaduras graves al personal que se encuentre cerca.

ADVERTENCIA

Utilice un detergente concentrado multiusos o un detergente multiusos. Lea las instrucciones de uso y las advertencias antes de usar el producto. Se debe prestar especial atención a la concentración del limpiador y al tiempo que este permanece en las superficies que entran en contacto con los alimentos.

El motor tiene cojinetes lubricados permanentemente y no requiere lubricación.

4.2 CONTROLES Y REPARACIONES DIARIOS

4.2.1 Inspección de la freidora y los accesorios para detectar daños

Busque cables sueltos o deshilachados, fugas, materiales extraños en la freidora o dentro del compartimento, y cualquier otro indicio de que la freidora y sus accesorios no estén listos ni sean seguros para su funcionamiento.

4.2.2 Limpieza diaria del interior y el exterior del compartimento de la freidora

Limpie el interior del compartimento de la freidora con un paño seco y limpio. Limpie todas las superficies y componentes metálicos accesibles para eliminar la acumulación de aceite y polvo. Para eliminar el aceite usado, se puede utilizar un desengrasante apto para uso alimentario.

Limpie el exterior del compartimento de la freidora con un paño limpio y húmedo empapado en concentrado multiusos o un detergente multiusos, para eliminar el aceite, el polvo y las pelusas del compartimento de la freidora. Limpie con un paño limpio y húmedo.

4.2.3 Limpieza diaria del sistema de filtración integrado

ADVERTENCIA

Nunca ponga en funcionamiento el sistema de filtrado sin aceite en el sistema.

⚠ ADVERTENCIA

Nunca utilice la bandeja de filtrado para transportar el aceite usado a la zona de eliminación.

⚠ ADVERTENCIA

Nunca vacíe el agua en la bandeja de filtrado. El agua dañará la bomba del filtro.

No se requieren inspecciones ni servicios periódicos de mantenimiento preventivo para el sistema de filtración, aparte de la limpieza diaria de la bandeja de filtrado con una solución de agua caliente y concentrado limpiador multiusos o un detergente de uso general.

Si observa que el sistema bombea lentamente o no bombea en absoluto, verifique que la rejilla de la bandeja de filtrado esté colocada en el fondo de la bandeja, con el papel o la almohadilla filtrante sobre la rejilla. Verifique que las dos juntas tóricas de la conexión en la bandeja de filtrado estén presentes y en buen estado. Compruebe que el prefiltro esté limpio y **apretado con la llave.**

4.2.4 Limpieza diaria de la bandeja de filtrado, piezas desmontables y accesorios

Al igual que en la cuba, se acumularán depósitos de aceite carbonizado en la bandeja del filtrado y en las piezas y accesorios desmontables, como las cestas, las bandejas de sedimentos y las rejillas para pescado.

Limpie la bandeja de filtrado y todas las piezas y accesorios desmontables con un paño limpio y seco. Utilice un paño humedecido con una solución de detergente multiusos. Para eliminar el aceite carbonizado acumulado, enjuague y seque bien cada pieza. NO utilice lana de acero o estropajos abrasivos para limpiar esas piezas. Los arañazos provocados por ese frotamiento dificultan las limpiezas posteriores.

4.2.5 Limpieza diaria alrededor de los sensores AIF y ATO

1. Limpie los sedimentos que se acumulan alrededor de los sensores AIF y ATO durante la limpieza y el filtrado cuando se drene el aceite de la freidora.
2. Utilice un cepillo pequeño u otro objeto similar que permita acceder a la zona alrededor de la sonda (consulte la figura 1). Tenga cuidado de no dañar la sonda.
3. Devuelva el aceite una vez que haya terminado la limpieza y el filtrado.



Figura 1

4.2.6 Limpieza diaria de las varillas del elevador de cestas

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

4.2.7 Limpieza diaria alrededor de la freidora

Limpie diariamente la zona del suelo alrededor de la freidora. Asegúrese de que no haya fugas de aceite ni exceso de aceite debajo de la freidora o alrededor de la bandeja de filtrado, ya que esto podría provocar resbalones.

⚠ ADVERTENCIA

Tenga cuidado si se encuentra cerca de la freidora. Puede haber líquidos o aceite presentes que puedan provocar resbalones y caídas. Las caídas o el contacto con aceite o líquidos pueden provocar lesiones graves.

4.3 REVISIONES Y REPARACIONES SEMANALES

4.3.1 Limpieza semanal detrás de las freidoras

Limpie detrás de las freidoras. Si procede, utilice el procedimiento detallado en la ficha de requisitos de mantenimiento. Desconecte la freidora de la corriente eléctrica.



ADVERTENCIA

Para garantizar el funcionamiento seguro y eficiente de la freidora y la campana extractora, el enchufe del circuito eléctrico de 120 voltios que puede que alimente la campana debe estar completamente insertado y bloqueado en su toma de clavija y manguito, si corresponde.

4.4 REVISIONES Y SERVICIOS QUINCENALES

4.4.1 Comprobación de la precisión del punto de ajuste del controlador

1. Introduzca una sonda de termómetro o pirómetro de buena calidad en el aceite, de modo que el extremo toque la sonda de detección de temperatura de la freidora.
2. Cuando el controlador muestre los iconos del producto (indicando que el contenido de la freidora está dentro del rango de cocción), pulse el botón  una vez para visualizar la temperatura y el punto de ajuste del aceite, según lo detectado por la sonda de temperatura.
3. Anote la temperatura que marca el termómetro o pirómetro. La temperatura real y las lecturas del pirómetro deben tener una diferencia máxima de $\pm 3^{\circ}\text{C}$ (5°F). De lo contrario, póngase en contacto con un técnico autorizado por el fabricante para obtener ayuda.

4.5 REVISIONES Y SERVICIOS MENSUALES

4.5.1 Mantenimiento del prefiltro: mensual o según sea necesario.

El prefiltro requiere un mantenimiento regular. Cada 30 días, o con mayor frecuencia si el flujo de aceite disminuye, retire la tapa del prefiltro y limpie la rejilla adjunta.



PELIGRO

Utilice guantes de protección al retirar el prefiltro. El prefiltro puede estar caliente y causar quemaduras graves.



Figura 2



Figura 3

1. Con guantes de protección, utilice la llave suministrada para retirar la tapa del prefiltro de la carcasa del prefiltro (Figura 2) .
2. Utilice un cepillo pequeño para limpiar los residuos de la pantalla adjunta (Figura 3) .
3. Limpie bajo el grifo y seque completamente.
4. Vuelva a colocar la tapa del prefiltro en la carcasa del prefiltro y apriétela con la llave adjunta, asegurándose de que la tapa del prefiltro quede bien ajustada. Si la tapa del prefiltro no está bien cerrada, entrará aire alrededor del prefiltro y se ralentizará el retorno del aceite.



PELIGRO

NO retire la tapa del prefiltro mientras se esté realizando un ciclo de filtrado.

NO ponga en funcionamiento el sistema de filtrado con la tapa quitada. Utilice guantes de protección al manipular la tapa. El metal y el aceite expuesto están calientes y pueden causar quemaduras graves.

4.6 REVISIONES Y REPARACIONES TRIMESTRALES

4.6.1 Limpieza profunda (limpieza por ebullición/limpieza en frío) de la freidora: trimestralmente o con mayor frecuencia, según su programa de mantenimiento requerido.

PELIGRO

Nunca utilice el dispositivo con la cuba vacía. La cuba debe llenarse con agua o aceite antes de encender los fogones. Si no se sigue estas instrucciones, la cuba se dañará y podría provocar un incendio.

Durante el uso normal de su freidora, se irá formando gradualmente un depósito de aceite carbonizado en el interior de la cuba. Esta película debe eliminarse periódicamente siguiendo el procedimiento de limpieza profunda (ebullición). *Consulte el manual de funcionamiento del controlador Intuition para obtener información específica sobre cómo configurar el controlador para la limpieza profunda (limpieza por ebullición/limpieza en frío).*

PELIGRO

Deje que el aceite se enfríe a 38 °C (100 °F) o menos antes de drenarlo a un recipiente adecuado para su eliminación.

ADVERTENCIA

Nunca deje la freidora desatendida durante este proceso. Si la solución se desborda, pulse inmediatamente el interruptor de encendido/apagado a la posición de apagado.

PELIGRO

Asegúrese de que la cuba esté completamente libre de agua antes de llenarla con aceite. Cuando el aceite se caliente a la temperatura de cocción, el agua en la sartén provocará salpicaduras.

4.6.2 SUSTITUCIÓN TRIMESTRAL DE LAS JUNTAS TÓRICAS

Sustituya las juntas tóricas de la conexión de la bandeja de filtrado cada 90 días o cuando estén agrietadas, rotas o falten (consulte la figura 4).

Para reemplazar las juntas tóricas, utilice un destornillador pequeño de punta plana para levantar la junta tórica y separar el tubo de captación (consulte la figura 5). Asegúrese de que la ranura esté limpia y libre de residuos. Deslice la nueva junta tórica sobre el tubo hasta que encaje en la ranura (consulte la figura 6). Lubrique las juntas tóricas del tubo de captación con aceite nuevo y frío.

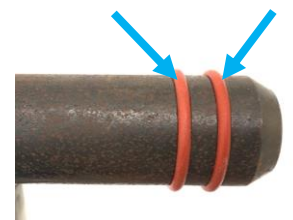


Figura 4

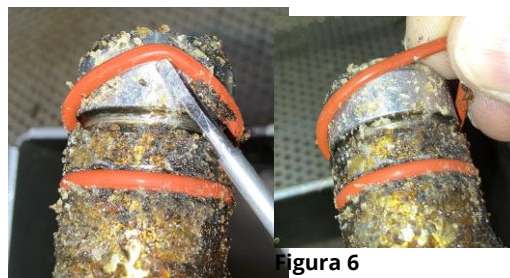


Figura 5

Figura 6

4.7 INSPECCIÓN ANUAL/PERIÓDICA DEL SISTEMA

Este dispositivo debe ser inspeccionado y ajustado periódicamente por personal de servicio técnico cualificado como parte de un programa regular de mantenimiento de la cocina.

Frymaster recomienda que un técnico autorizado por el fabricante inspeccione el dispositivo al menos una vez al año de la siguiente manera:

4.7.1 Freidora: inspección anual

- Inspeccione el compartimento por dentro y por fuera, tanto por delante como por detrás, para detectar exceso de aceite. Asegúrese de que no haya fugas de aceite. Asegúrese de que no haya aceite acumulado debajo del compartimento ni alrededor de la bandeja de filtrado o la freidora, ya que podría provocar resbalones.
- Verifique que los cables del elemento calefactor estén en buen estado, que los conductores no presenten deshilachamiento ni daños visibles en el aislamiento y que estén libres de aceite.
- Compruebe que los elementos calefactores estén en buen estado y sin acumulación de carbón o aceite caramelizado. Inspeccione los elementos en busca de signos de cocción en seco prolongada.
- Verifique que el mecanismo de inclinación funcione correctamente al subir y bajar los elementos y que los cables de los elementos no estén atascados ni rozados.
- Compruebe que el consumo de corriente del elemento calefactor esté dentro del rango permitido, tal como se indica en la placa de características del aparato.
- Verifique que las sondas de temperatura y de límite superior estén correctamente conectadas, apretadas y funcionando correctamente, y que los accesorios de montaje y las protecciones de las sondas estén presentes y correctamente instalados.
- Compruebe que los componentes de la caja de componentes y de la caja de contactores (es decir, el controlador, los relés, las placas de interfaz, los transformadores, los contactores, etc.) estén en buen estado y libres de aceite y otros residuos.
- Verifique que las conexiones del cableado de la caja de componentes y de la caja de contactores estén bien ajustadas y que el cableado esté en buen estado.
- Compruebe que todos los dispositivos de seguridad (por ejemplo, protectores de contactores, interruptores de reinicio, etc.) estén presentes y funcionen correctamente.
- Verifique que la cuba esté en buen estado y sin fugas, y que el aislamiento de la cuba esté en condiciones de uso.
- Compruebe que todos los mazos de cables y las conexiones estén bien ajustados y en buen estado.

4.7.2 Sistema de filtración incorporado: anual

- Inspeccione todos los conductos de retorno y drenaje de aceite para detectar fugas y verifique que todas las conexiones estén bien ajustadas.
- Compruebe la bandeja de filtrado para detectar fugas y comprobar su limpieza. Si se acumula una gran cantidad de residuos en la cesta recolectora, avise al propietario/operador que vacíe la cesta en un recipiente ignífugo y la limpie a diario.
- Verifique que todas las juntas tóricas y los sellos estén presentes y en buen estado. Sustituya las juntas tóricas y los sellos si están desgastados o dañados.
- Compruebe la integridad del sistema de filtración de la siguiente manera:
- Compruebe la integridad del sistema de filtración de la siguiente manera:
 - Verifique que la tapa de la bandeja de filtrado esté presente y correctamente instalada.
 - Con la bandeja de filtrado vacía, apague el controlador y seleccione, para cada cuba por separado, la opción Fill vat from filter pan (Llenar cuba desde la bandeja de filtrado) (consulte el *Manual de funcionamiento del controlador Intuition*). Para verificar el correcto funcionamiento de cada válvula de retorno de aceite, active la bomba de filtrado mediante la selección de la cuba de reposición desde la bandeja de drenaje. Verifique que la bomba se active y que aparezcan burbujas en el aceite de la sartén correspondiente.
 - Compruebe que la bandeja de filtrado esté preparada correctamente para el filtrado y, a continuación, vierta una olla con aceite calentado a 177 °C (350 °F) en la bandeja de filtrado mediante la opción Drain to pan (Drenar a la bandeja) (consulte el *Manual de funcionamiento del controlador Intuition*). Ahora, utilizando la opción Fill vat from pan drain pan (Llenar cuba desde la bandeja de filtrado) (consulte la sección del *Manual de funcionamiento del controlador Intuition*), permita que todo el aceite regrese a la freidora (indicado por burbujas en el aceite de cocina). Pulse el botón de comprobación cuando se haya devuelto todo el aceite. La freidora debería haberse rellenado en aproximadamente 2 minutos y 30 segundos.

FREIDORAS ELÉCTRICAS FILTERQUICK INTUITION™ MIE14/FQIE30

CAPÍTULO 5: SOLUCIÓN DE PROBLEMAS DEL OPERADOR

5.1 Introducción

Esta sección proporciona una guía de referencia sencilla sobre algunos de los problemas comunes que pueden surgir durante el funcionamiento de este equipo. Las guías de solución de problemas que se presentan a continuación tienen como objetivo ayudar a corregir, o al menos a diagnosticar con precisión, los problemas con este equipo. Aunque este capítulo abarca los problemas reportados más comunes, es posible que encuentre problemas que no estén incluidos. En esos casos, el personal de servicio técnico de Frymaster hará todo lo posible para ayudarle a identificar y resolver el problema.

Al solucionar un problema, utilice siempre un proceso de eliminación, comenzando por la solución más sencilla y avanzando hasta la más compleja. Nunca pase por alto lo obvio: es frecuente olvidarse de enchufar un cable o no cerrar completamente una válvula. Lo más importante es intentar comprender siempre claramente por qué se ha producido un problema. Parte de cualquier medida correctiva implica tomar medidas para garantizar que no vuelva a suceder. Si se produce un error en un controlador debido a una mala conexión, revise también todas las demás conexiones. Si un fusible se sigue fundiendo, averigüe el motivo. Tenga siempre presente que el fallo de un componente pequeño a menudo puede ser indicativo de un posible fallo o un funcionamiento incorrecto de un componente o sistema más importante.

Antes de llamar a un agente de servicio o a la LÍNEA DIRECTA de Frymaster (1-800-551-8633), realice los siguientes procedimientos:

- **Verifique que los cables eléctricos estén enchufados y que los interruptores automáticos estén activados.**
- **Compruebe que las válvulas de drenaje de la freidora estén completamente cerradas.**
- **Tenga a mano el modelo y el número de serie de su freidora para proporcionárselos al técnico que le va a ayudar.**

PELIGRO

El aceite caliente puede causar quemaduras graves. Nunca intente mover este dispositivo cuando esté lleno de aceite caliente ni transferir aceite caliente de un recipiente a otro.

PELIGRO

Este equipo debe desconectarse durante el mantenimiento, excepto cuando se requieran pruebas del circuito eléctrico. Tenga mucho cuidado al realizar este tipo de pruebas.

Este dispositivo puede tener más de un punto de conexión para la alimentación eléctrica. Desconecte todos los cables de alimentación antes de realizar cualquier mantenimiento.

La inspección, las pruebas y el servicio técnico de componentes eléctricos solo deben ser realizadas por un agente de servicio autorizado.

5.2 Solución de problemas

5.2.1 Problemas con el controlador y la calefacción

Problema	Causas probables	Acción correctiva
El mando no muestra nada en el controlador.	A. No hay corriente en la freidora. B. Controlador u otro componente defectuoso	A. Verifique que la freidora esté enchufada y que el disyuntor no se haya activado. B. Llame a su FAS para obtener ayuda.
El controlador muestra IS VAT FULL? (¿LA CUBA ESTÁ LLENA?). YES (SÍ) NO después de una filtración.	A. Funcionamiento normal durante la mayoría de las funciones de filtración, al principio o al final. B. Si la pantalla muestra este mensaje muchas veces durante el filtrado, podría ser un indicio de que el retorno del aceite es lento.	A. Asegúrese de que la cuba esté llena de aceite y pulse el botón √. B. Consulte la sección 5.3, Solución de problemas: la bomba del filtro funciona, pero el retorno de aceite es muy lento.
El controlador muestra IS DRAIN CLEAR? (¿EL DRENAJE ESTÁ DESPEJADO?).	El drenaje está obstruido y el aceite no se ha podido drenar.	Limpie el drenaje con Fryers Friend y pulse el botón √. Se reanudará la filtración.
El controlador muestra CHANGE FILTER MEDIA? (¿CAMBIAR MEDIOS DE FILTRADO?).	Se ha producido un error en el filtro, el papel/almohadilla del filtro está obstruido, se ha activado el aviso de cambio de papel/almohadilla del filtro de 25 horas o se ignoró un aviso anterior sobre el cambio de papel/almohadilla del filtro.	Cambie el papel/almohadilla de filtro y asegúrese de que la bandeja de filtrado haya permanecido fuera de la freidora durante un mínimo de 30 segundos. NO ignore las indicaciones CHANGE FILTER PAPER (CAMBIAR PAPEL DE FILTRO) .
La freidora no calienta.	A. La válvula de drenaje no está completamente cerrada. B. Los cables de alimentación no están enchufados. C. Problema con el interruptor de inclinación. D. Se ha producido un error en el controlador o en otros componentes.	A. Consulte el registro de errores. Asegúrese de que no se muestre E133. B. Verifique que todos los cables de alimentación estén completamente insertados en sus respectivos receptáculos, bloqueados en su lugar y que el disyuntor no se haya activado. C. Llame a su FAS para obtener ayuda. D. Llame a su FAS para obtener ayuda.
La freidora se calienta hasta que salta el interruptor de límite de temperatura con el indicador de calor encendido.	Se ha producido un error en la sonda o el controlador de temperatura.	Llame a su FAS para obtener ayuda.
La freidora se calienta hasta que salta el interruptor de límite de temperatura sin que se encienda el indicador de calor.	El contactor o controlador ha fallado.	Llame a su FAS para obtener ayuda.
El controlador muestra MISCONFIGURED ENERGY TYPE (TIPO DE ENERGÍA MAL CONFIGURADO)	El tipo de energía en la configuración de la freidora es incorrecto.	Asegúrese de que la freidora esté configurada correctamente para el tipo de energía adecuado.
El controlador se bloquea.	Error del controlador.	Reinicie la freidora pulsando el interruptor de reinicio principal durante 60 segundos. Si el problema persiste, llame a su FAS para obtener ayuda.

5.2.2 Mensajes de error y problemas de visualización

Problema	Causas probables	Acción correctiva
LA PANTALLA DEL CONTROLADOR muestra E119 HEATING FAILURE (E119 FALLO DE CALEFACCIÓN).	Controlador, fuente de alimentación o contactor averiados, o termostato de límite alto abierto.	Encienda y apague el controlador varias veces. Si el error persiste, llame a su FAS para obtener ayuda.
LA PANTALLA DEL CONTROLADOR muestra una escala de temperatura incorrecta (Fahrenheit o Celsius).	Se programó una opción de visualización incorrecta.	Pulse HOME (INICIO) > SETTINGS> (AJUSTES) > Introduzca 4321 McD o 1656 Non-McD (1656 No McD) > GENERAL > TEMPERATURE (TEMPERATURA) y modifique la escala de temperatura para cambia entre grados Fahrenheit y Celsius. Encienda el controlador para comprobar la temperatura. Si no se muestra la escala deseada, repita el proceso.
EL CONTROLADOR muestra HIGH LIMIT 1 EXCEEDED (LÍMITE ALTO 1 SUPERADO)	La temperatura de la freidora es superior a 210 °C (410 °F) o, en los países de la CE, a 202 °C (395 °F).	Apague la freidora y deje que se enfríe. Asegúrese de que la cuba esté llena de aceite.
EL CONTROLADOR muestra HIGH LIMIT 2 EXCEEDED (LÍMITE ALTO 2 SUPERADO).	Se ha abierto el límite alto.	Apague la freidora y deje que se enfríe. Asegúrese de que la cuba esté llena de aceite. Si el problema persiste, llame al servicio técnico.
EL CONTROLADOR muestra HIGH LIMIT PROBLEM (PROBLEMA DE LÍMITE ALTO).	Límite superior no alcanzado.	Desconecte inmediatamente la alimentación eléctrica de toda la freidora y llame a su servicio técnico autorizado para obtener ayuda.
El controlador muestra el mensaje RECOVERY FAULT-SCHEDULE SERVICE SOON (RECUPERACIÓN DE FALLO - PROGRAMAR SERVICIO PRONTO) y se activa la alarma.	El tiempo de recuperación superó el límite máximo durante tres o más ciclos consecutivos.	Borre el error y silencie la alarma pulsando el botón de verificación ✓. El tiempo máximo de recuperación para la energía eléctrica es de 1:40. Compruebe que todos los cables de alimentación estén completamente insertados en sus receptáculos y bloqueados en su lugar. Reinicie la freidora pulsando el interruptor de reinicio principal durante 60 segundos. Si el error persiste, llame a su FAS para obtener ayuda.
EL CONTROLADOR muestra COOKING TEMPERATURE ERROR (ERROR DE TEMPERATURA DE COCCIÓN).	Problema con el circuito de medición de temperatura, incluida la sonda, o daño en el arnés de cableado o conector del controlador.	Apague la freidora y llame a su FAS para obtener ayuda.
El indicador de calentamiento está encendido, pero la freidora no calienta.	El cable de alimentación trifásico está desenchufado o el disyuntor se ha disparado.	Verifique que todos los cables de alimentación estén completamente insertados en sus receptáculos, bloqueados en su lugar y que el disyuntor no se haya activado. Si el problema persiste, llame a su FAS para obtener ayuda.
El controlador muestra NO MENU GROUP AVAILABLE FOR SELECTION (NO HAY NINGÚN GRUPO DE MENÚ DISPONIBLE PARA SELECCIONAR).	Se han eliminado todos los grupos del menú.	Cree un nuevo grupo de MENÚ. Una vez creado un nuevo menú, agregue las recetas al grupo.

Problema	Causas probables	Acción correctiva
El CONTROLADOR muestra SERVICE REQUIRED (SERVICIO REQUERIDO) seguido de un mensaje de error.	Se ha producido un error que requiere la intervención de un técnico.	Pulse X para continuar cocinando y llame a su FAS para obtener ayuda. En algunos casos, puede que no esté disponible la cocción. Reinicie la freidora pulsando el interruptor de reinicio principal durante 60 segundos. Si el error persiste, llame a su FAS para obtener ayuda.

5.3 Solución de problemas del sistema de autofiltración

Problema	Causas probables	Acción correctiva
Los filtros de la freidora se activan después de cada ciclo de cocción.	Filtro configurado incorrectamente.	Modifique o sobrescriba el filtro después de configurarlo volviendo a introducir el valor del filtro después de la cocción en los ajustes.
El filtro de mantenimiento o la función de limpieza y filtrado no se inician.	Temperatura demasiado baja.	Asegúrese de que la freidora esté a la temperatura programada antes de iniciar un filtro de mantenimiento o una limpieza y filtrado.
La pantalla del controlador muestra FILTER BUSY (FILTRO OCUPADO).	A. Todavía hay en curso otro ciclo de filtración o cambio de almohadilla filtrante. B. La placa de control del sistema no ha finalizado la comprobación del sistema. C. Problema de SCB.	A. Espere a que finalice el ciclo de filtración anterior para iniciar otro ciclo de filtración. Cambie la almohadilla del filtro si se le solicita. B. Espere 15 minutos e inténtelo de nuevo. C. Reinicie la freidora pulsando el interruptor de reinicio principal durante 60 segundos. Si el error persiste, llame a su FAS para obtener ayuda.
La bomba del filtro no arranca o se detiene durante el filtrado.	A. El cable de alimentación está desconectado. B. Obstrucción en la bomba de filtro.	A. Verifique que el cable de alimentación esté conectado de forma segura a la toma de corriente. B. Reinicie la freidora pulsando el interruptor de reinicio principal durante 60 segundos. Si el error persiste, llame a su FAS para obtener ayuda.
La válvula de drenaje o la válvula de retorno permanece abierta.	A. Problema con la válvula de drenaje o retorno. B. Problema con el accionador. C. Problema de HCB o SCB.	Reinicie la freidora pulsando el interruptor de reinicio principal durante 60 segundos. Si el error persiste, llame a su FAS para obtener ayuda.
La pantalla del CONTROLADOR muestra INSERT PAN (INSERTAR BANDEJA).	A. La bandeja de filtrado no está completamente colocada en la freidora. B. Interruptor del filtro defectuoso.	A. Retire la bandeja de filtrado y vuelva a insertarla completamente en la freidora. Asegúrese de que el controlador no muestre P. B. Si la bandeja de filtrado está completamente insertada y el controlador sigue mostrando INSERT PAN (INSERTAR BANDEJA), el interruptor está desalineado o posiblemente defectuoso.

Problema	Causas probables	Acción correctiva
El sistema de autofiltración y el filtro OQS no se activan.	A. El nivel de aceite es demasiado bajo. B. La temperatura del aceite es demasiado baja. C. Bandeja de filtrado retirada. D. El recuento ponderado de cocción (AIF) en la configuración de la receta está establecido en 0.	A. Asegúrese de que el nivel de aceite esté en el conducto superior de llenado de aceite (en el sensor superior de nivel de aceite). B. Asegúrese de que la temperatura del aceite esté en el punto de ajuste. C. Asegúrese de que el controlador no muestre P. Asegúrese de que la bandeja de filtrado esté completamente colocada en la freidora. Reinicie la freidora. D. Establezca el recuento ponderado de cocción (AIF-On) en 1 en la configuración de la receta (HOME (INICIO) > RECIPES (RECETAS) > Introduzca 1234 McD o 1650 No-McD (No McD) > Seleccione el producto > WEIGHTED COOK COUNT (RECuento PESADO DE COCCIÓN)).
La bomba de filtrado funciona, pero el retorno de aceite es muy lento.	A. Filtro/papel obstruido. B. Componentes de la bandeja de filtrado instalados o preparados incorrectamente. C. Es posible que la rejilla del prefiltro esté obstruida o no esté completamente apretada.	A. Asegúrese de que el filtro no esté obstruido. Si es así, reemplace el filtro. B. Retire el aceite de la bandeja de filtrado y vuelva a colocar la almohadilla/papel del filtro, asegurándose de que la malla del filtro esté colocada debajo de la almohadilla/papel. Si utiliza una almohadilla, verifique que el lado rugoso esté hacia arriba. Verifique que las juntas tóricas estén presentes y en buen estado en el racor de conexión de la bandeja de filtrado. C. Limpie el prefiltro (consulte la sección 4.5) y asegúrese de que esté bien apretado con la llave adjunta.

5.3.1 Error de drenaje obstruido

El error de drenaje obstruido se produce durante la autofiltración cuando el sensor de nivel de aceite detecta que el aceite no se ha drenado por completo de la freidora. Esto puede deberse a un drenaje obstruido o a un fallo del sensor de aceite. Siga las instrucciones que aparecen en la pantalla del controlador para borrar el error.

Cuando esto ocurre, el controlador muestra **CLEAR DRAIN (LIMPIAR DRENAJE)** durante 15 segundos y luego cambia a **IS DRAIN CLEAR? (¿EL DRENAJE ESTÁ LIMPIO?)**

1. Retire los residuos del drenaje con el accesorio para freidoras y pulse el botón ✓ para continuar.
2. El controlador muestra **DRAINING (DRENAJE)**. Una vez que el sensor de nivel de aceite detecta que el aceite se ha drenado, se reanuda el funcionamiento normal del sistema de autofiltración.

5.3.2 Filtro ocupado

Cuando se muestra **FILTER BUSY (FILTRO OCUPADO)**, la placa de interfaz del filtro está esperando a que se realice el filtrado en otra cuba o a que finalice otra función. Espere 15 minutos para ver si el problema se ha solucionado. Si no, llame a su FAS local.

5.4 Solución de problemas relacionados con el rellenado automático

PROBLEMA	CAUSAS PROBABLES	ACCIÓN CORRECTIVA
Las freidoras se llenan frías.	Punto de ajuste incorrecto.	Asegúrese de que el punto de ajuste sea correcto.
Una sola cuba no se llena por completo.	A. Existe un error de filtro. B. Existe un error que requiere servicio técnico. C. Problema con el solenoide, la bomba, los pines, el sensor RTD o el sistema de reposición automática de refrigerante (ATO).	A. Borre correctamente el error del filtro. Si el problema persiste, llame a su FAS para obtener ayuda. B. Llame a su FAS para obtener ayuda. C. Llame a su FAS para obtener ayuda.
Las cubas no se llenan por completo.	A. La temperatura de la freidora es demasiado baja. B. El aceite está demasiado frío. C. Aparece Top oil empty (Aceite superior vacío). D. Existe un error que requiere servicio técnico. E. El interruptor de la unidad de fusión está apagado (solo en las unidades de grasa sólida). F. Fusible fundido.	A. La temperatura de la freidora debe estar en el punto de ajuste. B. Asegúrese de que el aceite en el depósito de reposición esté por encima de 21 °C (70 °F). C. Asegúrese de que el depósito de reposición no esté vacío de aceite. Reemplace el depósito de relleno o llénelo desde el depósito a granel y reinicie el sistema de relleno. Si el problema persiste, llame a su FAS para obtener ayuda.. D. Llame a su FAS para obtener ayuda. E. Asegúrese de que el interruptor de la unidad de fusión esté en la posición ON (ENCENDIDO). F. Compruebe el fusible situado a la izquierda de la caja SCB. Si utiliza una unidad de fusión de combustible sólido, compruebe el fusible que se encuentra debajo del interruptor de la unidad de fusión.

5.5 Solución de problemas en sistemas de aceite a granel

PROBLEMA	CAUSAS PROBABLES	ACCIÓN CORRECTIVA
La cuba no se llena.	A. Procedimiento de configuración incorrecto. B. Deseche la válvula que no esté completamente cerrada. C. El depósito del sistema de aceite a granel está vacío. D. Problema con la bomba RTI. E. El conector rápido para el aceite nuevo, situado cerca de la parte trasera de la freidora, no está completamente encajado.	A. Para reiniciar la freidora, desconecte y vuelva a enchufar el conector de control de aceite a granel situado en la parte posterior de la freidora. B. Asegúrese de que la manija de la válvula de descarga esté completamente cerrada. C. Llame a su proveedor de aceite a granel. D. Llame a su proveedor de aceite a granel. E. Desconecte el aceite nuevo y desconecte y vuelva a conectarlo para asegurarse de que la conexión esté completamente fijada.

PROBLEMA	CAUSAS PROBABLES	ACCIÓN CORRECTIVA
El depósito de reposición no se llena.	A. Procedimiento de configuración incorrecto. B. Otra función está en proceso. C. Deseche la válvula que no esté completamente cerrada. D. El depósito del sistema de aceite a granel está vacío. E. Problema con el solenoide, la bomba o el interruptor.	A. Asegúrese de que la configuración del aceite nuevo en la freidora sea la correcta. Para reiniciar la freidora, mantenga pulsado el botón de reinicio durante 60 segundos o más. B. Si se está realizando un filtrado o cualquier otra función del menú de filtrado, o si se muestran FILTER NOW? √/X (¿FILTRAR AHORA?), CONFIRM (CONFIRMAR) √/X o SKIM VAT (CUBA DE FILTRADO SUPERFICIAL), espere a que finalice el proceso e inténtelo de nuevo. C. Asegúrese de que la manija de la válvula de descarga esté completamente cerrada. D. Llame a su proveedor de aceite a granel. E. Llame a su FAS para obtener ayuda.
Llene el depósito de reposición o la cuba lentamente.	A. Problemas en la bomba o en el conducto que escapan al alcance de la resolución de problemas por parte del operador.	A. Póngase en contacto con su proveedor de aceite a granel.

5.6 Códigos de registro de eventos (errores)

Para acceder al registro de eventos (errores):

1. Pulse el botón HOME (Inicio) .
2. Pulse el botón de diagnóstico .
3. Seleccione Event Log (Registro de eventos).
4. Seleccione el tipo de registro que desee ver o seleccione All (Todos) para ver todos los registros de eventos (errores).
5. Seleccione 7, 14 o 30 días de registros para visualizarlos.
6. Los eventos específicos de cada lado, indicados por la ubicación L para izquierda o R para derecha, LC para centro izquierdo y RC para centro derecho, son eventos que se coordinan con la posición de un componente o son específicos de un lado de una cuba dividida. Si no hay eventos presentes, la pantalla permanecerá en blanco.

Código	MENSAJE SOBRE EL INCIDENTE	EXPLICACIÓN
E113, E113R, E113L	COOKING TEMPERATURE ERROR (ERROR DE TEMPERATURA DE COCCIÓN)	La lectura de la sonda de temperatura está fuera de rango. Si el problema persiste, llame al servicio técnico.
E116, E116R, E116L	HIGH LIMIT 1 EXCEEDED – XXX F or XXX C (LÍMITE ALTO 1 SUPERADO – XXX °F o XXX °C)	La temperatura límite máxima es superior a 210 °C (410 °F), o en los países de la CE, a 202 °C (395 °F). Apague la freidora y deje que se enfríe. Asegúrese de que la cuba esté llena de aceite.
E117, E117R, E117L	HIGH LIMIT 2 EXCEEDED – XXX F or XXX C (LÍMITE MÁXIMO 2 SUPERADO – XXX °F o XXX °C)	El interruptor de límite alto se ha abierto. Apague la freidora y deje que se enfríe. Asegúrese de que la cuba esté llena de aceite. Si el problema persiste, llame al servicio técnico.
E118, E118R, E118L	HIGH LIMIT PROBLEM (PROBLEMA DE LÍMITE ALTO)	La temperatura de la cuba supera los 238 °C (460 °F) y el interruptor de límite de temperatura no se ha abierto. Desconecte inmediatamente la freidora de la corriente y llame al servicio técnico.
E119, E119R, E119L	HEATING FAILURE – XXX F or XXX C (FALLO EN LA CALEFACCIÓN – XXX °F o XXX °C)	Error en el circuito de enclavamiento del control de calefacción. El contactor térmico no se bloqueó. Apague la freidora y vuelva a encenderla. Si el problema persiste, llame al servicio técnico.

Código	MENSAJE SOBRE EL INCIDENTE	EXPLICACIÓN
E120, E120R, E120L	HEAT RELAY FAILURE – XXX F or XXX C (FALLO DEL RELÉ DE CALOR – XXX °F o XXX °C)	Problema con el relé de calefacción. Reinicie completamente la batería de la freidora. Si el problema persiste, llame al servicio técnico.
E129, E129R, E129L	TOP OFF TEMPERATURE ERROR – XXX F or XXX C (ERROR DE TEMPERATURA DE RELLENO – XXX °F o XXX °C)	Error en la sonda de temperatura de llenado. Limpie la sonda. Si el problema persiste, llame al servicio técnico.
E130, E130R, E130L	SPARE PROBE FAILURE – XXX F or XXX C CALL SERVICE (FALLO DE LA Sonda DE REPUESTO – XXX °F o XXX °C LLAME AL SERVICIO TÉCNICO)	Error de sonda de repuesto. Limpie la sonda. Si el problema persiste, llame al servicio técnico.
E132, E132R, E132L	DRAIN VALVE NOT OPEN - FILTRATION DISABLED – SERVICE REQUIRED (VÁLVULA DE DRENAJE NO ABIERTA - FILTRACIÓN DESACTIVADA - SERVICIO TÉCNICO NECESARIO)	La válvula de drenaje intentaba abrirse y se desconoce su posición. Reinicie la freidora pulsando el interruptor de reinicio principal durante 60 segundos. Si el problema persiste, llame al servicio técnico.
E133, E133R, E133L	DRAIN VALVE NOT CLOSED - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED – SERVICE REQUIRED (VÁLVULA DE DRENAJE SIN CERRAR - FILTRACIÓN Y RELLENADO DESACTIVADOS - SERVICIO TÉCNICO NECESARIO)	La válvula de drenaje intentaba cerrarse y se desconoce su posición. Reinicie la freidora pulsando el interruptor de reinicio principal durante 60 segundos. Si el problema persiste, llame al servicio técnico.
E134, E134R, E134L	RETURN VALVE NOT OPEN - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED – SERVICE REQUIRED (VÁLVULA DE RETORNO NO ABIERTA - FILTRACIÓN Y RELLENADO DESACTIVADOS - SERVICIO TÉCNICO NECESARIO)	La válvula de retorno intentaba abrirse y se desconoce su posición. Reinicie la freidora pulsando el interruptor de reinicio principal durante 60 segundos. Si el problema persiste, llame al servicio técnico.
E135, E135R, E135L	RETURN VALVE NOT CLOSED - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED – SERVICE REQUIRED (VÁLVULA DE RETORNO SIN CERRAR - FILTRACIÓN Y RELLENADO DESACTIVADOS - SERVICIO TÉCNICO NECESARIO)	La válvula de retorno intentaba cerrarse y se desconoce su posición. Reinicie la freidora pulsando el interruptor de reinicio principal durante 60 segundos. Si el problema persiste, llame al servicio técnico.
E137, E137R, E137L	AIF PROBE FAILURE – SMART FILTRATION AND TOP OFF DISABLED – SERVICE REQUIRED (FALLO DE LA Sonda AIF – FILTRACIÓN INTELIGENTE Y RELLENADO DESACTIVADOS – SERVICIO TÉCNICO NECESARIO)	La lectura de la sonda AIF está fuera de rango. Limpie la sonda. Si el problema persiste, llame al servicio técnico.
E139	CHANGE OIL FILTER – CHANGE FILTER MEDIA (CAMBIAR FILTRO DE ACEITE – CAMBIAR EL MEDIO FILTRANTE)	El temporizador de 25 horas ha expirado o se ha activado la lógica del filtro de suciedad. Cambie el papel o la almohadilla del filtro.
E141	PUMP NOT FILLING (LA BOMBA NO LLENA)	El sistema detecta la posible presencia de aceite en la bandeja de filtrado. Cambie el papel o la almohadilla del filtro. Asegúrese de que el filtro no esté obstruido. Asegúrese de que el prefiltro esté limpio. Asegúrese de que las juntas tóricas del prefiltro y de la bandeja de filtrado estén presentes y en buen estado. Asegúrese de apretar el prefiltro con la llave para prefiltros.
E142, E142R, E142L	CLOGGED DRAIN (DRENAJE ATASCADO)	La cuba no se vació durante la filtración. Asegúrese de que el drenaje no esté obstruido y utilice la herramienta para freidoras para desatascarlo.
E143, E143R, E143L	OIL SENSOR ERROR (ERROR DEL SENSOR DE ACEITE)	Asegúrese de que el sensor de aceite esté limpio. Cérchese de que el nivel de aceite esté en el conducto central o por encima de él. Si el problema persiste, llame al servicio técnico.
E144, E144R, E144L	(RECOVERY ERROR ISN'T DISPLAYED, ONLY LOGGED IN EVENT (ERROR) LOG) (EL ERROR DE RECUPERACIÓN NO SE MUESTRA, SOLO SE REGISTRA EN EL REGISTRO DE EVENTOS (ERROR)).	El tiempo de recuperación superó el límite máximo. Asegúrese de no añadir aceite a la cuba durante la comprobación de recuperación. Si es eléctrico, observe que el cable de alimentación esté completamente insertado en el receptáculo. Si el problema persiste, llame al servicio técnico.

Código	MENSAJE SOBRE EL INCIDENTE	EXPLICACIÓN
E145, E145R, E145L	RECOVERY FAULT – SCHEDULE SERVICE SOON (AVERÍA DE RECUPERACIÓN – PROGRAMAR EL SERVICIO TÉCNICO EN BREVE)	El tiempo de recuperación superó el límite máximo durante tres o más ciclos consecutivos. Si es eléctrico, observe que el cable de alimentación esté completamente insertado en el receptáculo. Una vez resuelto el problema, reinicie la freidora utilizando el interruptor de reinicio principal durante 60 segundos para borrar el error. Vuelva a encender la freidora con potencia suave y deje que se caliente normalmente. Si el problema persiste, llame al servicio técnico.
E151	BOARD ID ERROR – MISSING OR DUPLICATE BOARD ID – SERVICE REQUIRED (ERROR DE ID DE PLACA - ID DE PLACA FALTANTE O DUPLICADA - SOPORTE TÉCNICO NECESARIO)	Falta el ID de ubicación del controlador, o bien dos o más controladores tienen el mismo ID de ubicación. Llame al servicio técnico.
E152	USER INTERFACE CONTROLLER ERROR (ERROR DEL CONTROLADOR DE LA INTERFAZ DE USUARIO)	El controlador tiene un error desconocido. Reinicie la freidora. Si el problema persiste, llame al servicio técnico.
E153	CAN BUS ERROR - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED – SERVICE REQUIRED (ERROR DEL BUS CAN - FILTRACIÓN Y RELLENADO DESACTIVADOS – SOPORTE TÉCNICO NECESARIO)	Se pierde la comunicación entre las placas. Reinicie la freidora. Si el problema persiste, llame al servicio técnico.
E154	SCB CAN Bus Error - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED – SERVICE REQUIRED (Error del bus CAN de SCB - FILTRACIÓN Y RELLENADO DESACTIVADOS - SERVICIO TÉCNICO NECESARIO)	El SCB no responde a un comando de la interfaz de usuario. Reinicie la freidora pulsando el interruptor de reinicio principal durante 60 segundos.
E154	UI1 CAN Timeout, UI2 CAN Timeout, UI3 CAN Timeout, UI4 CAN Timeout, UI5 CAN Timeout (Tiempo de espera CAN de UI1, tiempo de espera CAN de UI2, tiempo de espera CAN de UI3, tiempo de espera CAN de UI4, tiempo de espera CAN de UI5)	Una interfaz de usuario remota no responde a un comando de la interfaz de usuario. Reinicie la freidora pulsando el interruptor de reinicio principal durante 60 segundos.
E161	MISCONFIGURED ENERGY TYPE – SERVICE REQUIRED (TIPO DE ENERGÍA MAL CONFIGURADO – SERVICIO TÉCNICO NECESARIO)	La freidora no está configurada correctamente para el tipo de energía. Llame al servicio técnico.
E162, E162R, E162L	FRYPOT NOT HEATING – XXXF OR XXXC (LA CUBA NO CALIENTA – XXXF O XXXC)	La cuba no calienta correctamente. Asegúrese de que el cable de alimentación esté conectado de forma segura a la toma de corriente. Asegúrese de que el interruptor esté encendido y no se haya activado.
E163, E163R, E163L	(Isn't displayed, only logged) (No se muestra, solo se registra)	Se ha producido un error en la tasa de aumento durante una prueba de recuperación. Asegúrese de que el nivel de aceite esté en la línea de nivel de aceite inferior cuando el motor esté frío y en la línea de nivel de aceite medio o superior cuando se alcance el punto de ajuste. En las freidoras eléctricas, asegúrese de que la sonda no toque las resistencias.
E165, E165R, E165L	CLEAN OIB SENSOR (SENSOR OIB LIMPIO)	Gasolina: el sensor de aceite trasero no detecta aceite. Limpie el sensor de retorno de aceite (OIB). Si el problema persiste, llame al servicio técnico.
E166, E166R, E166L	DRAIN VALVE OPEN – XXX F OR XXX C (VÁLVULA DE DRENAJE ABIERTA – XXX °F O XXX °C)	La válvula de drenaje se abre durante la cocción. Reinicie la freidora. Si el problema persiste, llame al servicio técnico.
E167	HCB WATCHDOG TIMEOUT (TIEMPO DE SUPERVISIÓN DE LA HCB EXPIRADO)	Reinicie completamente la batería de la freidora mediante el interruptor de reinicio principal durante 60 segundos. Si el problema persiste, se requiere servicio técnico.
E168, E168R, E168L	HCB OIB FAILURE – SERVICE REQUIRED (ERROR DE OIB DE LA HCB – SERVICIO TÉCNICO NECESARIO)	El calentador OIB tiene una avería. Si el problema persiste, llame al servicio técnico.

Código	MENSAJE SOBRE EL INCIDENTE	EXPLICACIÓN
E169	RECIPE FILE NOT AVAILABLE – SERVICE REQUIRED (ARCHIVO DE RECETA NO DISPONIBLE – SERVICIO TÉCNICO NECESARIO)	Habilite las recetas de productos. Añada recetas de productos a los menús. Suba un archivo de receta.
E170	OIL TEMP HIGH DURING OQS – XXXF OR XXXC (TEMPERATURA DEL ACEITE ALTA DURANTE LA CLASIFICACIÓN DE ACEITE – XXX °F O XXX °C)	La temperatura del aceite es demasiado alta para una lectura OQS válida. Filtre a una temperatura entre 149 °C (300 °F) y 191 °C (375 °F).
E171	OIL TEMP LOW DURING OQS – XXXF OR XXXC (TEMPERATURA DEL ACEITE BAJA DURANTE EL OQS – XXXF O XXXC)	La temperatura del aceite es demasiado baja para obtener una lectura OQS válida. Filtre a una temperatura entre 149 °C (300 °F) y 191 °C (375 °F).
E172	TPM RANGE LOW (RANGO BAJO DE TPM)	El rango de TPM es demasiado bajo para una lectura OQS válida. Esto puede observarse con aceite nuevo. Continúe cocinando y repita el filtrado OQS más tarde. Si el problema persiste, llame al servicio técnico.
E173	TPM RANGE HIGH – OIL IS ABOVE DISCARD VALUE (RANGO DE TPM ALTO - EL ACEITE ESTÁ POR ENCIMA DEL VALOR DE DESECHO)	El rango de TPM está por encima del valor de desecho. Deseche el aceite.
E174	OQS ERROR (ERROR DE OQS)	El OQS tiene un error interno. Reinicie la freidora. Si el problema persiste, llame al servicio técnico.
E175	OQS AIR ERROR (ERROR DE AIRE OQS)	El sistema OQS detecta la presencia de aire en el aceite. Compruebe las juntas tóricas y revise/apriete el filtro previo con una llave para filtros previos para asegurarse de que no entre aire en el sensor OQS. Si el problema persiste, llame al servicio técnico.
E176	OQS COMMUNICATION ERROR (ERROR DE COMUNICACIÓN DE OQS)	El sensor OQS presenta un error de comunicación. Reinicie completamente la batería de la freidora. Si el problema persiste, llame al servicio técnico.
E177, E177R, E177L	OIB TEMPERATURE ERROR – XXX F or XXX C – SERVICE REQUIRED (ERROR DE TEMPERATURA OIB – XXX °F o XXX °C – SERVICIO TÉCNICO NECESARIO)	La lectura de la sonda OIB está fuera de rango. Llame al servicio técnico.
E178	SENSOR DE CALIDAD DEL ACEITE DESACTIVADO EN XX DÍAS	El sensor OQS está casi al final de su vida útil. Llame al servicio técnico para solicitar un reemplazo.
E179	OIL QUALITY SENSOR DISABLED (SENSOR DE CALIDAD DEL ACEITE DESACTIVADO)	El sensor OQS ha llegado al final de su vida útil y se ha desactivado. Llame al servicio técnico para solicitar un reemplazo.
E180	OIL QUALITY SENSOR EOL SOON XX DAYS (FIN DE VIDA ÚTIL DEL SENSOR DE CALIDAD DEL ACEITE APROXIMADAMENTE EN XX DÍAS)	El sensor OQS está casi al final de su vida útil. Llame al servicio técnico para solicitar su reemplazo.
E181	OIL QUALITY SENSOR EOL (EOL DEL SENSOR DE CALIDAD DEL ACEITE)	El sensor OQS ha llegado al final de su vida útil. Llame al servicio técnico para solicitar un reemplazo.
E182	TOP OFF OIL EMPTY (RELLENO DE ACEITE VACÍO)	El depósito de aceite para rellenar está vacío. Llene o reemplace el depósito y pulse el botón naranja.
E184 E184R, E184L	LOW OIL CONDITION – FILL FRYPOT WITH OIL (ANOMALÍA DE BAJO NIVEL DE ACEITE – LLENE LA CUBA DE ACEITE)	El nivel de aceite de la cuba es bajo. Asegúrese de que el nivel de aceite esté en o por encima de la línea de nivel mínimo de aceite. Si el problema persiste, llame al servicio técnico.
E185 E185R, E185L	LOW OIL DETECTED – FILL FRYPOT WITH OIL (NIVEL DE ACEITE BAJO DETECTADO – LLENE LA CUBA DE ACEITE)	Llene la cuba de aceite hasta la línea que indica el nivel mínimo de aceite.
E188	WASTE VALVE OPEN – CLOSE WASTE VALVE (VÁLVULA DE DRENAJE ABIERTA – VÁLVULA DE DRENAJE CERRADA)	Cierre la válvula de drenaje. Si el problema persiste, llame al servicio técnico.
E189	VFD COMMUNICATION FAILURE – FILTRATION AND TOP OFF DISABLED (ERROR DE COMUNICACIÓN DEL VFD – FILTRACIÓN Y RELLENADO DESACTIVADOS)	Reinicie completamente la batería de la freidora. Si el problema persiste, llame al servicio técnico.

Código	MENSAJE SOBRE EL INCIDENTE	EXPLICACIÓN
E190	SUCTION VALVE OPENING ERROR – FILTRATION AND TOP OFF DISABLED (ERROR DE APERTURA DE LA VÁLVULA DE SUCCIÓN – FILTRACIÓN Y RELLENADO DESACTIVADOS)	Reinicie completamente la batería de la freidora. Si el problema persiste, llame al servicio técnico.
E191	SUCTION VALVE CLOSING ERROR – FILTRATION AND TOP OFF DISABLED (ERROR DE CIERRE DE LA VÁLVULA DE SUCCIÓN – FILTRACIÓN Y RELLENADO DESACTIVADOS)	Reinicie completamente la batería de la freidora. Si el problema persiste, llame al servicio técnico.
E195	HCB NOT DETECTED – SERVICE REQUIRED (HCB NO DETECTADO - SOPORTE TÉCNICO NECESARIO)	Reinicie completamente la batería de la freidora. Si el problema persiste, llame al servicio técnico.
E196	SCB NOT DETECTED (SCB NO DETECTADO)	Reinicie completamente la batería de la freidora. Si el problema persiste, llame al servicio técnico.
E199	FILTER PAN NOT DETECTED (BANDEJA DE FILTRADO NO DETECTADA)	Asegúrese de que la bandeja de filtrado esté completamente insertada en la freidora. Asegúrese de que la P no aparezca en la parte superior de la pantalla. Si la P es visible y la bandeja está completamente insertada, o si la letra "P" no es visible con la bandeja retirada, póngase en contacto con el servicio técnico.
E200	VFD CURRENT REDUCTION (REDUCCIÓN DE CORRIENTE DEL VARIADOR DE FRECUENCIA)	Reducción de la corriente del variador de frecuencia. Cambie la almohadilla o el papel del filtro. Asegúrese de que el conector rápido para derechos a granel esté correctamente conectado y de que el conducto de eliminación de desechos a granel no esté obstruido.
E202	PUMP MOTOR CURRENT HIGH (ALTA CORRIENTE DEL MOTOR DE LA BOMBA)	Asegúrese de que el prefiltro esté limpio. Asegúrese de que la almohadilla o el papel del filtro estén limpios. Si se va a desechos a granel, asegúrese de que el conector rápido para residuos a granel esté correctamente conectado y de que el conducto de eliminación de desechos a granel no esté obstruido. Si la freidora está llenando hasta el borde, asegúrese de que la manguera JIB no esté pinzada y que el tubo de aspiración esté libre de residuos. Si el problema persiste, llame al servicio técnico.
E203	VFD ERROR FAULT – SERVICE REQUIRED (ERROR DEL VFD – SERVICIO TÉCNICO NECESARIO)	Reinicie completamente la batería de la freidora. Si el problema persiste, llame al servicio técnico.
E204	SUCTION VALVE CURRENT HIGH – SERVICE REQUIRED (VÁLVULA DE SUCCIÓN CON ALTA CORRIENTE – SERVICIO TÉCNICO NECESARIO)	Reinicie completamente la batería de la freidora. Si el problema persiste, llame al servicio técnico.
E205 E205R, E205L	DRAIN VALVE CURRENT HIGH (VÁLVULA DE DRENAJE CON ALTA CORRIENTE)	Desobstruya el drenaje con la herramienta de la freidora. Asegúrese de que no haya objetos en el drenaje. Reinicie completamente la batería de la freidora. Si el problema persiste, llame al servicio técnico.
E206 E206R, E206L	RETURN VALVE CURRENT HIGH – SERVICE REQUIRED (VÁLVULA DE RETORNO CON ALTA CORRIENTE – SERVICIO TÉCNICO NECESARIO)	Reinicie completamente la batería de la freidora. Si el problema persiste, llame al servicio técnico.
E207	DIRTY FILTER MEDIA (MEDIOS FILTRANTES SUCIOS)	Asegúrese de que el prefiltro esté limpio. Asegúrese de que la almohadilla o el papel del filtro estén limpios.
E208 E208R, E208L	NO OIL DETECTED (ACEITE NO DETECTADO)	Asegúrese de que la cuba esté llena de aceite. Limpie los sensores OIB, ATO y AIF. Si el problema persiste, llame al servicio técnico.
E209	CPU FAN FAILURE – SERVICE REQUIRED (FALLO DEL VENTILADOR DE LA CPU – SERVICIO TÉCNICO NECESARIO)	Reinicie completamente la batería de la freidora. Si el problema persiste, llame al servicio técnico.

Código	MENSAJE SOBRE EL INCIDENTE	EXPLICACIÓN
E210	HIGH HCB TEMPERATURE (TEMPERATURA ALTA DE LA HCB)	La temperatura de la placa HCB es demasiado alta. Apague la pantalla táctil y deje que el sistema se enfríe durante 30 minutos. Si el problema persiste, llame al servicio técnico.
E211	HIGH CONTROLLER TEMPERATURE (TEMPERATURA DEL CONTROLADOR ALTA)	La temperatura del controlador es demasiado alta. Apague la pantalla táctil y deje que el sistema se enfríe durante 30 minutos. Si el problema persiste, llame al servicio técnico.
E212	HIGH SYSTEM CONTROL BOARD TEMPERATURE – XXX F or XXX C (TEMPERATURA ALTA DE LA PLACA DE CONTROL DEL SISTEMA – XXX °F o XXX °C)	Apague la pantalla táctil y deje que el sistema se enfríe durante 15 minutos. Si el problema persiste, llame al servicio técnico.
E213	ERROR READING USB (ERROR AL LEER LA UNIDAD USB)	Asegúrese de que la unidad USB esté formateada correctamente. Pruebe con otra unidad USB. Si el problema persiste, llame al servicio técnico.
E214	ERROR WRITING TO USB (ERROR AL ESCRIBIR EN LA UNIDAD USB)	Asegúrese de que la unidad USB esté formateada correctamente. Pruebe con otra unidad USB. Compruebe la seguridad del dispositivo USB. Si el problema persiste, llame al servicio técnico.
E217	ERROR READING SD CARD (ERROR AL LEER LA TARJETA SD)	Asegúrese de que la tarjeta SD esté formateada correctamente. Pruebe con otra tarjeta SD. Si el problema persiste, llame al servicio técnico.
E218	ERROR WRITING TO SD CARD (ERROR AL ESCRIBIR EN LA TARJETA SD)	Asegúrese de que la tarjeta SD esté formateada correctamente. Pruebe con otra tarjeta SD. Si el problema persiste, llame al servicio técnico.
E223	CONFIGURATION FILE NOT AVAILABLE – LOAD CONFIGURATION FILE FROM USB (ARCHIVO DE CONFIGURACIÓN NO DISPONIBLE – CARGUE EL ARCHIVO DE CONFIGURACIÓN DESDE UNA UNIDAD USB)	Cargue el archivo de configuración desde USB.
E224	ZERO CROSSING RELAY BOARD COMMUNICATION ERROR – SERVICE REQUIRED (ERROR DE COMUNICACIÓN DE LA PLACA DE RELÉS DE CRUCE POR CERO – SERVICIO TÉCNICO NECESARIO)	Reinicie completamente la batería de la freidora. Si el problema persiste, llame al servicio técnico.
E225R, E225L	HEATER CONTROL IS NOT CONNECTED TO THE HCB – SERVICE REQUIRED (EL CONTROL DEL CALENTADOR NO ESTÁ CONECTADO AL HCB – SERVICIO TÉCNICO NECESARIO)	Reinicie completamente la batería de la freidora. Si el problema persiste, llame al servicio técnico.
E226	VENT VALVE 1 OPEN CIRCUIT – SERVICE REQUIRED (CIRCUITO ABIERTO EN LA VÁLVULA DE VENTILACIÓN 1 – SERVICIO TÉCNICO NECESARIO)	Reinicie completamente la batería de la freidora. Si el problema persiste, llame al servicio técnico.
E227	VENT VALVE 1 SHORT CIRCUIT – SERVICE REQUIRED (CORTOCIRCUITO EN LA VÁLVULA DE VENTILACIÓN 1 – SERVICIO TÉCNICO NECESARIO)	Reinicie completamente la batería de la freidora. Si el problema persiste, llame al servicio técnico.
E228	VENT VALVE 2 OPEN CIRCUIT – SERVICE REQUIRED (CIRCUITO ABIERTO EN LA VÁLVULA DE VENTILACIÓN 2 – SERVICIO TÉCNICO NECESARIO)	Reinicie completamente la batería de la freidora. Si el problema persiste, llame al servicio técnico.
E229	VENT VALVE 2 SHORT CIRCUIT – SERVICE REQUIRED (CORTOCIRCUITO EN LA VÁLVULA DE VENTILACIÓN 2 – SERVICIO TÉCNICO NECESARIO)	Reinicie completamente la batería de la freidora. Si el problema persiste, llame al servicio técnico.
E230	BULK FRESH OIL VALVE SHORT CIRCUIT – SERVICE REQUIRED (CORTOCIRCUITO EN LA VÁLVULA DE ACEITE NUEVO A GRANEL – SERVICIO TÉCNICO NECESARIO)	Reinicie completamente la batería de la freidora. Si el problema persiste, llame al servicio técnico.
E231	BULK FRESH OIL VALVE OPEN CIRCUIT – SERVICE REQUIRED (VÁLVULA DE ACEITE FRESCO A GRANEL CON CIRCUITO ABIERTO – SERVICIO TÉCNICO NECESARIO)	Reinicie completamente la batería de la freidora. Si el problema persiste, llame al servicio técnico.

Código	MENSAJE SOBRE EL INCIDENTE	EXPLICACIÓN
E232L	LEFT BASKET LIFT NOT DOWN (EL ELEVADOR DE LA CESTA IZQUIERDA NO ESTÁ BAJADO)	Asegúrese de que el elevador de cestas izquierdo y la cuba no tengan ninguna obstrucción. Si el problema persiste, llame al servicio técnico.
E235R	RIGHT BASKET LIFT NOT DOWN (EL ELEVADOR DE LA CESTA DERECHA NO ESTÁ BAJADO)	Asegúrese de que el elevador de cestas derecho y la cuba no tengan ninguna obstrucción. Si el problema persiste, llame al servicio técnico.
E238	HEATER CONTROL BOARD FIRMWARE UPDATE ERROR – SERVICE REQUIRED (ERROR DE ACTUALIZACIÓN DEL FIRMWARE DE LA PLACA DE CONTROL DEL CALEFACTOR – SERVICIO TÉCNICO NECESARIO)	Reinicie completamente la batería de la freidora. Si el problema persiste, llame al servicio técnico.
E239	SYSTEM CONTROL BOARD FIRMWARE UPDATE ERROR – SERVICE REQUIRED (ERROR DE ACTUALIZACIÓN DEL FIRMWARE DE LA PLACA DE CONTROL DEL SISTEMA – SERVICIO TÉCNICO NECESARIO)	Reinicie completamente la batería de la freidora. Si el problema persiste, llame al servicio técnico.
E240	DISPOSE VALVE CLOSED – XXX F or XXX C – SERVICE REQUIRED (VÁLVULA DE DESCARGA CERRADA – XXX °F o XXX °C – SERVICIO TÉCNICO NECESARIO)	Asegúrese de que la válvula de drenaje esté cerrada o abierta y de que el interruptor funcione correctamente. Reinicie completamente la batería de la freidora. Si el problema persiste, llame al servicio técnico.
E241	HEATER CONTROL BOARD CONFIGURATION ERROR – SERVICE REQUIRED (ERROR DE CONFIGURACIÓN DE LA PLACA DE CONTROL DEL CALEFACTOR – SERVICIO TÉCNICO NECESARIO)	Reinicie completamente la batería de la freidora. Si el problema persiste, llame al servicio técnico.
E242	SYSTEM CONTROL BOARD CONFIGURATION ERROR – SERVICE REQUIRED (ERROR DE CONFIGURACIÓN DE LA PLACA DE CONTROL DEL SISTEMA – SERVICIO TÉCNICO NECESARIO)	Reinicie completamente la batería de la freidora. Si el problema persiste, llame al servicio técnico.
E243	UI FIRMWARE UPDATE FAILURE (FALLO EN LA ACTUALIZACIÓN DEL FIRMWARE DE LA INTERFAZ DE USUARIO)	El controlador no pudo aplicar el nuevo firmware. Reinicie completamente la batería de la freidora y vuelva a intentar actualizar el software. Si el problema persiste, llame al servicio técnico.
E244	UPDATE FAILURE (ERROR DE ACTUALIZACIÓN)	El paquete de actualización está dañado. Consigue otra copia del software e inténtalo de nuevo. Si el problema persiste, llame al servicio técnico.
E245L E245LC E245R E245RC	BASKET LIFT NOT DETECTED (ELEVADOR DE CESTA NO DETECTADO)	1. Si no tiene instalado un elevador de cesta, asegúrese de que la opción Settings (Ajustes) > Cooking (Cocción) > Basket Lift is Off (Elevador de cesta desactivado). 2. Si se ha instalado y activado un elevador de cestas en los ajustes, asegúrese de que esté enchufado en la parte posterior de la freidora. 3. Si el problema persiste, llame al servicio técnico.
E246L E246LCE 246R E246RC	BASKET LIFT FAULT DETECTED (FALLO DETECTADO EN EL ELEVADOR DE CESTAS)	1. Si no tiene instalado un elevador de cesta, asegúrese de que la opción Settings (Ajustes) > Cooking (Cocción) > Basket Lift is Off (Elevador de cesta desactivado). 2. Si se ha instalado y activado un elevador de cestas en los ajustes, asegúrese de que esté enchufado en la parte posterior de la freidora. 3. Si el problema persiste, llame al servicio técnico.
E247	HCB OPERATION NOT PERMITTED (FUNCIONAMIENTO HCB NO PERMITIDO)	Reinicie completamente la batería de la freidora. Si el problema persiste, llame al servicio técnico.
E248	SCB OPERATION NOT PERMITTED (USO DE SCB NO PERMITIDO)	Reinicie completamente la batería de la freidora. Si el problema persiste, llame al servicio técnico.
E250, E250R, E250L	VAT IN ERRORED STATE (CUBA EN ESTADO ERRÓNEO)	Reinicie la freidora pulsando el interruptor de reinicio principal durante 60 segundos. Si el problema persiste, llame al servicio técnico.

Código	MENSAJE SOBRE EL INCIDENTE	EXPLICACIÓN
E251, E251R, E251L	VAT IN DISABLED STATE (CUBA EN ESTADO DESACTIVADO)	Reinicie la freidora pulsando el interruptor de reinicio principal durante 60 segundos. Si el problema persiste, llame al servicio técnico.
E252	IMPORT FAILURE (ERROR EN LA IMPORTACIÓN)	El archivo de importación está dañado. Obtenga otra copia del archivo e inténtalo de nuevo. Si el problema persiste, llame al servicio técnico.
E260	DRAIN VALVE INTERMITTENT CONNECTION (CONEXIÓN INTERMITENTE DE LA VÁLVULA DE DRENAJE)	La válvula de drenaje tiene una conexión intermitente cuando la cuba está llena. Si el problema persiste, llame al servicio técnico. Si el problema persiste, llame al servicio técnico.
E260L	LEFT DRAIN VALVE INTERMITTENT CONNECTION (CONEXIÓN INTERMITENTE DE LA VÁLVULA DE DRENAJE IZQUIERDA)	La válvula de drenaje izquierda tiene una conexión intermitente en una cuba dividida. Si el problema persiste, llame al servicio técnico.
E260R	RIGHT DRAIN VALVE INTERMITTENT CONNECTION (CONEXIÓN INTERMITENTE DE LA VÁLVULA DE DRENAJE DERECHA)	La válvula de drenaje derecha tiene una conexión intermitente en una cuba dividida. Si el problema persiste, llame al servicio técnico.
E261	RETURN VALVE INTERMITTENT CONNECTION (CONEXIÓN INTERMITENTE DE LA VÁLVULA DE RETORNO)	La válvula de retorno tiene una conexión intermitente cuando la cuba está llena. Si el problema persiste, llame al servicio técnico.
E261L	LEFT RETURN VALVE INTERMITTENT CONNECTION (CONEXIÓN INTERMITENTE DE LA VÁLVULA DE RETORNO IZQUIERDA)	La válvula de retorno izquierda tiene una conexión intermitente en una cuba dividida. Si el problema persiste, llame al servicio técnico.
E261R	RIGHT RETURN VALVE INTERMITTENT CONNECTION (CONEXIÓN INTERMITENTE DE LA VÁLVULA DE RETORNO DERECHA)	La válvula de retorno derecha tiene una conexión intermitente en una cuba dividida. Si el problema persiste, llame al servicio técnico.

FREIDORA ELÉCTRICA INTUITION MIE14/FQIE30

APÉNDICE A: INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN E INSTALACIÓN DE SISTEMA DE ACEITE A GRANEL

NOTA: Las instrucciones de este manual para el uso de un sistema de aceite a granel para el llenado y la eliminación de aceite se aplican exclusivamente a los sistemas de aceite a granel. Es posible que estas instrucciones no sean aplicables a algunos sistemas de aceite a granel.

A.1.1 Sistemas de aceite a granel

Los sistemas de aceite a granel cuentan con grandes tanques de almacenamiento de aceite, que generalmente se encuentran en la parte trasera de los restaurantes, y que están conectados a un colector trasero de la freidora. El aceite usado se bombea desde la freidora, a través de la conexión situada a la izquierda del colector en la parte trasera de la freidora, hasta los depósitos de residuos. El aceite nuevo, por su parte, se bombea desde los depósitos, a través de la conexión situada a la derecha del colector, hasta la freidora (consulte las figuras 1 y 2). El mazo de cables de 9 pines y las conexiones RTI Hirschman permiten la conexión a diversos sistemas de aceite a granel. El diagrama de cableado se encuentra en la última página. Si falta el conector de 9 pines para el aceite a granel, solicite la pieza número 1085398.

Configure la freidora para utilizar el sistema de aceite a granel mediante el controlador situado en el extremo izquierdo. Para configurar estos ajustes, todas las cubas deben estar apagadas.

1. Con **TODOS** los controladores apagados, pulse el botón **HOME** (Inicio).
2. Pulse el botón **Settings** (Ajustes).
3. Especifique **1650 para McDonald's** o **3000 para otros establecimientos**.
4. Seleccione **General**.
5. Desplácese hacia abajo y seleccione **Fryer Configuration** (Configuración de la freidora).
6. Desplácese hacia arriba y seleccione **Fresh Oil Type** (Tipo de aceite nuevo).

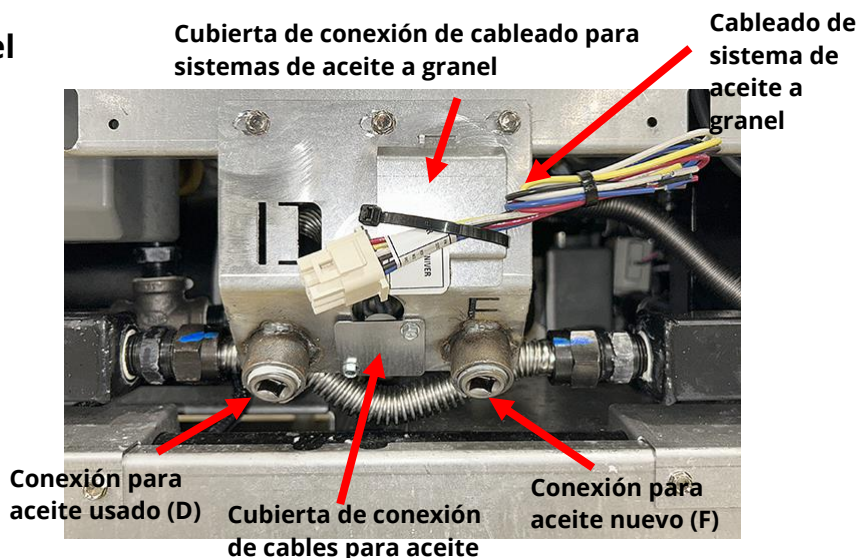


Figura 1

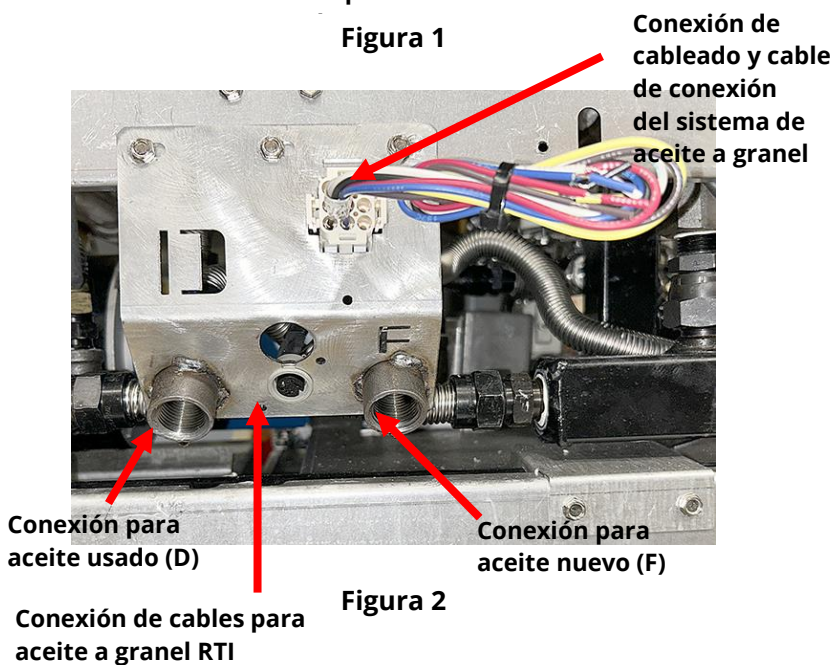


Figura 2

7. Seleccione **Bulk** (A granel) si el sistema tiene un sistema de aceite a granel nuevo y seleccione **JIB** si el sistema solo usa JIB (Jug in Box), o seleccione **None** (Ninguno) si no tiene un suministro de aceite nuevo.
8. Pulse el icono con la **marca de verificación**.
9. Pulse el botón de **retroceso**.
10. Seleccione el **tipo de eliminación de aceite usado**.
11. Seleccione **Bulk** (A granel) si el sistema dispone de un sistema de eliminación de residuos de aceite a granel, o seleccione **Front** (Frontal) si el sistema solo utiliza una boquilla frontal o un sistema de eliminación de residuos de desconexión rápida.
12. Pulse el icono con la **marca de verificación**.
13. Pulse el botón **HOME** (Inicio) para salir.

Es necesario que el sistema de freidora se desconecte completamente de la alimentación durante al menos **60 segundos después de cambiar el tipo de sistema de aceite o el tipo de aceite usado.**

Las freidoras FilterQuick™ Intuition MIE/G y FQIE/G, equipadas para su uso con sistemas de aceite a granel, disponen de un recipiente de aceite nuevo integrado que proporciona el proveedor de aceite nuevo a granel. Retire la tapa e inserte el accesorio estándar en el recipiente, con la tapa metálica apoyada en el borde de la misma. El aceite se bombea dentro y fuera del recipiente a través del mismo racor (consulte la figura 2).



Figura 2



ADVERTENCIA

No añada aceite CALIENTE o USADO a un depósito de reposición.

El pulsador utilizado para restablecer el indicador de nivel bajo del depósito de reposición también se utiliza para llenar el recipiente en un sistema de aceite nuevo a granel. Tras pulsar el botón para reiniciar el sistema de reposición, al mantener pulsado el interruptor situado encima del depósito de reposición, el operario puede llenar el recipiente desde el depósito de aceite a granel (consulte la figura 3).

Para llenar el recipiente, mantenga pulsado el botón de reinicio del sistema de reposición hasta que el recipiente esté lleno y, a continuación, suéltelo. *

NOTA: NO llene demasiado el recipiente.

Para obtener instrucciones sobre cómo llenar la cuba desde el sistema de aceite a granel, consulte el manual del controlador Intuition. Para transferir el aceite usado al sistema de aceite a granel, consulte el manual del controlador Intuition.

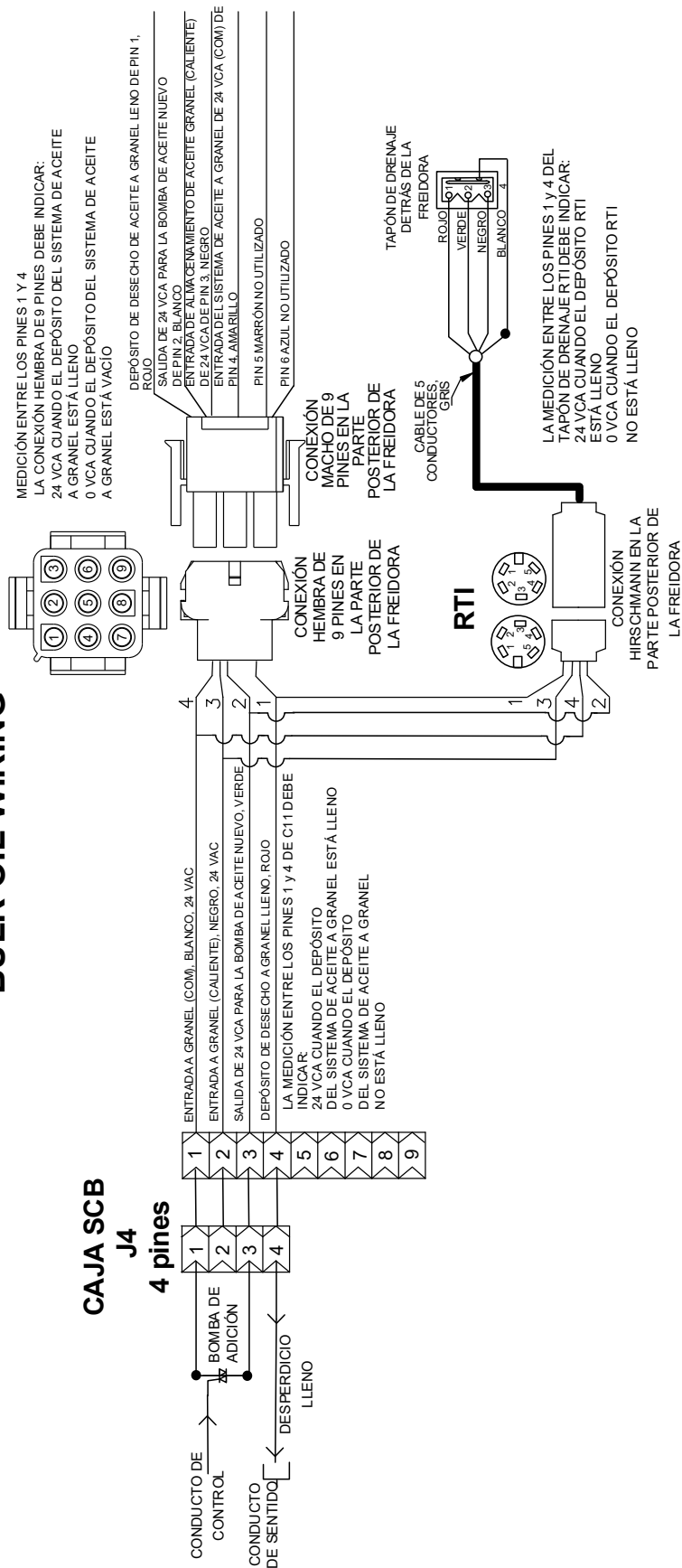


Figura 3

* **NOTA:** Desde que se pulsa el botón de reinicio hasta que se pone en marcha la bomba de aceite nuevo a granel, transcurren aproximadamente doce segundos. Pueden transcurrir hasta 20 segundos para que el nivel del depósito de reposición comience a subir. Normalmente, se tarda aproximadamente tres minutos en llenar el depósito. Aproximadamente se tarda un minuto en llenar una cuba dividida y dos minutos en llenar una completa.

A.1.2 Cableado del sistema de aceite a granel

BULK OIL WIRING



⚠ ADVERTENCIA

Las freidoras MIG30/MIE14 y FQIG30/FQIE30 solo funcionarán con sistemas de aceite a granel que tengan un interruptor de flotador de tres polos. Si el interruptor de flotador es de tipo bipolar antiguo, póngase en contacto con el proveedor de aceite a granel. Los interruptores de flotador tienen una polaridad específica, lo que puede provocar un cortocircuito a tierra y dañar la placa SCB.

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



FRYMASTER
8700 LINE AVENUE, SHREVEPORT, LA 71106-6800

800-551-8633
318-865-1711

WWW.FRYMASTER.COM

CORREO ELECTRÓNICO: FRYSERVICE@FRYMASTER.COM

©2026 Frymaster LLC, salvo que se indique explícitamente lo contrario. Reservados todos los derechos. La mejora continua del producto puede requerir cambios en las especificaciones sin previo aviso.

Número de pieza FRY_IOM_8197944ES 07/2026

