

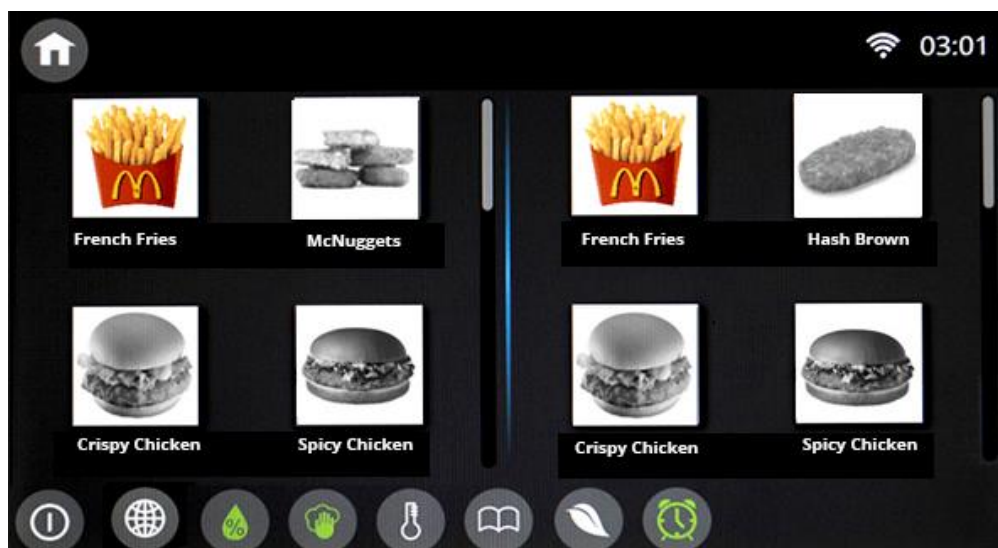
Controlador McDonald's easyTouch® Intuition



Manual de funcionamiento

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 incorporarse en la sección Freidoras del *Manual de equipos* para las freidoras MIG30 y MIE14.



Modelo 8076760B Monitor táctil de interfaz de usuario

⚠ PRECAUCIÓN

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

Guarde estas instrucciones para futuras consultas.



8 1 9 7 9 8 7 E S

Número de pieza: FRY_IOM_8197987ES 08/2026

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 REICLADA SIN MODIFICAR, COMPRADA DIRECTAMENTE A FRYMASTER O A CUALQUIERA DE SUS CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADOS, Y/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 Y/O PIEZA RECIBIDA DE UN CENTRO DE SERVICIO NO AUTORIZADO.

AVISO

Este aparato está destinado únicamente al uso profesional y debe ser operado solamente por personal cualificado. La instalación, el mantenimiento y las reparaciones debe realizarlos un técnico de servicio autorizado de Frymaster (Frymaster Factory Authorized Servicer, FAS) u otro profesional cualificado. La instalación, el mantenimiento o las reparaciones realizadas por personal no cualificado pueden anular la garantía del fabricante.

AVISO

Este equipo debe instalarse de acuerdo con los códigos nacionales y locales correspondientes del país y/o la región donde se instale el aparato.

AVISO A LOS PROPIETARIOS DE UNIDADES EQUIPADAS CON CONTROLADORES

UU. EE.

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. Si bien este dispositivo es un dispositivo de Clase A verificado, se ha demostrado que cumple con los límites de la Clase B.

CANADÁ

Este aparato digital no supera los límites de las clases A o B para emisiones de ruido radioeléctrico según lo establece la norma ICES-003 del Departamento de Comunicaciones de Canadá.

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

** PELIGRO**

Antes de mover, probar, realizar el mantenimiento o cualquier reparación en su freidora Frymaster, desconecte TODA la alimentación eléctrica de la freidora.

** PELIGRO**

Mantenga todos los elementos alejados de los drenajes. Al cerrar los actuadores, se pueden producir daños o lesiones.

** 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**

No añada aceite CALIENTE ni USADO a una jarra JIB.

 ADVERTENCIA

NUNCA drene la solución de hervido o de limpieza en una unidad de desecho de grasa de McDonald's (MSDU), una unidad de filtración 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

Al drenar el aceite en una unidad de desecho, no lo llene por encima de la línea de llenado máximo del recipiente.

 PELIGRO

Deje que el aceite se enfríe a 38 °C (100 °F) antes de drenarlo en un recipiente METÁLICO adecuado para desecharlo.

 PELIGRO

Al drenar el aceite en un recipiente SDU o METÁLICO adecuado, asegúrese de que el recipiente tenga una capacidad de al menos 15 litros (CUATRO galones) para las freidoras MIG30 o MIE30. De lo contrario, el aceite podría desbordarse y causar lesiones.

 PELIGRO

Al drenar el aceite de la solución de hervido en un recipiente METÁLICO adecuado, asegúrese de que el recipiente tenga una capacidad de al menos 15 litros (CUATRO galones) para las freidoras MIG30 o MIE30. De lo contrario, la solución de hervido podría desbordarse y causar lesiones.

 PELIGRO

Abra lentamente la bandeja de filtrado para evitar salpicaduras de aceite caliente que puedan causar quemaduras graves, resbalones y caídas.

 PELIGRO

Asegúrese de que la cuba y la bandeja de filtrado estén completamente secas y no contengan agua antes de llenarlas con aceite. De lo contrario, el aceite provocará salpicaduras cuando se caliente a la temperatura de cocción.

 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.

 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.

 ADVERTENCIA

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

 ADVERTENCIA

Asegúrese de que el papel o almohadilla de filtro esté colocado antes de filtrar, drenar o desechar el aceite. Si no se inserta un papel o almohadilla de filtro, las tuberías y/o las bombas pueden obstruirse.

**PELIGRO**

NO drene más de una cuba completa o dos cubas divididas en la unidad de desechado de grasa de McDonald's (MSDU) al mismo tiempo para evitar el desbordamiento y el derrame de aceite caliente que pueda causar quemaduras graves, resbalones y caídas.

**ADVERTENCIA**

Nunca ponga en funcionamiento el sistema de filtrado sin aceite.

**ADVERTENCIA**

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

**ADVERTENCIA**

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

**ADVERTENCIA**

Este aparato no está diseñado para su uso por parte de 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**

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

**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.

Nombre del producto:	Interfaz de usuario de Frymaster	
Número de modelo:	8076760B	
Marca:	Frymaster	
País de origen:	Alemania	
Descripción del producto:	Monitor táctil de interfaz de usuario	
Tecnologías de radio:	802.11 a/b/g/n	
Voltaje de entrada:	12 V CC	
	UE	Corea
Frecuencia de funcionamiento:	2412-2472 MHz 5180-5240 MHz 5260-5320 MHz 5500-5700 MHz	2412-2462 MHz 5180-5320 MHz 5500-5825 MHz
Tipo de modulación:	IEEE 2.4G 802.11b: DSSS IEEE 2.4G 802.11g/n HT20: OFDM IEEE 5G 802.11a/n HT20 5G: OFDM	IEEE 2.4G 802.11b: DSSS IEEE 2.4G 802.11g/n HT20: OFDM IEEE 5G 802.11a/n HT20 5G: OFDM
Potencia de transmisión o rango de potencia (EIRP):	BR-1Mbps: 7,29 dBm EDR-2Mbps: 7,23 dBm EDR-3Mbps: 6,94 dBm Modo IEEE 802.11b: 18,84 dBm Modo IEEE 802.11g: 19,62 dBm	10 mW: 2,4 GHz 11b/g/nHT20 / 5,2-5,3 GHz 11a/nHT20 / 5,6-5,8 GHz 11a/nHT20 2,5 mW: 5240MHz 11a/nHT20

	Modo IEEE 802.11n HT20: 19,79 dBm Modo IEEE 802.11n HT40: 18,54 dBm IEEE 802.11a: 19,73 dBm IEEE 802.11n HT20: 19,97 dBm IEEE 802.11n HT240: 18,12 dBm	
Ganancia de la antena:	2,4 GHz: 2,5 dBi 5 GHz: 1,6 dBi	2,4 GHz: 2,5 dBi 5 GHz: 1,6 dBi
Tipo de antena:	Tipo placa	Tipo placa

Manual del Controlador

McDonald's Intuition™

ÍNDICE

CAPÍTULO 1: Instrucciones del Controlador McDonald's Intuition™

	Declaración de garantía	vi
1.1	Información general sobre el Controlador Intuition easyTouch®	1-1
1.2	Descripción y funciones de los botones de Intuition easyTouch®	1-1
1.2.1	Botones de navegación	1-1
1.2.1.1	Barra de botones del menú principal	1-1
1.2.1.2	Botón de encendido	1-1
1.2.1.3	Botón de idioma	1-1
1.2.1.4	Botón TPM (materiales polares totales)/OQS (sensor de calidad del aceite) ..	1-2
1.2.1.5	Botón de menú de filtro	1-2
1.2.1.6	Botón de temperatura	1-2
1.2.1.7	Botón de menú	1-2
1.2.1.8	Botón de reposición manual de aceite	1-2
1.2.1.9	Botón de ahorro de energía	1-2
1.2.1.10	Botón de temporizadores de mantenimiento	1-2
1.2.1.11	Botón para salir de los elementos del menú	1-2
1.2.1.12	Botón de información	1-2
1.2.2	Iconos superiores	1-3
1.2.2.1	Ciclos de cocción restantes	1-3
1.2.2.2	Bloqueo del filtro	1-3
1.2.2.3	Modo de demostración	1-3
1.2.2.4	Actualizaciones/descargas	1-3
1.2.2.5	Posición de la bandeja	1-3
1.2.2.6	Reposición automática/depósito de reposición vacío	1-3
1.2.2.7	Advertencia	1-3
1.2.2.8	Wi-Fi	1-3
1.2.2.9	Interconectividad Wi-Fi del controlador	1-3
1.2.2.10	Red móvil	1-4
1.2.3	Botón de inicio	1-4
1.2.3.1	Cocción	1-4
1.2.3.2	Gestión del aceite	1-4
1.2.3.3	Recetas y menús	1-4
1.2.3.3.1	Recetas	1-4
1.2.3.3.2	Menús	1-4
1.2.3.3.3	Cambio automático de menú	1-5
1.2.3.3.4	Ofertas por tiempo limitado	1-5
1.2.3.4	Información	1-5
1.2.3.5	Diagnóstico	1-5
1.2.3.6	Estadísticas	1-5
1.2.3.7	Servicio	1-5
1.2.3.8	Ajustes	1-6
1.3	Árboles de resumen del menú del Controlador de McD Intuition	1-7
1.3.1	Cocción, Gestión del aceite, Recetas, Menús, Información, McD	1-7
1.3.2	Diagnóstico/comprobación de componentes McD	1-8
1.3.3	Estadísticas McD	1-9
1.3.4	Servicio McD	1-10

McD.	1.3.5 Ajustes n.º 1 Generales, Freidora, Configuración, Software, Calentamiento, Cocción	
	1-11	
	1.3.6 Ajustes n.º 2 Filtración y reposición de McDonald's	1-12
	1.3.7 Ajustes n.º 3 OQS, Acceso del usuario, Modo ECO, Redes y conectividad McD.	1-13
1.4	Funcionamiento básico.....	1-14
1.5	Cocción.....	1-15
1.6	Añadir una receta de producto nueva o editar una receta de producto existente	1-16
1.7	Añadir o editar menús	1-22
1.8	Cambiar de menú	1-25
1.9	Ofertas por tiempo limitado (LTO) Añadir o editar menús.....	1-25

CAPÍTULO 2: Instrucciones sobre las funciones del menú de filtración de McDonald's Intuition easyTouch®

2.1	Menú de filtración	2-1
2.1.1	Filtro automático – Solicitud de filtro	2-1
2.1.2	Filtro automático bajo demanda	2-2
2.1.3	Filtro de mantenimiento (con OQS si está instalado) (o filtro de fin de día)	2-4
2.1.4	Desechar aceite en sistemas de aceite que no son a granel.....	2-7
2.1.5	Desechado – Sistemas de aceite usado a granel	2-9
2.1.6	Filtro OQS (sensor de calidad del aceite)	2-11
2.1.7	Llenado desde la bandeja de filtrado.....	2-12
2.1.8	Llenado desde un depósito a granel	2-13
2.1.9	De la bandeja al depósito de aceite usado (solo sistema a granel)	2-14
2.1.10	Drenaje en la bandeja de filtrado	2-15
2.1.11	Limpieza profunda (hervido) para sistemas de aceite que no son a granel.....	2-16
2.1.12	Limpieza profunda (hervido) para sistemas de desechado de aceite usado a granel ..	2-19

DECLARACIÓN DE GARANTÍA DE LAS FREIDORAS ELÉCTRICAS MIE14 Y A GAS MIG30

Frymaster, LLC ofrece las siguientes garantías limitadas únicamente al comprador original de este equipo y sus repuestos:

A. DISPOSICIONES DE LA GARANTÍA - FREIDORAS

1. Frymaster L.L.C. garantiza todos los componentes contra defectos de material y fabricación durante un plazo de dos años.
2. Todos los componentes, a excepción de la cuba, las juntas tóricas y los fusibles, tienen una garantía de dos años a partir de la fecha de instalación de la freidora.
3. Si algún componente, excepto los fusibles y las juntas tóricas del filtro, presenta algún defecto durante los dos primeros años posteriores a la fecha de instalación, Frymaster también pagará los costes de mano de obra para cambiar el componente, hasta un máximo de dos horas, y los costes de desplazamiento hasta un máximo de 160 km (100 millas), es decir, 80 km (50 millas) en cada sentido.

B. DISPOSICIONES DE LA GARANTÍA - CUBAS ELÉCTRICAS MIE14

La cuba eléctrica tiene garantía de por vida en cuanto a los componentes y la mano de obra. Si una cuba presenta una fuga después de la instalación, Frymaster la reemplazará y cubrirá hasta el tiempo máximo de mano de obra regular según la tabla de horas asignadas por Frymaster. Los componentes instalados en la cuba, como el termostato de límite alto, la sonda, las juntas, los sellos y los elementos de fijación relacionados, también están cubiertos por la garantía de por vida si es necesario reemplazarlos debido a la sustitución de la cuba. Las fugas debidas a un uso indebido o a conexiones roscadas como sondas, sensores, termostatos de límite alto, válvulas de drenaje o tuberías de retorno no están cubiertas.

C. DISPOSICIONES DE LA GARANTÍA - CUBAS DE GAS MIG30

1. Frymaster garantiza el conjunto de la cuba de gas durante quince (15) años. Los diez (10) primeros años: componentes y mano de obra. Los años del once (11) al quince (15): solo la cuba. Los componentes instalados en la cuba, como el termostato de límite alto, la sonda, las juntas, los sellos, los encendedores y los elementos de fijación relacionados, también están cubiertos por la garantía de 15 años si es necesario reemplazarlos debido a la sustitución de la cuba. Los componentes que no forman parte del conjunto de la cuba, como el soplador, la válvula de gas, los microinterruptores, las puertas y la carcasa, no están cubiertos por la garantía de la cuba. Las fugas debidas a un uso indebido o a conexiones roscadas como sondas, sensores, termostatos de límite alto, válvulas de drenaje o tuberías de retorno no están cubiertas. Si se detecta que la cuba está defectuosa, Frymaster la reemplazará y cubrirá hasta el tiempo máximo de mano de obra regular según la tabla de horas asignadas por Frymaster y los costes de desplazamiento hasta un máximo de 160 km (100 millas), es decir, 80 km (50 millas) en cada sentido, para cambiar la cuba.
2. Esta garantía se limita a las freidoras que funcionan con gas natural o propano (LP). Las freidoras que funcionan con gas manufacturado (también conocido como gas ciudad o gas con

alto contenido de hidrógeno) tienen una garantía de por vida para la cuba que solo cubre los componentes.

D. DISPOSICIONES DE LA GARANTÍA – CÁMARAS DE COMBUSTIÓN MIG30

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

E. DISPOSICIONES DE LA GARANTÍA – CONTROLADOR DE PANTALLA TÁCTIL EASY TOUCH

Frymaster L.L.C. garantiza los controladores de pantalla táctil de Easy Touch contra defectos de material o fabricación durante un período de tres años, a partir de la fecha de instalación original, en cuanto a los componentes y la mano de obra.

F. DEVOLUCIÓN DE COMPONENTES

Todos los componentes defectuosos que estén en garantía deben devolverse a un Centro de Servicio Autorizado de Frymaster en un plazo de 60 días para recibir un reembolso. Después de 60 días, no se concederá ningún reembolso.

G. EXCLUSIONES DE LA GARANTÍA

Esta garantía no cubre equipos que hayan sufrido daños debido a un uso indebido, abuso, alteración o accidente, como:

- reparación inadecuada o no autorizada (incluida cualquier cuba que se suelde en el lugar de trabajo);
- no seguir las instrucciones de instalación correctas y/o los procedimientos de mantenimiento programados según lo indicado en sus tarjetas MRC (para mantener la garantía, se requiere demostrar el mantenimiento programado);
- mantenimiento inadecuado;
- aplicación inadecuada de los servicios de gas y/o electricidad o interrupciones relacionadas (apagones/bajadas de tensión, sobretensiones, picos u otras variaciones);
- aplicación (intencional o no) de agua, soluciones de limpieza u otras sustancias sobre o dentro de áreas del equipo que son incompatibles (p. ej., componentes electrónicos, componentes/conectores eléctricos, etc.);
- actos fortuitos de la naturaleza, incluidos, entre otros, tormentas, inundaciones, terremotos, etc.;
- incendios, productos químicos y agentes extintores;
- daños durante el envío;
- uso anómalo;

- eliminación, alteración o borrado de la placa de características o del código de fecha en los elementos calefactores;
- hacer funcionar la cuba sin grasa u otro líquido en esta;
- no se garantizará la reparación de ninguna freidora si no se ha recibido el formulario de puesta en marcha correspondiente.

Esta garantía tampoco cubre:

- transporte o desplazamiento de más de 160 km/100 millas (80 km/50 millas en cada sentido) o de más de dos horas;
- cargos por horas extras o días festivos;
- daños consecuentes (el coste de reparar o reemplazar otros bienes que resulten dañados), pérdida de tiempo, ganancias, uso o cualquier otro daño fortuito de cualquier tipo.

No existen garantías implícitas de comerciabilidad o idoneidad para usos o fines particulares.

Esta garantía es válida desde el momento de la impresión de este documento y está sujeta a cambios.

CAPÍTULO 1: INSTRUCCIONES DEL CONTROLADOR

McDonald's easyTouch® INTUITION

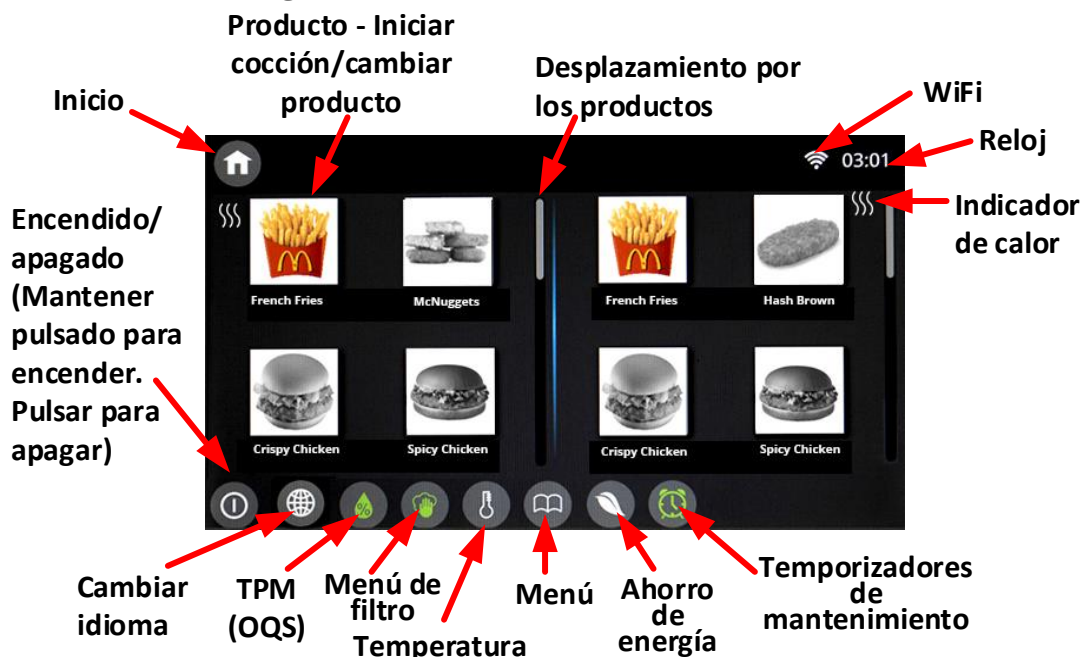
1.1 Información general sobre el Controlador easyTouch® Intuition

Le damos la bienvenida al Controlador easyTouch® Intuition, un controlador con pantalla táctil fácil de usar que ofrece la utilidad de un menú con capacidad para 40 productos. Con solo pulsar un botón, se inicia un ciclo de cocción para el producto seleccionado. El controlador puede pasar de un producto a otro sin problemas.

El Controlador Intuition easyTouch® funcionará con freidoras eléctricas y de gas, tanto de cuba completa como dividida.

1.2 Descripción y funciones de los botones de easyTouch® Intuition

1.2.1 Botones de navegación



1.2.1.1 Barra de botones del menú principal

La barra de botones del menú principal, situada en la parte inferior de la pantalla de cocción, se utiliza para navegar por las distintas funciones del Controlador easyTouch® Intuition (véase la Figura 1).



Figura 1

1.2.1.2 Botón de encendido

Si se mantiene pulsado el botón de encendido (modo de espera), se encienden de forma gradual la interfaz de usuario y la freidora. Si se pulsa el botón de encendido cuando la freidora está encendida, la freidora se apaga (véase la Figura 2).



Figura 2

1.2.1.3 Botón de idioma



Figura 3

Si la función está configurada en los ajustes del administrador, al pulsar el botón de idioma se alterna entre un idioma principal y un idioma secundario (véase la Figura 3).

1.2.1.4 Botón TPM (materiales polares totales)/OQS (sensor de calidad del aceite)

Al pulsar el botón % cuando está encendido de forma continua, se muestran las lecturas de TPM/OQS de los últimos 30 días (véase la Figura 4). Al pulsar el botón TPM cuando parpadea, se indica que han transcurrido más de 24 horas desde el último filtro OQS y se solicitará la instalación de un filtro OQS. Si el icono es verde, el aceite es de buena calidad. Si el icono es amarillo, el aceite debe desecharse pronto. Si el icono es rojo, hay que desechar el aceite.

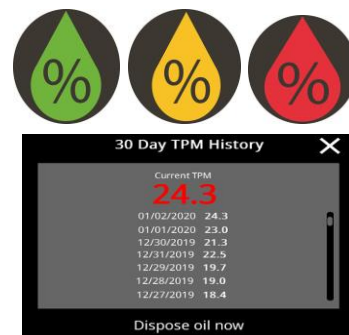


Figura 4

1.2.1.5 Botón de menú de filtro

Al pulsar el botón del menú de filtro, se accede a las funciones relacionadas con el filtrado, el desechado, el drenaje, el llenado y la limpieza profunda de las cubas (véase la Figura 5). Cuando la mano está amarilla, significa que se ha omitido la filtración una vez. Cuando está en rojo, significa que se ha omitido la filtración más de una vez y se requiere una nueva filtración.



Figura 5

1.2.1.6 Botón de temperatura

Al pulsar el botón de temperatura, se muestra la temperatura real de la cuba y la temperatura de consigna (véase la Figura 6).



Figura 6

1.2.1.7 Botón de menú

Al pulsar el botón de menú se puede alternar entre diferentes menús si están configurados (véase la Figura 7).



Figura 7

1.2.1.8 Botón de reposición manual de aceite

Al pulsar el botón de reposición manual de aceite (si está configurado), el usuario puede rellenar manualmente la cuba de aceite (véase la Figura 8).



Figura 8

1.2.1.9 Botón de ahorro de energía

Al pulsar el botón de ahorro de energía, la freidora cambia de un punto de ajuste estándar a un punto de ajuste de temperatura más bajo cuando la freidora está en modo inactivo, para ahorrar costes de energía (véase la Figura 9).



Figura 9

1.2.1.10 Botón de temporizadores de mantenimiento

Al pulsar el botón de temporizadores de mantenimiento, se muestran los temporizadores de mantenimiento activos o finalizados. Cuando el botón de temporizadores de mantenimiento está en verde, los temporizadores de mantenimiento están activos. Cuando el botón de temporizadores de mantenimiento está en rojo, hay temporizadores de mantenimiento finalizados (véase la Figura 10).



Figura 10

1.2.1.11 Botón para salir de los elementos del menú

Para retroceder y salir de los MENÚS y SUBMENÚS, pulse el botón de flecha hacia atrás (véase la Figura 11).



Figura 11

1.2.1.12 Botón de información

Al seleccionar el icono de información (véase la Figura 11a) junto a una opción, aparece una ventana emergente con información sobre esa opción (véase la Figura 11b).



Figura 11a



Figura 11b

1.2.2 Iconos superiores

Los iconos situados en la esquina superior derecha indican diversas notificaciones y funciones (véase la Figura 12).



Figura 12

1.2.2.1 Ciclos de cocción restantes

Este es el número de ciclos de cocción restantes hasta que la freidora solicite un filtro (véase la Figura 13).



Figura 13

1.2.2.2 Bloqueo del filtro

Esto indica un bloqueo del filtro. La freidora **DEBE** filtrarse antes de que se permitan más cocciones (véase la Figura 14).



Figura 14

1.2.2.3 Modo de demostración

Esto indica que la freidora está en modo de demostración. Este no es un modo de funcionamiento normal. Si la freidora está en modo de demostración, este modo debe desactivarse para que la freidora funcione de manera normal (véase la Figura 15).



Figura 15

1.2.2.4 Actualizaciones/descargas

Esto indica que hay actualizaciones o descargas de software disponibles para la freidora (véase la Figura 16). Cuando la freidora está actualizando el software u otros archivos, se muestra el siguiente icono mientras se sincroniza el paquete de actualización (véase la Figura 17).



Figura 16



Figura 17

1.2.2.5 Posición de la bandeja

Si se muestra, esto indica que la bandeja de filtrado está fuera y no se encuentra en su posición. Asegúrese de que la bandeja de filtrado esté colocada y completamente insertada en la freidora (véase la Figura 18).



Figura 18

1.2.2.6 Reposición automática/depósito de reposición vacío

Esto indica que la freidora se está rellenando de aceite (véase la Figura 19). Esto indica que el depósito de reposición está vacío (véase la Figura 19A). Cambie o rellene el depósito y pulse el botón de reinicio naranja.



Figura 19



Figura 19A

1.2.2.7 Advertencia

Esto indica que existe un problema, una precaución o una advertencia. Una vez solucionado el problema, el icono de notificación desaparecerá (véase la Figura 20).



Figura 20

1.2.2.8 Wi-Fi

Esto indica que la conexión Wi-Fi está habilitada y establecida (véase la Figura 21). Esto indica cuándo la Wi-Fi está conectada a un dispositivo, pero no a Internet (véase la Figura 21A). Esto indica cuándo la conexión Wi-Fi está desactivada o desconectada (véase la Figura 21B). Esto solo está presente en el controlador del extremo izquierdo.



Figura 21



Figura 21A



Figura 21B

1.2.2.9 Interconectividad Wi-Fi del controlador

Esto indica que la interconectividad Wi-Fi del controlador está habilitada y conectada (véase la Figura 21C) entre los controladores. Esto indica cuándo la interconectividad Wi-Fi está entre los controladores, pero no conectada a Internet (véase la Figura 21D). Esto indica cuándo la interconectividad Wi-Fi está inhabilitada o desconectada entre los controladores (véase la Figura 21F). Esto solo está presente en cualquier controlador que no sea el controlador situado en el extremo izquierdo.



Figura 21C



Figura 21D



Figura 21F

1.2.2.10 Red móvil

Esto indica cuándo la freidora está habilitada y conectada (véase la Figura 22) a un dispositivo externo mediante una red móvil. Esto indica cuándo una red celular está conectada a un dispositivo, pero no a Internet (véase la Figura 22A). Esto indica cuándo la red celular está inhabilitada o desconectada (véase la Figura 22B). Esto solo está presente en el controlador del extremo izquierdo.



Figura 22



Figura 22A



Figura 22B

1.2.3 Botón de inicio

El botón de inicio se utiliza para acceder a la pantalla principal (véanse las Figuras 23 y 24), que permite acceder a las secciones Cocción, Gestión del aceite, Recetas y menús, Información, Diagnóstico, Estadísticas, Servicio y Ajustes.



Figura 23

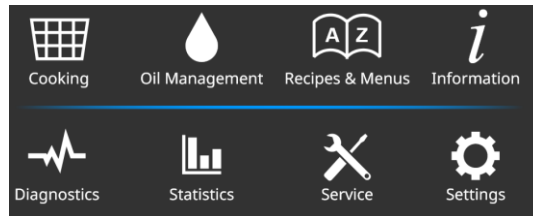


Figura 24

1.2.3.1 Cocción

Al seleccionar Cooking (Cocción), se accede a la pantalla de cocción (véanse las Figuras 25 y 26). La cocción se inicia pulsando el botón del producto correspondiente. Si se mantiene pulsado un producto sombreado en blanco y negro, se modificará la temperatura de consigna y se permitirá cocinar dicho producto.



Figura 25

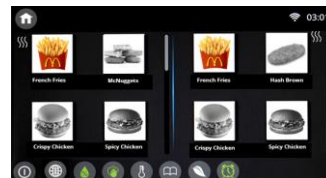


Figura 26

1.2.3.2 Gestión del aceite

Al seleccionar Oil Management (Gestión del aceite), se puede acceder a las distintas funciones relacionadas con el aceite (véanse las Figuras 27 y 28). El menú es el mismo que el del botón Filtro (mano de limpieza), al que se accede desde la pantalla de cocción (véase la Figura 27A).

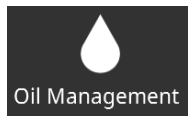


Figura 27



Figura 27A

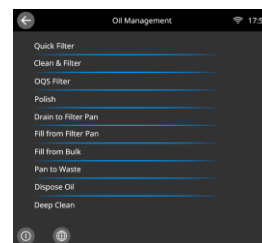


Figura 28

1.2.3.3 Recetas y menús

La selección de Recipes & Menus (Recetas y menús) permite editar o agregar recetas de productos, añadir o editar menús, activar el cambio automático de menús y ver ofertas por tiempo limitado (véanse las Figuras 29 y 30).



Figura 29

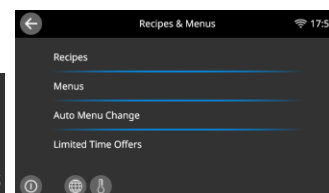


Figura 30

1.2.3.3.1 Recetas

La selección de Recipes (Recetas) permite editar o añadir recetas de productos (véase la Figura 31).

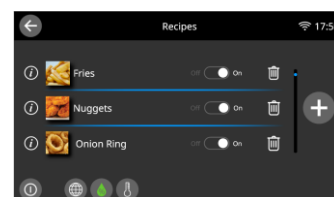


Figura 31

1.2.3.3.2 Menús

La selección de Menus (Menús) ofrece opciones para Menu List (Lista de menús) y Active Menu (Menú activo) (véase la Figura 32). Al seleccionar Menu List (Lista de menús), se muestran los menús disponibles y si están activados o desactivados (véase la Figura 33).

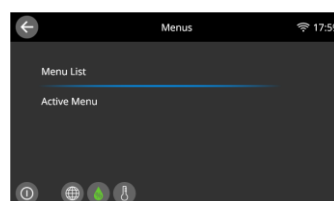


Figura 32

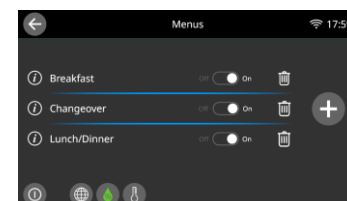


Figura 33

Al seleccionar Active Menu (Menú activo), se muestran los menús activos para cocinar (véase la Figura 34). Esto permite que haya menús específicos disponibles para diferentes momentos del día.

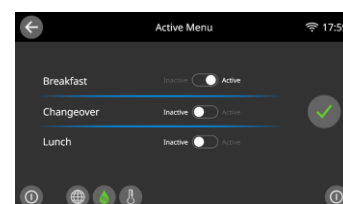


Figura 34

1.2.3.3.3 Cambio automático de menú

La selección de Auto Menu Change (Cambio automático de menú) permite editar los menús, y cuándo cambian, como por ejemplo, pasar de Breakfast (Desayuno) a Changeover (Transición) o Lunch (Almuerzo)/Dinner (Cena) (véase la Figura 35).

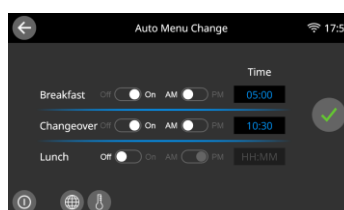


Figura 35

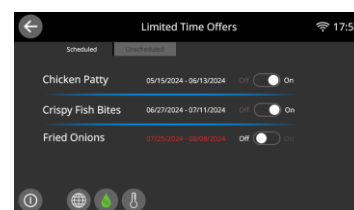


Figura 36

1.2.3.3.4 Ofertas por tiempo limitado

La selección de Limited Time Offers (Ofertas por tiempo limitado) permite programar y cancelar la programación de dichas ofertas (véase la Figura 36).



Figura 37



Figura 37A

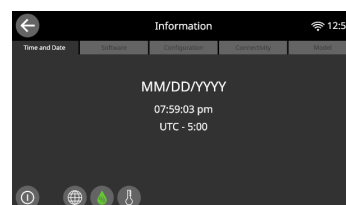


Figura 38

1.2.3.4 Información

La selección de **i** (Información) proporciona información sobre la hora y la fecha, las versiones del software, las configuraciones, la información de conectividad y la información del modelo (véanse las Figuras 37 y 38). El botón **i** (Información) (véase 37A) dentro de los ajustes y las funciones proporciona una ventana emergente con información adicional para cada ajuste o función.

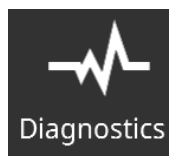


Figura 39

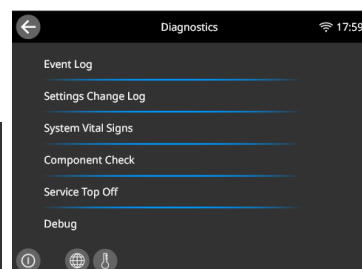


Figura 40

1.2.3.5 Diagnóstico

Al seleccionar Diagnostics (Diagnóstico), se proporciona información como un registro de eventos (registro de errores), un registro de cambios de ajustes, signos vitales del sistema (información de calentamiento como recuperación, etc., información de filtración y estado del elevador de cesta), verificación de componentes y reposición de servicio (véanse las Figuras 39 y 40).



Figura 41

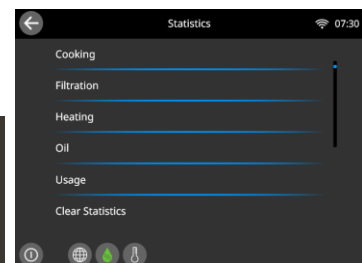


Figura 42

1.2.3.6 Estadísticas

Al seleccionar Statistics (Estadísticas), se muestran diversas estadísticas de cocción, filtración, calentamiento, aceite y uso (véanse las Figuras 41 y 42).

1.2.3.7 Servicio

Al seleccionar Service (Servicio), se puede acceder a las funciones de servicio de la freidora, como la limpieza de la pantalla táctil, la actualización del software, la exportación/importación de archivos desde/hacia USB, la copia de menús de la freidora a USB, la limpieza del filtro del ventilador, la sustitución del ventilador, la limpieza de las sondas, la creación de un programa de mantenimiento, la realización de una prueba de límite alto, el restablecimiento a los valores predeterminados, el borrado de estadísticas (valor TPM, fecha del sensor OQS, registro de eventos (errores), etc.), el restablecimiento del servicio (restablecer SCB), la autocomprobación y la cancelación de la actualización (véanse las Figuras 43 y 44).



Figura 43

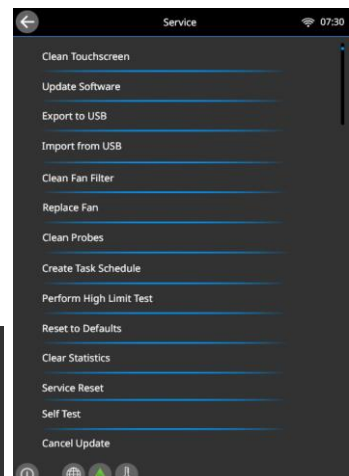


Figura 44

1.2.3.8 Ajustes

Al seleccionar Settings (Ajustes), se puede acceder a la edición de los ajustes de la freidora, incluidos los generales, el calentamiento, la cocción, la filtración, la limpieza de la cuba, la reposición, el OQS, el acceso del usuario, los parámetros del modo ecológico y Redes y conectividad (véanse las Figuras 45 y 46).

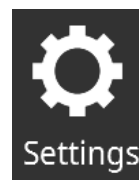


Figura 45

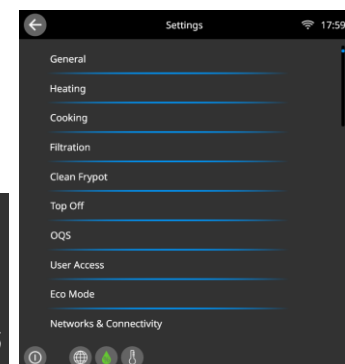
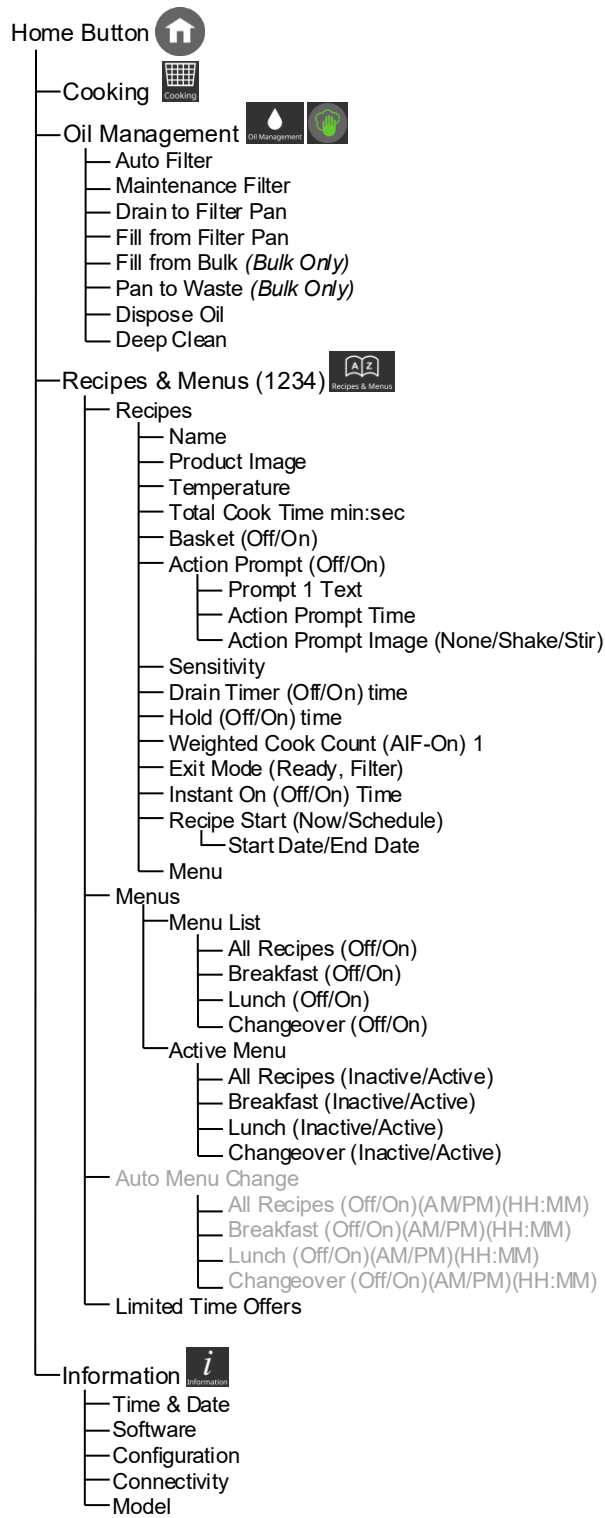


Figura 46

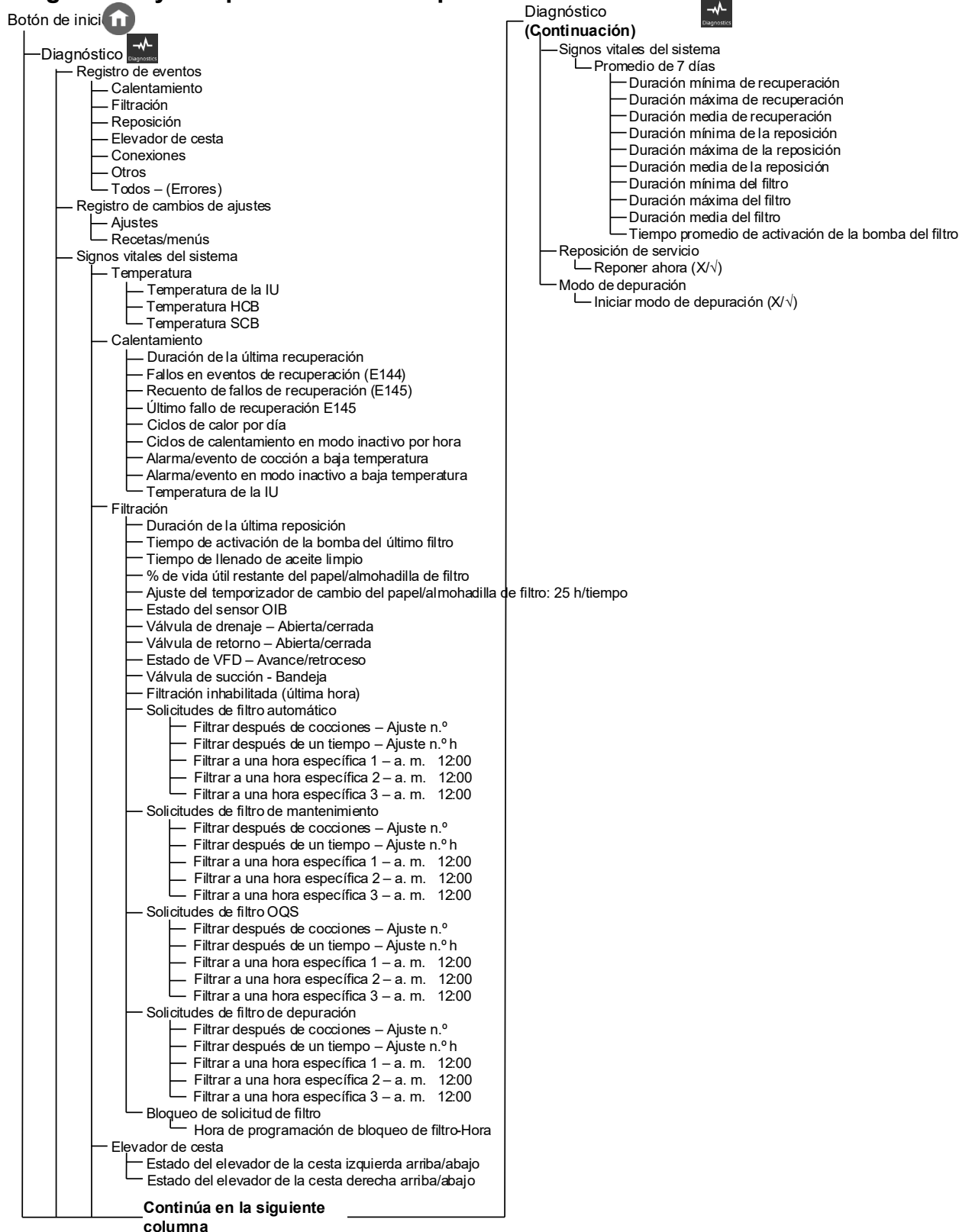
1.3 Árboles de resumen del menú del Controlador McDonald's Intuition

1.3.1 Cocción, Gestión del aceite, Recetas, Menús, Información, McD



1.3.2 Diagnóstico/comprobación de componentes McD

Diagnóstico y comprobación de componentes McD IO



1.3.3 Estadísticas McD

Estadísticas McD

Botón de inicio



Estadísticas



Cocción

- Ciclos de cocción
 - Primera cocción después de desechar el aceite
 - Ciclos de cocción completados
 - Ciclos de cocción cancelados
- Por producto (seleccionar el día de la semana)
- Última carga
 - Nombre del producto
 - Hora de inicio
 - Tiempo de cocción
 - Tiempo del programa
 - Temperatura de consigna
 - Temp. media de la cuba
 - Temp. mín. de la cuba
 - Temp. máx. de la cuba
 - % de tiempo de cocción – Calentamiento activado
 - Temp. de la cuba antes de que comience la cocción
 - Temp. de la cuba al finalizar la cocción

Filtración

Estadísticas

- Último bloqueo de filtro
- Número de bloqueos de filtro
- Cocciones restantes hasta el filtro
- Ciclos de cocción completados
- Eventos de filtro totales completados
- Número de cocciones por filtro automático
- Número de cocciones por filtro de mantenimiento
- Número de cocciones por filtro OQS
- Número de cocciones por depuración
- Filtro automático omitido
- Filtro de mantenimiento omitido
- Filtro OQS omitido
- Depuración omitida
- Último cambio de papel/almohadilla de filtro (D/M/A - Hora)
- Última vez que quedó aceite en la bandeja (D/M/A - Hora)
- Tiempo de llenado de aceite limpio
- Tiempo del último llenado de aceite
- Papel/almohadilla de filtro restante %
- Tiempo de activación de la bomba del último filtro
- Duración de la última reposición
- Corriente de HCB – Filtración máx.
- Corriente de HCB – Cocción máx.
- Estado de OQS
- Valor de TPM
- Reducción de corriente de VFD – Último filtro
- Filtro automático (funcionamiento del filtro, duración, fecha, hora)
- Filtro de mantenimiento (funcionamiento del filtro, duración, fecha, hora)
- Filtro OQS (funcionamiento del filtro, duración, fecha, hora)
- Depuración (funcionamiento del filtro, duración, fecha, hora)
- Todos los filtros (funcionamiento del filtro, duración, fecha, hora)

Calentamiento

- Tiempo de la última recuperación
- Duración de la última recuperación
- RPM del ventilador de combustión – Izquierdo
- RPM del ventilador de combustión – Derecho
- RPM del interruptor del ventilador de combustión – Izquierdo
- RPM del interruptor del ventilador de combustión – Derecho
- RPM máx. del ventilador de combustión – Izquierdo
- RPM máx. del ventilador de combustión – Derecho
- % de vida útil restante del filtro del ventilador de combustión – Izquierdo
- % de vida útil restante del filtro del ventilador de combustión – Derecho
- Interruptor de presión – Izquierdo
- Interruptor de presión – Derecho
- Corriente de llama – Izquierda
- Corriente de llama – Derecha
- Estado del módulo de encendido – Izquierdo
- Estado del módulo de encendido – Derecho
- Recuento de reintentos del módulo de encendido – Izquierdo
- Recuento de reintentos del módulo de encendido – Derecho
- Estado del sensor OIB
- Presión del gas (en H2O)

Continúa en la siguiente columna

Estadísticas (Continuación)



Aceite

- Vida útil actual del aceite
- Vida útil promedio del aceite
- Ciclos de cocción promedio durante la vida útil del aceite
- Último desechado
- Número de desechos desde el reinicio
- Número de ciclos de cocción desde el último desechado
- Recuento de omisiones de desechado
- Filtros desde el último desechado
- Filtros omitidos desde el último desechado
- Descartar ahora
- Contador de aceite nuevo (n.º de jarras JIB/JIB sustituidas)
- Ciclo de fusión omitido
- Caudal de arrastre del aceite
- Valor de ajuste del caudal de arrastre del aceite
- Temporizador de desechado actual por arrastre de aceite

Uso

Actual

- Tiempo de activación de la cuba
- Cuba encendida (hora del día)
- Cuba apagada (hora del día)
- Tiempo total de activación del calentador
- Tiempo total del ciclo de cocción
- Tiempo medio del ciclo de cocción (todas las cocciones/todas las recetas)
- Tiempo total de inactividad
- Modo ECO total
- Consumo horario kW/h

Vida útil

- Tiempo de activación de la cuba
- Recuento de ciclos de calentamiento
- Recuento de ciclos de la bomba
- Tiempo de uso de la bomba de filtro
- Tiempo de uso de la bomba de aceite nuevo

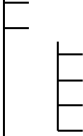
1.3.4 Servicio McD

Servicio McD

Botón de inicio 

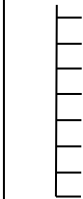
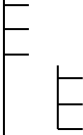
Servicio 

Limpiar pantalla táctil



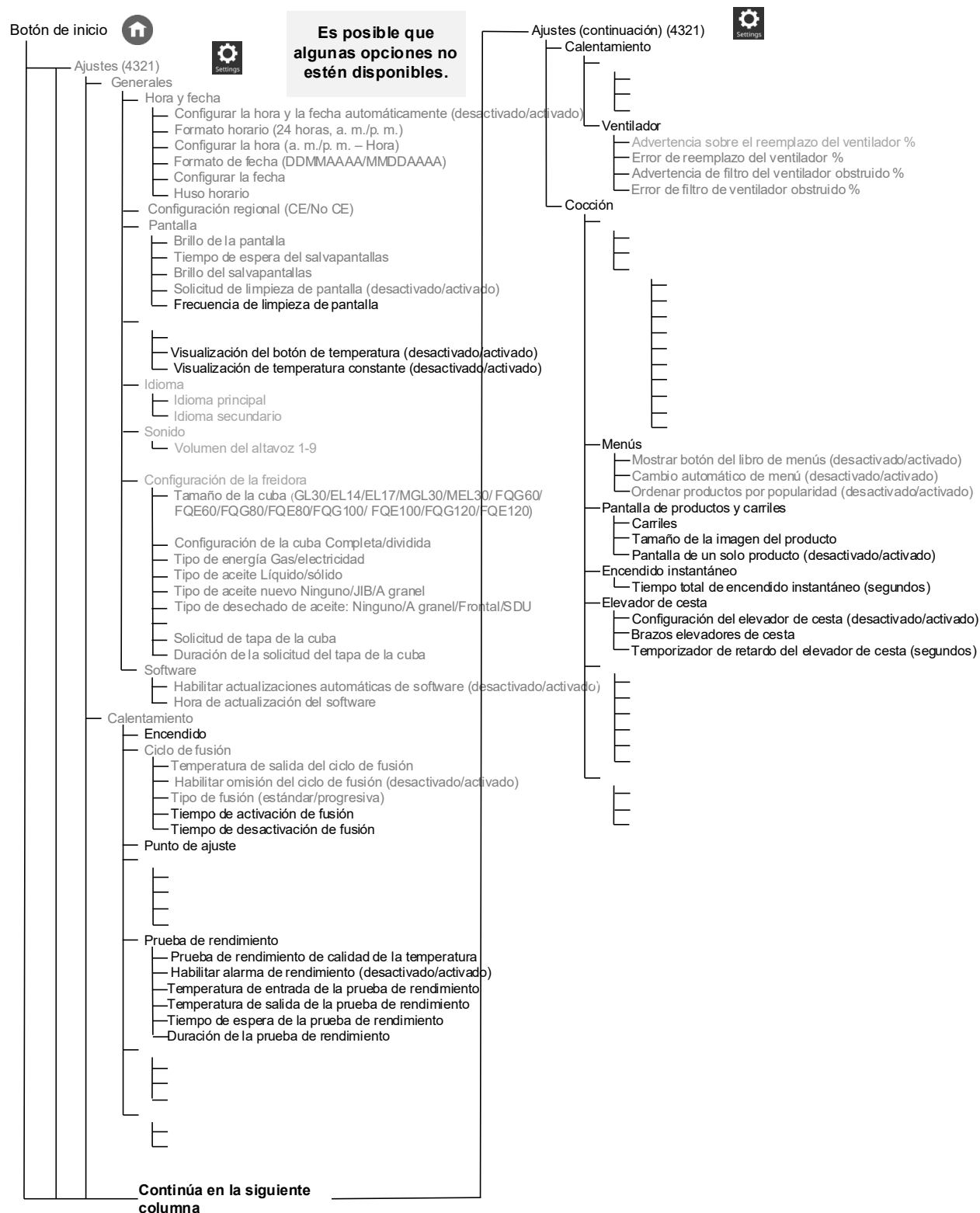
Limpiar el filtro del ventilador

Limpiar sondas

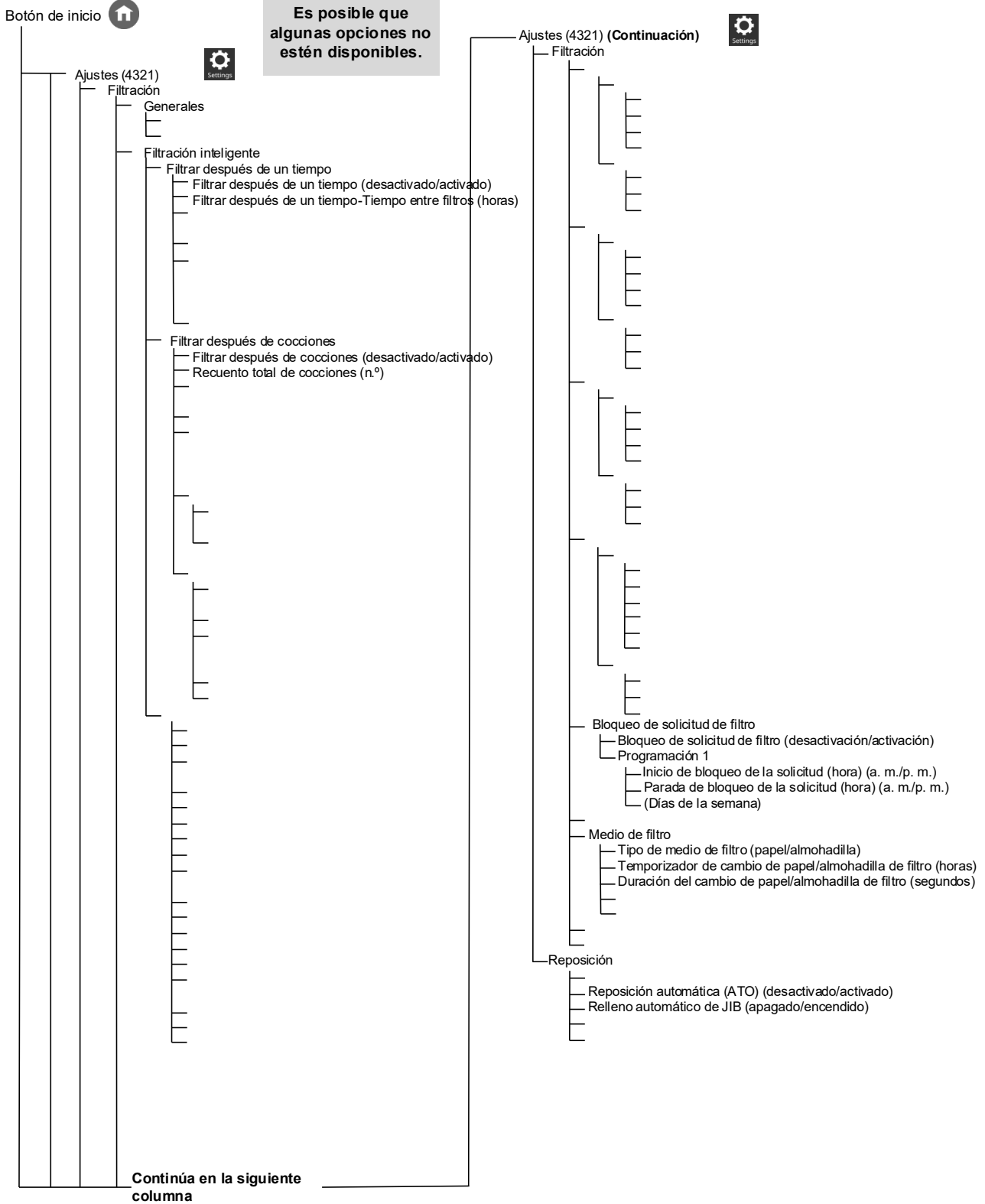


Es posible que algunas opciones no estén disponibles.

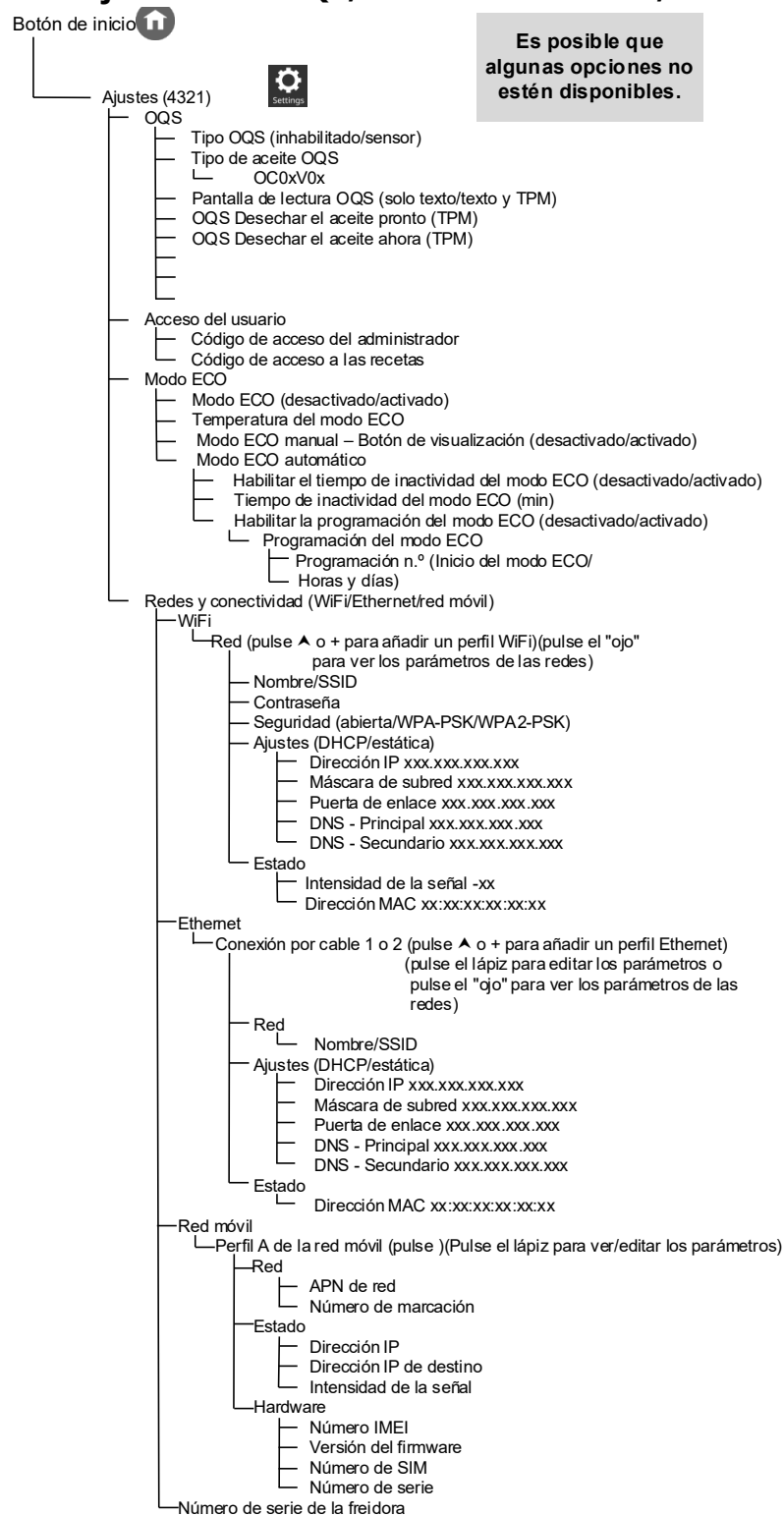
1.3.5 Ajustes n.º 1 Generales, Freidora, Configuración, Software, Calentamiento, McD



1.3.6 Ajustes n.º 2 Filtración y reposición McD



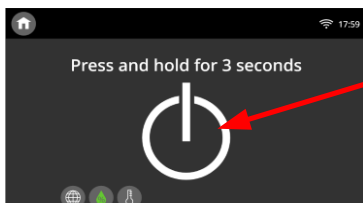
1.3.7 Ajustes n.º 3 OQS, Acceso del usuario, Modo ECO, Redes y conectividad McD



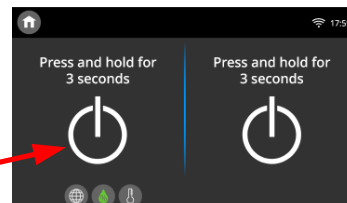
1.4 Funcionamiento básico

Funcionamiento básico de McDonald's easyTouch® Intuition

Encender o apagar la freidora



Mantenga pulsado el botón durante 3 segundos para encenderla. Pulse el botón para apagarla. Seleccione el botón en el lado deseado de una cuba dividida.



Iniciar un ciclo de cocción



Pulse el botón del producto para iniciar una cocción. El temporizador comenzará la cuenta regresiva.

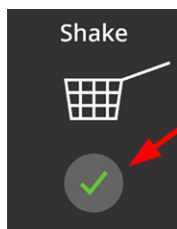
Cancelar un ciclo de cocción

Pulse el botón **ROJO "X"** junto al temporizador.



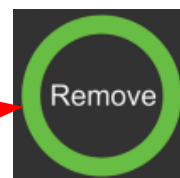
Cancelar alarma de agitación

Pulse el botón v.



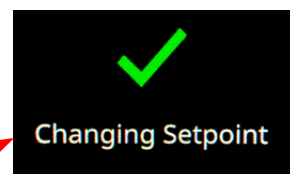
Cancelar alarma de fin de cocción (eliminar)

Pulse el botón Remove (Eliminar).



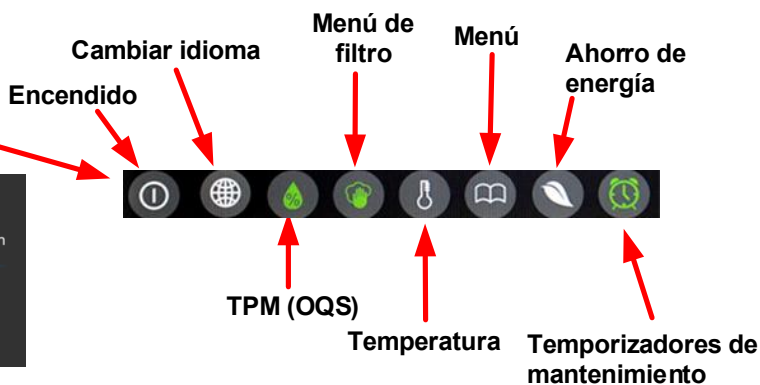
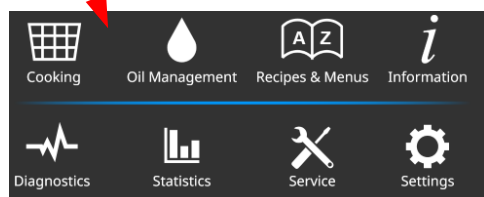
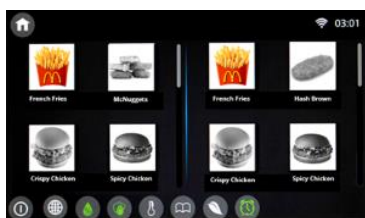
Seleccionar un producto con un punto de ajuste diferente

Si el producto aparece sombreado en blanco y negro (punto de ajuste diferente), mantenga pulsado el producto deseado hasta que la pantalla cambie a **Changing Setpoint** (Cambiar el punto de ajuste).



Comprobar la temperatura y el punto de ajuste

Pulse . Se muestra la temperatura de consigna y la temperatura real.

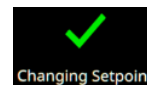


1.5 Cocción

Cocinar con la freidora easyTouch® Intuition

Los productos se muestran en la pantalla.

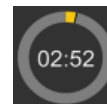
- 1 Para seleccionar un producto en blanco y negro (con un punto de ajuste diferente), mantenga pulsado el botón del producto hasta que la pantalla cambie a **Changing Setpoint (Cambiar el punto de ajuste)**.



- 2 Pulse el botón del producto para iniciar el ciclo de



- 3 Muestre los cambios en el temporizador con el tiempo de cocción restante.



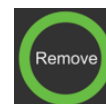
- 4 **Shake (Agitar)** se muestra cuando es el momento de agitar la cesta de freír.



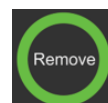
- 5 Pulse el botón ✓ para cancelar la alarma de **Shake (Agitar)**.



- 6 **Remove (Eliminar)** se muestra cuando finaliza el ciclo de cocción.



- 7 Pulse el botón **Remove (Eliminar)** para cancelar la alarma de **Remove (Eliminar)**.



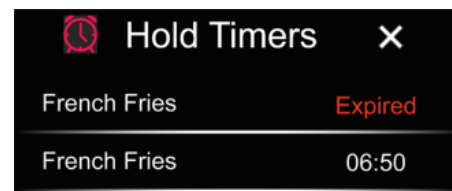
- 8 Si el botón del temporizador de mantenimiento está en verde, el temporizador está activo. Los temporizadores de mantenimiento se ejecutan en segundo plano y no se muestran hasta que expiran.



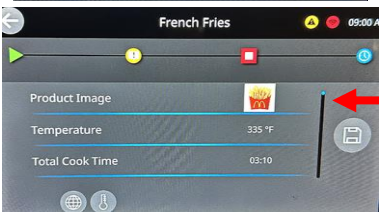
- 9 Si el botón del temporizador de mantenimiento está en rojo, el temporizador ha finalizado.

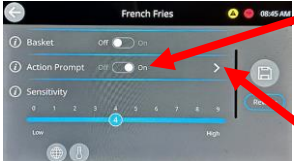


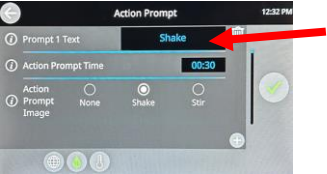
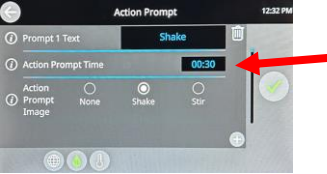
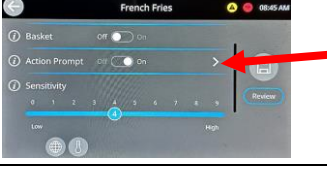
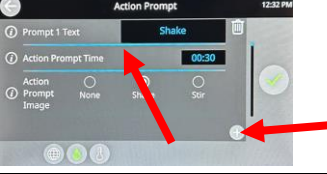
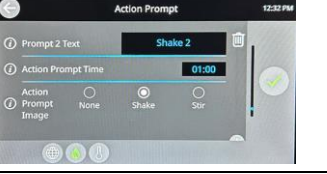
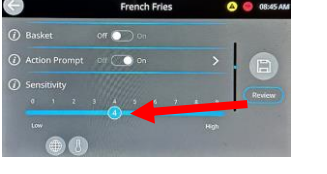
- 10 La pantalla **Hold Timers (Temporizadores de mantenimiento)** muestra los temporizadores de mantenimiento activos y los finalizados. Pulse el botón X para cancelar la alarma.

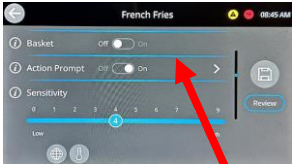


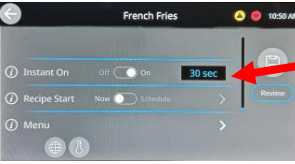
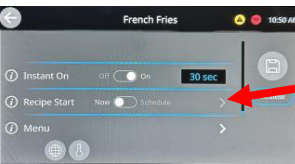
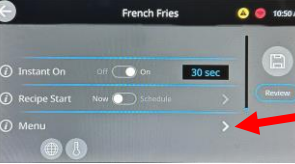
1.6 Añadir una receta de producto nueva o editar una receta de producto existente
Esta función se utiliza para añadir recetas de producto adicionales o editar las existentes.

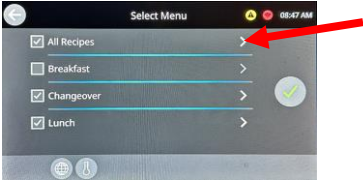
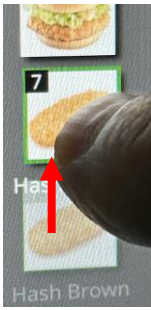
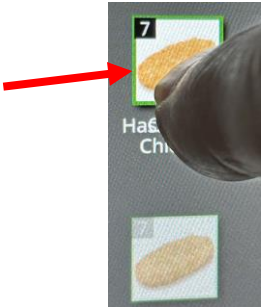
PANTALLA	ACCIÓN
	1. Pulse el botón de inicio.
 Recetas y menús	2. Pulse el botón Recipes & Menus (Recetas y menús).
1 2 3 4	3. Introduzca 1 2 3 4
	4. Pulse el botón ✓.
	5. Seleccione Recipes (Recetas)
	6. Seleccione el icono del producto para editar o desplácese hasta el final de la lista de productos y pulse el botón + para añadir un nuevo producto. Al pulsar el botón  , se elimina la receta del producto.
 	7. Esta pantalla muestra el nombre del producto, la imagen del producto, la temperatura de cocción y el tiempo total de cocción. Para editar un parámetro, pulse el campo del elemento que quiera editar. Pulse el campo Name (Nombre) e introduzca o edite el nombre del producto. Para revisar los ajustes sin editarlos, pulse el botón Review (Revisar).
	8. Introduzca o cambie el nombre del producto utilizando el teclado.
	9. Pulse el botón ✓.
	10. Pulse el campo Product Image (Imagen del producto).
	11. Seleccione la imagen que desee asociar a la receta del

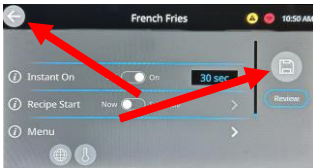
PANTALLA	ACCIÓN
	producto que va a añadir o editar. La imagen seleccionada se resaltará en verde.
	12. Pulse el botón ✓.
	13. Pulse el campo Temperature (Temperatura).
	14. Utilice el teclado numérico para introducir o editar la temperatura de cocción del producto.
	15. Pulse el botón ✓.
	16. Pulse el campo Total Cook Time (Tiempo total de cocción).
	17. Utilice el teclado numérico para introducir o editar el tiempo de cocción en minutos y segundos.
	18. Pulse el botón ✓.
	19. Deslice el dedo hacia arriba en el centro para acceder a los siguientes campos.
	20. Seleccione On (Activado) para habilitar Action Prompt (Solicitud de acción) (temporizador de agitación). Pula la flecha a la derecha para editar el tiempo de agitación.
	21. Esta pantalla muestra el texto de la solicitud de acción 1 (Agitar), el tiempo y la imagen. Para editar un parámetro, pulse el campo del elemento que quiera editar.

PANTALLA	ACCIÓN
	22. Pulse el texto de la solicitud de acción 1 para editar el nombre.
	23. Introduzca o cambie el nombre que se mostrará en la solicitud (ejemplo: Agitar, remover, etc.) usando el teclado.
	24. Pulse el botón ✓.
	25. Pulse el campo Action Prompt Time (Tiempo de la solicitud de acción) para editar el tiempo de la solicitud de acción (agitar).
	26. Introduzca el tiempo en minutos y segundos que tardará en realizarse la primera agitación.
	27. Pulse el botón ✓.
	28. Si no va a añadir ni editar otra solicitud de acción, continúe con el paso 32. De lo contrario, pulse la flecha a la derecha para añadir o editar el tiempo de agitación.
	29. Esta pantalla muestra el texto de la solicitud de acción 1 (Agitar), el tiempo y la imagen. Desplácese hacia arriba para editar las solicitudes de acción adicionales (Agitar, etc.). Pulse el icono + para añadir otra solicitud de acción (temporizador de agitación).
	30. Repita los pasos del 22 al 26 para editar los campos de solicitud de acción 2.
	31. Pulse el botón ✓.
	32. Utilice el control deslizante para cambiar el ajuste Sensitivity (Sensibilidad) (compensación de carga) recomendado para este producto. Este ajuste permite modificar la compensación (sensibilidad) del producto. Es posible que algunos elementos del menú necesiten ajustes, dependiendo de sus características de cocción. NOTA: Modificar

PANTALLA	ACCIÓN
	este ajuste puede tener un efecto adverso en los ciclos de cocción de los productos. (El ajuste predeterminado de sensibilidad es cuatro (4).)
	33. Deslice el dedo hacia arriba en el centro para acceder a los siguientes campos.
	34. Si desea utilizar un temporizador de mantenimiento, deslice el control deslizante hacia Yes (Sí) y continúe con el siguiente paso; de lo contrario, vaya al paso 43.
	35. Introduzca el tiempo en minutos y segundos que desea que dure el temporizador de mantenimiento una vez finalizada la cocción.
	36. Pulse el botón ✓.
	37. Pulse el campo Weighted Cook Count (Recuento ponderado de cocciones).
	38. Utilice el teclado numérico para introducir o editar el recuento ponderado de cocciones. Valor predeterminado = 1. Si AIF [Auto Intermittent Filtration (Filtración intermitente automática)] = 1, AIF está ACTIVADO). Para inhabilitar el filtro por producto, establezca el valor en 0. La opción Weighted Cook Count /AIF-On (Recuento ponderado de cocciones/AIF activado) reduce el recuento total de cocciones antes de solicitar un filtro. Si el recuento ponderado de cocciones es mayor o igual que el recuento total de cocciones, la cuba solicitará un filtro después de cada cocción.
	39. Pulse el botón ✓.
	40. Seleccione el tipo de modo de salida. Predeterminado = Ready (Listo). Seleccione Ready (Listo) si, después de la cocción, debe volver a la pantalla de cocción lista. Seleccione Filter (Filtro) si, después de la cocción, debe ir a la pantalla de filtro.

PANTALLA	ACCIÓN
	41. Deslice el dedo hacia arriba en el centro para acceder a los siguientes campos.
	42. Pulse el campo Instant On (Encendido instantáneo). Instant On (Encendido instantáneo) es el tiempo, en segundos, que tarda la freidora en calentarse al 100 % después de pulsar el botón del producto para iniciar la cocción, antes de que el controlador ajuste la temperatura. Valor predeterminado = 30 s
	43. Introduzca el tiempo en segundos para el temporizador de encendido instantáneo. (0 = DESACTIVADO). NOTA: Es posible que sea necesario ajustar el tiempo de encendido instantáneo para cargas de cocción ligeras.
	44. Pulse el botón ✓.
	45. Si la receta no es una LTO (oferta por tiempo limitado), pase directamente al paso 48. La opción Recipe Start (Inicio de la receta) = Now (Ahora) se utiliza para recetas que se usan constantemente. La opción Recipe Start (Inicio de la receta) = Schedule (Programación) se utiliza para LTO (ofertas por tiempo limitado). Pulse la flecha para establecer una programación.
	46. Seleccione una fecha de inicio y una fecha de finalización si desea programar una receta.
	47. Pulse el botón ✓.
	48. Pulse la flecha para seleccionar los menús a asociar a la receta del producto que se está introduciendo o editando.
	49. Seleccione los menús a los que desee asignar el producto.

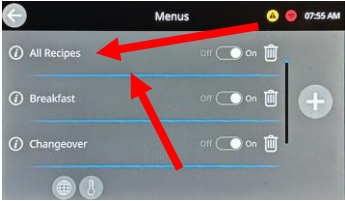
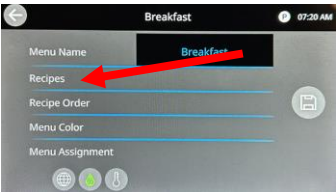
PANTALLA	ACCIÓN
	50. Para cambiar la posición del icono de un producto que se muestra en un menú, seleccione la flecha situada a la derecha del menú deseado.
	51. Determine la ubicación a la que se debe trasladar el producto.
	52. Mantenga pulsado el icono del producto para moverlo. El icono se resaltará en verde.
	53. Mientras mantiene pulsado el icono del producto, arrástrelo lentamente hasta la ubicación deseada.
	54. Una vez que el producto esté en la ubicación deseada, siga manteniendo pulsado el icono durante aproximadamente tres (3) segundos antes de soltarlo.
	55. La ubicación del icono del producto se habrá modificado.
	56. Pulse el botón ✓.
	57. Se muestran los menús seleccionados.

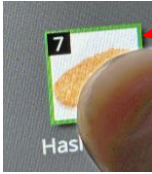
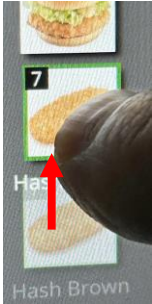
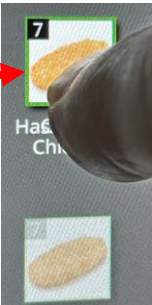
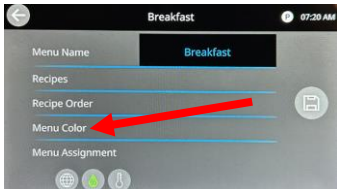
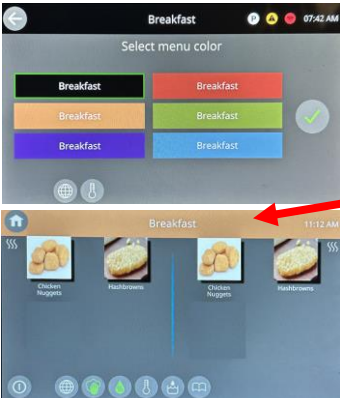
PANTALLA	ACCIÓN
	58. Pulse de nuevo el botón ✓.
	59. Pulse el botón ⬅ si no se han realizado cambios en la receta, para salir de las recetas, o pulse el botón 💾 para guardar los ajustes de la receta.
Guardando receta > Receta guardada	60. La receta se guarda y vuelve a la sección Recipes (Recetas).
	61. Pulse el botón 🏠 para salir de Recipes & Menus (Recetas y menús).

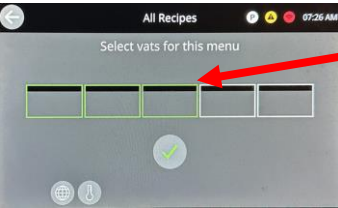
1.7 Añadir o editar menús

Esta función se utiliza para añadir o editar menús. La opción Menus (Menús) permite al operador agrupar determinados productos. Por ejemplo, configurar un menú de desayuno permite agrupar los productos que solo se ofrecen para el desayuno. Esto resulta útil al cambiar de producto, ya que reduce la cantidad de productos entre los que elegir.

PANTALLA	ACCIÓN
	1. Pulse el botón de inicio.
 Recetas y menús	2. Pulse el botón Recipes & Menus (Recetas y menús).
1 2 3 4	3. Introduzca 1 2 3 4
	4. Pulse el botón ✓.
	5. Seleccione Menus (Menús) .
	6. Seleccione Menu List (Lista de menús) para ver una lista de todos los menús disponibles o para añadir un nuevo menú. Vaya al paso 9. Seleccione Active Menu (Menú activo) para alternar entre menús activos e inactivos. Vaya al siguiente paso.
	7. Seleccione Inactive (Inactivo) o Active (Activo) para que los menús estén disponibles al pulsar el botón de menú en la parte inferior de la pantalla de cocción, a fin de cambiar entre menús. Deslice el dedo hacia arriba en el centro para acceder a menús adicionales.
	8. Pulse el botón ✓ para guardar la selección.

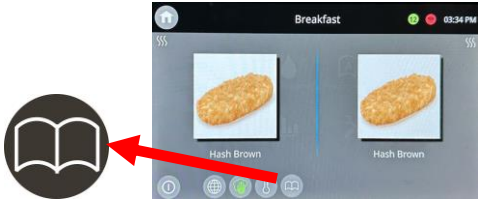
PANTALLA	ACCIÓN
	9. Seleccione un menú para editar. Deslice el dedo hacia arriba en el centro para acceder a menús adicionales. Para añadir un nuevo menú, pulse el icono +. Para usar un menú, cambie de Off (Desactivado) a On (Activado). Para eliminar un menú, pulse el icono de papelera.
	10. Cree o edite el nombre del menú seleccionando el campo Menu Name (Nombre del menú).
	11. Introduzca o cambie el nombre del menú utilizando el teclado.
	12. Pulse el botón ✓.
	13. Pulse Recipes (Recetas) para añadir o eliminar recetas de un menú.
	14. Marque las recetas que desee añadir a un menú o desmárquelas para eliminarlas del menú. Deslice el dedo hacia arriba en el centro para acceder a menús adicionales.
	15. Pulse el botón ✓.
	16. Seleccione Recipe Order (Orden de la receta).
	17. Determine la ubicación a la que se debe trasladar el producto.

PANTALLA	ACCIÓN
	18. Mantenga pulsado el icono del producto para moverlo. El icono se resaltará en verde.
	19. Mientras mantiene pulsado el icono del producto, arrástrelo lentamente hasta la ubicación deseada.
	20. Una vez que el producto esté en la ubicación deseada, siga manteniendo pulsado el icono durante aproximadamente tres (3) segundos antes de soltarlo.
	21. La ubicación del icono del producto se habrá modificado.
	22. Pulse el botón ✓.
	23. Seleccione Menu Color (Color del menú).
	24. Seleccione el color de fondo de la barra de encabezado del menú. Un borde verde indica el color de fondo del menú.
	25. Pulse el botón ✓.

PANTALLA	ACCIÓN
	26. Seleccione Menu Assignment (Asignación de menú).
	27. Seleccione todas las cubas a las que se debe aplicar este menú pulsando la casilla y asegurándose de que esté resaltada en verde. Las casillas que no estén resaltadas en verde no tendrán asignado este menú.
	28. Pulse el botón ✓.
	29. Pulse el icono Guardar para guardar los cambios o pulse el botón de flecha hacia atrás hasta que aparezca la pantalla de inicio para salir.

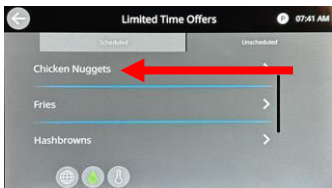
1.8 Cambiar de menú

Si se crean menús separados para la estación de frituras, la estación de proteínas, el desayuno, el almuerzo, etc., al pulsar el botón MENÚ en la pantalla principal se alterna entre los distintos menús.

PANTALLA	ACCIÓN
	1. Pulse el botón Menú para cambiar entre menús.
	2. El menú cambiará. Vuelva a pulsar hasta que se seleccione el menú deseado. NOTA: Solo se puede seleccionar un menú a la vez.

1.9 Ofertas por tiempo limitado (LTO) Añadir o editar menús

Esta función se utiliza para configurar y programar ofertas por tiempo limitado (LTO).

PANTALLA	ACCIÓN
	1. Pulse el botón de inicio.
 Recetas y menús	2. Pulse el botón Recipes & Menus (Recetas y menús).
1 6 5 0	3. Introduzca 1 6 5 0
	4. Pulse el botón √.
	5. Seleccione Limited Time Offers (Ofertas por tiempo limitado) .
	6. La pestaña Scheduled (Programadas) muestra las ofertas por tiempo limitado (LTO) que están disponibles. Si no aparecen LTO, significa que no se ha creado ninguna. Para crear una, pulse la pestaña Scheduled (Programadas).
	7. Seleccione un producto para crear una LTO.
	8. Seleccione la fecha de inicio y la fecha de finalización.
	9. Pulse el botón √.
	10. Pulse la pestaña Scheduled (Programadas) para ver la LTO. Para editar la LTO, seleccione el producto. Para eliminar una LTO programada, vaya a Recipes (Recetas), elija el producto y desplácese hacia abajo hasta Recipe Start (Inicio de la receta) y cambie de Schedule (Programación) a Now (Ahora). Pulse el botón  para salir.

CAPÍTULO 2: INSTRUCCIONES SOBRE LAS FUNCIONES DEL MENÚ DE FILTRACIÓN DE

McDonald's easyTouch® INTUITION

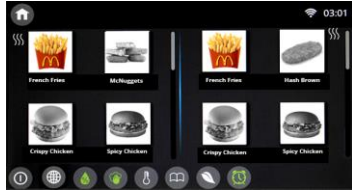
2.1 Menú de filtración

Las opciones del menú de filtración se utilizan para filtrar, drenar, llenar, desechar el aceite y limpiar las cubas.

2.1.1 Filtro automático – Solicitud de filtro

Auto Filter (Filtro automático) es una función que, tras una serie de ciclos de cocción o tiempos preestablecidos, solicitará automáticamente que se filtren las cubas. Esta función también puede realizarse bajo demanda y se explica en la siguiente sección. **Nota:** No se produce el filtrado simultáneo de varias cubas.

PANTALLA	ACCIÓN
Auto Filter now? (¿Filtro automático ahora?) 	1. Pulse el botón ✓ para iniciar la filtración. Si se selecciona el botón X, se cancela el filtrado y la freidora reanuda su funcionamiento normal. El botón de filtración cambia a amarillo en el primer bypass y el FILTRO AUTOMÁTICO se resalta en amarillo en el menú de filtro. En la segunda omisión, el botón de filtración cambia a rojo. El controlador volverá a solicitar que se filtre el aceite en breve. Esta secuencia se repite hasta que se completa un filtrado. Si se pulsa el botón de filtro cuando el color ha cambiado, se iniciará el filtrado.
Low Oil Level Detected (Se ha detectado un nivel de aceite bajo) Add Oil (Añadir aceite) 	2. Se muestra si el nivel de aceite es demasiado bajo. Añada aceite y pulse el botón ✓ para confirmar el problema y volver al modo de cocción inactivo. Compruebe si el nivel de aceite de JIB/BIB es bajo. Si el nivel de JIB/BIB no es bajo y esto sigue ocurriendo, póngase en contacto con su FAS.
Skim debris from vat (Retirar los residuos de la cuba) Complete? (¿Ha terminado?) 	3. Retire las migas del aceite con la espumadera, realizando movimientos de adelante hacia atrás para quitar la mayor cantidad posible de migas de cada cuba. Esto es fundamental para optimizar la vida útil y la calidad del aceite. Pulse el botón ✓ cuando haya terminado.
Draining (Drenando)	4. No es necesario realizar ninguna acción.
Filtering (Filtrando)	5. No es necesario realizar ninguna acción.
 Drain Closing (Cerrando el drenaje) Remove tools (Retire los utensilios)	6. Asegúrese de retirar todos los utensilios de la cuba antes de cerrar el drenaje para evitar daños en este.  PELIGRO Mantenga todos los elementos alejados de los drenajes. Al cerrar los actuadores, se pueden producir daños o lesiones.
Filling (Rellenando)	7. No es necesario realizar ninguna acción.
Closing return valve (Cerrando la válvula de retorno)	8. No es necesario realizar ninguna acción.
Is vat full of oil? (¿La cuba está llena de aceite?)	9. Este mensaje solo se mostrará si la freidora no detecta que el aceite se ha vuelto a llenar; de lo contrario,

PANTALLA	ACCIÓN
	vaya al paso 11. Pulse el botón ✓ si la cuba está llena; de lo contrario, pulse X.
	10. El controlador se apaga.
Completing Filtering (Completando el filtrado)	11. No es necesario realizar ninguna acción.
Preheat (Precalentar)	12. No es necesario realizar ninguna acción. Se muestra hasta que la freidora alcance el punto de ajuste.
	13. La freidora está lista para usar. Se muestra una vez que la freidora alcanza el punto de ajuste.

El proceso de filtrado completo tarda aproximadamente cuatro minutos con un filtro limpio.

NOTA: Si se retira la bandeja de filtrado durante la filtración, el proceso de filtración se detiene y se reanuda una vez que la bandeja se vuelve a colocar en su sitio.

Si el procedimiento de filtración automática falla o si no se devuelve **TODO** el aceite durante la filtración, el sistema puede pasar a una función de filtración incompleta. En algunos casos, puede generarse un mensaje de error. Siga las instrucciones del controlador para borrar el error, completar el filtrado y devolver **TODO** el aceite.

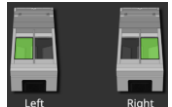
PELIGRO

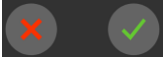
Mantenga todos los elementos alejados de los drenajes. Al cerrar los actuadores, se pueden producir daños o lesiones.

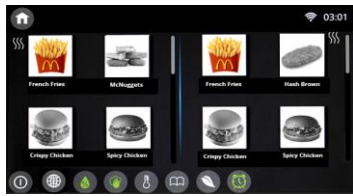
2.1.2 Filtro automático bajo demanda

La filtración de Filtro automático bajo demanda se usa para iniciar manualmente un filtrado rápido.

Nota: No es posible filtrar simultáneamente varias cubas.

PANTALLA	ACCIÓN
	1. La freidora DEBE estar a la temperatura de consigna. Pulse el botón del menú de filtración. El botón de filtración es amarillo si se ha producido una omisión. Si el botón de filtración es rojo, se ha producido más de una omisión.
	2. Seleccione la cuba (izquierda o derecha) para cubas divididas.
Auto Filter (Filtro automático)	3. Seleccione Auto Filter (Filtro automático). Si se ha producido una omisión, Auto Filter (Filtro automático) se resalta en amarillo en el menú de filtro. Si se omite varias veces, se resalta en rojo.

PANTALLA	ACCIÓN
Auto Filter now? (¿Filtro automático ahora?) 	4. Pulse el botón ✓ para iniciar la filtración. Si se selecciona el botón X, se cancela el filtrado y la freidora reanuda su funcionamiento normal. El botón de filtración cambia a amarillo en el primer bypass y el FILTRO AUTOMÁTICO se resalta en amarillo en el menú de filtro. En la segunda omisión, el botón de filtración cambia a rojo. El controlador volverá a solicitar que se filtre el aceite en breve. Esta secuencia se repite hasta que se completa un filtrado. Si se pulsa el botón de filtro cuando el color ha cambiado, se iniciará el filtrado.
Low Oil Level Detected (Se ha detectado un nivel de aceite bajo) Add Oil (Añadir aceite) 	5. Se muestra si el nivel de aceite es demasiado bajo. Añada aceite y pulse el botón ✓ para confirmar el problema y volver al modo de cocción inactivo. Compruebe si el nivel de aceite de JIB/BIB es bajo. Si el nivel de JIB/BIB no es bajo y esto sigue ocurriendo, póngase en contacto con su FAS.
Skim debris from vat (Retirar los residuos de la cuba) Complete? (¿Ha terminado?) 	6. Retire las migas del aceite con la espumadera, realizando movimientos de adelante hacia atrás para quitar la mayor cantidad posible de migas de cada cuba. Esto es fundamental para optimizar la vida útil y la calidad del aceite. Pulse el botón ✓ cuando haya terminado.
Draining (Drenando)	7. No es necesario realizar ninguna acción.
Filtering (Filtrando)	8. No es necesario realizar ninguna acción.
 Drain Closing (Cerrando el drenaje) Remove tools (Retire los utensilios)	14. Asegúrese de retirar todos los utensilios de la cuba antes de cerrar el drenaje para evitar daños en este.  PELIGRO Mantenga todos los elementos alejados de los drenajes. Al cerrar los actuadores, se pueden producir daños o lesiones.
Filling (Rellenando)	9. No es necesario realizar ninguna acción.
Closing return valve (Cerrando la válvula de retorno)	10. No es necesario realizar ninguna acción.
Is vat full of oil? (¿La cuba está llena de aceite?) 	11. Este mensaje solo se mostrará si la freidora no detecta que el aceite se ha vuelto a llenar; de lo contrario, vaya al paso 11. Pulse el botón ✓ si la cuba está llena; de lo contrario, pulse X.
	12. El controlador se apaga.
Completing Filtering (Completando el filtrado)	13. No es necesario realizar ninguna acción.
Preheat (Precalentar)	14. No es necesario realizar ninguna acción. Se muestra hasta que la freidora alcance el punto de ajuste.

PANTALLA	ACCIÓN
	15. La freidora está lista para usar. Se muestra una vez que la freidora alcanza el punto de ajuste.

El proceso de filtrado completo tarda aproximadamente cuatro minutos con un filtro limpio.

NOTA: Si se retira la bandeja de filtrado durante la filtración, el proceso de filtración se detiene y se reanuda una vez que la bandeja se vuelve a colocar en su sitio.

Si el procedimiento de filtración automática falla o si no se devuelve **TODO** el aceite durante la filtración, el sistema puede pasar a una función de filtración incompleta. En algunos casos, puede generarse un mensaje de error. Siga las instrucciones del controlador para borrar el error, completar el filtrado y devolver **TODO** el aceite.

Cuando se muestra FILTER BUSY (FILTRO OCUPADO), el sistema está esperando a que se filtre otra cuba o a que se resuelva otro problema. Pulse el botón √ y espere 15 minutos para ver si el problema se ha solucionado. Si no, llame a su FAS local.

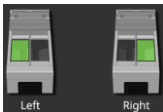
2.1.3 Filtro de mantenimiento (con OQS [si está instalado]) (o filtro de fin de día)

La función de filtro de mantenimiento consiste en una filtración prolongada con indicaciones adicionales para limpiar a fondo la cuba. Esto suele hacerse una vez al día o al final del día. Asegúrese de reemplazar la almohadilla o el papel del filtro diariamente para que el sistema funcione correctamente. Para un funcionamiento adecuado en establecimientos con mucho volumen de ventas o que abren las 24 horas, la almohadilla o el papel del filtro deben cambiarse dos veces al día.

Si se muestra CLOSE DISPOSE VALVE (CERRAR VÁLVULA DE DESECHADO), cierre la válvula de desecho. Pulse el botón X para salir..

AVISO
La almohadilla o el papel filtrante deben cambiarse a diario..

⚠ ADVERTENCIA
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.

PANTALLA	ACCIÓN
	1. La freidora DEBE estar a la temperatura de consigna. Pulse el botón del menú de filtración.
	2. Seleccione la cuba (izquierda o derecha) para cubas divididas.
Maintenance Filter (Filtro de mantenimiento)	3. Seleccione Maintenance Filter (Filtro de mantenimiento) (con OQS [sensor de calidad del aceite] si está instalado).
Maintenance Filter now? (¿Filtro de mantenimiento ahora?) 	4. Pulse el botón √ para iniciar la filtración. Si se selecciona el botón X, se cancela el filtrado y la freidora reanuda su funcionamiento normal.

PANTALLA	ACCIÓN
Put on provided protective gear (Póngase el equipo de protección proporcionado) 	5. Pulse el botón √ una vez que tenga colocado todo el equipo de protección personal, incluidos los guantes resistentes al calor. Pulse el botón X para cancelar el filtro.
Skim debris from vat (Retirar los residuos de la cuba) Complete? (¿Ha terminado?) 	6. Retire las migas del aceite con la espumadera, realizando movimientos de adelante hacia atrás para quitar la mayor cantidad posible de migas de cada cuba. Esto es fundamental para optimizar la vida útil y la calidad del aceite. Pulse el botón √ cuando haya terminado. Pulse el botón X para cancelar el filtro.
Draining (Drenando)	7. No es necesario realizar ninguna acción, ya que el aceite se drena en la bandeja de filtrado.
Scrub inside vat (Frotar el interior de la cuba) Complete? (¿Ha terminado?) 	8. Frote la cuba. Si es eléctrica, limpie entre los elementos. Pulse el botón √ cuando haya terminado.
Clean oil sensors (Limpiar los sensores de aceite) Complete? (¿Ha terminado?) 	9. Limpie alrededor de los sensores de aceite, asegurándose de eliminar todos los residuos de las cavidades de alrededor. Pulse el botón √ cuando haya terminado.
Wash vat? (¿Lavar la cuba?) 	10. Pulse el botón √.
Washing (Lavando)	11. No es necesario realizar ninguna acción mientras se abre la válvula de retorno y la cuba se limpia con el aceite procedente de la bandeja de filtrado.
Wash again? (¿Lavar de nuevo?) 	12. La bomba del filtro se apaga. Si la cuba está limpia, pulse el botón X para continuar. Si aún quedan migas, pulse el botón √ y la bomba del filtro volverá a ponerse en marcha. Este ciclo se repite hasta que se pulsa el botón X.
Scrub inside frypot (Frotar el interior de la cuba) 	13. Frote la cuba. Si es eléctrica, limpie entre los elementos. Pulse el botón √ cuando haya terminado.
 Drain Closing (Cerrando el drenaje) Remove tools (Retire los utensilios)	14. Asegúrese de retirar todos los utensilios de la cuba antes de cerrar el drenaje para evitar daños en este.  PELIGRO Mantenga todos los elementos alejados de los drenajes. Al cerrar los actuadores, se pueden producir daños o lesiones.
Rinsing (Enjuagando)	15. No es necesario realizar ninguna acción mientras la válvula de drenaje se cierra y la bomba del filtro rellena la cuba. La válvula de drenaje se abre y enjuaga la cuba.
Draining (Drenando)	16. No es necesario realizar ninguna acción mientras el drenaje se abre y drena la cuba.

PANTALLA	ACCIÓN
Rinse again? (¿Enjuagar de nuevo?) 	17. Si la cuba está limpia, pulse el botón X para continuar. Si desea un enjuague adicional, pulse el botón √ y el enjuague se repetirá hasta que se pulse el botón X.
Polishing (Depurando)	18. No es necesario realizar ninguna acción mientras las válvulas de drenaje y retorno están abiertas y el aceite se bombea a través de la cuba durante cinco minutos.
Fill vat now? (¿Llenar la cuba ahora?) 	19. Pulsa el botón √ para llenar la cuba y continuar.
 Drain Closing (Cerrando el drenaje) Remove tools (Retire los utensilios)	20. Asegúrese de retirar todos los utensilios de la cuba antes de cerrar el drenaje para evitar daños en este.  PELIGRO Mantenga todos los elementos alejados de los drenajes. Al cerrar los actuadores, se pueden producir daños o lesiones.
Filling (Rellenando)	21. No es necesario realizar ninguna acción mientras se rellena la cuba. Si hay un sensor OQS instalado, pase al siguiente paso; de lo contrario, vaya al paso 26.
Measuring Oil Quality (Midiendo la calidad del aceite)	22. No es necesario realizar ninguna acción mientras el sensor OQS calcula el valor de calidad del aceite.
Filling (Rellenando)	23. No es necesario realizar ninguna acción mientras se rellena la cuba.
Is vat full of oil? (¿La cuba está llena de aceite?) 	24. Pulse el botón X para volver a poner en marcha la bomba si el nivel de aceite está por debajo de la línea de nivel mínimo. * Pulse el botón √ una vez que el nivel de aceite esté en la línea de nivel máximo. Si el nivel de aceite de la cuba no está completamente lleno, revise la bandeja de filtrado para ver si ha vuelto la mayor parte del aceite. La bandeja puede tener una pequeña cantidad de aceite.
Closing return valve (Cerrando la válvula de retorno)	25. No es necesario realizar ninguna acción.
Completing Filtering (Completando el filtrado)	26. No es necesario realizar ninguna acción. Si OQS está instalado, continúe con el siguiente paso; de lo contrario, vaya al paso 32.
Is vat full of oil? (¿La cuba está llena de aceite?) 	27. Pulse el botón X para volver a poner en marcha la bomba si el nivel de aceite está por debajo de la línea de nivel mínimo. * Pulse el botón √ una vez que el nivel de aceite esté en la línea de nivel máximo. Si el nivel de aceite de la cuba no está completamente lleno, revise la bandeja de filtrado para ver si ha vuelto la mayor parte del aceite. La bandeja puede tener una pequeña cantidad de aceite.
	28. Si la lectura de TPM está por debajo de los límites de OQS SETTING (AJUSTE DE OQS) – OQS DISPOSE OIL NOW (OQS DESECHAR ACEITE AHORA) y OQS DISPOSE OIL SOON (OQS DESECHAR ACEITE PRONTO), el icono OQS es verde y muestra Oil is Good (Aceite OK) con el valor de TPM. El historial de

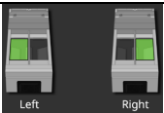
PANTALLA	ACCIÓN
  	TPM de los últimos 30 días se puede consultar pulsando el botón TPM % y luego el botón History (Historial). Pulse el botón ✓ para continuar. Continúe con el paso 32. Si la lectura de TPM está por debajo de los límites de OQS SETTING (AJUSTE DE OQS) – OQS DISPOSE OIL NOW (OQS DESECHAR ACEITE AHORA), pero por encima de los límites de OQS DISPOSE OIL SOON (OQS DESECHAR ACEITE PRONTO), el icono OQS es amarillo y muestra Dispose Oil Soon (Desechar aceite pronto) con el valor de TPM. El historial de TPM de los últimos 30 días se puede consultar pulsando el botón TPM % y luego el botón History (Historial). Proceda a desechar el aceite pronto en el paso 30. 29. Si la lectura de TPM está por encima de los límites de OQS SETTING (AJUSTE DE OQS) – OQS DISPOSE OIL NOW (OQS DESECHAR ACEITE AHORA), el icono OQS es rojo y muestra Discard Oil Now (Desechar aceite ahora) con el valor de TPM. El historial de TPM de los últimos 30 días se puede consultar pulsando el botón TPM % y luego el botón History (Historial). Proceda a desechar el aceite ahora en el paso 31.
Discard Oil Soon (Desechar el aceite pronto) TPM - XX 	30. Pulse el botón ✓ para continuar. Salte al paso 32.
Discard Oil Now? (¿Desechar el aceite ahora?) TPM - XX 	31. Pulse el botón ✓ para continuar. Proceda a DESECHAR en la sección 2.1.5/6. Pulsa X para retrasar el DESECHADO.
	32. El controlador se apaga.

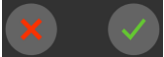
***NOTA:** Después de un filtro de mantenimiento, es normal que quede algo de aceite en la bandeja y que el nivel de aceite no vuelva al nivel anterior al comienzo de la limpieza y el filtrado. Si se pulsa el botón ✓ tras dos intentos de rellenar la cuba, se habilita la reposición automática, si está disponible, para compensar cualquier pérdida de aceite durante la filtración.

2.1.4 Desechar aceite en sistemas de aceite usado que no son a granel

Esta opción se utiliza para desechar el aceite usado en un recipiente PMSDU o **METÁLICO**.

Cuando se acabe el aceite de cocción, deséchelo en un recipiente adecuado para transportarlo al recipiente de aceite usado. Frymaster recomienda una unidad de desechado de grasa de McDonald's (PMSDU). Consulte la documentación que se incluye con su unidad de desechado para obtener instrucciones de funcionamiento específicas. **NOTA:** Si utiliza una unidad SDU fabricada antes de enero de 2004, la unidad no cabrá debajo del drenaje. Si no dispone de una unidad de desechado de grasa, deje que el aceite se enfríe a 38 °C (100 °F) y, a continuación, drénelo en un recipiente **METÁLICO** con una capacidad de 15 litros (CUATRO galones) o más para evitar derrames.

PANTALLA	ACCIÓN
	1. Pulse el botón del menú de filtración.
	2. Seleccione la cuba (izquierda o derecha) para cubas divididas.
Dispose Oil (Desechar el aceite)	3. Seleccione Dispose Oil (Desechar aceite).
Dispose oil now? (¿Desechar el aceite ahora?) 	4. Pulse el botón ✓ para continuar. Si se selecciona el botón X, el usuario vuelve al estado anterior.  PELIGRO Deje que el aceite se enfríe a 38 °C (100 °F) antes de drenarlo en un recipiente METÁLICO adecuado para desecharlo.
Remove filter pan (Retirar la bandeja de filtrado)	5. Retire con cuidado la bandeja de filtrado de la freidora.  PELIGRO Retire la bandeja de filtrado lentamente para evitar salpicaduras de aceite caliente que podrían causar quemaduras graves, resbalones y caídas.
Insert disposal unit (Insertar unidad de desechado) Complete? (¿Ha terminado?)  	6. Retire con cuidado la bandeja de filtrado de la freidora e inserte la unidad de desechado. Pulse el botón ✓ para continuar.  PELIGRO Retire la bandeja de filtrado lentamente para evitar salpicaduras de aceite caliente que podrían causar quemaduras graves, resbalones y caídas.  PELIGRO Al drenar el aceite en una unidad de desechado, no lo llene por encima de la línea de llenado máximo del recipiente.

PANTALLA	ACCIÓN
¿Hay una unidad de desecho instalada? 	7. Asegúrese de que esté instalado el recipiente PMSDU o METÁLICO con una capacidad de de 15 litros (CUATRO galones) o más. Pulse el botón ✓ para continuar. ⚠ PELIGRO Deje que el aceite se enfríe a 38 °C (100 °F) antes de drenarlo en un recipiente METÁLICO adecuado para desecharlo. ⚠ PELIGRO Al drenar el aceite en un recipiente MSDU o METÁLICO adecuado, asegúrese de que el recipiente tenga una capacidad de al menos 15 litros (CUATRO galones). De lo contrario, el aceite podría desbordarse y causar lesiones.
Draining (Drenando)	8. No es necesario realizar ninguna acción mientras la cuba desecha el aceite.
Is vat empty? (¿La cuba está vacía) 	9. Una vez que la cuba esté vacía, pulse el botón ✓ para continuar.
⚠ Drain Closing (Cerrando el drenaje) Remove tools (Retire los utensilios)	10. Asegúrese de retirar todas los utensilios de la cuba antes de cerrar el drenaje para evitar daños en este. ⚠ PELIGRO Mantenga todos los elementos alejados de los drenajes. Al cerrar los actuadores, se pueden producir daños o lesiones.
Remove disposal unit (Retirar la unidad de desecho) Complete? (¿Ha terminado?) 	11. Retire la unidad de desecho y pulse el botón ✓ para continuar.
Insert filter pan (Insertar la bandeja de filtrado)	12. Inserte la bandeja de filtrado limpia y ensamblada en su sitio. Si utiliza aceite nuevo a granel, continúe con el siguiente paso. Si no, vaya al paso 17.
Fill frypot from bulk? (¿Llenar la cuba desde el depósito a granel?) 	13. Pulse el botón ✓ para continuar. Si se selecciona el botón X, el usuario vuelve al menú de filtración.
Fill frypot with oil (Llenar la cuba de aceite) 	14. Mantenga pulsado el botón para llenar la cuba. La bomba de rellenado de aceite a granel utiliza un interruptor momentáneo. Solo bombea si se pulsa el interruptor.
Release button when full (Soltar el botón cuando la cuba esté llena)	15. Suelte el botón cuando la cuba esté llena hasta la línea de llenado inferior.
Continue filling? (¿Continuar rellenando?) 	16. Pulse el botón ✓ para continuar llenando. De lo contrario, pulse el botón X una vez que la cuba esté llena para salir y saltar al paso 18.
Manually fill frypot (Llenar la cuba manualmente)	17. Vierta con cuidado el aceite en la cuba hasta que alcance la línea de nivel mínimo. Pulse el botón ✓ una vez que la cuba

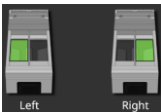
PANTALLA	ACCIÓN
Complete? (¿Ha terminado?) 	esté llena.
	18. El controlador se apaga. Vuelva a colocar la bandeja de filtrado si no la había colocado previamente.

2.1.5 Desechado - Sistemas de aceite usado a granel

Esta opción se utiliza para desechar el aceite usado en un sistema de aceite usado a granel, como RTI. Los sistemas de aceite a granel utilizan una bomba para trasladar el aceite usado de la freidora a un depósito de almacenamiento. Se utilizan tuberías adicionales para conectar los sistemas de aceite a granel a las freidoras.

ADVERTENCIA

Asegúrese de que el papel o la almohadilla de filtro estén colocados antes de drenar o desechar el aceite. Si no se inserta el papel o la almohadilla de filtro, es posible que se obstruyan las tuberías y/o la bomba.

PANTALLA	ACCIÓN
	1. La freidora DEBE estar a la temperatura de consigna. Pulse el botón del menú de filtración.
	2. Seleccione la cuba (izquierda o derecha) para cubas divididas.
Dispose Oil (Desechar el aceite) Dispose oil now? (¿Desechar el aceite ahora?) 	3. Seleccione Dispose Oil (Desechar aceite).
Waste Tank Full (Depósito de aceite usado lleno) 	4. Pulsa el botón ✓ para continuar y saltar al paso 9. Si se selecciona el botón X, el usuario vuelve al estado anterior.
Remove filter pan (Retirar la bandeja de filtrado)	5. Este mensaje solo se muestra si el depósito de aceite a granel usado está lleno. Pulse el botón ✓ para confirmar y llame al proveedor de recogida de aceite a granel usado. La pantalla vuelve a apagarse. 6. Retire la bandeja de filtrado.
Is filter pan empty? (¿La bandeja de filtrado está vacía?) 	 PELIGRO Retire la bandeja de filtrado lentamente para evitar salpicaduras de aceite caliente que podrían causar quemaduras graves, resbalones y caídas. 7. Si la bandeja de filtrado está vacía, pulse el botón ✓ y continúe con el siguiente paso. Si la bandeja no está vacía, pulse el botón X. La función de desechado se cancela y se vuelve al menú de filtración. Retire el aceite de la bandeja y, tras insertar la bandeja de filtrado, vuelva a intentar activar la función. Si no se detecta ninguna bandeja, el controlador muestra Insert filter pan (Insertar bandeja de filtrado) hasta que se detecte la bandeja.
Insert filter pan (Insertar la bandeja de filtrado)	8. Inserte la bandeja de filtrado hasta que encaje completamente en su sitio y continúe con el siguiente paso. Se muestra si la bandeja de filtrado no está bien colocada.

PANTALLA	ACCIÓN
Draining (Drenando)	9. No es necesario realizar ninguna acción, ya que el aceite se drena en la bandeja de filtrado.
Is vat empty? (¿La cuba está vacía?) 	10. Una vez que la cuba esté vacía, pulse el botón ✓ para continuar.
⚠ Drain Closing Remove tools (Cerrando el drenaje Retire los utensilios)	11. Asegúrese de retirar todas los utensilios de la cuba antes de cerrar el drenaje para evitar daños en este. ⚠ PELIGRO Mantenga todos los elementos alejados de los drenajes. Al cerrar los actuadores, se pueden producir daños o lesiones.
Open dispose valve (Abrir la válvula de desecho) 	12. Abra la puerta del armario izquierdo y desbloquee la válvula si es necesario. Tire de la válvula de desecho completamente hacia adelante para iniciar el desecho y continúe con el siguiente paso.
Disposing (Desechando)	13. No se requiere ninguna acción mientras la bomba transfiere el aceite usado de la bandeja de filtrado al depósito de aceite a granel usado durante cuatro (4) minutos.
Remove filter pan (Retirar la bandeja de filtrado)	14. Retire con cuidado la bandeja de filtrado de la freidora. ⚠ PELIGRO Retire la bandeja de filtrado lentamente para evitar salpicaduras de aceite caliente que podrían causar quemaduras graves, resbalones y caídas.
Is filter pan empty? (¿La bandeja de filtrado está vacía?) 	15. Si la bandeja de filtrado está vacía, pulse el botón ✓. Si la bandeja no está vacía, pulse el botón X, inserte la bandeja de filtrado y vuelva al estado anterior.
Insert filter pan (Insertar la bandeja de filtrado)	16. Inserte la bandeja de filtrado hasta que encaje completamente en su sitio y continúe con el siguiente paso.
Close dispose valve (Cerrar la válvula de desecho) 	17. Cierre la válvula de desecho empujando la manija de la válvula hacia la parte posterior de la freidora hasta que se detenga. Vuelva a bloquear la válvula si su supervisor se lo solicita. Si utiliza un sistema de aceite nuevo en la jarra JIB, vaya al paso 24. Si utiliza un sistema de aceite nuevo a granel, continúe con el siguiente paso.
Fill vat from bulk? (¿Llenar la cuba desde el depósito a granel?) 	18. Pulse el botón ✓ para continuar. Si se selecciona el botón X, el usuario vuelve al menú de filtración.

PANTALLA	ACCIÓN
Fill vat with oil (Llenar la cuba de aceite) 	19. Mantenga pulsado el botón para llenar la cuba. La bomba de rellenado de aceite a granel utiliza un interruptor momentáneo. Solo bombea si se pulsa el interruptor.
Press button until full (Pulse el botón hasta que esté llena)	20. Mantenga pulsado el botón para llenar la cuba. Suelte el botón cuando la cuba esté llena hasta la línea de llenado inferior.
Continue filling? (¿Continuar rellenando?) 	21. Pulse el botón ✓ para continuar llenando. De lo contrario, pulse el botón X una vez que la cuba esté llena hasta la línea de llenado inferior.
	22. El controlador se apaga. Vuelva a colocar la bandeja de filtrado si no la había colocado previamente.

2.1.6 Filtro OQS (sensor de calidad del aceite)

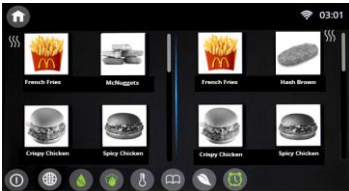
El filtro OQS es una función que filtra la cuba y toma una lectura del aceite para analizar los TPM (materiales polares totales) presentes en él mediante el sensor OQS integrado. Esta función se utiliza para determinar cuándo el aceite ha llegado al final de su vida útil y cuándo debe desecharse. Asegúrese de reemplazar la almohadilla o el papel del filtro diariamente para que el sistema funcione correctamente. Para un funcionamiento adecuado en establecimientos con mucho volumen de ventas o que abren las 24 horas, la almohadilla o el papel del filtro deben cambiarse dos veces al día.

Si se muestra CLOSE DISPOSE VALVE (CERRAR VÁLVULA DE DESECHADO), cierre la válvula de desecho. Pulse el botón X (NO) para salir.

AVISO
La almohadilla o el papel filtrante deben cambiarse a diario..

PANTALLA	ACCIÓN
	1. La freidora DEBE estar a la temperatura de consigna. Pulse el botón del menú de filtración.
	2. Seleccione la cuba (izquierda o derecha) para cubas divididas.
OQS Filter (Filtro OQS)	3. Seleccione OQS (Oil Quality Sensor) Filter (Filtro OQS (sensor de calidad del aceite)).
OQS Filter now? (¿Filtro OQS ahora?) 	4. Pulse el botón ✓ para iniciar la filtración. Si se selecciona el botón X, se cancela el filtrado y la freidora reanuda su funcionamiento normal.
Low Oil Level Detected (Se ha detectado un nivel de aceite bajo) Add Oil (Añadir aceite) 	5. Se muestra si el nivel de aceite es demasiado bajo. Añada aceite y pulse el botón ✓ para confirmar el problema y volver al modo de cocción inactivo. Compruebe si el nivel de aceite de la jarra JIB es bajo. Si el nivel de la jarra JIB no es bajo y esto sigue ocurriendo, póngase en contacto con su FAS.
Skim debris from vat (Retirar los residuos de la cuba) Complete? (¿Ha terminado?) 	6. Retire las migas del aceite con la espumadera, realizando movimientos de adelante hacia atrás para quitar la mayor cantidad posible de migas de cada cuba. Pulse el botón ✓ cuando haya terminado. Pulse el botón X para cancelar el filtro.

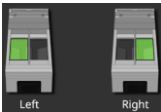
PANTALLA	ACCIÓN
Draining (Drenando)	7. No es necesario realizar ninguna acción, ya que el aceite se drena en la bandeja de filtrado.
Flushing (Lavando)	8. No es necesario realizar ninguna acción mientras la válvula de retorno se abre y la cuba se limpia con el aceite de la bandeja de filtrado.
 Drain Closing (Cerrando el drenaje) Remove tools (Retire los utensilios)	9. Asegúrese de retirar todas los utensilios de la cuba antes de cerrar el drenaje para evitar daños en este.  PELIGRO Mantenga todos los elementos alejados de los drenajes. Al cerrar los actuadores, se pueden producir daños o lesiones.
Filling (Rellenando)	10. No es necesario realizar ninguna acción mientras se llena la cuba.
Measuring Oil Quality (Midiendo la calidad del aceite)	11. No es necesario realizar ninguna acción mientras el sensor OQS calcula el valor de calidad del aceite.
Draining (Drenando)	12. No es necesario realizar ninguna acción, ya que el aceite se drena en la bandeja de filtrado.
 Drain Closing (Cerrando el drenaje) Remove tools (Retire los utensilios)	13. Asegúrese de retirar todas los utensilios de la cuba antes de cerrar el drenaje para evitar daños en este.  PELIGRO Mantenga todos los elementos alejados de los drenajes. Al cerrar los actuadores, se pueden producir daños o lesiones.
Filling (Rellenando)	14. No es necesario realizar ninguna acción mientras se rellena la cuba.
Closing Return Valve (Cerrando la válvula de retorno)	15. No es necesario realizar ninguna acción.
Completing Filtering (Completando el filtrado)	16. No es necesario realizar ninguna acción.
   	17. Si la lectura de TPM está por debajo de los límites de OQS SETTING (AJUSTE DE OQS) – OQS DISPOSE OIL NOW (OQS DESECHAR ACEITE AHORA) y OQS DISPOSE OIL SOON (OQS DESECHAR ACEITE PRONTO), el icono OQS es verde y muestra Oil is Good (Aceite OK) con el valor de TPM. El historial de TPM de los últimos 30 días se puede consultar pulsando el botón TPM % y luego el botón History (Historial). Pulse el botón ✓ para continuar. Continúe con el paso 20. Si la lectura de TPM está por debajo de los límites de OQS SETTING (AJUSTE DE OQS) – OQS DISPOSE OIL NOW (OQS DESECHAR ACEITE AHORA), pero por encima de los límites de OQS DISPOSE OIL SOON (OQS DESECHAR ACEITE PRONTO), el icono OQS es amarillo y muestra Dispose Oil Soon (Desechar aceite pronto) con el valor de TPM. El historial de TPM de los últimos 30 días se puede consultar pulsando el botón TPM % y luego el botón History

PANTALLA	ACCIÓN
	(Historial). Proceda a desechar el aceite pronto en el paso 18. Si la lectura de TPM está por encima de los límites de OQS SETTING (AJUSTE DE OQS) – OQS DISPOSE OIL NOW (OQS DESECHAR ACEITE AHORA), el icono OQS es rojo y muestra Discard Oil Now (Desechar aceite ahora) con el valor de TPM. El historial de TPM de los últimos 30 días se puede consultar pulsando el botón TPM % y luego el botón History (Historial). Proceda a desechar el aceite ahora en el paso 19.
Discard Oil Soon (Desechar el aceite pronto) TPM - XX 	18. Pulse el botón √ para continuar. Salte al paso 20.
Discard oil now? (¿Desechar el aceite ahora?) TPM - XX 	19. Pulse el botón √ para continuar. Proceda a DESECHAR en la sección 2.1.5/6. Pulsa X para retrasar el DESECHADO.
Preheat (Precalentar)	20. No es necesario realizar ninguna acción mientras la freidora se calienta hasta alcanzar la temperatura de consigna.
	21. La freidora está lista para usar. Se muestra una vez que la freidora alcanza el punto de ajuste.

NOTA: Si el aceite no se devuelve por completo durante la filtración, el sistema puede pasar a una función de filtración incompleta.

2.1.7 Llenado desde la bandeja de filtrado

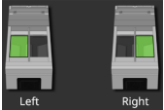
La función de llenado desde la bandeja de filtrado llena la cuba desde la bandeja de filtrado.

PANTALLA	ACCIÓN
	1. La freidora DEBE estar APAGADA.
	2. Pulse el botón del menú de filtración.
	3. Seleccione la cuba (izquierda o derecha) para cubas divididas.
Fill from Filter Pan (Llenar desde la bandeja de filtrado)	4. Seleccione Fill from Filter Pan (Llenar desde la bandeja de filtrado). Si no se detecta ninguna bandeja, el controlador muestra Insert Filter Pan (Insertar bandeja de filtrado) hasta que se detecte la bandeja.

PANTALLA	ACCIÓN
Fill vat from filter pan? (¿Llenar la cuba desde la bandeja de filtrado?) 	5. Pulse el botón ✓ para continuar. Si se selecciona el botón X, el controlador se apaga.
Filling (Rellenando)	6. No es necesario realizar ninguna acción mientras se llena la cuba.
Is vat full of oil? (¿La cuba está llena de aceite?) 	7. Pulse el botón X para volver a poner en marcha la bomba si el nivel de aceite está por debajo de la línea de nivel mínimo de aceite. Pulse el botón ✓ una vez que el nivel de aceite esté en la línea de nivel mínimo de aceite. Si el nivel de aceite de la cuba no está completamente lleno, revise la bandeja de filtrado para ver si ha vuelto la mayor parte del aceite. La bandeja puede tener una pequeña cantidad de aceite.
	8. El controlador se apaga.

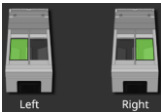
2.1.8 Llenado desde un depósito a granel

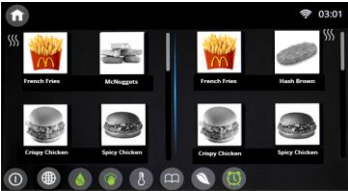
La función de llenado a granel se utiliza para llenar la cuba desde un sistema de aceite nuevo a granel.

PANTALLA	ACCIÓN
	1. La freidora DEBE estar APAGADA.
	2. Pulse el botón del menú de filtración.
	3. Seleccione LEFT VAT (CUBA IZQ.) o RIGHT VAT (CUBA DCHA.) para cubas divididas.
Fill from Bulk (Llenar desde el depósito a granel)	4. Seleccione Fill from Bulk (Llenar desde el depósito a granel).
Fill vat from bulk? (¿Llenar la cuba desde el depósito a granel?) 	5. Pulse el botón ✓ para continuar. Si se selecciona el botón X, el usuario vuelve al menú de filtración.
Fill vat with oil (Llenar la cuba de aceite)  Press button until full (Pulse el botón hasta que esté llena)	6. Mantenga pulsado el botón para llenar la cuba. La bomba de rellenado de aceite a granel utiliza un interruptor momentáneo. Solo bombea si se pulsa el interruptor. Suelte el botón cuando la cuba esté llena hasta la línea de llenado inferior.
Continue filling? (¿Continuar rellenando?) 	7. Pulse el botón ✓ para continuar llenando. De lo contrario, pulse el botón X una vez que la cuba esté llena hasta la línea de llenado inferior.
	8. El controlador se apaga.

2.1.9 De la bandeja al depósito de aceite usado (solo sistema a granel)

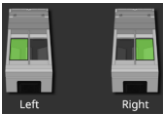
La función de bandeja a depósito de aceite usado es una opción que permite a los sistemas de aceite a granel bombear el exceso de aceite de la bandeja a los depósitos de aceite usado a granel, sin drenar el aceite existente en la cuba.

PANTALLA	ACCIÓN
	1. Pulse el botón del menú de filtración.
	2. Seleccione la cuba (izquierda o derecha) para cubas divididas.
Pan to Waste (De la bandeja al depósito de aceite usado)	3. Seleccione Pan to Waste (De la bandeja al depósito de aceite usado).
Move oil from filter pan to waste? (¿Trasladar el aceite de la bandeja de filtrado al depósito de aceite usado?) 	4. Pulse el botón √ para continuar. Si se selecciona el botón X, el usuario vuelve al estado anterior. Si no se detecta ninguna bandeja, el controlador muestra INSERT PAN (INSERTAR BANDEJA) hasta que se detecte la bandeja.
Waste Tank Full (Depósito de aceite usado lleno) 	5. Este mensaje solo se muestra si el depósito de aceite a granel usado está lleno. Pulse el botón √ para confirmar y llame al proveedor de recogida de aceite a granel usado. La pantalla vuelve al estado anterior.
Open dispose valve (Abrir la válvula de desecho) 	6. Abra la puerta del armario izquierdo y desbloquee la válvula si es necesario. Tire de la válvula de desecho completamente hacia delante para iniciar el desecho.
Disposing (Desechando)	7. No se requiere ninguna acción mientras la bomba transfiere el aceite usado de la bandeja al depósito de aceite usado a granel durante cuatro (4) minutos.
Remove filter pan (Retirar la bandeja de filtrado)	8. Retire con cuidado la bandeja de filtrado de la freidora.  PELIGRO Retire la bandeja de filtrado lentamente para evitar salpicaduras de aceite caliente que podrían causar quemaduras graves, resbalones y caídas.
Is filter pan empty? (¿La bandeja de filtrado está vacía?) 	9. Si la bandeja de filtrado está vacía, pulse el botón √. Si la bandeja no está vacía, pulse el botón X y vuelva al paso 7.
Insert Filter Pan (Insertar la bandeja de filtrado)	10. Inserte la bandeja de filtrado.

PANTALLA	ACCIÓN
Close dispose valve (Cerrar la válvula de desecho) 	11. Cierre la válvula de desecho empujando la manija de la válvula hacia la parte posterior de la freidora hasta que se detenga. Vuelva a bloquear la válvula si su supervisor se lo solicita.
	12. El controlador vuelve al estado inicial.

2.1.10 Drenaje en la bandeja de filtrado

La función de drenaje en la bandeja de filtrado drena el aceite de la cuba en la bandeja de filtrado.

PANTALLA	ACCIÓN
	1. Pulse el botón del menú de filtración.
	2. Seleccione la cuba (izquierda o derecha) para cubas divididas.
Drain to Filter Pan (Drenaje en la bandeja de filtrado)	3. Seleccione Drain to Filter Pan (Drenaje en la bandeja de filtrado).
Drain oil now? (¿Drenar el aceite ahora?) 	4. Pulse el botón √ para continuar. Si se selecciona el botón X, el controlador se apaga.
Remove filter pan (Retirar la bandeja de filtrado)	5. Retire con cuidado la bandeja de filtrado de la freidora. ⚠ PELIGRO Retire la bandeja de filtrado lentamente para evitar salpicaduras de aceite caliente que podrían causar quemaduras graves, resbalones y caídas.
Is filter pan empty? (¿La bandeja de filtrado está vacía?) 	6. Si la bandeja de filtrado está vacía, pulse el botón √.
Insert Filter Pan (Insertar la bandeja de filtrado)	7. Inserte la bandeja de filtrado.
Draining (Drenando)	8. No es necesario realizar ninguna acción mientras la cuba drena el aceite en la bandeja de filtrado.
Is vat empty? (¿La cuba está vacía?) 	9. Una vez que la cuba esté vacía, pulse el botón √ para continuar.
⚠ Drain Closing (Cerrando el drenaje)	10. Asegúrese de retirar todos los utensilios de la cuba antes de cerrar el drenaje para evitar daños en este.

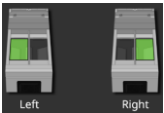
PANTALLA	ACCIÓN
Remove tools (Retire los utensilios)	⚠ PELIGRO Mantenga todos los elementos alejados de los drenajes. Al cerrar los actuadores, se pueden producir daños o lesiones.
Select an option for handling the oil (Seleccione una opción para gestionar el aceite) Fill This Vat (Llenar esta cuba) Fill Another Vat (Llenar otra cuba) Dispose (Desechar) Off (Desactivado)	11. Seleccione Fill This Vat (Llenar esta cuba) y vaya al siguiente paso. Seleccione Fill Another Vat (Llenar otra cuba), seleccione la cuba y siga las instrucciones en pantalla. Seleccione Dispose (Desechar) y vaya al paso 19. Seleccione Off (Desactivado) y salte al paso 14.
Fill vat from filter pan? (¿Llenar la cuba desde la bandeja de filtrado?) 	12. Pulse el botón ✓ (verificación - Sí) para rellenar la cuba; de lo contrario, vaya al paso 14.
Filling (Rellenando)	13. No es necesario realizar ninguna acción mientras se llena la cuba.
Is vat full of oil? (¿La cuba está llena de aceite?) 	14. Pulse el botón X (NO) para volver a poner en marcha la bomba si el nivel de aceite está por debajo de la línea de nivel máximo de aceite. Pulse el botón ✓ una vez que el nivel de aceite esté en la línea de nivel mínimo de aceite. Si el nivel de aceite de la cuba no está completamente lleno, revise la bandeja de filtrado para ver si ha vuelto la mayor parte del aceite. La bandeja puede tener una pequeña cantidad de aceite.
Remove filter pan (Retirar la bandeja de filtrado)	⚠ PELIGRO Abra lentamente la bandeja de filtrado para evitar salpicaduras de aceite caliente que puedan causar quemaduras graves, resbalones y caídas.
Is filter pan empty? (¿La bandeja de filtrado está vacía?) 	16. Si la bandeja de filtrado está vacía, pulse el botón ✓. Si la bandeja está vacía, pulse el botón X.
Insert Filter Pan (Insertar la bandeja de filtrado)	17. Inserte la bandeja de filtrado y vaya al paso 23.
Fill vat from filter pan? (¿Llenar la cuba desde la bandeja de filtrado?) 	18. Pulse el botón ✓ (verificación - Sí) para rellenar la cuba y vaya al paso 13; de lo contrario, continúe con el siguiente paso.
Manually dispose oil (Desechar el aceite manualmente) Complete? (¿Ha terminado?) 	19. Deseche el aceite manualmente y pulse el botón ✓ cuando haya terminado.
Remove filter pan (Retirar la bandeja de filtrado)	20. Retire con cuidado la bandeja de filtrado de la freidora.

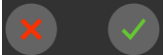
PANTALLA	ACCIÓN
	 PELIGRO Abra lentamente la bandeja de filtrado para evitar salpicaduras de aceite caliente que puedan causar quemaduras graves, resbalones y caídas.
Is filter pan empty? (¿La bandeja de filtrado está vacía?) 	21. Si la bandeja de filtrado está vacía, pulse el botón √. Si la bandeja está vacía, pulse el botón X.
Insert Filter Pan (Insertar la bandeja de filtrado)	22. Inserte la bandeja de filtrado.
	23. El controlador se apaga.

2.1.11 Limpieza profunda (hervido) para sistemas de desecho de aceite que no son a granel

El modo de limpieza profunda se utiliza para eliminar el aceite carbonizado de la cuba.

NOTA: Consulte las instrucciones del "Procedimiento de limpieza profunda de freidoras" de Kay Chemical o Diversey para limpiar la freidora Intuition.

PANTALLA	ACCIÓN
	1. Pulse el botón del menú de filtración.
	2. Seleccione la cuba (izquierda o derecha) para cubas divididas.
Deep Clean (Limpieza profunda)	3. Seleccione Deep Clean (Limpieza profunda).
Deep clean now? (¿Limpieza profunda ahora?) 	4. Pulse el botón √ para continuar. Si se selecciona el botón X, el usuario vuelve al menú de filtración. Si no se detecta ninguna bandeja, el controlador muestra INSERT PAN (INSERTAR BANDEJA) hasta que se detecte la bandeja.
Install covers on adjacent frypots (Colocar tapas en las cubas adyacentes) 	5. Coloque tapas en las cubas adyacentes, si corresponde, y pulse el botón √ cuando termine.
Remove filter pan (Retirar la bandeja de filtrado)	6. Retire con cuidado la bandeja de filtrado de la freidora.  PELIGRO Retire la bandeja de filtrado lentamente para evitar salpicaduras de aceite caliente que podrían causar quemaduras graves, resbalones y caídas.
Is filter pan empty? (¿La bandeja de filtrado está vacía?) 	7. Si la bandeja de filtrado está vacía, pulse el botón √ y continúe con el siguiente paso. Si la bandeja no está vacía, pulse el botón X y siga las instrucciones para devolver el aceite a la cuba.

PANTALLA	ACCIÓN
Insert filter pan (Insertar la bandeja de filtrado)	8. Inserte la bandeja de filtrado.
Is oil in vat? (¿Hay aceite en la cuba?) 	9. Si hay aceite en la cuba, pulse el botón √ y continúe. Si la cuba está vacía, pulse el botón X y vaya al paso 17.
Remove filter pan (Retirar la bandeja de filtrado)	10. Retire con cuidado la bandeja de filtrado de la freidora y resérvela. ⚠ PELIGRO Retire la bandeja de filtrado lentamente para evitar salpicaduras de aceite caliente que podrían causar quemaduras graves, resbalones y caídas.
Insert disposal unit (Insertar unidad de desecho)  Complete? (¿Ha terminado?) 	11. Inserte la unidad de desecho de aceite. ⚠ PELIGRO Asegúrese de que haya una SDU (unidad de desecho de grasa) o un recipiente METÁLICO adecuado instalado debajo del drenaje con una capacidad de 15 litros (CUATRO (4) galones) o más. De lo contrario, el aceite podría desbordarse y causar lesiones.
¿Hay una unidad de desecho instalada? 	12. Asegúrese de que esté instalado el recipiente SDU o METÁLICO con una capacidad de 15 litros (CUATRO galones) o más. Pulse el botón √ para continuar. ⚠ PELIGRO Deje que el aceite se enfríe a 38 °C (100 °F) antes de drenarlo en un recipiente METÁLICO adecuado para desecharlo. ⚠ PELIGRO Al drenar el aceite en una unidad de desecho, no lo llene por encima de la línea de llenado máximo del recipiente.
Draining (Drenando)	13. No es necesario realizar ninguna acción mientras la cuba drena el aceite en el recipiente de desecho.
Is vat empty? (¿La cuba está vacía?) 	14. Pulse el botón √ cuando la cuba esté vacía para continuar.
⚠ Drain Closing (Cerrando el drenaje) Remove tools (Retire los utensilios)	15. Asegúrese de retirar todos los utensilios de la cuba antes de cerrar el drenaje para evitar daños en este. ⚠ PELIGRO Mantenga todos los elementos alejados de los drenajes. Al cerrar los actuadores, se pueden producir daños o lesiones.

PANTALLA	ACCIÓN
Remove disposal unit (Retirar la unidad de desecho) Complete? (¿Ha terminado?) 	16. Retire la unidad de desecho y pulse el botón √.
Insert filter pan (Insertar la bandeja de filtrado)	17. Retire la cesta para recoger restos, el anillo de sujeción, la almohadilla filtrante y la rejilla. Inserte la bandeja de filtrado vacía.
Add cleaning solution? (¿Añadir solución de limpieza?) Complete? (¿Ha terminado?) 	18. Llene la cuba que se va a limpiar con una mezcla de agua y solución de limpieza. Pulse el botón √ para iniciar el procedimiento de limpieza.
Cleanig (Limpieza)	19. Frote la cuba y deje la solución en remojo mientras el temporizador hace la cuenta atrás y la cuba se calienta a 91 °C (195 °F) durante una hora.
Complete (Completada) 	20. Pulse el botón √ para silenciar la alarma.
Scrub inside vat (Frotar el interior de la cuba) Complete? (¿Ha terminado?) 	21. Frote los residuos restantes de la cuba y pulse el botón √.
Remove cleaning solution (Retirar la solución de limpieza) 	22. Consulte las instrucciones proporcionadas por Kay Chemical o Diversey en el apartado "Procedimiento de limpieza profunda de freidoras" para obtener información sobre cómo eliminar la solución de limpieza. Una vez retirada la solución, pulse el botón √ para continuar. ⚠ PELIGRO Deje que la solución de limpieza profunda (de hervido) se enfríe hasta alcanzar a 38 °C (100 °F) antes de desecharla; de lo contrario, el líquido caliente puede causar lesiones.
Is cleaning solution removed? (¿Se ha retirado la solución de limpieza?) Complete? (¿Ha terminado?) 	23. Asegúrese de retirar la solución de limpieza y pulse el botón √ para continuar.
Draining (Drenando)	24. No es necesario realizar ninguna acción mientras se drena la pequeña cantidad de solución residual que queda en la cuba.
Is vat empty? (¿La cuba está vacía) 	25. Pulse el botón √ cuando la cuba esté vacía para continuar.
Rinse vat (Enjuagar la cuba) Complete? (¿Ha terminado?) 	26. Enjuague el exceso de solución de la cuba. Pulse el botón √ cuando la cuba esté completamente enjuagada.

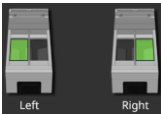
PANTALLA	ACCIÓN
 Drain Closing (Cerrando el drenaje) Remove tools (Retire los utensilios)	27. Asegúrese de retirar todos los utensilios de la cuba antes de cerrar el drenaje para evitar daños en este.  PELIGRO Mantenga todos los elementos alejados de los drenajes. Al cerrar los actuadores, se pueden producir daños o lesiones.
Remove filter pan (Retirar la bandeja de filtrado)	28. Retire la bandeja de filtrado y vacíe su contenido. Enjuague la cuba para eliminar cualquier resto de solución.
Dry vat (Secar la cuba) Complete? (¿Ha terminado?) 	29. Seque la cuba y asegúrese de que quede completamente seca. Pulse el botón ✓ cuando haya terminado.  PELIGRO Asegúrese de que la cuba esté completamente seca y no contenga agua antes de llenarla con aceite. De lo contrario, el aceite provocará salpicaduras cuando se caliente a la temperatura de cocción.
Dry filter pan (Secar bandeja de filtrado) Complete? (¿Ha terminado?) 	30. Asegúrese de que la bandeja de filtrado y sus componentes estén limpios y completamente secos. Pulse el botón ✓ cuando haya terminado.  PELIGRO Asegúrese de que la bandeja de filtrado esté completamente seca y no contenga agua antes de llenarla con aceite. De lo contrario, el aceite provocará salpicaduras cuando se caliente a la temperatura de cocción.
Insert filter pan (Insertar la bandeja de filtrado)	31. Vuelva a instalar la pantalla, el papel o la almohadilla de filtro, el anillo de sujeción y la cesta recogemigas (en este orden). Inserte la bandeja de filtrado.
Manually fill vat (Llenar la cuba manualmente) Complete? (¿Ha terminado?) 	32. Vierta con cuidado el aceite en la cuba hasta que alcance la línea de nivel mínimo de aceite. Pulse el botón ✓ una vez que la cuba esté llena.
	33. El controlador se apaga.

2.1.12 Limpieza profunda (hervido) para sistemas de desechado de aceite usado a granel

El modo de limpieza se utiliza para eliminar el aceite carbonizado de la cuba.

NOTA: Consulte las instrucciones del "Procedimiento de limpieza profunda de

 **ADVERTENCIA**
Asegúrese de que el papel o la almohadilla de filtro estén colocados antes de drenar o desechar el aceite. Si no se inserta el papel o la almohadilla de filtro, es posible que se obstruyan las tuberías y/o las bombas.

PANTALLA	ACCIÓN
	1. Pulse el botón del menú de filtración. Esta función se puede iniciar tanto si la freidora está encendida como apagada. Si se va a desechar a granel, se recomienda desechar el aceite tibio para facilitar el bombeo.
	2. Seleccione la cuba (izquierda o derecha) para cubas divididas.
Deep Clean (Limpieza profunda)	3. Seleccione Deep Clean (Limpieza profunda).
Deep clean now? (¿Limpieza profunda ahora?) 	4. Pulse el botón √ para continuar. Si se selecciona el botón X, el usuario vuelve al menú de filtración. Si no se detecta ninguna bandeja, el controlador muestra Insert pan (Insertar bandeja) hasta que se detecte la bandeja.
Install covers on adjacent frypots (Colocar tapas en las cubas adyacentes) 	5. Coloque tapas en las cubas adyacentes, si corresponde, y pulse el botón √ cuando termine.
Remove filter pan (Retirar la bandeja de filtrado)	6. Retire con cuidado la bandeja de filtrado de la freidora.  PELIGRO Retire la bandeja de filtrado lentamente para evitar salpicaduras de aceite caliente que podrían causar quemaduras graves, resbalones y caídas.
Is filter pan empty? (¿La bandeja de filtrado está vacía?) 	7. Si la bandeja de filtrado está vacía, pulse el botón √ y continúe con el siguiente paso. Si la bandeja no está vacía, pulse el botón X y siga las instrucciones para devolver el aceite a la cuba.
Insert filter pan (Insertar la bandeja de filtrado)	8. Inserte la bandeja de filtrado.
Is oil in vat? (¿Hay aceite en la cuba?) 	9. Si hay aceite en la cuba, pulse el botón √ y continúe con el siguiente paso. Si la cuba está vacía, pulse el botón X y vaya al paso 24.
Remove filter pan (Retirar la bandeja de filtrado)	10. Retire con cuidado la bandeja de filtrado de la freidora.  PELIGRO Retire la bandeja de filtrado lentamente para evitar salpicaduras de aceite caliente que podrían causar quemaduras graves, resbalones y caídas.
Is filter pan empty? (¿La bandeja de filtrado está vacía?) 	11. Si la bandeja de filtrado está vacía, pulse el botón √ y continúe con el siguiente paso. Si la bandeja no está vacía, pulse el botón X y siga las instrucciones para devolver el aceite a la cuba.
Insert filter pan (Insertar la bandeja de filtrado)	12. Inserte la bandeja de filtrado.
 Waste Tank Full (Depósito de aceite usado lleno) Empty waste tank before	13. Este mensaje solo se muestra si el depósito de aceite usado a granel está lleno (si corresponde). Pulse el botón √ para confirmar y llame al proveedor de recogida de aceite a

PANTALLA	ACCIÓN
disposing oil (Vacíe el depósito de aceite usado antes de desechar el aceite) 	granel usado. La pantalla pasa al estado de espera.
Draining (Drenando)	14. No es necesario realizar ninguna acción mientras la cuba drena el aceite en la bandeja de filtrado.
Is vat empty? (¿La cuba está vacía?) 	15. Pulse el botón ✓ cuando la cuba esté vacía para continuar.
 Drain Closing (Cerrando el drenaje) Remove tools (Retire los utensilios)	16. Asegúrese de retirar todos los utensilios de la cuba antes de cerrar el drenaje para evitar daños en este.  PELIGRO Mantenga todos los elementos alejados de los drenajes. Al cerrar los actuadores, se pueden producir daños o lesiones.
Open dispose valve (Abrir la válvula de desecho) 	17. Abra la puerta del armario izquierdo y desbloquee la válvula si es necesario. Tire de la válvula de desecho completamente hacia adelante para iniciar el desecho y continúe con el siguiente paso.
Disposing (Desechando)	18. No se requiere ninguna acción mientras la bomba transfiere el aceite usado de la bandeja a los depósitos de aceite usado a granel durante cuatro (4) minutos.
Remove filter pan (Retirar la bandeja de filtrado)	19. Retire con cuidado la bandeja de filtrado de la freidora.  PELIGRO Retire la bandeja de filtrado lentamente para evitar salpicaduras de aceite caliente que podrían causar quemaduras graves, resbalones y caídas.
Is filter pan empty? (¿La bandeja de filtrado está vacía?) 	20. Si la bandeja de filtrado ESTÁ vacía, pulse el botón ✓ y continúe con el siguiente paso. Si la bandeja de filtrado NO ESTÁ vacía, pulse el botón X; vuelva al paso 18.
Insert filter pan (Insertar la bandeja de filtrado)	21. Retire la cesta para recoger restos, el anillo de sujeción, la almohadilla filtrante y la rejilla. Inserte la bandeja de filtrado vacía.

PANTALLA	ACCIÓN
Close dispose valve (Cerrar la válvula de desechado) 	22. Cierre la válvula de desechado empujando la manija de la válvula hacia la parte posterior de la freidora hasta que se detenga. Vuelva a bloquear la válvula si su supervisor se lo solicita.
Completing Dispose (Completando el desechado)	23. No es necesario realizar ninguna acción.
Add cleaning solution (Añadir solución de limpieza) Complete? (¿Ha terminado?) 	24. Llene la cuba que se va a limpiar con agua y solución de limpieza. Pulse el botón √ para iniciar el procedimiento de limpieza. Consulte la tarjeta de requisitos de mantenimiento para limpieza profunda y las instrucciones proporcionadas por Kay Chemical o Diversey en el apartado "Procedimiento de limpieza profunda de freidoras" para obtener información sobre el procedimiento de limpieza profunda (hervido) de McDonald's.
Cleanig (Limpieza)	25. Frote la cuba y deje la solución en remojo mientras el temporizador hace la cuenta atrás y la cuba se calienta a 91 °C (195 °F) durante una hora.
Complete (Completada) 	26. Pulse el botón √ para silenciar la alarma.
Scrub inside vat (Frotar el interior de la cuba) Complete? (¿Ha terminado?) 	27. Frote los residuos restantes de la cuba y pulse el botón √.
Remove cleaning solution? ¿Retirar la solución de limpieza? 	28. Consulte las instrucciones proporcionadas por Kay Chemical o Diversey en el apartado "Procedimiento de limpieza profunda de freidoras" para obtener información sobre cómo eliminar la solución de limpieza. Una vez retirada la solución, pulse el botón √ para continuar.  PELIGRO Deje que la solución de limpieza profunda (hervido) se enfríe hasta alcanzar a 38 °C (100 °F) antes de desecharla, ya que el líquido caliente puede causar lesiones.
Is cleaning solution removed? (¿Se ha retirado la solución de limpieza?) Complete? (¿Ha terminado?) 	29. Asegúrese de retirar la solución de limpieza y pulse el botón √ para continuar.
Draining (Drenando)	30. No es necesario realizar ninguna acción mientras se drena la pequeña cantidad de solución residual que queda en la cuba.

PANTALLA	ACCIÓN
Is vat empty? (¿La cuba está vacía) 	31. Pulsa el botón √ cuando la cuba esté completamente vacía.
Rinse vat (Enjuagar la cuba) Complete? (¿Ha terminado?) 	32. Enjuague el exceso de solución de la cuba. Pulse el botón √ cuando la cuba esté completamente enjuagada.
 Drain Closing Remove tools (Cerrando el drenaje Retire los utensilios)	33. Asegúrese de retirar todos los utensilios de la cuba antes de cerrar el drenaje para evitar daños en este.  PELIGRO Mantenga todos los elementos alejados de los drenajes. Al cerrar los actuadores, se pueden producir daños o lesiones.
Remove filter pan (Retirar la bandeja de filtrado)	34. Retire con cuidado la bandeja de filtrado de la freidora.  PELIGRO Retire la bandeja de filtrado lentamente para evitar salpicaduras de líquido caliente que puedan causar quemaduras graves, resbalones y caídas.
Dry vat (Secar la cuba) Complete? (¿Ha terminado?) 	35. Seque la cuba y asegúrese de que quede completamente seca. Pulse el botón √ cuando haya terminado.  PELIGRO Asegúrese de que la cuba esté completamente seca y no contenga agua antes de llenarla con aceite. De lo contrario, el aceite provocará salpicaduras cuando se caliente a la temperatura de cocción.
Dry filter pan (Secar bandeja de filtrado) Complete? (¿Ha terminado?) 	36. Asegúrese de que la bandeja de filtrado y sus componentes estén limpios y completamente secos. Pulse el botón √ cuando haya terminado.  PELIGRO Asegúrese de que la bandeja de filtrado y sus componentes estén completamente secos y no contengan agua antes de llenarla con aceite. De lo contrario, el aceite provocará salpicaduras cuando se caliente a la temperatura de cocción.
Insert filter pan (Insertar la bandeja de filtrado)	37. Vuelva a instalar la rejilla, el papel o la almohadilla filtrante y el anillo de sujeción. Inserte la bandeja de filtrado. Si utiliza un sistema de aceite nuevo en la jarra JIB, vaya al paso 40. Si utiliza un sistema de aceite nuevo a granel, continúe con el siguiente paso.
Fill vat with oil (Llenar la cuba de aceite)  Press button until full (Pulse el botón hasta que esté llena)	38. Mantenga pulsado el botón para llenar la cuba. La bomba de rellenado de aceite a granel utiliza un interruptor momentáneo. Solo bombea si se pulsa el interruptor. Suelte el botón cuando la cuba esté llena hasta la línea de llenado inferior.

PANTALLA	ACCIÓN
Continue filling? (¿Continuar rellenando?) 	39. Pulse el botón ✓ para continuar llenando. De lo contrario, pulse el botón X una vez que la cuba esté llena y vaya al paso 41.
Manually fill vat (Llenar la cuba manualmente) Complete? (¿Ha terminado?) 	40. Vierta con cuidado el aceite en la cuba hasta que alcance la línea de nivel mínimo. Pulse el botón ✓ una vez que la cuba esté llena.
	41. El controlador se apaga.

**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_8197987ES 08/2026

