



Henny Penny

Estación Freidora Abierta

Modelo	OFE/OFG-323
Modelo	OFE/OFG-322
Modelo	OFE/OFG-321
Modelo	OFE/OFG-324
Modelo	OEA/OGA-321
Modelo	OEA/OGA-322
Modelo	OEA/OGA-323

MANUAL DE SERVICIO

ADVERTENCIA

Exhiba en una ubicación bien destacada las instrucciones a seguir en caso de que el usuario sienta olor a gas. Obtenga dicha información del proveedor de gas local.



PARA SU SEGURIDAD

NO ALMACENE NI USE GASOLINA NI NINGÚN OTRO VAPOR O LÍQUIDO INFLAMABLE EN EL ÁREA DE ÉSTE O CUALQUIER OTRO ARTEFACTO

No bloquee el flujo de aire de combustión o ventilación. Debe dejarse espacio libre suficiente alrededor del artefacto para que entre suficiente aire a la cámara de combustión.

ADVERTENCIA

ADVERTENCIA: Una instalación, ajuste, alteración, servicio o mantenimiento inadecuados puede ocasionar daños a la propiedad, lesiones, o la muerte. Lea con cuidado las instrucciones de instalación, operación, y mantenimiento antes de instalar este equipo o prestarle servicio.

ÍNDICE DE MATERIAS

Sección		Página
Sección 1.	INTRODUCCIÓN.....	1-1
	1-1. Seguridad.....	1-1
	1-2. Asistencia.....	1-1
Sección 2.	INSTALACIÓN.....	2-1
	2-1. Introducción.....	2-1
	2-2. Selección de la ubicación.....	2-1
	2-3. Nivelado de la estación de freír.....	2-1
	2-4. Ventilación de la estación de freír.....	2-1
	2-5. Suministro de gas.....	2-2
	2-6. Prueba de fuga de gas.....	2-4
	2-7. Regulador de presión.....	2-4
	2-8. Requisitos eléctricos de las unidades de gas de la serie OFG-320.....	2-5
	2-9. Requisitos eléctricos de las unidades eléctricas de la serie OFE-320.....	2-5
	2-10. Instrucciones para unir.....	2-6
Section 3.	OPERACIÓN.....	3-1
	3-1. Controles de operación.....	3-1
	3-2. Llenado o agregado de aceite.....	3-4
	3-3. Operaciones y procedimientos básicos (controles de 6 productos).....	3-4
	3-4. Operaciones y procedimientos básicos (controles de 12 productos/"auto-lift".....	3-8
	3-5. Filtrado.....	3-11
	3-6. Problemas de bomba de filtro.....	3-13
	3-7. Protección del motor de la bomba de filtro.....	3-13
	3-8. Cambio del sobre filtrante.....	3-14
	3-9. Limpieza de ollas.....	3-15
	3-10. Encendido y apagado de los quemadores.....	3-18
	3-11. Mantenimiento periódico.....	3-19
Section 4.	PROGRAMACIÓN.....	4-1
	4-1. Introducción.....	4-1
	4-2. Modo de programa de producto.....	4-1
	4-3. Modo de programa especial.....	4-5

SECCIÓN 1. INTRODUCCIÓN

1-1. SEGURIDAD

Cuando la información es importante o relacionada con la seguridad, se emplean las palabras PELIGRO, ADVERTENCIA, CUIDADO o NOTA:



Un peligro que puede resultar en heridas graves tales como quemaduras de segundo o tercer grado.

ADVERTENCIA

Un procedimiento que si no se realiza correctamente, podría causar lesiones personales.

PRECAUCIÓN

Un procedimiento que si no se realiza correctamente, puede dañar la unidad.

NOTA

Información importante.

1-2. ASISTENCIA

Para asistencia llame a:

- Distribuidor local
- Oficina principal corporativa, Eaton, Ohio, USA – (937) 456-8417.

SECCIÓN 2. INSTALACIÓN

2-1. INTRODUCCIÓN

NOTA

La unidad debe ser instalada por técnicos de servicio calificados.

ADVERTENCIA

No perforo la unidad con ningún objeto tal como taladros o tornillos ya que podría resultar en daños a los componentes o choque eléctrico.

2-2. SELECCIÓN DE LA UBICACIÓN

NOTA

Para evitar salpicaduras de aceite caliente, instale la freidora en una ubicación que impida el movimiento o vuelco, o bien emplee elementos de sujeción.

PRECAUCIÓN

Para las unidades de gas el espacio libre mínimo con respecto a todo material combustible es de 4 pulgadas (10.16 cm) desde el costado y desde atrás.

2-3. NIVELADO DE LA ESTACIÓN DE FREÍR

Para una operación adecuada nivele la unidad de lado a lado y desde el frente hacia atrás. Coloque un nivel en las áreas planas alrededor del collar de la olla de freír, en el recipiente central. Ajuste la altura de las ruedas para nivelar la unidad.

2-4. VENTILACIÓN DE LA ESTACIÓN DE FREÍR

Ventile el escape de vapor y los olores hacia una campana adecuada o dispositivo de ventilación.

NOTA

Consulte con el departamento de bomberos local o autoridades del edificio con respecto a los códigos adecuados de ventilación locales, estatales y nacionales.

2-4. VENTILACIÓN DE LA ESTACIÓN DE FREÍR (Continuación)

ADVERTENCIA

No acople ninguna extensión al conducto de escape de gases de combustión. Ello podría causar una operación inadecuada del quemador, tal como un mal funcionamiento y una posible contracorriente negativa.

2-5. SUMINISTRO DE GAS

Observe la placa de datos ubicada dentro de la puerta delantera para conocer los requisitos de suministro de gas adecuados.

Régimen por olla de freír: 85,000 BTU/Hr (26.38 KW/Hr)



NO INTENTE UTILIZAR UN SUMINISTRO DE GAS QUE NO SEA EL ESPECIFICADO EN LA PLACA DE DATOS. UN SUMINISTRO DE GAS INCORRECTO PUEDE RESULTAR EN INCENDIO O EXPLOSIÓN.

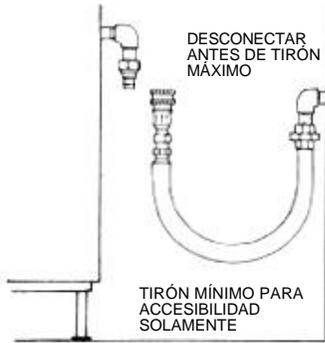
ADVERTENCIA

Para evitar posibles lesiones personales graves:

- La instalación debe coincidir con los códigos locales, estatales y nacionales.

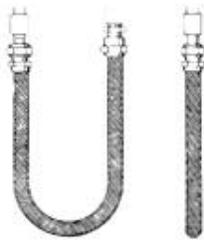
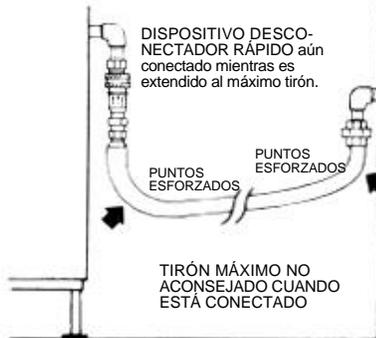
CORRECTO

TIRÓN MÍNIMO del equipo desde la pared permitido para tener acceso al Dispositivo Desconector Rápido.



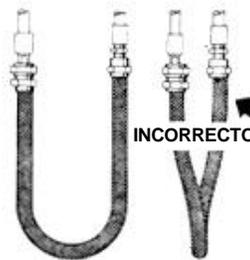
INCORRECTO

EVITAR CURVATURAS AGUDAS Y TORCEDURAS cuando se hale el equipo de la pared. (El máximo tirón torcerá los extremos, aunque se halle instalado correctamente, y reducirá la vida del Conector.)



CORRECTO

Acoplamiento y manguera deben instalarse en el mismo plano como se muestra a la izquierda. NO TUERZA LOS MANGUITOS DE ACOPLAMIENTO- esto produce torsión y esfuerzo excesivo causando a su vez fallo prematuro.



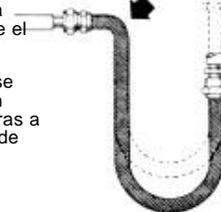
INCORRECTO

CORRECTO



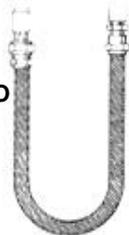
Esta es la manera correcta de instalar una manguera metálica para traslación vertical. Nótese el lazo natural simple.

INCORRECTO



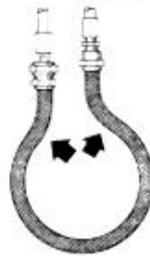
Las curvaturas agudas, como se muestra a la derecha, producen esfuerzos excesivos y torceduras a la manguera metálica al punto de causar fallas prematuras en el acoplamiento.

CORRECTO



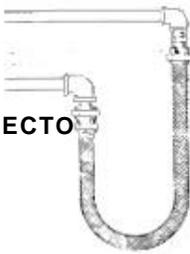
Mantenga el diámetro de curvatura mínimo o mayor entre los acoplamientos para una vida útil más larga.

Cerrando el diámetro en los acoplamientos, como se muestra a la derecha, se producen curvaturas dobles causando a su vez rotura por fatiga de los accesorios.



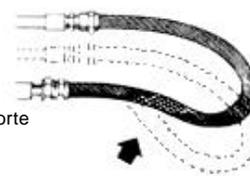
INCORRECTO

CORRECTO



En todas las instalaciones donde no sea necesario el "drenaje automático", conecte la manguera metálica en un lazo vertical.

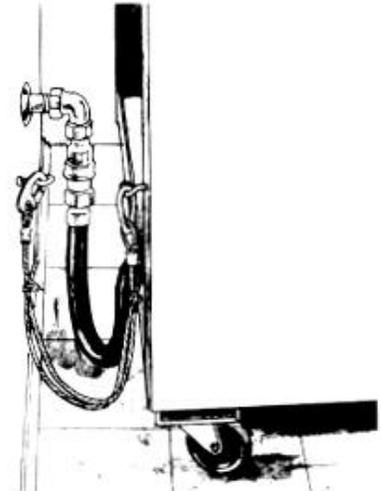
NO CONECTE LA MANGUERA METÁLICA HORIZONTALMENTE...a menos que el "drenaje automático" sea necesario; en cuyo caso utilice soporte en el plano inferior.



INCORRECTO

CABLE DE CONTENCIÓN

Por favor, refiérase a la ilustración de abajo cuando instale un cable de contención para todas las freidoras de gas móviles.



El perno tipo I debe fijarse a la pared utilizando prácticas aceptables en la construcción de edificios.

PRECAUCIÓN

CONSTRUCCIÓN DE MAMPOSTERÍA EN SECO

Fije el perno I a un par de soporte de la edificación. NO lo fije a la mampostería solamente. Ubique también el perno I a la misma altura de la acometida de gas. Preferentemente, la instalación debe quedar aproximadamente a seis pulgadas de cualquier lado de la acometida. El cable de contención debe ser por lo menos 6 pulgadas más corto que la tubería flexible de gas.

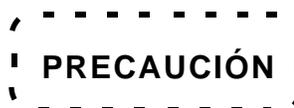
PRECAUCIÓN

Cuando sea necesario utilice codos para evitar torceduras agudas o curvaturas excesivas. Para facilidad de movimiento, instale con un lazo flojo o con poca tensión. El artefacto a gas debe desconectarse antes del desplazamiento máximo. (Para desconectar la manguera se permite un desplazamiento mínimo).

**2-5. SUMINISTRO DE GAS
(Continuación)**

Para que la unidad pueda ser movida para su limpieza:

1. Instale una válvula de corte de gas manual y una unión de desconexión.
2. Se requiere una sujeción con cable para evitar daños a la línea flexible de gas. Refiérase a las instrucciones provistas por el fabricante de la línea de gas.



No ajuste la llave de presión de vacío. Viene ajustada de fábrica para una máxima eficiencia.

**2-6. PRUEBA DE FUGA DE
GAS****NOTA**

Después de instalada toda la tubería de gas, inspeccione si hay fugas de gas. Pase un pincel con solución jabonosa por todas las conexiones. Si se ven burbujas que evidencian una fuga de gas, la conexión de tuberías debe volver a hacerse.



Nunca utilice una cerilla encendida o llama viva para probar si hay fugas de gas, podrían ocurrir explosiones y/o lesiones personales graves.

**2-7. REGULADOR DE
PRESIÓN**

La presión de gas está ajustada como sigue:

- Natural: 8.7 mbares
- Propano: 24.9 mbares

2-8. REQUISITOS ELÉCTRICOS DE LAS UNIDADES DE GAS DE LA SERIE OFG-320

- 230 V, 50 Hz., 1 Fase

La instalación de un enchufe agregado debe estar de acuerdo con todos los códigos locales, estatales y nacionales.

ADVERTENCIA

NO DESCONECTE EL ENCHUFE DE CONEXIÓN A TIERRA. Esta unidad DEBE estar conectada a tierra en forma adecuada y segura, de lo contrario podría ocurrir un choque eléctrico. Consulte los códigos locales para hacer una conexión a tierra correcta.

2-9. REQUISITOS ELÉCTRICOS DE LAS UNIDADES ELÉCTRICAS DE LA SERIE OFE-320

Volt	Fases	kW	Amps.
380-415	3	14,4	20

Instale por separado un interruptor de desconexión con capacidad adecuada de fusibles o disyuntores en una ubicación conveniente, entre la unidad y el suministro eléctrico.

ADVERTENCIA

NO DESCONECTE EL ENCHUFE DE CONEXIÓN A TIERRA. Conecte la unidad a tierra en forma adecuada y segura, de lo contrario podría ocurrir un choque eléctrico. Consulte los códigos locales para hacer una conexión a tierra correcta.

NOTA

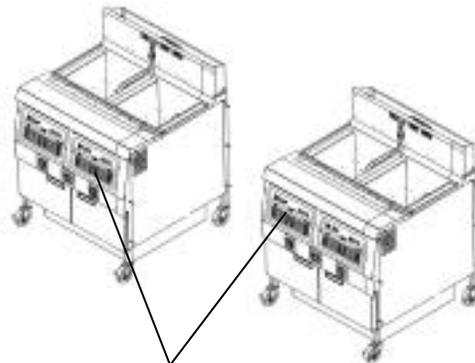
Las unidades CE requieren un alambre con un mínimo de 6mm hasta el bloque de terminales.

2-10 INSTRUCCIONES PARA UNIR

Las instrucciones siguientes son para unir dos unidades. Refiérase al número de identificación de la pieza, figura 2-1

1. Retire todos los elementos de ferretería de los costados de las dos freidoras.

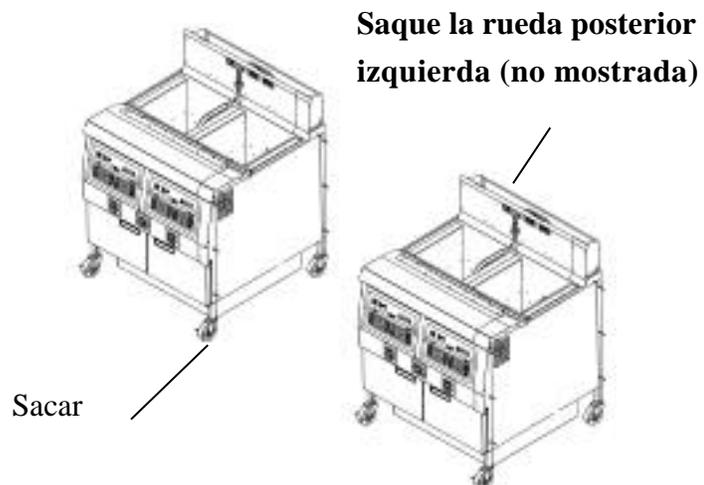
**Figura 2-1
Remoción del Panel de Control**



Retire los Paneles de Control

2. Ponga las dos unidades una al lado de otra con una pequeña separación.

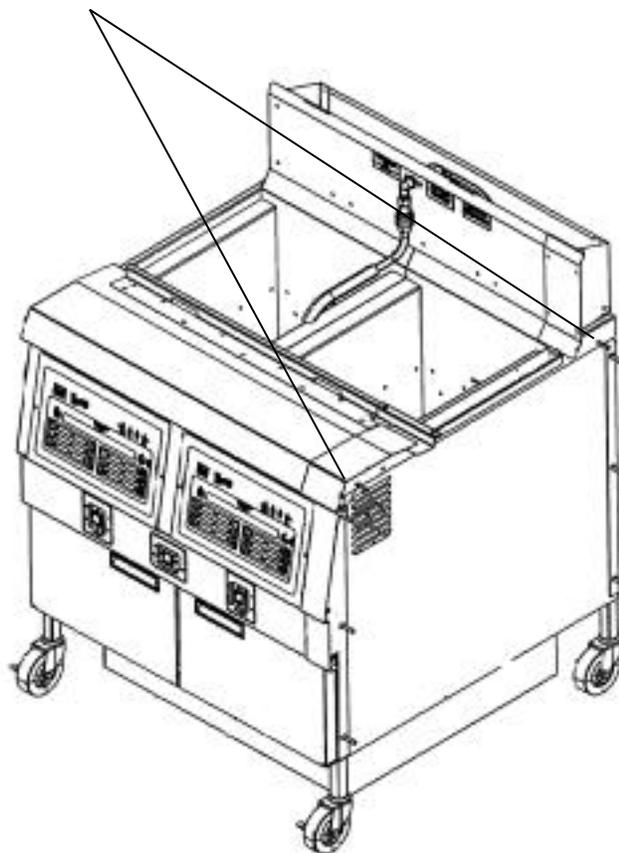
**Figura 2-2
Remoción de las Ruedas**



2-10. INSTRUCCIONES PARA UNIR (Continuación)

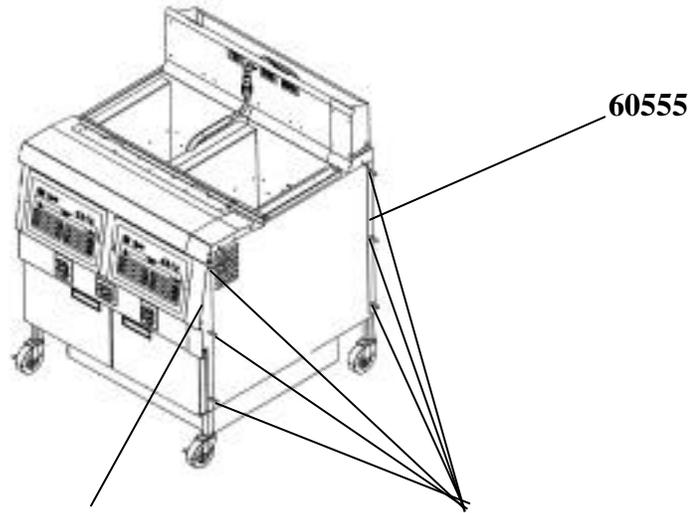
3. Adose las ruedas a la parte posterior de la unidad con los amarres de alambre (EF02-041), para uso futuro.
4. a. Coloque una arandela de 5/16" (7.9 mm) (parte no. WA01-017) en un perno de 1/4-20 x 3" (76.2 mm) (parte no. SC01-227), e inserte el perno a través de ambas unidades, en las posiciones mostradas en la Figura 2-3.
- b. Coloque otra arandela (WA01-017) en el extremo de los pernos, y rosque sin apretar las tuercas de 1/4-20 (parte no. NS02-011) en los pernos.

Figura 2-3
Pernos Superiores



2-10. INSTRUCCIONES PARA UNIR (Continuación)

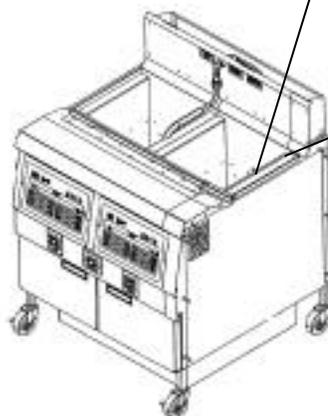
**Figura 2-4
Pernos Laterales**



- a. Coloque una arandela de 5/16" (7.9 mm) (WA01-017) en un perno de 1/4-20 x 3" (76.2 mm) (SC01-215). Inserte los pernos a través de ambas unidades en las posiciones mostradas en la Figura 2-4.
- b. Coloque otra arandela (WA01-017) en el extremo de los pernos y rosque sin apartar las tuercas de 1/4-20 (NS01-011) en los pernos.

- 5. Apriete todos los fijadores.
- 6. Ponga una cubierta (60593) sobre la separación entre las freidoras. (Figura 2-5)

**Figura 2-5
Cubierta Trasera**



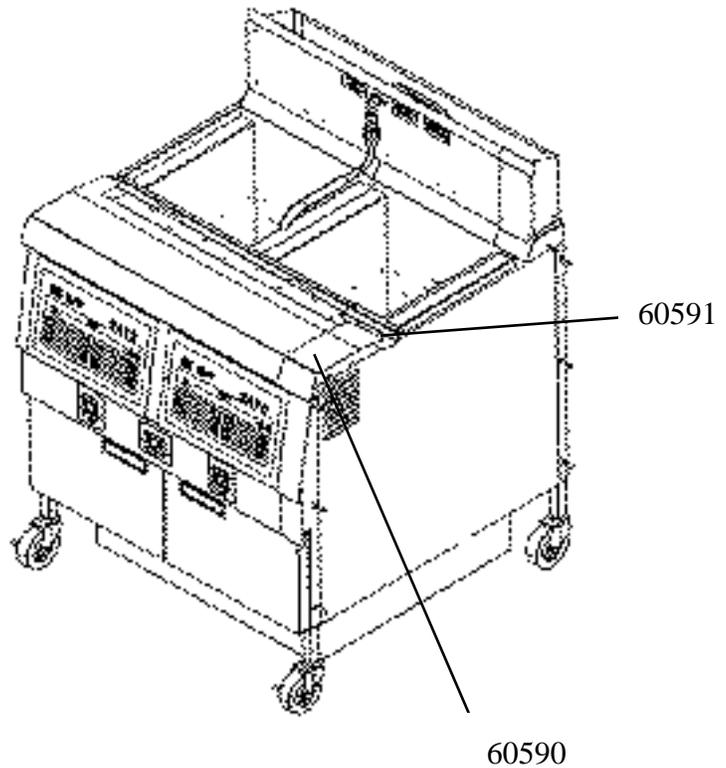
60599
Perfore agujeros de .250 (1/4" o 6mm) de Diámetro

Aplice silicona al borde y acople con tuercas de 4, #8-32 (NS02-007).

2.10 INSTRUCCIONES PARA UNIR (Continuación)

11. Aplique silicona a los bordes, y acople 60591 y 60590 con tornillos #8-32 x 1/4 (SC01-013), y tuercas #8-32 (NS02-007).

**Figura 2-6
Cubiertas Superior y
de Apoyo de Canastilla**



12. Aplique silicona a todas las separaciones.

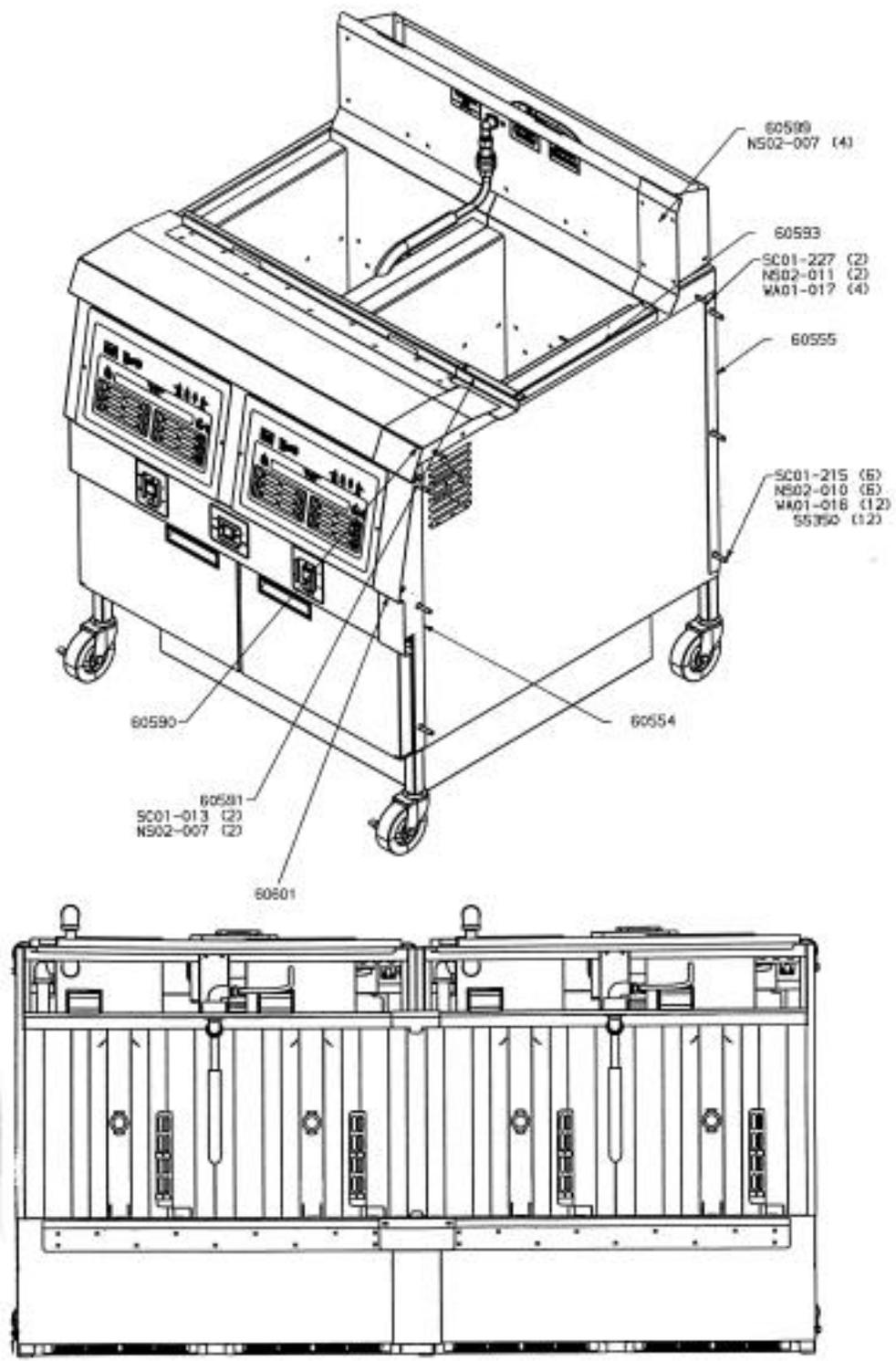


Figura 2-1

SECCIÓN 3. OPERACIÓN

3-1. CONTROLES DE OPERACIÓN

La Figura 3-1 muestra la función de los controles de 12 productos, y la Figura 3-2 muestra la función de los controles de 6 productos.

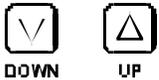
Figura N°	Ítem N°	Descripción	Función
3-1	1		(CALOR ENCENDIDO) Se ilumina cuando el control reclama calor.
3-1	2	Pantalla Digital	Muestra la temperatura del aceite, el conteo regresivo del cronómetro, y las selecciones en el modo de Programa.
3-1	3		(ESPERA) Destella cuando, el aceite NO está a la temperatura de cocción adecuada.
3-1	4		(LISTO) Se ilumina cuando la temperatura del aceite está dentro de los 5° de la temperatura de cocción.
3-1	5		Pulse para exhibir la temperatura actual del aceite, la temperatura de cocción, el desempeño de la cocción, y el tiempo faltante en un ciclo de retención. En el modo de programa, muestra las posiciones anteriores.
3-1	6&7		(ABAJO - ARRIBA) Se usa para ajustar el valor exhibido, en modo de Programa.
3-1	8		(PROGRAMA) Pulse para ir a los modos de programa. Estando en el modo de programa, se usa para avanzar a la posición siguiente.
3-1	9		Se usa para iniciar y detener los ciclos de cocción, y detener el cronómetro al final de un ciclo de retención.
3-1	10	Ventana de Tarjeta de Menú	Muestra el nombre del alimento seleccionado.
3-1	11	Botones de Selección de Producto	Selecciona los alimentos a cocinar. (Freidoras "Auto-lift": los botones 6 y 12 son botones de elevación de canastilla.)

Figura 3.1
Controles de Doce Productos

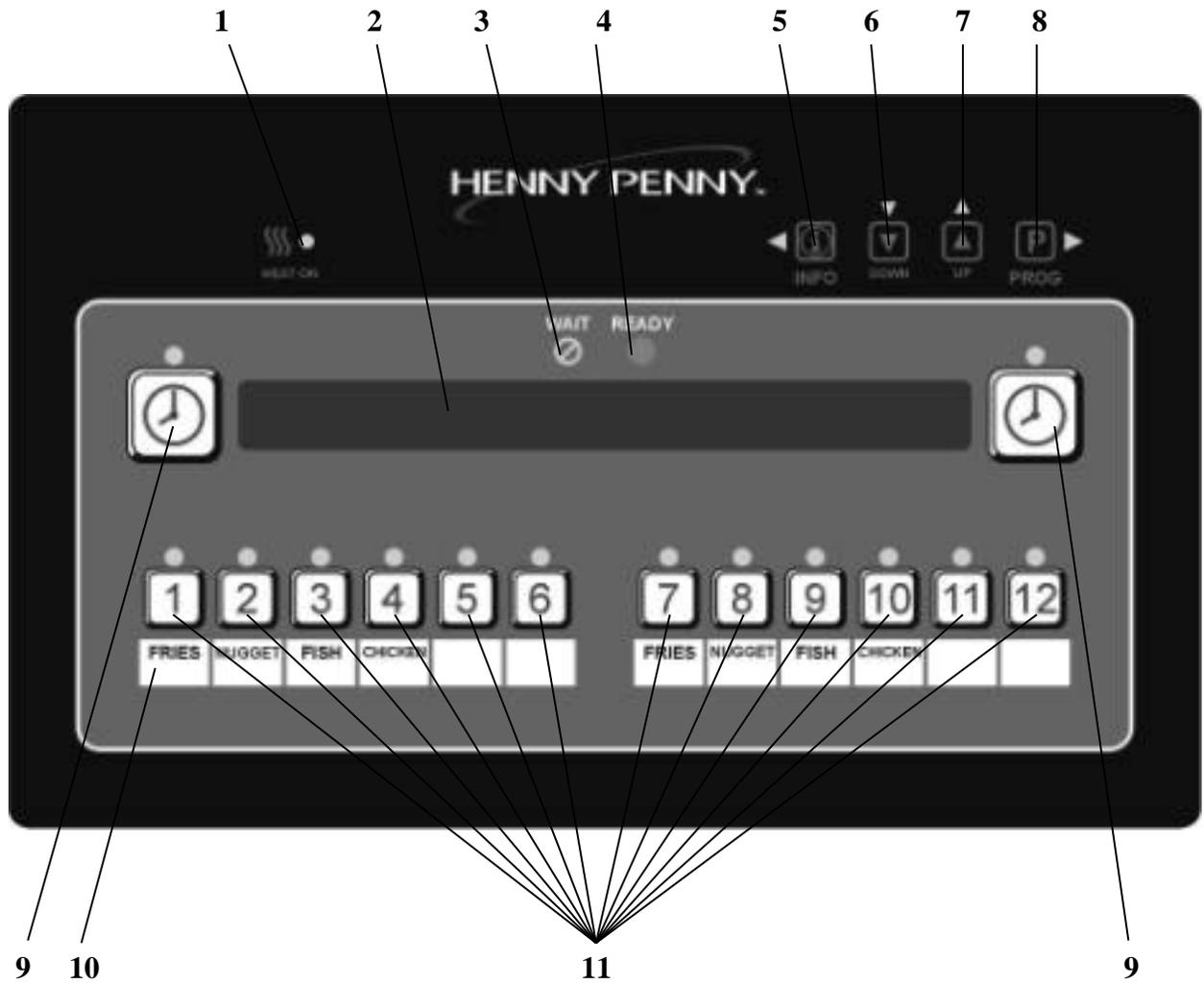
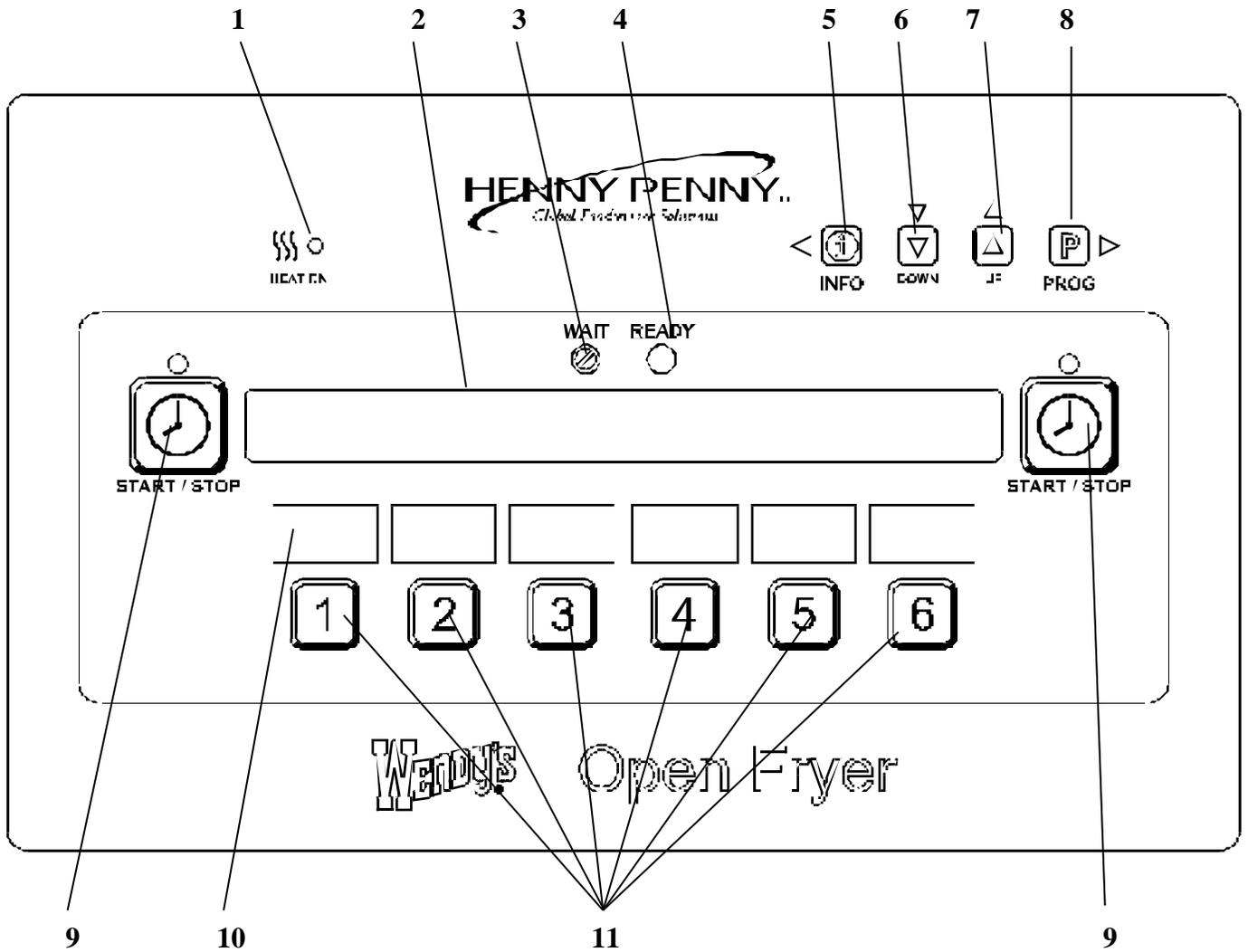


Figura 3-2
Controles de Seis Productos



1-3. AJUSTE DEL RELOJ

AVISO

Al arrancar el controlador por primera vez o después de reemplazarlo, si aparece automáticamente la leyenda "CLOCK SET", siga al paso 4.

1. Oprima y sostenga la tecla "P PROG" por 5 segundos hasta que aparezca la leyenda "LEVEL 2" en el indicador digital.
2. Oprima la tecla "P PROG" y en el indicador aparecen las leyendas "CLOCK SET" y "ENTER CODE".
3. Oprima sucesivamente las teclas "1", "2" y "3".
4. En el indicador aparece la leyenda "CS-1, SET, MONTH" y el nombre del mes destellando.
5. Use las teclas "flecha abajo" y "flecha arriba" para cambiar el mes.
6. Oprima la tecla "P PROG" y aparecerá la leyenda "CS-2, SET, DATE" y la fecha destellando.
7. Use las teclas "flecha abajo" y "flecha arriba" para cambiar la fecha.
8. Oprima la tecla "P PROG" y aparecerá la leyenda "CS-3, SET, YEAR" y el año destellando.
9. Use las teclas "flecha abajo" y "flecha arriba" para cambiar el año.
10. Oprima la tecla "P PROG" y aparecerá la leyenda "CS-4, SET, HOUR" y la hora y "AM" o "PM" destellando, según el caso.
11. Use las teclas "flecha abajo" y "flecha arriba" para elegir AM o PM.
12. Oprima la tecla "P PROG" y aparecerá la leyenda "CS-5, SET, MINUTE" y la hora con los minutos destellando.
13. Use las teclas "flecha abajo" y "flecha arriba" para cambiar los minutos.
14. Oprima la tecla "P PROG" y aparecerá la leyenda "CS-6, CLOCK MODE" y la indicación "1 AM/PM" (reloj de 12 horas) o "2 24-HR" (reloj de 24 horas) destellando. Use las teclas "flecha abajo" y "flecha arriba" para cambiar de uno de ellos al otro.

15. Oprima la tecla “P PROG” y aparecerá la leyenda “CS7, DAYLIGHT SAVINGS ADJ” y la indicación “2.US”.

Use las teclas “flecha arriba” y “flecha abajo” para elegir entre las siguientes alternativas:

a. “1.OFF”. El control no hace cambio a hora de verano.

b. “2.US”. El control cambia automáticamente a hora de verano americana. La hora de verano comienza el primer domingo de abril y termina el último domingo de octubre.

c. “3.EURO”. El control cambia automáticamente a hora de verano de la Comunidad Europea. La hora de verano comienza el último domingo de marzo y termina el último domingo de octubre.

16. Oprima la tecla “P PROG” y aparecerán la leyenda “CS-8, BEGIN NEW DAY” y la indicación “3:00 AM”.

Esto indica la hora a la cual se empiezan a acumular estadísticas para el nuevo día. Por ejemplo, si se programa para las 3:00 AM, los ciclos de cocción y de filtrado entre la media noche y las 3 de la mañana se contabilizan con los datos del día anterior.

Use las teclas “flecha abajo” y “flecha arriba” para cambiar la hora a la cual empieza el nuevo día.

17. Así se termina de programar el reloj. Oprima y sostenga la tecla “P PROG” para regresar a operación normal.

3-2. LLENADO O AGREGADO DE ACEITE

Use solamente aceite de freír de alta calidad. La unidad requiere 55 libras (24.94 kg) de aceite por olla de freír.

Todas las ollas tienen dos líneas de nivel inscritas en la parte posterior de la pared de la olla.

- **Línea Superior = Aceite Caliente**
- **Línea Inferior = Aceite Frío**

ADVERTENCIA

Mantenga el aceite caliente en la línea superior de cada olla, o sino podría ocurrir un incendio. Recomendamos usar guantes cuando se está en contacto con el aceite caliente. El aceite y todas las partes de metal en contacto con el aceite están extremadamente calientes y podrían ocurrir quemaduras graves.

No mueva la freidora con aceite caliente en las ollas, ya que podrían producirse quemaduras.

3-3. OPERACIONES Y PROCEDIMIENTOS BÁSICOS (Controles de 6 Productos)

1. Cierre la válvula de drenaje.
2. Coloque el soporte de la canastilla en la olla.
3. Llene cada olla con 55 libras (24.94 kg) de aceite.

ADVERTENCIA

RECOMENDAMOS DERRETIR EL ACEITE SÓLIDO ANTES DE COLOCARLO EN LAS OLLAS. LOS TUBOS CALEFACTORES DE LA OLLA DE GAS, O LOS ELEMENTOS DE LA OLLA ELÉCTRICA, DEBEN ESTAR COMPLETAMENTE CUBIERTOS DE ACEITE. DE LO CONTRARIO PUEDE PRODUCIRSE UN INCENDIO O DAÑARSE LA OLLA.

4. Encienda con el interruptor eléctrico. Se inicia el ciclo de derretido hasta que la temperatura alcanza los 250 F (121 C). Entonces el calor se mantiene encendido hasta que se alcanza la temperatura pre-seleccionada.

NOTA

PARA ELUDIR EL CICLO DE DERRETIDO PULSE Y MANTENGA UN BOTÓN DE PRODUCTO POR 5 SEGUNDOS.

**3-3. OPERACIONES Y
PROCEDIMIENTOS
BÁSICOS
(Controles de 6 Productos)
(Continuación)**

ADVERTENCIA

ANTES DE ELUDIR EL CICLO DE DERRETIDO, INSPECCIONE EL NIVEL DE ACEITE. CUBRA COMPLETAMENTE LOS TUBOS O ELEMENTOS CALEFACTORES CON ACEITE PARA EVITAR QUE SE PRODUZCA MUCHO HUMO O UN INCENDIO.

- d.  (ESPERA) destella hasta que se alcanza la temperatura de cocción.

Entonces se ilumina  (LISTO)

NOTA

Los cronómetros izquierdo y derecho pueden ser ajustados, iniciados o detenidos sin que se afecten uno a otro.

6. Agite bien el aceite.
7. Cuando se ilumina  (LISTO), baje la canas-

tilla con el producto hacia la olla. Eleve ligeramente la canastilla y agítela para separar las piezas. Esto evita que se produzcan puntos blancos en el producto.

ADVERTENCIA

No sobrecargue ni coloque producto con un contenido de humedad excesivo dentro de la canastilla. La cantidad máxima de producto por olla es de 12.5 lbs. (5.7 Kg.). Para freidoras "Auto-lift" el máximo es 15 Lbs (6.75 kgs.). De no seguirse estas instrucciones puede producirse un desborde de aceite de la olla, provocando quemaduras graves o daños a la misma.

**3-3. OPERACIONES Y
PROCEDIMIENTOS
BÁSICOS
(Controles de 6 Productos)
(Continuación)**

8. Si se baja la canastilla derecha a la olla pulse el derecho.



Si es la canastilla izquierda entonces pulse el izquierdo.



9. Comienza el conteo regresivo en la pantalla.
10. El control pita y muestra "DONE" (HECHO).
Pulse  y levante la canastilla. Cuélguela al frente de la olla para drenar por aproximadamente 15 segundos antes de volcar el producto.
11. Si se ha programado un tiempo de retención, la pantalla destella el tiempo de retención restante y el producto seleccionado.
12. Seleccione un nuevo producto, si lo desea, mientras está en el ciclo de HOLD (RETENCIÓN). La pantalla muestra el nuevo producto.

Pulse  para observar el tiempo de retención restante.

INFO

13. Al final del ciclo de HOLD (RETENCIÓN), el control pita, y destella "QUALITY" (CALIDAD).

Pulse



NOTA

Cuando se ve "FILTER SUGGESTED" (FILTRADO SUGERIDO) seguido por "OR..PRESS 1 -6 TO GO BACK TO COOK" (O...PULSE 1 -6 PARA VOLVER A COCCIÓN) en la pantalla, el operador puede filtrar, o pulse a para continuar cocinando.



Si el operador continúa cocinando, se muestra en la pantalla, "FILTER LOCKOUT" (BLOQUEO DE FILTRO), seguido por "YOU *MUST* FILTER NOW..." (USTED *DEBE* FILTRAR AHORA...), después de los próximos 1 ó 2 ciclos de cocción.

El  es el único botón que trabaja hasta que la unidad está filtrada.

PROG

**3-3. OPERACIONES Y
PROCEDIMIENTOS
BÁSICOS
(Controles de 6 Productos)
(Continuación)**

Los controles electromecánicos consisten en un cronómetro y un termostato por recipiente.

1. Cierre la válvula de drenaje.
2. Coloque el soporte de la canastilla en la olla.
3. Llene cada olla con 55 libras (24.94 kg) de aceite.

ADVERTENCIA

Recomendamos derretir el aceite sólido antes de colocarlo en las ollas. Los tubos calefactores de la olla de gas, o los elementos de la olla eléctrica deben estar completamente cubiertos de aceite. De lo contrario puede producirse un incendio o dañarse la olla.

4. Encienda el interruptor eléctrico.
5. Ponga el cronómetro y el termostato en las posiciones deseadas.

NOTA

No coloque el producto en el aceite hasta que se haya alcanzado la temperatura correcta de freído, y la luz de TEMPERATURE (TEMPERATURA) se apague.

6. Coloque el producto en la canastilla, y baje la canastilla dentro del aceite. Eleve ligeramente la canastilla y agítela para separar las piezas. Esto evita que se produzcan puntos blancos en el producto.

ADVERTENCIA

No sobrecargue ni coloque producto con un contenido de humedad excesivo dentro de la canastilla. La cantidad máxima de producto por olla es de 12.5 lbs. (5.7 Kg.). Para freidoras "Auto-lift" el máximo es 15 Lbs (6.75 kgs.). De no seguirse estas instrucciones puede producirse un desborde de aceite de la olla, provocando quemaduras graves o daños a la olla

7. Encienda con el interruptor del CRONÓMETRO.
8. Cuando el CRONÓMETRO llega a cero, el CRONÓMETRO zumba y la luz del CRONÓMETRO se apaga.
9. APAGUE el CRONÓMETRO y el CRONÓMETRO se restablece automáticamente.

**3-3. OPERACIONES Y
PROCEDIMIENTOS
BÁSICOS
(Controles de 6 Productos)
(Continuación)**

10. Levante la canastilla y cuélguela al frente de la olla para drenar por aproximadamente 15 segundos antes de volcar el producto.
11. Antes de freír la carga siguiente, espere hasta que la luz de TEMPERATURE (TEMPERATURA) se apague.

**3-4. OPERACIONES Y
PROCEDIMIENTOS
BÁSICOS
(Controles de 12
Productos/"Auto-lift")**

El "Auto-Lift" (Elevación Automática) eleva las canastillas del aceite y las baja automáticamente.

1. Válvula de drenaje cerrada.
2. Llene cada olla con 55 libras (24.94 kg) de aceite.

ADVERTENCIA

Recomendamos derretir el aceite sólido antes de colocarlo en las ollas. Los tubos calefactores de la olla de gas, o los elementos de la olla eléctrica deben estar completamente cubiertos de aceite. De lo contrario puede producirse un incendio o dañarse la olla.

3. Encienda con el interruptor eléctrico. Se inicia el ciclo de derretido hasta que la temperatura alcanza los 250°F (121°C). Entonces el calor se mantiene encendido hasta que se alcanza la temperatura pre-seleccionada.

NOTA

Para eludir el Ciclo de Derretido pulse y mantenga un botón de Producto por 5 segundos.

ADVERTENCIA

Antes de eludir el ciclo de derretido, inspeccione el nivel de aceite. Cubra completamente los tubos o elementos calefactores con aceite para evitar que se produzca mucho humo u ocasione un incendio.

4.  (ESPERA) destella hasta que se alcanza la temperatura de cocción. Entonces se ilumina  (LISTO)

**3-4. OPERACIONES Y
PROCEDIMIENTOS
BÁSICOS
(Controles de 12
Productos/"Auto-lift"
(Continuación)**

NOTA

Los cronómetros izquierdo y derecho pueden ser ajustados, iniciados o detenidos sin que se afecten uno a otro.

NOTA

Los controles pueden ser ajustados para 1 ó 2 canastillas. Los controles vienen de fábrica ajustados para dos.

Para cambiar a 1 canastilla, pulse y mantenga



Para cambiar a 2 canastillas, pulse y mantenga



5. Agite bien el aceite.
6. Coloque las canastillas en el aceite. (En freidoras "Auto-lift", coloque las canastillas en los ganchos de canastilla).
7. Coloque el producto en las canastillas.

ADVERTENCIA

No sobrecargue ni coloque producto con un contenido de humedad excesivo dentro de la canastilla. La cantidad máxima de producto por olla es de 12.5 lbs. (5.7 kgs.). Para freidoras "Auto-lift" el máximo es 15 Lbs (6.75 kgs.). De no seguirse estas instrucciones puede producirse un desborde de aceite en la olla, provocando quemaduras graves o daños a la olla.

8. Pulse el botón del Producto deseado para bajar la canastilla dentro del aceite. Los botones de la canastilla izquierda bajan la canastilla izquierda y los de la derecha bajan la derecha.
9. Comienza el conteo regresivo en la pantalla.

NOTA

Puede seleccionarse un producto diferente durante el primer minuto de cocción

**3-4. OPERACIONES Y
PROCEDIMIENTOS
BÁSICOS
(Controles de 12
Productos/"Auto-lift"
(Continuación)**

10. El control zumba y muestra "DONE" (HECHO).

Pulse  y levante la canastilla. (En freidoras "Auto-lift" la canastilla se eleva automáticamente hacia afuera del aceite). Cuelgue la canastilla al frente de la olla para drenar por aproximadamente 15 segundos antes de volcar el producto.

11. Si se ha programado un tiempo de retención, la pantalla destella el tiempo de retención restante y el producto seleccionado.

12. Si lo desea seleccione un nuevo producto mientras está en el ciclo de HOLD (RETENCIÓN). La pantalla muestra el nuevo producto.

Pulse  para ver el tiempo de retención restante.

13. Al final del ciclo de HOLD (RETENCIÓN), el control zumba, y destella "QUALITY" (CALIDAD) junto con el producto seleccionado.

Pulse 

NOTA

Cuando se ve "FILTER SUGGESTED" (FILTRADO SUGERIDO) y después "OR..PRESS 1 -6 TO. GO BACK TO COOK" (O...PULSE 1 -6 PARA VOLVER A COCCIÓN) en la pantalla, el operador puede filtrar, o pulse  a  para continuar cocinando.

Si el operador continúa cocinando, se muestra en la pantalla, "FILTER LOCKOUT" (BLOQUEO DE FILTRO), seguido por "YOU *MUST* FILTER NOW....." (USTED *DEBE* FILTRAR AHORA.....), después de los próximos 1 ó 2 ciclos de cocción.

El  es el único botón que trabaja hasta que la unidad está filtrada.

3-5. FILTRADO

Deseche el aceite si se produce espuma durante el ciclo de freído. Cada vez que se cambia o filtra el aceite, limpie la olla como sigue.

1. Apague el interruptor eléctrico. Retire y limpie la canastilla de freír con agua y jabón. Enjuague bien.

NOTA

Filtre el aceite a la temperatura normal de freído.

2. Use una espátula de metal para raspar los restos acumulados en los costados de la olla. No raspe los tubos calefactores en los modelos de gas, ni los elementos calefactores en los modelos eléctricos.

ADVERTENCIA

La bandeja del filtrado debe estar en la posición correcta debajo de la válvula de drenaje para evitar salpicaduras de aceite sobre el piso. Podrían producirse quemaduras graves.

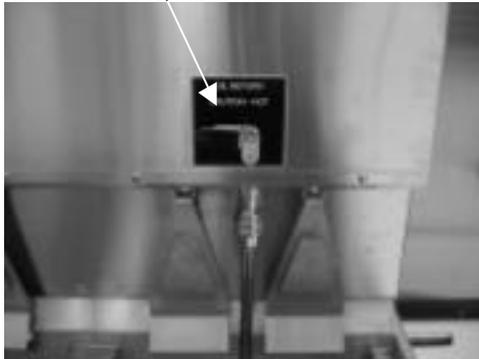
3. Abra la(s) puerta(s) debajo de la unidad y drene el aceite caliente abriendo la manija de la válvula _ vuelta. Deje por unos minutos, después abra la válvula lentamente y por completo. Esto evitará salpicaduras.
4. A medida que el aceite drene de la olla, use cepillos para raspar y limpiar el costado de la olla y los tubos calefactores, o elementos calefactores. Si el drenaje se llena de empanizado, use un cepillo recto blanco para limpiar el drenaje.
5. Una vez que todo el aceite haya drenado, raspe o cepille los costados y el fondo de la olla.
6. Enjuague la olla como sigue:

Freidoras estándar

- a. Cierre la válvula de drenaje.
- b. Ponga en posición la línea de retorno sobre la olla vacía.
- c. Ponga el conmutador de la bomba en la posición de bombear.
- d. Llene la olla hasta 1/3 de su capacidad, entonces apague la bomba.

3-5. FILTRADO (Continuación)

Figura 3-3
Manija del Filtro



Freidoras Auto-lift

- a. Cierre la válvula de drenaje.
- b. Gire la manija del filtro a la posición "on". Figura 3-3.
- c. Llene la olla hasta 1/3 de su capacidad.
- d. Gire la manija del filtro a la posición "off".

ADVERTENCIA

Tenga cuidado cuando intente alcanzar lugares atravesando una olla con aceite caliente. Podrían ocurrir quemaduras graves.

- e. Refriegue los lados de la olla con los cepillos.
- f. Después de limpiados los lados y el fondo, abra la válvula de drenaje.

ADVERTENCIA

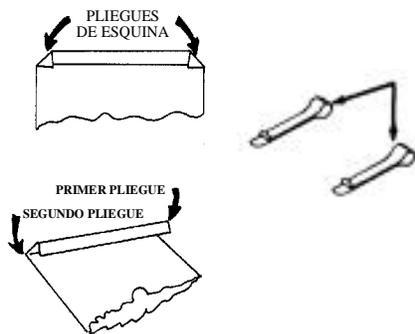
Si el aceite sale del grifo lentamente, use guantes para apretar la unión del filtro. Esta unión está caliente.

7. Bombear todo el aceite nuevamente hacia la olla.
8. Cuando la bomba esté bombeando solamente aire, espere 5 segundos, luego ponga el interruptor de la bomba en OFF.
9. Inspeccione el nivel de aceite en la olla. Agregue aceite nuevo si es necesario, hasta que alcance el nivel de la Línea Superior en la pared posterior de la olla.
10. Ponga el interruptor eléctrico en "ON" y el aceite volverá a calentarse.

3-6. PROBLEMAS DE BOMBA DE FILTRO

Figura 3-3.

Doblar y Engrapando Sobres



Para ayudar a evitar problemas con la bomba de filtro.

1. Instale adecuadamente los sobres de filtro de papel sobre las dos cribas inferiores.
2. Doble y engrape el extremo del sobre. (Véase las figuras a la izquierda)
3. Bombee aceite, hasta que no salga más aceite de la boquilla.

3-7. PROTECCIÓN DEL MOTOR DE LA BOMBA DE FILTRO

Figura 3-4.

Restablecimiento del Motor de Filtro



Si el motor de la bomba de filtro deja de funcionar, pruebe pulsando el botón de restablecimiento ubicado atrás del motor. Espere unos 5 minutos antes de intentar restablecer el botón.

ADVERTENCIA

Ponga el interruptor de la bomba en "off" antes de restablecer el motor de la bomba, a fin de evitar quemaduras por salpicaduras de aceite.

NOTA

Puede requerir cierto esfuerzo restablecer el botón de restablecimiento. Use un destornillador, si es necesario, para presionar el botón de restablecimiento.

3-8. CAMBIO DEL SOBRE FILTRANTE

NOTA

Un sobre puede durar 10 a 12 filtrados, dependiendo de:

- la cantidad y el tipo del producto freído y filtrado
- el tipo de empanizado usado
- la cantidad de migas que queda en la bandeja de drenaje del filtro

Cuando el conjunto de cribas de filtro y el papel de filtro se atascan y disminuye el flujo de la bomba, limpie el conjunto de cribas y cambie el sobre filtrante.

1. Ponga el interruptor en OFF.
2. Desconecte la unión del filtro y hale la bandeja de drenaje del filtro hacia afuera de la unidad.

ADVERTENCIA

Esta unidad puede estar caliente. Use guantes protectores o un paño para evitar quemaduras. Tenga también cuidado de evitar quemaduras por salpicaduras de aceite.

3. Retire la cubierta de la bandeja de drenaje y levante el conjunto de cribas de la bandeja de drenaje.
4. Limpie de aceite y migas la bandeja de drenaje. Limpie la bandeja de drenaje con agua y jabón. Enjuague bien con agua caliente.
5. Desenrosque el tubo vertical del conjunto de cribas.
6. Quite el colector de migas y límpielo bien con agua y jabón. Enjuague bien con agua caliente.
7. Retire las grapas de filtro y deseche el sobre filtrante.
8. Limpie las cribas de filtro superior e inferior con agua y jabón. Enjuague bien con agua caliente.

PRECAUCIÓN

Seque bien el colector de migas, las grapas de filtro y el tubo vertical. El agua disolverá el papel de filtro.

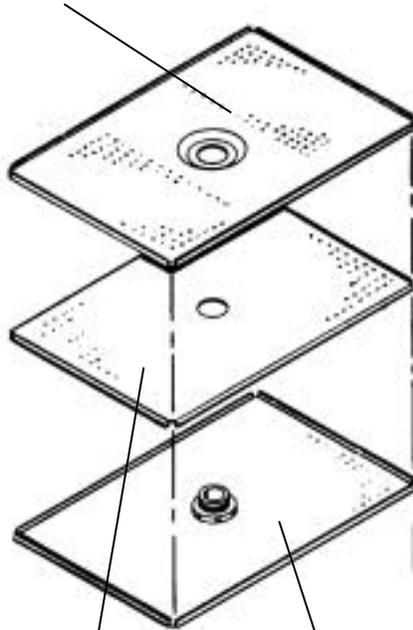
3-8. CAMBIO DEL SOBRE FILTRANTE (Continuación)

9. Ponga la criba superior sobre la criba inferior y deslice el sobre por sobre las cribas. (Véase la figura 3-5)
10. Pliegue el borde abierto:

Figura 3-5

Conjunto de Cribas de Filtro

Colector de Migas

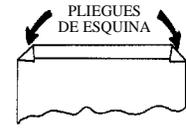


Criba Superior

Criba Inferior

Figura 3-6

Pliegue los Sobres Filtrantes



11. Engrape los pliegues.

Figura 3-7
Grapas de Filtro



12. Ponga el colector de migas encima de este conjunto. Enrósquelo en el conjunto de tubo vertical de succión. (Véase la figura 3-5)
13. Ponga el conjunto de cribas de filtro completo sobre la bandeja de drenaje del filtro, reponga la cubierta y deslice la bandeja hacia su lugar.
14. Conecte la unión de filtro a mano. No la apriete con una llave.

3-9. LIMPIEZA DE OLLAS

Después de instalar la freidora, y antes de cambiar el aceite, debe limpiarse bien la olla como sigue:

1. Ponga el interruptor eléctrico en OFF.

ADVERTENCIA

Coloque la bandeja de filtro correctamente debajo de la válvula de drenaje para evitar que salpique aceite. Podrían ocurrir quemaduras graves.

**3-9. LIMPIEZA DE OLLAS
(Continuación)**

2. Drene el aceite caliente, abriendo para ello la válvula de drenaje lentamente una media vuelta. Deje por unos minutos y entonces abra la válvula lentamente y por completo. Esto evitará las salpicaduras.
3. Cierre la válvula de drenaje. Deseche el aceite de la bandeja de filtro usando un conducto de aceite, si está disponible. Ponga la bandeja de filtro debajo de la freidora, dejando afuera el conjunto de cribas de filtro.

ADVERTENCIA

No mueva la unidad o la bandeja de drenaje con aceite caliente en ellas. El aceite puede salpicar hacia afuera, produciendo quemaduras graves.

4. Llene la olla hasta la línea de nivel con agua caliente. Agregue al agua 4 onzas (0.12 l) de líquido limpiador de freidora y mezcle bien. La canastilla de freír puede ser colocada dentro de la olla para su limpieza.

ADVERTENCIA

Use siempre gafas de seguridad contra salpicaduras de agentes químicos o bien máscara y guantes protectores de goma cuando limpie la olla de freír ya que la solución para limpiar es altamente alcalina. Evite las salpicaduras u otro contacto de la solución con sus ojos o piel. Pueden ocurrir quemaduras graves. Lea cuidadosamente las instrucciones del líquido limpiador. Si la solución llega a hacer contacto con sus ojos, enjuáguelos a fondo con agua fría y consulte con un médico inmediatamente.

5. Ponga el interruptor principal en "ON" (conectado) y ajuste la temperatura a 195°F (91°C).
6. Cuando la solución alcance los 195° F (91° C), ponga el interruptor eléctrico en "OFF".

3-9. LIMPIEZA DE OLLAS (Continuación)



Observe constantemente la solución de limpiar para asegurarse de que NO hierva hacia afuera, y **no** rocíe la unidad con agua, tal como con una manguera de jardín. De no seguirse estas indicaciones podría causarse daños a los componentes.

7. Deje descansar la solución por 15 a 20 minutos.
8. Usando el cepillo de la freidora (nunca use lana de acero) refriegue el interior de la olla.



NO use limpiadores abrasivos, o limpiadores que contengan cloro, bromo, yodo o amoníaco. Estos productos químicos deterioran el acero inoxidable.

9. Después de limpiar, drene de la olla la solución para limpiar y deséchela.
10. Vuelva a colocar la bandeja de drenaje vacía, cierre la válvula de drenaje y vuelva a llenar la olla con agua caliente hasta el nivel apropiado.
11. Agregue aproximadamente 8 onzas (0.24 l) de vinagre destilado y caliente la solución nuevamente a 195°F (91°C).
12. Con un cepillo limpio, refriegue el interior de la olla.
13. Drene el vinagre y deséchelo.
14. Enjuague la olla con agua caliente limpia.
15. Seque bien la bandeja de drenaje y la olla.

NOTA

Seque bien la olla, la abertura de la válvula de drenaje y todas las partes que van a entrar en contacto con el nuevo aceite.

16. Vuelva a colocar el conjunto de criba de filtro en la batea de drenaje, reponga la cubierta e instale la bandeja de drenaje debajo de la freidora.
17. Vuelva a llenar la olla con aceite fresco.

3-10. ENCENDIDO Y APAGADO DE LOS QUEMADORES

1. Ponga el interruptor eléctrico en "OFF".
2. Gire la perilla de la válvula de gas en sentido contra reloj hacia "ON".
3. Ponga el interruptor eléctrico en "ON".
4. Se encenderá el quemador y comenzará a calentar el aceite.

Para apagar el quemador :

1. Ponga el interruptor eléctrico en "OFF".
2. Gire la perilla de la válvula de gas en sentido contra reloj hacia "OFF".



Antes de dar servicio a la freidora, apague el quemador y desenchufe la unidad, o apague el disyuntor, de lo contrario podría ocurrir un choque eléctrico.

3-11. MANTENIMIENTO PERIÓDICO

Procedimiento

Frecuencia

Filtrado de aceite

Diario (3 a 4 cargas)
Véase sección 3-6

Cambio de aceite

Cuando el aceite humea, hace espuma, o tiene mal sabor.



El aceite debe ser cambiado periódicamente. Con el uso prolongado, el aceite produce más espuma, y se reduce la temperatura de inflamación del aceite, lo que puede causar quemaduras graves, lesiones personales, incendio y daños a la propiedad.

Cambio del sobre filtrante

Después de 10 a 12 filtrados, o cuando el sobre se atasque con migas. Véase sección 3-9

Limpieza de la olla

Cada cambio de aceite.
Véase sección 3-10

SECCIÓN 4. PROGRAMACIÓN

4-1. INTRODUCCIÓN

Los controles vienen ajustados de fábrica pero pueden programarse en el campo las funciones deseadas.

4-2. MODO DE PROGRAMA DE PRODUCTO

1. Pulse y mantenga  .
PROG

“PROG” (PROGRAMA) se exhibe en pantalla.

2. Después de 5 segundos, aparece “ENTER CODE” (ENTRE CÓDIGO) en pantalla.
3. Pulse    .

Aparece "SELECT PROG PRODUCT" (SELECCIONE PROGRAMA DE PRODUCTO) en la pantalla.

4. Pulse el botón de Producto deseado (1 a 12, - controles de 12 productos, ó 1 a 6, controles de 6 productos).
5. Pulse  . El nombre del producto se exhibe en pantalla. Ej. "NAME" (NOMBRE) "FRIES" (PAPAS FRITAS).

Cambio de Nombre de Productos

- a. Pulse uno:  ó  y destella la primera letra o dígito.
DOWN UP
- b. Pulse uno:  ó  para cambiar la letra que destella.
DOWN UP
- c. Continúe con la letra siguiente, mientras la letra destella pulse  .
PROG

NOTA

Si la letra deja de destellar, repita el paso b.

- e. Repita de "a." hasta "c." hasta que todas las letras hayan cambiado.

4-2. MODO DE PROGRAMA DE PRODUCTO (Continuación)

6. Pulse  . "COOK TIME" (TIEMPO DE COCCIÓN) y se exhibe en pantalla el tiempo de cocción.

Pulse   para cambiar la hora en minutos y segundos.

Pulse y mantenga uno:  ó  , y la hora salta de a 5 segundos, hasta un máximo de 59:59.

7. Pulse  . "TEMP"(TEMPERATURA) y la temperatura de cocción se muestra en pantalla.

Pulse   para cambiar la temperatura.

Pulse y mantenga uno:  ó  , y la temperatura salta de a 5°, hasta un máximo de 390°F (200°C), y un mínimo de 200°F (100°C).

8. Pulse  . "COOK ID" (NOMBRE PRODUCTO) y el nombre del producto se exhibe en pantalla.

Ejemplo: Papas Fritas

COOK ID	FF
(NOMBRE PRODUCTO	PF)

9. Pulse  . "LOAD COMP" (COMPENSACIÓN CARGA) y se muestra en pantalla el valor de compensación de carga.

Pulse   para cambiar este valor.
Máximo 20
Mínimo 0.

Ejemplo:

LOAD COMP	5
-----------	---

4-2. MODO DE PROGRAMA DE PRODUCTO (Continuación)

10. Pulse  . "LCOMP AVG" (PROMEDIO COMPENSACIÓN DE CARGA) y se exhibe en pantalla la temperatura promedio de compensación de carga.

Pulse   para cambiar este valor a un máximo de 50 grados por debajo de la temperatura preestablecida.

Ejemplo:

LCOMP AVG	320
-----------	-----

11. Pulse  . "ALARM - 1 AT 0:00" (ALARMA-1 A 0:00) se muestra en pantalla.

Pulse   para ajustar la hora de una alarma.

NOTA

Pueden programarse hasta 4 alarmas. Después que la primera está fijada, las otras alarmas pueden accederse pulsando



PROG

Para eludir las alarmas, pulse  .

PROG

Vaya al paso 12, para controles de 6 productos.

Controles de 12 Productos SOLAMENTE

NONE" (NINGUNO), "SHAKE" (SACUDIR), "STIR" (BATIR), "ADD" (AGREGAR), o "PAUSE" (PAUSA), se muestran también en pantalla, cuando las alarmas son programadas.

Pulse   para seleccionar la palabra deseada.

En freidoras "Auto-lift", si se elige "PAUSE" (PAUSA), la canastilla se eleva desde el aceite automáticamente y cesa el conteo regresivo del cronómetro.

Pulse  para bajar la canastilla y arrancar el cronómetro.

4-2. MODO DE PROGRAMA DE PRODUCTO (Continuación)

12. Pulse y suelte  hasta que se muestren en pantalla "QUALITY TMR" (CRON. CALIDAD) y el tiempo de retención.

Pulse   para fijar el tiempo de retención.

NOTA

Para salir del modo de Programa en cualquier momento, pulse y mantenga por 2 segundos.

13. Modo de Ciclo de Filtrado (Opcional)

Si el Rastreo del Filtro está en "ON", se muestra en pantalla "FILTER AFTER" (FILTRADO DESPUÉS). Si el Rastreo de Filtro está en "OFF", vaya al Programa Especial, sección 4-3.

Para fijar el número de ciclos de cocción entre filtrados:

a. Pulse y suelte  hasta que se muestren en pantalla "FILTER AFTER" (FILTRADO DESPUÉS) y el número de ciclos de cocción.

Ejemplo:

FILTER AFTER	4
(FILTRADO DESPUÉS)	4)

b. Pulse y suelte   hasta que el número deseado de ciclos de cocción entre filtrados se muestre en pantalla.

4-3. MODO DE PROGRAMA ESPECIAL

El Programa Especial es para ajustar lo siguiente:

- SP-1 • Grados Fahrenheit o Celsius**
- SP-2 • Idioma: Inglés, Francés, Alemán, Español y Portugués.**
- SP-3 • Inicialización del Sistema (Prefijados de Fábrica)**
- SP-4 • Volumen de Audio (1-10)**
- SP-5 • Tono de Audio (50-2000)**
- SP-6 • Efecto de Audio (0, 1, 2, 3,)**
- SP-7 • Tipo de Aceite (1=Líquido, 2=Sólido)**
- SP-8 • Modo Inactivo (SÍ/NO)**
 - SP-8A**
 - SP-8B**
 - SP-8C**
- SP-9 • Rastreo de Filtrado**
 - SP-9A**
 - SP-9B**
- SP-10 • Botones de Producto**
- SP-11 • Pantalla de Cocción**
- SP-12 • Pantalla de Tiempo de Calidad**
- SP-13 • Canastillas, 1 ó 2 (solamente control de 12 productos)**
- SP-14 • Detección "Auto-lift" (solamente control de 12 productos)**

Para Entrar al Programa Especial:

1. Pulse y mantenga  por 5 segundos hasta que se muestran en la pantalla "SP PROG ESPECIAL) y "ENTER (ENTRE CÓDIGO)" (PROGRAMA CODE"

2. Pulse   

SP-1	°F
-------------	-----------

TEMP, UNITS	°F
--------------------	-----------

4-3. MODO DE PROGRAMA ESPECIAL (Continuación)

NOTA

Si se entra un código incorrecto, el control zumba y muestra "BAD CODE" (CÓDIGO INCORRECTO). Espere algunos segundos al código de cocción, entonces repita los pasos arriba indicados.

Para salir del Programa Especial en cualquier momento, pulse y mantenga  por 2 segundos

PRÓG

Grados Fahrenheit o Celsius (SP-1)

SP-1	°F
------	----

TEMP, UNITS	°F
-------------	----

4. Pulse   para cambiar de "°F" a "°C", o de "°C" a "°F".

DOWN

UP

Idioma (SP-2)

5. Pulse  .

PRÓG

SP-2	1=ENGL
------	--------

LANGUAGE	1=ENGL
----------	--------

6. Pulse   para cambiar el idioma.

DOWN

UP

1=ENGL - Inglés
 2=FRAN - Francés
 3=DEUT - Alemán
 4=ESPA - Español
 5=PORT - Portugués
 0=*NUM - Numérico

4-3. MODO DE PROGRAMA ESPECIAL (Continuación)

Inicialización del Sistema (SP-3)

7. Pulse  .
PROG

SP-3	INIT
------	------

DO SYSTEM INIT (INICIALIZ. SISTEMA)	INIT (INIC)
--	----------------

8. Pulse y mantenga  .
DOWN

“INIT” (INIC) muestra en pantalla los zumbidos y destellos de control “IN 3”, “IN 2”, “IN 1”.

"Cuando "INIT" (INIC) destella, suelte  .
DOWN

Se muestra “ DONE” (HECHO) y la inicialización queda completa.

Ajustes de Aceite Líquido o Sólido (SP-7)

9. Pulse  hasta que se ve SP-7 en pantalla.
PROG

SP-7	1=LIQ
------	-------

MELT CYCLE SELECT 1=LIQ (SELECC. CICLO DE DERRETIDO 1=LÍQUIDO)

10. Pulse   para cambiar el tipo de aceite.
DOWN UP

1=LIQ - Aceite Líquido

2=SOLID - Aceite Sólido

4-3. MODO DE PROGRAMA ESPECIAL (Continuación)

ADVERTENCIA

Cuando se derrite aceite sólido, se aplica menos calor que para Líquido en el ciclo de Derretido. Demasiado calor produce mucho humo, y puede ocurrir un incendio. Ajuste el tipo de aceite para coincidir con el tipo de aceite usado en ese momento.

ADVERTENCIA

Recomendamos derretir el aceite sólido antes de colocarlo en las ollas. Los tubos calefactores de la olla de gas, o los elementos de la olla eléctrica deben estar completamente cubiertos de aceite. De lo contrario puede producirse un incendio o dañarse la olla.

Modo Inactivo (SP-8)

11. Pulse  hasta que la pantalla exhibe SP-8.
PROG

SP-8	NO
-------------	-----------

IDLE MODE ENABLED	NO
(MODO INACTIVO ACTIVADO	(NO)

12. Pulse   para cambiar "SÍ" a "NO", o "NO" a "SÍ".
DOWN UP

YES (SÍ)=Inactivo está "ON"
NO (NO)=Inactivo está "OFF".

13. Si es YES (SÍ),

SP-8A	250
--------------	------------

IDLE SETPT TEMP	250
(PUNTO DE TEMPERATURA INACTIVO	250)

4-3. MODO DE PROGRAMA ESPECIAL (Continuación)

14. Pulse   para cambiar la temperatura.
DOWN UP
15. Pulse  .
PROG

SP-8B	0
--------------	----------

AUTO-IDLE MINUTES	0
--------------------------	----------

16. Pulse   para cambiar el tiempo en que la unidad no está en uso, antes que la unidad inicie el modo inactivo.
DOWN UP

Máximo=60 minutos

Mínimo=OFF

17. Para usar el botón de Producto 6 (P6) como botón de Inactivo, (P12 para controles de 12 productos), pulse el botón PROG (PROGRAMA). Se muestra en pantalla: "SP8C" y "USE P 6 FOR ID>E (USE P 6 PARA ID>E) (12 para controles de 12 productos), junto con "NO" o "YES"(SÍ).

18. Pulse   para cambiar de NO a SÍ o de SÍ a NO.
DOWN UP

Si se selecciona YES (SÍ), entonces pulse P6 (o P12), para seleccionar el modo Inactivo, durante períodos de baja actividad.

NOTA

Programando el Inactivo en freidoras "Auto-lift", se desactiva la función de elevación de canastilla del botón P12.

4-3. MODO DE PROGRAMA ESPECIAL (Continuación)

Rastreo de Filtrado Activado (SP-9 - Controles de 6 Productos)

Ajuste esto a YES (SÍ) para programar el número de ciclos de cocción entre ciclos de filtrado. (Véase la sección 4-2)

19. Pulse   hasta que se ve SP-9 en pantalla.

SP-9	YES
------	-----

FILTER TRACKING ENABLED	YES
(RASTREO DE FILTRADO ACTIVADO	SÍ)

20. Pulse   para cambiar SÍ a NO, o NO a SÍ.

21. Pulse  . La pantalla muestra:

SP-9A	90%
-------	-----

SUGGEST FILTER AT...	90%
(FILTRADO SUGERIDO A...	90%)

22. Pulse  . La pantalla muestra:

SP-9B	130%
-------	------

FILTER LOCKOUT AT...	130%
BLOQUEO DE FILTRADO EN...	130%)

23. Pulse y mantenga  para salir del Programa Especial.

4-3. MODO DE PROGRAMA ESPECIAL (Continuación)

Rastreo de Filtrado Activado (SP-9 - Controles de 12 Productos)

Ajuste esto a "1,OFF", (1, OFF), "2,MIXED" (2,MEZCLADO), "GLOBAL" (GLOBAL).

MIXED (MEZCLADO) o GLOBAL (GLOBAL), para permitir que el operador programe el número de ciclos de cocción entre los ciclos de filtrado. (Véase la sección 4-2)

MIXED (MEZCLADO) =Diferentes parámetros para cada producto.

GLOBAL (GLOBAL) =Mismo parámetro para cada producto.

24. Pulse  hasta que se muestra SP-9 en pantalla.
PROG

SP-9	1,OFF
-------------	--------------

FILTER TRACKING ENABLED
1,OFF

(RASTREO DE FILTRADO ACTIVADO 1,OFF)

MIXED (MEZCLADO)

25. Pulse   para cambiar de "1,OFF" a "2,MIXED" (2-MEZCLADO).
DOWN UP

26. Pulse  . La pantalla muestra:
PROG

SP-9A	90%
--------------	------------

SUGGESTED FILTER AT...	90%
-------------------------------	------------

(FILTRADO SUGERIDO A... 90%)

27. Pulse  .
PROG

SP-9B	130%
--------------	-------------

FILTER LOCKOUT AT...	130%
-----------------------------	-------------

(BLOQUEO DE FILTRADO A... 130%)

4-3. MODO DE PROGRAMA ESPECIAL (Continuación)

GLOBAL

25. Pulse   para cambiar "1,OFF" a "GLOBAL".
DOWN UP

GLOBAL FILTER CYCLES 4
(CICLOS DE FILTRADO GLOBAL 4)

26. Pulse   para cambiar de dígito desde 1 hasta 99.
DOWN UP

NOTA

El número de ciclos de cocción restante entre filtrados se muestra al centro de la pantalla.

----- **5X** -----

27. Vaya a la sección 4-2 y entre Programación. Pulse  hasta que se muestra en pantalla "FILTER INCL" (INCLUIDO FILTRADO) (paso 13). **PROG**

Ponga cada producto en YES (SÍ) para quedar incluido en el rastreo de filtrado

Numero de Canastillas (SP-13 - Controles de 12 Productos)

28. Pulse  hasta que se muestra SP-13 en pantalla. **PROG**

SP-13 2,BSKT

NUMBER OF BASKETS 2,BSKT
(NÚMERO DE CANASTILLAS 2,CANAST.)

29. Pulse   para cambiar de "2,BSKT" (2,CANASTILLAS) a "1,BSKT" (1,CANASTILLA).
DOWN UP

30. Pulse y mantenga  para salir del Programa Especial. **PROG**

**4-3. MODO DE PROGRAMA
ESPECIAL
(Continuación)**

NOTA

Para mayor información sobre los otros parámetros del Programa Especial, llame a su Distribuidor local de Henny Penny, o a la Sede Principal de la Corporación, al +1-937-456-8405.