



MANUAL DEL OPERARIO

FREIDORA ABIERTA (Eléctrica)

MODELOS

CFE-410

CFE-420



HENNY PENNY
Engineered to Last

A continuación, las instrucciones originales de Henny Penny para Chick Fil-a eléctrica (CFE) modelo 410, 420 (CFE 410, 420). Este manual está disponible en el sitio web público de Henny Penny (www.hennypenny.com). Termine de leer estas instrucciones antes de instalar y poner en funcionamiento este aparato, a fin de asegurar el cumplimiento de todas las normas requeridas de instalación, operación y seguridad. Lea y acate todos los mensajes de seguridad para evitar daños en el aparato y lesiones personales.



ADVERTENCIA

- Esta freidora debe ser instalada y utilizada de modo que el agua no entre en contacto con el aceite, lo cual puede causar salpicaduras y ebullición del aceite y el vapor, conducentes a lesiones personales; esto excluye la humedad normal del producto.
- ¡Riesgo de quemaduras! No mueva la freidora ni la bandeja de drenado del filtro mientras contenga aceite caliente. Las salpicaduras de aceite caliente pueden causar lesiones o quemaduras graves.

Este aparato está destinado a uso comercial en cocinas de restaurantes, panaderías, hospitales, etc., pero no para producción continua en masa de alimentos, como en una fábrica. Durante su utilización, el nivel atmosférico de presión acústica ponderado A del aparato es inferior a 70 db(A). Todas las reparaciones deben ser ejecutadas por el fabricante, el agente de servicio del fabricante o personas con similar calificación, a fin de evitar peligros.

Siempre use sujetacables. Instale el cable eléctrico suministrado con un cable a tierra dimensionado para fallar en último lugar. Si se daña, el cable de alimentación suministrado o un cable de alimentación existente, no lo use; en lugar de esto, cámbielo por un cable de alimentación en buen estado. El cable de alimentación debe ser cambiado por el fabricante, el agente de servicio del fabricante o personas con similar cualificación, a fin de evitar peligros.

Se debe realizar un adecuado mantenimiento diario, semanal, mensual, trimestral y anual a este aparato para garantizar un funcionamiento seguro y continuo. Este aparato jamás se debe limpiar con un chorro de agua o con una herramienta de limpieza a vapor. Los cepillos de limpieza son enviados junto con el aparato y este manual incluye instrucciones de limpieza adecuadas.

Un adecuado mantenimiento también aumenta la vida útil del aparato y del aceite, lo cual reduce los costos totales de funcionamiento. Además, el aceite usado aumenta la posibilidad de un aumento repentino en la temperatura de ebullición y de fuego, debido a un descenso en el punto de inflamación del aceite. La temperatura del aceite jamás debe superar 230 °C (450 °F).

No deben utilizar el equipo niños ni personas con una incapacidad física, sensorial o mental o que no conozcan o no tengan experiencia de uso correcto del equipo, a menos que haya una persona responsable de su supervisión o formación al respecto.

Los niños deben ser supervisados para garantizar que no jueguen con el aparato, así como que tampoco lo limpien ni le realicen mantenimiento.

Este dispositivo no debe utilizarse a través de un temporizador externo ni de un sistema de control remoto independiente.

ÍNDICE DE CONTENIDO

Punto		Página
Punto 1.	INTRODUCCIÓN.....	1-1
	1-1 Introducción	1-1
	1-2 Mantenimiento correcto	1-1
	1-3 Asistencia técnica.....	1-2
	1-4 Seguridad	1-2
Punto 2.	INSTALACIÓN	2-1
	2-1 Introducción	2-1
	2-2 Desembalaje	2-1
	2-3 Seleccionar la ubicación de la freidora	2-2
	2-4 Nivelación de la freidora.....	2-2
	2-5 Ventilación de la freidora.....	2-3
	2-6 Requisitos eléctricos.....	2-3
	2-7 Dimensiones	2-4
Punto 3.	FUNCIONAMIENTO.....	3-1
	3-1 Elementos de funcionamiento	3-1
	3-2 Configuración del reloj	3-5
	3-3 Modo de diagnóstico y funciones especiales	3-7
	3-4 Advertencias y mensajes de error.....	3-10
	3-5 Llenado e incorporación de grasa alimentaria.....	3-13
	3-6 Llenar el depósito de aceite.....	3-14
	3-7 Funcionamiento básico.....	3-15
	3-8 Llenado automático	3-17
	3-9 Mantenimiento de la grasa alimentaria	3-18
	3-10 Filtrado rápido.....	3-19
	3-11 Filtrado diario.....	3-21
	3-12 Menú de filtrado.....	3-23
	3-13 Tirar el aceite de la cubeta mediante un carrito opcional de desechos.....	3-24
	3-14 Cambio de la almohadilla de filtrado	3-26
	3-15 Modo de limpieza.....	3-29
	3-16 Comprobar/Cambiar las juntas tóricas del depósito de drenaje de filtrado...	3-32
	3-17 Configuración manual de grasa alimentaria nueva o usada	3-33
	3-18 Estadísticas del botón info	3-34
	3-19 Calendario de mantenimiento preventivo	3-34
Punto 4.	MODO DE INFORMACIÓN	4-1
	4-1. Funciones del modo de información	4-1
Punto 5.	RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	5-1
	5-1. Introducción	5-1
	5-2. Resolución de problemas	5-1
	5-3. Guía de resolución de problemas	5-2
	5-4. Funciones del modo de diagnóstico	5-9

PUNTO 1. INTRODUCCIÓN

1-1. INTRODUCCIÓN

La freidora abierta de Henny Penny es un equipo básico de procesamiento de alimentos, diseñado para mejorar y facilitar su elaboración. Esto es posible gracias al microordenador integrado en el equipo. Este equipo está diseñado para un uso exclusivo en el ámbito comercial e institucional y solo pueden utilizarlo las personas formadas al respecto.

El dispositivo de control de Chick-fil-A para los modelos de Henny Penny CFE-410 y CFE-420 ofrece numerosas características que permiten al operario cocinar alimentos de primera calidad y de forma consistente. El dispositivo de control no solo supervisa los tiempos y temperaturas de cocción, sino también el estado de la grasa alimentaria, el peso de los alimentos, las temperaturas de los alimentos y muchas otras variables de funcionamiento. El dispositivo de control podrá modificar la temperatura real de la grasa alimentaria y los tiempos de cocción en función de los cambios en las variables de funcionamiento.

El dispositivo de control presenta una serie de funciones de autodiagnóstico, que alertan al operario de los problemas derivados de las piezas y de los procedimientos.

A continuación, se enumeran algunas de las características exclusivas de la freidora:

- **Función de diagnóstico** - ofrece un resumen del estado de la freidora y del rendimiento del operario; consulte el punto *Modo Diagnóstico y funciones especiales*.
- **Alarmas y mensajes de error** - ofrece información inmediata sobre los errores de procedimiento y uso inadecuado de la freidora; consulte el punto *Advertencias y mensajes de error*.
- **Modo Estado** - permite al operario consultar la información básica y el estado de la freidora; consulte el punto *Modo Diagnóstico y funciones especiales*.
- **Modo Información** - recopila y almacena información histórica relativa al rendimiento de la freidora y del operario; el operario podrá acceder a tal información; consulte el punto *Modo Diagnóstico y funciones especiales*.
- **Modo Programación manual** - permite al operario ajustar el tiempo y la temperatura de los alimentos poco habituales; consulte el punto *Modo Diagnóstico y funciones especiales*.
- **Fácil selección de funcionamiento en inglés o en español** - consulte el punto *Modo Diagnóstico y funciones especiales*.
- **Modo Limpieza** - función preprogramada para limpiar la cubeta; consulte el punto *Limpiar la cubeta*.

1-2. CUIDADO CORRECTO

Como ocurre con cualquier equipo de procesamiento de alimentos, la freidora abierta de Henny Penny requiere cuidados y mantenimiento; ambos procedimientos figuran en este manual. Estos deberán considerarse partes clave del funcionamiento del equipo en todo momento.

1-3. ASISTENCIA TÉCNICA

En caso de necesitar asistencia técnica, llame a su distribuidor independiente local o póngase en contacto con Henny Penny Corp. en el 1-800-417-8405 o en el 1-937-456-8405.

1-4. SEGURIDAD

La freidora abierta de Henny Penny incorpora numerosas características de seguridad. No obstante, la única forma de garantizar un funcionamiento seguro es conocer totalmente los procedimientos de instalación, funcionamiento y mantenimiento correctos. Las instrucciones que figuran en este manual se han redactado con el objetivo de servirle de apoyo en el aprendizaje de los procedimientos adecuados.

Este electrodoméstico no deberán utilizarlo niños ni aquellas personas con capacidades físicas, mentales o sensoriales reducidas. Tampoco deberán utilizarlo personas sin experiencia ni formación, a menos que alguien que vele por su seguridad las esté supervisando o les haya dado instrucciones al respecto.

En los casos en los que la información sea especialmente importante o esté relacionada con la seguridad, se utilizarán los términos PELIGRO, CUIDADO, PRECAUCIÓN y AVISO. Su uso se describe a continuación.



El **SÍMBOLO DE ALERTA DE SEGURIDAD** se utiliza con **PELIGRO**, **CUIDADO** o **PRECAUCIÓN** para indicar un riesgo de lesión física.



AVISO se utiliza para destacar información especialmente importante.



***PRECAUCIÓN** se utiliza sin el símbolo de alerta para indicar una posible situación de riesgo que, de no evitarse, podría causar daños materiales.*



***PRECAUCIÓN** se utiliza con el símbolo de alerta para indicar una posible situación de riesgo que, de no evitarse, podría causar lesiones leves o moderadas.*



ADVERTENCIA indica una posible situación de riesgo que, de no evitarse, podría provocar la muerte o lesiones físicas graves.



PELIGRO INDICA UNA SITUACIÓN DE PELIGRO INMINENTE, QUE, DE NO EVITARSE, PROVOCARÍA LA MUERTE O LESIONES FÍSICAS GRAVES.

1-4. SEGURIDAD (Cont.)



Símbolo de conexión a tierra equipotencial



Símbolos de riesgo de descarga eléctrica



Símbolos de superficie caliente

PUNTO 2. INSTALACIÓN

2-1. INTRODUCCIÓN

En este punto encontrará las instrucciones relativas a la instalación y desembalaje de la freidora Evolution Elite®.

AVISO

La instalación de este equipo deberá hacerla únicamente un técnico de mantenimiento formado al respecto.



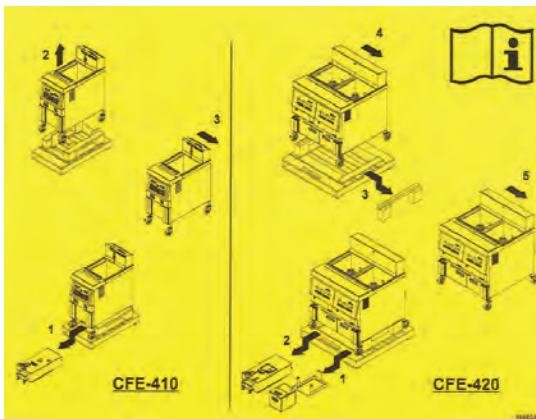
ADVERTENCIA DESCARGA ELÉCTRICA

No perforo la freidora con objetos como brocas o tornillos, ya que podría provocar daños en las piezas y descargas eléctricas.

2-2. DESEMBALAJE

AVISO

En caso de que se produzcan daños durante el transporte, deberá comunicárselo al repartidor y dejar constancia mediante su firma en presencia del repartidor.



1. Corte y retire las tiras metálicas de la caja.
2. Retire la tapa de la caja y tire hacia arriba del panel principal de la caja.
3. Retire los soportes situados en las esquinas del embalaje (4).
4. Corte la película plástica que envuelve la caja de transporte y retírela de la parte superior de la tapa de la freidora.
5. Corte y retire los anclajes metálicos que sujetan la freidora al palé y separe la freidora del palé.

CUIDADO

Retire la bandeja del sistema de filtrado y el soporte del depósito de aceite de la freidora antes de separar la freidora del palé, a fin de evitar daños a la freidora. Figura 1.



ADVERTENCIA OBJETO PESADO

Mueva la freidora con cuidado para evitar lesiones. El modelo CFE-410 pesa unas 280 libras y el modelo CFE-420 pesa unas 400 libras.

2-3. SELECCIONAR LA UBICACIÓN DE LA FREIDORA

La ubicación de la freidora es de suma importancia para el funcionamiento, velocidad y mantenimiento del equipo. Deberá dejar alrededor de la freidora un espacio libre determinado que permita un funcionamiento y un uso adecuado del equipo. Elija una ubicación que permita la carga y descarga de alimentos sin que estas actividades interfieran en la elaboración final de los pedidos. Los operarios creen que freír los alimentos desde que están crudos hasta que están completamente preparados y mantenerlos en armarios de conservación del calor proporciona un servicio rápido y continuo. El mayor nivel de eficiencia se obtiene con un funcionamiento en línea recta, es decir, en un lado los alimentos crudos y en el otro lado los alimentos cocinados. Es posible modificar el orden de preparación de pedidos con tan solo una pequeña disminución del nivel de eficiencia.

CUIDADO

RIESGO DE INCENDIO

Para evitar incendios y daños en los suministros, la zona de debajo de la freidora no deberá utilizarse para almacenar suministros.



ADVERTENCIA

RIESGO DE QUEMADURAS

Para evitar quemaduras graves derivadas de salpicaduras de aceite, coloque e instale la freidora de modo que se evite la inclinación o el movimiento. Puede utilizar abrazaderas de sujeción para estabilizar el equipo.

2-4. NIVELAR LA FREIDORA

Para que el funcionamiento sea correcto, la freidora abierta deberá estar nivelada de lado a lado y de atrás a delante. Coloque un nivel en las superficies planas de alrededor de la cubeta, en la cavidad central, y regule las ruedas hasta que el equipo esté nivelado.

2-5. VENTILACIÓN DE LA FREIDORA

La ubicación de la freidora debe permitir la ventilación del equipo a través de una campana de extracción o de un sistema de ventilación adecuado. Esto es esencial para permitir la correcta eliminación de los vapores y de los olores producidos durante la fritura. Deberá prestar especial atención al diseño de la campana de extracción para evitar alterar el funcionamiento de la freidora. Deberá ponerse en contacto con una empresa de sistemas de ventilación de cara al diseño de un sistema de ventilación adecuado para el equipo.

AVISO

El sistema de ventilación deberá ajustarse a la normativa local, estatal y nacional. Consulte con el cuerpo de bomberos o con las autoridades competentes en materia de edificación de su zona.

2-6. REQUISITOS ELÉCTRICOS

Compruebe la placa de datos, que se encuentra en la porción interior de las puertas, para determinar el suministro eléctrico correcto.



Para evitar descargas eléctricas, no desconecte la conexión a tierra. La freidora deberá contar con una conexión a tierra adecuada y segura. Consulte la regulación eléctrica nacional para obtener más información sobre los procedimientos de conexión a tierra. En caso de no existir una regulación nacional, consulte el Código Eléctrico Nacional (ANSI/NFPA núm. 70 o la edición actual). En Canadá, todas las conexiones eléctricas deberán ajustarse a lo dispuesto en el CSA C22.2, en la parte 1 del Código Eléctrico Canadiense o en la normativa local.

Para evitar descargas eléctricas, el equipo deberá estar equipado con un disyuntor externo con capacidad para desconectar los conductores sin conexión a tierra. El interruptor de corriente principal del equipo no desconecta todos los conductores de línea.

(SOLO PARA EQUIPOS CON EL MARCADO CE)
Para evitar el riesgo de descarga eléctrica, el equipo deberá estar conectado a otros equipos o superficies de metal cercanas con un conductor de equipotencial. Este equipo está equipado con un conductor de equipotencial a este fin. El conductor de equipotencial está marcado con el siguiente símbolo.



2-6. REQUISITOS ELÉCTRICOS
(Cont.)

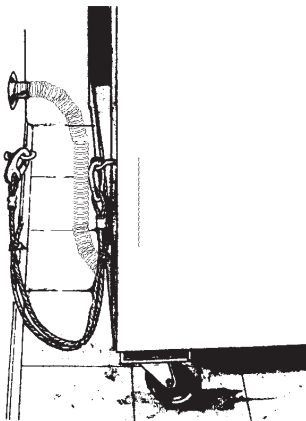
Es necesario instalar un interruptor de desconexión independiente, que disponga de fusibles o disyuntores con capacidad suficiente y que esté ubicado entre la freidora y la fuente de alimentación. Este deberá instalarse de conformidad con los códigos nacionales y locales aplicables. Deberá tratarse de un conductor de cobre aislado con capacidad para soportar 600 voltios y 90 °C. En caso de que la longitud sea superior a 50 pies (15,24 m), utilice el siguiente tamaño de conducción. Los equipos para la CE requieren que el cableado que se conecte al bloque de terminales sea de 6 mm como mínimo.

Se recomienda el uso en el circuito de la freidora de un dispositivo de protección con una sensibilidad de 30 mA del tipo interruptor por corriente residual o interruptor de circuito en caso de pérdida a tierra.

En caso de instalación en Estados Unidos, las freidoras eléctricas con ruedas que deban estar conectadas permanentemente, deberán instalarse con un conducto flexible y un sistema de retención de los cables. Consulte la imagen de la izquierda. En la parte trasera de la freidora encontrará una serie de orificios a través de los que podrá asegurar el sistema de retención de los cables. El sistema de retención de los cables no evitará que la freidora pueda llegar a volcar.

Los cables de corriente deben ser resistentes al aceite, flexibles, con cubierta y no más ligeros que un cable estándar con cubierta de policloropeno u otro elastómero sintético equivalente.

**SISTEMA DE
RETENCIÓN DE CABLES**



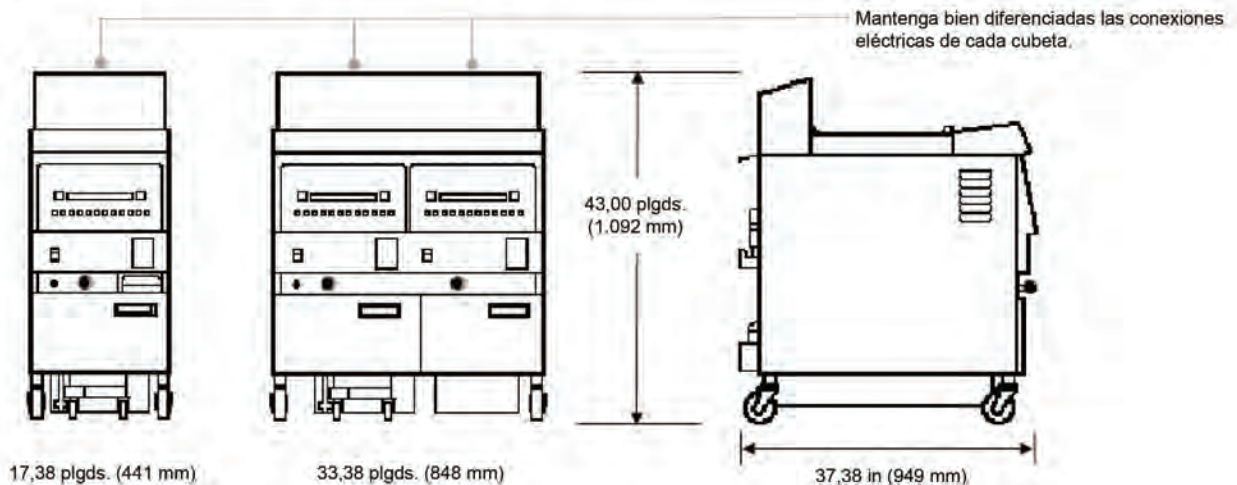
Asegure el perno de anilla a la pared siguiendo prácticas de construcción aceptables.

CUIDADO

**INSTALACIÓN CON PAREDES DE
CARTÓN Y YESO**

Instale el perno de anilla en la estructura del edificio. No lo clave en la pared de cartón y yeso. Para una instalación óptima, deberá situarlo aproximadamente a seis pulgadas a la izquierda o a la derecha. El sistema de retención de los cables deberá ser, al menos, seis pulgadas más corto que el conducto flexible.

2-7. DIMENSIONES



PUNTO 3. FUNCIONAMIENTO

3-1. ELEMENTOS DE FUNCIONAMIENTO

Consulte las descripciones que figuran en las siguientes páginas.

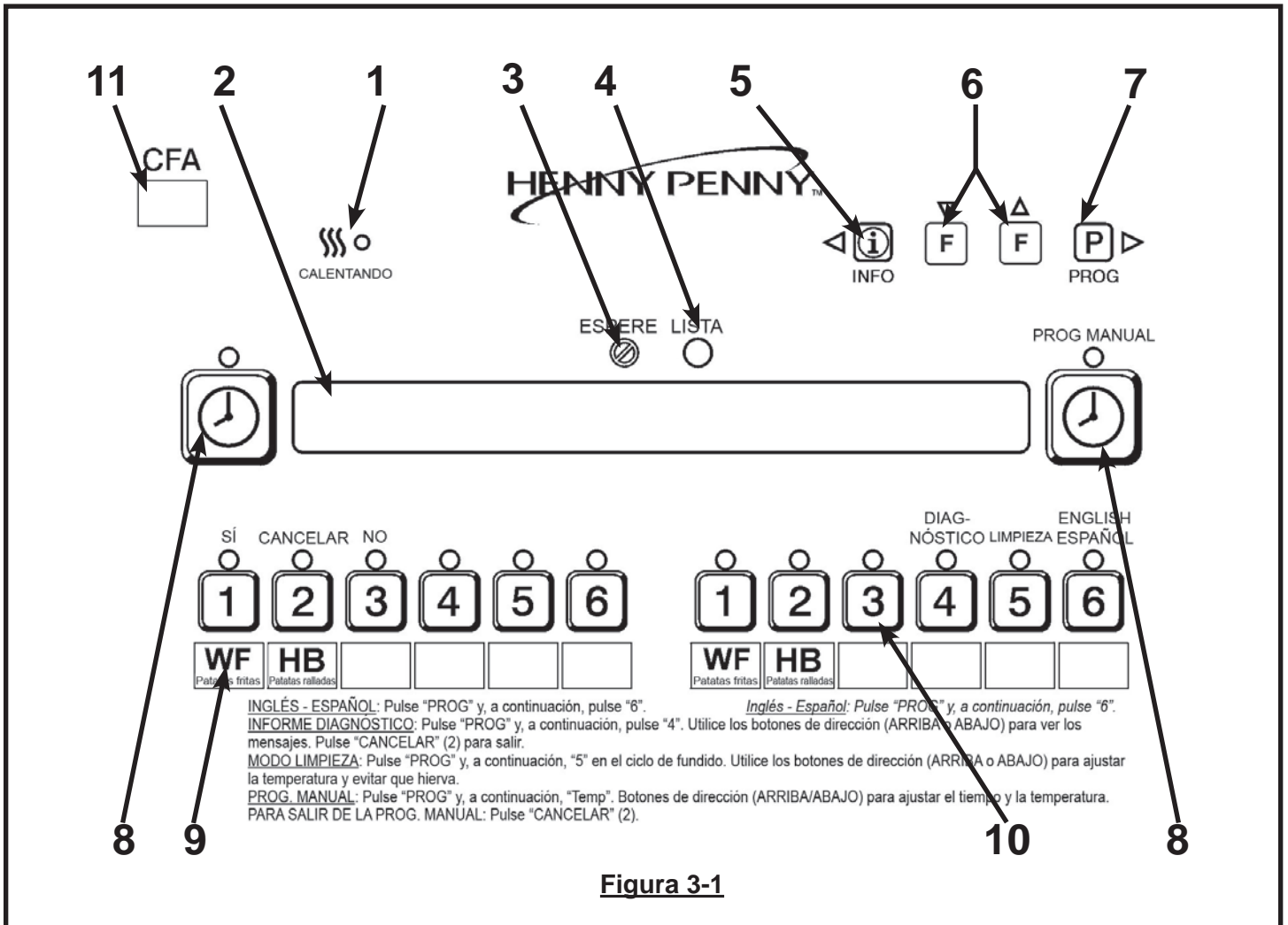


Figura 3-1

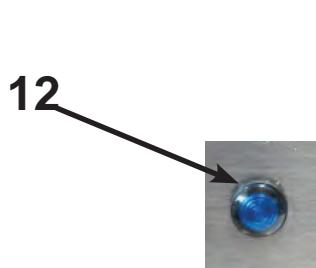


Figura 3-2

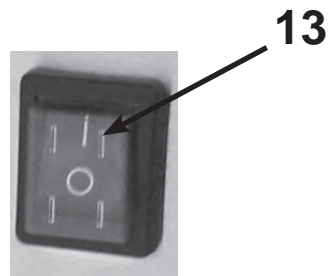





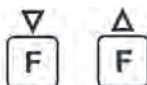














Figura 3-3

**3-1. ELEMENTOS DE
FUNCIONAMIENTO (Cont.)**

Consulte las figuras 3-1, 3-2 y 3-3 y la descripción de las funciones que se indica a continuación.

Fig. núm	Art. núm	Descripción	Función
3-1	1	 HEAT ON	Se ilumina cuando el dispositivo de control solicita calor y la grasa alimentaria empieza a calentarse
3-1	2	Visor digital	Muestra todas las funciones del ciclo de cocción, modo Programación, modo Diagnóstico y alarmas
3-1	3	 WAIT	Parpadea cuando la temperatura de la grasa alimentaria no está a la temperatura adecuada para el alimento
3-1	4	 READY	Se ilumina cuando la temperatura de la grasa alimentaria está entre 5 °F por debajo de la temperatura de referencia y 15 °F por encima, lo que indica que el alimento se puede cocinar
3-1	5	 INFO	Pulse para consultar la información y el estado de la freidora. Si se pulsa en el modo Programación, mostrará la configuración anterior; si lo pulsa junto con accederá al modo Información, que ofrece información histórica sobre el rendimiento del operario y de la freidora 
3-1	6		Se utiliza para acceder al menú Filtrado, también se utiliza con los botones  o 
3-1	7	 PROG	Se utiliza para acceder al modo Programación. Una vez en modo Programación, se utiliza par avanzar al siguiente ajuste; si se pulsa junto con accederá al modo Información, que contiene información histórica relativa al rendimiento del operario y de la freidora. También permite el acceso a los ajustes en inglés/español, modo Diagnóstico, modo Limpieza y modo Manual, si se pulsa antes del botón apropiado 
3-1	8		Se utiliza para parar los ciclos de cocción y para parar el temporizador al final de un ciclo de conservación. También se usa para configurar la programación manual de alimentos no habituales

**3-1. ELEMENTOS DE
FUNCIONAMIENTO (Cont.)**

Fig. núm	Art. núm	Descripción	Función
3-1	9	Tarjeta del menú	Indica el nombre del alimento seleccionado; la banda de la tarjeta del menú se encuentra debajo de la pegatina
3-1	10	Botón de selección de alimentos	<p>Pulse para seleccionar el alimento que desee cocinar, así como para responder a las solicitudes del visor. Además,</p> <p> da acceso al modo Diagnóstico;  al modo</p> <p>Limpieza y  alterna entre el inglés y el español en el visor (pulse  antes de acceder a los modos ya mencionados). PROG</p>
3-1	11	Ventana de identificación del equipo	El número de modelo del equipo y los números de versión del software del dispositivo de control aparecen aquí
3-2	12		<p>Encontrará una luz de filtrado junto a cada perilla de drenaje negra; esta se iluminará de color azul para indicar que debe</p> <p>filtrar el aceite en ese momento;  la luz parpadeará cuando el depósito de drenaje deba abrirse o cerrarse.</p>
3-3	13		Cuando el interruptor de corriente está en la posición de encendido, se suministra energía al dispositivo de control y a las bombas

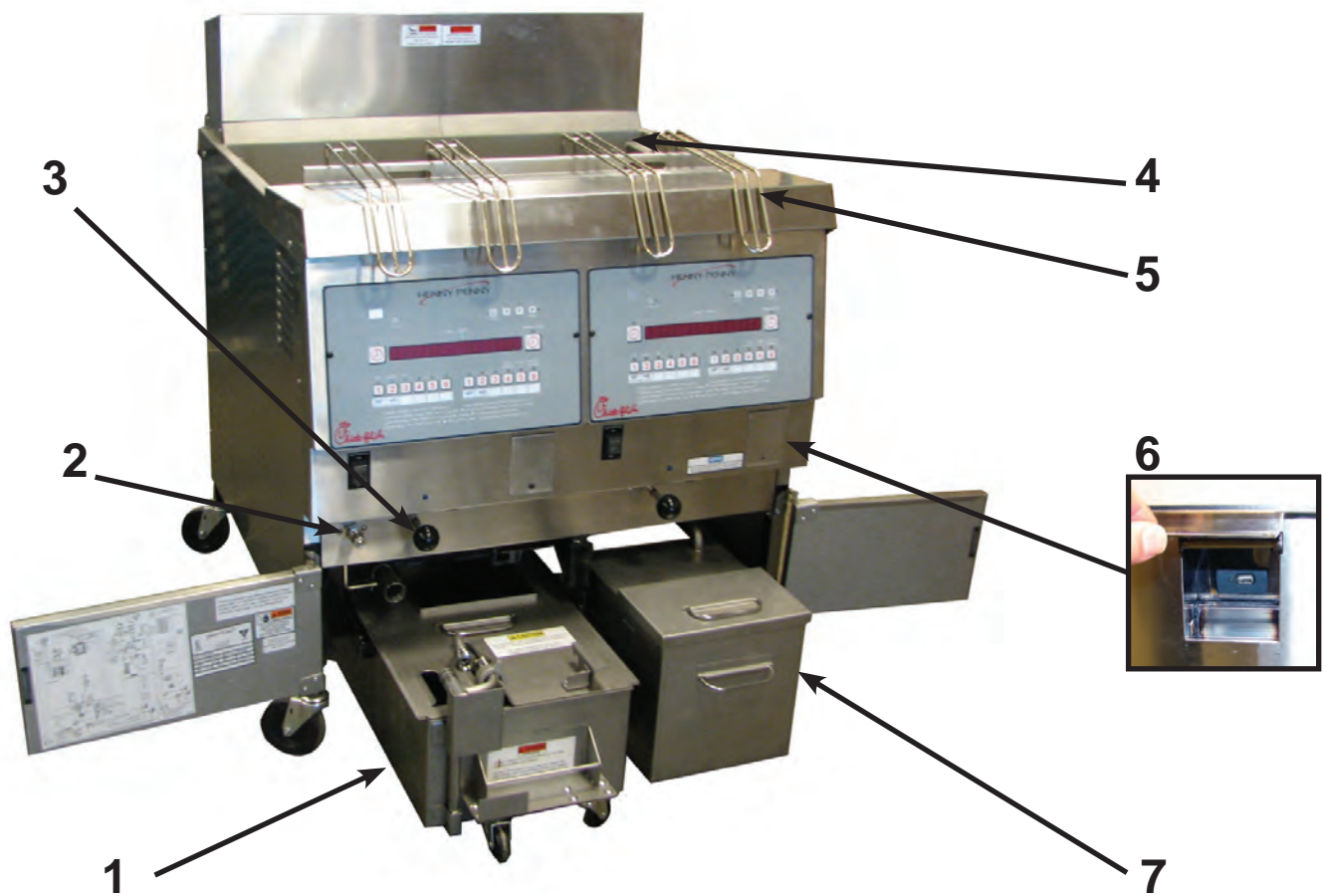




















Figura 3-4

Fig. No.	Art. No.	Descripción	Función
3-4	1	Bandeja del sistema de filtrado	El aceite se drena a esta bandeja y, a continuación, se bombea a través del sistema de filtrado para aumentar la vida útil del aceite
3-4	2	Desconexión rápida	Conexión del conducto de eliminación de aceite
3-4	3	Perilla de la válvula de drenaje	Tire de las perillas negras para abrir la válvula de drenaje y el conducto de drenaje del aceite de la cubeta. Presione para cerrar la válvula de drenaje y permitir que el aceite llegue a la cubeta
3-4	4	Tapa de la cubeta	Tapa la cubeta cuando no se está utilizando
3-4	5	1/2 cesta	Cada cubeta tiene capacidad para dos cestas con mangos
3-4	6	Puerto USB	Se utiliza para descargar información del dispositivo de control
3-4	7	Depósito de aceite	Se utiliza para almacenar el aceite necesario para el procedimiento de llenado automático; debe rellenarse una vez al día

3-2. CONFIGURAR RELOJ










AVISO

Si, durante la configuración inicial o tras cambiar la placa del PC, en el visor aparece "CLOCK SET (CONFIGURAR RELOJ)" de forma automática, sáltese los puntos 1, 2 y 3.

1. Mantenga pulsado  **PROG** durante 5 segundos, hasta que en el visor aparezca "LEVEL 2 (NIVEL 2)".
2. Suelte  **PROG** y, a continuación, pulse  **PROG** dos veces. En el visor aparecerá "CLOCK SET (CONFIGURAR RELOJ)" y, a continuación, "ENTER CODE (INTRODUCIR CÓDIGO)".
3. Pulse  **1**  **2**  **3**.
4. En el visor aparecerá "CS-1 (CS-1)", a continuación "SET (CONFIGURAR)" y, por último, "MONTH (MES)"; el mes comenzará a parpadear.
5. Pulse  **DOWN**  **UP** para modificar el mes.
6. Pulse  **PROG**. En el visor aparecerá "CS-2 (CS-2)", a continuación "SET (CONFIGURAR)" y, por último, "DATE (FECHA)"; la fecha comenzará a parpadear.
7. Pulse  **DOWN**  **UP** para modificar la fecha.
8. Pulse  **PROG**. En el visor aparecerá "CS-3 (CS-3)", a continuación "SET (CONFIGURAR)" y, por último, "YEAR (AÑO)"; el año comenzará a parpadear.
9. Pulse  **DOWN**  **UP** para modificar el año.
10. Pulse  **PROG**. En el visor aparecerá "CS-4 (CS-4)", a continuación "SET (CONFIGURAR)" y, por último, "HOUR (HORA)"; comenzará a parpadear tanto la hora como "AM (AM)" y "PM (PM)".
11. Pulse  **DOWN**  **UP** para modificar la hora y la configuración horaria (AM/PM).
12. Pulse  **PROG**. En el visor aparecerá "CS-5 (CS-5)", a continuación "SET (CONFIGURAR)" y, por último, "MINUTE (MINUTO)"; los minutos comenzarán a parpadear.





3-2. CONFIGURAR RELOJ

(Cont.)

13. Pulse   para modificar los minutos.
14. Pulse  **PROG.** En el visor aparecerá "CS-6 (CS-6)" seguido de "CLOCK MODE (MODO RELOJ)", junto a "1.AM/PM (1.AM/PM)".
15. "1.AM/PM (1.AM/PM)" hace referencia al sistema horario de 12 horas y "2.24-HR (2.24-HR)", al sistema horario de 24 horas. Pulse   para cambiarlo.
16. Pulse  **PROG.** En el visor aparecerá "CS-7 (CS-7)" seguido de "DAYLIGHT SAVINGS ADJ (HORARIO DE VERANO)", junto a "2.US (2.EE. UU.)".
17. Pulse   para modificar lo siguiente:
- "1.OFF (1.APAG)" = No aplicar de forma automática el horario de verano.
 - "2.US (2.EE. UU.)" = Aplicar de forma automática el horario de verano de EE. UU. El horario de verano se activará el primer domingo de abril. El horario de verano se desactivará el último domingo de octubre.
 - "3.EURO (3.EURO)" = Aplicar de forma automática el horario de verano europeo (EU). El horario de verano se activará el último domingo de marzo. El horario de verano se desactivará el último domingo de octubre.
18. Ha terminado de configurar el reloj. Mantenga pulsado  **PROG** para salir.



3-3. MODO DIAGNÓSTICO Y FUNCIONES ESPECIALES


Modo Diagnóstico

Para ver un resumen del rendimiento de la freidora y del operario, pulse  y, a continuación, . Pulse   para ver las siguientes opciones:

- D1 - Ajustar el color de todos los alimentos (de forma conjunta)
- D2 - Tiempo de la grasa alimentaria y tiempo restante
- D3 - Supervisar la tensión de salida
- D4 - Rendimiento de los generadores de calor de la freidora
- D5 - Lotes de alimentos lentos o de mayor tamaño que lo habitual
- D6 - Ciclos de cocción iniciados antes de la recuperación de la temperatura
- D7 - Ciclos de cocción finalizados más de 10 segundos antes del final del ciclo
- D8 - Ciclos de cocción no finalizados menos de 20 segundos después de finalizar el tiempo predeterminado
- D9 - Número de veces en los que se tardó demasiado en cargar el alimento
- D10 - Variables modificadas por el operario



AVISO

Es posible que, en ocasiones, deba pulsar  o  para responder a las preguntas del equipo.

Pulse  en cualquier momento para salir y volver al modo de funcionamiento normal.

Consulte el punto *Modo Diagnóstico (Detalles)* para saber más sobre el modo Diagnóstico.











Selección del idioma

Al pulsar  y, a continuación,  el operario podrá decidir si quiere ver la información de los visores en inglés o en español.


**3-3. MODO
DIAGNÓSTICO
Y FUNCIONES
ESPECIALES (Cont.)**

Modo Manual


Este modo permite al operario programar rápidamente los tiempos y temperaturas necesarios para los alimentos no habituales, que no se encuentren en la tarjeta del menú. Se trata de una configuración temporal, que deshabilita la mayoría de las funciones avanzadas del dispositivo de control. Para acceder al modo Manual:

1. Salga del ciclo de fundido, pulse  y, a continuación, .
2. Utilice   para seleccionar el tiempo de cocción.
3. Pulse  y, a continuación, utilice   para ajustar la temperatura.
4. Pulse  para iniciar el modo Manual. En el visor aparecerá "MANUAL (MANUAL)". El ciclo de cocción comenzará al pulsar .
5. Pulse  salir del modo Manual.

Modo Estado

El operario podrá consultar los siguientes aspectos al pulsar  en modo de reposo: **INFO**

- a. La temperatura de la grasa alimentaria
- b. La temperatura de referencia y las posibles compensaciones
- c. La temperatura media de la grasa alimentaria durante el último ciclo de cocción
- d. La velocidad de aumento o disminución de la temperatura
- e. Fecha y hora



El operario podrá consultar los siguientes aspectos al pulsar  durante un ciclo de cocción: **INFO**

- a. La temperatura de la grasa alimentaria, además de los grados y el índice de compensación de la carga por los que se ha visto afectado el ciclo de cocción (al disminuir o aumentar la velocidad del temporizador)
- b. La etapa de cocción, el tiempo restante del ciclo de cocción y la temperatura de referencia
- c. La temperatura media de la grasa alimentaria hasta ese momento
- d. La velocidad de aumento o disminución de la temperatura
- e. Fecha y hora



Después de cinco segundos, el dispositivo de control saldrá del modo Estado y la freidora abierta volverá al modo de funcionamiento normal.

**3-3. MODO
DIAGNÓSTICO Y
FUNCIONES
ESPECIALES
(Cont.)**

Modo Información

Este modo recopila y almacena información histórica relativa al rendimiento de la freidora y del operario. Pulse  y  a la

vez y, en el visor, aparecerá **"*INFO MODE* (*MODO INFORMACIÓN*)"**. Pulse 

o  para acceder a las etapas y pulse  para consultar la información estadística de cada etapa.


El modo Información se ha previsto para uso técnico. No obstante, el operario podrá consultar los siguientes datos:

1. "E-LOG (REGISTRO-E)": últimos diez errores y cuándo sucedieron
2. "P-LOG (REGISTRO-P)": cuándo sucedieron los diez últimos encendidos
3. "HEAT-UPS (CALENTAMIENTOS)": hora del día y velocidad máxima de calentamiento (°/segundo) de los últimos diez calentamientos
4. "LEFT COOK DATA (DATOS COCCIÓN IZQ)": información sobre el último ciclo de cocción para el que se haya utilizado el temporizador izquierdo
5. "RIGHT COOK DATA (DATOS COCCIÓN DCHO)": información sobre el último ciclo de cocción para el que se haya utilizado el temporizador derecho
6. "TODAY'S DATA (DATOS DEL DÍA)": datos desde el inicio del día (no se incluye el último ciclo de cocción)
7. "PREV-DAY-SUN (DATOS DÍAS PREV)": crea un registro de los últimos siete días a partir de la información recogida en "TODAY'S DATA (DATOS DEL DÍA)"
8. "7-DAY TOTALS (TOTAL 7 DÍAS)": incluye toda la información de los siete días previos
9. "OIL DATA (INFO ACEITE)": información relativa a la grasa alimentaria utilizada, sin incluir los datos de cocción del día de la consulta
10. "PREV OIL DATA (INFO PREVIA ACEITE)": información relativa al último lote de grasa alimentaria
11. "INP (ENT)": ofrece información relativa a la tensión de entrada de la freidora
12. "OUTP (SAL)": indica el estado del generador de calor
13. "POT TMP (TEMP CUBETA)": temperatura de la grasa alimentaria
14. "CPU TMP (TEMP CPU)": temperatura de la placa del PC
15. "ANALOG (ANALOG)": estado del adaptador de señal analógica a digital
16. "AC VOLTS (TENSIÓN CA)": estado de la tensión de línea de la freidora
17. "AMPS (AMPS)" (solo para modelos eléctrico): información a tiempo real de los amperios de los generadores de calor.



Consulte el punto *Modo Información* para saber más.

**3-4. ADVERTENCIAS
Y MENSAJES DE
ERROR**

El dispositivo de control supervisa los problemas de procedimiento y errores del sistema y ofrece una serie de advertencias y mensajes de error. En el visor aparecerá la advertencia o código de error y sonará una alarma.

Si pulsa , cancelará la mayoría de las advertencias y, si pulsa cualquier botón de control, cancelará la mayoría de las alarmas por código de error. No obstante, hay algunas excepciones, que se recogen a continuación. En el visor aparecerá el error hasta que el problema se haya solucionado.


ADVERTENCIAS

VISOR	CAUSA	SOLUCIÓN
"W-1 (W-1)" "LOW VOLTAGE (TENSIÓN BAJA)"	La tensión de entrada del suministro es muy débil	Asegúrese de revisar la tensión tanto en el enchufe como en la toma de corriente
"W-2 (W-2)" "SLOW HEAT-UP (CALENTAMIENTO LENTO)"	Piezas o conexiones en mal estado	Asegúrese de revisar todas las piezas, conexiones y contactores
"W-3 (W-3)" "WAS NOT READY (NO ESTABA LISTO)"	El alimento se ha introducido en la freidora antes de que se iluminara la luz READY 	Espere a que la grasa alimentaria alcance la temperatura correcta para introducir el alimento
"W-4 (W-4)" "SLOW COOKING (COCCIÓN LENTA)"	Se ha introducido mucha cantidad en la freidora	No sobrecargue la cubeta
"W-5 (W-5)" "SLOW COOKING (COCCIÓN LENTA)"	El alimento se ha introducido en la freidora antes de que se iluminara la luz READY 	Espere a que la grasa alimentaria alcance la temperatura correcta para introducir el alimento
"W-6 (W-6)" "SLOW COOKING (COCCIÓN LENTA)"	Piezas o conexiones en mal estado	Asegúrese de revisar todas las piezas, conexiones y contactores
"W-7 (W-7)" "LOW AMPS (BAJO AMPERAJE)"	Piezas o conexiones en mal estado	Asegúrese de revisar todas las piezas, conexiones y contactores
"W-9 (W-9)" "DISCARD PRODUCT (TIRAR ALIMENTO)"	El producto se cocina demasiado. Es posible que aparezca una advertencia del tipo "SLOW COOKING (COCCIÓN LENTA)"	Tire el alimento inmediatamente
"OIL TOO HOT (ACEITE DEMASIADO CALIENTE)"	La grasa alimentaria no ha alcanzado la temperatura de referencia para el alimento indicado	Pulse el botón Cancelar para apagar la advertencia; cuando la grasa alimentaria alcance la temperatura de referencia, la alarma parará de forma automática

**3-4. ADVERTENCIAS
Y MENSAJES DE
ERROR (Cont.)**

Si se produce un fallo en el dispositivo de control, el visor mostrará un mensaje de error. Los códigos del mensaje se incluyen en la columna de PANTALLA que se muestra a continuación. Cuando se muestra un código de error, se oye un tono constante. Para silenciar este tono, pulse cualquier botón.



CÓDIGOS DE ERROR:

PANTALLA	CAUSA	SOLUCIÓN
"E-1 (E-1)"	Hay poco aceite en la cubeta	Compruebe el nivel de aceite del depósito de aceite
"E-4 (E-4)" "CPU TOO HOT (CPU DEMASIADO CALIENTE)"	La placa de control se sobrecalienta	Lleve el interruptor a la posición de apagado y, de nuevo, a la posición de encendido. Si en el visor aparece "E-4 (E-4)", el panel de control se estará sobrecalentando. Compruebe que las rejillas laterales no estén obstruidas.
"E-5 (E-5)" "FRYER TOO HOT (FREIDORA DEMASIADO CALIENTE)"	El aceite se calienta excesivamente	Lleve el interruptor a la posición de apagado y, de nuevo, a la posición de encendido. Si en el visor aparece "E-5 (E-5)", deberá comprobar los circuitos del sistema de calefacción y la sonda de temperatura.
"E-6A (E-6A)" "FRYER TEMP SENSOR (SENSOR DE TEMPERATURA DE LA FREIDORA)"	El sensor de temperatura está abierto	Lleve el interruptor a la posición de apagado y, de nuevo, a la posición de encendido. Si en el visor aparece "E-6A (E-6A)", deberá comprobar el sensor de temperatura.
"E-6B (E-6B)" "FRYER TEMP SENSOR (SENSOR DE TEMPERATURA DE LA FREIDORA)"	El sensor de temperatura no funciona correctamente	Lleve el interruptor a la posición de apagado y, de nuevo, a la posición de encendido. Si en el visor aparece "E-6B (E-6B)", deberá comprobar el sensor de temperatura.
"E-10 (E-10)" "HIGH LIMIT TRIPPED (LIMITADOR DE TEMPERATURA ACTIVADO)"	Limitador de temperatura	Deje que los generadores de calor se enfríen durante 15-20 minutos y reajuste el limitador de temperatura pulsando y el lateral elevado del interruptor de la cubeta que no funcione; los interruptores se encuentran justo a la derecha de la perilla de drenaje; en caso de no conseguir reajustar el limitador de temperatura, deberá cambiarlo. 
"E-15 (E-15)" "DRAIN IS OPEN (DEPÓSITO DE DRENAJE ABIERTO)"	Interruptor de drenaje	Asegúrese de que la perilla de drenaje esté totalmente introducida. Si el error E-15 persiste, deberá revisar el interruptor de drenaje.
"E-18 (E-18)" "LEVEL SENSOR FAILED (ERROR DEL SENSOR DE NIVEL)"	El sensor de nivel está abierto	Lleve el interruptor a la posición de apagado y, a continuación, vuelva a encenderlo. Si el error persiste, compruebe los conectores de la placa de control. Cámbielos si es necesario.
"E-19 (E-19)" "PROTECTION SENSOR FAILED (ERROR DEL SENSOR DE PROTECCIÓN)"	El sensor de protección de la freidora está desconectado	Lleve el interruptor a la posición de apagado y, a continuación, vuelva a encenderlo. Si el error persiste, compruebe los conectores de la placa de control. Cámbielos si es necesario.

3-4. ADVERTENCIAS Y MENSAJES DE ERROR

(Cont.)

CÓDIGOS DE ERROR:

VISOR	CAUSA	SOLUCIÓN
"E-25 (E-25)"	Las piezas están en mal estado o no son las correctas o hay un problema de cableado	Asegúrese de revisar el suministro eléctrico, el cableado y las piezas AVISO Dada la gravedad de este código de error, lleve el interruptor a la posición de apagado y vuelva a encenderlo antes de cancelar
"E-26 (E-26)" "HEAT AMPS ARE LOCKED ON (AMPERAJE DE LOS GENERADORES DE CALOR BLOQUEADOS)"	Los contactores o la placa de control están defectuosos	Asegúrese de revisar los contactores y la placa de control AVISO Es posible que este error se muestre incluso con el interruptor de corriente en la posición de apagado. Desenchufe la freidora o desactive el disyuntor para evitar que el suministro eléctrico llegue a la freidora.
"E-41 (E-41)", "E-46 (E-46)"	Error de programación	Pulse el botón de encendido para apagar la cubeta y vuelva a encenderla. Si aparece alguno de los códigos de error, reinicie el dispositivo de control. Si el código de error persiste, deberá cambiar la placa de control.
"E-47 (E-47)"	<ul style="list-style-type: none"> Error en el adaptador analógico o en el suministro eléctrico de 12 voltios Sensor de amperios defectuoso Placa de control defectuosa 	<ul style="list-style-type: none"> Pulse el botón de encendido para apagar la freidora y vuelva a encenderla si el error "E-47 (E-47)" persiste. Si  y  NO se iluminan cuando en el visor aparezca 8888, cambie la placa de encendido/apagado Revise las posiciones de los sensores de amperaje Cambie el panel de control
"E-48 (E-48)"	Error en el sistema de entrada	Cambie la placa de control.
"E-60 (E-60)"	La placa control del FAI no se comunica con la placa de control del dispositivo.	Pulse el botón de encendido para apagar la freidora, espere 15 segundos y vuelva a encenderla. Si el "E-60 (E-60)" persiste, compruebe el conector situado entre las placas de control. Si es necesario, cambie la placa del FAI y la placa del panel de control.
"E-70 (E-70)" "PWR SW OR WIRES FAILED (ERROR EN EL INTERRUPTOR DE CORRIENTE O EN LOS CABLES)"	Interruptor de corriente o cableado del interruptor defectuosos; placa de encendido/apagado defectuosa	Revise el interruptor de corriente y el cableado; revise la placa de encendido/apagado
"E-92 (E-92)" "24 VOLT FUSE (FUSIBLE DE 24 VOLTIOS)"	Fusible del controlador de 24 voltios fundido o conexión incorrecta del cable de 14 pines	Examine el cableado y el conector del cable de 24 pines o la freidora para asegurarse de que no se haya producido ninguna descarga eléctrica en elementos como el interruptor de drenaje o el limitador de temperatura

3-5. LLENAR O PONER ACEITE

CUIDADO

Cuando la freidora se esté calentando, el nivel de aceite deberá quedar siempre por encima de los generadores de calor y a ras de los indicadores de nivel de aceite, situados en la parte trasera de la cubeta. Si no sigue estas instrucciones, podría provocar un incendio y/o daños en la freidora.

No se recomienda utilizar aceite sólido. El aceite sólido podría provocar obstrucciones y errores en las bombas.

ADVERTENCIA **RIESGO DE QUEMADURAS**

Utilice guantes para evitar quemaduras graves al verter aceite caliente en la cubeta. El aceite y todas las piezas metálicas que estén en contacto con el aceite estarán extremadamente calientes; tenga cuidado para evitar las salpicaduras.



Figura 1

1. Es recomendable que el aceite que vaya a utilizar en la freidora abierta sea aceite de primera calidad para freír. Algunos aceites de baja calidad tienen un alto contenido de humedad, que podría producir espuma y rebosar.

2. Capacidad de aceite: 65 libras/cubeta

En la pared posterior de todas las cubetas, hay dos líneas indicadoras del nivel. La línea superior indica el nivel correcto de aceite cuando este está caliente. Figura 1.



Figura 2

3. Coloque el soporte para cestas en la cubeta y llene la cubeta con aceite frío hasta alcanzar la línea indicadora inferior. Figura 2.

3-6. LLENAR EL DEPÓSITO DE ACEITE



Figura 1

Línea de llenado

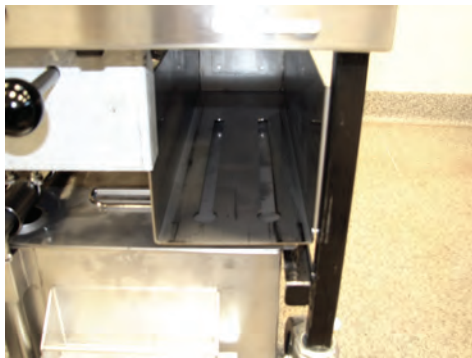


Figura 2



Figura 3

1. Deberá llenar el depósito de llenado automático de aceite como parte del procedimiento de arranque o cuando en el visor aparezca "E-1 (E-1)" y suene una alarma.
2. Abra la puerta, tire del depósito y retire la tapa.
3. Vierta aceite en el depósito hasta alcanzar las líneas de llenado. A continuación, ponga la tapa y vuelva a introducir el depósito. Figura 2.

AVISO

El depósito de aceite de la freidora de cubeta doble (modelo CFE-420) se encuentra detrás de la puerta derecha. Ver imagen siguiente. El depósito podrá llenarse del mismo modo que el de la freidora de una sola cubeta, tal y como aparece en la figura 1.



Retirar/limpiar el depósito


1. Abra la puerta y tire del depósito.
2. Extraiga el depósito, de modo que quede separado de la escotadura. Figura 2.
3. Lave el depósito en un fregadero con agua y jabón.

AVISO

Antes de llevar el depósito a su sitio, lubrique las juntas tóricas (abajo) del tubo del filtro con aceite frío. Asegúrese de que las juntas tóricas no estén dañadas y cámbielas si es necesario. Para cambiar una junta tórica, utilice un destornillador plano pequeño. Introdúzcalo por debajo de la junta tórica y sáquela por el extremo del tubo. Ver imagen siguiente.



**3-7. FUNCIONAMIENTO
BÁSICO**

1. Asegúrese de que el soporte para cestas esté en la cubeta y de que el nivel de aceite de la cubeta sea el adecuado. Consulte el punto 3-5.
2. Llene el depósito de aceite. Consulte el punto 3-6.
3. Lleve el interruptor de corriente a la posición de encendido. En el visor aparecerá "**CLOCK SET (CONFIGURAR RELOJ)**" cuando encienda la freidora por primera vez. Configure la hora siguiendo las instrucciones que verá en el visor. Consulte el punto 3-2 si necesita ayuda. A continuación, el visor le preguntará si la grasa alimentaria es "**NEW (NUEVA)**" o "**OLD (VIEJA)**". El dispositivo de control ajustará de forma automática la temperatura de la grasa alimentaria en función del tiempo que esta tenga. Pulse  para ajustar el número de días que lleva utilizando la misma grasa alimentaria.



El equipo activará de forma automática el ciclo de fundido hasta que la temperatura de la grasa alimentaria alcance los 230 °F (110 °C). A continuación, el dispositivo de control activará el ciclo de calentamiento y la grasa alimentaria se calentará hasta alcanzar la temperatura predefinida.

AVISO

Cuando la grasa alimentaria fundida alcance el nivel adecuado en la cubeta, podrá salir del ciclo de fundido al pulsar cualquiera de los botones de alimento.

CUIDADO

No deje la freidora sin supervisión y no omita el ciclo de fundido a menos que se haya fundido una cantidad suficiente de aceite como para cubrir completamente los generadores de calor. Si omite el ciclo de fundido antes de que los generadores de calor hayan quedado cubiertos, podría generarse una cantidad excesiva de humo procedente del aceite o incluso un incendio.

4. Remueva la grasa alimentaria mientras se calienta. Asegúrese de remover desde la parte inferior de la cubeta.
5. Cuando el ciclo de fundido haya finalizado,  parpadeará hasta que se alcance una temperatura 5° por debajo de la temperatura de referencia (además de la temperatura de compensación). 

A continuación, se iluminará y, en el visor, aparecerá el alimento seleccionado.

AVISO


Las resistencias realizan ciclos de encendido y apagado cuando la temperatura es unos 4 grados inferior a la temperatura de referencia para evitar sobrepasar la temperatura de referencia (control proporcional).

6. Si no filtró la grasa alimentaria la noche anterior antes del apagado, filtre la grasa alimentaria ahora. Consulte el punto *Instrucciones para el filtrado*.

**3-7. FUNCIONAMIENTO
BÁSICO (continuación)**



7. Siga las instrucciones que figuran en el material de formación de Chick-fil-A para cargar los alimentos.

AVISO



Antes de introducir el alimento, asegúrese de que **READY**  se haya iluminado. Esto le indicará que la grasa alimentaria ha alcanzado la temperatura de cocción correcta para el alimento que se va a cocinar. La temperatura real podrá variar en 20 grados o más en función del tiempo que tenga la grasa alimentaria, la temperatura del alimento y otras variables.

8. Pulse el botón del alimento deseado para iniciar un ciclo de cocción (lateral izquierdo o derecho). El visor mostrará la cuenta atrás del tiempo de cocción en el lateral en el que se haya pulsado el botón del alimento seleccionado.

AVISO

Para saber la temperatura de la grasa alimentaria pulse . Para parar un ciclo de cocción, pulse . **INFO**

Los tiempos de cocción podrán variar para compensar el tiempo que tenga la grasa alimentaria, el peso del alimento, la temperatura del alimento y otras variables.

9. Cuando el ciclo de cocción finalice, la alarma sonará y en el visor parpadeará "**DONE (HECHO)**". Pulse  para parar la alarma.
10. Siga las instrucciones que figuran en el material de formación de Chick-fil-A para sacar los alimentos y comprobar que estén bien hechos.
11. Antes de freír el siguiente lote, deje que la grasa alimentaria se vuelva a calentar hasta que **READY**  se ilumine.








3-8. LLENADO AUTOMÁTICO

En el modo de funcionamiento normal, el dispositivo de control supervisa el nivel de aceite de la cubeta de forma automática. Si el dispositivo de control detecta que el nivel de aceite es demasiado bajo, el equipo comenzará a bombear aceite desde el depósito de aceite a la cubeta, de forma que se mantenga un nivel de aceite adecuado.

Deberá llenar el depósito de aceite, al menos, una vez al día, preferiblemente por la mañana. Esto ayudará a evitar el código de error "E-1 (E-1)". Consulte el punto 3-6.

Llenado manual

Si el nivel de aceite no es suficiente, podrá añadir aceite a la cubeta desde el depósito de aceite en cualquier momento siguiendo los pasos que se indican a continuación. Este procedimiento NO deberá seguirse si la cubeta está vacía.

1. Mantenga pulsado  (en cualquiera de las cubetas simples) hasta que en el visor aparezca "**FILTER MENU* (*MENÚ DE FILTRADO*)", seguido de "1. EXPRESS FILTER (FILTRADO EXPRES)".
2. Pulse  5 veces hasta que en el visor aparezca "6. FILL FROM JIB (LLENAR DESDE EL DEPÓSITO)".
3. Pulse el botón ; en el visor aparecerá "FILL (LLENAR)" y "DONE (HECHO)".
4. Mantenga pulsado el botón  de la izquierda. En el visor aparecerá "FILLING (LLENANDO)" y el aceite se bombeará desde el depósito a la cubeta.
5. Cuando la cubeta esté llena, suelte el botón ; en el visor aparecerá "FILL (LLENAR)" y "DONE (HECHO)". Pulse el botón  de la derecha y, a continuación,  para volver al modo de funcionamiento normal.

**3-9. MANTENIMIENTO
DE LA GRASA
ALIMENTARIA**



SIGA LAS INSTRUCCIONES QUE SE DESCRIBEN A CONTINUACIÓN PARA EVITAR QUE LA GRASA ALIMENTARIA REBOSE, LO QUE PODRÍA PROVOCAR QUEMADURAS GRAVES, LESIONES, INCENDIOS Y/O DAÑOS MATERIALES.

1. Para proteger la grasa alimentaria cuando la freidora no vaya a utilizarse de forma inmediata, es conveniente poner la freidora en modo reposo.
2. Cuando fría alimentos empanados, deberá filtrar la grasa alimentaria para mantenerla limpia. La grasa alimentaria deberá colarse frecuentemente durante el día y filtrarse a conciencia por la noche. Consulte el punto *Instrucciones para el filtrado*.
3. Tire la grasa alimentaria si en el visor aparece “CHANGE OIL SOON (CAMBIAR ACEITE PRONTO)” o si la grasa alimentaria contiene demasiada espuma o si genera humo.
4. Mantenga la grasa alimentaria al nivel de cocción adecuado. Añada grasa alimentaria cuando sea necesario.
5. No sobrecargue ni coloque alimentos extremadamente húmedos en las cestas.



CON EL USO PROLONGADO, EL PUNTO DE INFLAMACIÓN DE LA GRASA ALIMENTARIA SE REDUCE. TIRE LA GRASA ALIMENTARIA SI ESTA CONTIENE ESPUMA O GENERA HUMO. ESTA PODRÍA PROVOCAR QUEMADURAS GRAVES, LESIONES, INCENDIOS Y/O DAÑOS MATERIALES.

3-10. FILTRADO RÁPIDO

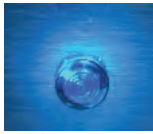




Figura 1



Figura 2





Figura 3


1. En modo de funcionamiento normal y después de 36 ciclos de cocción, se iluminará la luz de filtrado, situada en la parte de delante de la freidora (figura 1). A continuación, en el visor aparecerá "FILTER LOCKOUT (FILTRO BLOQUEADO)"/"YOU *MUST* FILTER NOW (*DEBE* FILTRAR AHORA)". El dispositivo de control no pondrá en marcha ningún ciclo de cocción hasta que haya filtrado la cubeta.
2. **Comprobar la bandeja del sistema de filtrado:** Si la bandeja o la cubierta del sistema de filtrado no están en su sitio, en el visor aparecerá "CHK PAN (COMPROBAR BANDEJA)". Asegúrese de que el conducto de filtrado esté bien conectado, de que la bandeja del sistema de filtrado esté situada bajo la freidora tan al fondo como sea posible y de que la cubierta del sistema de filtrado esté en su sitio.
3. Pulse el botón  para confirmar y en el visor se mostrará "SKIM VAT (COLAR CUBETA)" seguido de "CONFIRM (CONFIRMAR)" "YES NO (SÍ NO)". Pulse el botón  para colar la cubeta y en el visor aparecerá "OPEN DRAIN (ABRIR DEPÓSITO DE DRENAJE)". Tire de la perilla de drenaje (figura 2), el visor mostrará "DRAINING (DRENANDO)" y se drenará el aceite de la cubeta.




Para evitar que la bandeja del depósito de drenaje se llene demasiado, drene las cubetas de una en una. La bandeja del depósito de drenaje tiene capacidad para almacenar una cubeta de aceite. Si la bandeja del depósito rebosa, el suelo resbalará, lo que podría provocar lesiones físicas.





En caso de que NO quiera filtrar, apague el interruptor de corriente y en el visor aparecerá "STOPPED (PARADO)", seguido de "CONTINUE FILTER (CONTINUAR FILTRADO)" "YES NO (SÍ NO)". Pulse el botón  el botón y en el visor aparecerá "QUIT FILTER (CANCELAR FILTRADO)" "YES NO (SÍ NO)". A continuación, pulse el  botón; habrá cancelado el SmartFilter, la luz azul se apagará y el dispositivo de control volverá al modo de funcionamiento normal. El dispositivo de control sugerirá un ciclo de filtrado tras varios ciclos de cocción.


Si el conducto de drenaje está obstruido, en el visor aparecerá "VAT EMPTY (CUBETA VACÍA)", seguido de "YES NO (SÍ NO)". Para limpiar el conducto de drenaje, utilice un cepillo recto y pulse el botón . En el visor aparecerá "DRAINING (DRENANDO)". El dispositivo de control pondrá en marcha el proceso de filtrado.

4. Una vez finalizado el ciclo de drenaje, se mostrará "VAT EMPTY (CUBETA VACÍA)" seguido de "YES NO (SÍ NO)". Compruebe de forma visual que la cubeta esté vacía y pulse el botón . En el visor aparecerá "WASHING (LAVANDO)". Cuando el proceso de filtrado haya finalizado, en el visor aparecerá "CLOSE DRAIN (CERRAR DEPÓSITO DE DRENAJE)". Introduzca la perilla de drenaje para cerrar el depósito de drenaje (figura 3). En el visor aparecerá "FILLING (LLENANDO)" y la cubeta volverá a llenarse.

3-10. FILTRADO RÁPIDO **(Cont.)**


5. Cuando la cubeta esté llena, en el visor aparecerá "IS POT FILLED? (¿ESTÁ LLENA LA CUBETA?)" "YES NO (SÍ NO)". Asegúrese de que la cubeta esté llena y pulse el botón  para confirmar. El dispositivo de control volverá al modo de funcionamiento normal.
6. Si el aceite no se ha bombeado hasta alcanzar el nivel adecuado en la cubeta, durante el proceso de filtrado rápido, pulse el botón  y el aceite seguirá bombeando durante otros 30 segundos.

A continuación, en el visor aparecerá "IS POT FILLED? (¿ESTÁ LLENA LA CUBETA?)" "YES NO (SÍ NO)".

Asegúrese de que la cubeta esté llena y pulse el botón  para confirmar. El dispositivo de control volverá al modo de funcionamiento normal.


Puede intentar llenar la cubeta 3 veces.

Error en el sistema de filtrado

8. Tras tres intentos fallidos de llenar la cubeta, en el visor aparecerá "*CHANGE* *FILTER* *PAD* CLOGGED? (¿*CAMBIAR* *ALMOHADILLA* *FILTRADO*?)". Pulse el botón  y el dispositivo de control se apagará.

Cambie la almohadilla de filtrado siguiendo los pasos que se indican en el punto Cambiar la almohadilla de filtrado.

La pregunta "CHANGE FILTER PAD? (¿CAMBIAR LA ALMOHADILLA DE FILTRADO?)" aparecerá cada 4 minutos hasta que cambie la almohadilla.

9. Una vez instalada la nueva almohadilla, si la cubeta no se llena tras tres intentos durante el primer proceso de filtrado rápido, en el visor aparecerá "FILTER SERVICE REQUIRED-SEE TROUBLE-SHOOTING GUIDE (REPARACIÓN DEL FILTRO NECESARIA. CONSULTE LA GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS)" seguido de "YES (SÍ)". Pulse el botón  y el dispositivo de control se apagará.

AVISO

Para verificar que la cubeta está totalmente llena, limpie la bandeja del sistema de filtrado al menos una vez al día, cambie la almohadilla de filtrado al menos una vez al día y compruebe que el depósito de aceite esté lleno y que las juntas tóricas de la bandeja estén en buenas condiciones. Si su establecimiento está abierto las 24 horas, limpie la bandeja de filtrado y cambie la almohadilla dos veces al día.

3-11. FILTRADO DIARIO

Lleve a cabo el proceso de filtrado una vez al día para limpiar la cubeta minuciosamente. La cubeta podrá filtrarse siempre que no se estén friendo alimentos.

ADVERTENCIA
RIESGO DE QUEMADURAS

Para evitar quemaduras derivadas de salpicaduras de aceite caliente, antes de comenzar el proceso de filtrado, póngase el equipo seguridad, que incluye un delantal, una máscara de protección y unos guantes.

Además, para evitar que la bandeja del depósito de drenaje se llene demasiado, drene las cubetas de una en una. La bandeja del depósito de drenaje tiene capacidad para almacenar una cubeta de aceite. Si la bandeja del depósito rebosa, el suelo resbalará, lo que podría provocar lesiones físicas.



Figura 1



Figura 2

1. **Comprobar la bandeja del sistema de filtrado:** Utilice una almohadilla de filtrado nueva para el primer filtrado del día. Podrá utilizar la misma almohadilla durante el resto del día.

Asegúrese de que la cubierta de la bandeja del sistema filtrado esté en su sitio, de que el conducto de drenaje se haya asegurado y de que la bandeja del sistema de filtrado esté bien colocada. Si la bandeja o la cubierta del sistema de filtrado no están en su sitio, el visor mostrará "CHK PAN (COMPROBAR BANDEJA)".

2. Mantenga pulsado **F** hasta que en el visor aparezca "1. EXPRESS FILTER? (1. ¿FILTRADO EXPRÉS?)".
3. Pulse el botón **▽** y aparecerá "2. DAILY FILTER? (2. ¿FILTRADO DIARIO?)".
4. Pulse el botón **1** y el visor mostrará "CONFIRM (CONFIRMAR)" seguido de "YES NO (SÍ NO)".
5. Pulse el botón **1** para confirmar y en el visor aparecerá "OPEN DRAIN (ABRIR DEPÓSITO DE DRENAJE)". Extraiga la perilla de drenaje (figura 1), en el visor aparecerá "DRAINING (DRENANDO)" y el aceite de la cubeta comenzará a drenarse.

De lo contrario, pulse el botón **3** y el dispositivo de control volverá al modo de funcionamiento normal.

6. Cuando se haya drenado el aceite de la cubeta, retire el soporte para cestas de la cubeta. Figura 2.

ADVERTENCIA
RIESGO DE QUEMADURAS

Utilice un paño o guantes de protección cuando saque el soporte para cestas. Es posible que el soporte esté caliente, por lo que podría sufrir quemaduras.

3-11. FILTRADO DIARIO
(Cont.)

- Rasque los laterales y el fondo de la cubeta. Procure no dañar las sondas de detección.

CUIDADO

No utilice lana de acero, ni otros limpiadores abrasivos o limpiadores/ desinfectantes que contengan cloro, bromo, yodo o amoníaco, ya que estos deteriorarían el material de acero inoxidable y reducirían la vida útil del equipo.

No utilice un chorro de agua (pulverizador a presión) para limpiar el equipo, ya que podría dañar las piezas.




Figura 3







Figura 4

9. Cuando la cubeta esté limpia, en el visor aparecerá "SCRUB VAT COMPLETE? (¿RASCADO FINALIZADO?)" "YES NO (SÍ NO)". Pulse el botón **1** y en el visor aparecerá "WASH VAT (LAVAR CUBETA)" "YES NO (SÍ NO)".
10. Pulse el botón $\sqrt{\quad}$ y en el visor aparecerá "WASHING (LAVANDO)". El aceite circulará por la cubeta durante varios minutos. Cuando el ciclo de lavado se haya completado, el visor mostrará "WASH AGAIN? (¿VOLVER A LAVAR?)" "YES NO (SÍ NO)".
11. Pulse el botón **1** si es necesario volver a lavar. De lo contrario, pulse el botón **3** y en el visor aparecerá "CLOSE DRAIN (CERRAR DEPÓSITO DE DRENAJE)". Introduzca la perilla de drenaje para cerrar el depósito de drenaje (figura 3). En el visor aparecerá "RINSING (ACLARANDO)" y la cubeta se llenará de aceite.
12. Cuando la cubeta esté llena, en el visor aparecerá "OPEN DRAIN (ABRIR DEPÓSITO DE DRENAJE)". Tire de la perilla de drenaje para abrir el depósito de drenaje (figura 4). En el visor aparecerá "RINSING (ACLARANDO)". Cuando el aclarado haya terminado, en el visor aparecerá "RINSE AGAIN? (¿VOLVER A ACLARAR?)" "YES NO (SÍ NO)".
13. Pulse el botón **1** si es necesario volver a aclarar. De lo contrario, pulse el botón **3**. En el visor aparecerá "POLISH? (¿DEPURAR?)" "YES (SÍ)".
14. Pulse el botón **1** para confirmar y el aceite se "depurará" circulando por el sistema de filtrado. En el visor aparecerá "5:00 NO=STOP (5:00 NO=PARAR)". Si quiere, pulse el botón **3** para dejar de depurar. De lo contrario, el aceite seguirá depurándose durante 5 minutos.
15. Cuando el aceite termine de depurar, en el visor aparecerá "FILLVAT? (¿LLENAR CUBETA?)" "YES (SÍ)". Pulse el botón **1** y en el visor aparecerá "CLOSE DRAIN (CERRAR DEPÓSITO DE DRENAJE)". Introduzca la perilla de drenaje para cerrar el depósito de drenaje (figura 3). En el visor aparecerá "FILLING (LLENANDO)" y la cubeta se llenará de aceite.

3-11. FILTRADO DIARIO **(Cont.)**

16. Cuando esté llena, en el visor aparecerá "IS POT FILLED? (¿ESTÁ LLENA LA CUBETA?)". "YES NO (SÍ NO)". Pulse el botón  y la freidora volverá al modo de funcionamiento normal.

Si pulsa el botón , en el visor aparecerá "FILLING (LLENANDO)". Podrá intentar llenar la cubeta 4 veces. Después, en el dispositivo de control aparecerá "ADD QUIT (AÑADIR)". Pulse el botón  de la izquierda y la bomba del depósito de drenaje, durante 60 segundos, llenará la cubeta desde el depósito de aceite. Cuando esté llena, pulse el botón . En el visor aparecerá "IS POT FILLED? (¿ESTÁ LLENA LA CUBETA?)". "YES NO (SÍ NO)". Pulse el botón  y la freidora volverá al modo de funcionamiento normal.

3-12. MENÚ DE FILTRADO

A continuación, se recoge una lista de opciones del menú de filtrado, que completan las de filtrado exprés y filtrado diario.

Mantenga pulsado el botón .

1. FILTRADO EXPRÉS
2. FILTRADO DIARIO
3. DESECHAR
4. DRENAR A LA BANDEJA
5. LLENAR DESDE LA BANDEJA
6. LLENAR DESDE EL DEPÓSITO DE ACEITE
7. SALIR

3-13. TIRAR EL ACEITE DE LA CUBETA MEDIANTE EL CONDUCTO PCIONAL DE DRENAJE DE ACEITE



Figura 1





Figura 2

AVISO

Para que el sistema principal de desecho de aceite funcione, la función "BULK OIL DISPOSE? (¿DESECHAR ACEITE A GRANEL?)" deberá estar activada en el modo Programación Especial o en el modo Configuración.

1. Instale el conducto de drenaje de aceite de la freidora. Figuras 1 y 2.
2. Mantenga pulsado **F** hasta que en el visor aparezca "*FILTER MENU* (MENÚ DE FILTRADO)" junto a "1.EXPRESS FILTER? (¿FILTRADO EXPRES?)".
3. Pulse el botón **▽** dos veces y en el visor aparecerá "3. DISPOSE (DESECHAR)". Pulse el botón **1** y en el visor aparecerá "DISPOSE? (¿DESECHAR?)" "YES NO (SÍ NO)".
4. Pulse el botón **1** y en el visor aparecerá "DRAIN VAT? (¿DRENAR LA CUBETA?)" "YES NO (SÍ NO)".
Pulse el botón **3**, si no quiere drenar la cubeta, y diríjase al paso 9.
5. Pulse el botón **1**, la luz de filtrado comenzará a parpadear y en el visor aparecerá "OPEN DRAIN (ABRIR DEPÓSITO DE DRENAJE)". Tire de la perilla negra para abrir el depósito de drenaje; en el visor aparecerá "DRAINING (DRENANDO)".
Figura 2.
6. El aceite llegará a la bandeja del depósito de drenaje y en el visor aparecerá "VAT EMTY (CUBETA VACÍA)" "YES NO (SÍ NO)". Compruebe que la cubeta esté vacía y pulse el botón **1**.
7. En el visor aparecerá "CLEAR OLD OIL FROM OIL LINES (VACIAR LOS CONDUCTOS DE ACEITE)" "DISPOSE (DESECHAR)" "DONE (HECHO)". Mantenga pulsado el botón **⌚** de la izquierda durante varios segundos para vaciar los conductos de aceite. Cuando estén vacíos, pulse el botón **⌚** de la derecha.
8. En el visor aparecerá "CLN VAT COMPLETE (LIMPIEZA DE LA CUBETA FINALIZADA)" "YES NO (SI NO)". Cuando la cubeta esté limpia, pulse el botón **1**.

3-13. TIRAR EL ACEITE DE LA CUBETA MEDIANTE EL CONDUCTO OPCIONAL DE DRENAJE DE ACEITE (Cont.)

9. Pulse el botón  y en el visor aparecerá "DISPOSE? (¿DESECHAR?)" "DONE (HECHO)". Mantenga pulsado el botón  de la izquierda y el aceite comenzará a bombearse por el conducto.


AVISO


El dispositivo de control no pondrá el motor de la bomba en funcionamiento hasta que se active el modo Desechar Aceite.

ADVERTENCIA

RIESGO DE QUEMADURAS

Extreme las precauciones para evitar quemaduras derivadas de salpicaduras de aceite caliente.

10. Cuando el aceite deje de bombearse a partir de la bandeja del depósito de drenaje, pulse el botón  de la derecha. La luz de filtrado azul comenzará a parpadear y en el visor aparecerá "CLOSE DRAIN (CERRAR DEPÓSITO DE DRENAJE)". Introduzca la perilla de drenaje negra para cerrar el depósito de drenaje.
11. En el visor aparecerá "MANUAL FILL POT (LLENADO MANUAL DE LA CUBETA)" seguido de "IS POT FILLED? (¿ESTÁ LLENA LA CUBETA?)", junto con "YES NO (SÍ NO)". Llene la cubeta hasta alcanzar el indicador inferior de la parte posterior de la cubeta. Consulte las instrucciones para llenar o poner aceite en el punto 3-5.

Pulse el botón  y la freidora volverá al modo de funcionamiento normal

**3-14. CAMBIAR LA
ALMOHADILLA
DE FILTRADO**



Figura 1



Figura 2



Figura 3



Figura 4

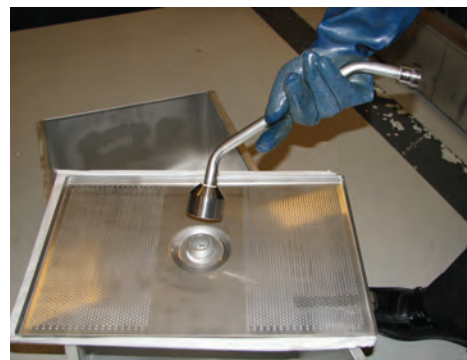



Figura 5

Para garantizar el buen rendimiento del bombeo de aceite, deberá cambiar la almohadilla de filtrado, al menos, una vez al día. No obstante, en el caso de los establecimientos abiertos las 24 horas del día, es necesario cambiar la almohadilla dos veces al día.

AVISO

Si no cambia la almohadilla de filtrado, en el visor aparecerá el mensaje recordatorio "CHANGE PAD (CAMBIAR ALMOHADILLA)". Pulse el botón  para cerrar el mensaje, pero este volverá a aparecer cada 4 minutos hasta que cambie la almohadilla de filtrado.

1. Asegúrese de que el interruptor de corriente esté en la posición de encendido.
2. Abra la puerta. Presione el tope de la bandeja del depósito de drenaje y tire de esta con el mango situado en la misma bandeja del depósito de drenaje. Figuras 1 y 2.

ADVERTENCIA

RIESGO DE QUEMADURAS

Es posible que la bandeja esté caliente. Utilice un paño o guantes de protección para evitar quemaduras graves.

Al mover el depósito de filtrado, el aceite podría salpicar y producir quemaduras.

3. Retire la cubierta de la bandeja del depósito de drenaje. Figura 3.
4. Desatornille la tuerca de mariposa del conducto de subida. Figura 4.
5. Tire del conducto de subida y de la malla de la bandeja del depósito de drenaje y desatornille los conductos de subida. Figura 5.

**3-14. CAMBIAR LA
ALMOHADILLA DE
FILTRADO (Cont.)**

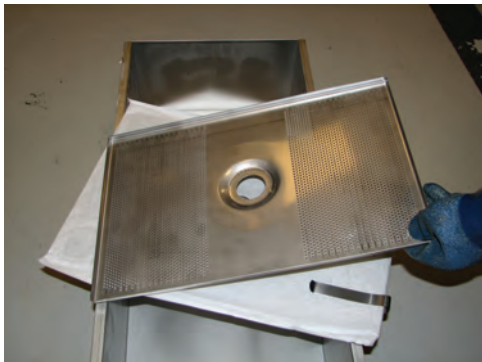


Figura 6



Figura 7



Figura 8

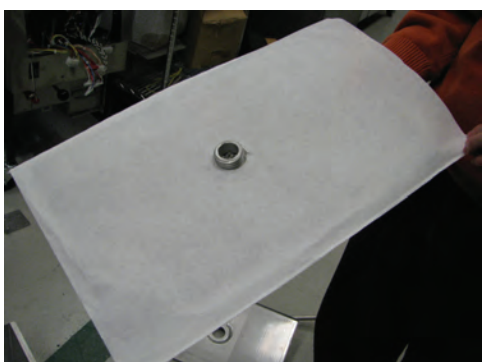


Figura 9

6. Extraiga la bandeja para residuos del dispositivo de filtrado y retire los residuos y restos de aceite. Limpie la bandeja para residuos con agua y jabón y, a continuación, aclare con agua caliente abundante. Figura 6.

7. Retire los bornes de retención de la almohadilla, retire la almohadilla de la malla y tire la almohadilla. Figura 7.

Limpie la malla del sistema de filtrado con agua y jabón y aclare con agua caliente abundante.

8. Limpie el aceite y los restos acumulados en la bandeja del depósito de drenaje. Limpie la bandeja del depósito de drenaje con agua y jabón y, a continuación, aclare con agua caliente abundante. Figura 8.

AVISO

Asegúrese de que el depósito de drenaje, la malla inferior, la bandeja de residuos y los bornes de retención estén completamente secos antes de colocar la almohadilla de filtrado dentro de la bandeja o el agua disolverá la almohadilla de filtrado.

9. Coloque una nueva almohadilla de filtrado por encima de la malla y asegúrese de que el orificio de la almohadilla coincida con el empalme de la malla. Figura 8.

10. Doble las esquinas hacia adentro y, a continuación, doble el extremo abierto de la almohadilla. Asegúrela con algún adhesivo. Figuras 9 y 10.

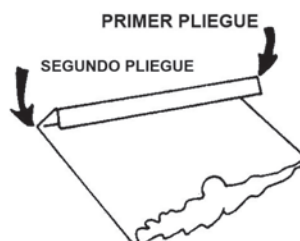
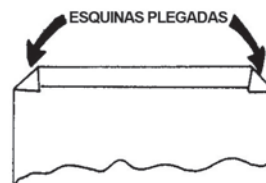


Figura 9



Figura 10

**3-14. CAMBIAR LA
ALMOHADILLA DE
FILTRADO (Cont.)**

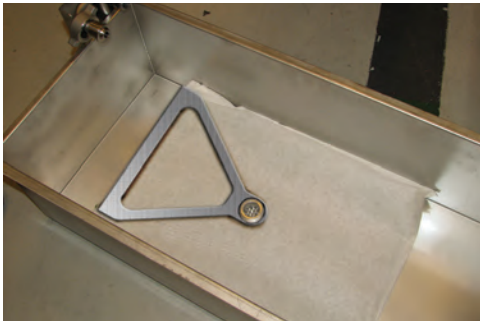


Figura 11

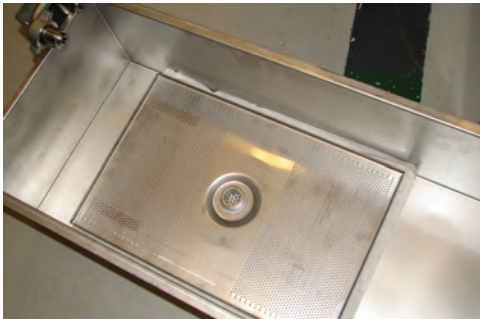


Figura 12



Figura 13



Figura 14

11. Instale la malla de filtrado en la bandeja. Figura 11.

12. Coloque la bandeja para residuos en su sitio, de modo que la rosca quede en el orificio central. Figura 12.

13. Ajuste el conducto de subida a la malla de filtrado. Figura 13.

14. Cuando esté bien apretado, ajuste el conducto de subida a la conexión de la bandeja y apriete a mano ÚNICAMENTE para evitar daños. Figura 14.

15. Instale la tapa de la bandeja del depósito de drenaje. Figura 15.



Figura 15

**3-14. CAMBIAR LA
ALMOHADILLA DE
FILTRADO (Cont.)**



Figura 15

3-15. MODO LIMPIEZA



- Coloque la bandeja del depósito de drenaje debajo de la freidora y asegúrese de que el conducto de filtrado del depósito quede correctamente conectado con el elemento de unión de debajo de la freidora. Figura 9.

La freidora está lista para un funcionamiento normal.



Para evitar quemaduras al verter una solución caliente, utilice guantes y el equipo de protección y evite las salpicaduras.

- Lleve el interruptor de corriente a la posición de apagado.
- Tape las cubetas adyacentes para evitar contaminar el aceite de forma accidental con la solución de limpieza.

AVISO

No cocine ningún alimento en las cubetas adyacentes durante el proceso de limpieza para no contaminar el aceite ni los alimentos.

- Si hay grasa alimentaria caliente en la cubeta, tire de la perilla de drenaje para drenar el aceite a la bandeja del depósito de aceite (o bombee el aceite por el conducto de drenaje de aceite). Consulte el punto 3-13 para saber más acerca de la eliminación del aceite.
- Cuando haya drenado el aceite, cierre el depósito de drenaje introduciendo la perilla negra y comience el procedimiento normal de eliminación del aceite. En visor aparecerá "E-15 (E-15)" para indicar que el depósito de drenaje está abierto.
- Cuando la bandeja del depósito de drenaje se haya enfriado, extraiga la bandeja del sistema de filtrado. Extraiga la malla de filtrado y tire la almohadilla de filtrado. Vuelva a instalar la malla de filtrado.
- Vuelva a instalar la bandeja del sistema de filtrado debajo del equipo.



La bandeja del sistema de filtrado deberá quedar al fondo y con la cubierta puesta. Asegúrese de que la bandeja del sistema de filtrado esté asegurada y de que el orificio de la cubierta esté alineado con el del depósito de drenaje antes de abrir este último. En caso de no seguir estas instrucciones, la grasa alimentaria podría salpicar y provocar lesiones físicas.

No es recomendable mover la freidora ni la bandeja del sistema de filtrado si estos contienen grasa alimentaria caliente. La grasa alimentaria caliente podría salpicar y provocar quemaduras graves.

Utilice siempre gafas de protección o una máscara facial para las salpicaduras y también guantes de caucho para limpiar la cubeta, ya que la solución de limpieza es altamente alcalina. Evite salpicaduras o cualquier otro tipo de contacto de la solución con los ojos o la piel. Esto provocaría quemaduras graves. Lea las instrucciones del producto de limpieza. Si la solución entra en contacto con los ojos, aclárese con agua fría abundante y consulte con un médico inmediatamente.

Además, para evitar que la bandeja del depósito de drenaje se llene demasiado, drene las cubetas de una en una. La bandeja del depósito de drenaje tiene capacidad para almacenar una cubeta de aceite. Si la bandeja del depósito rebosa, el suelo resbalará, lo que podría provocar lesiones físicas.

3-15. MODO LIMPIEZA
(continuación)





7. Siga las instrucciones que figuran en el material de formación de Chick-fil-A para llenar la freidora con la solución de limpieza.

CUIDADO

No rasque las piezas eléctricas de la freidora ni utilice estropajos para limpiarlas. Esto arañaría la superficie de los accesorios y provocaría que los restos se pegaran y quemaran.

No utilice lana de acero, ni otros limpiadores abrasivos o limpiadores/desinfectantes que contengan cloro, bromo, yodo o amoníaco, ya que estos deteriorarían el material de acero inoxidable y reducirían la vida útil del equipo.

No utilice un chorro de agua (pulverizador a presión) para limpiar el equipo ya que podría dañar los componentes de la misma.

8. Lleve el interruptor de corriente a la posición de encendido y, a continuación, pulse  y . En el visor aparecerá "CLEAN OUT ? (¿LIMPIAR?)" y "1=YES 3=NO (1=SÍ 3=NO)". Pulse  para activar el modo Limpieza. En el visor aparecerá "*CLEAN-OUT MODE* (*MODO LIMPIEZA*)" y la freidora se calentará hasta alcanzar una temperatura preprogramada. A continuación, comenzará una cuenta atrás de 15 minutos. Si es necesario, utilice  para ajustar la temperatura y evitar que la solución de limpieza comience a hervir.

CUIDADO

Si la solución de limpieza de la freidora comienza a producir espuma y a hervir, lleve el interruptor de corriente a la posición de apagado para evitar posibles daños a las piezas.

9. Con el cepillo especial para freidoras (núm. de artículo de Henny Penny: 12105), friegue el interior y el exterior de la freidora. No utilice nunca lana de acero ni un estropajo verde para fregar la freidora. Introduzca la cesta en la freidora, que deberá estar llena de solución de limpieza, y, a continuación, fríguela.
10. Cuando el modo Limpieza haya finalizado, lleve el interruptor de corriente a la posición de apagado. Tire de la perilla de drenaje para drenar la solución de limpieza de la freidora y tirarla. En el visor aparecerá un código "E-15 (E-15)" para indicar que el depósito de drenaje está abierto. Lleve el depósito de drenaje y el soporte para cestas al fregadero y fríguelos.

3-15. MODO LIMPIEZA
(Cont.)

11. Cierre el depósito de drenaje y vuelva a llenar la freidora con 7-8,5 galones de agua fría.
12. Añada aproximadamente 8 onzas de vinagre destilado y vuelva a iniciar el modo Limpieza, tal y como se describe en el punto 8.

AVISO

Al finalizar el modo Limpieza, el dispositivo de control asume que ha puesto grasa alimentaria nueva y ajusta la temperatura en consecuencia. Si canceló el modo Limpieza antes del inicio del ciclo de 15 minutos o si no ha añadido grasa alimentaria nueva, ajuste el dispositivo de control a grasa alimentaria "NEW (NUEVA)" o "USED (USADA)" según se indica en el punto *Configuración manual de grasa alimentaria nueva o usada*.

13. Con un cepillo, friegue el interior de la freidora para neutralizar la capa de materia alcalina que haya dejado la solución de limpieza.
14. Drene la solución de agua y vinagre a la bandeja del depósito de drenaje tirando de la perilla. Cierre el depósito de drenaje cuando la cubeta esté vacía. Extraiga la bandeja, que contendrá la solución de agua y vinagre, y tírela por el desagüe. Vuelva a instalar la bandeja de drenaje debajo de la freidora.
15. Lleve a cabo un último aclarado de la freidora. Drene el agua a la bandeja del depósito de drenaje tirando de la perilla. Cuando haya terminado de drenar el agua del aclarado, cierre la válvula, extraiga la bandeja del depósito de drenaje y tire el agua del aclarado.
16. Seque totalmente la bandeja del depósito de drenaje y la freidora. Instale el soporte para cestas.

AVISO

Asegúrese de que el interior de la cubeta, el orificio de la válvula de drenaje y todas las piezas que estén en contacto con la grasa alimentaria nueva estén tan secas como sea posible.

3-15. MODO LIMPIEZA
(Cont.)

CUIDADO

Asegúrese de que el interior de la cubeta, el orificio de la válvula de drenaje y todas las piezas que entren en contacto con el aceite nuevo estén tan secos como sea posible.

17. Asegúrese de que el depósito de drenaje esté cerrado y coloque el dispositivo de filtrado, con una nueva almohadilla, en la freidora. Llene la cubeta de aceite siguiendo las instrucciones que figuran en el punto 3-5:
Llenar o poner aceite.

3-16. COMPROBAR/CAMBIAR
LAS JUNTAS TÓRICAS
DE LA BANDEJA DE
FILTRADO

A fin de evitar fugas de aceite y garantizar el buen funcionamiento del proceso de filtrado, compruebe, al menos cada 3 meses, que no haya cortes ni arañazos en las juntas tóricas de la bandeja del sistema de filtrado. Figura 1



Figura 1

3-16. COMPROBAR/CAMBIAR LAS JUNTAS TÓRICAS DE LA BANDEJA DE FILTRADO (Cont.)



Figura 2



Figura 3

3-17. CONFIGURACIÓN MANUAL DE GRASA ALIMENTARIA NUEVA O USADA

1. Abra la puerta. Presione el tope de la bandeja del depósito de drenaje y tire de esta con el mango, situado en la misma bandeja del depósito de drenaje. Figuras 2 y 3.






Es posible que la bandeja esté caliente. Utilice un paño o guantes de protección para evitar quemaduras graves.


2. Efectúe un examen visual de las tres juntas tóricas del tubo de la bandeja del sistema de filtrado y asegúrese de que no estén agrietadas ni rotas. Cámbielas si es necesario.
3. Para cambiar una junta tórica, utilice un destornillador plano pequeño. Introdúzcalo por debajo de la junta tórica y sáquela por el extremo del tubo. Coloque la nueva junta tórica en el tubo. Lubrique las juntas tóricas del tubo de filtrado con aceite nuevo y frío e instale la bandeja del sistema de filtrado en su sitio. Figura 4





Figura 4


1. Lleve el interruptor de corriente a la posición de apagado.
2. Mantenga pulsado  mientras lleva el interruptor de corriente a la posición de encendido y en el visor aparecerá "IS OIL NEW OR USED? (¿ACEITE NUEVO O USADO?)".

3. Pulse  para configurarlo como grasa alimentaria nueva y  para configurarlo como grasa alimentaria usada.


4. Si pulsa , en el visor aparecerá "OIL IS NEW? (¿ACEITE NUEVO?)".

Pulse  para confirmar y en el visor aparecerá "THANK YOU (GRACIAS)". El dispositivo de control volverá al modo de funcionamiento normal.

5. Si pulsa , en el visor aparecerá "OIL IS USED? (¿ACEITE USADO?)".


6. Pulse  para confirmar y en el visor aparecerá "HOW OLD IS OIL? (¿CUÁNTO TIEMPO TIENE EL ACEITE?)".

7. Pulse   para seleccionar cuánto tiempo tiene la grasa alimentaria.


8. Pulse . En el visor aparecerá "THANK YOU (GRACIAS)" y el dispositivo de control volverá al modo de funcionamiento normal.

3-18. CARACTERÍSTICAS DEL BOTÓN INFO


Temperatura real del aceite

1. Pulse  y en el visor aparecerá la temperatura real del aceite de cada una de las cubetas.

Temperatura de referencia

2. Pulse  dos veces y en el visor aparecerá "SP (TEMP REF)" junto con la temperatura de referencia (preconfigurada) para cada una de las cubetas.

Información de recuperación de la temperatura de las cubetas

3. Pulse  tres veces y en el visor aparecerá:
 - a. Número de ciclos de cocción restantes antes del bloqueo del filtro
 - b. Temperatura media de cocción
 - c. Lectura actual de la temperatura y velocidad de aumento de la temperatura
 - d. Fecha
 - e. P = temperatura de la sonda de protección
L = temperatura de la sonda de nivel
Temperatura de la sonda principal



Si pasados 5 segundos no ha pulsado ninguno de los botones, el dispositivo de control volverá al modo de funcionamiento normal.

3-19. MANTENIMIENTO PREVENTIVO REGULAR

Como ocurre con todos los equipos de procesado de alimentos, la freidora abierta de Henny Penny requiere cuidados y mantenimiento. El siguiente cuadro recoge un resumen de los procedimientos de mantenimiento provistos para el operario.

<u>Procedimiento</u>	<u>Frecuencia</u>
Filtrar la grasa alimentaria	A diario
Cambiar la almohadilla de filtrado	A diario
Lubricar las juntas tóricas del depósito de filtrado	Con cada cambio de la almohadilla de filtrado
Lubricar las juntas tóricas del depósito de aceite	Al retirar el depósito
Cambiar el aceite	Cuando el aceite produzca humo o mucha espuma o sepa mal
Limpia la cubeta	Cada vez que cambie el aceite
Examinar las juntas tóricas de la bandeja de filtrado	Cada tres meses
Examinar las juntas tóricas del depósito de aceite (v. punto 3-10)	Cada tres meses

PUNTO 4. MODO INFORMACIÓN



A través de este modo, podrá registrar y utilizar toda la información histórica que necesite y podrá ver lo siguiente:

- | | |
|---|--|
| • 1. "E-LOG (REGISTRO-E)" | • 11. "INPUT INFO (INFO ENTRADA)" |
| • 2. "P-LOG (REGISTRO-P)" | • 12. "OUTPUT INFO (INFO SALIDA)" |
| • 3. "HEAT UPS (CALENTAMIENTOS)" | • 13. "POT TMP (TEMP CUBETA)" |
| • 4. "LEFT COOK DATA (DATOS COCCIÓN IZQ)" | • 14. "LVL TMP (TEMP NVL)" |
| • 5. "RIGHT COOK DATA (DATOS COCCIÓN DCHO)" | • 15. "PRO TMP (TEMP SONDA)" |
| • 6. "TODAY'S DATA (DATOS DEL DÍA)" | • 16. "SSR TMP (TEMP SSR)" |
| • 7. "PREV-DAY-SUN (DATOS DÍAS PREV)" | • 17. "CPU TMP (TEMP CPU)" |
| • 8. "7-DAY TOTALS (TOTAL 7 DÍAS)" | • 18. "ANALOG INFO (DATOS ANALÓGICOS)" |
| • 9. "OIL DATA (INFO ACEITE)" | • 19. "AC VOLTS (TENSIÓN CA)" |
| • 10. "PREV OIL DATA (INFO PREVIA ACEITE)" | • 20. "AMPS INFO (INFO AMPS)" |



AVISO


En este punto no se tratan todas las funciones del modo de Información. Para garantizar el buen funcionamiento de la freidora, póngase en contacto con Henny Penny Corp. antes de cambiar la configuración de alguna de estas. Para saber más sobre estas funciones, póngase en contacto con el Servicio Técnico en el 1-800-417- 8405 o en el 1-937-456-8405.


4-1. MODO INFORMACIÓN (DETALLES)


1. "E-LOG (REGISTRO-E)" (Registro de códigos de error)
Pulse los botones  y  a la vez y en el visor aparecerá **"*INFO MODE* (*MODO INFO*)"** seguido de "1. E-LOG (REGISTRO-E)".

AVISO

Pulse  y  para salir del modo Información en cualquier momento.

Pulse  y en el visor aparecerá "A. (fecha y hora) *NOW* (*AHO-RA*)". Se trata de la fecha y hora reales.

Pulse  y, si se ha registrado algún error, en el visor aparecerá "B. (fecha, hora y código de error)". Este es el último código de error registrado por el dispositivo de control. En ocasiones, los caracteres "L (I)" y "R (D)" aparecen justo delante del código de error y hacen referencia a la cubeta derecha o izquierda de una freidora con cubeta doble.


Pulse  para consultar la información del siguiente código de error más reciente.


El registro de códigos de error tiene capacidad para almacenar un máximo de 10 códigos de error (de B a K).




Pulse **PROG** para acceder al registro-P.


**4-1. MODO INFORMACIÓN
(DETALLES) (Cont.)**


2. "P-LOG (REGISTRO-P)" (Registro de encendidos)
Pulse  y el visor aparecerá "2A. (fecha y hora) *NOW* (*AHORA*)". Se trata de la fecha y hora reales.


Pulse  y en el visor aparecerá el último encendido: "2B. (fecha, hora) PWR-UP (ENCENDIDO)".


Pulse  y aparecerá la fecha del penúltimo encendido. El REGISTRO-P tiene capacidad para almacenar hasta diez encendidos (de 2B a 2K).

Pulse  para acceder al registro de calentamientos.

3. "HEAT-UP'S (CALENTAMIENTO)"
Pulse  y el visor aparecerá "3A. (fecha y hora) *NOW* (*AHORA*)". Se trata de la fecha y hora reales.

Pulse  y en el visor aparecerá el último calentamiento junto con el índice de calentamiento, p. ej.: "3B. 22 MAY, 8:37A 1,25". El índice de calentamiento es el índice máximo (grados/segundo) registrado por el dispositivo de control en el marco temporal indicado.

Pulse  y en el visor aparecerá el penúltimo calentamiento. El registro de calentamiento tiene capacidad para almacenar hasta diez calentamientos (de 3B a 3K).

Pulse  para acceder a los DATOS DE COCCIÓN.

4. "LEFT COOK DATA (DATOS COCCIÓN IZQ)"
Pulse  para acceder a los siguientes datos:

FUNCIÓN	EJEMPLO EN EL VISOR
Hora de inicio del último ciclo de cocción	4A. INICIO A LAS 10:25A
Alimento (último alimento cocinado)	4B. ALIMENTO -1-
¿Lista? (¿Estaba lista la freidora antes de comenzar?)	4C. ¿LISTA? SÍ
Cancelar detección	4D. DETECTAR X NO
Cancelar ajuste (segundos en tiempo real)	4E. CANCELAR AJUSTE T-14
Ajustar tiempo de cocción (ajustar reloj)	4F. AJUSTAR TIEMPO COCCIÓN -13
Tiempo de cocción transcurrido (segundos)	4G. TIEMPO REAL 2:23
Apagado: tiempo restante o segundos de más	4H. APAGADO HECHO+1
¿Cocción lenta para este ciclo?	4I. ¿LENTA? NO
¿Sobrecarga? (lote incorrecto)	4J. ¿SOBRECARGA? NO
Temperatura media durante el ciclo de cocción	4K. TEMP MEDIA 343 °F
Tensión máxima durante el ciclo de cocción	4L. TENSIÓN MÁXIMA 99 %
Tensión mínima durante el ciclo de cocción	4M. TENSIÓN MÍNIMA 97 %
Amperaje máximo durante el ciclo de cocción	4N. AMP MÁXIMO 33
Amperaje mínimo durante el ciclo de cocción	4O. AMP MÍNIMO 33

Pulse  para acceder a los DATOS DE COCCIÓN DEL LATERAL DERECHO.

**4-1. MODO INFORMACIÓN
(DETALLES) (Cont.)**

5. "RIGHT COOK DATA (DATOS COCCIÓN)"

Pulse el botón  para visualizar los datos de cocción.

FUNCIÓN	EJEMPLO EN EL VISOR
Hora de inicio del último ciclo de cocción	5A. INICIO A LAS 10:25A
Alimento (último alimento cocinado)	5B. ALIMENTO -I-
¿Lista? (¿Estaba lista la freidora antes de comenzar?)	5C. READY? (¿LISTA?) YES (SÍ)
Cancelar detección	5D. DETECTAR X NO
Cancelar ajuste (segundos en tiempo real)	5E. CANCELAR AJUSTE T-10
Ajustar tiempo de cocción (ajustar reloj)	5F. AJUSTAR TIEMPO COCCIÓN -13
Tiempo de cocción transcurrido (segundos)	5G. TIEMPO REAL 2:23
Apagado: tiempo restante o segundos de más	5H. APAGADO HECHO+1
¿Cocción lenta para este ciclo?	5I. ¿LENTA? NO
¿Sobrecarga? (lote incorrecto)	5J. ¿SOBRECARGA? NO
Temperatura media durante el ciclo de cocción	5K. TEMP MEDIA 343 °F
Tensión máxima durante el ciclo de cocción	5L. TENSIÓN MÁXIMA 99 %
Tensión mínima durante el ciclo de cocción	5M. TENSIÓN MÍNIMA 97 %
Amperaje máximo durante el ciclo de cocción	5N. AMP MÁXIMO 33
Amperaje mínimo durante el ciclo de cocción	5O. AMP MÍNIMO 33

Pulse  para acceder a los DATOS DEL DÍA

PROG

6. "TODAY'S DATA (DATOS DEL DÍA)" (se reinicia de forma automática cada día)

Pulse  para acceder a los siguientes datos:



FUNCIÓN	EJEMPLO EN EL VISOR
Fecha actual	6A. FECHA 12 ABR
Hora a la que se produjo el último calentamiento	6B. ÚLT CALENT 9:45A
Índice máximo de calentamiento (°F/seg) del último calentamiento	6C. ÚLTIMO ÍNDICE 0,82
¿Fue correcto el último calentamiento?	6D. ¿FUE CORRECTO? SÍ
Producción de calor (de los últimos cuatro calentamientos)	6E. PRODUCCIÓN DE CALOR CORRECTA
Número de calentamientos supervisados hoy	6F. CALENTAMIENTOS 2
Número de calentamientos lentos	6G. CALENT. LENTOS 0
Duración máxima para ir de 270 °F a 310 °F hoy	6H. DURACIÓN CALENT MÁX 1:17
Índice máximo inferior para los calentamientos de hoy	6I. ÍNDICE MÍN 0,82
Tensión máxima hoy (freidora en funcionamiento)	6J. TENSIÓN MÁXIMA 99 %
Tensión mínima hoy (freidora en funcionamiento)	6K. TENSIÓN MÍNIMA 95 %
Núm. de alertas por tensión baja generadas	6L. TENSIÓN BAJA 0
Consumo máximo de amperios hoy	6M. AMP MÁXIMO 35
Consumo mínimo de amperios hoy	6N. AMP MÍNIMO 33
Núm. de alertas por amperaje bajo generadas hoy	6O. AMP BAJO 0
Horas de reposo (hh:mm) (con la freidora encendida)	6P. HORAS REPOSO 1:23
Restos de aceite acumulados hasta ahora	6Q. RESTOS DE ACEITE 3
Núm. total de ciclos de cocción hoy	6R. TOTAL CICLOS 11
Número de ciclos iniciados antes de que la freidora estuviera lista	6S. NO LISTA 2
Número de ciclos cancelados cuando quedaban 11 segundos o más	6T. CANCELADOS 11+ 0
Número de ciclos *FINALIZADOS* tras 21 segundos o más	6U. HECHOS 21+ 1
Recuento de cocción de un alimento en concreto	6V. RECUENTO DE COCCIÓN DE ALx 2
Recuento "no detectado" de un alimento en concreto	6W. ALx NO DET 0
Recuento de "cocción lenta" de un alimento en concreto	6X. RECUENTO DE COCCIÓN LENTA DE ALx 0
Recuento de "sobrecarga" de un alimento en concreto	6Y. SOBRECARGA ALx 0

Para las funciones comprendidas entre 6V y 6Y, pulse los botones de alimento (o programación manual) para consultar los datos relativos a cada alimento en concreto.

**4-1. MODO INFORMACIÓN
(DETALLES) (Cont.)**

Pulse  para acceder al registro de datos de los días previos.

7. "PREV-DAY-SUN (DATOS DÍAS PREV)"

Pulse  para acceder a los siguientes datos. Para cada función, pulse  para seleccionar un día de la semana de los últimos siete días.

FUNCIÓN	EJEMPLO EN EL VISOR
Fecha de registro del dato	7A. FECHA 8 ABR
Hora a la que finalizó el último calentamiento del día	7B. ÚLTIMO CALENTAMIENTO 8:15P
Índice máximo de calentamiento (°F/seg) del último calentamiento	7C. ÚLTIMO ÍNDICE 0,88
¿Fue correcto el último calentamiento de ese día?	7D. ¿FUE CORRECTO? YES (SÍ)
Producción de calor (de los últimos cuatro calentamientos)	7E. PRODUCCIÓN DE CALOR CORRECTA
Número de calentamientos supervisados ese día	7F. CALENTAMIENTOS 7
Número de calentamientos lentos	7G. CALENT. LENTOS 0
Duración máxima para ir de 270 °F a 310 °F ese día	7H. DURACIÓN CALENT MÁX 1:11
Índice máximo inferior para los calentamientos de ese día	7I. ÍNDICE MÍN 0,67
Tensión máxima de ese día (freidora en funcionamiento)	7J. TENSIÓN MÁXIMA 102 %
Tensión mínima de ese día (freidora en funcionamiento)	7K. TENSIÓN MÍNIMA 98 %
Núm. de alertas por tensión baja generadas	7L. TENSIÓN BAJA 0
Consumo máximo de amperios ese día	7M. AMP MÁXIMO 35
Consumo mínimo de amperios ese día	7N. AMP MÍNIMO 34
Núm. de alertas por amperaje bajo generadas ese día	7O. AMP BAJO 0
Horas de reposo (hh:mm) (con la freidora encendida)	7P. HORAS REPOSO 7:09
Restos de aceite acumulados ese día	7Q. RESTOS DE ACEITE 39
Núm. total de ciclos de cocción ese día	7R. TOTAL CICLOS 18
Número de ciclos iniciados antes de que la freidora estuviera lista	7S. NO LISTA 2
Número de ciclos cancelados (cuando quedaban 11 segundos o más)	7T. CANCELADOS 11+ 1
Número de ciclos *FINALIZADOS* tras 21 segundos o más	7U. HECHOS 21+ 3
Recuento de cocción de un alimento en concreto	7V. RECuento DE COCCIÓN DE ALx 12
Recuento "no detectado" de un alimento en concreto	7W. ALx NO DET 1
Recuento de "cocción lenta" de un alimento en concreto	7X. RECuento DE COCCIÓN LENTA DE ALx 0
Recuento de "sobrecarga" de un alimento en concreto	7Y. SOBRECARGA ALx 1

Para las funciones comprendidas entre 7V y 7Y, pulse los botones de alimento (o programación manual) para consultar los datos relativos a cada alimento en concreto.

Pulse  para acceder al registro del total de los últimos 7 días.

**4-1. MODO INFORMACIÓN
(DETALLES) (Cont.)**

8. "7-DAY TOTALS (TOTAL 7 DÍAS)"

Pulse  para acceder a los siguientes datos:


FUNCIÓN	EJEMPLO EN EL VISOR
Día más lejano del historial de días previos	8A. DESDE 5 ABR
Número de días incluidos en el total	8B. RECUESTO DÍAS 6
Número de calentamientos supervisados	8C. CALENTAMIENTOS 30
Número de calentamientos lentos	8D. CALENT. LENTOS 1
Duración máxima para ir de 270 °F a 310 °F	8E. DURACIÓN CALENT MÁX 3:25
Índice máximo inferior para todos los calentamientos	8F. ÍNDICE MÍN 0,47
Tensión máxima	8G. TENSIÓN MÁXIMA 102 %
Tensión mínima	8H. TENSIÓN MÍNIMA 91 %
Núm. de alertas por tensión baja generadas	8I. TENSIÓN BAJA 0
Consumo máximo de amperios	8J. AMP MÁXIMO 35
Consumo mínimo de amperios	8K. AMP MÍNIMO 32
Núm. de alertas por amperaje bajo generadas	8L. AMP BAJA 0
Horas de reposo (con la freidora encendida)	8M. HORAS REPOSO 43
Restos de aceite acumulados	8N. RESTOS EN TOTAL 278
Núm. total de ciclos de cocción	8O. TOTAL CICLOS 125
Número de ciclos iniciados antes de que la freidora estuviera lista	8P. NO LISTA 7
Número de ciclos cancelados (cuando quedaban 11 segundos o más)	8Q. CANCELADOS 11+ 1
Número de ciclos *FINALIZADOS* tras 21 segundos o más	8R. HECHOS 21+ 3
Recuento de cocción de un alimento en concreto	8S. RECUESTO DE COCCIÓN DE ALx 77
Recuento "no detectado" de un alimento en concreto	8T. ALx NO DET 3
Recuento de "cocción lenta" de un alimento en concreto	8U. RECUESTO DE COCCIÓN LENTA DE ALx 0
Recuento de "sobrecarga" de un alimento en concreto	8V. SOBRECARGA ALx 1

Para las funciones comprendidas entre 8S y 8V, pulse los botones de alimento (o programación manual) para consultar los datos relativos a cada alimento en concreto.



Pulse **PROG** para acceder al registro de datos del aceite.

**4-1. MODO INFORMACIÓN
(DETALLES) (Cont.)**

9. "OIL DATA (INFO ACEITE)" (lote actual; se reinicia al limpiarlo)
Pulse  para acceder a los siguientes datos:

FUNCIÓN	EJEMPLO EN EL VISOR
Día de inicio del lote de aceite actual	9A. DESDE 1 ABR
Número de días incluidos en el total	9B. RECUENTO DÍAS 10
Número de calentamientos supervisados	9C. CALENTAMIENTOS 75
Número de calentamientos lentos	9D. CALENT. LENTOS 2
Duración máxima para ir de 270 °F a 310 °F	9E. DURACIÓN CALENT MÁX 3:25
Índice máximo inferior para todos los calentamientos	9F. ÍNDICE MÍN 0,43
Tensión máxima	9G. TENSIÓN MÁXIMA 102 %
Tensión mínima	9H. TENSIÓN MÍNIMA 91 %
Núm. de alertas por tensión baja generadas	9I. TENSIÓN BAJA 0
Consumo máximo de amperios	9J. AMP MÁXIMO 35
Consumo mínimo de amperios	9K. AMP MÍNIMO 32
Núm. de alertas por amperaje bajo generadas	9L. AMP BAJO 0
Horas de reposo (con la freidora encendida)	9M. HORAS REPOSO 43
Restos de aceite acumulados	9N. RESTOS EN TOTAL 278
Núm. total de ciclos de cocción	9O. TOTAL CICLOS 125
Número de ciclos iniciados antes de que la freidora estuviera lista	9P. NO LISTA 7
Número de ciclos cancelados (cuando quedaban 11 segundos o más)	9Q. CANCELADOS 11+ 1
Número de ciclos *FINALIZADOS* tras 21 segundos o más	9R. HECHOS 21+ 3
Recuento de cocción de un alimento en concreto	9S. RECUENTO DE COCCIÓN DE ALx 77
Recuento "no detectado" de un alimento en concreto	9T. ALx NO DET 3
Recuento de "cocción lenta" de un alimento en concreto	9U. RECUENTO DE COCCIÓN LENTA DE ALx 0
Recuento de "sobrecarga" de un alimento en concreto	9V. SOBRECARGA ALx 1

Para las funciones comprendidas entre 9S y 9V, pulse los botones de alimento (o programación manual) para consultar los datos relativos a cada alimento en concreto.

Pulse  para acceder al registro de datos previos del aceite.

**4-1. MODO INFORMACIÓN
(DETALLES) (Cont.)**

10. "PREV OIL DATA (INFO PREVIA ACEITE)" (a partir del registro de datos del aceite; se asume que se ha añadido grasa alimentaria nueva)

Pulse  para acceder a los siguientes datos:

FUNCIÓN	EJEMPLO EN EL VISOR
Día de inicio del lote de aceite anterior	10A. COMENZÓ 9 MAR
Número de días incluidos en el total	10B. RECUENTO DÍAS 18
Número de calentamientos supervisados	10C. CALENTAMIENTOS 98
Número de calentamientos lentos	10D. CALENT. LENTOS 0
Duración máxima para ir de 270 °F a 310 °F	10E. DURACIÓN CALENT MÁX 1:31
Índice máximo inferior para todos los calentamientos	10F. ÍNDICE MÍN 0,57
Tensión máxima	10G. TENSIÓN MÁXIMA 101 %
Tensión mínima	10H. TENSIÓN MÍNIMA 96 %
Núm. de alertas por tensión baja generadas	10I. TENSIÓN BAJA 0
Consumo máximo de amperios	10J. AMP MÁXIMO 35
Consumo mínimo de amperios	10K. AMP MÍNIMO 33
Núm. de alertas por amperaje bajo generadas	10L. AMP BAJO 0
Horas de reposo (con la freidora encendida)	10M. HORAS REPOSO 62
Restos de aceite acumulados	10N. RESTOS EN TOTAL 1.523
Núm. total de ciclos de cocción	10O. TOTAL CICLOS 653
Número de ciclos iniciados antes de que la freidora estuviera lista	10P. NO LISTA 25
Número de ciclos cancelados cuando quedaban 11 segundos o más	10Q. CANCELADOS 11+ 3
Número de ciclos *FINALIZADOS* tras 21 segundos o más	10R. HECHOS 21+ 13
Recuento de cocción de un alimento en concreto	10S. RECUENTO DE COCCIÓN DE ALx 466
Recuento "no detectado" de un alimento en concreto	10T. ALx NO DET 31
Recuento de "cocción lenta" de un alimento en concreto	10U. RECUENTO DE COCCIÓN LENTA DE ALx 0
Recuento de "sobrecarga" de un alimento en concreto	10V. SOBRECARGA ALx 5

Para las funciones comprendidas entre 10S y 10V, pulse los botones de alimento (o programación manual) para consultar los datos relativos a cada alimento en concreto.



Pulse **PROG** para acceder al registro de entrada de A_VHDSF_M.


**4-1. MODO INFORMACIÓN
(DETALLES) (Cont.)**

11. "INP_A_VHDSF_M (ENT. A_VHDSF_M)"

Esta función muestra el estado de las piezas y de la señal de entrada. Si se detecta una señal de entrada, en el visor aparecerá una letra de identificación (v. a continuación). Si no se detecta una señal de entrada, en el visor aparecerá “_”.

Si se activa el interruptor de corriente y se detectan todas las señales de entrada, en el visor aparecerá "H_P_A_VHDSF_M". Consulte, a continuación, la definición de los códigos.

- A = Interruptor de corriente activo.
- V = Tensión. 24 VCA detectados.
- H = Limitador. Si aparece la letra "H", el límite es correcto. Si la letra "H" no aparece, el límite se ha sobrepasado (temperatura excesiva) o el limitador está defectuoso.
- D = Perilla del depósito de drenaje. Si aparece la letra "D", la perilla del depósito de drenaje estará cerrada. Si la letra "D" no aparece, el depósito de drenaje estará abierto o defectuoso.
- S = Interruptor de corriente activado en el circuito de enclavamiento. Si aparece la letra "S", el interruptor de corriente estará en la posición de encendido. Si la letra "S" no aparece, el interruptor de corriente estará apagado, defectuoso o mal conectado.
- F = VENTILADOR
- M = MV. Detecta una derivación de 24 V al terminal MV.

Pulse  para consultar el estado específico de cada señal de entrada. La barra baja (“_”) indica que no se ha detectado la señal de entrada. La marca de verificación (“√”) indica que se ha detectado una señal de entrada normal. Una “X” intermitente indica que se ha detectado la señal, pero que se ha detectado como media onda (parcialmente defectuosa).

AVISO

Las señales de entrada V, H, D, S, F y M están conectadas en serie. Por lo tanto, cuando una señal de la secuencia falla, normalmente todas las señales que estén a su derecha también fallarán.

Pulse  para acceder al registro de salida de H*.

4-1. MODO INFORMACIÓN (DETALLES) (Cont.)

12. "OUTP H* (SALIDA H*)"


Esta función muestra el estado de las piezas y de la señal de salida. Si se detecta una señal de salida, en el visor aparecerá una letra de identificación (v. a continuación) seguida de "*". En caso de que no se detecte la señal de salida, en el visor aparecerá "_".

H = Salida de calor


Si la producción de calor está activada, en el visor aparecerá "H*". Si la producción de calor está desactivada, en el visor aparecerá "H_". Si el dispositivo de control detecta un problema en la señal de salida de calor, en el visor aparecerá "H* (H*)" con el "*" intermitente.

Pulse  para consultar el amperaje de la señal de salida.

Si en el visor aparece "H√", el amperaje será el correcto. Si se muestra una "X" intermitente tras la H, se ha producido un problema.

Pulse  para consultar el estado de desconexión/conexión a tierra ("NC/GD (DC/CT)") de la señal de salida. Esto le indicará si existe algún problema en los relés de salida de la placa del PC.

Si en el visor aparece "H√", la señal de salida de la placa del PC será la correcta. Si se muestra una "X" intermitente tras la H, se ha producido un problema.

Pulse  para consultar las señales de salida y de entrada (consulte el punto 10).



Pulse **PROG** para acceder a la lectura de la temperatura de la cubeta.

13. "POT TMP (TEMP CUBETA)"

Esta función indica la temperatura real de la grasa alimentaria. En el visor aparecerá "13. POT TMP (TEMP CUBETA)" seguido de la temperatura.

Pulse  **PROG** para acceder a la lectura de la temperatura de la CPU.

14. "CPU TMP (TEMP CPU)"

Esta función indica la temperatura real de la placa del PC.





Pulse **PROG** para acceder a la lectura del adaptador analógico del equipo.

**4-1. MODO INFORMACIÓN
(DETALLES) (Cont.)**

15. "ANALOG <1> 2344 (ANALÓGICO <1> 2344)"


Esta función indica el estado real de cualquiera de los canales del convertor de señal analógica a digital del dispositivo de control. Esta función podrá ser de utilidad para aquellos técnicos que necesiten solucionar algún problema de la freidora o del dispositivo de control.


Podrá seleccionar si quiere ver el valor real en voltios o en bits pulsando . Si el valor cuenta con un separador decimal, se tratará de un voltaje (de 0 a 5 VCC). Si no incluye el separador decimal, el valor se representa en bits (de 0 a 4095).

Pulse  para acceder a la lectura de la tensión de corriente alterna.

16. "AC VOLTS (VOLTIOS DE CA)" 98 %

Esta función muestra el estado real del suministro de tensión de línea que llega a la freidora. El valor indicado es la media de un período de 10 segundos, por lo que, en el visor, podrían no aparecer las disminuciones y fluctuaciones de la tensión.

Normalmente, la tensión figura como un "porcentaje del valor nominal", en el que un 100 % indicaría que la tensión se encuentra exactamente en el valor nominal (es decir, 208 voltios para una freidora de 208v). Podrá configurar el dispositivo de control para seleccionar el valor de la tensión real pulsando .

Pulse  para acceder a la lectura del amperaje.


17. "AMPS 33 33 33 (AMPS 33 33 33)"

En los modelos de freidora eléctrica, esta función muestra la lectura real procedente de los sensores de amperaje de la freidora, que controlan la corriente eléctrica que llega a los generadores de calor.

En las freidoras abiertas, estos valores indican la corriente que pasa por cada resistencia de forma individual. En los equipos de 208 o 240 voltios, este valor debería ser cercano al valor que figura en la placa de datos. En los equipos de 480 voltios, este valor debería ser el valor que figura en la placa de datos multiplicado por 1,76.

Normalmente, los valores en materia de amperaje deberían aumentar y disminuir con la luz de calentamiento activa. Además, los tres valores deberían ser más o menos los mismos.

AVISO

Mantenga pulsado  para salir del modo Información en cualquier momento. De lo contrario, el dispositivo de control saldrá de forma automática transcurridos dos minutos al modo de funcionamiento normal.

PUNTO 5. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

5-1. INTRODUCCIÓN

Este punto recoge información para la resolución de problemas a través de un cuadro de fácil lectura.

Si tiene algún problema la primera vez que ponga el equipo en funcionamiento, vuelva a revisar los puntos sobre instalación y funcionamiento del manual.

5-1. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Para aislar un error, siga el siguiente procedimiento:

1. Defina claramente el problema (o signo) cuando este tenga lugar.
2. Ubique el problema en el cuadro de resolución de problemas.
3. Consulte todas las causas posibles. A continuación, siga las posibles soluciones, una por una, hasta que haya conseguido solucionar el problema.
4. Sírvese del modo Diagnóstico para identificar el problema y hacer posibles ajustes.

AVISO

Si el problema persiste, póngase en contacto con un técnico cualificado al respecto para que diagnostique cuál es problema.

5-3. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

SECCIÓN COCCIÓN

Problema	Causa	Solución
El color del alimento no es el adecuado: demasiado oscuro (algunos lotes)	<ul style="list-style-type: none"> • La temperatura es demasiado alta • Se ha empanado el alimento con demasiada antelación • Se ha ignorado la alarma de fin durante más de 20 segundos • Se ha pulsado el botón de alimento inadecuado 	<ul style="list-style-type: none"> • Consulte el modo Diagnóstico (D 10); si ha modificado los ajustes de la temperatura, reinicie el dispositivo de control • Empane los alimentos justo antes de freírlos • Si no ha utilizado la freidora desde que tuvo el problema, consulte el modo Información (4 H y 5 H). Para saber más sobre este problema, consulte los puntos 6 U, 7 U, 8 R, 9 R o 10 R del modo Información. • Asegúrese de pulsar el botón de alimento adecuado. Si no ha utilizado la freidora desde que tuvo el problema, consulte el modo Información (4 B y 5 B) para saber qué alimento seleccion
Demasiado oscuro (todos los lotes)	<ul style="list-style-type: none"> • La sonda de temperatura no está bien calibrada • La grasa alimentaria es demasiado antigua • La grasa alimentaria es demasiado oscura • La sonda está defectuosa ("E6") 	<ul style="list-style-type: none"> • Consulte el modo Diagnóstico (D 1) para ajustar el color del alimento • Compruebe la calibración de la sonda de temperatura en el punto Comprobar la calibración de la sonda de temperatura. Si el error de precisión es de menos de 15 grados, calibre la sonda. Si el error es de más de 15 grados, cambie la sonda • Si la grasa alimentaria produce humo o sabe a quemado, cámbiela • Consulte el modo Diagnóstico (D 2). Cambie la grasa alimentaria si el dispositivo de control indica que se debe cambiar • Filtre la grasa alimentaria • Cambie la grasa alimentaria • Si la sonda no puede volver a calibrarse, deberá cambiarla. Si aún así no se reinicia, cambie el limitador

SECCIÓN COCCIÓN (Cont.)

Problema	Causa	Solución
Demasiado claro (todos los lotes)	<ul style="list-style-type: none"> • La sonda de temperatura no está bien calibrada • La freidora se calienta/ recupera el calor muy lentamente • El aceite no se ha configurado como grasa alimentaria nueva 	<ul style="list-style-type: none"> • Consulte el modo Diagnóstico (D 1) para ajustar el color del alimento • Compruebe la calibración de la sonda de temperatura en el punto Comprobar la calibración de la sonda de temperatura. Si el error de precisión es de menos de 15 grados, calibre la sonda. Si el error es de más de 15 grados, cambie la sonda • Consulte el modo Diagnóstico (D 4) para conocer el rendimiento del día o el modo Información (5, 6, 7, 8, 9 y 10) para saber más acerca de este problema • Tensión baja. Consulte el modo Diagnóstico (D 3) para conocer el rendimiento real de la tensión. Para obtener más información, consulte el modo Información (4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 y 16) • Consulte el modo Diagnóstico (D 2) para conocer el tiempo del aceite; consulte el punto Funcionamiento básico para ajustar el tiempo del aceite.
Demasiado claro (algunos lotes)	<ul style="list-style-type: none"> • La temperatura es demasiado baja • El alimento se introdujo en la grasa alimentaria antes de que se alcanzara la temperatura adecuada • Se pulsó el botón de cocción incorrecto • El ciclo de cocción se canceló antes de que sonara la alarma y parpadeara "DONE (HE-CHO)". • El lote es demasiado grande 	<ul style="list-style-type: none"> • Consulte el modo Diagnóstico (D 10); si ha modificado los ajustes de la temperatura sin autorización, reinicie el dispositivo de control • Si no ha utilizado la freidora desde que tuvo el problema, consulte el modo Información (4 C y 5 C). Para saber más, consulte el modo Información (6 S, 7 S, 8 P, 9 P y 10 P) • Si no ha utilizado la freidora desde que tuvo el problema, consulte el modo Información (4 B y 5 B) para saber qué alimento seleccionó. Si cambia la sonda y no se reinicia, cambie el limitador • Los lotes deberán pesar 15 libras como máximo. Consulte el modo Diagnóstico (D 5) y asegúrese de que el dispositivo de control no haya detectado una sobrecarga

SECCIÓN COCCIÓN (Cont.)

Problema	Causa	Solución
El alimento se seca	<ul style="list-style-type: none"> • Se ha producido una pérdida de humedad antes de la cocción • El alimento se ha sobrecocinado • Se ha configurado demasiado tiempo de cocción • Se ha pulsado el botón de alimento incorrecto 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilice alimentos frescos • Cubra el alimento con una película de protección para reducir la evaporación • Se ha ignorado la alarma de fin durante más de 20 segundos. Si no ha utilizado la freidora desde que tuvo el problema, consulte el modo Información (4 H y 5 H). Para saber más sobre este problema, consulte los puntos 6 U, 7 U, 8 R, 9 R o 10 R en el modo Información. • Consulte el modo Diagnóstico (D 2) para conocer el tiempo del aceite; consulte el punto Funcionamiento básico para ajustar el tiempo del aceite. • Consulte el modo Diagnóstico (D 10); si ha modificado los ajustes de tiempo, reinicie el dispositivo de control. • Si no ha utilizado la freidora desde que tuvo el problema, consulte el modo Información (4 B y 5 B) para saber qué alimento seleccionó
Sabor a quemado	<ul style="list-style-type: none"> • La grasa alimentaria sabe a quemado • Es necesario filtrar la grasa alimentaria • La cubeta no se ha limpiado correctamente 	<ul style="list-style-type: none"> • Cambie la grasa alimentaria • Filtre la grasa alimentaria más frecuentemente • Drene y limpie la cubeta

SECCIÓN COCCIÓN (Cont.)

Problema	Causa	Solución
<p>El alimento no está cocinado</p>	<ul style="list-style-type: none"> • El ciclo de cocción se canceló antes de que sonara la alarma y parpadeara "DONE (HECHO)" • El lote es demasiado grande • Se ha pulsado el botón de cocción incorrecto • La temperatura es demasiado baja o no se ha programado correctamente • La sonda de temperatura no está bien calibrada • La freidora se calienta/recupera el calor muy lentamente 	<ul style="list-style-type: none"> • Consulte el modo Diagnóstico (D 7) para ver cuántas veces se canceló el ciclo de cocción antes de que tal ciclo finalizara • Los lotes deberán pesar 15 libras como máximo. Consulte el modo Diagnóstico (D 5) y asegúrese de que el dispositivo de control no haya detectado una sobrecarga • Si no ha utilizado la freidora desde que tuvo el problema, consulte el modo Información (4 B y 5 B) para saber qué alimento seleccionó • Consulte el modo Diagnóstico (D 10); si ha modificado los ajustes de la temperatura, reinicie el dispositivo de control • Compruebe que la sonda de temperatura esté bien calibrada en el punto Comprobar la calibración de la sonda de temperatura. <ul style="list-style-type: none"> a. Si el error de precisión es inferior a 5°, consulte el modo Diagnóstico (D 1) b. Si el error de precisión es de entre 5 y 15°, vuelva a calibrar la sonda. Si el error es superior a 15°, cambie la sonda • Consulte el modo Diagnóstico (D 4) para conocer el rendimiento del día o el modo Información (5, 6, 7, 8, 9 y 10) para saber más acerca de este problema • Tensión baja. Consulte el modo Diagnóstico (D 3) para conocer el rendimiento real de la tensión. Para obtener más información, consulte el modo Información (4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 y 16)

SECCIÓN ELECTRICIDAD

Problema	Causa	Solución
Con el interruptor de corriente activado, el suministro eléctrico no llega a la freidora	<ul style="list-style-type: none"> • Circuito abierto 	<ul style="list-style-type: none"> • Asegúrese de que la freidora esté enchufada • Compruebe el disyuntor o el fusible • Póngase en contacto con un técnico cualificado al respecto para que revise el suministro eléctrico y el interruptor de corriente.

SECCIÓN SISTEMA DE FILTRADO

El motor del sistema de filtrado funciona, pero bombea la grasa alimentaria con lentitud	<ul style="list-style-type: none"> • La bomba está obstruida • Las conexiones del conducto del sistema de filtrado están flojas • Hay grasa alimentaria sólida en los conductos 	<ul style="list-style-type: none"> • Limpie la bomba • Apriete las conexiones del conducto del sistema de filtrado • Extraiga la grasa alimentaria sólida de los conductos
El interruptor de la bomba de filtrado está activado, pero el motor no funciona	<ul style="list-style-type: none"> • El interruptor de la bomba de filtrado está defectuoso • El motor está defectuoso • El protector térmico del motor ha saltado 	<ul style="list-style-type: none"> • Compruebe el interruptor • Compruebe el motor • Reinicie el protector térmico de acuerdo con el punto Protector del motor de la bomba de filtrado
El motor suena pero no bombea	<ul style="list-style-type: none"> • Los conductos están obstruidos o se ha extraído la bomba 	<ul style="list-style-type: none"> • Limpie la bomba y los conductos • Cambie la junta de la bomba, el rotor y los rodillos

SECCIÓN CALENTAMIENTO DE LA GRASA ALIMENTARIA

Problema	Causa	Solución
La grasa alimentaria no se calienta	<ul style="list-style-type: none"> • El interruptor automático se ha fundido o el disyuntor ha saltado en el cuadro eléctrico • El cable y el enchufe están defectuosos • La placa del PC está defectuosa • El limitador está defectuoso o ha saltado ("E10") • La válvula de drenaje está desconectada ("E15") • Es posible que la sonda esté defectuosa ("E6") • Es posible que el contactor esté defectuoso 	<ul style="list-style-type: none"> • Recoloque el disyuntor o cambie el interruptor automático • Revise el cable y el enchufe y también el suministro eléctrico en la toma de corriente • Compruebe el panel de control • Reinicie el limitador según se indica en el punto Elementos de funcionamiento. Si el limitador no se reinicia, revíselo • Cierre la válvula de drenaje • Compruebe la sonda de temperatura • Consulte el modo Diagnóstico (D 4). Si en el visor aparece "CHECK COILS, CONTACTORS AND WIRING (COMPROBAR RESISTENCIAS, CONTACTORES Y CABLEADO)", revise los contactores y el cableado
	<ul style="list-style-type: none"> • El interruptor de corriente está defectuoso • El interruptor de drenaje está defectuoso ("E15") 	<ul style="list-style-type: none"> • Consulte el modo Información (11) y compruebe que haya un código de señal de entrada. Si no lo hubiera, asegúrese de que un técnico cualificado revise la freidora
La grasa alimentaria se calienta muy lentamente	<ul style="list-style-type: none"> • El amperaje es bajo o incorrecto 	<ul style="list-style-type: none"> • Consulte el modo Información (17) para conocer el amperaje real o el modo Información (5, 6, 7, 8, 9 y 10) para saber más acerca de este problema. En el modo Diagnóstico (D 4) podrá consultar el rendimiento de calentamiento

SECCIÓN CALENTAMIENTO DE LA GRASA ALIMENTARIA (Cont.)

Problema	Causa	Solución
<p>La grasa alimentaria se calienta muy lentamente (cont.)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • El voltaje es bajo o incorrecto • Los cables están sueltos • La placa del PC está defectuosa 	<ul style="list-style-type: none"> • Consulte el modo Diagnóstico (D 3 y D 4) para conocer el voltaje y el rendimiento de calentamiento del día o el modo Información (4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 y 15) para saber más acerca de este problema • Apriete los cables • Compruebe el panel de control
	<ul style="list-style-type: none"> • Resistencias débiles o quemadas (modelos eléctricos) • Conectores quemados o chamuscados • El contactor está defectuoso 	<ul style="list-style-type: none"> • Consulte el modo Diagnóstico (D 4). Si en el visor aparece "CHECK COILS, CONTACTORS AND WIRING (COMPROBAR RESISTENCIAS, CONTACTORES Y CABLEADO)", asegúrese de que un técnico cualificado revise la freidora



5-4. MODO DIAGNÓSTICO (DETALLES)

El dispositivo de control de las freidoras para Chick-fil-A ofrece una serie de funciones de diagnóstico que permiten al operario revisar los datos de funcionamiento y rendimiento de la freidora.

La información que ofrece el modo Diagnóstico puede utilizarse para controlar errores de procedimiento, como no esperar a la luz indicadora para iniciar el ciclo de cocción, cancelar los ciclos antes de tiempo, etc.

Además, el modo Diagnóstico posibilita ciertos ajustes del color del alimento y proporciona datos sobre el tiempo del aceite, los residuos de este y el rendimiento del suministro de tensión de línea.





Cómo acceder al modo Diagnóstico

Para acceder al modo diagnóstico, pulse  y, a continuación, pulse .



En el visor aparecerá el siguiente mensaje:


"*DIAGNOSTIC* (*INFORME*)"
"*REPORT* (*DIAGNÓSTICO*)"

Tras el mensaje introductorio, el dispositivo de control activa la etapa Diagnóstica D1 (v. a continuación).

Los botones   se utilizan para avanzar por los mensajes del informe. Pulse  para ver el siguiente mensaje. Pulse  para ver los mensajes anteriores.

Los datos del informe se agrupan en varias secciones (de D 1 a D 10). Encontrará varios mensajes en la mayoría de los puntos.




Para seleccionar el idioma del visor (inglés o español), pulse  y, a continuación, pulse .


Para salir del informe diagnóstico en cualquier momento, pulse .

**5-4. MODO DIAGNÓSTICO
(DETALLES) (Cont.)**

D 1: Ajuste del color

Esta función permite al usuario hacer ajustes leves en el color del alimento. El primer mensaje es preguntar **"IS PRODUCT COLOR OK? (¿ES CORRECTO EL COLOR DEL ALIMENTO?)"**


Si el color del alimento es correcto y no quiere hacer ningún cambio, pulse  o  para continuar con la siguiente función o pulse  para salir del modo Diagnóstico.

Si quiere hacer algún cambio, pulse  (es decir, si el color no es correcto). En el visor aparecerá **"ADJUST DARKNESS (AJUSTAR COLOR)"** y, a continuación, se mostrará el control deslizante de color.


"LT - - - - + - - - - DK (CL - - - - + - - - - OSC)"

El asterisco (*) intermitente le indicará la posición actual. Utilice

  para ajustar el color del alimento.

Para oscurecer el alimento, pulse  y mueva el "*" intermitente hacia el lateral **DK (OSC (más oscuro))**.

Para aclarar el alimento, pulse  y mueva el "*" intermitente hacia el lateral **LT (CL (más claro))**.

Cuando haya terminado de ajustar el color, pulse  para salir y volver al modo de funcionamiento normal.

Los ajustes de la temperatura derivados del ajuste de color se reflejarán en la temperatura de referencia normal, como parte de la compensación de la temperatura de cocción del alimento básico.

Para consultar la temperatura de regulación actual, pulse  dos veces.

En el siguiente ejemplo, **"SETPT = 315°F + 6 (TEMP REF = 315 °F + 6)"** la temperatura de cocción del producto es 315 °F con una compensación adicional de 6 °F, para ajustarse al tiempo del aceite, al tiempo que lleve la freidora en reposo y a los ajustes de color.

5-4. MODO DIAGNÓSTICO
(DETALLES) (Cont.)

D 2: Informe sobre desgaste del aceite

Esta función recoge información sobre el tiempo del lote de grasa alimentaria actual.

El primer mensaje indica cuántos días lleva utilizándose el aceite:

"D2: THIS OIL IS (D2: ESTE ACEITE TIENE)"

"D2: 4 DAYS OLD (D2: 4 DÍAS)"

AVISO

El dispositivo de control solo cuenta los días de uso de la freidora.

Pulse ▼ para ver el segundo mensaje. Este mensaje indica el tiempo de la grasa alimentaria como un porcentaje de su vida útil estimada. El desgaste acumulado de la grasa alimentaria se compara con el ajuste por desgaste por el que el dispositivo de control solicitará que se cambie la grasa alimentaria.

"D2: THIS OIL IS (D2: ESTE ACEITE TIENE)"

"D2: 16% USED (D2: UN USO DEL 16 %)"

Este dato puede ser útil cuando el aceite se acerque al final de su vida útil (es decir, al 95 %), de modo que se pueda programar la limpieza.

Pulse ▼ para acceder a la siguiente función.

5-4. MODO DIAGNÓSTICO
(DETALLES) (Cont.)

D 3: Informe de rendimiento de la tensión de línea

Este punto recoge información acerca del funcionamiento del suministro de tensión de línea del día y del lote de aceite actual.

El dispositivo de control supervisa de forma ininterrumpida la tensión de línea que llega a la freidora (cuando la freidora está encendida). Si la tensión de línea se sitúa por debajo de su valor nominal [90 %], el dispositivo de control activa una alarma por "**LOW VOLTAGE (TENSIÓN BAJA)**". Esta alarma sonará al finalizar los ciclos de cocción para los que se haya detectado una tensión baja. Mientras no se esté cocinando, la alarma por tensión baja sonará cada 30 minutos aproximadamente.

AVISO

Cuando aparece un corchete "[]" alrededor de un valor, como en [90 %], tal valor puede programarse y es susceptible de modificación en versiones de software posteriores.

Informe sobre la tensión del día

Si no se ha generado ninguna alerta por tensión baja en todo el día, el dispositivo de control indicará "**D3: VOLTAGE OK, D3: TODAY (D3: TENSIÓN CORRECTA, D3: HOY)**"

Si se ha detectado una o más alertas por tensión baja durante el día, es posible que aparezca la siguiente secuencia:

"**D3: YOU HAD 3 (D3: HA TENIDO 3)**"
"**D3: LOW VOLTAGE (D3: ALERTAS)**"
"**D3: WARNINGS (D3: POR TENSIÓN BAJA)**"
"**D3: TODAY (D3: HOY)**"

(Pulse ▾)

"**D3: MIN VOLTAGE (D3: TENSIÓN MÍN.)**"
"**D3: TODAY = 83% (D3: HOY = 83 %)**"

(Pulse ▾)

"**D3: MAX VOLTAGE (D3: TENSIÓN MÁXIMA)**"
"**D3: TODAY = 101% (D3: HOY = 101 %)**"

(Pulse ▾)

5-4. MODO DIAGNÓSTICO
(DETALLES) (Cont.)

Si se ha detectado una o más alertas por tensión baja antes del día de hoy, es posible que aparezca la siguiente secuencia:

"D3: BEFORE TODAY (D3: ANTES DE HOY)"
"D3: 27 LOW VOLT (D3: 27 ALARMAS)"
"D3: WARNINGS (D3: POR TENSIÓN BAJA)"
"D3: ON THIS OIL (D3: CON ESTE ACEITE)"

(Pulse ▾)

"D3: MIN VOLTAGE (D3: TENSIÓN MÍN.)"
"D3: BEFORE TODAY (D3: ANTES DE HOY)"
"D3: = 85% (D3: = 85 %)"

(Pulse ▾)

"D3: MAX VOLTAGE (D3: TENSIÓN MÁXIMA)"
"D3: BEFORE TODAY (D3: ANTES DE HOY)"
"D3: = 105% (D3: = 105 %)"

Pulse ▾ para acceder a la siguiente función.

D 4: Informe sobre la capacidad de calentamiento

En este punto se recoge el estado real del sistema de calentamiento.

El dispositivo de control examina el historial de datos de calentamiento y determina si el sistema de calentamiento funciona correctamente. La "capacidad de calentamiento" será incorrecta solo si el calentamiento más reciente no alcanzó la velocidad de calentamiento esperada y si tres de los últimos cuatro calentamientos tampoco alcanzaron la velocidad esperada. Es decir, un solo calentamiento lento no activa la alarma por "calentamiento lento". La alarma por calentamiento lento se activa solo en caso de que se produzcan varios calentamientos lentos repetidos.

El dispositivo de control no podrá evaluar la integridad del sistema de calentamiento si la freidora ha tenido problemas de tensión. Las velocidades de calentamiento lentas observadas en esta función también podrían deberse a problemas con la tensión de línea.

5-4. MODO DIAGNÓSTICO
(DETALLES) (Cont.)

Si la freidora ha experimentado dos o más alertas por baja tensión el mismo día, se generará el siguiente informe:

"D4: CAN'T TEST (D4: IMPOSIBLE EVALUAR)"
"D4: HEAT CAPACITY (D4: CAPACIDAD DE CALEFACCIÓN)"
"D4: DUE TO (D4: POR)"
"D4: VOLTAGE (D4: PROBLEMAS)"
"D4: PROBLEMS (D4: DE TENSIÓN)"

Por otro lado, si la capacidad de calentamiento es buena y solo se ha producido un error en cuanto a la velocidad esperada, se mostrará el siguiente informe:

"D4: HEATING (D4: CAPACIDAD)"
"D4: CAPACITY (D4: DE CALENTAMIENTO)"
"D4: IS FINE (D4: CORRECTA)"

De lo contrario, si la capacidad de calentamiento no es buena en este momento, o si es buena pero se han producido ya dos errores de velocidad de calentamiento en lo que va de día, se generará la siguiente secuencia:

"D4: YOU HAD 75% (D4: HA TENIDO UN 75 %)"
"D4: SLOW HEATS (D4: DE CALENTAMIENTOS LENTOS)"
"D4: TODAY (D3: HOY)"

(Pulse ▾)

"D4: HAVE 20% (D4: ESTE ACEITE)"
"D4: SLOW HEATS (D4: TIENE UN 20 %)"
"D4: THIS OIL (DE CALENTAMIENTOS LENTOS)"

(Pulse ▾)

"D4: HAD 0% (D4: EL ÚLTIMO ACEITE)"
"D4: SLOW HEATS (D4: TUVO UN 0 %)"
"D4: LAST OIL (DE CALENTAMIENTOS LENTOS)"

(Pulse ▾)

Si la capacidad de calentamiento no es buena (velocidad lenta en el último y en tres de los últimos cuatro calentamientos), se asumirá que las resistencias no funcionan correctamente y se mostrará la siguiente secuencia:

"D4: CHECK COILS, (D4: COMPROBAR RESISTENCIAS,)"
"D4: CONTACTORS, (D4: CONTACTORES)"
"D4: AND WIRING (D4: Y CABLEADO)"

5-4. MODO DIAGNÓSTICO
(DETALLES) (Cont.)

Si el error persiste, se asumirá que las resistencias están en buen estado y aparecerán los siguientes mensajes:

"D4: HEATER COILS (D4: LAS RESISTENCIAS)"
"D4: APPEAR OK (D4: FUNCIONAN BIEN)"

(Pulse ▾)

"D4: CHECK (D4: COMPROBAR)"
"D4: CONTACTORS, (D4: CONTACTORES,)"
"D4: CONNECTIONS (D4: CONEXIONES)"
"D4: AND WIRING (D4: Y CABLEADO)"

D 5: Informe sobre tiempos de cocción (cocción lenta)

Este informe recoge el estado de "cocción lenta" de cada alimento.

Los tiempos de cocción reales de los ciclos de cocción podrán variar con respecto a la configuración de tiempos de cocción debido a la función de compensación de la carga. La compensación de la carga ralentiza los tiempos de cocción si la temperatura real de la grasa alimentaria es inferior al valor de referencia y los acelera si la temperatura de la grasa alimentaria es superior al valor de referencia.

Si la temperatura de la grasa alimentaria es inferior a la esperada para un ciclo de cocción determinado, el tiempo de cocción será superior al habitual. Si el tiempo de cocción sobrepasa un límite programado, el dispositivo de control registrará un acontecimiento de "**SLOW COOK (COCCIÓN LENTA)**" y hará sonar una alarma al final del ciclo de cocción.

Si se detecta un nivel bajo de tensión o de amperaje durante un ciclo de cocción, aparecerá un mensaje de alerta por "**LOW VOLTAGE (BAJA TENSIÓN)**" o "**LOW AMPS (BAJO AMPERAJE)**" y se registrará un acontecimiento de cocción lenta. Si la tensión y el amperaje han sido correctos durante el ciclo de cocción, pero el ciclo se inició antes de que se encendiera el indicador luminoso, aparecerá un mensaje de alerta por "**SLOW COOK — WAIT FOR READY LIGHT (COCCIÓN LENTA, ESPERE AL INDICADOR LUMINOSO)**". De lo contrario, el problema de cocción lenta se atribuirá a un lote incorrecto de alimentos: se ha cocinado demasiada cantidad de una vez o el alimento estaba demasiado frío.

Si ninguno de los alimentos ha presentado más de un 5 % de ciclos de cocción lentos durante el día, se mostrará el siguiente mensaje:

"D5: COOK TIMES (D5: TIEMPOS DE COCCIÓN)"
"D5: LOOK OK (D5: CORRECTOS)"
"D5: TODAY (D5: HOY)"

5-4. MODO DIAGNÓSTICO
(DETALLES) (Cont.)

Si se ha generado una alerta por más de un 5 % de ciclos de cocción lentos en uno o más alimentos, pero se han generado cuatro o más alertas por tensión baja o calentamiento lento (en cualquier combinación), aparecerá el siguiente mensaje:

"D5: SOME SLOW (D5: VARIAS)"
"D5: COOKS TODAY (D5: COCCIONES LENTAS)"
"D5: MAYBE DUE TO (D5: POSIBLEMENTE DEBIDAS A)"
"D5: VOLTAGE OR (PROBLEMAS DE TENSIÓN O)"
"D5: COIL PROBLEMS (CON LAS RESISTENCIAS)"

El informe indica que la cocción lenta podría derivar de una tensión baja (que reduce notablemente la capacidad de calentamiento) o de otros problemas relacionados con el sistema de calentamiento. En tales casos, los problemas por cocción lenta no tendrían nada que ver con un posible error del usuario.

Los problemas por cocción lenta suelen atribuirse al usuario: cocción de una cantidad demasiado elevada de una vez, cocción de alimentos congelados (en la freidora de presión) cuando deberían ser frescos, cocción antes de que se ilumine el indicador luminoso, etc.

El visor mostrará el mensaje de error **"XXXXX IS COOKING SLOWLY TODAY (XXXXX PRESENTA UNA COCCIÓN LENTA)"** por cada alimento que genere una alarma por cocción lenta en más de un 5 % de los casos en un mismo día. Este mensaje se activará exclusivamente en función del número de cocciones lentas de un mismo alimento, tanto si las cocciones lentas se deben a problemas de tensión o resistencia o con la cocción anterior a lo indicado, de demasiado alimento o de alimentos congelados.

"D5: FILET (D5: EL FILETE)" (← nombre del alimento)
"D5: COOKING SLOW (D5: PRESENTA UNA COCCIÓN LENTA)"
"D5: TODAY (D5: HOY)"

(Pulse ▾)

Si alguno de los ciclos de cocción lenta del alimento se deben a un error por parte del usuario, se generará un segundo mensaje para tal alimento.

"D5: "NUG-STRP (D5: EL FILETE)" (← nombre del alimento)
"D5: COOKING SLOW (D5: PRESENTA UNA COCCIÓN LENTA)"
"D5: TODAY (D5: HOY)"

(Pulse ▾)

**5-4. MODO DIAGNÓSTICO
(DETALLES) (Cont.)**

"D5: POSSIBLE (D5: POSIBLE)"
"D5: OVERSIZED (D5: LOTE DE)"
"D5: OR FROZEN (D5: FILETES" (← nombre del alimento)
"D5: BATCH OF (D5: CONGELADOS)"
"D5: NUG-STRP (D5: O DE GRAN TAMAÑO)"
"D5: DETECTED (D5: DETECTADO)"
"D5: 3 TIMES (D5: 3 VECES)"
"D5: TODAY (D5: HOY)"

(Pulse ▾)

"D5: POSSIBLE (D5: POSIBLE)"
"D5: OVERSIZED (D5: LOTE DE)"
"D5: BATCH OF (D5: PATATAS FRITAS)"
"D5: FRIES (D5: CONGELADAS)"
"D5: DETECTED (D5: DETECTADO)"
"D5: 5 TIMES (D5: 5 VECES)"
"D5: TODAY (D5: HOY)"

D 6: Informe de cocción antes de lo indicado

Este informe indica cuántos ciclos de cocción se iniciaron antes de que se encendiera el indicador luminoso. Este error lo genera estrictamente el usuario.

Si la freidora estaba preparada cuando el usuario comenzó a cargar el alimento, pero no estaba lista cuando el ciclo de cocción comenzó, el dispositivo de control no generará la alarma.

Si la freidora no estaba lista antes de proceder a la carga, sonará una alarma y en el visor aparecerá "WAS NOT READY (NO ESTABA LISTA)". El número de veces que esto ha ocurrido se indica en el siguiente mensaje:

"D6: COOKED (D6: COCCIÓN)"
"D6: BEFORE READY (D6: ANTES DE LO INDICADO)"
"D6: 11 TIMES (D6: 11 VECES)"
"D6: TODAY (D5: HOY)"

(Pulse ▾)

También se indica el número de alarmas por "NO ESTABA LISTA" para este lote de grasa alimentaria. Este valor no incluye las alarmas por falta de preparación generadas hoy.

5-4. MODO DIAGNÓSTICO
(DETALLES) (Cont.)

"D6: BEFORE TODAY, (ANTES DE HOY:)"
"D6: COOKED (D6: COCCIÓN)"
"D6: BEFORE READY (D6: ANTES DE LO INDICADO)"
"D6: 8 TIMES (D6: 8 VECES)"
"D6: ON THIS OIL (D6: CON ESTE ACEITE)"

(Pulse ▾)

Por último, el dispositivo de control identificará cuántas veces se generó la alarma por falta de preparación para el lote de grasa alimentaria anterior:

"D6: LAST OIL, (D6: ÚLTIMO LOTE:)"
"D6: COOKED (D6: COCCIÓN)"
"D6: BEFORE READY (D6: ANTES DE LO INDICADO)"
"D6: 24 TIMES (D6: 24 VECES)"

D 7: Informe de cancelación precoz

Este punto indica el número de ciclos de cocción que el usuario canceló antes de que el temporizador de cocción llegara a **"0:00"** y de que en el visor apareciera **"*DONE* (*HECHO*)"**. Este error lo genera el usuario.

En este informe no se incluyen los ciclos que se cancelan en menos de 30 segundos. Por ejemplo, si se inicia un ciclo por error y el ciclo de cocción se cancela transcurridos algunos segundos, este ciclo no se incluirá en el registro de cancelación precoz.

Por otro lado, se da un pequeño margen de cancelación de los ciclos de forma precoz. El usuario podrá cancelar un ciclo hasta 10 segundos antes de que termine sin que tenga una penalización.

No obstante, todos los ciclos que se cancelen cuando queden más de diez segundos de cocción (**0:10**) según el temporizador se incluirán en el registro de **"STOPPED TOO SOON (CANCELACIÓN PRECOZ)"**.

El primer mensaje indica el porcentaje de ciclos que se han cancelado hoy quedando más de 10 segundos para finalizar. Todos los alimentos se agrupan en un un solo recuento.

"D7: 8% OF LOADS (D7: EL 8 % DE LAS CARGAS)"
"D7: WERE STOPPED (D7: SE CANCELARON)"
"D7: TOO SOON (D7: DE FORMA PRECOZ)"
"D7: TODAY (D5: HOY)"

(Pulse ▾)

5-4. MODO DIAGNÓSTICO
(DETALLES) (Cont.)

A continuación, se muestra el número de ciclos cancelados de forma precoz para este lote de grasa alimentaria. Este valor no incluye los ciclos de cocción de hoy.

"D7: BEFORE TODAY (D7: ANTES DE HOY)"
"D7: 3% OF LOADS (D7: EL 3 % DE LAS CARGAS)"
"D7: WERE STOPPED (D7: SE CANCELARON)"
"D7: TOO SOON (D7: DE FORMA PRECOZ)"
"D7: ON THIS OIL (D7: CON ESTE ACEITE)"

(Pulse )

Por último, el dispositivo de control identifica el porcentaje de ciclos cancelados de forma precoz para el anterior lote de grasa alimentaria:


"D7: LAST OIL (D7: DEL ÚLTIMO ACEITE)"
"D7: 5% OF LOADS (D7: EL 5 % DE LAS CARGAS)"
"D7: WERE STOPPED (D7: SE CANCELARON)"
"D7: TOO SOON (D7: DE FORMA PRECOZ)"

D 8: Informe de indicación prolongada de fin

El punto 8 del modo Diagnóstico indica el número de ciclos de cocción para los que se indicó que el alimento estaba **"*DONE* (*HECHO*)"** durante más de 20 segundos antes de que el usuario pulsara el temporizador para finalizar el ciclo. Este error lo genera estrictamente el usuario.

El dispositivo de control no detecta cuándo se retira el alimento de la freidora. Solo identifica cuánto tiempo se indicó que el alimento estaba **"*DONE* (*HECHO*)"** antes de que el usuario pulsara

 para parar la alarma.

El primer mensaje muestra el porcentaje de ciclos de cocción para los que se indicó que el alimento estaba **"*DONE* (*HECHO*)"** durante más de 20 segundos antes de que el usuario pulsara  para parar la alarma. Todos los alimentos se incluyen en un mismo recuento.

"D8: 10% OF LOADS (D8: EL 10 % DE LAS CARGAS)"
"D8: BEEPED 'DONE' (D8: ESTUVIERON 'HECHAS')"
"D8: TOO LONG (D8: DEMASIADO TIEMPO)"
"D8: TODAY (D8: HOY)"

(Pulse )

5-4. MODO DIAGNÓSTICO
(DETALLES) (Cont.)

A continuación, se identifica el porcentaje de ciclos para los que se indicó que el alimento estaba "DONE (HECHO)" durante mucho tiempo con este lote de grasa alimentaria. Este valor no incluye los ciclos de cocción de hoy.

"D8: BEFORE TODAY (D8: ANTES DE HOY),"
"D8: 7% OF LOADS (D8: EL 7 % DE LAS CARGAS)"
"D8: BEEPED 'DONE' (D8: ESTUVIERON
'HECHAS')"
"D8: TOO LONG (D8: DEMASIADO TIEMPO)"
"D8: ON THIS OIL (D8: CON ESTE ACEITE)"

(Pulse ▾)

Por último, el dispositivo de control identifica el porcentaje de ciclos para los que se indicó que el alimento estaba "DONE (HECHO)" durante mucho tiempo con el lote de grasa alimentaria anterior:

"D8: LAST OIL (D7: DEL ÚLTIMO ACEITE,)"
"D8: 6% OF LOADS (D8: EL 6 % DE LAS CARGAS)"
"D8: BEEPED 'DONE' (D8: ESTUVIERON
'HECHAS')"
"D8: TOO LONG (D8: DEMASIADO TIEMPO)"

D 9: Informe de carga irregular

Para la mayoría de los ciclos de cocción, el dispositivo de control determina el momento en el que el alimento se introdujo en la grasa alimentaria. Este informe identifica el porcentaje de ciclos en los que tal determinación no fue fructífera.

El sistema de detección detecta la mayoría de las cargas, pero podría fallar por diversas razones. Cada vez que el sistema de detección no detecta el punto de inserción, el dispositivo de control registra un informe de carga irregular.

Ejemplos de error de detección: el operario tarda mucho en cargar el alimento después de pulsar el botón de inicio o el operario cocina muy poca cantidad, uno o dos filetes, por ejemplo.

En tales casos, no se detectará el punto de inserción y el ciclo de cocción se incluirá en el registro de ciclos de carga irregulares. Solo se incluyen los alimentos con un índice de error de detección superior al 5 %.

5-4. MODO DIAGNÓSTICO
(DETALLES) (Cont.)

Informe de carga del día

Si ningún alimento tiene un índice de error de detección superior al 5 %, en el dispositivo de control aparecerá:

"D9: LOADING (D9: CARGA)"
"D9: LOOKS OK (D9: CORRECTA)"
"D9: TODAY (D9: PARA HOY)"

En el visor aparecerá el siguiente mensaje para los alimentos con un índice de error de detección superior al 5 %, para los que el dispositivo de control no detectó el punto de inserción:

"D9: IRREGULAR (D9: CARGA)"
"D9: LOADING (D9: IRREGULAR)"
"D9: FOR 8% OF (D9: PARA EL 8 % DE)"
"D9: FILET (D9: LOS FILETES)"
(← nombre del alimento)
"D9: TODAY (D9: HOY)"

Informe de carga del lote de grasa alimentaria actual

Los datos de este lote de grasa alimentaria no incluyen los ciclos de cocción de hoy.

Si ningún alimento tiene un índice de error de detección superior al 5 %, en el dispositivo de control aparecerá:

"D9: LOADING (D9: CARGA)"
"D9: LOOKS OK (D9: CORRECTA)"
"D9: THIS OIL (EN ESTE ACEITE)"

En el visor aparecerá el siguiente mensaje para los alimentos con un índice de error de detección superior al 5 %, para los que el dispositivo de control no detectó el punto de inserción:

"D9: FOR THIS OIL (D9: EN ESTE ACEITE:)"
"D9: IRREGULAR (D9: CARGA)"
"D9: LOADING (D9: IRREGULAR)"
"D9: FOR 12% OF (DEL 12 % DE)"
"D9: "NUG-STRP (D5: LOS FILETES)"
(← nombre del alimento)

5-4. MODO DIAGNÓSTICO **(DETALLES) (Cont.)**

Informe de carga del lote de grasa alimentaria anterior

Si ningún alimento tiene un índice de error de detección superior al 5 %, en el dispositivo de control aparecerá:

"D9: LOADING (D9: CARGA)"

"D9: LOOKED OK (D9: CORRECTA)"

"D9: PREVIOUS OIL (D9: CON EL ACEITE ANTERIOR)"

En el visor aparecerá el siguiente mensaje para los alimentos con un índice de error de detección superior al 5 %, para los que el dispositivo de control no detectó el punto de inserción:

"D9: PREVIOUS OIL, (D9: CON EL ACEITE ANTERIOR:)"

"D9: IRREGULAR (D9: CARGA)"

"D9: LOADING (D9: IRREGULAR)"

"D9: FOR 6% OF (D9: PARA EL 6 % DE)"

"D9: BRK-FIL (D9: LOS FILETES)"

(← nombre del alimento)

D 10: Informe de las funciones programables

El último punto del modo Diagnóstico identifica el número de funciones programables que se han modificado con respecto a su configuración original de fábrica.

Para cada modo de programación, el dispositivo de control indica que "la configuración coincide con el valor original" o que "la configuración de N funciones no coincide con el valor original". A partir de este informe, se puede saber si se ha modificado algún parámetro de cocción o algún ajuste con respecto a la configuración predeterminada de CFA.

Es posible que algunos parámetros se hayan modificado con respecto a los valores originales por orden de CFA. En algunos casos, el dispositivo de control tendrá registrados una serie de valores que no coinciden con los valores originales. El mensaje "la configuración coincide con el valor original" podría indicar que hay alguna función mal ajustada.

Recuerde también que el número de modificaciones "aprobadas" podría variar en función de la versión del software.

Si todos los parámetros de cocción de los alimentos coinciden con los valores originales predeterminados, el dispositivo de control mostrará el siguiente mensaje:

"10. ALL PROD'S (10. LA CONFIG)"

"10. MATCH (10. COINCIDE CON)"

"10. ORIG. VALUES (10. LOS VALORES ORIGINALES)"

5-4. MODO DIAGNÓSTICO **(DETALLES) (Cont.)**

Si alguno de los parámetros no coincide con los valores originales, aparecerá el siguiente mensaje (con uno o más números intermitentes):

"10. PROD'S 123456 (10. LA CONFIG DE 123456)"
"10. DO NOT MATCH (10. NO COINCIDE CON)"
"10. ORIG. VALUES (10. LOS VALORES ORIGINALES)"

En este caso, los números intermitentes representan los alimentos cuya configuración no coincide con el valor original. Si los números 3 y 5 son los los únicos intermitentes, para el alimento número 3 y para el alimento número 5 se ha modificado, al menos, un parámetro con respecto a los valores predeterminados . No obstante, los alimentos 1, 2, 4 y 6 se han mantenido exactamente según los valores originales.

El segundo mensaje de este punto indica el número de parámetros del modo de programación de CFA que se han modificado con respecto a los valores originales. Los parámetros de Chick-fil-A recogen, sobre todo, funciones especiales del dispositivo de control de Chick-fil-A, como el desgaste del aceite, el control del calentamiento, la compensación con aceite nuevo, la compensación con reposo, la detección del punto de inserción, el modo Limpieza y las alarmas relacionadas con la tensión y el amperaje.

Si todos los parámetros del modo de programación de CFA coinciden con los valores originales predeterminados, se mostrará el siguiente mensaje:

"10. ALL CFA ITEMS (10. LOS PARÁMETROS DE CFA)"
"10. MATCH (10. COINCIDEN CON)"
"10. ORIG. VALUES (10. LOS VALORES ORIGINALES)"

Si alguno de los parámetros del modo de programación de CFA no coincide con el el valor original, se mostrará el siguiente mensaje (con el número real de parámetros modificados):

"10. 2 CFA ITEMS (10. DOS PARÁMETROS DE CFA)"
"10. DO NOT MATCH (10. NO COINCIDEN CON)"
"10. ORIG. VALUES (10. LOS VALORES ORIGINALES)"

Se generará un informe similar para el modo Programación Especial. Los parámetros del modo Programación Especial (SP) giran en torno a la unidad de temperatura utilizada (°F/°C), el tono y volumen del altavoz, los modos Fundido y Reposo, etc. También versan acerca de cómo funcionan los botones de alimento (iniciar cocción o solo seleccionar un alimento).

"10. ALL SP ITEMS (10: LA CONFIG DEL SP)"	"10: 1 SP ITEMS (10: UN PARÁMETRO DEL SP)"
"10. MATCH (10: COINCIDE CON)"	"10: DO NOT MATCH (10. NO COINCIDE CON)"
"10. ORIG. VALUES (10. LOS VALORES ORIGINALES)"	"10: ORIG. VALUES (10. LOS VALORES ORIGINALES)"

5-4. MODO DIAGNÓSTICO **(DETALLES) (Cont.)**

El último mensaje del punto 10 indica los cambios que se hayan hecho en los parámetros del dispositivo de control del calor (HC). Estos parámetros afectan a los algoritmos de calentamiento de la freidora e incluyen los factores relativos al equipo, las compensaciones por velocidad, los tiempos del ciclo de pulsos de calor, etc.

"10. ALL HC ITEMS (10: LA CONFIG DEL HC)"	"10: 3 HC ITEMS (10. DOS PARÁMETROS DEL HC)"
"10. MATCH (10: COINCIDE CON)"	"10: DO NOT MATCH (10. NO COINCIDEN CON)"
"10. ORIG. VALUES (10. LOS VALORES ORIGINALES)"	"10: ORIG. VALUES (10. LOS VALORES ORIGINALES)"



Henny Penny Corporation
P.O.Box 60
Eaton, OH 45320

1-937-456-8400
1-937-456-8402 Fax

Toll free in USA
1-800-417-8417
1-800-417-8434 Fax
www.hennypenny.com

* FM08 – 436 – B

Henny Penny Corp., Eaton, Ohio 45320, Revised 01-18-22

Spanish