



**HENNY PENNY®**

Engineered to Last

**Henny Penny**  
**Evolution Elite™**

**Freidoras abiertas de capacidad  
reducida (tina completa – Gas)**

**Wendy's**  
**Modelo EEG-153**  
**Modelo EEG-154**

**MANUAL DEL OPERADOR**

REGISTRE LA GARANTÍA EN LÍNEA EN [WWW.HENNYPENNY.COM](http://WWW.HENNYPENNY.COM)



## NOTICE

### AVISO

Se debe guardar este manual en un lugar conveniente como referencia para el futuro.

Hay un diagrama de cableado de este aparato ubicado en el interior de la puerta.

Coloque en un sitio destacado las instrucciones que se deben seguir en caso de que el usuario detecte olor a gas. Se debe obtener esta información consultando al proveedor de gas local.

No obstruya la circulación de aire de combustión y ventilación. Se debe dejar un espacio libre adecuado completamente alrededor del aparato para que circule aire suficiente a la cámara de combustión.

La freidora abierta modelo EEG-10X está equipada con un piloto continuo. No obstante, la freidora abierta no se puede operar sin corriente eléctrica y no se debe intentar hacerlo durante un corte de corriente. La unidad volverá automáticamente a la operación normal al restablecer la corriente.

## CAUTION

### PRECAUCIÓN

*Para impedir un incendio, mantenga el área del aparato libre y alejada de combustibles.*



### ADVERTENCIA

La instalación, el ajuste, la alteración, el servicio o el mantenimiento indebidos puede causar daños materiales, lesiones graves o la muerte. Lea completamente las instrucciones de instalación, operación y mantenimiento antes de instalar o realizar el servicio en este equipo.



### PELIGRO

**NO ALMACENE NI USE GASOLINA NI OTROS VAPORES O LÍQUIDOS EN LOS ALREDEDORES DE ÉSTE O CUALQUIER OTRO APARATO. PODRÍA PROVOCAR UN INCENDIO O UNA EXPLOSIÓN.**

## Datos técnicos para productos marcados con CE/AGA

Entrada de calor nominal: (Neto)	Natural ( $I_{2H}$ ) = 19,8 kW (67 560 Btu/h) Natural ( $I_{2E}$ ) = 19,8 kW (67 560 Btu/h) Natural ( $I_{2E+}$ ) = 19,8 kW (67 560 Btu/h) Natural ( $I_{2L}$ ) = 19,8 kW (67 560 Btu/h) Natural ( $I_{2HS}$ ) = 19,8 kW (67 560 Btu/h) Propano líquido ( $I_{3P}$ ) = 19,8 kW (67 560 Btu/h)
Entrada de calor nominal: (Bruto)	Natural ( $I_{2H}$ ) = 21,98 kW (75 000 Btu/h) (79,13 MJ/h) Natural ( $I_{2E}$ ) = 21,98 kW (75 000 Btu/h) Natural ( $I_{2E+}$ ) = 21,98 kW (75 000 Btu/h) Natural ( $I_{2L}$ ) = 21,98 kW (75 000 Btu/h) Natural ( $I_{2HS}$ ) = 21,98 kW (75 000 Btu/h) Propano líquido ( $I_{3P}$ ) = 21,98 kW (75 000 Btu/h) (79,13 MJ/h)
Presión de suministro:	Natural ( $I_{2H}$ ) = 20 mbares (2,0 kPa) Natural ( $I_{2E}$ ) = 20 mbares Natural ( $I_{2E+}$ ) = 20/25 mbares Natural ( $I_{2L}$ ) = 25 mbares Natural ( $I_{2HS}$ ) = 25 mbares Propano líquido ( $I_{3P}$ ) = 30/37/50 mbares (3,0/3,7/5,0 kPa)
Presión del punto de prueba:	Natural ( $I_{2H}$ ) = 8,7 mbares (87 kPa) Natural ( $I_{2E}$ ) = 8,7 mbares Natural ( $I_{2E+}$ ) = No disponible Natural ( $I_{2L}$ ) = 8,7 mbares Natural ( $I_{2HS}$ ) = 8,7 mbares Propano líquido ( $I_{3P}$ ) = 25 mbares (2,5 kPa)
Tamaño de los inyectores:	Natural ( $I_{2H}$ ) = 2,08 mm Natural ( $I_{2E}$ ) = 2,08 mm Natural ( $I_{2E+}$ ) = 1,70 mm Natural ( $I_{2L}$ ) = 2,30 mm Natural ( $I_{2HS}$ ) = 2,30 mm Propano líquido ( $I_{3P}$ ) = 1,30 mm

Este aparato debe instalarse de acuerdo con las instrucciones del fabricante y las regulaciones en vigor, y debe usarse solamente en un lugar ventilado de forma apropiada. Lea completamente las instrucciones antes de instalar o usar el aparato.

**El ruido generado por este equipo es menor que 70 dB(A)**

## SECCIÓN 1. INTRODUCCIÓN

### 1.1 INTRODUCCIÓN

La freidora abierta de Henny Penny es una unidad básica de un equipo de procesamiento de alimentos diseñado para cocinar alimentos mejor y de forma más fácil. El diseño basado en microcomputadora ayuda a hacer esto posible. Esta unidad se usa solamente en operaciones de servicio de alimentos institucionales y comerciales y es operada solamente por personal capacitado.



### NOTICE

#### AVISO

El 16 de agosto de 2005 entró en vigor la directiva de Desechado de Equipos Eléctricos y Electrónicos de la Unión Europea. Nuestros productos se han evaluado según la directiva WEEE. También hemos revisado nuestros productos para determinar si cumplen con la directiva de Restricción de sustancias peligrosas (RoHS) y hemos cambiado su diseño según fue necesario para cumplir con la misma. Para seguir cumpliendo con estas directivas, no se debe desechar esta unidad como si fuera un desecho municipal sin clasificar. Para desechar la unidad de forma apropiada, póngase en contacto con su distribuidor Henny Penny más próximo.

### 1.2 CARACTERÍSTICAS

- Fácil de limpiar
- Usa un 40% menos de aceite
- Tina completa o tina dividida
- Control de computadora
- Construcción de acero inoxidable
- Relleno parcial automático de aceite
- Sistema de autodiagnóstico integrado en los controles
- Filtro integrado con filtración automática
- Propano o gas natural; 75.000 BTU/tina (21,97 kw)

### 1.3 CUIDADO APROPIADO

Como con cualquier equipo de servicio de alimentación, la freidora abierta de HennyPenny requiere cuidados y mantenimiento. En este manual se describen los requisitos de mantenimiento y limpieza y deben formar parte normal de la operación de la unidad en todo momento.

### NOTICE

#### AVISO

Póngase en contacto con un técnico de servicio capacitado en caso de mantenimiento o reparación importante en la unidad.

#### 1-4. ASISTENCIA

Si requiere asistencia exterior, llame a su distribuidor independiente local de su área, o llame a Henny Penny Corp. al 1-800-417-8405 ó 1-937-456-8405.

#### 1-5. SEGURIDAD

La freidora abierta de HennyPenny dispone de muchas características de seguridad. No obstante, la única forma de que opere de forma segura es entender completamente los procedimientos de instalación, operación y mantenimiento apropiados. Las instrucciones de este manual se han preparado para ayudarle a aprender los procedimientos apropiados.

Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que una persona responsable de su seguridad les haya supervisado o les haya instruido en el uso del aparato para su seguridad.

En los casos en que la información sea de particular importancia o esté relacionada con la salud, se usarán las palabras PELIGRO, ADVERTENCIA, PRECAUCIÓN y AVISO. A continuación se describe su uso.



Se usan SÍMBOLOS DE ALERTA DE SEGURIDAD con las palabras PELIGRO, ADVERTENCIA o PRECAUCIÓN que indican un peligro de tipo lesión personal.



Se usa AVISO para resaltar información especialmente importante.



*PRECAUCIÓN sin el símbolo de alerta de seguridad indica una situación potencialmente peligrosa que, de no evitarse, puede producir daños materiales.*



*PRECAUCIÓN sin el símbolo de alerta de seguridad indica una situación potencialmente peligrosa que, de no evitarse, puede producir lesiones menores o moderadas.*



**ADVERTENCIA indica una situación potencialmente peligrosa que, de no evitarse, puede causar lesiones peligrosas o la muerte.**



**PELIGRO INDICA UNA SITUACIÓN INMINENTEMENTE PELIGROSA QUE, DE NO EVITARSE, PRODUCIRÁ LA MUERTE O LESIONES GRAVES.**

**1-5. SEGURIDAD (continuación)**



Símbolo de tierra equipotencial



Símbolo de Desechado de Equipos Eléctricos y Electrónicos (WEEE)



Símbolos de peligro de descarga



Símbolos de superficie caliente

## SECCIÓN 2. INSTALACIÓN

### 2-1. INTRODUCCIÓN

Esta sección proporciona las instrucciones de instalación y desembalaje para la freidora Evolution Elite de Henny Penny®

#### NOTICE

##### AVISO

La instalación de esta unidad debe ser llevada a cabo por un técnico de servicio capacitado.



##### ADVERTENCIA

#### PELIGRO DE DESCARGA

No perforo la freidora con ningún objeto como taladros o tornillos, ya que se podrían producir daños en los componentes o descargas eléctricas.

#### NOTICE

##### AVISO

Cualquier daño producido durante el envío debe observarse en presencia del agente de entrega y firmarse antes de su partida.

1. Corte y quite los flejes de metal de la caja de cartón.
2. Quite la tapa de la caja de cartón y levante la caja de cartón de la freidora.
3. Quite los soportes de embalaje de las esquinas (4).
4. Corte la película elástica de alrededor de la caja portadora y quítela de la parte superior de la tapa de la freidora.
5. Corte y quite los flejes de metal que sujetan la freidora a la paleta, y quite la freidora de la paleta.

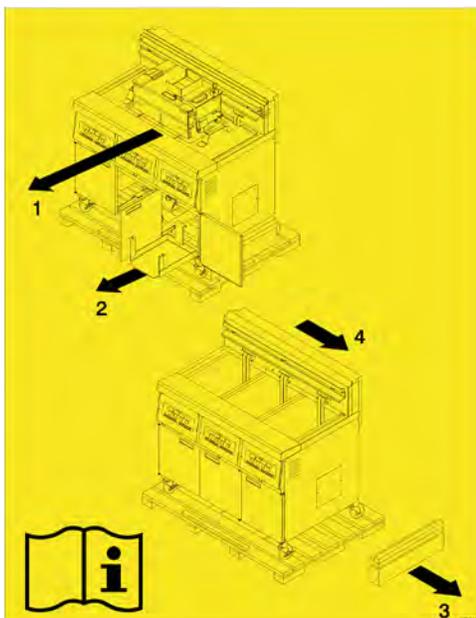


Figura 1

#### CAUTION

##### PRECAUCIÓN

Quite la bandeja de drenaje del filtro y el estante del JIB de la freidora antes de quitar la freidora de la paleta, ya que se pueden producir daños en la unidad. Figura 1.



##### ADVERTENCIA

#### OBJETO PESADO

Tenga cuidado al mover la freidora para impedir lesiones personales. La freidora pesa aproximadamente 600 lb (272 kg) a 800 lb (363 kg).

### **2-3. SELECCIÓN DE LA UBICACIÓN DE LA FREIDORA**

La ubicación apropiada de la freidora es muy importante por razones de operación, velocidad y comodidad. La ubicación de la freidora abierta debe permitir holguras para efectuar el servicio y la operación apropiados. Escoja una ubicación que facilite la carga y la descarga sencillas sin interferir con la preparación final de los alimentos fritos. Los operadores han descubierto que freír empezando por un producto crudo, y retener el producto en calentadores proporciona un servicio continuo rápido. Tenga en cuenta, que la máxima eficiencia se obtendrá en una operación en línea recta, es decir, crudo en un lado y frito en el otro. La preparación final de los alimentos fritos puede hacerse en otro lugar apartado con solamente una pequeña pérdida de eficiencia.



**PRECAUCIÓN**

#### **PELIGRO DE INCENDIO**

*Para evitar incendios, instale la freidora con una holgura mínima con respecto a todos los materiales combustibles, 2 pulgadas (5,08 cm) de un lado y 4 pulgadas (10,16 cm) de la parte trasera. La holgura mínima de todos los materiales no combustibles es 0 pulgadas (0,00 cm) de un lado y 0 pulgadas (0,00 cm) de la parte trasera.. Si está instalada de forma apropiada, la freidora abierta está diseñada para la operación en pisos no combustibles solamente.*

*No rocíe aerosoles en las proximidades de este aparato mientras está en funcionamiento.*



**ADVERTENCIA**

#### **RIESGO DE QUEMADURAS**

**Para impedir quemaduras graves debido a las salpicaduras de aceite caliente, coloque e instale la freidora para impedir que se vuelque o que se mueva. Se pueden usar amarres para su estabilización.**

### **2-4. NIVELACIÓN DE LA FREIDORA**

Para la operación apropiada, la freidora abierta debe estar nivelada lateral y longitudinalmente. Use un nivel colocado en las áreas planas alrededor del collar de la tina, en la cavidad intermedia y después ajuste las ruedas hasta que la unidad esté nivelada.

## 2-5. VENTILACIÓN DE LA FREIDORA

La freidora debe estar ubicada con preparativos para su ventilación en una campana de humos o en un sistema de ventilación adecuado. Esto es esencial para permitir la eliminación eficiente del vapor de escape y de los olores de la freidora. Se deben tomar precauciones especiales al diseñar una campana de humos para evitar la interferencia con la operación de la freidora. Recomendamos que consulte con una compañía de ventilación o calefacción local para diseñar un sistema adecuado.

### **NOTICE**

#### AVISO

La ventilación debe cumplir con los códigos locales, estatales y nacionales. Consulte con el departamento de bomberos o autoridades de construcción locales.

## 2-6. SUMINISTRO DE GAS



#### ADVERTENCIA

**Al instalar la freidora abierta de gas, no conecte una extensión en el tubo de escape vertical de gas. Esto puede impedir la operación apropiada del quemador, ocasionando funcionamientos indebidos y un posible tiro invertido negativo.**

La freidora abierta se fabrica para gas natural o propano. Compruebe la placa de identificación en el interior de la puerta delantera izquierda del gabinete para determinar los requisitos apropiados del suministro de gas. El suministro mínimo de gas natural es de 7 pulgadas de columna de agua (1,7 kPa) (17,0 mbares), y 10 pulgadas de columna de agua (2,49 kPa) (24,9 mbares) para propano.



#### ADVERTENCIA

#### RIESGO DE EXPLOSIÓN

**No intente usar ningún gas que no sea el especificado en la placa de datos. El suministro incorrecto de gas podría ocasionar un incendio o una explosión provocando lesiones graves y daños materiales.**

Consulte la parte descrita a continuación para efectuar la conexión recomendada de la freidora a la tubería de suministro de gas principal.



#### ADVERTENCIA

**Para impedir posibles lesiones personales graves:**

- **La instalación debe cumplir con los códigos locales, estatales y nacionales, la Norma Nacional de EE.UU. Z223.1/NFPA 54 - (la edición más reciente) Código Nacional de Gas Combustible y los códigos de construcción municipales locales. En Canadá, el Código de Instalación de Gas Natural y Propano es CSA B149.1 y Códigos de instalación – Aparatos de Combustión de Gas y códigos locales. En Australia, según las reglas de la Autoridad de Gas Australiana AS5601.1/2010.**

**2-6. SUMINISTRO DE GAS (continuación)**

- El aparato y su válvula de corte manual deben desconectarse del sistema de tuberías de suministro de gas durante cualquier prueba de presión de ese sistema a presiones de prueba mayores que  $\frac{1}{2}$  lb/pulg<sup>2</sup> manométricas (3,45 kPa) (34,5 mbares).
- La freidora debe aislarse del sistema de tubería de suministro de gas cerrando su válvula de corte manual individual durante cualquier prueba de presión del sistema de tuberías de suministro de gas a presiones de prueba menores o iguales que  $\frac{1}{2}$  lb/pulg<sup>2</sup> manométricas (3,45 kPa) (34,5 mbares).
- Se debe usar un tubo de acero negro estándar de una pulgada (2,54 cm) y conexiones maleables para conectar al servicio de gas las freidoras abiertas de 3 y 4 tinas, y de  $\frac{3}{4}$  pulg (1,91 cm) para 2 tinas.
- No use conexiones de hierro de fundición.
- Aunque se recomiendan tubos de una pulgada (2,54 cm) para 3 y 4 tinas y tubos de  $\frac{3}{4}$  pulg (1,91 cm) para 2 tinas, la tubería debe tener un tamaño adecuado e instalarse para proporcionar un suministro de gas suficiente a fin de satisfacer la demanda máxima sin pérdidas indebidas de presión entre el medidor y la freidora abierta. La pérdida de presión en el sistema de tuberías no debe ser mayor que 0,3 pulg de columna de agua (0,747 mbares).

Se debe hacer preparativos para mover la freidora abierta para su limpieza y servicio. Esto se puede lograr haciendo lo siguiente:

1. Instale una válvula de corte de gas manual y una desconexión o unión, o
2. Instale un conector certificado CSA de diseño certificado. Para poder efectuar el servicio en este aparato, que está equipado con ruedas, se debe instalar un conector que cumpla con ANSI Z21.69-CAN 6.16 o CAN 1-6.10m88 y un dispositivo de desconexión rápida que cumpla con ANSI Z21.41o CAN 1-6.9m70. También debe instalarse con medios de sujeción para proteger contra la transmisión de fatiga al conector, según se especifica en las instrucciones del fabricante del aparato.
3. Vea la ilustración de la página siguiente para efectuar la conexión apropiada de la línea de gas flexible y del amarre de cables.

**NOTICE**

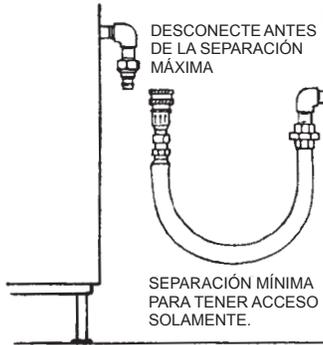
**AVISO**

El amarre de cables limita la distancia que se puede separar la freidora de la pared. Para limpiar y efectuar el servicio en la unidad, se debe desconectar el cable de la freidora abierta y la línea de gas flexible. Así se facilita el acceso a todos los lados de la freidora abierta. La línea de gas y el sujetador del cable **deben** reconectarse una vez que se complete la limpieza o el servicio.

**2-6. SUMINISTRO DE GAS (continuación)**

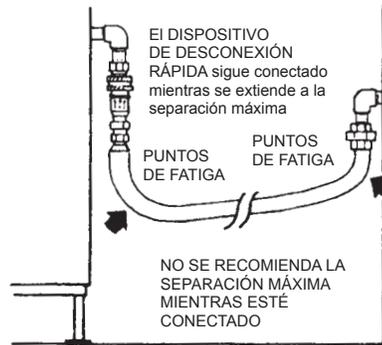
**CORRECTO**

SEPARACIÓN MÍNIMA del equipo con respecto a la pared para tener acceso al dispositivo de desconexión rápida.



**INCORRECTO**

EVITE LAS CURVATURAS CERRADAS Y TORCEDURAS al separar el equipo de la pared. (La separación máxima torcerá los extremos, aún si está bien instalado y reducirá la vida útil del conector).

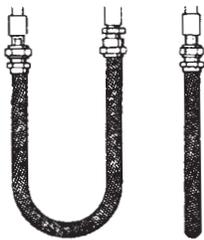


**Para Australia o Nueva Zelanda:**

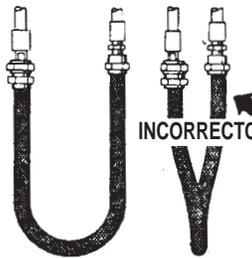
En el caso de que un modelo disponga de ruedas orientables y esté conectado a un suministro de gas fijo a través de una conexión de manguera flexible, se debe fijar una cadena o cable de sujeción de resistencia adecuada al aparato y ser adecuada para fijarse a la pared a una distancia máxima de 50 mm de cada punto de conexión. La longitud de la cadena o del cable no debe exceder el 80% de la longitud del conjunto de manguera.

**CORRECTO**

Los acoplamientos y la manguera deben instalarse en el mismo plano según se muestra a la izquierda. **NO DESCENTRE LOS ACOPLAMIENTOS** – esto causa torsión y fatiga indebidas ocasionando una rotura prematura.

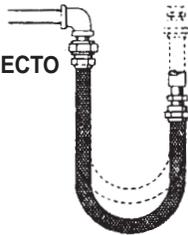


**INCORRECTO**

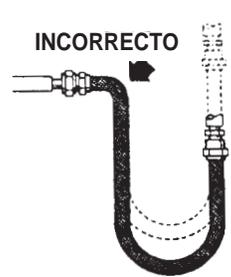


**CORRECTO**

Es la manera correcta para instalar la manguera de metal en un recorrido vertical. Observe la curvatura natural.



**INCORRECTO**



Si se permite una curvatura cerrada, según se muestra a la derecha, la manguera de metal se fatiga y se tuerce hasta el punto de rotura prematura en el acoplamiento.

**CORRECTO**

Mantenga el diámetro de curvatura mínimo o mayor entre los acoplamientos para prolongar su duración.

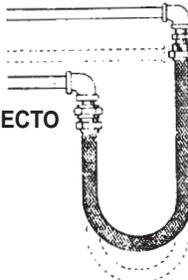


Al forzar el diámetro en los acoplamientos, según se muestra a la derecha, se crean curvaturas dobles provocando la rotura por fatiga de trabajo en los acoplamientos.

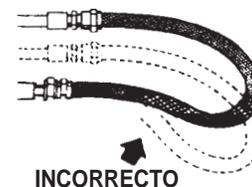


**CORRECTO**

En todas las instalaciones donde no sea necesario un "autodrenaje", conecte la manguera de metal siguiendo una curvatura vertical.



**NO CONECTE LA MANGUERA DE METAL DE FORMA HORIZONTAL** ... a menos que sea necesario un "autodrenaje". Use un apoyo en el plano inferior según se muestra a la izquierda.



**SUJETADOR DE CABLES**

Se debe sujetar un perno en "I" en el edificio usando prácticas de construcción de edificios aceptables.

**CAUTION**

**PRECAUCIÓN**

**CONSTRUCCIÓN DE PLACAS DE YESO**

Sujete el perno en "I" a un montante del edificio. No lo sujete a la pared seca solamente. Coloque también el perno en "I" a la misma altura que el servicio de gas. La forma de instalación preferida es aproximadamente a seis pulgadas (15 cm) de un lado del servicio. El amarre de cable debe ser al menos seis pulgadas más corto que el conducto de gas flexible.

**CAUTION**

**PRECAUCIÓN**

Utilice codos según sea necesario para evitar retorceduras apretadas o curvaturas excesivas. Para facilitar el movimiento, instale con una curvatura "sin forzar". El aparato de gas debe desconectarse antes de efectuar un movimiento máximo. (Se permite un movimiento mínimo para desconectar la manguera).

## 2-7. PRUEBA DE FUGAS DE GAS

### **NOTICE**

#### AVISO

Antes de conectar el suministro de gas, asegúrese de que la perilla de la válvula de gas en la válvula de control de gas esté en la posición cerrada.

Al hacer la instalación inicial y después de mover la unidad se debe comprobar si hay fugas en las tuberías y conexiones. Un método de comprobación sencillo consiste en conectar el gas y cepillar todas las conexiones con una solución jabonosa. Si se forman burbujas, indica que hay un escape de gas. En este caso se debe volver a efectuar la conexión de la tubería.



#### ADVERTENCIA

#### EVITAR LLAMAS ABIERTAS

**Para evitar incendios o explosiones, no use nunca una cerilla encendida o una llama abierta para comprobar si hay fugas de gas. El gas inflamado podría provocar lesiones personales graves o daños materiales.**

## 2-8. AJUSTE DEL REGULADOR DE PRESIÓN DE GAS SETTING

El regulador de presión de gas en la válvula de control de gas se ajusta en fábrica del modo siguiente:

- Natural: 3,5 pulg de columna de agua (0,87 kPa) (8,72 mbares).
- Propano 10,0 pulg de columna de agua (2,49 kPa) (24,9 mbares).

### **NOTICE**

#### VISO

El usuario no debe ajustar el regulador de presión de gas, ya que ha sido ajustado por Henny Penny.

## 2-9. REQUISITOS ELÉCTRICOS

- 120 V, 50/60 Hz, monofásica, 12 A
- 230 V, 50 Hz, monofásica, 7 A

La freidora de 120 voltios está equipada en fábrica con un cordón y un enchufe conectados a tierra para protegerle contra descargas y debe enchufarse en un receptáculo de tres clavijas conectada a tierra. No corte ni quite la clavija de conexión a tierra. Cualquier enchufe de 230 voltios usado en la unidad de 230 voltios debe respetar todos los códigos locales, estatales y nacionales.



#### ADVERTENCIA

#### PELIGRO DE DESCARGA

**Para evitar descargas eléctricas, este aparato debe estar equipado con un disyuntor externo que incorpora una desconexión de 3 mm en todos los conductores que no estén puestos a tierra. El interruptor de encendido principal de este aparato no desconecta todos los conductores de la línea.**

**2-9. REQUISITOS ELÉCTRICOS (continuación)**



**ADVERTENCIA**

**PELIGRO DE DESCARGA**

Para evitar descargas eléctricas, no desconecte el enchufe de puesta a tierra. Esta freidora debe estar conectada a tierra de forma adecuada y segura. Consulte los procedimientos de puesta a tierra correctos en los códigos eléctricos locales o, de no disponer de códigos locales, en el Código Eléctrico Nacional, ANSI/NFPA No. 70 (edición actual). En Canadá, todas las conexiones eléctricas deben efectuarse según CSA C22.1, Parte 1 del Código Eléctrico Canadiense, y códigos locales.



**AVISO**

Desconecte el suministro de corriente antes de realizar la limpieza o el servicio completos en la freidora.

**2-10. COJINETES DEL MOTOR**

Los cojinetes del motor eléctrico están permanentemente lubricados. NO LOS LUBRIQUE.

**2-11. ENCENDIDO Y APAGADO DE LOS QUEMADORES**

1. Ponga el interruptor de encendido en la posición de APAGADO.
2. Espere al menos 5 minutos y después ponga el interruptor de alimentación en la posición de ENCENDIDO.
3. Oprima el botón  en los controles (derecho o izquierdo).
4. El quemador se enciende y opera en un ciclo de derretido hasta que la grasa alcance una temperatura preajustada.
5. Una vez que la pantalla muestre una selección de producto o guiones dobles, oprima el botón del producto deseado.



**AVISO**

La freidora está equipada con un módulo de chispa de inflamación que tiene un tiempo de seguridad de inflamación ajustado (TSA) de 90 segundos.

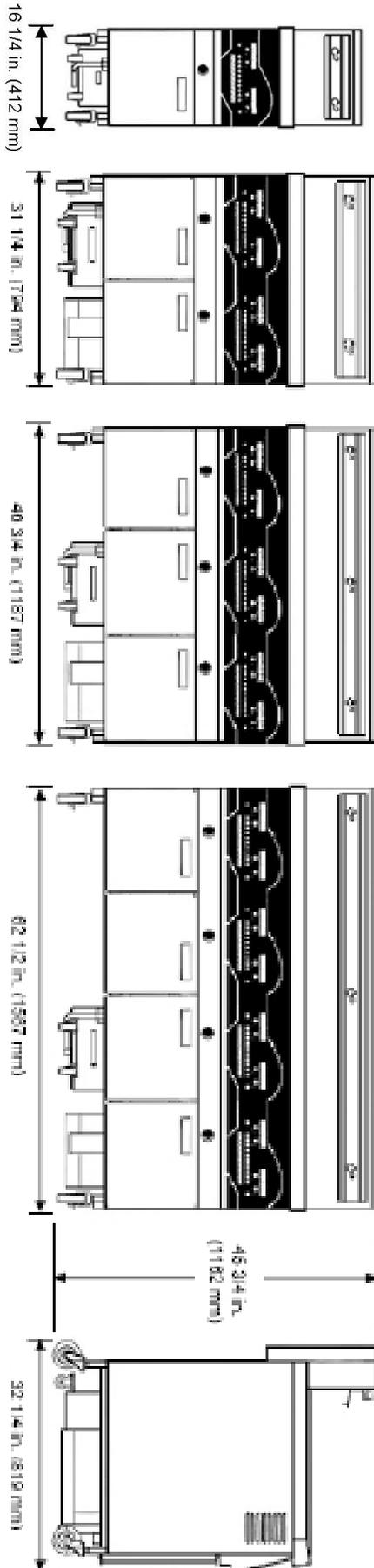
Para apagar el quemador:

1. Oprima el botón  en los controles (derecho o izquierdo).
  2. Ponga el interruptor de encendido en la posición de APAGADO.
- NOTA: Así se apagan todas las tinas.

**2-12. PRUEBAS DE LA FREIDORA**

Cada freidora de presión Henny Penny se comprobó y probó completamente antes del envío. No obstante, se recomienda comprobar la unidad para ver si funciona bien.

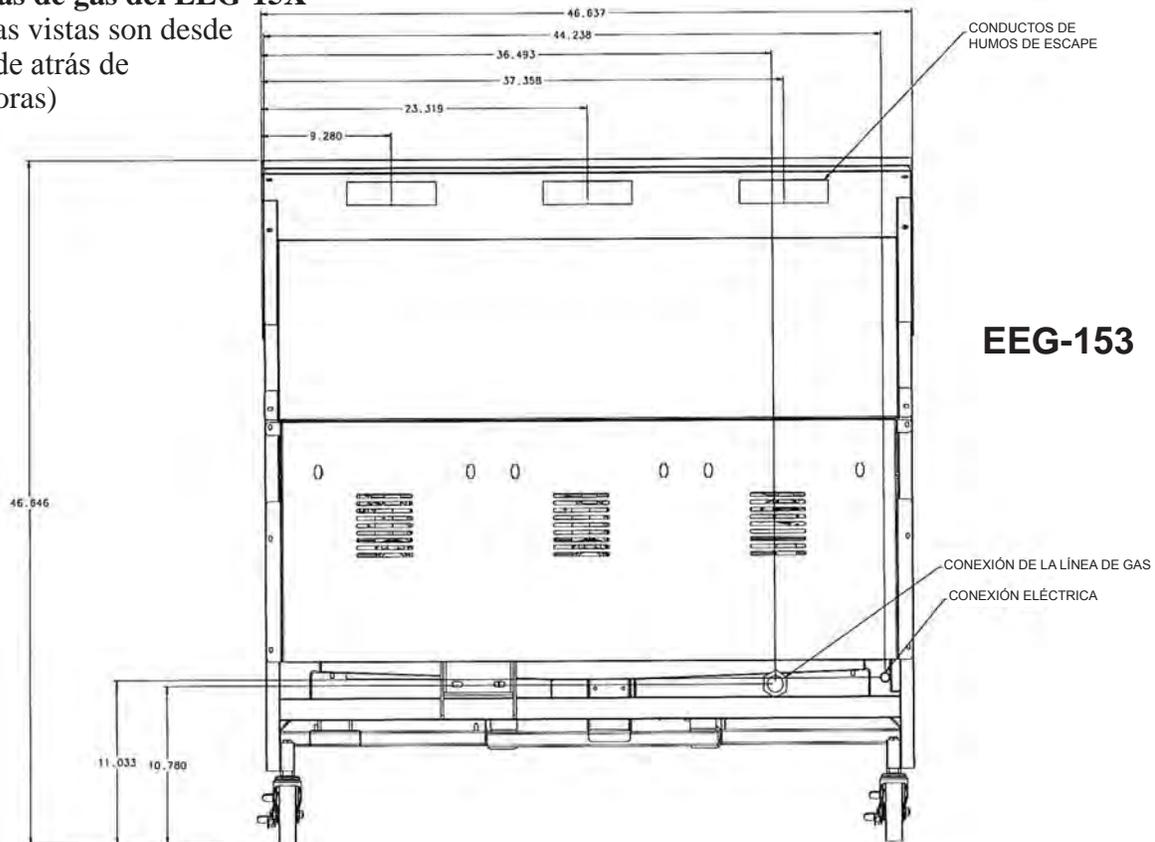
**2-13. DIMENSIONES**



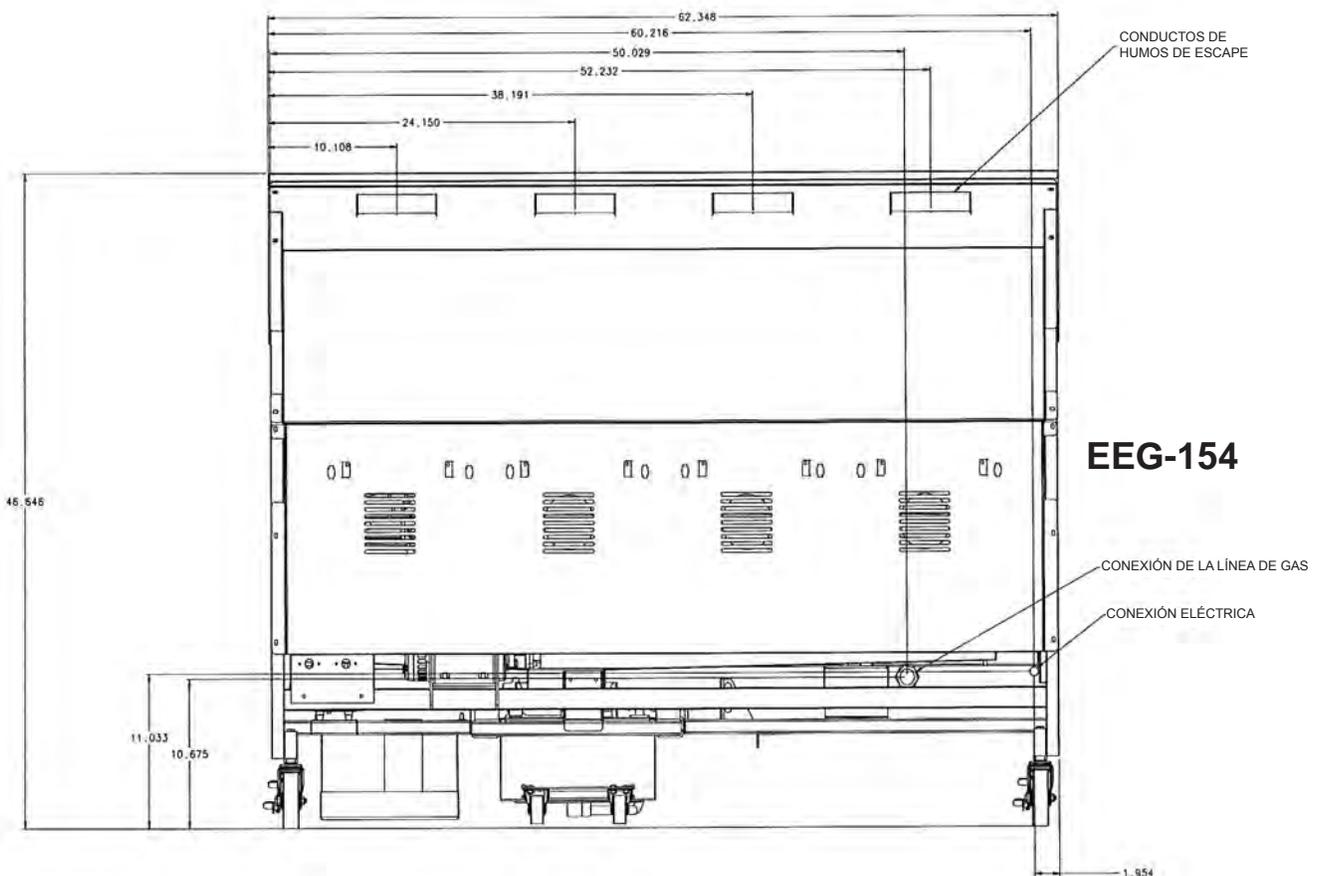
**2-13. DIMENSIONES (continuación)**

**Dimensiones de los conductos de humos y tuberías de gas del EEG-15X**

(Todas las vistas son desde la parte de atrás de las freidoras)



**EEG-153**



**EEG-154**



## SECCIÓN 3. OPERACIÓN

**3-1. COMPONENTES DE OPERACIÓN** Consulte las explicaciones en las páginas siguientes.

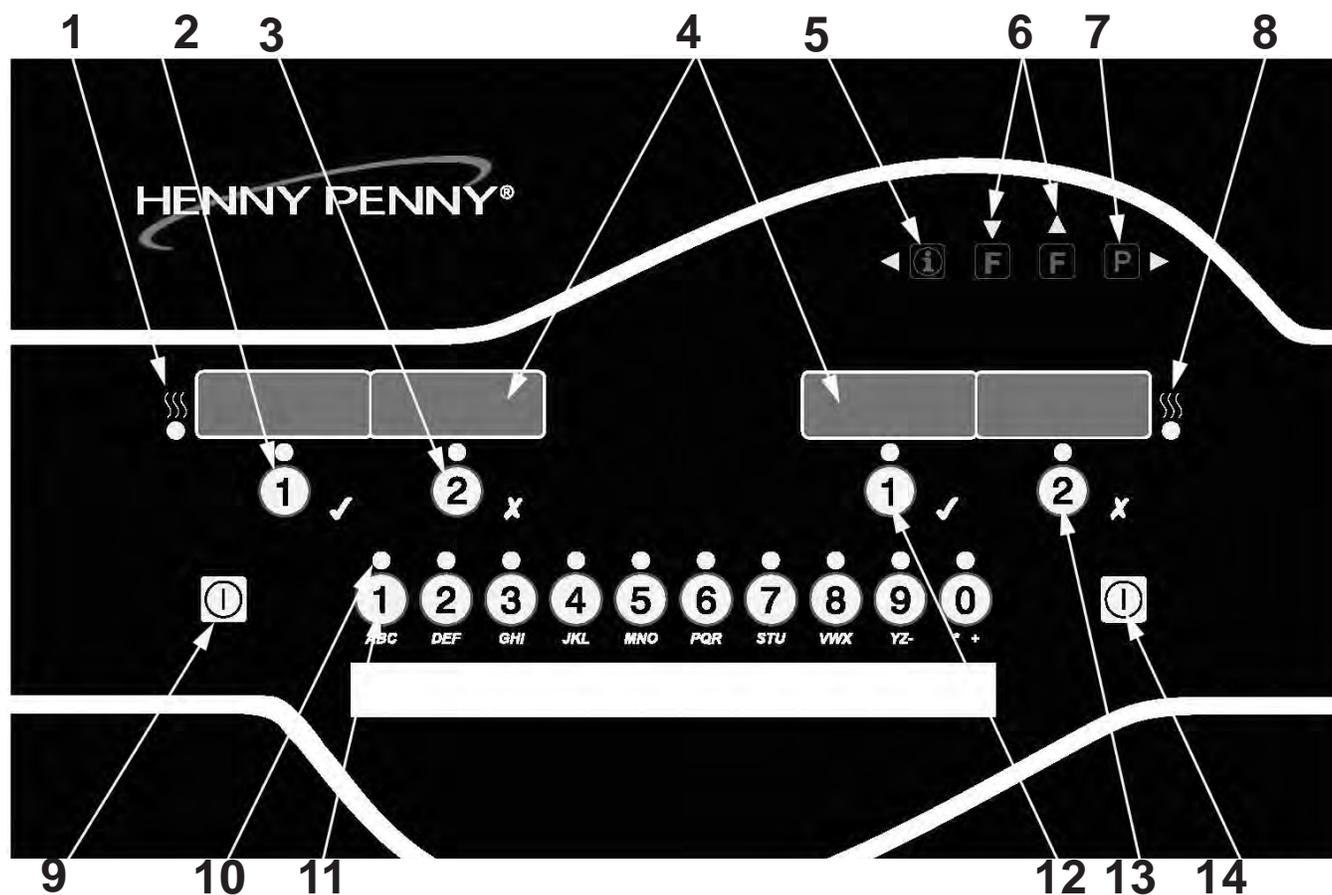


Figura 3-1



Figura 3-2

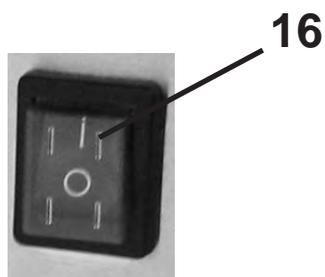


Figura 3-3

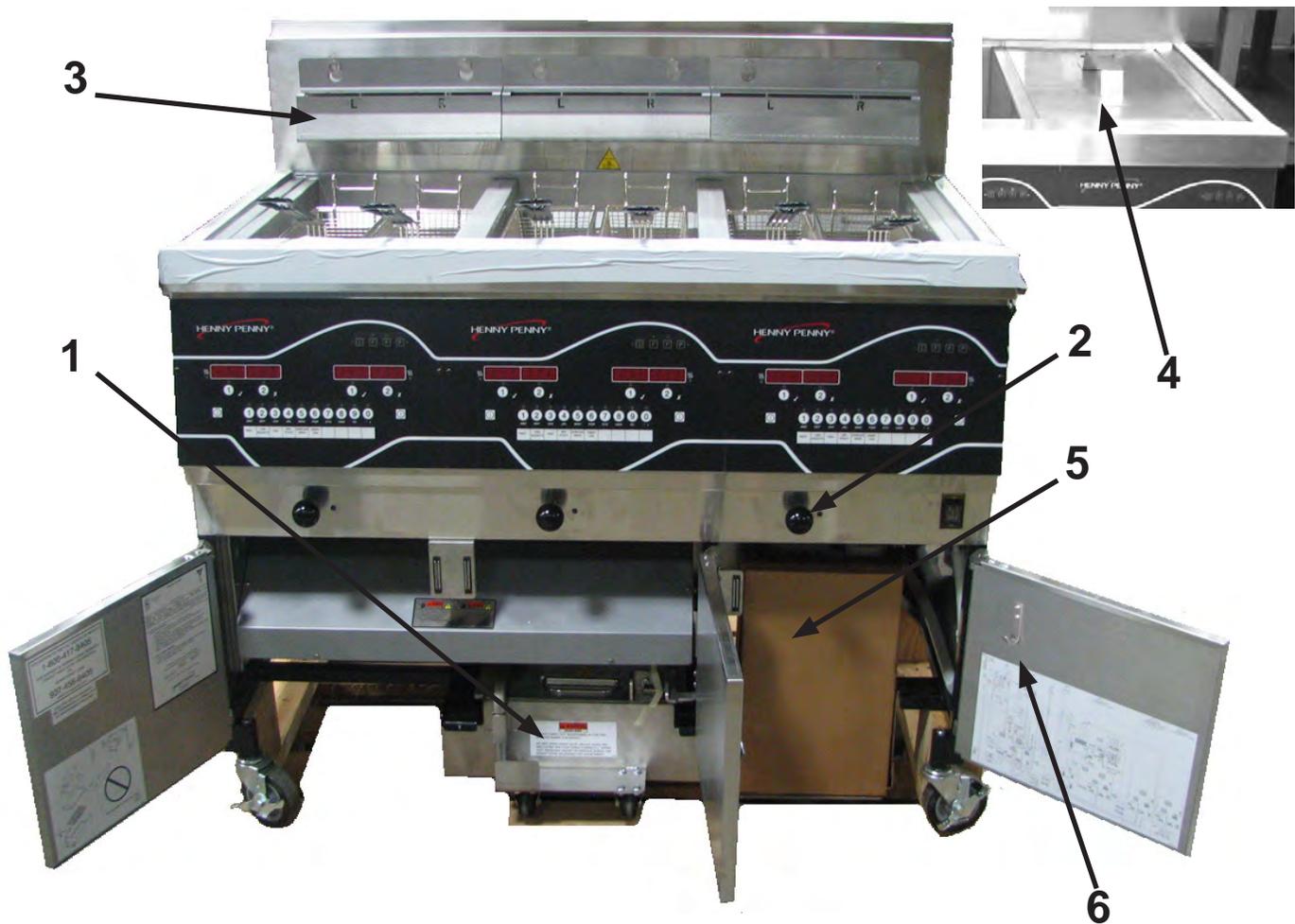
**3-1. COMPONENTES DE OPERACIÓN (continuación)**

Vea las Figuras 3-1, 3-2, 3-3 y 3-4 junto con la descripción de las funciones siguientes.

No. fig.	No. art.	Descripción	Función
3-1	1		Este LED se ilumina cuando el control requiera el calentamiento de las tinas de la izquierda y los quemadores se enciendan y calienten el aceite.
3-1	2		Durante la operación normal, oprima este botón para empezar y detener ciclos de cocción para la cesta izquierda; oprima para cambiar el producto mostrado; también se usa para ✓ para indicar SÍ o confirmar
3-1	3		Durante la operación normal, oprima este botón para empezar y detener ciclos de cocción para la cesta izquierda; oprima para cambiar el producto mostrado; también se usa para X para indicar NO o cancelar
3-1	4	La Pantalla Digital	La pantalla digital muestra los códigos de productos; muestra la cuenta atrás del temporizador durante los ciclos de cocción; muestra los mensajes durante las modalidades de filtración; muestra las selecciones en la modalidad de programación; muestra la temperatura del aceite oprimiendo  ; muestra códigos de error (también se muestra en varios idiomas)
3-1	5		Oprima una vez para ver la temperatura del aceite; oprima dos veces para ver el punto de control de temperatura; se usa en las modalidades de programación; se usa como el botón ◀ para volver a un parámetro previo en las modalidades de programación y filtración; oprima para mostrar el siguiente estado de información de la freidora: a. temperatura real del aceite b. punto de control de temperatura del aceite c. información de recuperación de cada tina
3-1	6		Se usa para acceder al menú del Filtro; se usa para los botones ▲ o ▼ ; oprima para ver las siguientes estadísticas de filtración: a. número de ciclos de cocción antes de la filtración siguiente - modalidad de filtración global o porcentaje de filtración permitida - modalidad mixta b. fecha y hora del filtro más reciente en cada tina
3-1	7		Se usa para tener acceso a las modalidades de programación. Se usa como botón ▶ para avanzar a los parámetros siguientes en las modalidades de programación y filtración. Oprima para seleccionar los segundos idiomas y volúmenes.
3-1	8		Este LED se ilumina cuando el control requiera el calentamiento de las tinas de la derecha y los quemadores se enciendan y calienten el aceite.
3-1	9		Oprima para encender y apagar el sistema de calentamiento para las tinas de la izquierda; se puede usar cualquiera de los botones para las tinas completas.

**3-1. COMPONENTES DE OPERACIÓN (continuación)**

No. fig.	No. art.	Descripción	Función
3-1	10 y 11		<p>Se enciende cada LED de botón de producto cuando se haya seleccionado ese producto en particular, o cuando sea compatible con la temperatura de cocción.</p> <p>Oprima para seleccionar el producto deseado; oprima para poner las letras debajo del botón, al nombrar un producto en a modalidad de programación.</p> <p>Se puede usar  para comenzar una modalidad de inactividad si está activado en la modalidad de programación especial</p>
3-1	12		<p>Durante la operación normal, oprima este botón para empezar y detener ciclos de cocción para la cesta derecha; oprima para cambiar el producto mostrado; también se usa para  para indicar YES o confirmar</p>
3-1	13		<p>Durante la operación normal, oprima este botón para empezar y detener ciclos de cocción para la cesta derecha; oprima para negar los mensajes en las modalidades de filtración; también se usa para <b>X</b> a fin de indicar NO o para cancelar</p>
3-1	14		<p>Oprima para activar y desactivar el sistema de calentamiento para las tinas de la derecha</p>
3-2	15		<p>Hay un Filter Beacon® junto a cada perilla de drenaje negra; cuando se encienda de color azul , indica que el aceite se debe filtrar en ese momento; la baliza destellará cuando sea necesario abrir y cerrar el drenaje</p>
3-3	16		<p>Cuando el interruptor de encendido se ponga en la posición de ENCENDIDO, se suministra corriente a los controles y las bombas.</p>



**Figura 3-5**

No. fig.	No. art.	Descripción	Función
3-5	1	Conjunto de bandeja de filtro	El aceite se drena en esta bandeja y después se bombea por los filtros para prolongar el uso del aceite.
3-5	2	Perilla de válvula de drenaje	Tire de las perillas negras para abrir la válvula de drenaje y drenar el aceite de la tina; empuje para cerrar la válvula de drenaje y poder bombear el aceite a la tina
3-5	3	Apoyo de las cestas	Las cestas cuelgan del mismo cuando no se usan o para drenar el producto después de un ciclo de cocción.
3-5	4	Cubiertas de tina	Cubren la tina cuando no se usan
3-5	5	BIB	Bag-in-a-Box (bolsa en una caja); contiene el aceite que se va a bombear a las tinas para el relleno parcial del nivel de aceite mediante el proceso Oil Guardian™
3-5	6	Gancho de tarjetas de referencia rápida	Contiene las tarjetas de operación

### 3-2. MODALIDAD DE CONFIGURACIÓN

Después de la puesta en marcha inicial, los controles pedirán que se confirmen los ajustes de la freidora.

Cuando se ponga en encendido el interruptor de alimentación principal, se mostrará "OFF" (APAGADO) en ambas pantallas. Oprima  en cualquier lado y se mostrará \*SETUP\* (Configuración) \*ENTER CODE\* (Introducir el código) en las pantallas. Oprima 1, 2, 3. Se mostrará "LANGUAGE" (Idioma) en la pantalla izquierda y "ENGLISH" (Inglés) en la pantalla derecha.

Use los botones ▲ o ▼ para cambiar la pantalla de operación a: Griego "ΕΛΛΗΝΙΚΑ", ruso "РУССКИЙ", sueco "SVENSKA", alemán "DEUTSCHE", portugués "PORTUG.", español "ESPAÑOL" o francés "FRANCAIS".

Oprima para continuar con los siguientes componentes de configuración:

- TEMP FORMAT (Formato de temperatura) - °F o °C
- TIME FORMAT (Formato de hora) - 12-HR o 24-HR
- ENTER TIME (Introducir la hora) – Hora del día (use los botones de producto para cambiar)
- ENTER TIME - AM or PM (Introducir la hora – AM o PM)
- DATE FORMAT - MM-DD-YY or DD-MM-YY (FORMATO DE FECHA - MM-DD-AA o DD-MM-AA)
- ENTER TIME (Introducir la hora) – Fecha de hoy (use los botones de producto para cambiar)
- DAYLIGHT SAVING TIME (Hora de verano) - 1. OFF; 2. US (2007 y después); 3. EURO; 4. FSA (EE.UU. antes de 2007)
- FRYER TYPE - ELEC or GAS (Tipo de freidora – Eléctrica o de gas)
- VAT TYPE - FULL OR SPLIT (Tipo de tina – Completa o Dividida)
- AUTOLIFT ENABLED? (¿Levantamiento automático activado?) - NO LIFT or YES LIFT (Levantamiento sí o no)
- BULK OIL SUPPLY - YES o NO (Suministro de aceite a granel sí o no)
- BULK OIL DISPOSE? (¿Desechado de aceite a granel?) - YES o NO (¿Desechado de aceite a granel? Sí o no)
- S/N – Muestra el número de serie de la unidad o puede registrarse (ESTE NÚMERO DE SERIE DEBE COINCIDIR CON EL NÚMERO DE SERIE DE LA PLACA DE IDENTIFICACIÓN UBICADA EN LAS PUERTAS).
- 2nd LANGUAGE (Segundo idioma) - Al fijar un segundo idioma en los controles, se pueden escoger fácilmente 2 idiomas oprimiendo el botón  durante la operación normal. Un idioma se muestra en la pantalla izquierda y el segundo idioma en la derecha. Si se oprime el botón √ debajo del idioma deseado, se selecciona el idioma visto en las pantallas.
- 2nd VOLUME (Segundo volumen) - Al fijar un segundo volumen en los controles, se pueden escoger fácilmente 2 volúmenes oprimiendo el botón  dos veces durante la operación normal. Se muestra un ajuste de volumen en la pantalla izquierda (NONE (Ninguno) a 10; siendo 10 el máximo) y el segundo volumen se muestra en la pantalla derecha. Para seleccionar el volumen, oprima el botón √ debajo del volumen deseado.
- Se muestra SETUP COMPLETE - OFF (Configuración completa - Desactivada) y se para la unidad.

## NOTICE

### AVISO

A menos que se indique otra cosa, use ▲ o ▼ para cambiar los ajustes. Se puede acceder también a la modalidad de configuración volviendo a inicializar los controles, en la modalidad de programación especial, en la programación de Nivel 2 (SP-3).

### 3-3. LLENADO O ADICIÓN DE ACEITE



**Figura 1**



**Figura 2**

## **CAUTION**

### PRECAUCIÓN

*El nivel de aceite debe estar siempre por encima de los tubos de los quemadores cuando la freidora se esté calentando y en los indicadores de nivel de aceite en la parte trasera de la tina. Si no se siguen estas instrucciones, se podría provocar un incendio o daños en la freidora. No se recomienda el uso de aceite solidificado. El aceite solidificado podría causar atascos y fallas en la bomba.*

1. Se recomienda usar aceite de freír de alta calidad en la freidora abierta. Algunos aceites de baja calidad tienen un alto contenido de humedad que causará la formación de espuma y el rebose por ebullición.

## **WARNING** **BURN RISK**

### ADVERTENCIA

#### RIESGO DE QUEMADURAS

**Lleve guantes para evitar quemaduras graves al echar aceite caliente en la tina. El aceite y todas las piezas de metal que estén en contacto con el aceite están muy calientes; tenga cuidado para evitar las salpicaduras.**

2. **Capacidades de aceite:**  
Tinas de tamaño completo = 15 cuartos de galón/30 lb (14,2 litros/13,6 kg) Tinas divididas = 7,5 cuartos de galón/15 lb (7,1 litros/6,8 kg).

Todas las tinas tienen líneas indicadoras de 2 niveles inscritas en la pared trasera de la tina. La línea superior muestra el aceite al propio nivel cuando se calienta. Figura 1.

3. Coloque el soporte de la cesta dentro de la tina y llene la tina con aceite frío hasta el indicador inferior. Figura 2.

**3-4. PROCEDIMIENTOS**  
**DE PUESTA EN**  
**MARCHA POR LA**  
**MAÑANA**

1. Asegúrese de que el soporte de la cesta esté en la tina y que la tina esté llena de aceite hasta el nivel apropiado.
2. Ponga el interruptor de alimentación en la posición de ENCENDIDO y después oprima  para calentar la tina deseada. Si la pantalla muestra “IS POT FILLED?” (¿Está lleno el tanque?) asegúrese de que el aceite esté al nivel apropiado (vea la Sección 3-2) y después oprima el botón  para “YES” (Sí).

La unidad pasará automáticamente al ciclo de derretido hasta que la temperatura del aceite alcance 180 °F (82 °C) y después el control saldrá automáticamente del ciclo de derretido.

**NOTICE**

**AVISO**

El ciclo de derretido puede ponerse en derivación, si se desea, oprimiendo el botón  o el botón X sin soltarlo durante 5 segundos.

El control mostrará después “EXIT MELT” (Salir de derretido) y “YES NO”. Oprima el botón  para “YES” (Sí). La tina se calentará continuamente hasta que se alcance la temperatura de control.

**CAUTION**

**PRECAUCIÓN**

*No deje la freidora sin atender ni ponga en derivación el ciclo de derretido a menos que se haya derretido suficiente aceite para cubrir completamente todos los elementos. Si se pone en derivación el ciclo de derretido antes de cubrir todos los elementos, el aceite puede desprender cantidades excesivas de humo o se puede producir un incendio.*



**PELIGRO**

**RIESGO DE REBOSE**

**NO SOBRECARGUE NI COLOQUE PRODUCTOS CON UN CONTENIDO EXTREMO DE HUMEDAD EN LAS CESTAS. 3 LB (1,4 KG) ES LA CANTIDAD MÁXIMA DE PRODUCTO POR TINA COMPLETA Y 1 1/2 LB (0,68 KG) PARA LAS TINAS DIVIDIDAS. DE NO SEGUIR ESTAS INSTRUCCIONES PUEDE REBOSAR EL ACEITE DE LA TINA, LO QUE PUEDE CAUSAR QUEMADURAS GRAVES, LESIONES PERSONALES, INCENDIOS Y DAÑOS MATERIALES.**

**SI LA TEMPERATURA DE LA GRASA SOBREPASA 420 °F (216 °C), DESCONECTE DE INMEDIATO LA CORRIENTE EN EL DISYUNTOR PRINCIPAL Y REPARE LA FREIDORA. SI LA TEMPERATURA DEL ACEITE SOBREPASA SU PUNTO DE INFLAMACIÓN, SE PRODUCIRÁ UN INCENDIO, PROVOCANDO QUEMADURAS GRAVES Y DAÑOS MATERIALES.**

### 3-5. OPERACIÓN BÁSICA

1. Una vez fuera del ciclo de derretido, destella LOW TEMP (Temperatura baja) hasta que se alcance la temperatura de control, y el nombre del producto se muestre en la pantalla, ejemplo: FRY (Freír). El producto se podrá colocar ahora en el aceite.
2. Oprima el botón del temporizador  o .
3. La pantalla muestra el nombre del producto que se está cocinando (ejemplo: “FRY”) y el temporizador empezará la cuenta atrás.
4. Cuando se complete el ciclo de cocción, suena una alarma y la pantalla muestra “DONE” (Hecho).
5. Oprima el botón de temporizador debajo de “DONE” (Hecho) para detener la alarma, y levante la cesta de la tina.
6. Si se ha programado un temporizador de calidad (temporizador de retención), el tiempo de retención empezará a contar automáticamente cuando el usuario oprima el botón del temporizador para terminar el ciclo de cocción. Mientras el temporizador de calidad cuenta hacia atrás, la pantalla muestra la abreviatura del producto de tres dígitos seguida de “Qn”, siendo “n” el número de minutos que quedan, por ejemplo: “FRY” / “Q5” / “FRY” / “Q5” / “FRY” / “Q4”, etc.

Al final de la cuenta atrás del temporizador, el control emite un sonido y la pantalla muestra “QUAL” seguida del nombre del producto de tres dígitos: “QUAL” / “FRY” / “QUAL” / “FRY”. Oprima el botón del temporizador para cancelar el temporizador.

### **NOTICE**

#### **AVISO**

Para detener un ciclo de cocción en cualquier momento, oprima sin soltar el botón de temporizador  o .

### 3-6. MODALIDAD DE INACTIVIDAD

Una vez programada, la modalidad de inactividad ayuda a ahorrar en los gastos de aceite y servicios reduciendo el punto de control del aceite cuando no se usa la tina. Para activar la Modalidad de inactividad, oprima el botón , o puede programarse para activarse automáticamente después de “X” minutos de inactividad de la tina.

El aceite se mantiene a una temperatura inferior hasta que se oprima el botón  y después el aceite se calienta a la temperatura de cocción. Vea Modalidades de programas especiales SP-7, SP-7A, SP-7B y SP-7C.

### **3-7. OIL GUARDIAN™** **(Relleno automático)**

Durante la operación normal, el control supervisa automáticamente el nivel de aceite en la tina. Si el control detecta un nivel de aceite demasiado bajo, la unidad bombeará automáticamente aceite del JIB a la tina para mantener el aceite al nivel apropiado.

#### **Relleno manual**

Si el nivel de aceite es un poco bajo, se puede añadir aceite a la tina en cualquier momento del JIB para subir el nivel de aceite a la altura apropiada siguiendo los pasos de abajo. Este procedimiento NO se usa para llenar una tina vacía.

1. Oprima sin soltar **F** (cualquiera de las tinas llenas) hasta que la pantalla muestre “\*FILTER MENU\*” (Menú de filtración), junto con “1.EXPRESS FILTER” (1. FILTRACIÓN EXPRES)
2. Oprima **▶** 5 veces hasta que se muestre “6. FILL FROM BIB” (6. LLENAR DE LA BIB) en la pantalla.
3. Oprima el botón **✓**, se muestra “FILL VAT” (Llenar la tina) “✓=PUMP” (Bomba) “X=DONE” (Hecho).
4. Oprima sin soltar el botón **✓**; La pantalla mostrará “FILLING” (Lenándose) y el aceite se bombeará de la BIB a la tina.
5. Una vez llena la tina, suelte el botón **✓**. Se mostrará “FILL VAT” “✓=PUMP” “X=DONE”. Oprima el botón X dos veces para la operación normal.

### **3-8. SELECCIÓN DE UN PRODUCTO CON UN PUNTO DE CONTROL DIFERENTE**

Al seleccionar un producto, si se muestra “XXX XXX” en la pantalla, la temperatura de control no será correcta para este producto. Para cambiar la temperatura de control del producto deseado:

1. Oprima el botón del producto, por ejemplo:  (FRY).
2. La pantalla muestra “XXX XXX”.
3. Oprima sin soltar el botón del temporizador  o  durante 5 segundos. A continuación se mostrará “FRY” (Freír) en la pantalla.
4. Deje que la temperatura del aceite alcance la temperatura de control antes de bajar el producto.

### **3-9. REEMPLAZO DE LA BIB**



**Figura 1**

1. La pantalla de control muestra “BIB IS LOW” (Nivel bajo de la BIB) y suena una alarma.
2. Abra la puerta derecha, saque la BIB de la unidad, saque la tapa de la parte superior de la BIB, deseche la BIB vacía, y reemplácela por una llena. Figura 1.

### **3-10. SMARTFILTER** **EXPRESS™**



**Figura 1**



**Figura 2**



**Figura 3**

1. Durante la operación normal y después de un cierto número de ciclos de cocción, se iluminará el Filter Beacon® en la parte delantera de la freidora (Figura 1), y el control mostrará periódicamente “FLTR NOW?” (¿Filtrar ahora?) “YES NO”.

Si se oprime X para NO, la freidora reanudará la operación y el control recomendará la filtración más adelante.

2. Compruebe la bandeja de filtración: Si la bandeja de drenaje de filtración o la cubierta no están colocadas, la pantalla mostrará “CHK PAN” (Comprobar bandeja). Asegúrese de que el tubo de filtración esté firmemente conectado, y que la bandeja de drenaje de filtración esté lo más atrás posible debajo de la freidora y que la cubierta de la bandeja de filtración esté colocada.
3. Oprima el botón ✓ para YES. La pantalla mostrará \*SKIM VAT\* (Retirar residuos flotantes de la tina) seguido de “CONFIRM” (Confirmar) “YES NO”. Para retirar los residuos flotantes de la tina, oprima el botón ✓ para YES. La pantalla mostrará “OPEN DRAIN” (Abrir el drenaje). Tire hacia afuera de la perilla de drenaje (Figura 2). La pantalla mostrará “DRAINING” (Drenándose) y se vaciará el aceite de la tina.



#### **ADVERTENCIA**

**Para no llenar excesivamente la bandeja de drenaje, drene las tinas sólo de una en una. La bandeja de drenaje contiene 1 tina completa o 2 tinas divididas de aceite. El llenado excesivo de la bandeja de drenaje puede hacer que los pisos sean resbaladizos, lo que puede causar lesiones personales.**



#### **AVISO**

Si NO se desea la filtración, oprima . La pantalla mostrará “STOPPED” (Detenida) seguida de “CONTINUE FILTER” (Seguir la filtración) “YES NO”. Oprima el botón X, la pantalla muestra “QUIT FILTER” (Cesar filtración) “YES NO”, oprima el botón ✓; se cancela SmartFilter, se apaga la luz azul y los controles retornan a la operación normal. Los controles recomendarán la filtración después de varios ciclos de cocción adicionales.

Si se muestra “VAT EMTY” (Tina vacía) en la pantalla, seguido de “YES NO”, eso significa que el drenaje está atascado. Use el cepillo blanco recto para desatascar el drenaje y oprima el botón ✓. La pantalla muestra “DRAINING”, y después los controles siguen el proceso de filtración.

4. Una vez que el control haya completado el proceso de filtración, la pantalla mostrará “CLOSE DRAIN” (Cierre el drenaje). Empuje hacia adentro la perilla de drenaje para cerrar el drenaje (Figura 3). A continuación la tina se rellena de aceite.
5. Una vez que la tina esté llena, la pantalla mostrará “IS POT FILLED?” (¿Está lleno el tanque?). “YES NO”. Asegúrese de que la tina esté llena y después oprima el botón ✓ para YES. El control volverá a la operación normal.

**3-10. SMARTFILTER**  
**EXPRESS™**  
**(continuación)**

6. Si el aceite no se bombea de regreso al nivel apropiado en la tina durante el proceso SmartFilter Express™, oprima el botón X para NO. La bomba funcionará durante otros 30 segundos.
7. La pantalla muestra “IS POT FILLED?” (¿Está lleno el tanque?) “YES NO”. Asegúrese de que la tina esté llena y después oprima el botón ✓ Se mostrará la pantalla y el control volverá a la operación normal. Oprima el botón X y la bomba funciona durante otros 30 segundos. Puede tratar de llenar la tina 3 veces.

**Error de filtración**

8. Después de tratar de llenar la tina 3 veces sin éxito, los controles mostrarán “\*CHANGE\* \*FILTER\* \*PAD\*?” (¿Cambiar el medio de filtración?). Oprima el botón ✓. Los controles se pondrán en DESACTIVADO. Cambie los procedimientos siguientes del medio de filtración en la sección Cambio del medio de filtración. Los controles vuelven a la operación normal.

Si hay que cambiar más tarde el medio de filtración, oprima el botón X Se mostrará el recordatorio “CHANGE FILTER PAD?” (¿Cambiar medio de filtración?) 15 minutos después.

9. Durante la siguiente filtración SmartFilter Express™ con un nuevo medio de filtración, si la tina no se llena después de 3 intentos, la pantalla mostrará “FILTER SERVICE REQUIRED-SEE TROUBLESHOOTING GUIDE” (Servicio del filtro requerido-Vea la guía de resolución de problemas).

Si aparece el mensaje “Service Required” (Servicio requerido), después, cada 15 minutos, la pantalla mostrará “FILTER PROBLEM FIXED?” (¿Problema de filtración arreglado?). “YES NO”. Si el problema no se ha resuelto, oprima el botón X. Una vez que se haya resuelto el problema, oprima ✓ y los controles volverán a la operación normal.

**NOTICE**

**AVISO**

Para ayudar a llenar la tina completamente, limpie la bandeja de filtración al menos una vez al día, cambie el medio de filtración al menos una vez al día, y asegúrese de que el JIB esté lleno y que las juntas tóricas de la bandeja de filtración estén en buenas condiciones. Si su tienda funciona 24 horas al día, limpie el medio de filtración y cámbielo dos veces al día.

### 3-11. FILTRACIÓN DIARIA

Este procedimiento de filtración permite más de una limpieza completa de la tina y debe hacerse una vez al día. La tina puede filtrarse durante cualquier tiempo que no se esté friendo.



**ADVERTENCIA**

#### **RIESGO DE QUEMADURAS**

**Para evitar las quemaduras del aceite caliente, use equipos de seguridad aprobados incluidos delantal, máscara y guantes antes de empezar el procedimiento de filtración.**

**Además, para no llenar excesivamente la bandeja de drenaje, drene las tinas sólo de una en una. La bandeja de drenaje contiene 1 tina completa o 2 tinas divididas de aceite. El llenado excesivo de la bandeja de drenaje puede hacer que los pisos sean resbaladizos, lo que puede causar lesiones personales.**



**Figura 1**

1. **Compruebe la bandeja de filtración:** Se debe usar un nuevo medio de filtración en la primera filtración de cada día, pero se puede usar el mismo medio de filtración durante el resto del día, excepto en las tinas de pescado. **Después de filtrar una tina de pescado, asegúrese de cambiar el medio de filtración.**

Asegúrese de que la cubierta de la bandeja de filtración esté colocada, el tubo de drenaje de filtración esté sujeto y la bandeja de drenaje de filtración esté empujada más hacia adentro y trabada en posición. Si la bandeja de drenaje de filtración o la cubierta no están enganchadas, la pantalla mostrará “CHK PAN” (Comprobar la bandeja).

2. Oprima sin soltar **F** hasta que la pantalla muestre “1.EXPRESS FILTER?” (¿Filtración exprés?)
3. Oprima el botón **▶** y la pantalla muestra “2.DAILY FILTER?” (¿Filtración diaria?)
4. Oprima el botón **✓** para YES. La pantalla mostrará “CONFIRM” (Confirmar) seguido de “YES NO”.
5. Oprima el botón **✓** para YES. La pantalla mostrará “OPEN DRAIN” (Abrir el drenaje). Tire de la perilla de drenaje (Figura 1). La pantalla mostrará “DRAINING” (Drenándose) y el aceite se drenará de la tina, **u** oprima el botón **X** para NO y los controles vuelven a la operación normal.
6. Una vez drenado el aceite de la tina, retire el soporte de la cesta de la tina. Figura 2.



**Figura 2**



**ADVERTENCIA**

#### **RIESGO DE QUEMADURAS**

**Use un trapo o guantes de protección al levantar el apoyo de la cesta. El soporte de la cesta puede estar caliente y se pueden producir quemaduras.**

### 3-11. FILTRACIÓN DIARIA (continuación)

7. Raspe o cepille los lados y el fondo de la tina. Tenga cuidado de no dañar las sondas de detección.

#### **CAUTION** PRECAUCIÓN

***No use lana de acero, limpiadores abrasivos o limpiadores/higienizadores con sustancias químicas que contengan cloro, bromo, iodo o amoníaco, ya que éstas deteriorarán el material de acero inoxidable y acortarán la duración de la unidad.***

***No use chorros de agua (rociador de presión) para limpiar la unidad, ya que se podrían dañar componentes.***



**Figura 3**



**Figura 4**

8. Una vez que la tina esté limpia, la pantalla muestra SCRUB VAT COMPLETE? (¿Fregado tina completo?) “YES NO”. Oprima el botón ✓ para YES (Sí) y la pantalla mostrará “WASH VAT” (Lavar tina) “YES NO”.
9. Oprima el botón ✓, la pantalla muestra “WASHING” (Lavando) y el aceite circula a través de la tina durante unos pocos minutos. Una vez que el ciclo de lavado esté completo la pantalla mostrará “¿WASH AGAIN?” (¿Lavar de nuevo?). “YES NO”.
10. Oprima el botón ✓ para YES si se necesita otro enjuague, de lo contrario oprima el botón X para NO. La pantalla mostrará “CLOSE DRAIN” (Cerrar drenaje). Empuje hacia adentro la perilla de drenaje para cerrarlo (Figura 3). La pantalla mostrará “RINSING” (Enjuagándose) y a continuación la tina se rellenará de aceite.
11. Una vez que se llene la tina se mostrará la pantalla “OPEN DRAIN” (Abrir el drenaje). Tire hacia afuera de la perilla de drenaje para abrir el drenaje (Figura 4). La pantalla mostrará “RINSING” (Enjuagándose). Cuando el enjuague esté completo, la pantalla mostrará “RINSE AGAIN?” (¿Enjuagar de nuevo?). “YES NO”.
12. Oprima el botón ✓ para YES si es necesario otro enjuague, de lo contrario oprima el botón X para NO. La pantalla muestra “POLISH” (PULIR) “YES”.
13. Oprima el botón ✓ para YES y el aceite se “pulirá” circulando por el sistema de filtración. La pantalla muestra “5:00 X=STOP”. Si se desea, oprima el botón X para detener el pulido, ya que el aceite se pule durante 5 minutos.
14. Una vez que se haya pulido el aceite, la pantalla se mostrará “¿FILL VAT?” (¿Llenar tina?). “YES”. Oprima el botón ✓ La pantalla mostrará “CLOSE DRAIN” (Cerrar el drenaje). Empuje hacia adentro la perilla de drenaje para cerrarlo (Figura 3). La pantalla mostrará “FILLING” (Llenándose) y a continuación la tina se rellenará de aceite.

### **3-11. FILTRACIÓN DIARIA** **(continuación)**

### **3-12. DESECHADO DE ACEITE** **DE LA TINA USANDO EL** **CARRITO DE DESECHADO** **DE ACEITE OPCIONAL** **ODS-400**



**Figura 1**



**Figura 2**



**Figura 3**

15. Una vez llena, la pantalla mostrará “IS POT FILLED?” (¿Está lleno el tanque?). “YES NO”. Oprima el botón ✓ para YES (Sí) y la freidora volverá a la operación normal.

Si se oprime el botón X, la pantalla mostrará “FILLING” (Llenándose). Puede tratar de llenar la tina 4 veces y después el control mostrará “ADD QUIT” (Añadir salir). Oprima sin soltar el botón ✓ La bomba de la BIB funcionará llenando la tina desde la BIB. Cuando la tina esté llena, oprima el botón X y la pantalla mostrará “IS POT FILLED?” (¿Está lleno el tanque?) “YES NO”. Oprima el botón ✓ para YES (Sí) y la freidora volverá a la operación normal.



**PELIGRO**

**PELIGRO DE INCENDIO**  
**CON EL USO PROLONGADO, SE PUEDE REDUCIR**  
**EL PUNTO DE INFLAMACIÓN DEL ACEITE.**  
**DESECHE EL ACEITE SI MUESTRA INDICIOS DE**  
**EXCESIVA FORMACIÓN DE HUMO O ESPUMA.**  
**SE PUEDEN PRODUCIR QUEMADURAS GRAVES,**  
**LESIONES PERSONALES, INCENDIOS Y DAÑOS**  
**MATERIALES.**

1. Abra la puerta, levante el tope de la bandeja de drenaje y tire hacia afuera del conjunto de bandeja de drenaje usando el asa de la misma. Figuras 1 y 2.
2. Desenganche la presilla de la cubierta y gire hacia atrás la cubierta sobre la bisagra del carrito de desecho de aceite Figura 3. Asegúrese de que el interceptor de migas esté colocado.

**3-12. DESECHADO DE ACEITE DE LA TINA USANDO EL CARRITO DE DESECHADO DE ACEITE OPCIONAL ODS-400 (Continuación)**



Figura 4

- Haga rodar el carrito de desecho de aceite hasta que se detenga la freidora. Asegúrese de que el drenaje se alinee con la abertura en el carrito. Figura 4.



**PELIGRO**

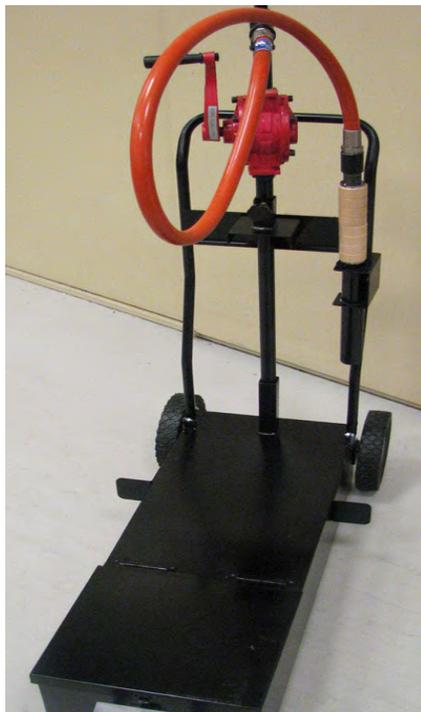
**PARA EVITAR LESIONES PERSONALES, QUEMADURAS, DERRAMES Y CORROSIÓN:**

- **NO LO RELLENE DE FORMA EXCESIVA. EL CARRITO CONTIENE EL ACEITE DE UNA TINA DE TAMAÑO COMPLETO O DOS TINAS DIVIDIDAS SOLAMENTE**
  - **NO ECHE AGUA O LIMPIADOR EN EL CARRITO; SOLAMENTE ACEITE**
  - **NO TRANSPORTE EL ACEITE SIN LA CUBIERTA COLOCADA**
- Oprima sin soltar **F** (cualquiera de ellos) hasta que la pantalla muestre “\*FILTER MENU\*” (Menú de filtración), junto con “1.EXPRESS FILTER?”.
  - Oprima sin soltar el botón ► dos veces hasta que la pantalla muestre “3.DISPOSE” (Desechar). Oprima el botón ✓. La pantalla mostrará “DISPOSE?” “YES NO”. (Si el control detecta aceite en la bandeja de drenaje se puede mostrar “CAUTION IS THERE OIL IN PAN? (Precaución, ¿hay aceite en la bandeja?) YES NO” en la pantalla. Asegúrese de que la bandeja de drenaje esté vacía antes de seguir adelante).
  - Oprima el botón ✓ Se mostrará “IS DISPOSAL UNIT IN PLACE? (¿Está colocada la unidad de desecho?) YES NO” en la pantalla.
  - Con el carrito de desecho colocado (Figura 3), oprima el botón ✓ y la pantalla mostrará “OPEN DRAIN” (Abrir el drenaje). Tire hacia afuera de la perilla de drenaje para abrir el drenaje. La pantalla mostrará “DRAINING” (Drenándose). El aceite se drenará ahora de la tina al carrito.
  - La pantalla muestra “VAT EMTY” (Tina vacía) “YES NO”. Verifique que la tina esté vacía y oprima el botón √.
  - La pantalla muestra “CLEAR OLD OIL FROM OIL LINES” (Eliminar el aceite viejo de las líneas de aceite) “√ =PUMP” (Bomba) “X =DONE” (Hecho). Oprima sin soltar el botón ✓ durante unos segundos para retirar el aceite antiguo de las líneas. Una vez retirado, oprima el botón X.
  - La pantalla muestra “CLN VAT COMPLETE” (Limpieza completa de la tina) “YES NO”. Una vez la tina esté limpia, oprima el botón ✓. La pantalla mostrará “CLOSE DRAIN” (Cerrar el drenaje). Empuje hacia adentro la perilla de drenaje.

**3-12. DESECHADO DE ACEITE DE LA TINA USANDO EL CARRITO DE DESECHADO DE ACEITE OPCIONAL ODS-400 (Continuación)**



**Figura 5**



**Figura 6**

11. La pantalla muestra “MANUAL FILL POT” (Llenado manual del tanque), seguido de “IS POT FILLED?” (¿Está lleno el tanque?), junto con “YES NO”. Llene la tina hasta la línea indicadora inferior de la parte trasera de la tina y después oprima el botón ✓ .
12. Quite el carrito de desecho de aceite de debajo de la freidora y reemplácelo por el conjunto de bandeja de filtración.
13. Cierre y enganche la cubierta y haga rodar el carrito de desecho de aceite hasta el recipiente de desecho.
14. Agarre el mango de madera y quite el conjunto de manguera del retenedor. Figura 5.
15. Asegúrese de que la boquilla de la manguera esté apuntando al recipiente de desecho y gire la palanca de la bomba rápidamente para cebar la bomba y hacer que el aceite circule por la bomba.



**ADVERTENCIA**

**RIESGO DE QUEMADURAS**

**Tenga cuidado para impedir quemaduras causadas por las salpicaduras de grasa caliente.**

16. Una vez que el carrito esté vacío, vuelva a poner el conjunto de manguera en el retenedor. Figura 6.

**3-13. DESECHADO DE ACEITE DE LA TINA USANDO EL CARRITO DE DESECHADO DE ACEITE OPCIONAL ODS-450**



**Figura 1**



**Figura 2**



**Figura 3**



**Figura 4**



**PELIGRO**

**PELIGRO DE INCENDIO**

**CON EL USO PROLONGADO, SE PUEDE REDUCIR EL PUNTO DE INFLAMACIÓN DEL ACEITE. DESECHE EL ACEITE SI MUESTRA INDICIOS DE EXCESIVA FORMACIÓN DE HUMO O ESPUMA. SE PUEDEN PRODUCIR QUEMADURAS GRAVES, LESIONES PERSONALES, INCENDIOS Y DAÑOS MATERIALES.**

1. Abra la puerta, levante el tope de la bandeja de drenaje y tire hacia afuera del conjunto de bandeja de drenaje usando el asa de la misma. Figuras 1 y 2.
2. Desenganche la cubierta y gire hacia atrás la cubierta sobre la bisagra del carrito de desecho de aceite Figura 3. Asegúrese de que el interceptor de migas esté colocado.
3. Haga rodar el carrito de desecho de aceite debajo de la freidora hasta que se detenga. Asegúrese de que el drenaje se alinee con la abertura en el carrito. Figura 4.



**PELIGRO**

**PARA EVITAR LESIONES PERSONALES, QUEMADURAS, DERRAMES Y CORROSIÓN:**

- **NO LO RELLENE DE FORMA EXCESIVA. EL CARRITO CONTIENE EL ACEITE DE UNA TINA DE TAMAÑO COMPLETO O DOS TINAS • DIVIDIDAS SOLAMENTE**
- **NO ECHE AGUA O LIMPIADOR EN EL CARRITO; SOLAMENTE ACEITE**
- **NO TRANSPORTE EL ACEITE SIN LA CUBIERTA COLOCADA**

4. Oprima sin soltar **F** (cualquiera de ellos) hasta que la pantalla muestre “\*FILTER MENU\*” (Menú de filtración), junto con “1.EXPRESS FILTER?”.
5. Oprima sin soltar el botón **▶** dos veces hasta que la pantalla muestre “3.DISPOSE” (Desechar). Oprima el botón **✓** y la pantalla mostrará “DISPOSE?” (¿Desechar?) “YES NO”. (Si el control detecta aceite en la bandeja de drenaje se puede mostrar “CAUTION IS THERE OIL IN PAN? (Precaución, ¿hay aceite en la bandeja?) YES NO” en la pantalla. Asegúrese de que la bandeja de drenaje esté vacía antes de seguir adelante).



**ADVERTENCIA**

**Para reducir el riesgo de incendio o descarga eléctrica, no vacíe más de una tina completa o dos tinas divididas a la vez.**

**3-13. DESECHADO DE ACEITE DE LA TINA USANDO EL CARRITO DE DESECHADO DE ACEITE OPCIONAL ODS-450 (Continuación)**



Figura 5



Figura 6

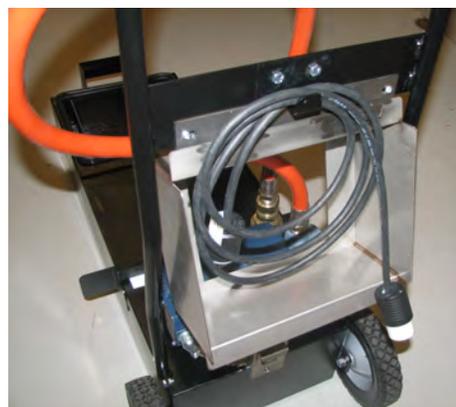


Figura 7



Figura 8

6. Oprima el botón ✓ Se mostrará “IS DISPOSAL UNIT IN PLACE? (¿Está colocada la unidad de desecho?) YES NO” en la pantalla.
7. Con el carrito de desecho colocado (Figura 3), oprima el botón ✓ . La pantalla mostrará “OPEN DRAIN” (Abrir el drenaje). Tire hacia afuera de la perilla de drenaje para abrir el drenaje. La pantalla mostrará “DRAINING” (Drenándose). El aceite se drenará ahora de la tina al carrito.
8. La pantalla muestra “VAT EMTY” (Tina vacía) “YES NO”. Verifique que la tina esté vacía y oprima el botón ✓ .
9. La pantalla muestra “CLEAR OLD OIL FROM OIL LINES” (Eliminar el aceite viejo de las líneas de aceite) “✓ =PUMP” (Bomba) “X =DONE” (Hecho). Oprima sin soltar el botón ✓ durante unos segundos para retirar el aceite antiguo de las líneas. Una vez retirado, oprima el botón X .
10. La pantalla muestra “CLN VAT COMPLETE” (Limpieza completa de la tina) “YES NO”. Una vez la tina esté limpia, oprima el botón ✓ . La pantalla mostrará “CLOSE DRAIN” (Cerrar el drenaje).. Empuje hacia adentro la perilla de drenaje.
11. La pantalla muestra “MANUAL FILL POT” (Llenado manual del tanque), seguido de “IS POT FILLED?” (¿Está lleno el tanque?), junto con “YES NO”. Llene la tina hasta la línea indicadora inferior de la parte trasera de la tina y después oprima el botón ✓ .
12. Quite el carrito de desecho de aceite de debajo de la freidora y reemplácelo por el conjunto de bandeja de filtración.
13. Cierre y enganche la cubierta y haga rodar el carrito de desecho de aceite hasta el recipiente de desecho.
14. Ejerza presión sobre la parte superior del freno para fijar la unidad en posición. Figura 5.
15. Desconecte la conexión de la parte superior del ODS y conecte al recipiente de desecho. Figura 6.
16. Use el cordón de alimentación en la parte trasera del asa del carrito, enchufe en el cordón corto de la caja de empalmes. Figuras 7 y 8.
17. Ponga el interruptor de alimentación en la posición de encendido. Figura 8.

**3-13. DESECHADO DE ACEITE**  
**DE LA TINA USANDO EL**  
**CARRITO DE DESECHADO DE**  
**ACEITE OPCIONAL ODS-450**  
**(Continuación)**



**Figura 9**

18. Enchufe el cordón eléctrico del carrito en el receptáculo debajo del control del recipiente de desechado, y después oprima sin soltar el interruptor en los controles del recipiente para bombear aceite del carrito al recipiente. Figura 9

19. Una vez que el carrito esté vacío, suelte el interruptor y desenchufe el cordón eléctrico y enrolle de vuelta en el gancho en el asa del carrito.



**Figura 10**

20. Use guantes o ropa protectora para desconectar la conexión del recipiente de desechado y vuélvalo a conectar al carrito. Figura 10.

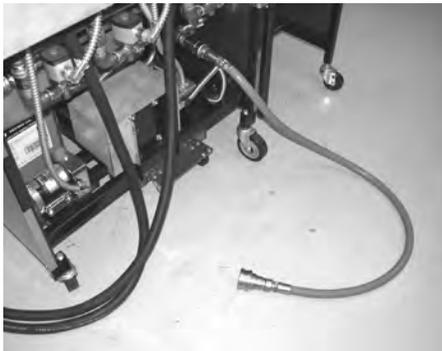


**ADVERTENCIA**

**RIESGO DE QUEMADURAS**

**¡La conexión de desconexión puede estar caliente! Use un paño protector o guantes al desconectar la conexión, ya que de lo contrario se pueden producir quemaduras graves.**

**3-14. DESECHADO DEL ACEITE DE LA TINA USANDO EL SISTEMA DE DESECHADO DE ACEITE A GRANEL OPTATIVO**



**Figura 1**



**Figura 2**

1. Conecte la desconexión rápida hembra, sujeta a la manguera en la parte trasera de la freidora, a la desconexión rápida macho de la pared. Una vez conectada, la manguera puede permanecer conectada a menos que se mueva la freidora.

**NOTICE**

**AVISO**

“BULK OIL DISPOSE?” (¿desechado del aceite a granel?) en la Modalidad de programación especial o de configuración debe ajustarse a “YES” para que funcione el Sistema de desecho de aceite a granel. También se puede añadir un código de contraseña (1, 2, 3) en la Programación especial, SP-27.

2. Oprima sin soltar **F** “\*FILTER MENU\*” (Menú de filtración), junto con “1.EXPRESS FILTER?”.
3. Oprima sin soltar el botón ► dos veces hasta que la pantalla muestre “3.DISPOSE” (Desechar). Oprima el botón ✓ y la pantalla mostrará “DISPOSE?” (¿Desechar?) “YES NO”, o introduzca el código 1, 2, 3, si SP-27 se fija en YES (Sí). (Si el control detecta aceite en la bandeja de drenaje se puede mostrar “CAUTION IS THERE OIL IN PAN? (Precaución, ¿hay aceite en la bandeja?) YES NO” en la pantalla. Asegúrese de que la bandeja de drenaje esté vacía antes de seguir adelante).
4. Oprima el botón ✓ ; “DRAIN VAT? (¿Drenar la tina? Se muestra YES NO” en la pantalla. Oprima el botón X si la bandeja de drenaje ya tiene aceite. Salte al Paso 9.
5. Oprima el botón ✓ . La pantalla mostrará “OPEN DRAIN” (Abrir el drenaje). Tire hacia afuera de la perilla de drenaje para abrir el drenaje. La pantalla mostrará “DRAINING” (Drenándose). El aceite se drenará de la tina a la bandeja de drenaje.
6. La pantalla muestra “VAT EMTY” (Tina vacía) “YES NO”. Verifique que la tina esté vacía y oprima el botón ✓ .
7. La pantalla muestra “CLEAR OLD OIL FROM OIL LINES” (Eliminar el aceite viejo de las líneas de aceite) “✓=PUMP” (Bomba) “X= DONE” (Hecho). Oprima sin soltar el botón ✓ durante unos segundos para retirar el aceite antiguo de las líneas. Una vez retirado, oprima el botón X .
8. La pantalla muestra “CLN VAT COMPLETE” (Limpieza completa de la tina) “YES NO”. Una vez que la tina esté limpia, oprima el botón ✓ .
9. La pantalla muestra “DISPOSE” (Desechar) y después “✓=PUMP” (Bomba) “X=DONE (Hecho). Oprima el botón ✓ .
10. La pantalla muestra “DISPOSING...” (Desechando). “X=STOP” (Parada) y el aceite se bombeará de la bandeja de drenaje al recipiente de aceite a granel. Cuando se haya bombeado todo el aceite de la bandeja, oprima el botón X (STOP) (Parada).

**3-14. DESECHADO DEL ACEITE DE LA TINA USANDO EL SISTEMA DE DESECHADO DE ACEITE A GRANEL (Continuación)**

11. La pantalla muestra “DISPOSE” (Desechar) y después “✓=PUMP” (Bomba) “X=DONE (Hecho). Oprima el botón X . La pantalla mostrará “CLOSE DRAIN” (Cerrar el drenaje). Cierre el drenaje.
12. La pantalla muestra “MANUAL FILL VAT” (Tina de llenado manual) (o “FILL VAT FROM BULK (Llenar tina de granel) si lo tiene), seguido de “IS POT FILLED?” (¿Está lleno el tanque?), junto a “YES NO”. Llene la tina hasta la línea indicadora inferior de la parte trasera de la tina. Vea las instrucciones de llenado o adición de aceite de la Sección 3-3.

Oprima el botón ✓ . La freidora volverá a la operación normal.

**3-15. CAMBIO DEL MEDIO DE FILTRACIÓN**



Figura 1



Figura 2

Para asegurar un buen rendimiento de bombeo de aceite, se debe cambiar el medio de filtración (o el papel) al menos una vez al día. Sin embargo, en las tiendas que estén abiertas 24 horas al día, se debe cambiar el medio dos veces al día.

**NOTICE** AVISO

Si no se ha cambiado el medio de filtración, se mostrará un recordatorio en la pantalla, “CHANGE PAD” (Cambiar el medio). Oprima el botón ✓ para cancelar el mensaje. Reaparecerá cada 4 minutos hasta que se haya cambiado el medio de filtración.

1. Asegúrese de que el interruptor de alimentación esté en la posición ENCENDIDO.
2. Abra la puerta, levante el tope de la bandeja de drenaje y tire hacia afuera del conjunto de bandeja de drenaje usando el asa de la misma. Figuras 1 y 2.

**WARNING**  
**BURN RISK**

ADVERTENCIA

**RIESGO DE QUEMADURAS**

¡Esta bandeja puede estar caliente! Use un paño protector o guantes, ya que de lo contrario se pueden producir quemaduras graves.

Si se mueve la bandeja de filtración mientras esté llena de aceite, tenga cuidado de impedir las salpicaduras, ya que se pueden producir quemaduras.

**3-15. CAMBIO DEL MEDIO DE FILTRACIÓN (continuación)**



**Figura 3**

3. Levante la cubierta de la bandeja de drenaje. Figura 3.



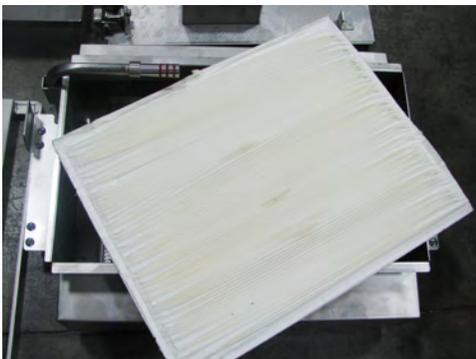
**Figura 4**

4. Levante la cesta de migas de la bandeja de drenaje. Limpie el aceite y las migas de la cesta de migas. Limpie la cesta de migas con agua y jabón, y después enjuague completamente con agua caliente. Figura 4.  
Figure 4.



**Figura 5**

5. Quite el anillo de retención del medio de filtración y límpielo completamente con agua y jabón. Enjuague completamente con agua caliente. Figura 5.



**Figura 6**

6. Tire del medio de filtración de la bandeja y deseche el medio. Figura 6.

### 3-15. CAMBIO DEL MEDIO DE FILTRACIÓN (continuación)



Figura 7

7. Quite la rejilla inferior de la bandeja y límpiela completamente con agua y jabón. Enjuague completamente con agua caliente. Figura 7.



Figura 8

8. Limpie el aceite y las migas de la bandeja de drenaje. Limpie la bandeja de drenaje con agua y jabón, y después enjuáguela completamente con agua caliente. Figura 8.

#### **NOTICE**

#### **AVISO**

Asegúrese de que la bandeja de drenaje, la rejilla inferior, el interceptor de migas y el anillo de retención estén completamente secos antes de colocar el medio de filtración en la bandeja a medida que el agua disuelve el medio de filtración.



Figura 9

9. Vuelva a montar en sentido inverso, colocando primero la rejilla inferior en la bandeja del filtro, seguido del medio de filtración, anillo de retención e interceptor de migas.
10. Vuelva a empujar el conjunto de bandeja de filtración debajo de la freidora, asegurándose de que el tubo del filtro de la bandeja establezca una buena conexión con el accesorio de debajo de la freidora. Figura 9.



Figura 10

11. Asegúrese de que el tope de la bandeja de drenaje esté enganchado. La freidora estará lista ahora para la operación normal. Figura 10.

**3-16. RETIRADA Y LIMPIEZA  
DEL APOYO DE LA  
CESTA**



**3-17. MODALIDAD DE  
LIMPIEZA**



GAFAS  
CONTRA  
SALPICADURAS  
DE  
PRODUCTOS  
QUÍMICOS



GUANTES  
RESISTENTES  
A  
PRODUCTOS  
QUÍMICOS

El apoyo de la cesta, en el protector trasero de la freidora, debe quitarse y limpiarse periódicamente.



ADVERTENCIA

**RIESGO DE QUEMADURAS**

Use guantes protectores al quitar el apoyo de la cesta. El apoyo de la cesta puede estar caliente y se pueden producir quemaduras.

1. Agarre el apoyo de la cesta con las 2 manos y sáquelo de los espárragos.
2. Limpie el apoyo en un fregadero con agua y jabón. Séquelo por completo.
3. Limpie el área de detrás del apoyo de la cesta y después vuélvalo a instalar.



ADVERTENCIA

**RIESGO DE QUEMADURAS**

La bandeja de drenaje de filtración debe estar debajo de la freidora tan metida como se pueda y con la cubierta colocada. Asegúrese de que la bandeja de drenaje de filtración esté enganchada en posición y que el orificio de la cubierta esté alineado con el drenaje antes de abrirlo. De no seguir estas instrucciones se pueden producir salpicaduras de grasa y lesiones personales.

No se recomienda mover la freidora o la bandeja de drenaje de filtración mientras contenga grasa caliente. La grasa caliente puede salpicar y se pueden producir quemaduras graves.

Lleve siempre guantes contra salpicaduras de sustancias químicas o una máscara y guantes de goma protectores al limpiar la freidora, ya que la solución de limpieza tiene un alto contenido en sustancias alcalinas. Evite salpicaduras u otros contactos de la solución con los ojos o la piel. Se pueden producir quemaduras graves. Lea con cuidado las instrucciones del limpiador.

Si la solución entra en contacto con los ojos, enjuáguelos completamente con agua fría y acuda a un médico de inmediato.

Además, para no llenar excesivamente la bandeja de drenaje, drene las tinas sólo de una en una. La bandeja de drenaje contiene 1 tina completa o 2 tinas divididas de aceite. El llenado excesivo de la bandeja de drenaje puede hacer que los pisos sean resbaladizos, lo que puede causar lesiones personales.

1. Cubra las tinas adyacentes para evitar la contaminación del aceite por accidente con la solución de limpieza de la freidora.



AVISO

No cocine el producto en una tina adyacente cuando la modalidad de limpieza esté en curso para evitar la contaminación del aceite y el producto.

**3-17. MODALIDAD DE LIMPIEZA (Continuación)**

2. Oprima sin soltar **F** hasta que la pantalla muestre “1.EXPRESS FILTER?” (¿Filtración exprés?) Las unidades de tinas divididas usan el botón izquierdo **F** Las unidades de tinas divididas usan el botón izquierdo **F** para la tina derecha.
3. Oprima sin soltar el botón ► varias veces hasta que la pantalla muestre “CLEAN-OUT” (Limpieza).
4. Oprima el botón ✓. La pantalla mostrará “OIL RMVD” (Aceite quitado) “YES NO”.
5. Si ya se ha quitado el aceite, oprima el botón ✓. El control saltará al paso “Solution Added?” (¿Solución añadida?).  
Si la tina sigue teniendo aceite, oprima el botón X. La pantalla mostrará  
“DISPOSE?” (¿Desechar?) “YES NO”. Oprima el botón ✓ para desechar el aceite, u oprima el botón X para salir de la modalidad de limpieza.  
La pantalla mostrará “IS DISPOSAL UNIT IN PLACE?” (¿Está colocada la unidad de desechado?) Si se selecciona “NO”, la pantalla mostrará “INSERT DISPOSAL UNIT” (Introducir unidad de desechado). Una vez colocada la unidad, oprima el botón ✓ para YES. La pantalla mostrará “OPEN DRAIN” (Abrir drenaje). Abra el drenaje. La pantalla mostrará “DRAINING” (Drenándose) y se drenará el aceite de la tina. La pantalla muestra “VAT EMTY” (Tina vacía) “YES NO”. Oprima el botón ✓ cuando esté listo y cierre el drenaje.  
**¡Sistemas de aceite a granel solamente!** La pantalla mostrará “CHK PAN” (Comprobar bandeja) si falta la bandeja de drenaje de filtración. Una vez colocada la bandeja, la pantalla mostrará “OPEN DRAIN” (Abrir drenaje). Tire de la perilla de drenaje. La pantalla mostrará “DRAINING” (Drenándose) y se drenará el aceite de la tina. La pantalla muestra entonces “✓=PUMP” (Bomba) “X=DONE (Hecho). Oprima el botón ✓. La pantalla mostrará “DISPOSING” (Desechándose) y el aceite se bombeará a la bandeja de drenaje. Una vez que la bandeja esté vacía, oprima dos veces el botón X y cierre el drenaje.
6. La pantalla muestra “SOLUTION ADDED?” (¿Solución añadida?). “YES NO”. Llene la tina de agua caliente hasta 1 pulg (25 mm) por encima de la línea de llenado superior con agua caliente y añada 4 onzas (0,12 litros) de limpiador de freidora abierta. Mezcle bien. Después oprima el botón ✓. La pantalla mostrará “START CLEAN” (Empezar limpieza) “YES NO”.
7. Oprima el botón ✓. La pantalla mostrará “CLEANING” (Limpiándose) y un temporizador de cuenta atrás. El calor se regula a 195°F (91°C) para este paso durante una hora.  
Añada agua según sea necesario durante el proceso de limpieza para mantener la solución 1 pulg (25 mm) por encima de la línea de llenado superior.  
Para detener el ciclo de limpieza pronto, oprima el botón X. La pantalla mostrará “QUIT CLEANING” (Salir de la limpieza) “YES NO”. Oprima el botón ✓ para cancelar el resto del tiempo de cuenta atrás y vaya a los pasos de enjuague.

**3-17. MODALIDAD DE LIMPIEZA (continuación)**

8. Use el cepillo de la freidora abierta (no use nunca lana de acero) para fregar el interior de la tina. Después de una hora, la pantalla mostrará “CLN DONE” (Limpieza hecha) y emitirá un sonido. Oprima el botón ✓. La pantalla mostrará después “REMOVE SOLUTION FROM VAT” (Quitar la solución de la tina).
9. Vacíe la bandeja de drenaje de filtración de los componentes de filtración internos y lleve los componentes a un fregadero para limpiarlos. Vuelva a introducir la bandeja de drenaje de filtración vacía y cubra la freidora, asegurándose de que esté empujada en posición y con el enganche completamente conectado.
10. Tire de la perilla de drenaje y drene el contenido de la tina en la bandeja de drenaje del filtro. Quite la bandeja de drenaje de la unidad y deseche la solución de limpieza.



ADVERTENCIA

**RIESGO DE QUEMADURAS**

**Para evitar quemaduras al echar solución caliente, lleve guantes y equipos protectores y tenga cuidado para evitar las salpicaduras.**

11. Vuelva a poner la bandeja de drenaje de filtración vacía y oprima el botón √. A continuación la pantalla mostrará “VAT EMTY (Tina vacía) “YES NO”.
12. Una vez que la tina esté vacía, oprima el botón ✓. La pantalla mostrará “SCRUB VAT COMPLETE” (Fregado completo de la tina) “YES NO”. Use un cepillo para limpiar el elemento y estropajo para limpiar la tina, si es necesario.



PRECAUCIÓN

*No use lana de acero, limpiadores abrasivos o limpiadores/higienizadores con sustancias químicas que contengan cloro, bromo, iodo o amoníaco, ya que éstas deteriorarán el material de acero inoxidable y acortarán la duración de la unidad.*

*No use chorros de agua (rociador de presión) para limpiar la unidad, ya que se pueden dañar los componentes.*

13. Una vez que la tina esté limpia, oprima el botón ✓. La pantalla mostrará “RINSE VAT” (Enjuagar la tina). (Si el drenaje no está abierto, la pantalla mostrará “OPEN DRAIN” (Abrir el drenaje)).
14. Eche agua limpia y aproximadamente 8 onzas (0,24 litros) de solución de vinagre destilado en la tina, enjuague la tina y deje que el agua de enjuague se drene en la bandeja de drenaje. Enjuague al menos 3 veces, pero tenga cuidado de no llenar excesivamente la bandeja de drenaje. La pantalla mostrará ahora “RINSE COMPLETE” (Enjuague completo) “YES NO”.
15. Una vez que se haya enjuagado la tina completamente, oprima el botón ✓. La pantalla mostrará “CLEAR SOLUTION FROM OIL LINES” (Elimine la solución de las líneas de aceite) “✓ =PUMP” “X =DONE”.

**3-17. MODALIDAD DE LIMPIEZA (continuación)**

Para asegurarse de que no quede solución de limpieza en las líneas de aceite, oprima sin soltar el botón ✓ durante unos pocos segundos. Una vez que las líneas estén despejadas, oprima el botón X. La pantalla mostrará “VAT DRY?” (¿Tina seca?) “YES NO”. Oprima el botón ✓. La pantalla mostrará “CLOSE DRAIN” (Cerrar el drenaje). Empuje la perilla de drenaje para cerrar el drenaje. Los controles vuelven a la operación normal.

16. Tire de la bandeja de drenaje sacándola de debajo de la freidora y deseche el agua de enjuague.
17. Seque completamente la tina con una toalla y después oprima el botón ✓. Los controles vuelven a la operación normal.

**CAUTION**

**PRECAUCIÓN**

*Asegúrese de que el interior de la tina, la abertura de la válvula de drenaje y todas las piezas que se pongan en contacto con el aceite nuevo estén tan secos como sea posible.*

18. Asegúrese de que el drenaje esté cerrado y vuelva a poner en la freidora el conjunto de bandeja de filtración, con el nuevo medio de filtración. Llene la tina de aceite siguiendo las instrucciones de **Llenado o Adición** de aceite de la Sección 3-3.

**3-18. COMPRUEBE/ REEMPLACE LAS JUNTAS TÓRICAS DE LA BANDEJA DE DRENAJE DE FILTRACIÓN**



**Figura 1**



**Figura 2**

Para impedir fugas de aceite, y mantener el proceso de filtración funcionando de la forma debida, se deben inspeccionar las juntas tóricas de la bandeja de drenaje de filtración al menos cada 3 meses para ver si hay melladuras y desgarros. Figura 1

1. Abra la puerta, levante el tope de la bandeja de drenaje y tire hacia afuera del conjunto de bandeja de drenaje usando el asa de la bandeja de drenaje. Figuras 2 y 3.

**WARNING**  
**BURN RISK**

**ADVERTENCIA**

**RIESGO DE QUEMADURAS**

**¡Esta bandeja puede estar caliente! Use un paño protector o guantes, ya que de lo contrario se pueden producir quemaduras graves.**

2. Compruebe visualmente las 3 juntas tóricas en el tubo de la bandeja de drenaje de filtración para ver si hay rajaduras o roturas y reemplácelas si es necesario. Figura 1.



**Figura 3**

**3-18. COMPRUEBE/REEMPLACE  
LAS JUNTAS TÓRICAS DE LA  
BANDEJA DE DRENAJE DE  
FILTRACIÓN (Continuación)**



**Figura 4**

3. Para reemplazar la junta tórica, use un destornillador pequeño de hoja plana, apalanque la junta tórica y saque del extremo del tubo. Haga rodar la nueva junta tórica hasta la muesca del tubo. Antes de volver a empujar y colocar la bandeja de drenaje de filtración, lubrique las juntas tóricas del tubo de filtración con aceite frío. Figura 4.

**3-19. ESTADÍSTICAS DE  
LOS BOTONES DE  
INFORMACIÓN**

**Temperatura real del aceite**

1. Oprima **i**. Se mostrará la temperatura real del aceite en la pantalla de cada tina.

**Temperatura de control**

2. Oprima **i** dos veces. Se mostrará SP en la pantalla, junto con el control de temperatura (prefijado) de cada tina.

**Información de recuperación para cada tina**

3. Oprima **i** 3 veces. Se mostrará REC en la pantalla izquierda y el tiempo de recuperación en que la temperatura de aceite pasó de 250 °F (121 °C) a 300 °F (149 °C) en la pantalla derecha. Por ejemplo, 

REC	5:30
-----	------

 significa que se tardaron 5 minutos y 30 segundos para que la temperatura del aceite se recuperara hasta 300 °F (149 °C) desde 250 °F (121 °C).

**NOTICE**

**AVISO**

Si no se oprimen botones en un plazo máximo de 5 segundos en cualquiera de las modalidades de estadísticas, los controles volverán a la operación normal.

**3-20. ESTADÍSTICAS DE  
LOS BOTONES DE  
FILTRACIÓN**

**Ciclos de cocción restantes antes de la filtración**

- Oprima y suelte cualquiera de los botones **F**. La pantalla izquierda mostrará "COOKS REMAIN" (Ciclos de cocción restantes) y la pantalla derecha mostrará el número de ciclos de cocción antes de la siguiente filtración automática. Por ejemplo, 

REMA	IN
------	----

, 

3	6
---	---

 significa después de 3 ciclos de cocción adicionales en la tina izquierda, los controles preguntan al operador si están listos para filtrar o no. Aún así quedan 6 ciclos de cocción más en la tina derecha.

**Hora y fecha**

- Oprima dos veces cualquier botón **F**. Se mostrará "FILTERED" (Filtrado) en las pantallas seguido de la hora del día y la fecha de la última filtración.

**3-21. PLAN DE  
MANTENIMIENTO  
PREVENTIVO**

Como con cualquier equipo de servicio de alimentación, la freidora abierta HennyPenny requiere cuidados y mantenimiento. Esta tabla proporciona un resumen de procedimientos de mantenimiento programado que deben ser realizados por el operador.

<b><u>Procedimiento</u></b>	<b><u>Frecuencia</u></b>
Filtración de grasa (Sección 3-11)	Diariamente
Cambio del medio de filtración (Sección 3-15)	Diariamente
Lubrique las juntas tóricas de la bandeja de filtración	Cada vez que cambie el medio de filtración
Cambio de aceite	Cuando el aceite desprenda humo, forme espuma o sepa mal
Limpieza de la tina (Sección 3-17)	Cada vez que se cambie el aceite
Inspeccione las juntas tóricas de la bandeja de filtración (Sección 3-18)	Trimestralmente
Limpie el soplador y las aberturas de ventilación (Sección 3-22)	Semianualmente

### **3-22. LIMPIE EL SOPLADOR Y LAS ABERTURAS DE VENTILACIÓN**



Figura 1



Figura 2

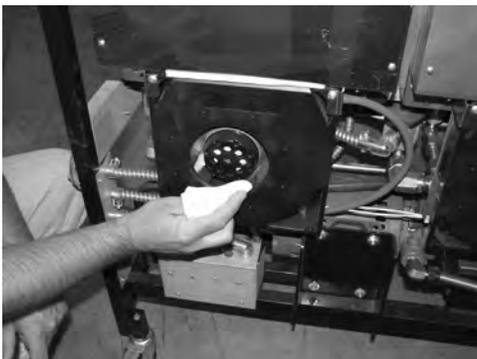


Figura 3



Figura 4

Para asegurar la operación apropiada de los quemadores, limpie los sopladores y las aberturas de ventilación dos veces al año.

1. Oprima el interruptor de alimentación principal hasta ponerlo en la posición de APAGADO.
2. Desenchufe el cordón de alimentación y gire la manija de corte de gas a la derecha para cortar el paso de gas, y después desconecte la línea de gas.
3. Desconecte el amarre del cable y después desplace con cuidado la freidora de la campana de humos lo suficiente para ponerse detrás de la freidora.



ADVERTENCIA

**RIESGO DE QUEMADURAS**

**Para evitar quemaduras, tenga cuidado al mover la freidora para impedir las salpicaduras de aceite caliente.**

4. Use un trapo o una toalla de papel para limpiar las ranuras de entrada del soplador a fin de asegurar un flujo de aire suficiente a los sopladores. Figura 1.
5. Use un destornillador de cabeza Phillips para quitar el panel trasero inferior. Figura 2.
6. Use un trapo o una toalla de papel para limpiar cada abertura del soplador. Figura 3.
7. Limpie las ranuras de ventilación en el interior del panel trasero, y después reemplace el panel. Figura 4.
8. Vuelva a conectar la línea de gas y gire la manija de corte a la izquierda para conectar el gas y reconectar el amarre del cable a la freidora.
9. Vuelva a conectar el enchufe al receptáculo eléctrico y vuelva a desplazar la freidora en posición.

## SECCIÓN 4. MODALIDAD DE INFORMACIÓN

Esta información histórica puede registrarse y usarse como ayuda de operación y técnica y le permite ver lo siguiente:

- |   |   |
|---|---|
| 1. E-LOG (Registro de errores)            | 10. COMMUNICATION INFO<br>(Información de comunicación)           |
| 2. LAST LOAD (Última carga)               | 11. ANALOG INFO (Información<br>analógica)                        |
| 3. DAILY STATS (Estadísticas<br>diarias)  | 12. ACTIVITY LOG (Registro de<br>actividades)                     |
| 4. OIL STATS (Estadísticas del<br>aceite) | 13. OIL LEVELS (Niveles de<br>aceite)                             |
| 5. REVIEW USAGE (Revisar uso)             | 14. PUMP VALVE INFO<br>(Información de la válvula de la<br>bomba) |
| 6. INPUTS (Entradas)                      | 15. AIF INFO (Información de AIF)                                 |
| 7. OUTPUTS (Salidas)                      |   |
| 8. OIL TEMP (Temperatura del<br>aceite)   |   |
| 9. CPU TEMP (Temperatura de la CPU)       |   |

### NOTICE

#### AVISO

En esta sección no se trata todas las funciones de la modalidad de información. Para asegurarse de la operación apropiada de la freidora, consulte con Henny Penny Corp. antes de cambiar cualquier ajuste. Para obtener información adicional sobre estas funciones, póngase en contacto con el departamento de Respaldo Técnico llamando al 1-800-417- 8405 o al 1-937-456-8405.

### 4-1. DETALLES DE LA MODALIDAD DE INFORMACIÓN

#### 1. E-LOG (registro de código de error)

Oprima los botones **i** y **P** al mismo tiempo. Se mostrará “\*INFO MODE\*” (Modalidad de información) en la pantalla, seguido por “1. E-LOG” (Registro de errores).

### NOTICE

#### AVISO

Oprima **i** y **P** para salir de la modalidad de información en cualquier momento.

Oprima ▼ y “A. (fecha y hora). Se mostrará \*NOW\* (Ahora) en las pantallas. Se trata de la fecha y la hora presentes.

Oprima ▼ si se ha registrado un error. Se mostrará “B. (información de fecha, hora y código de error)” en la pantalla. Este es el último código de error que registran los controles. Algunas veces los caracteres “L.” y “R.” aparecen delante del código de error en la pantalla. Se refieren a la tina izquierda o derecha de una tina dividida.

Oprima ▼ para poder ver la información del código de error siguiente.

Se pueden almacenar hasta 10 códigos de error (B a K) en la sección E-LOG.



**4-1. DETALLES DE LA MODALIDAD DE INFORMACIÓN (continuación)**

**3. DAILY STATS** (Información de operación de la freidora durante los últimos 7 días)

Oprima ►. Se mostrará “3. DAILY STATS” (Estadísticas diarias) en las pantallas.

Oprima el botón ▼ para empezar a ver los datos de cocción.

Oprima el botón derecho  para ver datos de otros días de la semana.

<b>FUNCIÓN</b>	<b>EJEMPLO DE PANTALLA:</b>		
Día para los que se registraron estos datos	APR-30	TUE	----
Número de horas: Minutos que estuvo encendida la freidora	(L/R) ON HRS	TUE*	3:45
Número de veces que se ha efectuado la filtración	(L/R) FILTERED	TUE	4
Número de veces que se omitió la filtración	(L/R) SKIPPED	TUE*	4
Número de veces que se añadió aceite	(L/R) ADD OIL	TUE*	4
Número de veces que se desechó el aceite	(L/R) DISPOSE	TUE*	0
Tiempo de recuperación de la temperatura del aceite	(L/R) RECOVERY	TUE	1:45
Número total de ciclos de cocción en ese día	(L/R) TOT CK	TUE	38
Número de ciclos detenidos antes de *DONE* (Hecho)	QUIT CK	TUE	2
Ciclos de cocción para el producto N° 1	TUE* COOK -1-	TUE	17
Ciclos de cocción para el producto N° 2	TUE* COOK -2-	TUE	9
Ciclos de cocción para el producto N° 3	TUE* COOK -3-	TUE	5
Ciclos de cocción para el producto N° 4	TUE* COOK -4-	TUE	0
Ciclos de cocción para el producto N° 5	TUE* COOK -5-	TUE	0
Ciclos de cocción para el producto N° 6	TUE* COOK -6-	TUE	6
Ciclos de cocción para el producto N° 7	TUE* COOK -7-	TUE	0
Ciclos de cocción para el producto N° 8	TUE* COOK -8-	TUE	0
Ciclos de cocción para el producto N° 9	TUE* COOK -9-	TUE	1
Ciclos de cocción para el producto N° 0	TUE* COOK -0-	TUE	0

**4-1. DETALLES DE LA MODALIDAD DE INFORMACIÓN (continuación)**

**4. OIL STATS** (Estadísticas del aceite) (información sobre el nivel actual del aceite y el promedio de los últimos 4 tandas de aceite)

Oprima , Se mostrará “4. OIL STATS” (Estadísticas de aceite) en las pantallas.

Oprima el botón  para empezar a ver los datos de cocción.

<b>FUNCIÓN</b>	<b>EJEMPLO DE PANTALLA:</b>
Fecha de comienzo del nuevo aceite	(L/R) NEW OIL      MAR-23
Número de días de uso del aceite	(L/R) OIL USE      4 DAYS
Número de filtraciones de este aceite	(L/R) FILTERED      4
Número de veces que se omitió la filtración	(L/R) SKIPPED      0
Número de ciclos de cocción con este aceite	(L/R) TOT CK      38
Número de días promedio por cambio de aceite	(L/R) AVG DAYS PER OIL CHANGE      13.8 DAYS
Ciclos de cocción promedio por cambio de aceite	(L/R) AVG CKS PER OIL CHANGE      388 CKS

Oprima sin soltar un botón de producto (1 a 4) para ver los datos para el número de promedio de días por cambio de aceite y el número promedio de ciclos de cocción por cambio de aceite de una de las 4 tandas anteriores de aceite usado.

Oprima  para ver los datos de aceite más antiguos:  
Ejemplo: OIL-4      14 DAYS

Oprima  para ver los terceros datos de aceite más antiguos:  
Ejemplo: OIL-4      12 DAYS

Oprima  para ver los segundos datos de aceite segundo más antiguos:  
Ejemplo: OIL-4      15 DAYS

Oprima  para ver la tanda previa de aceite:  
Ejemplo: OIL-1      13 DAYS

**4-1. DETALLES DE LA MODALIDAD DE INFORMACIÓN (continuación)**

**5. REVIEW USAGE** (Revisar uso) (información acumulada desde que se reajustaron los datos)

Oprima ►. Se mostrará “4. REVIEW USAGE” en las pantallas.

Oprima el botón ▼ para empezar a ver los datos de cocción.

<b>FUNCIÓN</b>	<b>EJEMPLO DE PANTALLA:</b>	
Día en que se reajustaron previamente los datos de uso	SINCE	APR-19 2011
Número de horas que la freidora estuvo encendida	(L/R) ON HRS	4
Número de veces que se ha efectuado la filtración	(L/R) FILTERED	4
Número de veces que se omitió la filtración	(L/R) SKIPPED	0
Número de veces que se añadió aceite	(L/R) ADD OIL	4
Número de veces que se desechó el aceite	(L/R) DISPOSE	1
Número total de ciclos de cocción	(L/R) TOT CK	38
Número de ciclos detenidos antes de *DONE* (Hecho)	QUIT CK	2
Ciclos de cocción para el producto N° 1	COOK -1-	17
Ciclos de cocción para el producto N° 2	COOK -2-	9
Ciclos de cocción para el producto N° 3	COOK -3-	5
Ciclos de cocción para el producto N° 4	COOK -4-	0
Ciclos de cocción para el producto N° 5	COOK -5-	0
Ciclos de cocción para el producto N° 6	COOK -6-	6
Ciclos de cocción para el producto N° 7	COOK -7-	0
Ciclos de cocción para el producto N° 8	COOK -8-	0
Ciclos de cocción para el producto N° 9	COOK -9-	1
Ciclos de cocción para el producto N° 0	COOK -0-	0
Reajuste los datos de uso: Introduzca el código de uso - 1, 2, 3 en este paso para poner a cero toda la información de uso	RESET USAGE / ENTER CODE	-----

## SECCIÓN 5. MODALIDAD DE PROGRAMACIÓN ESPECIAL

Esta modalidad permite programar lo siguiente:

- Cambiar nombre del producto (global)
- Asignar botón
- Cambiar tiempos y temperatura
- Cambiar el ID de cocción
- Alarmas
- Temporizadores de calidad
- Incluir en conteo de filtración
- Filtrar para X cargas (mixta)
- Compensación de carga
- Referencia de compensación de carga
- Calentamiento máximo
- Factor de PC

### 5-1. MODIFICACIÓN DE LOS AJUSTES DEL PRODUCTO

1. Oprima sin soltar el botón  hasta que se muestre “PROG” (Programación) en la pantalla, seguido por “ENTER CODE” (Introducir el código).
2. Introduzca el código 1, 2, 3 (3 primeros botones de producto). Se muestran “PRODUCT” (Producto) y “PROGRAM” (Programa) en las pantallas, seguido de “SELECT PRODUCT” (Seleccionar producto) y “-P 1-” (ejemplo: NUG).

#### **Cambio de los nombres de los productos**

3. Use los botones ▲ y ▼ para recorrer los 40 productos, u oprima el botón de producto deseado
4. Oprima el botón ►. Se mostrará “NAME” (Nombre) en la pantalla izquierda y el producto (ejemplo: NUGGETS) en la pantalla derecha.
5. Oprima el botón ✓. Destellará la primera letra del nombre. Oprima un botón de producto. La letra intermitente cambiará a la primera letra debajo del botón de producto oprimido. Por ejemplo, si se oprime , la letra intermitente cambiará a una “A”.  
Oprima otra vez el mismo botón. La letra intermitente cambiará a una “B”. Oprímalo otra vez. La letra intermitente cambiará a una “C”. Una vez que se muestre la letra deseada en la pantalla, oprima el botón ► para pasar a la letra siguiente y repita el procedimiento.  
Oprima sin soltar el botón X derecho para salir de la modalidad de programación, u oprima el botón ► para pasar a “COOK TIME” (Tiempo de cocción).

#### **Asignar botón**

6. Oprima el botón ► Se mostrará “ASSIGN BTN” (Asignar botón) en la pantalla, junto con el producto (ejemplo: NUGGETS). Si este producto ya tiene un botón de producto asignado, se iluminará dicho LED. Para asignar otros botones a ese producto, oprima sin soltar el botón del producto durante 3 segundos y dicho LED permanecerá iluminado. Para borrar un producto de un botón, oprima sin soltar el botón de producto con un LED iluminado. El LED se apagará.

**5-1. MODIFICACIÓN  
DE LOS AJUSTES  
DEL PRODUCTO  
(continuación)**

**Para cambiar tiempos y temperaturas**

7. Oprima el botón ► hasta que se muestre “COOK TIME” (Tiempo de cocción) en la pantalla, y use luego los botones de producto, o los botones ▲ y ▼ , para cambiar el tiempo en minutos y segundos, a un máximo de 59:59.
8. Oprima el botón ► Se mostrará “TEMP” en la pantalla, junto con la temperatura prefijada en el lado derecho de la pantalla. Oprima los botones de producto, o los botones ▲ y ▼ , para cambiar la temperatura. El intervalo de temperaturas es de 190 °F (88 °C) a 375°F (191°C).

**Cambio del ID de cocción**

9. Oprima el botón ► Se mostrará “COOK ID” (ID de cocción) en la pantalla, junto con el ID del producto. Por ejemplo, NUG sería la ID de nuggets. Use los botones de producto, o los botones ▲ y ▼ para cambiar el ID.

**Alarmas (1 y 2)**

10. Oprima el botón ► hasta que se muestre “ALRM 1” en la pantalla izquierda, y un tiempo de alarma en la pantalla derecha. Oprima los botones de producto, o los botones ▲ y ▼ , para fijar una alarma.

Ejemplo, si se fijó un ciclo de cocción en 3 minutos, y se activa una alarma después de 30 segundos del ciclo de cocción, aparecería “02:30 a.m.” en la pantalla en ese momento. Cuando el temporizador cuenta hacia atrás hasta 2:30, sonará la alarma.

Después de fijar el tiempo de alarma, oprima el botón ► . Se mostrará “ALRM 2” en la pantalla, y se programará una segunda alarma.

**Temporizador de calidad (tiempo de retención)**

11. Oprima el botón ► Se mostrará “QUAL TMR” (Temporizador de calidad) en la pantalla, junto con el tiempo de retención prefijado. Oprima los botones de producto, o los botones ▲ y ▼ , para ajustar el tiempo de retención hasta 2 horas:59 minutos.

**Seguimiento de filtración global**

**Incluir en conteo de filtración**

- 12a. Oprima el botón ► hasta que destelle “INCL IN FLTR CNT” (Incluir en conteo de filtración) en la pantalla junto con “YES” o “NO”. Use los botones ▲ y ▼ para cambiar la pantalla a “YES” si se van a contar los ciclos de cocción de ese producto como parte del proceso de filtración recomendado. Fije en “NO” si no se va a incluir.

**5-1. MODIFICACIÓN  
DE LOS AJUSTES  
DEL PRODUCTO  
(continuación)**

Seguimiento de filtración mixto

**Filtrar hasta X cargas**

12b. Oprima el botón ► hasta que destelle “FILTER AFTER...” (Filtrar después de ...) en la pantalla izquierda junto con el número de ciclos de cocción entre filtraciones en la pantalla derecha. Oprima los botones de producto, o los botones ▲ y ▼, para cambiar este valor de 0 a 99 cargas. Se necesita fijar esto para cada producto.

**>Compensación de carga, Referencia de compensación de carga, Calentamiento máximo, Factor de PC<**

13. Oprima el botón ► hasta que se muestre “LD COMP” (Compensación de carga) en la pantalla, junto con el valor de compensación de carga. Esto ajusta automáticamente el tiempo para tener cuenta el tamaño y la temperatura de la carga de cocción. Oprima los botones de producto, o los botones ▲ y ▼, para cambiar este valor de 0 a 20.
14. Oprima el botón ► hasta que se muestre “LCMP REF” (Referencia de compensación de carga) en la pantalla junto con la temperatura promedio de compensación de carga. (si se fija la compensación de carga en “OFF”, entonces se mostrará “\_ \_ \_” en la pantalla y el ajuste no podrá programarse). Ésta es la temperatura de cocción promedio para cada producto. El temporizador se acelera a temperaturas por encima de este ajuste y se retrasa a temperaturas por debajo de este ajuste. Oprima los botones de producto, o los botones ▲ y ▼, para cambiar este valor.
15. Oprima el botón ► hasta que se muestre “FULL HT” (Calentamiento máximo) en la pantalla junto con el valor de calentamiento máximo en segundos, lo que significa que se activará el calentamiento tan pronto como se oprima un botón del temporizador para la duración programada. Oprima los botones de producto, o los botones ▲ y ▼, para cambiar este valor de 0 a 90 segundos.
16. Oprima el botón ► hasta que se muestre “PC FACTR” (Factor de PC) en la pantalla junto con la temperatura proporcional, lo que ayuda a impedir que el aceite rebase el punto de control de temperatura. Oprima los botones de producto, o los botones ▲ y ▼, para cambiar este valor de 0 a 50 grados.

**NOTICE**

**AVISO**

- Use el botón ◀ para volver a las opciones de menú anteriores.
- Oprima el botón ► cuando haya terminado con el producto actual para volver al paso “SELECT PRODUCT” (Selección del producto).
- Oprima sin soltar el botón **P** para salir de la modalidad de programación del producto.

## SECCIÓN 6. PROGRAMACIÓN DEL NIVEL 2

Se usa para acceder a lo siguiente:

- Modalidad de programación especial
- Ajuste del reloj
- Comunicación de datos
- Control de calentamiento
- Modalidad técnica
- Estadísticas
- Control de filtración

### 6-1. MODALIDAD DE PROGRAMACIÓN ESPECIAL

La modalidad de programación especial se usa para fijar una programación más detallada, como:

- SP-1** • Grados Fahrenheit o centígrados
- SP-2** • Idioma: Inglés, ruso, sueco (SVENSK), alemán (DEUTSCH), Portugués, Español (ESPAÑOL) y Francés (FRANÇAIS)
- SP-3** • Inicio del sistema (opciones predeterminadas de fábrica)
- SP-4** • Volumen del sonido
- SP-5** • Tono del sonido
- SP-6** • Selección del ciclo de derretido - 1.LIQUID (Líquido); 2.SOLID (Sólido)
- SP-7** • Modalidad de inactividad habilitada - YES o NO
- SP-7A** • Use “0” para IDLE (Inactivo)
- SP-7B** • Minutos de inactividad automática
- SP-7C** • Temperatura de control de inactividad
- SP-8** • Modalidad de seguimiento de filtración - 1.MIXED (Mixta) o 2.GLOBAL (Global)
- SP-8A** • Se recomienda una filtración al... - 75% a 100% (**MIXTA**)
- SP-8B** • ¿Bloqueo de filtración habilitado? - YES o NO (**MIXTA**)
- SP-8A** • Ciclos de filtración de la tina izquierda - 0 a 99 (**GLOBAL**)
- SP-8B** • Ciclos de filtración de la tina derecha - 0 a 99 (**GLOBAL**)
- SP-8C** • ¿Bloqueo de filtración habilitado? - YES o NO (**GLOBAL**)
- SP-9** • Duración del pulido - X:XX M:SS
- SP-10** • Tiempo de recordatorio de cambiar medio - XX HRS
- SP-11** • Tiempo de limpieza - XX MIN
- SP-12** • Temperatura de limpieza - XXX °F o C
- SP-13** • E/S del usuario de cocción - Después del ciclo de cocción, la pantalla mostrará el artículo del menú anterior o “----”
- SP-14** • Número de cestas - 2 BASKETS o 4 BASKETS (2 ó 4 cestas)
- SP-15** • Mostrar indicador de cocción - YES o NO
- SP-16** • 2do idioma: griego, ruso, sueco, alemán, portugués, español y francés
- SP-17** • 2do volumen del sonido
- SP-18** • ¿Ahorro de energía habilitado? - YES or NO
- SP-19** • Tipo de freidora - GAS (Gas) o ELECTRIC (Eléctrica)
- SP-20** • Tipo de tina - SPLIT (Dividida) o FULL (Completa)
- SP-21** • ¿Nuevo levantamiento automático habilitado? - NO LIFT o YES LIFT (Levantamiento sí o no)
- SP-22** • ¿Suministro de aceite a granel? - YES SUPL or NO SUPL (Suministro sí o no)
- SP-23** • ¿Desechar aceite a granel? - YES DISP o NO DISP (Desechar sí o no)
- SP-24** • No. de serie de la freidora
- SP-25** • Cambiar código de gerente 1 = YES
- SP-26** • Cambiar el código de uso - 1 = YES
- SP-27** • ¿El desechado requiere un código? - YES o NO
- SP-28** • Tiempo de llenado más largo habilitado - YES o NO
- SP-29** • ¿Dejar al usuario salir del llenado? - YES o NO
- SP-30** • ¿Mensaje de retirada de ‘RESIDUOS FLOTANTES’? - YES o NO
- SP-31** • ¿Lavado de 2 etapas habilitado? - YES o NO

**6-1. MODALIDAD DE PROGRAMACIÓN ESPECIAL (continuación)**

Oprima sin soltar el botón **P** durante 5 segundos hasta que se muestren “LEVEL 2” (Nivel 2), seguido de “SP PROG” (Programa especial) y “ENTER CODE” (Introducir el código) en la pantalla. Introduzca el código 1, 2, 3. Se mostrará “SP-1 TEMP FORMAT” (Formato de temperatura) en las pantallas.

**NOTICE**

**AVISO**

Si se introduce un código erróneo, sonará un tono y se mostrará “BAD CODE” en la pantalla. Espere unos pocos segundos. Los controles volverán a la modalidad de cocción y se repetirán los pasos anteriores.

Para salir de la modalidad de programación especial en cualquier momento, oprima sin soltar el botón **P** durante 2 segundos.

**Grados Fahrenheit o centígrados (SP-1)**

La pantalla izquierda destella “SP-1 TEMP FORMAT”. Oprima los botones ▲ o ▼ para escoger °F o °C.

**NOTICE**

**AVISO**

- Use el botón ◀ para volver a las opciones de menú anteriores.
- Oprima el botón ▶ cuando haya terminado con el paso actual del Nivel 2

**Idioma (SP-2)**

Oprima el botón ▶. Destellará “SP-2 LANGUAGE” (Idioma) en la pantalla izquierda. Oprima los botones ▲ o ▼ para seleccionar el idioma deseado.

**Inicio del sistema (SP-3)**

Oprima el botón ▶. Destellará “SP-3 DO SYSTEM INIT” (Inicie el sistema) en la pantalla, junto con “INIT” (Iniciar) en la pantalla derecha. Para reajustar los controles a los ajustes predeterminados de fábrica, oprima sin soltar el botón √. El control contará atrás “IN 3”, “IN2”, “IN 1”. Una vez que la pantalla muestre “-INIT-” y \*DONE\* los controles se reajustarán a los valores predeterminados de fábrica.

**Volumen de sonido (SP-4)**

Oprima el botón ▶. Destellará “SP-4 VOLUME” (Volumen) en la pantalla izquierda. Oprima el botón ▲ o ▼, o use los botones de producto, para ajustar el tono del altavoz, siendo 2000 el valor máximo y 50 el mínimo.

**6-1. MODALIDAD DE PROGRAMACIÓN ESPECIAL (continuación)**

**Tono del sonido (SP-5)**

Oprima el botón ►. Destellarán “SP-4” y “TONE” (Tono) en la pantalla izquierda. Oprima el botón ▲ o ▼, o use los botones de producto, para ajustar el tono del altavoz, siendo 2000 el valor máximo y 50 el mínimo.

**Aceite de cocción usado líquido o sólido (SP-6)**

Oprima el botón ►. Destellarán “SP-6 MELT CYCLE SELECT” (Selección del ciclo de derretido) en la pantalla izquierda. A menos que se use aceite solidificado en las tinas, la pantalla derecha debe mostrar “1.LIQUID” (Líquido).

Si se usa aceite solidificado, la unidad DEBE ESTAR equipada para usar aceite solidificado. Use los botones ▲ y ▼ para cambiar la pantalla derecha a “2.SOLID” (Solidificado)

**Modalidad de inactividad habilitada (SP-7)**

La modalidad de inactividad permite que la temperatura del aceite descienda a una temperatura inferior cuando no se use. Esto ahorra aceite y servicios.

Oprima el botón ►. Destellará “SP-7 IDLE MODE ENABLED?” (¿Modalidad de inactividad habilitada?) en la pantalla izquierda. Oprima los botones ▲ o ▼ para escoger °F o °C.

Con “YES” en la pantalla, oprima el botón ►. Destellará “SP-7A USE ‘0’ FOR IDLE” (Use 0 para inactividad) en la pantalla izquierda. Oprima los botones ▲ o ▼ para seleccionar “YES” o “NO”. Si se selecciona “YES”, se puede programar una modalidad de inactividad en el botón del producto .

Oprima el botón ▼. Destellará “SP-7B AUTO IDLE MINUTES” (Minutos de inactividad automática) en la pantalla izquierda. Oprima el botón ▲ o ▼ o use los botones de producto, para fijar el tiempo (0 a 60 minutos) que la freidora permanecerá inactiva antes de la inactividad automática.

Ejemplo, “30” significa que, si el producto no se cocina en esa tina durante 30 minutos, el control enfriará automáticamente el aceite al punto de control de temperatura de inactividad.

Oprima el botón ►. Destellará “SP-7C IDLE SETPT” (Punto de control de inactividad) en la pantalla izquierda. Oprima el botón ▲ o ▼ o use los botones del producto para fijar la temperatura de inactividad entre 200 °F y 375 °F (93 °C y 191 °C).

**6-1. MODALIDAD DE PROGRAMACIÓN ESPECIAL (continuación)**

Producto	No. de ciclos de cocción	Conteo de ciclos
Pescado	2	1/2
Papas fritas	8	1/8
Pollo	4	1/4

**Modalidad de seguimiento de filtración (SP-8)**

El seguimiento de filtración señala al operador cuándo es necesario filtrar el aceite contando el número de ciclos de cocción entre filtraciones.

Oprima el botón ►. Se muestra “SP-8 FILTER TRACKING MODE” (Modalidad de seguimiento de filtración) en la pantalla. Use los botones ▲ y ▼ para escoger seguimiento de filtración “1.MIXED” o “2.GLOBAL” (Mixta y Global respectivamente).

**NOTICE**

**AVISO**

GLOBAL significa que todos los productos tienen el mismo número de ciclos de cocción entre filtraciones.

MIXED (Mixta) significa que se puede fijar cada producto con un número diferente de ciclos de cocción entre filtraciones. Los controles suman los conteos de ciclos de cocción (vea el ejemplo de la izquierda) y cuando el conteo sea mayor o igual que 1, se recomienda la filtración. Ejemplo: 1 carga de pescado, 2 cargas de papas fritas, una carga de pollo equivale a  $1. \frac{1}{2} + \frac{1}{8} + \frac{1}{4} = 1$ .

**MIXTA**

Si se selecciona MIXED (Mixta), oprima el botón ►. Destellará “SP-8A SUGGEST FILTER AT ...” (Sugerir filtración en ...) en la pantalla izquierda, y se mostrará un valor entre el 75% y el 100% en la pantalla derecha. Oprima los botones ▲ y ▼ para cambiar este valor.

Cuanto menor sea el valor, más pronto recomienda el control la filtración. Ejemplo: Si se fija al 75%, el control recomienda la filtración después de que se cumplan 3/4 del ciclo de cocción programado, mientras que al 100%, se deben completar todos los ciclos de cocción antes de que el control recomiende la filtración.

Oprima el botón ►. Destellará “SP-8B LOCKOUT ENABLED?” (¿Bloqueo habilitado?) en la pantalla izquierda. Oprima los botones ▲ y ▼ para escoger YES o NO.

Si se fija en YES, cuando los controles recomienden filtración, se mostrará en la pantalla “FILTER LOCKOUT”/“YOU \*MUST\* FILTER NOW” (Bloqueo de filtración. Debe filtrar ahora), y se rechazarán ciclos de cocción adicionales hasta que se filtre la tina.

Oprima el botón ►. Destellará “SP-8C LOCKOUT AT...” (Bloqueo en ...) en la pantalla izquierda y un valor comprendido entre 100% y 250% en la pantalla derecha. Oprima los botones ▲ y ▼ para cambiar este valor. Cuanto menor sea el valor, antes se producirá el “bloqueo”.

Ejemplo: Si se fija en el 100%, se produce el “bloqueo” cuando los conteos de ciclos sean mayores o iguales que 1. Fije en el 200%, se cuenta el doble de ciclos antes de que se produzca el “bloqueo”. Vea el ejemplo de arriba.

**6-1. MODALIDAD DE PROGRAMACIÓN ESPECIAL (continuación)**

**Modalidad de seguimiento de filtración (SP-8) (continuación)**

**GLOBAL**

Si se selecciona GLOBAL, oprima el botón ►.

Tina dividida

Si la unidad es una tina dividida, se mostrará “SP-8A LEFT VAT FILTER CYCLES” (Ciclos de filtración de la tina izquierda) en la pantalla izquierda, y el número de ciclos de cocción entre filtraciones se mostrará en la pantalla derecha (0 a 99). Use los botones ▲ y ▼ para cambiar este número, o los botones de producto.

Oprima el botón ► Destellará “SP-8B RGHT VAT FILTER CYCLES” (Ciclos de filtración en la tina derecha) en la pantalla izquierda, y el número de ciclos de cocción entre filtraciones se mostrará en la pantalla derecha (0 a 99).

Oprima el botón ► . Se mostrará “SP-8C FILTER LOCKOUT ENABLED?” (¿Bloqueo habilitado?) en la pantalla izquierda. Oprima los botones ▲ y ▼ para escoger YES o NO.

Si está ajustado en YES, oprima el botón ► . La pantalla izquierda mostrará “SP-8D LEFT VAT LOCKOUT CYCLES” (Ciclos de bloqueo de la tina izquierda) y el número de ciclos de cocción antes de que el bloqueo de filtración se muestre en la pantalla derecha (0 a 99). Use los botones ▲ y ▼ para cambiar este número, o los botones de producto.

Oprima el botón ► . La pantalla izquierda muestra “SP-8E RGHT VAT LOCKOUT CYCLES” (Ciclos de bloqueo de la tina derecha) y el número de ciclos de cocción antes de que el bloqueo de filtración se muestre en la pantalla derecha (0 a 99). Use los botones ▲ y ▼ para cambiar este número, o los botones de producto.

Una vez que se alcance este número de ciclos de cocción, se mostrará en la pantalla “FILTER LOCKOUT”/”YOU \*MUST\* FILTER NOW” (Bloqueo de filtración. Debe filtrar ahora), y se rechazarán ciclos de cocción adicionales hasta que se filtre la tina.

Tina completa

Si la unidad es una tina completa, se mostrará “SP-8A FULL VAT FILTER CYCLES” (Ciclos de filtración de la tina completa) en la pantalla izquierda, y el número de ciclos de cocción entre filtraciones se mostrará en la pantalla derecha (0 a 99). Use los botones ▲ y ▼ para cambiar este número, o los botones de producto.

Oprima el botón ► . Destellará “SP-8B LOCKOUT ENABLED?” (¿Bloqueo habilitado?) en la pantalla izquierda. Oprima los botones ▲ y ▼ para escoger YES o NO.

Si está ajustado en YES, oprima el botón ► La pantalla izquierda destellará “SP-8C FULL VAT LOCKOUT CYCLES” (Ciclos de bloqueo de la tina completa) y el número de ciclos de cocción antes de que el bloqueo de filtración se muestre en la pantalla derecha (0 a 99). Use los botones ▲ y ▼ para cambiar este número, o los botones de producto.

Una vez que se alcance este número de ciclos de cocción, se mostrará en la pantalla “FILTER LOCKOUT”/”YOU \*MUST\* FILTER NOW” (Bloqueo de filtración. Debe filtrar ahora), y se rechazarán ciclos de cocción adicionales hasta que se filtre la tina.

**6-1. MODALIDAD DE PROGRAMACIÓN ESPECIAL (continuación)**

**Duración del pulido (SP-9)**

Oprima el botón ►. Destellará “SP-9 POLISH TIME” (Tiempo de pulido) en la pantalla izquierda. Oprima los botones ▲ o ▼, o use los botones de producto, para cambiar el tiempo de pulido, de 0 a 10 minutos.

**Tiempo recordatorio de cambio del medio de filtración (SP-10)**

Oprima el botón ►. Destellará “SP-10 CHANGE PAD REMINDER” (Recordatorio de cambio de medio) en la pantalla izquierda. Oprima el botón ▲ o ▼, o use los botones de producto, para cambiar el tiempo de 0 a 100 horas.

**Tiempo de limpieza (SP-11)**

Oprima el botón ►. Destellarán “SP-11 CLEAN-OUT TIME” (Tiempo de limpieza) en la pantalla izquierda. Oprima el botón ▲ o ▼, o use los botones de producto, para cambiar el tiempo de 0 a 99 minutos.

**Temperatura de limpieza (SP-12)**

Oprima el botón ►. Destellará “SP-12 CLEAN-OUT TEMP” (Temperatura de limpieza) en la pantalla izquierda. Oprima los botones ▲ o ▼, o use los botones de producto para cambiar la temperatura de 0 °F a 195o F (90o C).

**E/S de usuario de cocción (SP-13)**

Oprima el botón ►. Destellará “SP-13 COOKING USER IO” (E/S del usuario de cocción) en la pantalla. Oprima el botón ▲ o ▼ para escoger “SHOWPREV” (Mostrar anterior) o “SHOW----” (Mostrar).

Al fijar SP-13 en SHOWPREV (Mostrar anterior) significa que después de un ciclo de cocción, la pantalla mostrará la última opción de menú cocinada. SHOW---- significa después de que se muestre un ciclo de cocción “----” en la pantalla y sea necesario escoger una opción de menú antes de empezar el siguiente ciclo de cocción.

**Número de cestas (SP-14)**

Oprima el botón ►. Destellará “SP-14 NUMBER OF BASKETS” (Número de cestas) en la pantalla izquierda. Oprima los botones ▲ o ▼ para escoger 2 ó 4 cestas por cavidad.

**Indicador de cocción (SP-15)**

Oprima el botón ►. Destellará “SP-15 SHOW COOKING INDICATR” (Mostrar indicador de cocción) en la pantalla izquierda. Oprima el botón ▲ o ▼ para escoger YES, y durante un ciclo de cocción, “\*” muestra cual de los temporizadores cuenta atrás. Escoja NO y no se mostrará “\*” durante un ciclo de cocción.

**6-1. MODALIDAD DE PROGRAMACIÓN ESPECIAL (continuación)**

**Segundo idioma (SP-16)**

Oprima el botón ► . Destellará “SP-16 2ND LANGUAGE” (2do idioma) en la pantalla izquierda. Oprima el botón ▲ o ▼ para seleccionar el segundo idioma deseado.

Al fijar un segundo idioma en los controles, se pueden escoger fácilmente 2 idiomas oprimiendo el botón **P** durante la operación normal.

Un idioma se muestra en la pantalla izquierda y el segundo idioma en la derecha. Al oprimir el botón √ se selecciona el idioma en las pantallas.

**Segundo volumen (SP-17)**

Oprima ► Destellará “SP-17 2ND VOLUME” (Segundo volumen) en la pantalla izquierda. Oprima el botón ▲ o ▼, o los botones de producto para seleccionar el segundo volumen deseado.

Al fijar un segundo volumen en los controles, se pueden escoger fácilmente 2 volúmenes oprimiendo el botón **P** durante la operación normal.

Se muestra un ajuste de volumen en la pantalla izquierda (NONE (Ninguno) a 10; siendo 10 el máximo) y el segundo volumen se muestra en la pantalla derecha. Para seleccionar el volumen, oprima el botón √ debajo del volumen deseado.

**Modalidad de ahorro de energía (SP-18)**

Oprima el botón ► . Destellará “SP-18 ENERGY SAVE ENABLED?” (¿Ahorro de energía habilitado?) en la pantalla izquierda. Oprima el botón ▲ o ▼ para escoger “YES” o “NO”.

Si está ajustado en YES, durante períodos en que no se use la freidora, se pasa automáticamente a la modalidad de ahorro de energía, que apaga los sopladores. Después, una vez que se seleccione un producto para comenzar un ciclo de cocción, vuelven a encenderse los sopladores y la calefacción. Si está ajustado en NO, los sopladores funcionan de forma constante.

**Tipo de freidora (SP-19)**

Oprima el botón ► . Destellará “SP-19 FRYER TYPE” (Tipo de freidora) en la pantalla izquierda. Oprima el botón ▲ o ▼ para escoger “GAS” o “ELEC”.

**Tipo de tina (SP-20)**

Oprima el botón ► . Destellará “SP-20 VAT TYPE” (Tipo de tina) en la pantalla izquierda. Oprima el botón ▲ o ▼ para escoger “SPLIT” (Dividida) o “FULL” (Completa).

**6-1. MODALIDAD DE PROGRAMACIÓN ESPECIAL (continuación)**

**Levantamiento automático activado (SP-21)**

Oprima el botón ► . Destellará “SP-21 AUTOLIFT ENABLED?” (¿Levantamiento automático habilitado?) en la pantalla izquierda. Oprima el botón ▲ o ▼ para escoger “YES LIFT” o “NO LIFT” (Levantamiento sí o no).

Si la freidora está equipada con la opción de levantamiento automático, SP-21 debe ajustarse a “YES LIFT” (Levantamiento Sí), de lo contrario, ajuste SP-21 a “NO LIFT” (Levantamiento No).

**Suministro de aceite a granel (SP-22)**

Oprima el botón ► . Destellará “SP-22 BULK OIL SUPPLY?” (¿Suministro de aceite a granel?) en la pantalla izquierda. Oprima el botón ▲ o ▼ para escoger “YES SUPL” o “NO SUPL” (Suministro sí o no).

Fije en YES si se bombeó aceite a las tinas de un depósito de aceite exterior. De lo contrario, fije SP-22 en NO.

**Desechado de aceite a granel (SP-23)**

Oprima el botón ► . Destellará “SP-23 BULK OIL DISPOSE?” (¿Desechar aceite a granel?) en la pantalla izquierda. Oprima el botón ▲ o ▼ para escoger “YES DISP” o “NO DISP” (Visualización sí o no).

Fije en “YES DISP” si se bombeó aceite de las tinas a un depósito de aceite exterior al desechar el aceite. De lo contrario, fije SP-23 en “NO DISP”.

**Registro del número de serie (SP-24)**

Oprima el botón ► . Destellará “SP-24 S/N OF FRYER” (Número de serie de la freidora) en la pantalla, junto al número de serie de la unidad. ESTE NÚMERO DE SERIE DEBE COINCIDIR CON EL NÚMERO DE SERIE DE LA PLACA DE IDENTIFICACIÓN, EN LAS PUERTAS. SI NO ES ASÍ, NO SE PUEDE REGISTRAR.

**Cambio del código de programación (SP-25)**

Esto permite al operador cambiar el código de programación (fijado en fábrica en 1, 2, 3) usado para acceder a la programación del producto y a la modalidad de programación del nivel 2.

Oprima el botón ► . Destellará “SP-25 CHANGE MGR CODE?” (¿Cambiar código del gerente?) 1=“YES” en la pantalla. Oprima  . Se mostrará “ENTER NEW CODE (Introducir un nuevo código), P=DONE (Hecho), I=QUIT (Salir) recorriendo la pantalla. Oprima los botones de producto para el nuevo código.

Si está satisfecho con el código, oprima  . Se mostrará “REPEAT NEW CODE (Repetir código nuevo), P=DONE (Hecho), I=QUIT (Salir), en la pantalla. Oprima los mismos botones de código.

**6-1. MODALIDAD DE PROGRAMACIÓN ESPECIAL (continuación)**

**Cambio del código de programación (SP-25) (continuación)**

Si se está satisfecho con el código, oprima . Se mostrará “\*CODE CHANGED\*” (Código cambiado) en la pantalla.

Si no está satisfecho con el código, oprima . Se mostrará “\*CANCEL” (Cancelar) en la pantalla y después volverá a “SP-25 CHANGE, MGR CODE? (¿Cambiar código del gerente?) 1=YES”. Ahora se pueden repetir los pasos anteriores.

**Cambio del código de uso (SP-26)**

Esto permite al operador cambiar el código de uso de reajuste (fijado en fábrica en 1, 2, 3) para reajustar las cantidades de uso de cada producto. Vea el paso de Revisar uso en la modalidad de información.

Oprima el botón . Destellará “SP-26 CHANGE USAGE CODE? (¿Cambiar código del uso?) 1=YES” en la pantalla.

Oprima . Se mostrará “ENTER NEW CODE (Introducir un código nuevo), P=DONE (Hecho), I=QUIT (Salir) recorriendo la pantalla. Oprima los botones de producto para el nuevo código.

Si está satisfecho con el código, oprima . Se mostrará “REPEAT NEW CODE (Repetir código nuevo), P=DONE (Hecho), I=QUIT (Salir), en la pantalla. Oprima los mismos botones de código.

Si está satisfecho con el código, oprima . Se mostrará “\*CODE CHANGE\*” en la pantalla.

Si no está satisfecho con el código, oprima . Se mostrará “\*CANCEL” (Cancelar) en la pantalla y después volverá a “SP-26” y “CHANGE, USAGE CODE? (Cambiará código del uso). 1=YES”. Ahora se pueden repetir los pasos anteriores.

**¿Desechar requiere un código? (SP-27)**

Oprima el botón . Destellará “SP-27 DISPOSE REQUIRES CODE?” (¿Desechar requiere un código?) en la pantalla izquierda. Oprima el botón  o  para escoger YES o NO. Si se fija en YES, se debe introducir 1, 2, 3 para desechar el aceite de la tina, usando la modalidad desechar.

**Tiempo de llenado más largo (SP-28)**

Oprima el botón . Destellará “SP-28 LONGER FILLTIME ENABLED?” (¿Tiempo de llenado más largo habilitado?) en la pantalla izquierda. Oprima el botón  o  para escoger YES o NO.

**Dejar al usuario salir del llenado (SP-29)**

Oprima el botón . Destellará “SP-29 LET USER EXIT FILL?” (¿Dejar al usuario salir del llenado?) en la pantalla izquierda. Oprima el botón  o  para escoger YES o NO. Si se escoge YES, el usuario puede salir de la operación de llenado Express™.

**6-1. MODALIDAD DE PROGRAMACIÓN ESPECIAL (continuación)**

**Omitir mensaje de ‘RETIRADA DE RESIDUOS FLOTANTES’ (SP-30)**

Oprima el botón ► . Destellará “SP-30 SKIP ‘SKIM’ PROMPT?” (Omitir mensaje de RETIRADA DE RESIDUOS FLOTANTES) en la pantalla izquierda. Oprima el botón ▲ o ▼ para escoger YES o NO.

**¿Lavado de dos etapas habilitado (SP-31)?**

Oprima el botón ► . Destellará “SP-31 2-STAGE WASH ENABLED?” (¿Lavado de dos etapas habilitado?) en la pantalla izquierda. Oprima el botón ▲ o ▼ para escoger YES o NO.

**6-2. NO ALTERAR**

Se pueden programar en la freidora los períodos de operaciones máximas en los que no aparecerá el mensaje “FILTER NOW?” (¿FILTRAR AHORA). Hay tres grupos de días - Lunes a viernes (M-F), Sábados (SAT) y Domingos (SUN). En cada grupo de días, se pueden programar hasta 4 períodos (M-F 1 a M-F 4, SAT 1 a SAT 4, y SUN 1 a SUN 4). Un período puede variar de 1 a 180 minutos.

1. Oprima sin soltar el botón **P** durante 5 segundos hasta que se muestren “LEVEL 2” (Nivel 2), seguido de “SP PROG” (Programa especial) y “ENTER CODE” (Introducir el código) en la pantalla.
2. Oprima el botón **P** una vez más. Destellarán “DO NOT DISTURB” (No alterar) y “ENTER CODE” (Introducir el código) en la pantalla izquierda.
3. Introduzca el código 1, 2, 3 (3 primeros botones de producto).
4. Destella “DO NOT DISTURB ENABLED?” (¿No alterar habilitado?) en la pantalla izquierda. Aparecerá YES o NO en la pantalla derecha. Oprima los botones para escoger YES o NO.
5. Oprima el botón **P**. Se mostrará “M-F 1” en la pantalla izquierda y la hora destellará en la pantalla derecha. Oprima el botón ▲ o ▼, o use los botones de producto, para cambiar la hora.
6. Oprima el botón **P**. Se mostrará “M-F 1” en la pantalla izquierda y destellará “A” o “P” en la pantalla derecha. Use los botones ▲ o ▼ para escoger AM o PM.
7. Oprima el botón **P**. Se mostrará “M-F 1” en la pantalla izquierda y destellará el carácter del extremo derecho. Oprima los botones de producto para introducir el tiempo (hasta 180 minutos) durante el que se inhibirá la filtración, después de la hora introducida en el paso 5.
8. Oprima el botón **P** para pasar el siguiente período del temporizador, M-F 2.
9. Repita los pasos 5, 6, 7 y 8 para otros períodos deseados.

### **6-3. AJUSTE DEL RELOJ**

1. Oprima sin soltar el botón **P** durante 5 segundos hasta que se muestren “LEVEL 2” (Nivel 2), seguido de “SP PROG” (Programa especial) y “ENTER CODE” (Introducir el código) en la pantalla.
2. Oprima el botón **P** dos veces más. Destellarán “CLK SET” (Ajuste del reloj) y “ENTER CODE” (Introducir el código) en la pantalla izquierda.
3. Introduzca el código 1, 2, 3 (3 primeros botones de producto).
4. “CS-1 ENTER DATE MM-DD-YY” (CS-1 Introducir la fecha MM-DD-AA) destellará en la pantalla izquierda. Use los botones de producto para fijar la fecha en la pantalla derecha.
5. Oprima el botón ► . Destellará “CS-2 ENTER TIME” (CS-2 Introducir la hora) en la pantalla izquierda, y la hora destellará en la pantalla derecha. Oprima el botón ▲ o ▼ , o use los botones de producto, para cambiar la hora.
6. Oprima el botón ► . Se mostrará “CS-2 ENTER TIME” (CS-2 Introducir la hora) en la pantalla izquierda, y “AM” o “PM” destellarán en la pantalla derecha. Use los botones ▲ o ▼ para escoger AM o PM.
7. Oprima el botón ► . Se mostrará “CS-3 TIME FORMAT” (CS-3 Formato de la hora) en la pantalla izquierda, y “12-HR” o “24-HR” destellará en la pantalla derecha. Use el botón ▲ o ▼ para escoger un formato de 12 ó 24 horas.
8. Oprima el botón ► . Destellará “CS-4 DAYLIGHT SAVING TIME” (CS-4 Horario de verano) en la pantalla izquierda. Use el botón ▲ o ▼ para escoger el horario de verano para su área: 1.OFF (Desactivado); 2.EE.UU. (2007 y después); 3.EURO; o 4.FSA (EE.UU. antes de 2007).
9. Oprima sin soltar el botón **P** para salir.

### **6-4. MODALIDADES DE REGISTRO DE DATOS, CONTROL DE CALENTAMIENTO, TÉCNICA, ESTADÍSTICAS Y CONTROL DE FILTRACIÓN**

Las modalidades de registro de datos, control de calentamiento, técnico, estadísticas y control de filtración son modalidades de diagnóstico y programación avanzadas, principalmente para uso de Henny Penny solamente. Para obtener información adicional sobre estas modalidades, póngase en contacto con el departamento de Servicio llamando al 1-800-417- 8405 o al 1-937-456-8405.



## SECCIÓN 7. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

### 7-1. GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

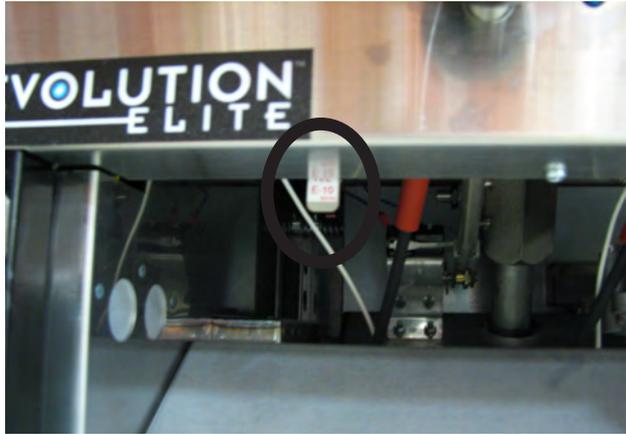
Problema	Causa	Corrección
Interrupción de alimentación en ENCENDIDO pero la freidora no funciona	Círculo abierto	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Enchufe la freidora</li> <li>• Compruebe el disyuntor o el fusible en la caja de alimentación</li> </ul>
Código de error de control "E-10"	Temperatura del aceite demasiado alta	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Deje enfriar la unidad (15-20 minutos), oprima el botón de reajuste de metal en el lado derecho de los controles; si el límite alto no se reajusta, se debe reemplazar el límite alto</li> </ul> 
La tina no está suficientemente llena	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El JIB tiene un nivel bajo o está vacío</li> <li>• La línea de aceite del JIB está atascada o colapsada</li> <li>• Es necesario limpiar la bandeja de filtración</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Llène el JIB</li> <li>• Compruebe la línea del JIB</li> <li>• Limpie el medio de filtración y cambie el papel o el medio</li> </ul>

**7-1. GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS (continuación)**

Problema	Causa	Corrección
El aceite forma espuma o rebosa por la tina debido a la ebullición	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Agua en aceite</li> <li>• Aceite indebido o de mala calidad</li> <li>• Filtración indebida</li> <li>• Enjuague indebido después de limpiar la tina</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Drene y limpie el aceite</li> <li>• Use el aceite recomendado</li> <li>• Consulte los procedimientos de filtración</li> <li>• Limpie y enjuague la tina y después séquela por completo</li> </ul>
El aceite no se drenará de la tina	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Válvula de drenaje atascada con migas</li> <li>• Canal de drenaje atascado</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Abra la válvula, fuerce el cepillo de limpieza por el drenaje</li> <li>• Quite el panel lateral derecho y el tapón del extremo del canal y limpie el canal</li> </ul>
El motor del filtro funciona pero bombea aceite lentamente	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conexiones de la línea del filtro sueltas</li> <li>• Papel o medio de filtración atascado</li> <li>• Filtro mal montado</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Apriete todas las conexiones de la línea de filtración</li> <li>• Cambie el papel o el medio de filtración</li> <li>• Consulte las instrucciones de montaje en el interior de la puerta</li> </ul>
Burbujas en el aceite durante todo el proceso de filtración	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La bandeja de filtración no está completamente enganchada</li> <li>• Bandeja del filtro atascada</li> <li>• Junta tórica dañada en el receptor de la línea del filtro de la freidora</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Asegúrese de que la línea de retorno de la bandeja del filtro esté completamente empujada en el receptor de la freidora</li> <li>• Limpie la bandeja y cambie el papel o el medio</li> <li>• Cambie la junta tórica</li> </ul>
El motor del filtro no funciona	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El botón de reajuste térmico de la parte trasera está disparado</li> </ul> <div style="text-align: center;">  <p><b>ADVERTENCIA</b> <b>APAGUE LA UNIDAD</b> Para impedir las quemaduras causadas por las salpicaduras de grasa, gire el interruptor general de la unidad a la posición de <b>APAGADO</b> antes de volver a ajustar el dispositivo de protección de reajuste manual del motor de bombeo de filtración.</p> </div>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quite el panel derecho y deje que el motor se enfríe y después, con un destornillador, haga fuerza contra el botón hasta que haga clic</li> </ul> 

**7-2. CÓDIGOS DE ERROR**

En el caso de una falla del sistema de control, la pantalla digital mostrará un mensaje de error. Los códigos de mensajes se muestran en la columna PANTALLA de abajo. Se oír un tono constante cuando se muestre un código de error. Oprima cualquier botón para silenciar este tono.

PANTALLA	CAUSA	CORRECCIÓN
“E-4”	Recalentamiento del tablero de control	Ponga el interruptor en la posición de APAGADO y después vuélvalo a poner en ENCENDIDO; si la pantalla muestra “E-4”, el tablero de control se calienta demasiado; compruebe las persianas de cada lado de la unidad para ver si hay obstrucciones
“E-5”	Recalentamiento del aceite	Ponga el interruptor en la posición de APAGADO y después vuélvalo a poner en ENCENDIDO; si la pantalla muestra “E-5”, se deben comprobar los circuitos de calentamiento y la sonda de temperatura
“E-6A”	Sonda de temperatura interrumpida	Ponga el interruptor en la posición de APAGADO y después vuélvalo a poner en ENCENDIDO; si la pantalla muestra “E-5”, se deben comprobar los circuitos de calentamiento y la sonda de temperatura
“E-6B”	Sonda de temperatura cortocircuitada	Ponga el interruptor en la posición de APAGADO y después vuélvalo a poner en ENCENDIDO; si la pantalla muestra “E-5”, se deben comprobar los circuitos de calentamiento y la sonda de temperatura
“E-10”	Límite alto	Deje enfriar la unidad (15-20 minutos), oprima el botón de reajuste de metal en el lado derecho de los controles; si el límite alto no se reajusta, se debe reemplazar el límite alto 
“E-15”	Interruptor de drenaje	Asegúrese de que la perilla de drenaje esté completamente empujada hacia adentro; si persiste E-15, compruebe el interruptor de drenaje
“E-18-A” “E-18-B” “E-18-C”	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sensor de nivel izquierdo abierto</li> <li>• Sensor de nivel derecho abierto</li> <li>• Ambos sensores están abiertos</li> </ul>	Ponga el interruptor en la posición de APAGADO y después vuélvalo a poner en ENCENDIDO; si la pantalla sigue indicando un sensor fallado, compruebe los conectores en el tablero de control; compruebe el sensor y reemplácelo si es necesario

## 7-2. CÓDIGOS DE ERROR (continuación)

PANTALLA	CAUSA	CORRECCIÓN
<p>“E-20-A” “FAN SENSOR STUCK CLOSED” (Sensor de ventilador atascado en cerrado)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Falla del interruptor de presión</li> <li>Problema de cableado</li> <li>Falla del tablero E/S</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Si no funciona el ventilador, se debe comprobar el interruptor de presión; debe haber un circuito interrumpido si no hay presión de aire</li> <li>Si funciona el ventilador, error de cableado o relé en el tablero E/S cerrado</li> </ul>
<p>“E-20-B” “NO DRAFT” (No hay corriente de aire) “CHECK FAN”(Compruebe el ventilador)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Falla del interruptor de presión / manguera aflojada</li> <li>Falla / Bajo voltaje en el ventilador</li> <li>Obstrucciones en el conducto o en la campana de humos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Oprima el botón de encendido para apagar y volver a encender la tina; si persiste E-20-B, se debe comprobar el interruptor de presión; debe haber un circuito interrumpido si no hay presión de aire; asegúrese de que la manguera esté conectada al ventilador y al interruptor de presión</li> <li>Se debe comprobar el ventilador de corriente de aire; bajo voltaje al ventilador</li> <li>Compruebe si hay obstrucciones en el conducto y en la campana de humos</li> </ul>
<p>“E-20-D” “IGNITION FAILURE” (Falla de encendido)</p>	<p>Falla de inflamación/no se detecta llama</p>	<p>Oprima el botón de encendido para apagar y encender la tina, si persiste E-20-D, se deben comprobar las conexiones de la línea de gas, la válvula de corte de gas, el módulo de encendido, la válvula de gas, la distancia del detector de llamas, el cableado del módulo de encendido y de la válvula de gas.</p>
<p>“E-21”</p>	<p>Recuperación lenta del calentamiento</p>	<p>Pida a un técnico de reparaciones certificado que compruebe la freidora para ver si llega un voltaje correcto a la unidad; compruebe el circuito de calentamiento; compruebe si la unidad tiene cables sueltos o quemados</p>
<p>“E-22” “NO HEAT” (No caliente) “CHECK GAS VALVE” (Compruebe la válvula de gas)</p>	<p>El quemador no se enciende</p>	<p>Compruebe la válvula de gas y el circuito de calentamiento</p>
<p>“E-41 “ / “E-46”</p>	<p>Falla de programación</p>	<p>Oprima el botón de encendido para apagar y volver a encender la tina; si la pantalla muestra cualquiera de estos códigos de error, reinicie los controles; si persiste el código de error, reemplace el tablero de control</p>
<p>“E-47”</p>	<p>Falla del chip del convertidor analógico o falla de alimentación de 12 voltios</p>	<p>Oprima el botón de encendido para apagar y encender la tina; si persiste “E-47”, reemplace el tablero de E/S o el tablero de PC; si no suenan los tonos de los altavoces, probablemente es una falla del tablero de E/S; reemplace el tablero de E/S</p>
<p>“E-48”</p>	<p>Error del sistema de entrada</p>	<p>Reemplace el tablero de PC</p>
<p>“E-54-C”</p>	<p>Error de entrada de temperatura</p>	<p>Ponga el interruptor en APAGADO y después vuélvalo a poner en ENCENDIDO; reemplace el tablero de PC si persiste “E-54C”</p>
<p>“E-60” “FILTER IN USE” (Filtración en uso)</p>	<p>El tablero PC de AIF no se comunica con el tablero PC de control</p>	<p>Oprima el botón de encendido para apagar le tina, espere 15 segundos, y vuélvala a encender. Si persiste “E-60”, compruebe el conector entre los tableros de PC; reemplace el tablero PC de AIF o tablero PC de control, si es necesario.</p>

**7-2. CÓDIGOS DE ERROR (continuación)**

<b>PANTALLA</b>	<b>CAUSA</b>	<b>CORRECCIÓN</b>
“E-70C”	Falta el cable puente de la válvula de drenaje o está desconectado	Compruebe el cable puente en el tablero PC en la posición del enclavamiento del interruptor de drenaje
“E-83-A”	Presión demasiado alta	Compruebe el sistema de filtración en la tina 1
“E-83-B”	Presión demasiado alta	Compruebe el sistema de filtración en la tina 2
“E-83-C”	Presión demasiado alta	Compruebe el sistema de filtración en la tina 3
“E-83-D”	Presión demasiado alta	Compruebe el sistema de filtración en la tina 4
“E-83-J”	Interruptor de Llenado de JIB a granel en ENCENDIDO cuando la presión es demasiado alta	Compruebe las válvulas de llenado de JIB
“E-83-R”	Interruptor de Desechar a granel en ENCENDIDO cuando la presión es demasiado alta	Compruebe la desconexión rápida de Desechar a granel detrás de la freidora
“E-93-1” “24 VDC SUPPLY TRIPPED” (Suministro de 24 VCC disparado)	Funcionamiento erróneo o falla del motor de levantamiento automático	Si la función de levantamiento automático no opera, compruebe cada uno de los motores de levantamiento automático.



**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](http://www.hennypenny.com)**

\* FM05 - 0\$\$ - @\* Henny Penny Corp., Eaton, Ohio 45320, Revised 11-11-13

Spanish-Translated from Original