



MANUAL DEL OPERARIO

EVOLUTION ELITE™ DE WENDY (de gas)

FREIDORA ABIERTA CON CAPACIDAD
REDUCIDA DE ACEITE

MODELOS

EEG-253

EEG-254



HENNY PENNY
Engineered to Last

REGISTRE SU GARANTÍA EN EL SITIO WEB WWW.HENNYPENNY.COM

AVISO

Deberá guardar este manual en un lugar de fácil acceso para poder utilizarlo como material de referencia en el futuro.

Encontrará un esquema con las conexiones eléctricas de este electrodoméstico en la cara interna de la puerta.

Coloque en un lugar visible las instrucciones que se deberán seguir en caso de que el usuario huela gas. Consulte con su proveedor de gas habitual para obtener esta información.

No obstruya el flujo de combustión ni los conductos de aire. Deberá dejar un espacio libre adecuado alrededor del equipo para que el aire pueda entrar en la cámara de combustión.

El modelo EEG-20X de freidora abierta está equipado con un piloto continuo. Sin embargo, la freidora abierta no puede utilizarse sin suministro eléctrico, por lo que no deberá intentar utilizarla durante un corte del suministro eléctrico. Cuando el suministro eléctrico vuelva, el equipo volverá a funcionar con normalidad de forma automática.

CUIDADO

Para evitar incendios, mantenga el electrodoméstico en una zona alejada de materiales combustibles.



ADVERTENCIA

Si la instalación, ajustes, modificaciones, tareas de mantenimiento y reparaciones técnicas se llevan a cabo de forma inadecuada, se podrán causar daños materiales, lesiones e incluso la muerte. Lea atentamente las instrucciones de instalación, uso y mantenimiento antes de instalar o llevar a cabo reparaciones o tareas de mantenimiento en el equipo.



PELIGRO

NO ALMACENE NI UTILICE GASOLINA NI OTROS VAPORES O LÍQUIDOS INFLAMABLES EN LAS INMEDIACIONES DE ESTE ELECTRODOMÉSTICO. PODRÍAN PRODUCIRSE INCENDIOS O EXPLOSIONES.

Datos técnicos de los productos con la marca CE/AGA

Consumo calorífico nominal: (Neto)	Gas natural (I_{2H}) = 19,8 kW (67.560 Btu/h) Gas natural (I_{2E}) = 19,8 kW (67.560 Btu/h) Gas natural (I_{2E+}) = 19,8 kW (67.560 Btu/h) Gas natural (I_{2L}) = 19,8 kW (67.560 Btu/h) Gas natural (I_{2HS}) = 19,8 kW (67.560 Btu/h) Propano líquido (I_{3P}) = 19,8 kW (67.560 Btu/h)
Consumo calorífico nominal: (Bruto)	Gas natural (I_{2H}) = 21,98 kW (75.000 Btu/h) (79,13 MJ/h) Gas natural (I_{2E}) = 21,98 kW (75.000 Btu/h) Gas natural (I_{2E+}) = 21,98 kW (75.000 Btu/h) Gas natural (I_{2L}) = 21,98 kW (75.000 Btu/h) Gas 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 entrada:	Gas natural (I_{2H}) = 20 mbar (2,0 kPa) Gas natural (I_{2E}) = 20 mbar Gas natural (I_{2E+}) = 20/25 mbar Gas natural (I_{2L}) = 25 mbar Gas natural (I_{2HS}) = 25 mbar Propano líquido (I_{3P}) = 30/37/50 mbar (3,0/3,7/5,0 kPa)
Presión del punto de prueba:	Gas natural (I_{2H}) = 8,7 mbar (0,87 kPa) Gas natural (I_{2E}) = 8,7 mbar Gas natural (I_{2E+}) = N/D Gas natural (I_{2L}) = 8,7 mbar Gas natural (I_{2HS}) = 8,7 mbar Propano líquido (I_{3P}) = 25 mbar (2,5 kPa)
Tamaño del inyector:	Gas natural (I_{2H}) = 2,08 mm Gas natural (I_{2E}) = 2,08 mm Gas natural (I_{2E+}) = 1,70 mm Gas natural (I_{2L}) = 2,30 mm Gas natural (I_{2HS}) = 2,30 mm Propano líquido (I_{3P}) = 1,30 mm

El equipo deberá instalarse de conformidad con las instrucciones del fabricante y la normativa vigente y solo podrá utilizarse en una ubicación apropiada y adecuadamente ventilada. Lea las instrucciones antes de instalar o utilizar el equipo.

El ruido que genera este equipo se encuentra por debajo de los 70 dB(A)

PUNTO 1: INTRODUCCIÓN

1-1 SEGURIDAD

Este manual se ha elaborado con el objetivo de asistirle en el proceso de aprendizaje de los procedimientos adecuados para el equipo. En aquellos casos en los que la información sea especialmente importante o esté relacionada con la seguridad, se utilizarán los términos AVISO, PRECAUCIÓN y CUIDADO. Su uso se describe a continuación.

Si surge algún problema durante la primera puesta en marcha de un equipo nuevo, revise el punto relativo a la instalación del Manual del operario.

Antes de dirigirse a la guía de resolución de problemas, véase el punto Funcionamiento del Manual del operario.

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



El SÍMBOLO DE ALERTA DE SEGURIDAD se emplea con PELIGRO, CUIDADO o PRECAUCIÓN e indica un riesgo de lesiones corporales.



AVISO

AVISO se emplea para destacar información especialmente importante.



CUIDADO

La palabra PRECAUCIÓN, cuando no va acompañada del símbolo de alerta de seguridad, indica una situación potencialmente peligrosa que, si no se evita, puede provocar daños materiales.



La palabra PRECAUCIÓN, cuando va acompañada del símbolo de alerta de seguridad, indica una situación potencialmente peligrosa que, si no se evita, puede provocar lesiones físicas leves o moderadas.



La palabra CUIDADO indica una situación potencialmente peligrosa que, si no se evita, puede provocar lesiones físicas graves o incluso la muerte.



LA PALABRA PELIGRO INDICA UNA SITUACIÓN DE PELIGRO INMINENTE QUE, SI NO SE EVITA, PROVOCARÁ LESIONES FÍSICAS GRAVES E INCLUSO LA MUERTE.

**1-1.
SEGURIDAD
(CONT.)**



Símbolo de conexión a tierra equipotencial



Símbolo de la Directiva de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE)



O



Símbolos de riesgo de descarga eléctrica



O



Símbolos de superficie caliente

1-2. INTRODUCCIÓN



1-3. CARACTERÍSTICAS

1-4. CUIDADO CORRECTO

1-5. ASISTENCIA TÉCNICA

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

- La Directiva de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE) entró en vigor el día 16 de agosto de 2005 en la Unión Europea. Nuestros productos han sido evaluados de acuerdo con la Directiva RAEE. Asimismo, hemos evaluado nuestros productos para determinar si cumplían con la Directiva sobre restricciones a la utilización de sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos (RoHS, por sus siglas en inglés) y hemos llevado a cabo las modificaciones oportunas en el diseño de nuestros productos para cumplir con dicha Directiva. Para garantizar la continuidad del cumplimiento de estas directivas, el equipo no deberá tirarse junto con la basura general. Para una correcta eliminación del equipo, póngase en contacto con su distribuidor Henny Penny más cercano.
- Limpieza fácil
- Utiliza un 40 % menos de aceite
- Cubeta simple o cubeta doble
- Control por ordenador
- Fabricado con acero inoxidable
- Sistema de llenado de aceite automático
- Sistema de autodiagnóstico incorporado en el dispositivo de control
- Filtro incorporado con filtrado automático
- Gas natural o propano: 75.000 BTU/cubeta (21,97 kw)

Como ocurre con todos los equipos de procesamiento de alimentos, la freidora abierta de Henny Penny requiere cuidados y mantenimiento. Los requisitos de mantenimiento y limpieza del equipo figuran en este manual y deberán cumplirse con regularidad.

AVISO

Póngase en contacto con un técnico de mantenimiento cualificado al respecto si necesita un servicio de mantenimiento profesional o reparación del electrodoméstico.

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

PUNTO 2: INSTALACIÓN

2-1. INTRODUCCIÓN

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

AVISO

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



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

2-2. DESEMBALAJE

AVISO

En caso de que se produzcan daños en el envío, deberá comunicárselo al repartidor, que deberá dejar constancia mediante firma.

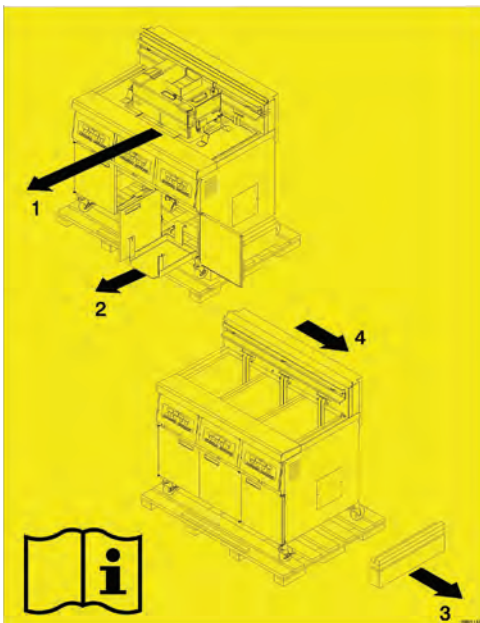
1. Corte y retire las tiras metálicas de la caja.
2. Retire la tapa de la caja y tire hacia arriba del panel principal de la caja.
3. Saque los soportes situados en las esquinas del embalaje (4).
4. Corte la película de embalaje que envuelve la caja de transporte y retírela de la parte superior de la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

CUIDADO

Saque el depósito de drenaje de filtrado y el soporte del depósito de la freidora antes de separar la freidora del palé a fin de evitar daños a la freidora. Figura 1.



Mueva la freidora con cuidado para evitar lesiones. La freidora pesa entre 600 (272 kg) y 800 libras (363 kg).



**2-3.
SELECCIONAR LA
UBICACIÓN DE LA
FREIDORA**

La ubicación de la freidora es de suma importancia para el funcionamiento, velocidad y mantenimiento del equipo. Deberá dejar alrededor de la freidora un espacio libre determinado que permita un funcionamiento y un uso adecuado del equipo. Elija una ubicación que permita la carga y descarga de alimentos de forma que estas actividades no interfieran en la elaboración final de los pedidos. Los operarios están de acuerdo en que freír los alimentos desde que están crudos hasta que están completamente preparados y mantenerlos en armarios de conservación del calor proporciona un servicio rápido y continuo. El mayor nivel de eficiencia se obtiene con un funcionamiento en línea recta, es decir, en un lado los alimentos crudos y en el otro lado los alimentos cocinados. Es posible modificar el orden de preparación de pedidos con tan solo una pequeña disminución del nivel de eficiencia.

CUIDADO
RIESGO DE INCENDIO

Para evitar incendios, instale la freidora abierta con una distancia de seguridad de 2 pulgadas (5,08 cm) en los laterales y de 4 pulgadas (10,16 cm) en la parte trasera, como mínimo, con respecto a cualquier tipo de material combustible. La distancia mínima de seguridad con respecto a los materiales no combustibles es de 0 pulgadas (0,00 cm) en los laterales y de 0 pulgadas (0,00 cm) en la parte trasera. Esta freidora abierta está diseñada para utilizarse únicamente sobre suelos no combustibles.

No pulverice aerosoles en las zonas próximas a este electrodomésticos mientras esté en funcionamiento.

ADVERTENCIA
RIESGO DE QUEMADURAS

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

**2-4.
NIVELAR LA
FREIDORA**

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

**2-5.
VENTILACIÓN DE LA
FREIDORA**

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

AVISO

El sistema de ventilación deberá ajustarse a la legislación local y nacional aplicable. Póngase en contacto con los bomberos o con las autoridades competentes en materia de edificación de su zona.

**2-6.
SUMINISTRO DE GAS**



Cuando instale una freidora abierta de gas, no acople una extensión al conducto de salida de gases. Esto podría perjudicar el correcto funcionamiento del quemador y provocaría un mal funcionamiento del equipo.

La freidora abierta de gas está disponible en dos versiones: con suministro de gas natural o suministro de gas propano. Compruebe la placa de datos, situada en la puerta frontal izquierda del armario, para determinar los requisitos relativos al suministro de gas. El suministro mínimo de gas natural es de 7 pulgadas de columna de agua (1,7 kPa) (17,0 mbar) y 10 pulgadas de columna de agua (2,49 kPa) (24,9 mbar) para el propano.



No intente utilizar un tipo de gas distinto al especificado en la placa de datos. Un suministro incorrecto de gas podría causar incendios o explosiones y provocar lesiones graves y/o daños materiales.

A continuación, encontrará información relativa a la conexión de la freidora con el conducto principal de suministro de gas:



Para evitar posibles lesiones graves:

- La instalación deberá ajustarse a la regulación local y nacional, a las normas Z223.1/NFPA 54 (última edición) del Instituto Nacional de Normalización Estadounidense, al Código Nacional Estadounidense sobre Gases Combustibles y a la normativa local en materia de edificación. En Canadá, deberá ajustarse al Código Canadiense de Instalación de Gas Natural y Propano (CSA B149.1) y al Código de Instalación de Aparatos de Gas Combustible, así como a la normativa local. En Australia, deberá ajustarse a las normas AS5601.1/2-2010 sobre gas, establecidas por las autoridades australianas.
- La freidora y su válvula de cierre manual deberán estar desconectadas del sistema de conducción del suministro de gas cuando realice cualquier ensayo de presión en dicho sistema y la presión supere los 1/2 PSIG (3,45 kPa) (34,5 mbar).

- La freidora deberá quedar aislada del sistema de conducción del suministro de gas al cerrar la válvula manual individual durante las pruebas de presión del sistema de conducción del suministro de gas cuando las presiones de prueba sean iguales o inferiores a 1/2 PSIG (3,45 kPa) (34,5 mbar).
- Deberá utilizar un conducto de acero negro estándar de 2,54 cm y empalmes maleables en las conexiones del suministro de gas para las freidoras abiertas de 3 y 4 cubetas y de 1,91 cm para las freidoras de 2 cubetas.
- No utilice empalmes de hierro fundido.
- Aunque un conducto de 1 pulgada (2,54 cm) es lo recomendable para freidoras de 3 y 4 cubetas y de 3/4 pulgadas (1,91 cm) para freidoras de 2 cubetas, el tamaño y la instalación de los conductos deberán ser los adecuados para proporcionar un suministro de gas suficiente para satisfacer las necesidades máximas sin sufrir una disminución de la presión entre el contador y la freidora abierta. La pérdida de presión en el sistema de conductos no deberá ser superior a 0,3 pulgadas de columna de agua (0,747 mbar).

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

Deberá adoptar las medidas necesarias para permitir el desplazamiento de la freidora durante las tareas de limpieza y de mantenimiento técnico. Esto es posible:

1. Instalando una válvula de cierre de gas manual y un dispositivo de desconexión o unión.
2. Instalando un conector con certificación CSA y diseño de alto rendimiento. Para poder dar mantenimiento al equipo, que está provisto de ruedas giratorias, es necesario instalar un conector que se ajuste a las normas ANSI Z21.69-CAN 6.16 o CAN 1-6.10m88 y un dispositivo de desconexión rápida que se ajuste a las normas ANSI Z21.41o CAN 1-6.9m70. Asimismo, debe instalarse un mecanismo de contención que evite la transmisión de tensión al conector tal y como se especifica en las instrucciones del fabricante del equipo.
3. Consulte la ilustración de la página siguiente para saber cómo deben conectarse el conducto flexible del gas y el cable de contención.

AVISO

El cable de contención limita la distancia máxima que la freidora abierta puede alejarse de la pared cuando se tira de esta. Cuando vaya a limpiar equipo o deba darle mantenimiento, deberá sacar el cable de la freidora abierta y desconectar el conducto flexible del gas. Esto facilita el acceso a todas las zonas de la freidora abierta. Una vez finalizada la limpieza y las tareas de mantenimiento del equipo, deberá volver a conectar el conducto del gas y el cable de contención.

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

CONDUCTOS DEL GAS

CORRECTO

Es posible **TIRAR MÍNIMA-MENTE** del equipo desde la pared para que se pueda acceder al dispositivo de desconexión rápida.



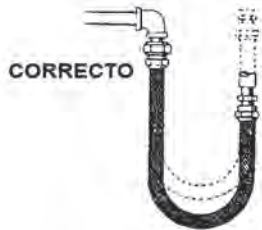
INCORRECTO

EVITE DOBLECES Y TORCEDURAS PRONUNCIADAS al retirar el equipo de la pared. (Si tira demasiado, doblará los extremos, incluso si se han instalado correctamente, y reducirá la vida útil del conector)



CORRECTO

Los acoplamientos y el conducto deberán estar instalados en el mismo plano, tal y como se muestra en la ilustración izquierda. **MANTENGA LOS ACOPLAMIENTOS EN EL MISMO PLANO**; de lo contrario, provocará una fuerza de torsión y una deformación indebida y provocará un error prematuro.



CORRECTO

Esta es la forma correcta de instalar el conducto metálico para un recorrido vertical. Observe que forma un bucle único y natural.

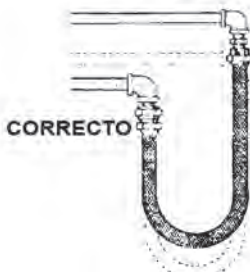
De no impedir la formación de codos, como se muestra a la derecha, el conducto de metal se deformará y se torcerá, lo que comportará un error prematuro en el acoplamiento.



CORRECTO

Mantenga un diámetro de curvatura mínimo entre los acoplamientos para fomentar la vida útil de los mismos.

Al cerrar el diámetro de los acoplamientos, como se muestra a la derecha, se crean codos dobles, que provocarán errores en las piezas de conexión.



CORRECTO

En caso de que la función de autodrenaje no sea necesaria, conecte el conducto metálico de forma vertical.

NO CONECTE EL CONDUCTO METÁLICO DE FORMA HORIZONTAL a menos que sea necesario el autodrenaje. En tal caso, utilice un soporte para el plano inferior, tal y como se muestra a la izquierda.



INCORRECTO

CABLE DE CONTENCIÓN

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

CUIDADO

CONSTRUCCIONES CON PAREDES DE CARTÓN YESO

Asegure el perno de anilla al entramado del edificio. *No lo inserte solo en una pared de cartón yeso. Además, deberá colocar el perno de anilla a la misma altura que el suministro de gas. Para una instalación óptima, deberá situarlo aproximadamente a seis pulgadas a la izquierda o a la derecha. El cable de contención debe ser al menos seis pulgadas más corto que el conducto flexible de gas.*

CUIDADO

Quando sea necesario, utilice codos para evitar torceduras y vueltas excesivas. Para facilitar el movimiento, deberá dejar una curvatura holgada. Debe desconectar el equipo de gas antes de hacer el movimiento máximo. Podrá hacer algunos movimientos para desconectar el conducto.

**2-7.
PRUEBA DE FUGAS
DE GAS**

AVISO

Antes de conectar el suministro de gas, asegúrese de que el dispositivo de control de la válvula del gas de la válvula de control del gas esté en la posición de apagado.

Tras la instalación inicial y después de haber desplazado el equipo, deberá verificar que no haya fugas en los conductos y empalmes. Un método de comprobación sencillo es encender el gas y aplicar una solución jabonosa en todas las conexiones. Si se forman burbujas es porque hay un escape de gas. Si esto sucede, debe volver a conectar los conductos y los empalmes.



Para evitar incendios o explosiones, no utilice nunca cerillas encendidas ni llamas para verificar que no haya fugas de gas. Si el gas se inflama, se podrían generar lesiones físicas graves y/o daños materiales.

**2-8.
CONFIGURACIÓN
DEL REGULADOR DE
PRESIÓN DEL GAS**

El regulador de presión del gas de la válvula de control del gas está configurado de fábrica del siguiente modo:

- Gas natural: 3,5 pulgadas de columna de agua (0,87 kPa) (8,72 mbar).
- Propano: 10,0 pulgadas de columna de agua (2,49 kPa) (24,9 mbar).

AVISO

El regulador de presión del gas ha sido configurado por Henny Penny y no deberá regularlo el usuario.

**2-9.
REQUISITOS
ELÉCTRICOS**

- 120 V, 50/60 Hz, 1 PH, 12 A
- 230 V, 50 Hz, 1 PH, 7 A

La freidora de gas de 120 voltios está equipada con un cable y un enchufe de toma de tierra, que protegerán el equipo de las posibles descargas eléctricas y que deberán conectarse a una toma de tierra. No corte ni retire la clavija de la toma de tierra. Los enchufes de 230 voltios del equipo de 230 voltios deberán ajustarse a la normativa local y nacional.



Para evitar descargas eléctricas, el equipo deberá estar equipado con un disyuntor externo con un sistema de desconexión de 3 mm en todos los conductores sin conexión a tierra. El interruptor de corriente principal del equipo no desconecta todos los conductores de línea.

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




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

**2-10.
RODAMIENTOS DEL
MOTOR**

Desconecte el suministro eléctrico antes de dar mantenimiento o limpiar en profundidad la freidora.

Los rodamientos del motor eléctrico están permanentemente lubricados. **NO LOS LUBRIQUE**


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

1. Coloque el interruptor de corriente en la posición de apagado (OFF).
2. Espere al menos 5 minutos y vuelva a colocar el interruptor de corriente en la posición de encendido (ON).
3. Pulse el botón , situado en los mandos (izquierda o derecha).
4. El quemador se encenderá y funcionará en el modo Ciclo de fundido hasta que la grasa alimentaria alcance la temperatura de referencia.
5. Cuando en el visor aparezca una selección de alimentos o una raya doble, pulse el botón correspondiente del alimento deseado.

AVISO

La freidora está equipada con un módulo de encendido por chispa que tiene un tiempo de seguridad de encendido establecido en 90 segundos.

Para apagar el quemador:

1. Pulse el botón , situado en los mandos (izquierda o derecha).
2. Coloque el interruptor de corriente en la posición de apagado (OFF).
NOTA: Esto apaga todas las cubetas.

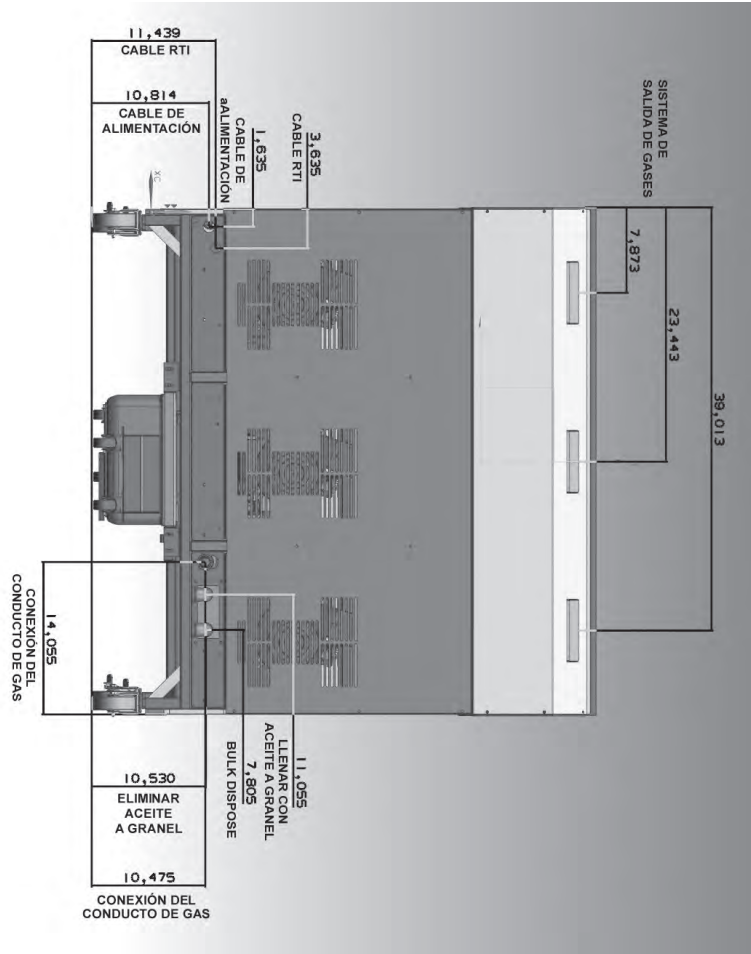
**2-12.
PROBAR LA
FREIDORA**

Las freidoras abiertas de Henny Penny se revisan y prueban antes de proceder a su envío. No obstante, se recomienda comprobar que el equipo funcione correctamente.

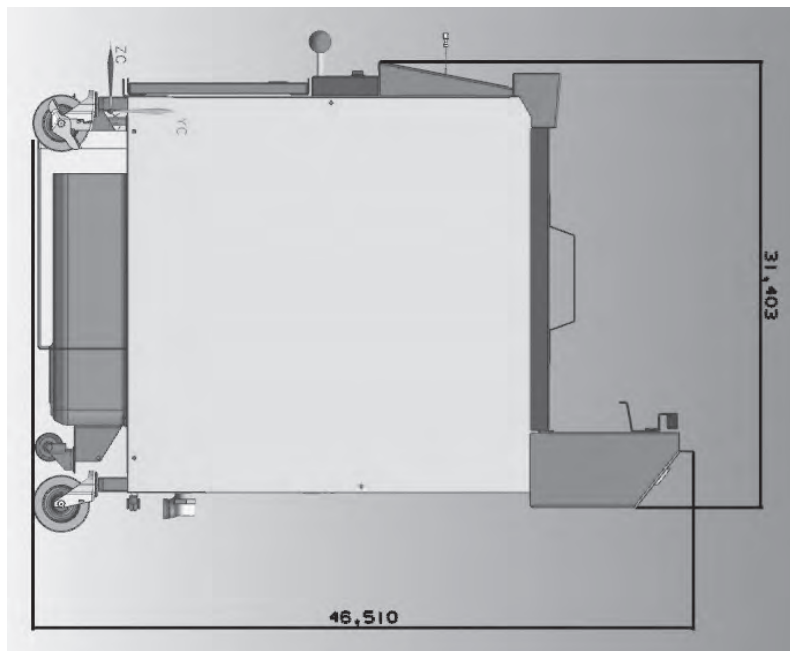
**2-13.
DIMENSIONES**

3-CUBETA

Parte trasera



Lateral

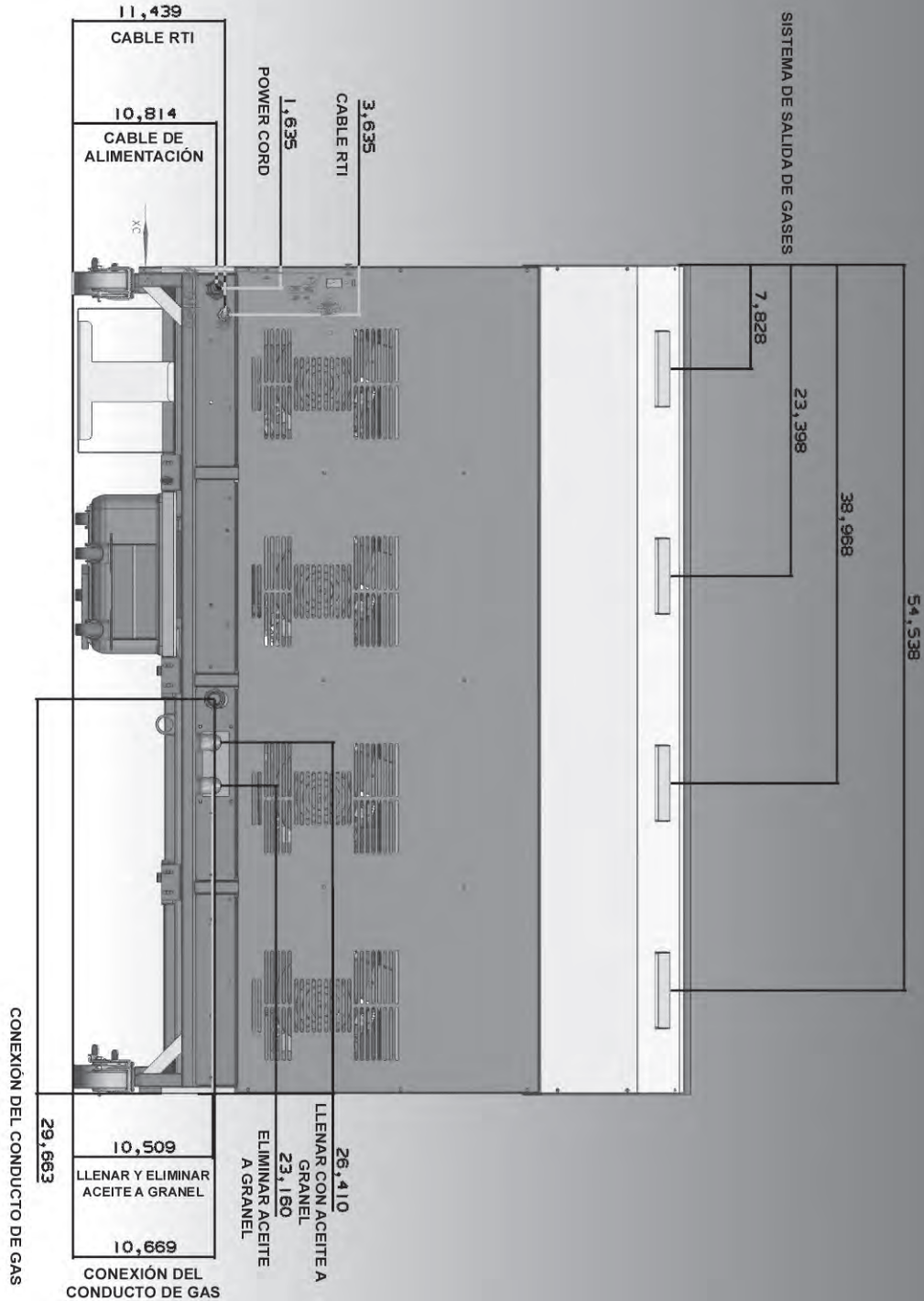


Las dimensiones laterales son las mismas para los equipos 153 y 154.

**2-13.
DIMENSIONES
(CONT.)**

4-CUBETA

Parte trasera



PUNTO 3: FUNCIONAMIENTO

3-1. PIEZAS DE FUNCIONAMIENTO

Consulte las descripciones que figuran en las siguientes páginas.

Figura 3-1

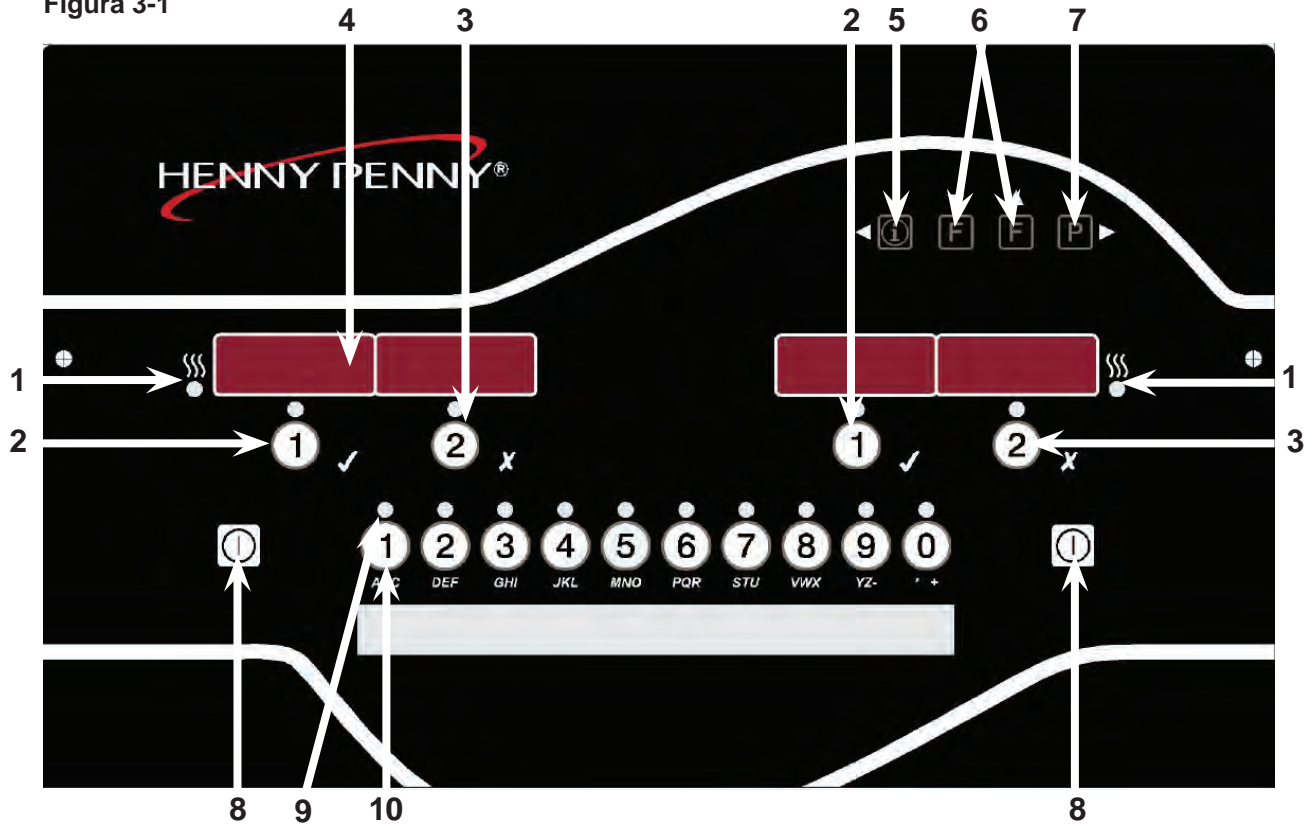


Figura 3-2

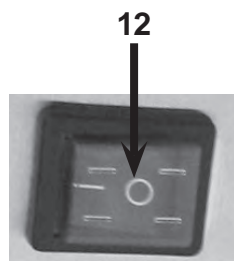


Figura 3-3

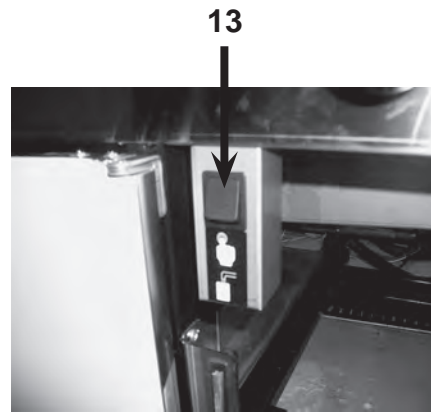
















Figura 3-4

**3-1.
PIEZAS DE
FUNCIONAMIENTO
(CONT.)**

Fig.	Artículo núm.	Descripción	Función
3-1	1		Este led se enciende cuando el dispositivo de control transmite la orden de calentar la cubeta izquierda/derecha y los quemadores se encienden y calientan el aceite.
3-1	2		Con el modo de funcionamiento normal en marcha, pulse este botón para iniciar y detener los ciclos de cocción en la cesta izquierda y para cambiar el alimento mostrado. La función ✓ sirve para confirmar o indicar "SÍ".
3-1	3		Con el modo de funcionamiento normal en marcha, pulse este botón para iniciar y detener los ciclos de cocción en la cesta izquierda y para cambiar el alimento mostrado. La función X sirve para cancelar o indicar "NO".
3-1	4	Visor digital	Muestra los códigos de los alimentos; muestra la cuenta atrás del temporizador durante los ciclos de cocción; muestra las instrucciones durante los modos de filtrado; muestra las selecciones en el modo de Programación; muestra la temperatura del aceite al pulsar ; muestra los códigos  de error (mensajes disponibles en varios idiomas)
3-1	5		Pulse una vez para consultar la temperatura real del aceite. Pulse dos veces para ver la temperatura de referencia. Pulse tres veces para obtener información sobre la recuperación de la temperatura en cada una de las cubetas, que podrá oscilar entre los 250 y los 300 °F (121 °C-149 °C). Se utiliza en los modos de Programación; al pulsar el botón ◀ volverá a un parámetro anterior en los modos de Programación y Filtrado.
3-1	6		Se utilizan para acceder al menú de Filtrado. También funcionan como botones de dirección hacia arriba ▲ o hacia abajo ▼. Pulse una vez para ver el número de ciclos de cocción antes del siguiente filtrado en el filtro global o el modo o porcentaje del límite de filtrado en el filtro mixto. Pulse dos veces para ver el tiempo y la fecha del filtrado más reciente en cada cubeta. Pulse tres veces para consultar el número de horas de uso de la almohadilla de filtrado, situada en el depósito de drenaje.
3-1	7		Se utiliza para acceder a los modos de Programación. El botón ► sirve para avanzar a los siguientes parámetros en los modos de Programación y Filtrado. Púlselo para seleccionar un 2.º volumen o idioma.
3-1	8		Pulse para activar y desactivar el sistema de calor de la/s cubeta/s izquierda/s. En las cubetas simples puede usarse cualquier botón
3-1	9		Los ledes de cada alimento se encienden al seleccionar un alimento en particular o cuando el alimento sea compatible con la temperatura de cocción.
3-1	10		Pulse para seleccionar el alimento deseado, al introducir las letras que aparecen bajo el botón y al nombrar un alimento en el modo de Programación.  puede utilizarse para activar el modo de Reposo si se ha habilitado en el modo de Programación especial.

**3-1.
PIEZAS DE
FUNCIONAMIENTO
(CONT.)**

Fig.	Artículo núm.	Descripción	Función
3-2	11		<p>Junto a cada perilla de drenaje en negro encontrará un Filter Beacon®, que se ilumina en azul para indicar que debe filtrarse el aceite y que parpadea cuando la perilla de purga debe abrirse y cerrarse.</p>
3-3	12		<p>Cuando el interruptor de corriente está en la posición de encendido (ON), se suministra energía a los dispositivos de control y a las bombas.</p>
3-4	13		<p>En las freidoras con un suministro de aceite a granel, pulse este botón para llenar el depósito.</p>


**3-1.
PIEZAS DE
FUNCIONAMIENTO
(CONT.)**



Artículo núm.	Descripción	Función
1	Bandeja del depósito de drenaje de filtrado	El aceite drenado va a parar a este depósito y, a continuación, se bombea a través de filtros para contribuir a prolongar la vida del aceite
2	Perilla de la válvula de drenaje	Tire de las perillas negras para abrir la válvula de drenaje y el conducto de drenaje del aceite de la cubeta. Presione para cerrar la válvula de drenaje y permitir que el aceite llegue a la cubeta.
3	Soporte para cestas	El soporte sirve para colgar las cestas que no están en uso o para escurrir los alimentos al completar un ciclo de cocción.
4	Cubiertas de las cubetas	Se utilizan para tapar las cubetas que no están en uso.
5	Soporte del depósito	Zona que sujeta el depósito del aceite que se bombea a las cubetas para llenar el nivel de aceite mediante el proceso Oil Guardian™.
6	Soporte para tarjetas de referencia rápida	Sujeta las tarjetas de funcionamiento



**3-2.
MODO DE
CONFIGURACIÓN**

Al llevar a cabo la puesta en marcha inicial, el dispositivo de control le solicitará que confirme la configuración de la freidora.

Cuando el interruptor principal de corriente esté encendido, la palabra "OFF (APAGADO)" aparecerá en ambos visores. Pulse  en ambos laterales y en el visor aparecerá "*SETUP* *ENTER CODE* (*CONFIGURACIÓN* *INTRODUCIR CÓDIGO*)". Pulse 1, 2, 3; en el visor izquierdo aparecerá "LANGUAGE (IDIOMA)" y en el visor derecho aparecerá "ENGLISH".

Pulse los botones ▲ o ▼ para que el visor aparezca en: griego (ΕΛΛΗΝΙΚΑ), ruso (РУССКИЙ), sueco (SVENSKA), alemán (DEUTSCH), portugués (PORTUG.), español (ESPAÑOL) o francés (FRANCAIS).

Pulse ► para continuar con la configuración del resto de elementos, que incluyen:

- "TEMP FORMAT (FORMATO DE TEMPERATURA)" - °F o °C
- "TIME FORMAT (FORMATO DE TIEMPO)" - 12 HORAS o 24 HORAS
- "ENTER TIME (INTRODUCIR HORA)" - Hora del día (utilizar los botones de los alimentos para cambiarla)
- "ENTER TIME (INTRODUCIR HORA)" - AM o PM
- "DATE FORMAT (FORMATO DE FECHA)" - MM-DD-AA o DD-MM-AA
- "ENTER DATE (INTRODUCIR FECHA)" - Fecha de hoy (utilizar los botones de alimentos para cambiarla)
- "DAYLIGHT SAVING TIME (HORARIO DE VERANO)" - 1. "OFF (APAGADO)"; 2. "US (2007 & after) (ESTADOS UNIDOS (2007 y posterior))"; 3. "EURO (EUROPA)"; 4. "FSA (US before 2007) (FSA (ESTADOS UNIDOS antes de 2007))"
- "FRYER TYPE (TIPO DE FREIDORA)" - "ELEC (ELÉCTRICA)" o "GAS (DE GAS)"
- "VAT TYPE (TIPO DE CUBETA)" - "FULL (SIMPLE)" o "SPLIT (DOBLE)"
- "AUTOLIFT ENABLED? (¿PERMITIR LA ELEVACIÓN AUTOMÁTICA?)" - "NO LIFT (NO)" o "YES LIFT (SÍ)"
- "BULK OIL SUPPLY (SUMINISTRO DE ACEITE A GRANEL)" - "YES (SÍ)" o "NO (NO)"
- "BULK OIL DISPOSE? (¿DESECHAR EL ACEITE A GRANEL?)" - "YES (SÍ)" o "NO (NO)"
- "S/N (N/S)" - Indica el número de serie del equipo, que también puede grabarse (ESTE NÚMERO DE SERIE DEBE CORRESPONDERSE CON EL NÚMERO DE SERIE
- DE LA PLACA DE DATOS DE LAS PUERTAS).
- "2nd LANGUAGE (2.º IDIOMA)" - El segundo idioma configurado en los dispositivos de control puede seleccionarse al pulsar  en el modo de funcionamiento normal. Uno de los idiomas aparecerá en el visor izquierdo y el otro, en el visor derecho. Pulse el botón √ de debajo del idioma deseado para seleccionar el idioma que verá en los visores.
- "2nd VOLUME (2.º VOLUMEN)" - El segundo volumen configurado en los dispositivos de control puede seleccionarse al pulsar  dos veces en el modo de funcionamiento normal. La configuración de uno de los volúmenes aparecerá en el visor izquierdo (de 0 a 10, siendo 10 el volumen más alto) y la configuración del segundo volumen aparecerá en el visor derecho. Para seleccionar el volumen, pulse el botón √ de debajo del volumen deseado.
- "SETUP COMPLETE (CONFIGURACIÓN FINALIZADA)" - En el visor se mostrará la palabra OFF y el equipo se apagará.

AVISO

A menos que se indique lo contrario, utilice ▲ o ▼ para modificar la configuración.

Al modo de Configuración también puede accederse al reiniciar el dispositivo de control, en el modo de Programación especial y en el modo de Programación de nivel 2 (SP-3).

CUIDADO

**3-3.
LLENAR O PONER
ACEITE**

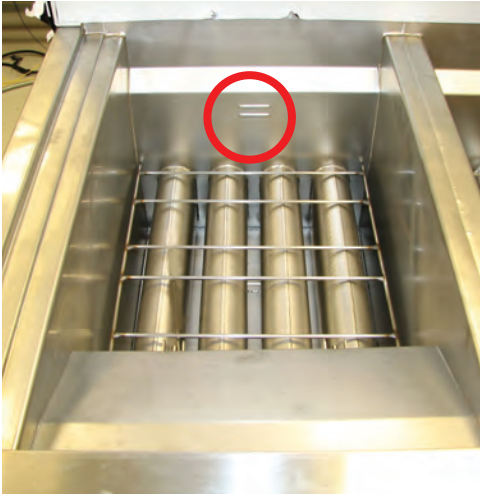


Figura 1



Figura 2



Figura 3

El nivel de aceite deberá estar siempre por encima de los tubos de los quemadores cuando la freidora esté calentando y a ras de los indicadores de nivel de aceite situados en la parte trasera de la cubeta. Si no sigue estas instrucciones, podría provocar un incendio y/o daños a la freidora.

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

1. Es recomendable que el aceite que vaya a utilizar en la freidora abierta sea aceite de primera calidad para freír. Algunos aceites de baja calidad tienen un alto contenido de humedad, que podría producir espuma y rebosar.
2. Capacidad de aceite:
Cubetas simples = 14,2 litros/13,6 kg
3. En la pared posterior de todas las cubetas, hay dos líneas indicadoras del nivel. La línea superior indica el nivel correcto de aceite cuando este está caliente. Figura 1.
3. Coloque el soporte para cestas en la cubeta y llene la cubeta con aceite frío hasta alcanzar la línea indicadora inferior. Figura 2.



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

Llenar la cubeta desde el suministro a granel (los dispositivos de control y accesorios opcionales deberán estar configurados para dar una respuesta afirmativa cuando se muestre la pregunta "Bulk Oil Supply? (¿Suministro de aceite a granel?)" del modo de Configuración).

1. Coloque el interruptor principal de corriente en la posición de encendido (ON).
2. Coloque el soporte para cestas en la cubeta. Figura 2.
3. Mantenga pulsado **F** (en ambos laterales) hasta que en el visor aparezca **"*FILTER MENU* (MENÚ DE FILTRADO)"** junto a **"1.EXPRESS FILTER? (¿FILTRADO EXPRES?)"**.
4. Pulse y suelte el botón **▶** varias veces hasta que en el visor aparezca **"7. FILL FROM BULK (LLENAR A GRANEL)"**.
5. Pulse el botón **√**. En el visor aparecerá **"FILL VAT (LLENAR CUBETA)"** y, a continuación, **"√=PUMP (√=BOMBLEAR)" "X=DONE (X=HECHO)"**. Mantenga pulsado el botón **√** de nuevo para llenar la cubeta; en el visor aparecerá **"FILLING (LLENANDO)"**.
6. Cuando el nivel de aceite alcance la línea inferior de llenado, suelte el botón **√** y en el visor volverá a aparecer **"FILL VAT (LLENAR CUBETA)" "√=PUMP (√=BOMBLEAR)" "X=DONE (X=HECHO)"**. Pulse el botón **X** dos veces para volver al modo de funcionamiento normal.

AVISO

Mantenga pulsado el botón negro situado tras la puerta derecha para llenar el depósito con la cantidad necesaria del suministro a granel. Figura 3.

3-4.
**PROCEDIMIENTOS
DE ARRANQUE**

1. Asegúrese de que el soporte para cestas esté en la cubeta y de que el nivel de aceite de la cubeta sea el adecuado.
2. Coloque el interruptor de corriente en la posición de encendido (ON) y, a continuación, encienda el dispositivo calefactor de la cubeta deseada. Si en el visor aparece "IS POT FILLED? (¿ESTÁ LLENA LA CUBETA?)", asegúrese de que el aceite esté al nivel adecuado (consulte el punto 3-2) y, a continuación, pulse el botón \checkmark para confirmar.
3. El electrodoméstico pondrá en marcha el Ciclo de fundido de forma automática hasta que la temperatura del aceite alcance los 180 °F (82 °C). A continuación, el dispositivo de control detendrá automáticamente el ciclo de fundido.

AVISO

Si lo desea, puede omitir el ciclo de fundido manteniendo pulsado el botón \checkmark o el botón X durante 5 segundos.

El visor mostrará, a continuación, "EXIT MELT" (SALIR DE CICLO DE FUNDIDO) y "YES NO" (SÍ NO). Pulse el botón \checkmark para confirmar y la cubeta se calentará de forma continua hasta alcanzar la temperatura de referencia.

CUIDADO

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

 **PELIGRO**



RIESGO DE DESBORDAMIENTO

NO SOBRECARGUE NI COLOQUE ALIMENTOS DEMASIADO HÚMEDOS EN LAS CESTAS. 3 LIBRAS (1,4 KG) ES LA MÁXIMA CANTIDAD DE ALIMENTO ADMISIBLE PARA UNA CUBETA SIMPLE Y 1-1/2 LIBRAS (68 KG) PARA UNA CUBETA DOBLE. SI NO SIGUE ESTAS INSTRUCCIONES, EL ACEITE PODRÍA REBOSAR DE LA CUBETA, LO QUE PODRÍA PROVOCAR QUEMADURAS GRAVES, LESIONES, INCENDIOS Y DAÑOS MATERIALES.

SI LA TEMPERATURA DE LA GRASA ALIMENTARIA SUPERA LOS 420 °F (216 °C), CORTE EL SUMINISTRO CON EL DISYUNTOR PRINCIPAL Y LLEVE A REPARAR LA FREIDORA. SI LA TEMPERATURA DEL ACEITE SOBREPASA EL PUNTO DE INFLAMABILIDAD, ESTE SALDRÁ ARDIENDO, LO QUE PODRÍA PROVOCAR QUEMADURAS GRAVES Y/O DAÑOS MATERIALES.



**3-5.
FUNCIONAMIENTO
BÁSICO**

La freidora Evolution Lite está disponible en dos versiones: con y sin elevación automática. Los dispositivos de control de elevación automática permiten que las cestas desciendan automáticamente en la grasa alimentaria al inicio del ciclo de cocción y que se eleven al final del ciclo.


1. Cuando el ciclo de Fundido finalice, el mensaje "LOW TEMP (TEMPERATURA BAJA)" parpadeará en el visor hasta que se alcance la temperatura de referencia. Una vez alcanzada la temperatura de referencia, el nombre del alimento aparecerá en el visor, por ejemplo: FRI. Esto indica que el alimento puede introducirse en el aceite.
2. Pulse el botón de temporización  o .
3. En el visor aparecerá el nombre del alimento que esté cocinando (por ejemplo: "FRI") junto con la cuenta atrás.
4. Cuando el ciclo de cocción se haya completado, sonará una alarma y en el visor aparecerá "DONE (HECHO)".
5. Pulse el botón de temporización de debajo del mensaje "DONE (HECHO)" para detener la alarma y saque la cesta de la cubeta.
6. Si se ha programado un temporizador de calidad (para conservar calientes los alimentos), el tiempo de conservación comienza automáticamente cuando el usuario pulsa el botón de temporización para finalizar el ciclo de cocción. Mientras dure la cuenta atrás del temporizador de calidad, en el visor aparecerán las primeras 3 letras del alimento correspondiente seguidas de "Qn", donde "n" representa el número de minutos restantes. P. ej.: "FRY (FRI)"/"Q5"/"FRY (FRI)"/"Q5"/"FRY (FRI)"/"Q4", etc.


Al finalizar la cuenta atrás del temporizador, el dispositivo de control emitirá una señal acústica y en el visor aparecerá "QUAL (CAL)", seguida de las primeras 3 letras del nombre del alimento: "QUAL (CAL)"/"FRY (FRI)"/"QUAL (CAL)"/"FRY (FRI)". Pulse el botón de temporización para cancelar el temporizador.

AVISO

Para detener el ciclo de cocción en cualquier momento, mantenga pulsado el botón de temporización  o .

**3-6.
MODO DE REPOSO**

Cuando se haya programado, el modo de Reposo ahorrará aceite y costes al bajar la temperatura de referencia del aceite cuando la cubeta no esté en uso. Para activar el modo de Reposo, pulse el  botón o prográmelo de modo que se active de forma automática cuando la cubeta lleve sin usarse un número de minutos determinado.

El aceite se mantendrá a una temperatura baja hasta que pulse el  botón. A continuación, el aceite se calentará hasta alcanzar la temperatura de cocción. Consulte los modos de Programación especial SP-7, SP-7A, SP-7B, & SP-7C.

**3-7.
OIL GUARDIAN™
(LLENADO
AUTOMÁTICO)**

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

Llenado manual

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

1. Mantenga pulsado **F** (en cualquiera de las cubetas simples) hasta que en el visor aparezca "***FILTER MENU* (*MENÚ DE FILTRADO*)**" seguido de "**1. EXPRESS FILTER (FILTRADO EXPRES)**".
2. Pulse **▶** 5 veces hasta que en el visor aparezca "**6. FILL FROM BIB (LLENAR DESDE EL DEPÓSITO)**".
3. Pulse el botón **√** y en el visor aparecerá "**FILL VAT (LLENAR CUBETA)**" "**√=PUMP (√=BOMBEAR)**" "**X=DONE (X=HECHO)**".
4. Mantenga pulsado el botón **√**. En el visor aparecerá "**FILLING (LLENANDO)**" y el aceite llegará desde el depósito a la cubeta.
5. Cuando la cubeta esté llena, suelte el botón y en el visor aparecerá "**FILL VAT (LLENAR LA CUBETA)**" "**√=PUMP (√=BOMBEAR)**" "**X=DONE (X=HECHO)**". Pulse el botón **X** dos veces para volver al modo de funcionamiento normal.

**3-8.
ELEGIR UN
ALIMENTO CON UN
PUNTO DE AJUSTE
DISTINTO**

Si el visor muestra "XXX XXX" al seleccionar un alimento, es señal de que la temperatura de referencia no es la adecuada. Para cambiar la temperatura de referencia para el alimento deseado:

1. Pulse uno de los botones de los alimentos, por ejemplo: **1 ABC** "(FRY (FRI))".
2. El visor mostrará "XXX XXX".
3. Mantenga pulsado el botón de temporización **1 ✓** o **2 ✗** durante 5 segundos y en el visor aparecerá "FRY (FRI)".
4. Antes de colocar el alimento deje que la temperatura del aceite alcance la temperatura de referencia.

**3-9.
CAMBIAR EL
DEPÓSITO**



Figura 1

1. El visor del dispositivo de control mostrará "**JIB IS LOW (DEPÓSITO BAJO)**" y sonará una alarma.
2. Abra la puerta derecha y tire del depósito y de la cubierta superior. A continuación, tire el depósito vacío y ponga uno nuevo. Figura 1.

3-10.
SMARTFILTER
EXPRESS™

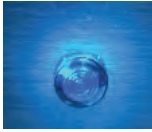


Figura 1



Figura 2

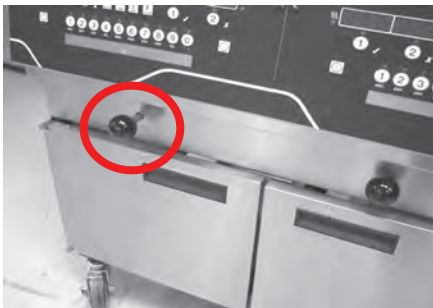


Figura 3

1. Tras un cierto número de ciclos de cocción en modo de funcionamiento normal, el Filter Beacon® se iluminará en la parte delantera de la freidora (Figura 1) y en el visor parpadeará "FLTR NOW? (¿FILTRAR?)" "YES NO (SÍ NO)".

Si se pulsa X para rehusar, la freidora continuará funcionando con normalidad y el dispositivo de control volverá a recomendar el proceso de filtrado más tarde.

2. Comprobar la bandeja del depósito de drenaje: Si la bandeja o la cubierta del depósito de drenaje no están en su sitio, en el visor aparecerá "CHK PAN (COMPROBAR BANDEJA)". Asegúrese de que el conducto de filtrado esté bien conectado, de que la bandeja del depósito de drenaje esté situada bajo la freidora tan al fondo como sea posible y de que la cubierta del depósito de drenaje esté en su sitio.
3. Pulse el botón √ para confirmar y en el visor se mostrará "SKIM VAT (COLAR CUBETA)" seguido de "CONFIRM (CONFIRMAR)" "YES NO (SÍ NO)". Pulse el botón √ para confirmar y en el visor aparecerá "OPEN DRAIN (ABRIR DEPÓSITO DE DRENAJE)". Tire de la perilla de drenaje (Figura 2), el visor mostrará "DRAINING (DRENANDO)" y se drenará el aceite de la cubeta.



Para evitar que la bandeja del depósito de drenaje se llene demasiado, drene las cubetas de una en una. La bandeja del depósito de drenaje tiene capacidad para el aceite de 1 cubeta simple o 2 cubetas dobles. Si la bandeja del depósito rebosa, el suelo resbalará, lo que podría provocar lesiones físicas.

AVISO

Si NO quiere llevar a cabo el filtrado, pulse [STOP] y en el visor aparecerá "STOPPED (INTERRUMPIDO)" seguido de "CONTINUE FILTER (CONTINUAR FILTRADO)" "YES NO (SÍ NO)". Pulse el botón X y en el visor aparecerá "QUIT FILTER (INTERRUMPIR FILTRADO)" "YES NO (SÍ NO)". A continuación, pulse el botón √. SmartFilter se habrá cancelado, el indicador luminoso azul se apagará y el dispositivo de control volverá al modo de funcionamiento normal. El dispositivo de control sugerirá un ciclo de filtrado tras varios ciclos de cocción.

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

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

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

5. Cuando la cubeta esté llena, en el visor aparecerá "IS POT FILLED? (¿ESTÁ LLENA LA CUBETA?)" "YES NO (SÍ NO)". Asegúrese de que la cubeta esté llena y pulse el botón √ para confirmar. El dispositivo de control se apagará.
6. Si el aceite no se ha bombeado hasta alcanzar el nivel adecuado en la cubeta durante el proceso SmartFilter Express™, pulse el botón X para seleccionar NO y el aceite seguirá bombeando otros 30 segundos.
7. En el visor aparecerá "IS POT FILLED? (¿ESTÁ LLENA LA CUBETA?)" "YES NO (SÍ NO)". Asegúrese de que la cubeta esté llena y pulse el botón √ para confirmar. El dispositivo de control volverá al modo de funcionamiento normal. Pulse el botón X y la bomba se pondrá en funcionamiento durante 30 segundos. Puede intentar llenar la cubeta 3 veces.

Error en el sistema de filtrado

8. Tras tres intentos fallidos de llenar la cubeta, en el visor aparecerá "*CHANGE* *FILTER* *PAD* CLOGGED? (¿*CAMBIAR* *ALMOHADILLA* *FILTRADO*?)". Pulse el botón √ y el dispositivo de control se apagará. Cambie la almohadilla de filtrado siguiendo los pasos que se indican en el punto "Cambiar la almohadilla de filtrado".
9. La pregunta "CHANGE FILTER PAD? (¿CAMBIAR LA ALMOHADILLA DE FILTRADO?)" aparecerá cada 4 minutos hasta que se efectúe el cambio.
10. Si en el siguiente SmartFilter Express™, tras cambiar la almohadilla de filtrado, la cubeta no se llena después de 3 intentos, el visor indicará "FILTER SERVICE REQUIRED-SEE TROUBLESHOOTING GUIDE (EL SISTEMA DE FILTRADO NECESITA MANTENIMIENTO-CONSULTE LA GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS)" seguido de "YES (SÍ)". Pulse el botón √ y el dispositivo de control se apagará.

AVISO

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

**3-11.
FILTRADO DIARIO**

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



El equipo de seguridad aprobado para evitar las quemaduras producidas por el aceite caliente incluye un delantal, unas gafas de protección y unos guantes. Póngase este equipo antes de comenzar el proceso de filtrado.

Además, para evitar que la bandeja del depósito de drenaje se llene demasiado, drene las cubetas de una en una. La bandeja del depósito de drenaje tiene capacidad para el aceite de 1 cubeta simple o 2 cubetas dobles. Si la bandeja del depósito rebosa, el suelo resbalará, lo que podría provocar lesiones físicas.



Figura 1



Figura 2

1. Comprobar el depósito de drenaje: Utilice una almohadilla de filtrado nueva para el primer filtrado del día. Podrá utilizar la misma almohadilla durante el resto del día, excepto en el caso de las cubetas de freír pescado. Tras filtrar una cubeta en la que haya freído pescado, cambie la almohadilla de filtrado.
2. Asegúrese de que la cubierta de la bandeja de filtrado esté en su sitio, de que el conducto de drenaje se haya asegurado y de que la bandeja del depósito de drenaje esté bien colocada. Si la bandeja o la cubierta del depósito de drenaje no están en su sitio, el visor mostrará "CHK PAN (COMPROBAR BANDEJA)".
3. Mantenga pulsado **F** hasta que en el visor aparezca "1. EXPRESS FILTER? (¿FILTRADO EXPRES?)".
4. Pulse el botón ► y aparecerá "2. DAILY FILTER? (¿FILTRADO DIARIO?)".
5. Pulse el botón √ para confirmar y el visor mostrará "CONFIRM (CONFIRMAR)" seguido de "YES NO (SÍ NO)".
6. Pulse el botón √ para confirmar y en el visor aparecerá "OPEN DRAIN (ABRIR DEPÓSITO DE DRENAJE)" Tire de la perilla de drenaje (Figura 1); en visor aparecerá "DRAINING (DRENANDO)" y se drenará el aceite de la cubeta. Si pulsa X, el proceso no comenzará y el dispositivo de control continuará con el funcionamiento normal.
7. Cuando se haya drenado el aceite de la cubeta, retire el soporte para cestas de la cubeta. Figura 2.



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

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

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

CUIDADO

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

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

- Cuando la cubeta esté limpia, el visor mostrará "SCRUB VAT COMPLETE? (¿RASCADO FINALIZADO?)" "YES NO (SÍ NO)". Pulse el botón \checkmark para confirmar y en el visor aparecerá "WASH VAT (LAVAR CUBETA)" "YES NO (SÍ NO)".
- Pulse el botón \checkmark y en el visor aparecerá "WASHING (LAVANDO)". El aceite circulará por la cubeta durante varios minutos. Cuando el ciclo de lavado se haya completado, el visor mostrará "WASH AGAIN? (¿VOLVER A LAVAR?)" "YES NO (SÍ NO)".

AVISO

El paso denominado Lavado del primer proceso de filtrado con una almohadilla de filtrado nueva dura 45 segundos más con el objetivo de "ahuecar" la almohadilla.

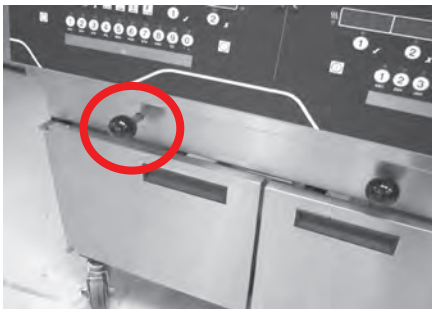


Figura 3



Figura 4

- Pulse el botón \checkmark para volver a aclarar o el botón X para no aceptar. En el visor aparecerá "CLOSE DRAIN (CERRAR DEPÓSITO DE DRENAJE)". Presione la perilla de drenaje para cerrar el depósito de drenaje (Figura 3). En el visor aparecerá "RINSING (ACLARANDO)" y la cubeta se llenará de aceite.
- Cuando la cubeta esté llena, en el visor aparecerá "OPEN DRAIN (ABRIR DEPÓSITO DE DRENAJE)". Tire de la perilla de drenaje para abrir el depósito de drenaje (Figura 4). En el visor aparecerá "RINSING (ACLARANDO)". Cuando haya finalizado el aclarado, en el visor aparecerá "RINSE AGAIN? (¿VOLVER A ACLARAR?)" "YES NO (SÍ NO)".
- Si necesita otro aclarado, pulse el botón \checkmark . De lo contrario, pulse el botón X. En el visor aparecerá "POLISH (DEPURAR)" "YES (SÍ)".
- Pulse el botón \checkmark para confirmar y el aceite se "depurará" circulando por el sistema de filtrado. En el visor aparecerá "5:00 X=STOP (5:00 X=PARAR)". Si desea detener el depurado, pulse el botón X. De lo contrario, el aceite se depurará durante 5 minutos.
- Cuando el aceite termine de depurar, en el visor aparecerá "FILL VAT? (¿LLENAR CUBETA?)" "YES (SÍ)". Pulse el botón \checkmark para confirmar y en el visor aparecerá "CLOSE DRAIN (CERRAR DEPÓSITO DE DRENAJE)". Presione la perilla de drenaje para cerrar el depósito de drenaje (Figura 3). En el visor aparecerá "FILLING (LLENANDO)" y la cubeta se volverá a llenarse de aceite.

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

16. Cuando esté llena, en el visor aparecerá "IS POT FILLED? (¿ESTÁ LLENA LA CUBETA?)". "YES NO (SÍ NO)". Pulse el botón √ para confirmar y la freidora volverá al modo de funcionamiento normal.
17. Si pulsa el botón X, en el visor aparecerá "FILLING (LLENANDO)". Podrá intentar llenar la cubeta 4 veces. Después, en el dispositivo de control aparecerá "ADD QUIT (AÑADIR)". Pulse el botón √ y la bomba del depósito comenzará a llenar la cubeta. Cuando esté llena, pulse el botón X. En el visor aparecerá "IS POT FILLED? (¿ESTÁ LLENA LA CUBETA?)". "YES NO (SÍ NO)". Pulse el botón √ para confirmar y la freidora volverá al modo de funcionamiento normal.

**3-12.
TIRAR EL ACEITE
DE LA CUBETA
MEDIANTE UN
CARRITO OPCIONAL
DE DESECHOS**



CON UN USO PROLONGADO, EL PUNTO DE INFLAMACIÓN DEL ACEITE SE REDUCE. CAMBIE EL ACEITE SI PRODUCE UNA CANTIDAD EXCESIVA DE HUMO O ESPUMA. SE PODRÍAN PROVOCAR QUEMADURAS GRAVES, LESIONES, INCENDIOS Y/O DAÑOS MATERIALES.



Figura 1



Figura 2



Figura 3

1. Abra la puerta. Levante el cierre de la bandeja del depósito de drenaje y tire de la bandeja del depósito de drenaje mediante el mango situado en la bandeja del depósito de drenaje. Figuras 1 y 2.
2. Mantenga pulsado **F** (en ambos laterales) hasta que en el visor aparezca "*FILTER MENU* (MENÚ DE FILTRADO)" junto a "1.EXPRESS FILTER? (¿FILTRADO EXPRÉS?)"
3. Pulse y suelte el botón ► dos veces hasta que en el visor aparezca "3. DISPOSE (DESECHAR)". Pulse el botón √ y en el visor aparecerá "DISPOSE? (¿DESECHAR?)". "YES NO (SÍ NO)".
4. Pulse el botón √ y el visor mostrará "IS DISPOSAL UNIT IN PLACE? (¿ESTÁ COLOCADO EL EQUIPO DE DESECHO?) "YES NO (SÍ NO)".
5. Cuando haya colocado el carrito de desecho (Figura 3), pulse el botón √ y en el visor aparecerá "OPEN DRAIN (ABRIR DEPÓSITO DE DRENAJE)". Tire de la perilla para abrir el depósito de drenaje y en el visor aparecerá "DRAINING (DRENANDO)". El aceite comenzará a drenarse desde la cubeta hasta el carrito de desecho de aceite.
6. El visor mostrará "VAT EMTY (CUBETA VACÍA)" "YES NO (SÍ NO)". Compruebe que la cubeta esté vacía y pulse el botón √.
7. En el visor aparecerá "CLEAR OLD OIL FROM OIL LINES (LIMPIAR EL ACEITE USADO DE LOS CONDUCTOS DE ACEITE)" "√=PUMP (√=BOMBLEAR)" "X=DONE (X=HECHO)". Mantenga pulsado el botón √ durante varios segundos para limpiar el aceite sucio de los conductos. Cuando estén limpios, pulse el botón X.

**3-12.
TIRAR EL ACEITE DE LA CUBETA MEDIANTE UN CARRITO OPCIONAL DE DESECHOS (CONT.)**

- En el visor aparecerá "CLN VAT COMPLETE (LIMPIEZA DE CUBETA COMPLETADA)" "YES NO (SÍ NO)". Cuando la cubeta esté limpia, pulse el botón \checkmark y en visor aparecerá "CLOSE DRAIN (CERRAR DEPÓSITO DE DRENAJE)". Presione la perilla de drenaje.
- En el visor aparecerá "MANUAL FILL POT (LLENADO MANUAL DE LA CUBETA)", seguido de "IS POT FILLED? (¿ESTÁ LLENA LA CUBETA?)" y "YES NO (SÍ NO)". Llene la cubeta hasta alcanzar el indicador inferior, situado en la parte trasera de la cubeta. Consulte las instrucciones relativas al llenado en el punto 3-3.

Pulse el botón \checkmark y la freidora continuará su funcionamiento normal.

- Saque el carrito de desecho de debajo de la freidora y vuelva a colocar el depósito de drenaje.

- Conecte el dispositivo hembra de desconexión rápida del conducto de detrás de la freidora al dispositivo macho de desconexión rápida de la pared. Una vez conectado, el conducto podrá mantenerse tal cual a menos que mueva la freidora. Figuras 1 y 2.

AVISO

Para que el sistema de desecho de aceite a granel funcione, la función "BULK OIL DISPOSE? (¿DESECHAR ACEITE A GRANEL?)" deberá estar activada en el modo de Programación especial o en el modo de Configuración. Además, podrá añadir una contraseña (1, 2, 3) en el modo de Programación especial, SP-27.

**3-13.
TIRAR EL ACEITE DE LA CUBETA MEDIANTE EL SISTEMA DE DESECHO DE ACEITE A GRANEL**

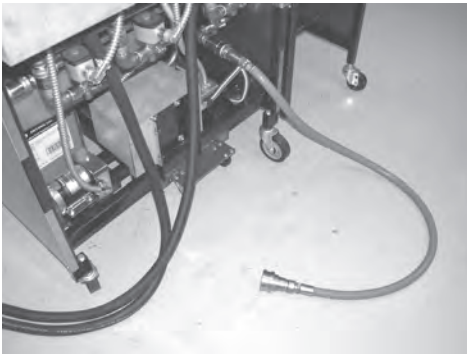


Figura 1



Figura 2

- Mantenga pulsado **F** (izquierda o derecha para las cubetas dobles) hasta que en el visor aparezca "*FILTER MENU* (*MENÚ DE FILTRADO*)" y "1. EXPRESS FILTER (¿FILTRADO EXPRES?)".
- Pulse y suelte el botón \blacktriangleright dos veces hasta que en el visor aparezca "3. DISPOSE (DESECHAR)". Pulse el botón \checkmark y en el visor aparecerá "DISPOSE? (DESECHAR)" "YES NO (SI NO)" o introduzca el código 1, 2, 3 si el SP-27 está activado.
- Pulse el botón \checkmark y en el visor aparecerá "DRAIN VAT? (¿DRENAR LA CUBETA?)" "YES NO (SÍ NO)". Pulse el botón X si hay aceite en la bandeja del depósito de drenaje. Acceda al paso 9.
- Pulse el botón \checkmark y en el visor aparecerá "OPEN DRAIN (ABRIR DEPÓSITO DE DRENAJE)". Tire de la perilla para abrir el depósito de drenaje y en el visor aparecerá "DRAINING (DRENANDO)". El aceite de la cubeta se drenará a la bandeja del depósito de drenaje.
- El visor mostrará "VAT EMTY (CUBETA VACÍA)" "YES NO (SÍ NO)". Compruebe que la cubeta esté vacía y pulse el botón \checkmark .
- En el visor aparecerá "CLEAR OLD OIL FROM OIL LINES (LIMPIAR ACEITE USADO DE LOS CONDUCTOS DE ACEITE)" " \checkmark =PUMP (\checkmark =BOMBLEAR)" "X=DONE (X=HECHO)". Mantenga pulsado el botón \checkmark durante varios segundos para limpiar el aceite sucio de los conductos. Cuando estén limpios, pulse el botón X.

**3-13.
TIRAR EL ACEITE
DE LA CUBETA
MEDIANTE EL
SISTEMA DE
DESECHO DE
ACEITE A GRANEL
(CONT.)**

8. En el visor aparecerá "CLN VAT COMPLETE (LIMPIEZA DE CUBETA COMPLETADA)" "YES NO (SÍ NO)". Cuando la cubeta esté limpia, pulse el botón √.
9. En el visor aparecerá "DISPOSE (DESECHAR)" y a continuación, "√=PUMP (√=BOMBLEAR)" "X=DONE (X=HECHO)". Pulse el botón √.
10. En el visor aparecerá "DISPOSING... (DESECHANDO...)" "X=STOP (X=PARAR)" y el aceite comenzará a bombearse desde la bandeja del depósito de drenaje al recipiente de aceite a granel. Cuando se haya drenado todo el aceite, pulse el botón X (PARAR).
11. En el visor aparecerá "DISPOSE (DESECHAR)" y, a continuación, "√=PUMP (√=BOMBLEAR)" "X=DONE (X=HECHO)". Pulse el botón X y en el visor aparecerá "CLOSE DRAIN (CERRAR DEPÓSITO DE DRENAJE)". Cierre el depósito de drenaje.
12. En el visor aparecerá "MANUAL FILL VAT (LLENADO MANUAL DE LA CUBETA)" (o "FILL VAT FROM BULK (LLENAR DESDE EL SUMINISTRO A GRANEL)" si corresponde), seguido de "IS POT FILLED? (¿ESTÁ LLENA LA CUBETA?)" y "YES NO (SÍ NO)". Llene la cubeta hasta alcanzar el indicador inferior, situado en la parte trasera de la cubeta. Consulte las instrucciones relativas al llenado en el punto 3-3.
13. Pulse el botón √ y la freidora continuará su funcionamiento normal.

**3-14.
TIRAR EL ACEITE
MEDIANTE EL
CARRITO OPCIONAL
DE DESECHO DE
ACEITE-ODS-400**



Figura 1



Figura 2



CON UN USO PROLONGADO, EL PUNTO DE INFLAMACIÓN DEL ACEITE SE REDUCE. CAMBIE EL ACEITE SI PRODUCE UNA CANTIDAD EXCESIVA DE HUMO O ESPUMA. SE PODRÍAN PROVOCAR QUEMADURAS GRAVES, LESIONES, INCENDIOS Y/O DAÑOS MATERIALES.

1. Abra la puerta. Levante el cierre de la bandeja del depósito de drenaje y tire de la bandeja del depósito de drenaje mediante el mango situado en la bandeja del depósito de drenaje. Figuras 1 y 2.
2. Quite el seguro de la cubierta y colóquelo en el carrito de desecho de aceite. Figura 3. Asegúrese de que la rejilla para residuos esté en su sitio.



Figura 3

**3-14.
TIRAR EL ACEITE
MEDIANTE EL
CARRITO OPCIONAL
DE DESECHO DE
ACEITE-ODS-400
(CONT.)**



Figura 4

- Introduzca el carrito de desecho por debajo de la freidora hasta que pare. Asegúrese de que el conducto de drenaje encaje con la abertura del carrito. Figura 4.



CON OBJETO DE EVITAR LESIONES FÍSICAS, QUEMADURAS, SALPICADURAS Y CORROSIÓN:

- NO LO LLENE EN EXCESO. EL CARRITO SOLO TIENE CAPACIDAD PARA EL ACEITE DE UNA CUBETA SIMPLE O DOS CUBETAS DOBLES.**
- EL CARRITO ESTÁ DISEÑADO PARA CONTENER SOLO ACEITE, NO PONGA AGUA NI LIMPIADORES.**
- NO TRANSPORTE EL ACEITE SIN COLOCAR LA CUBIERTA.**

- Mantenga pulsado **F** (en ambos laterales) hasta que en el visor aparezca "*FILTER MENU* (MENÚ DE FILTRADO)" junto a "1.EXPRESS FILTER? (¿FILTRADO EXPRES?)"
- Pulse y suelte el botón **▶** dos veces hasta que en el visor aparezca "3. DISPOSE (DESECHAR)". Pulse el botón **✓** y en el visor aparecerá "DISPOSE? (¿DESECHAR?)" "YES NO (SÍ NO)". Si el dispositivo de control sospecha que hay aceite en el depósito de drenaje, en el visor aparecerá "CAUTION IS THERE OIL IN PAN? (CUIDADO, ¿HAY ACEITE EN LA BANDEJA?)" "YES NO (SÍ NO)" Asegúrese de que el depósito de drenaje esté vacío antes de continuar.
- Pulse el botón **✓** y en el visor aparecerá "IS DISPOSAL UNIT IN PLACE? (¿ESTÁ EL EQUIPO DE DESECHO EN SU SITIO?)" "YES NO (SÍ NO)".
- Cuando haya colocado el carrito de desecho (Figura 3), pulse el botón **✓** y en el visor aparecerá "OPEN DRAIN (ABRIR DEPÓSITO DE DRENAJE)". Tire de la perilla para abrir el depósito de drenaje y en el visor aparecerá "DRAINING (DRENANDO)". El aceite comenzará a drenarse desde la cubeta hasta el carrito de desecho de aceite.
- El visor mostrará "VAT EMTY (CUBETA VACÍA)" "YES NO (SÍ NO)". Compruebe que la cubeta esté vacía y pulse el botón **✓**.
- En el visor aparecerá "CLEAR OLD OIL FROM OIL LINES (LIMPIAR EL ACEITE USADO DE LOS CONDUCTOS DE ACEITE)" "**✓** =PUMP (**✓**=BOMBLEAR)" "X= DONE (X=HECHO)". Mantenga pulsado el botón **✓** durante varios segundos para limpiar el aceite sucio de los conductos. Cuando estén limpios, pulse el botón **X**.
- En el visor aparecerá "CLN VAT COMPLETE (LIMPIEZA DE CUBETA COMPLETADA)" "YES NO (SÍ NO)". Cuando la cubeta esté limpia, pulse el botón **✓** y en el visor aparecerá "CLOSE DRAIN (CERRAR DEPÓSITO DE DRENAJE)". Presione la perilla de drenaje.

**3-14.
TIRAR EL ACEITE
MEDIANTE EL
CARRITO OPCIONAL
DE DESECHO DE
ACEITE-ODS-400
(CONT.)**

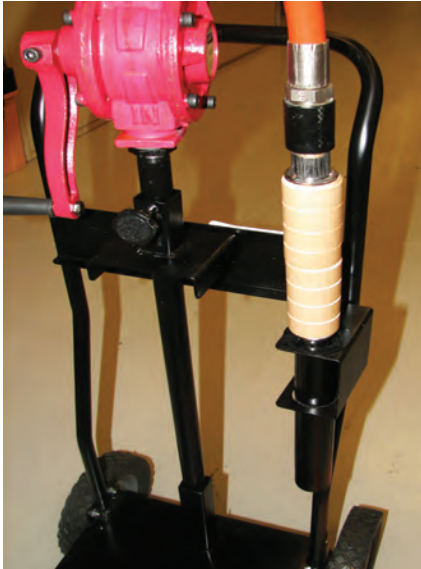


Figura 5



Figura 6

11. En el visor aparecerá "MANUAL FILL POT (LLENADO MANUAL DE LA CUBETA)", seguido de "IS POT FILLED? (¿ESTÁ LLENA LA CUBETA?)" y "YES NO (SÍ NO)". Llene la cubeta hasta alcanzar el indicador inferior de la parte posterior de la cubeta y, a continuación, pulse el botón ✓.
12. Retire el carrito de desecho de debajo de la freidora y coloque el depósito de filtrado.
13. Cierre y sujete la cubierta y lleve el carrito de desecho hasta el recipiente de desecho.
14. Agarre el mango de madera y retire el conducto del soporte. Figura 5.
15. Compruebe que la boquilla del conducto esté orientada hacia el recipiente de desecho y gire rápidamente el mango de la bomba para poner a punto la bomba y hacer que el aceite fluya por la misma.



Tenga cuidado para evitar las quemaduras provocadas por las salpicaduras de grasa alimentaria caliente.

16. Cuando el carrito esté vacío, vuelva a colocar el conducto en el soporte. Figura 6.

**3-15.
TIRAR EL ACEITE
MEDIANTE EL
CARRITO OPCIONAL
DE DESECHO DE
ACEITE-ODS-450**



Figura 1



Figura 2



Figura 3



Figura 4



CON UN USO PROLONGADO, EL PUNTO DE INFLAMACIÓN DEL ACEITE SE REDUCE. CAMBIE EL ACEITE SI PRODUCE UNA CANTIDAD EXCESIVA DE HUMO O ESPUMA. SE PODRÍAN PROVOCAR QUEMADURAS GRAVES, LESIONES, INCENDIOS Y/O DAÑOS MATERIALES.

1. Abra la puerta. Levante el cierre de la bandeja del depósito de drenaje y tire de la bandeja del depósito de drenaje mediante el mango situado en la bandeja del depósito de drenaje. Figuras 1 y 2.
2. Quite el seguro de la cubierta y colóquelo en el carrito de desecho de aceite. Figura 3. Asegúrese de que la rejilla para residuos esté en su sitio.
3. Introduzca el carrito de desecho por debajo de la freidora hasta que pare. Asegúrese de que el conducto de drenaje encaje con la abertura del carrito. Figura 4.



CON OBJETO DE EVITAR LESIONES FÍSICAS, QUEMADURAS, SALPICADURAS Y CORROSIÓN:

- NO LO LLENE EN EXCESO. EL CARRITO SOLO TIENE CAPACIDAD PARA EL ACEITE DE UNA CUBETA SIMPLE O DOS CUBETAS DOBLES.
- EL CARRITO ESTÁ DISEÑADO PARA CONTENER SOLO ACEITE, NO PONGA AGUA NI LIMPIADORES.
- NO TRANSPORTE EL ACEITE SIN COLOCAR LA CUBIERTA.

4. Mantenga pulsado **F** (en ambos laterales) hasta que en el visor aparezca "*FILTER MENU* (MENÚ DE FILTRADO)" junto a "1.EXPRESS FILTER? (¿FILTRADO EXPRES?)"
5. Pulse y suelte el botón **▶** dos veces hasta que en el visor aparezca "3. DISPOSE (DESECHAR)". Pulse el botón **✓** y en el visor aparecerá "DISPOSE? (¿DESECHAR?)" "YES NO (SÍ NO)". Si el dispositivo de control sospecha que hay aceite en el depósito de drenaje, en el visor aparecerá "CAUTION IS THERE OIL IN PAN? (CUIDADO, ¿HAY ACEITE EN LA BANDEJA?)" "YES NO (SÍ NO)" Asegúrese de que el depósito de drenaje esté vacío antes de continuar.



Con objeto de minimizar el riesgo de incendio o descarga eléctrica, no vacíe más de una cubeta simple o dos cubetas dobles a la vez.

**3-15.
TIRAR EL ACEITE
MEDIANTE EL CARRITO
OPCIONAL DE DESECHO
DE ACEITE-ODS-450
(CONT.)**

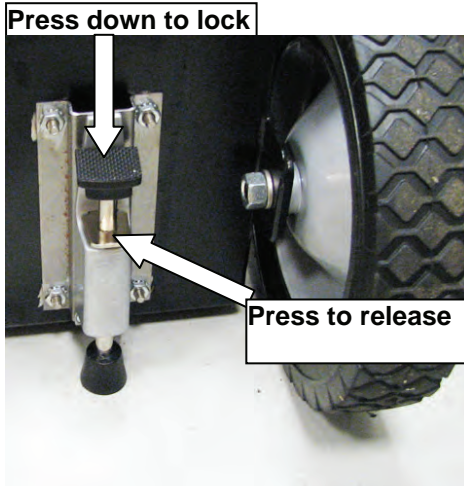


Figura 5



Figura 6

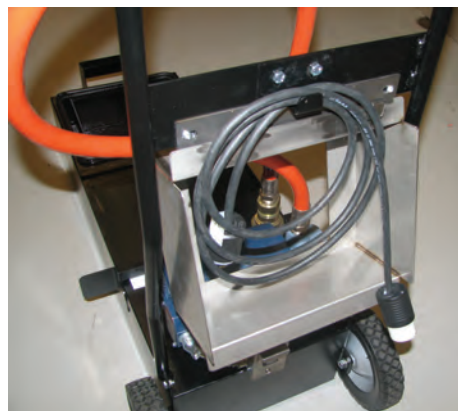


Figura 7



Figura 8

6. Pulse el botón ✓ y en el visor aparecerá "IS DISPOSAL UNIT IN PLACE? (¿ESTÁ EL EQUIPO DE DESECHO EN SU SITIO?) "YES NO (SÍ NO)".
7. Cuando haya colocado el carrito de desecho (Figura 3), pulse el botón ✓ y en el visor aparecerá "OPEN DRAIN (ABRIR DEPÓSITO DE DRENAJE)". Tire de la perilla para abrir el depósito de drenaje y en el visor aparecerá "DRAINING (DRENANDO)". El aceite comenzará a drenarse desde la cubeta hasta el carrito de desecho de aceite.
8. El visor mostrará "VAT EMTY (CUBETA VACÍA)" "YES NO (SÍ NO)". Compruebe que la cubeta esté vacía y pulse el botón ✓.
9. En el visor aparecerá "CLEAR OLD OIL FROM OIL LINES (LIMPIAR EL ACEITE USADO DE LOS CONDUCTOS DE ACEITE)" "✓ =PUMP (√=BOMBLEAR)" "X= DONE (X=HECHO)". Mantenga pulsado el botón ✓ durante varios segundos para limpiar el aceite sucio de los conductos. Cuando estén limpios, pulse el botón X.
10. En el visor aparecerá "CLN VAT COMPLETE (LIMPIEZA DE CUBETA COMPLETADA)" "YES NO (SÍ NO)". Cuando la cubeta esté limpia, pulse el botón ✓ y en el visor aparecerá "CLOSE DRAIN (CERRAR DEPÓSITO DE DRENAJE)". Presione la perilla de drenaje.
11. En el visor aparecerá "MANUAL FILL POT (LLENADO MANUAL DE LA CUBETA)", seguido de "IS POT FILLED? (¿ESTÁ LLENA LA CUBETA?)" y "YES NO (SÍ NO)". Llene la cubeta hasta alcanzar el indicador inferior de la parte posterior de la cubeta y, a continuación, pulse el botón ✓.
12. Retire el carrito de desecho de debajo de la freidora y coloque el depósito de filtrado.
13. Cierre y sujete la cubierta y lleve el carrito de desecho hasta el recipiente de desecho.
14. Presione la parte superior del freno para que el equipo no se mueva. Figura 5.
15. Desconecte la pieza de conexión de la parte superior del carrito y conéctela al recipiente de desecho. Figura 6.
16. A continuación, conecte el cable de alimentación de la parte trasera del mango del carrito al cable corto de la caja de distribución. Figuras 7 y 8.

17. Lleve el interruptor de corriente a la posición de encendido (ON). Figura 8.

**3-15.
TIRAR EL ACEITE
MEDIANTE EL CARRITO
OPCIONAL DE DESECHO
DE ACEITE-ODS-450
(CONT.)**



Figura 9

18. Enchufe el cable eléctrico del carrito en el receptáculo situado bajo el dispositivo de control del recipiente de desecho y mantenga pulsado el interruptor del dispositivo de control del recipiente para bombear el aceite del carrito al recipiente. Figura 9

19. Cuando el carrito esté vacío, suelte el interruptor y desenchufe el cable eléctrico. Vuelva a enrollarlo en el gancho del mango del carrito.



Figura 10

20. Utilice una prenda o guantes de protección y desconecte la pieza de conexión del recipiente de desecho. A continuación, conéctela al carrito. Figura 10.



Es posible que la pieza de conexión esté caliente. Utilice un paño o guantes de protección cuando vaya a desconectar la pieza de conexión para evitar quemaduras graves.

**3-16.
CAMBIAR LA
ALMOHADILLA DE
FILTRADO**



Figura 1



Figura 2

Para garantizar el buen funcionamiento del bombeo de aceite, es necesario cambiar la almohadilla (o papel) de filtro al menos una vez al día. No obstante, en el caso de los establecimientos abiertos las 24 horas del día, es necesario cambiar la almohadilla dos veces al día.

AVISO

Si no cambia la almohadilla de filtrado, en el visor se mostrará el siguiente mensaje recordatorio "CHANGE PAD (CAMBIAR ALMOHADILLA)". Pulse el botón $\sqrt{\quad}$ para cancelar el mensaje. No obstante, este volverá a aparecer cada 4 minutos hasta que cambie la almohadilla de filtrado.

1. Asegúrese de que el interruptor principal de corriente esté en la posición de encendido (ON).
2. Abra la puerta. Levante el cierre de la bandeja del depósito de drenaje y tire de la bandeja del depósito de drenaje mediante el mango situado en la bandeja del depósito de drenaje. Figuras 1 y 2.

ADVERTENCIA
RIESGO DE QUEMADURAS

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

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

**3-16.
CAMBIAR LA
ALMOHADILLA DE
FILTRADO
(CONT.)**



Figura 3

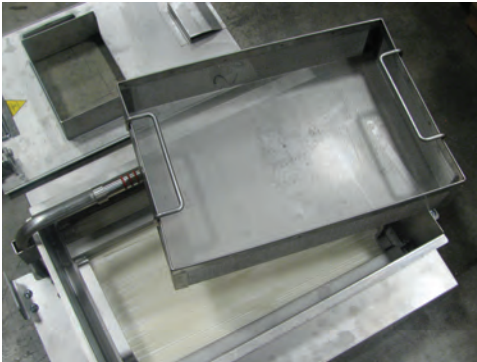


Figura 4

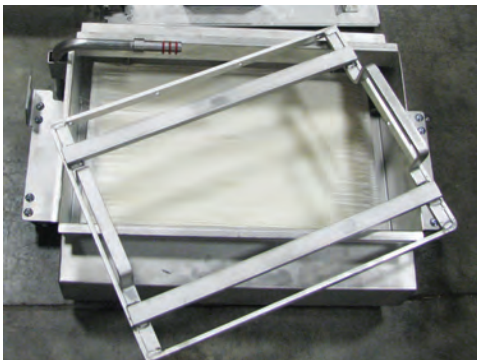


Figura 5

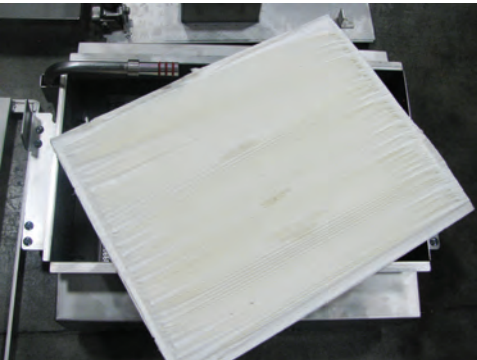


Figura 6

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

4. Saque la bandeja de residuos de la bandeja del depósito de drenaje. Limpie el aceite y los residuos acumulados en la bandeja para residuos. Limpie la bandeja para residuos con agua y jabón y, a continuación, aclare con agua caliente abundante. Figura 4.

5. Retire el anillo de sujeción de la almohadilla de filtrado y límpielo a fondo con agua y jabón. Aclare con agua caliente abundante. Figura 5.

6. Saque la almohadilla de filtrado del depósito y tírela. Figura 6.

**3-16.
CAMBIAR LA
ALMOHADILLA DE
FILTRADO
(CONT.)**

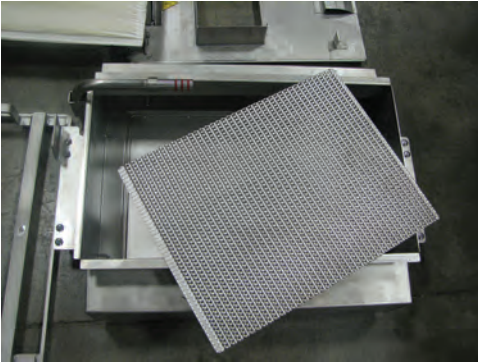


Figura 7

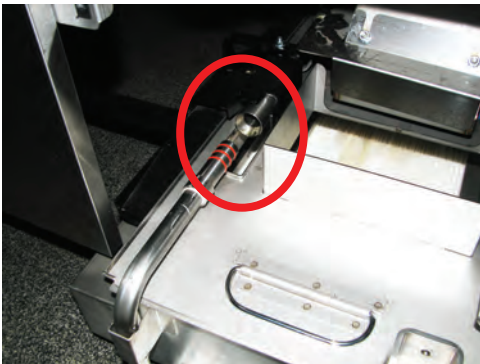


Figura 8

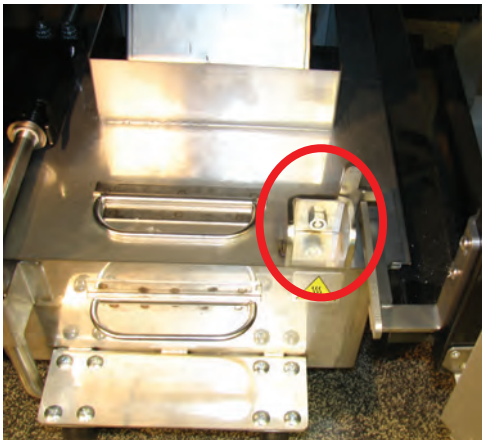


Figura 9

7. Saque la rejilla inferior del depósito y límpiela a fondo con agua y jabón. Aclare con agua caliente abundante. Figura 7.

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

AVISO

Asegúrese de que el depósito de drenaje, la rejilla inferior, la bandeja de residuos y el anillo de sujeción estén completamente secos antes de colocar la almohadilla de filtrado dentro del depósito o el agua disolverá la almohadilla de filtrado.

9. Vuelva a colocar las piezas en orden inverso, colocando primero la rejilla inferior en el depósito de drenaje, seguida de la almohadilla de filtrado, el anillo de sujeción y la bandeja de residuos.

10. Coloque la bandeja del depósito de drenaje debajo de la freidora y asegúrese de que el conducto de filtrado del depósito quede correctamente conectado al elemento de unión de debajo de la freidora. Figura 8.

11. Compruebe que el cierre del depósito de drenaje esté puesto y que la freidora esté lista para funcionar con normalidad. Figura 9

**3-17.
RETIRAR Y LIMPIAR
EL SOPORTE PARA
CESTAS**



**3-18.
MODO DE LIMPIEZA**



El soporte para cestas, situado en el panel trasero de la freidora, debe retirarse y limpiarse regularmente.



Utilice guantes de protección cuando vaya a desinstalar el soporte para cestas. Es posible que el soporte esté caliente y podría provocar quemaduras.

1. Sujete el soporte para cestas con las dos manos y tire de los pernos.
2. Limpie el soporte con agua y jabón en el fregadero. Séquelo completamente.
3. Limpie la zona situada por detrás del soporte para cestas y vuelva a instalarlo.



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

No es recomendable mover la freidora ni el depósito de drenaje si estos contienen grasa alimentaria caliente. La grasa alimentaria caliente podría salpicar y provocar quemaduras graves.

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

Además, para evitar que la bandeja del depósito de drenaje se llene demasiado, drene las cubetas de una en una. La bandeja del depósito de drenaje tiene capacidad para el aceite de 1 cubeta simple o 2 cubetas dobles. Si la bandeja del depósito rebosa, el suelo resbalará, lo que podría provocar lesiones físicas.

1. Tape las cubetas adyacentes para evitar contaminar el aceite de forma accidental con la solución limpiadora.

AVISO

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

**3-18.
MODO DE LIMPIEZA
(CONT.)**

2. Mantenga pulsado **F** hasta que el visor muestre "1. EXPRESS FILTER? (¿FILTRADO EXPRES?)".
3. Pulse y suelte el botón ► varias veces hasta que en el visor se lea "CLEAN-OUT (LIMPIEZA)".
4. Pulse el botón √ y el visor mostrará "OIL RMVD (ACEITE ELIMINADO)" "YES NO (SÍ NO)".
5. Cuando se haya eliminado el aceite, pulse el botón √ y el dispositivo de control avanzará al paso "Solution added (¿Solución añadida?)".

Si queda aceite en la cubeta, pulse el botón X y en el visor aparecerá "DISPOSE? (¿DESECHAR?)" "YES NO (SÍ NO)". Pulse el botón √ para desechar el aceite o pulse el botón X para salir del modo de Limpieza.

En el visor aparecerá "IS DISPOSAL UNIT IN PLACE? (¿ESTÁ EL EQUIPO DE DESECHO EN SU SITIO?)" "YES NO (SÍ NO)". Si selecciona "NO (NO)", en el visor aparecerá "INSERT DISPOSAL UNIT (INSERTAR EQUIPO DE DESECHO)". Cuando el equipo de desecho esté en su sitio, pulse el botón √ para confirmar y en el visor aparecerá "OPEN DRAIN (ABRIR DEPÓSITO DE DRENAJE)". Abra el depósito de drenaje. En el visor aparecerá "DRAINING (DRENANDO)" y el aceite comenzará a drenarse desde la cubeta. El visor mostrará "VAT EMTY (CUBETA VACÍA)" "YES NO (SÍ NO)". Pulse el botón √ cuando esté listo. En el visor aparecerá "CLOSE DRAIN (CERRAR DEPÓSITO DE DRENAJE)". Cierre el depósito de drenaje.

Solo para sistemas con aceite a granel. En el visor aparecerá "CHK PAN (COMPROBAR BANDEJA)" si no se detecta la bandeja del depósito de drenaje del filtro. Cuando la bandeja esté en su sitio, en el visor aparecerá "OPEN DRAIN (ABRIR DEPÓSITO DE DRENAJE)". Tire de la perilla de drenaje, el visor mostrará "DRAINING (DRENANDO)" y se drenará el aceite de la cubeta. A continuación, en el visor aparecerá "√=PUMP (√=BOMBLEAR)" "X=DONE (X=HECHO)". Pulse el botón √, el visor mostrará "DISPOSING (DESECHANDO)" y se desechará el aceite de la cubeta. Cuando la bandeja esté vacía, pulse el botón X dos veces y cierre el depósito de drenaje.

6. En el visor aparecerá "SOLUTION ADDED? (¿SOLUCIÓN AÑADIDA?)" "YES NO (SÍ NO)". Ponga agua caliente en la cubeta hasta que alcance 1 pulgada (25 mm) por encima de la línea de llenado máximo, añada 4 onzas (0,12 litros) del producto de limpieza para freidoras abiertas y mezcle. A continuación, pulse el botón √ y en el visor aparecerá "START CLEAN (INICIAR LIMPIEZA)" "YES NO (SÍ NO)".
7. Pulse el botón √ y en el visor aparecerá "CLEANING (LIMPIANDO)" y un temporizador de cuenta atrás. La temperatura se regula a 195°F (91°C) durante una hora para este paso.

Añada la cantidad de agua necesaria durante el proceso de limpieza para mantener el nivel de la solución 25 mm por encima de la línea de llenado superior.

Para interrumpir el ciclo de limpieza, pulse el botón X y en el visor aparecerá "QUIT CLEANING (INTERRUMPIR LIMPIEZA)" "YES NO (SÍ NO)". Pulse el botón √ para cancelar el tiempo restante de la cuenta atrás y continúe con los pasos de aclarado.

**3-18.
MODO DE LIMPIEZA
(CONT.)**

8. Limpie la cubeta con el cepillo especial para freidoras (no utilice nunca lana de hierro). Transcurrida una hora, en el visor aparecerá "CLN DONE (LIMPIEZA COMPLETADA)" y el dispositivo de control emitirá una señal acústica. Pulse el botón √ y en el visor aparecerá "REMOVE SOLUTION FROM VAT (RETIRAR SOLUCIÓN DE LA CUBETA)".
9. Vacíe la bandeja del depósito de drenaje de filtrado y lleve los componentes al fregadero para proceder a su limpieza. Coloque la bandeja del depósito de drenaje de filtrado y la cubierta en la freidora y asegúrese de que estén en su sitio y de que se han asegurado.
10. Tire de la perilla de drenaje y vacíe el contenido de la cubeta en la bandeja del depósito de filtrado. Saque la bandeja del depósito de drenaje del equipo y deseche la solución de limpieza.



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

11. Vuelva a colocar la bandeja del depósito de drenaje en la freidora y pulse el botón √. A continuación, en el visor aparecerá "VAT EMTY (CUBETA VACÍA)" "YES NO (SÍ NO)".
12. Cuando la cubeta esté vacía, pulse el botón √ y en el visor aparecerá "SCRUB VAT COMPLETE (¿RASCADO FINALIZADO?)" "YES NO (SÍ NO)". Utilice cepillo y estropajo para limpiar la cubeta si fuera necesario.

CUIDADO

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

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

13. Cuando la cubeta esté limpia, pulse el botón √ y en el visor aparecerá "CLOSE DRAIN (CERRAR DEPÓSITO DE DRENAJE)". Si el depósito de drenaje no está abierto, en el visor aparecerá "OPEN DRAIN (ABRIR DEPÓSITO DE DRENAJE)". Abra el depósito de drenaje.
14. Vierta agua limpia y aproximadamente 8 onzas (0,24 litros) de vinagre para aclarar la cubeta y deje que este agua se drene al interior del depósito de drenaje. Aclare al menos 3 veces, pero asegúrese de no exceder la capacidad del depósito de drenaje. En el visor aparecerá "RINSE COMPLETE (ACLARADO COMPLETADO)" "YES NO (SÍ NO)".
15. Cuando el aclarado de la cubeta se haya completado, pulse el botón √ y el visor mostrará "CLEAR SOLUTION FROM OIL LINES (ELIMINAR LA SOLUCIÓN DE LOS CONDUCTOS DE ACEITE)" "√ =PUMP (√=BOMBLEAR)" "X =DONE (X=HECHO)".

**3-18.
MODO DE LIMPIEZA
(CONT.)**

Para comprobar que no queden restos de la solución de limpieza en los conductos de aceite, mantenga pulsado el botón √ durante unos segundos. Cuando los conductos estén vacíos, pulse el botón X y en el visor aparecerá "VAT DRY? (¿CUBETA SECA?)" "YES NO (SÍ NO)". Pulse el botón √ para confirmar y en el visor aparecerá "CLOSE DRAIN (CERRAR DEPÓSITO DE DRENAJE)". Presione la perilla de drenaje para cerrar el depósito de drenaje. El dispositivo de control volverá al modo de funcionamiento normal.

16. Saque el depósito de debajo de la freidora y tire el agua de aclarado.
17. Seque completamente la cubeta con un paño y, a continuación, pulse el botón √. El dispositivo de control volverá al modo de funcionamiento normal.

CUIDADO

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

18. Asegúrese de que el depósito de drenaje esté cerrado y coloque el conjunto de la almohadilla de filtrado, con una nueva almohadilla, en la freidora. Llene la cubeta de aceite siguiendo las instrucciones que figuran en el punto 3-3.

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

1. Abra la puerta; tire hacia arriba del cierre del depósito y, a continuación, tire del asa del depósito de drenaje hasta que este salga de la freidora. Figuras 2 y 3.



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

2. Busque visualmente grietas o desgarros en las 3 juntas tóricas del conducto del depósito de drenaje de filtrado y cámbielas si fuera necesario. Figura 1.
3. Para cambiar una junta tórica, utilice un destornillador plano pequeño. Introdúzcalo por debajo de la junta tórica y sáquela por el extremo del tubo. Coloque la nueva junta tórica en el tubo. Antes de introducir la bandeja del depósito de drenaje en su sitio, lubrique las juntas tóricas del conducto de filtrado con aceite frío. Figura 4.

**3-19.
COMPROBAR/CAMBIAR
LAS JUNTAS TÓRICAS
DEL DEPÓSITO DE
DRENAJE DE FILTRADO**



Figura 1



Figura 2




Figura 3




Figura 4

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


Temperatura real del aceite

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

Temperatura de referencia

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

Información sobre recuperación de temperatura en cada una de las cubetas

3. Pulse  3 veces y el visor izquierdo mostrará "REC (RECUPERACIÓN)". El visor derecho mostrará el tiempo que tardó la temperatura del aceite en pasar de 250 °F (121 °C) a 300 °F (149 °C). Por ejemplo,

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


 significa que la temperatura del aceite ha tardado 5 minutos y 30 segundos en pasar de 250 °F (121 °C) a 300 °F (149 °C).

AVISO

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

**3-21.
ESTADÍSTICAS DEL
DE INFORMACIÓN**



Ciclos de cocción restantes antes de filtrar

1. Pulse y suelte el botón  y en el visor izquierdo se mostrará "COOKS REMAIN (CICLOS DE COCCIÓN RESTANTES)". El visor derecho mostrará el número de ciclos de cocción que quedan antes del siguiente filtrado automático. Por ejemplo,

RESTANTES	3	6
-----------	---	---

 significa que transcurridos otros 3 ciclos de cocción en la cubeta izquierda, el dispositivo de control preguntará al usuario si está listo para iniciar un filtrado. Sin embargo, quedan 6 ciclos de cocción en la cubeta derecha.

Hora y fecha

2. Pulse el botón  dos veces y en el visor aparecerá "FILTERED (FILTRADO)" seguido de la hora y la fecha del último filtrado.
3. Pulse el botón  tres veces y en el visor se mostrará "FLTR PAD (ALMOHADILLA DE FITRADO)" "XX HOURS (XX HORAS)" para indicar el número de horas de uso del filtro actual.

**3-22.
CALENDARIO DE
PERIÓDICO**

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

<u>Procedimiento</u>	<u>Frecuencia</u>
Filtrar la grasa alimentaria	Diariamente
Cambiar la almohadilla de filtrado	Diariamente
Lubricar las juntas tóricas del depósito de filtrado	Con cada cambio de la almohadilla de filtrado
Cambiar el aceite	Cuando el aceite produzca humo, se espume repentinamente o sepa mal
Limpiar la cubeta	Con cada cambio de aceite
Comprobar las juntas tóricas del depósito de filtrado	Trimestralmente
Limpiar los canales de ventilación	Dos veces al año

**3-23.
LIMPIAR LOS
CANALES DE
VENTILACIÓN**



Figura 1



Figura 2



Figura 3



Figura 4

Para garantizar el correcto funcionamiento de los quemadores, limpie los canales de ventilación dos veces al año.

1. Lleve el interruptor principal de corriente a la posición de desconexión.
2. Desenchufe el cable de alimentación y gire la llave de cierre del gas en el sentido de las agujas del reloj para interrumpir el suministro de gas. A continuación, desconecte el conducto del gas.
3. Desconecte el cable de contención y tire del electrodoméstico para alejarlo de la campana hasta que quede un espacio suficiente que le permita situarse detrás de la freidora.



Para evitar quemarse, tenga cuidado al mover la freidora, ya que podría salpicar aceite.

4. Con un paño o papel de cocina, limpie los orificios de entrada del ventilador para asegurarse de que el flujo de aire de entrada a los ventiladores sea el adecuado. Figura 1.
5. Empleando un destornillador Phillips, retire el panel inferior trasero. Figura 2.
6. Empleando un paño o papel de cocina, limpie cada una de las aberturas de los ventiladores centrífugos. Figura 3.
7. Limpie los orificios de ventilación por la cara interna del panel trasero y a continuación vuelva a instalar el panel. Figura 4.
8. Vuelva a conectar el conducto del gas y gire la llave de cierre en el sentido contrario a las agujas del reloj para posibilitar el suministro de gas y conecte el cable de contención a la freidora.
9. Vuelva a conectar el enchufe en la toma de corriente y empuje la freidora hasta colocarla en su ubicación original.

PUNTO 4: MODO DE INFORMACIÓN

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



- 1. REGISTRO-E
- 2. ÚLTIMA CARGA
- 3. ESTADÍSTICA DIARIA
- 4. DATOS DEL ACEITE
- 5. EVALUACIÓN DEL USO
- 6. DATOS DE ENTRADA
- 7. DATOS DE SALIDA
- 8. TEMP. ACEITE
- 9. TEMP. CPU
- 10. DATOS DE COMUNICACIÓN
- 11. DATOS ANALÓGICOS
- 12. REGISTRO DE LA ACTIVIDAD
- 13. NIVELES DE ACEITE
- 14. DATOS DE LA VÁLVULA
- 15. DATOS DEL FAI



AVISO


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


4-1. FUNCIONES DEL MODO DE INFORMACIÓN

1. REGISTRO-E (Registro de códigos de error)

Pulse los botones  y  a la vez hasta que en el visor aparezca "*INFO MODE* (*MODO DE INFORMACIÓN*)" y "1. E-LOG (REGISTRO-E)".

Pulse  y  para salir del modo de Información en cualquier momento.

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

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



Pulse  para visualizar el siguiente código de error registrado.

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


**4-1.
FUNCIONES
DEL MODO DE
INFORMACIÓN
(CONT.)**

2. ÚLTIMA CARGA (Información sobre los ciclos de cocción recientes)

Pulse ► y en el visor aparecerá "2. LAST LOAD (ÚLTIMA CARGA)".

Pulse los botones  o  para seleccionar el alimento del que quiere conocer los datos de cocción y el led comenzará a parpadear.

Pulse el botón ▼ para visualizar los datos de cocción.

Por ejemplo, si el led izquierdo del botón  comienza a parpadear, en el visor aparecerá "PRODUCT FRY L1 (FREÍR ALIMENTO I1)".

Si el led derecho del botón  comienza a parpadear, en el visor aparecerá "PRODUCT FRY R2 (FREÍR ALIMENTO D2)".

Pulse el botón ▼ para visualizar los datos de cocción.

EJEMPLO DE ESTA FUNCIÓN

EN EL VISOR:


Alimento (último alimento cocinado)	"PRODUCT FRY L1 (FREÍR ALIMENTO I1)"
Hora de inicio del último ciclo de cocción	"STARTED (COMENZÓ)" 4 FEB 14:25
Tiempo real de cocción transcurrido (segundos reales)	"ACTUAL TIME (TIEMPO REAL)" 1:06
Duración programada de cocción	"PROG TIME (DURACIÓN PROGRAMADA)" 1:00
Temp. máx. durante el ciclo de cocción	"MAX TEMP (TEMP MÁX)" 175 °C
Temp. mín. durante el ciclo de cocción	"MIN TEMP (TEMP MIN)" 155 °C
Temp. media durante el ciclo de cocción	"AVG TEMP (TEMP MEDIA)" 165 °C
Quemadores encendidos (porcentaje) durante el ciclo de cocción	"HEAT ON (QUEMADORES ENCENDIDOS)" 45 %
¿Lista? (¿Estaba lista la freidora antes de comenzar?)	"READY? (¿LISTA?)" "YES (SÍ)"
Cuando el ciclo de cocción haya finalizado:	"QUIT AT (SALIR A)" 0:10 REM
Antes de tiempo	O
Tras el ciclo de cocción	"*DONE* (*HECHO*)" +6 SEG
Diferencia (%) entre el tiempo de cocción real y el programado	"ACT/PROG (REAL/PROG)" 1 %

**4-1.
FUNCIONES
DEL MODO DE
INFORMACIÓN
(CONT.)**

3. ESTADÍSTICA DIARIA (Información de funcionamiento de los últimos 7 días)

Pulse ► y en el visor aparecerá "3. DAILY STATS (ESTADÍSTICA DIARIA)".

Pulse el botón ▼ para visualizar los datos de cocción.

Pulse el botón  derecho para ver los datos del resto de días de la semana.

EJEMPLO DE ESTA FUNCIÓN

EN EL VISOR:

Fecha de registro del dato	30 ABRIL	MAR -----
Núm. de horas/minutos que la freidora estuvo en funcionamiento	(L/R) EN HORAS	MAR 03:45
Núm. de veces filtrado	“(L/R) FILTERED ((I/D) FILTRADO)”	MAR 4
Núm. de veces de no filtrado	“(L/R) SKIPPED ((I/D) NO FILTRADO)”	MAR 4
Núm. de veces que se añadió aceite	“(L/R) ADD OIL ((I/D) ACEITE AÑADIDO)”	MAR 4
Núm. de veces que se cambió el aceite	“(L/R) DISPOSE ((I/D) CAMBIOS)”	MAR 0
Tiempo de recuperación de la temperatura	“(L/R) RECOVERY ((I/D) RECUPERACIÓN)”	MAR 1:45
Núm. total de ciclos de cocción en un día	“(L/R) TOT CK ((I/D) NÚM. CICLOS)”	MAR 38
Núm. de ciclos parados antes de “*DONE* (*HECHO*)”	“QUIT CK (CICLOS PARADOS)”	MAR 2
Ciclos de cocción del alimento 1	“COOK (COCCIÓN)” -1-	MAR 17
Ciclos de cocción del alimento 2	“COOK (COCCIÓN)” -2-	MAR 9
Ciclos de cocción del alimento 3	“COOK (COCCIÓN)” -3-	MAR 5
Ciclos de cocción del alimento 4	“COOK (COCCIÓN)” -4-	MAR 0
Ciclos de cocción del alimento 5	“COOK (COCCIÓN)” -5-	MAR 0
Ciclos de cocción del alimento 6	“COOK (COCCIÓN)” -6-	MAR 6
Ciclos de cocción del alimento 7	“COOK (COCCIÓN)” -7-	MAR 0
Ciclos de cocción del alimento 8	“COOK (COCCIÓN)” -8-	MAR 0
Ciclos de cocción del alimento 9	“COOK (COCCIÓN)” -9-	MAR 1
Ciclos de cocción del alimento 0	“COOK (COCCIÓN)” -0-	MAR 0

**4-1.
FUNCIONES
DEL MODO DE
INFORMACIÓN
(CONT.)**

4. DATOS DEL ACEITE (Información actual sobre el aceite y promedio de los últimos 4 lotes de aceite)

Pulse ► y en el visor aparecerá "4. OIL STATS (DATOS DEL ACEITE)".


Pulse el botón ▼ para visualizar los datos de cocción.


EJEMPLO DE ESTA FUNCIÓN


EN EL VISOR:


Fecha de inicio del aceite nuevo	"(L/R) NEW OIL ((I/D) ACEITE NUEVO)"	MAR-23
Núm. de días en uso	"(L/R) OIL USE ((I/D) ACEITE EN USO)"	4 DÍAS
Núm. de filtrados del aceite	"(L/R) FILTERED ((I/D) FILTRADOS)"	4
Núm. de veces de no filtrado	"(L/R) SKIPPED ((I/D) NO FILTRADO)"	0
Núm. de ciclos de cocción del aceite	"(L/R) TOT CK ((I/D) CICLOS)"	38
Media de días entre cambios de aceite	"(L/R) AVG DAYS PER OIL CHANGE (MEDIA DE DÍAS ENTRE CAMBIOS)"	13,8 DÍAS
Media de ciclos de cocción por cada cambio de aceite	"(L/R) AVG CKS PER OIL CHANGE ((I/D) MEDIA DE CICLOS POR CAMBIO)"	388 CICLOS

Mantenga pulsado uno de los botones de los alimentos (de 1 a 4) para visualizar la media de veces al día que se cambió el aceite y la media de ciclos de cocción por cada vez que se cambió el aceite de alguno de los 4 lotes de aceite utilizados.

Pulse  para ver los datos más antiguos del aceite: P. ej.: "OIL-4 (ACEITE-4)" "14 DAYS (14 DÍAS)"

Pulse  para ver los terceros datos más antiguos del aceite: P. ej.: "OIL-3 (ACEITE-3)" "12 DAYS (12 DÍAS)"

Pulse  para ver los segundos datos más antiguos del aceite: P. ej.: "OIL-2 (ACEITE-2)" "15 DAYS (15 DÍAS)"

Pulse  para ver los datos del anterior lote de aceite: P. ej.: "OIL-1 (ACEITE-1)" "13 DAYS (13 DÍAS)"

**4-1.
FUNCIONES
DEL MODO DE
INFORMACIÓN
(CONT.)**

5. EVALUACIÓN DEL USO (Información desde el último reinicio de los datos)

Pulse ► y en el visor aparecerá "4. REVIEW USAGE (EVALUACIÓN DEL USO)".

Pulse el botón ▼ para visualizar los datos de cocción.


FUNCIÓN	EN EL VISOR:
Día de reinicio de los datos de uso	"SINCE (DESDE)" 19 ABR 2011 2011
Número de horas que la freidora estuvo encendida	"(L/R) ON HOURS ((I/D) EN HORAS)" 4
Núm. de veces filtrado	"(L/R) FILTERED ((I/D) FILTRADO)" 4
Núm. de veces de no filtrado	"(L/R) SKIPPED ((I/D) NO FILTRADO)" 0
Núm. de veces que se añadió aceite	"(L/R) ADD OIL ((I/D) ACEITE AÑADIDO)" 4
Núm. de veces que se cambió el aceite	"(L/R) DISPOSE ((I/D) CAMBIOS)" 1
Núm. total de ciclos de cocción	"(L/R) TOT CK ((I/D) CICLOS)" 38
Núm. de ciclos parados antes de "*DONE* (*HECHO*)"	"QUIT CK (CICLOS PARADOS)" 2
Ciclos de cocción del alimento 1	"COOK (COCCIÓN)" -1- 17
Ciclos de cocción del alimento 2	"COOK (COCCIÓN)" -2- 9
Ciclos de cocción del alimento 3	"COOK (COCCIÓN)" -3- 5
Ciclos de cocción del alimento 4	"COOK (COCCIÓN)" -4- 0
Ciclos de cocción del alimento 5	"COOK (COCCIÓN)" -5- 0
Ciclos de cocción del alimento 6	"COOK (COCCIÓN)" -6- 6
Ciclos de cocción del alimento 7	"COOK (COCCIÓN)" -7- 0
Ciclos de cocción del alimento 8	"COOK (COCCIÓN)" -8- 0
Ciclos de cocción del alimento 9	"COOK (COCCIÓN)" -9- 1
Ciclos de cocción del alimento 0	"COOK (COCCIÓN)" -0- 0
Reiniciar los datos de uso: Introduzca el código de reinicio (1, 2, 3) en este punto para poner a cero los datos de uso	"REST USAGE (REINICIAR DATOS)"/ "ENTER CODE (INTRODUCIR CÓDIGO)" -----

PUNTO 5: MODO DE PROGRAMACIÓN


5-1. MODIFICAR LA CONFIGURACIÓN DE UN ALIMENTO

Este modo permite programar lo siguiente:

- Cambiar el nombre del alimento
- Asignar botones
- Cambiar tiempos y temperaturas
- Cambiar el identificador de cocción
- Alarmas
- Temporizadores de calidad
- Incluir un contador de filtrados (global)
- Filtrar tras un núm. X de cargas (mezcla)
- Compensación de la carga
- Referencia de la compensación de la carga
- Calor máximo
- Factor PC

1. Mantenga pulsado  hasta que en el visor aparezca "PROG (PROG)", seguido de "ENTER CODE (INTRODUCIR CÓDIGO)".
2. Introduzca el código 1, 2, 3 (los primeros 3 botones de alimentos). En el visor se mostrará "PRODUCT (ALIMENTO)" y "PROGRAM (PROGRAMA)", seguido de "SELECT PRODUCT (SELECCIONAR ALIMENTO)" y "-P 1- (-A 1-)" (p. ej.: NUG).

Cambiar el nombre del alimento

3. Utilice los botones ▲ y ▼ para deslizarse por los 40 alimentos o pulse el botón del alimento deseado.
4. Pulse el botón ► y en el visor izquierdo aparecerá "NAME (NOMBRE)" y en el derecho, el alimento (p. ej.: NUGGETS).
5. Pulse el botón √ y parpadeará la primera letra del nombre. Pulse un botón de alimento y la primera letra del botón que haya pulsado comenzará a parpadear. Por ejemplo, si pulsa , la letra "A" comenzará a parpadear.

Si vuelve a pulsar el mismo botón, comenzará a parpadear la letra "B". Si lo vuelve a pulsar, comenzará a parpadear la "C". Cuando en el visor se muestre la letra que busca, pulse ► para continuar con la siguiente letra y repita el procedimiento.

Mantenga pulsado el botón X para salir del modo de programación o pulse el botón ► para continuar con el "COOK TIME (TIEMPO DE COCCIÓN)".

Asignar botones

6. Pulse el botón ► hasta que en el visor aparezca "ASSIGN BTN (ASIGNAR BOTÓN)", junto con el alimento (p. ej.: NUGGETS). Si a este alimento ya se le ha asignado un botón de alimento, el led de ese botón estará encendido. Para asignar otros botones de alimentos a ese alimento, pulse el botón del alimento y manténgalo presionado durante 3 segundos y el permanecerá encendido. Para eliminar la asignación de un alimento a un botón de alimento, pulse el botón del alimento cuyo led esté encendido y manténgalo presionado hasta que el led se apague.

**5-1.
MODIFICAR LA
CONFIGURACIÓN DE
UN ALIMENTO
(CONT.)**

Cambiar tiempos y temperaturas

7. Pulse el botón ► hasta que en el visor aparezca "COOK TIME (TIEMPO DE COCCIÓN)". Después, pulse los botones de alimentos o los botones ▲ y ▼ para modificar el tiempo en minutos y segundos a un máximo de 59:59.
8. Pulse el botón ► hasta que en el visor aparezca "TEMP (TEMPERATURA)" junto a la temperatura predefinida en el lateral derecho del visor.

Pulse los botones de alimentos o los botones ▲ y ▼ para modificar la temperatura. El intervalo de temperaturas va desde los 190 °F (88 °C) hasta los 375 °F (191 °C).

Cambiar el identificador de cocción

9. Pulse el botón ► hasta que en el visor aparezca "COOK ID (IDENTIFICADOR DE COCCIÓN)" junto con el identificador del alimento. Por ejemplo, NUG sería el identificador de nuggets. Pulse los botones de alimentos o los botones ▲ y ▼ para modificar el identificador.

Alarmas (1 y 2)

10. Pulse el botón ► hasta que en el visor izquierdo aparezca "DUTY 1 (SERVICIO 1)" y en el visor derecho se muestre la hora de alarma. Pulse los botones de alimentos o los botones ▲ y ▼ para ajustar la alarma.

Por ejemplo, si programó un ciclo de cocción de 3 minutos y la alarma debía activarse transcurridos 30 segundos desde el inicio del ciclo de Cocción, en el visor debería aparecer "2:30". Cuando la cuenta atrás del temporizador llegue a 2:30, la alarma sonará.

Después de programar esta alarma, pulse el botón ▲ y en el visor aparecerá "ALRM 2 (ALARMA 2)". A partir de ahí, podrá programar la segunda alarma.

Temporizador de calidad (conservación del calor)

11. Pulse el botón ▲ hasta que en el visor aparezca "QUAL TMR (TEMPORIZADOR DE CALIDAD)" junto con el tiempo de conservación. Pulse los botones de alimentos o los botones ▲ y ▼ para regular el tiempo de conservación, que podrá ser de hasta 2 horas y 59 minutos.

Seguimiento global de filtrado

Incluir recuento de filtrados

12. A. Pulse el botón ► hasta que en el visor parpadee "INCL IN FLTR CNT (INCLUIR RECUENTO DE FILTRADOS)" junto a "YES (SÍ)" o "NO (NO)". Con los botones ▲ y ▼, seleccione "YES (SÍ)" si los ciclos de cocción del alimento deben contarse como parte del proceso de filtrado recomendado. Seleccione "NO (NO)" si no debe incluirse.

**5-1.
MODIFICAR LA
CONFIGURACIÓN DE
UN ALIMENTO
(CONT.)**

Seguimiento mixto de filtrado

Filtrar tras un núm. X de cargas

12. B. Pulse el botón ► hasta que en el visor izquierdo parpadee "FILTER AFTER... (FILTRAR TRAS...)" y en el visor derecho se muestre el número de ciclos entre filtrados. Pulse los botones de alimentos o los botones ▲ y ▼ para modificar este valor, que podrá oscilar entre 0 y 99 cargas. Deberá ajustarlo para cada alimento.
>Compensación de la carga, referencia de compensación de la carga, calor máximo, factor PC<
13. Pulse el botón ► hasta que en el visor aparezca "LD COMP (COMPENSACIÓN DE LA CARGA)" junto con el valor de compensación de la carga. Esto ajusta el tiempo de forma automática en función del tamaño y de la temperatura de la carga que se vaya a cocinar. Pulse los botones de alimentos o los botones ▲ y ▼ para modificar este valor, que podrá oscilar entre 0 y 20.
14. Pulse el botón ► hasta que en el visor aparezca "LCMP REF (REFERENCIA DE COMPENSACIÓN DE LA CARGA)" junto con la temperatura media de compensación de la carga. Si programa la compensación de carga como "OFF (DESACTIVADO)", en el visor aparecerá "_ _ _" y no podrá programar esta opción. Esta es la temperatura media de cocción de cada alimento. El período de temporización disminuye para temperaturas por encima de este valor y el período de temporización aumenta para temperaturas por debajo de este valor. Pulse los botones de alimentos o los botones ▲ y ▼ para modificar este valor.
15. Pulse el botón ► hasta que el visor muestre "FULL HT (POTENCIA TOTAL DE CALOR)" junto con el valor en segundos para la potencia de calor, lo que significa que la cubeta se calentará a máxima potencia tan pronto como pulse el botón de temporización y la mantendrá durante el período de tiempo programado. Pulse los botones de alimentos o los botones ▲ y ▼ para modificar este valor, que podrá oscilar entre 0 y 90 segundos.
16. Pulse el botón ► hasta que el visor muestre "PC FACTR (FACTOR PC)" junto con la temperatura proporcional, lo que contribuye a evitar que el aceite sobrepase la temperatura de referencia. Pulse los botones de alimentos o los botones ▲ y ▼ para modificar este valor, que podrá oscilar entre 0 y 50 grados.

AVISO

- Utilice el botón ◀ para retroceder a las opciones de menú anteriores.
- Pulse el botón ► cuando haya terminado con el alimento actual para regresar al paso SELECCIONAR UN ALIMENTO.
- Mantenga pulsado **P** para salir del modo de Programación de alimentos.

PUNTO 6: PROGRAMACIÓN DE NIVEL 2

6-1. MODO DE PROGRAMACIÓN ESPECIAL

El modo de Programación especial se utiliza para efectuar tareas de programación más detalladas, como por ejemplo:

Se utiliza para acceder a las siguientes opciones:

- Modo de programación especial
- Configuración del reloj
- Comunicación de datos
- Control de calor
- Modo técnico
- Estadísticas
- Control de filtrado

- SP-1** • Grados Fahrenheit o Celsius
- SP-2** • Idioma: inglés, griego, ruso, sueco, alemán, portugués, español y francés
- SP-3** • Inicialización del sistema (preconfiguración de fábrica)
- SP-4** • Volumen de audio
- SP-5** • Tono de audio
- SP-6** • Selección del ciclo de fundido - 1. LÍQUIDO; 2 SÓLIDO
- SP-7** • Modo de reposo permitido - SÍ o NO
- SP-7A** • Utilice "0" para REPOSO
- SP-7B** • Minutos en reposo
- SP-7C** • Temperatura de referencia en reposo
- SP-8** • Modo de seguimiento de filtrado - 1. MIXTO o 2. GLOBAL
- SP-8A** • Sugerir filtrado a... - 75 % a 100 % (MIXTO)
- SP-8B** • ¿Permitir bloqueo del sistema de filtrado? - SÍ o NO (MIXTO)
- SP-8A** • Ciclos de filtrado de la cubeta izquierda - de 0 a 99 (GLOBAL)
- SP-8B** • Ciclos de filtrado de la cubeta derecha - de 0 a 99 (GLOBAL)
- SP-8C** • ¿Permitir bloqueo del sistema de filtrado? - SÍ o NO (GLOBAL)
- SP-9** • Duración de la depuración - X:XX M:SS
- SP-10** • Hora de la notificación del cambio de almohadilla - XX HRS
- SP-11** • Duración de la limpieza - XX MIN
- SP-12** • Temperatura de la limpieza - XXX °F o C
- SP-13** • Usuario de cocción - Trascurrido el ciclo de cocción, el visor mostrará la opción de menú anterior o "---"
- SP-14** • Número de cestas - 2 CESTAS o 4 CESTAS
- SP-15** • Mostrar indicador de cocción - SÍ o NO
- SP-16** • Segundo idioma: griego, ruso, sueco, alemán, portugués, español y francés
- SP-17** • Segundo volumen de audio
- SP-18** • ¿Permitir el modo de ahorro de energía? - SÍ o NO
- SP-19** • Tipo de freidora - GAS o ELÉCTRICA
- SP-20** • Tipo de cubeta - INDIVIDUAL o DOBLE
- SP-21** • ¿Permitir subida automática? - SÍ o NO
- SP-22** • ¿Suministro de aceite a granel? - SÍ o NO
- SP-23** • ¿Desechar aceite a granel? - SÍ o NO
- SP-24** • Número de serie de la freidora
- SP-25** • ¿Cambiar el código de programación? 1 = SÍ
- SP-26** • Cambiar el código de uso - 1 = SÍ
- SP-27** • ¿Necesita un código para el programa de desecho? - SÍ o NO
- SP-28** • Mayor tiempo de llenado permitido - SÍ o NO
- SP-29** • ¿Permitir que el usuario detenga el llenado? - SÍ o NO
- SP-30** • ¿Salir del aviso "COLAR"? - SÍ o NO
- SP-31** • ¿Permitir lavado en 2 etapas? - SÍ o NO

**6-1.
MODO DE
PROGRAMACIÓN
ESPECIAL
(CONT.)**

Mantenga pulsado el botón **P** durante 5 segundos hasta que en el visor aparezca "LEVEL 2 (NIVEL 2)" seguido de "SP PROG (PROGRAMACIÓN ESP)" y "ENTER CODE (INTRODUCIR CÓDIGO)".

Introduzca código 1,2,3, y en el visor se leerá "SP-1 TEMP FORMAT (SP-1 FORMATO DE TEMPERATURA)".

AVISO

Si introduce un código incorrecto, sonará una señal de audio y en el visor aparecerá "BAD CODE (CÓDIGO INCORRECTO)". Espere varios segundos. El dispositivo de control volverá al modo de Cocción y se repetirán los pasos anteriores.

Para salir del modo de Programación especial en cualquier momento, mantenga pulsado **P** el botón durante 2 segundos.

Grados Fahrenheit o Celsius (SP-1)

En el visor izquierdo parpadeará "SP-1 TEMP FORMAT (SP-1 FORMATO DE TEMPERATURA)". Pulse los botones ▲ o ▼ para elegir °F o °C.

AVISO

- Utilice el botón ◀ para retroceder a las opciones de menú anteriores.
- Cuando haya efectuado el paso actual del Nivel 2, pulse el botón ▶.

Idioma (SP-2)

- Pulse el botón ▶ y en el visor izquierdo parpadeará "SP-2 LANGUAGE (SP-2 IDIOMA)". Pulse los botones ▲ o ▼ para elegir el idioma deseado.

Inicialización del sistema (SP-3)

- Pulse el botón ▶ y en el visor izquierdo parpadeará "SP-3 DO SYSTEM INIT (SP-3 INICIALIZACIÓN DEL SISTEMA)", junto con "INIT (INICIAR)" en el derecho. Para restablecer la configuración a los niveles de fábrica, mantenga pulsado el botón √ y comenzará la cuenta atrás "IN 3", "IN2", "IN 1". Cuando en el visor se muestre "-INIT- (INICIAR)" y "*DONE* (*HECHO*)", el dispositivo de control se habrá restablecido a los parámetros de fábrica.

Volumen del audio (SP-4)

- Pulse el botón ▶ y en el visor izquierdo parpadeará "SP-4 VOLUME (SP-4 VOLUMEN)". Pulse los botones de alimentos o ▲ o ▼ para ajustar el volumen del altavoz. El valor máximo es 10 y el mínimo es 1.

Tono del audio (SP-5)

- Pulse el botón ▶ y en el visor izquierdo parpadeará "SP-5 TONE (SP-5 TONO)". Pulse los botones de alimentos o ▲ o ▼ para ajustar el tomo del altavoz. El valor máximo es 2.000 y el mínimo es 50.

Aceite de cocción líquido o sólido (SP-6)

- Pulse el botón ▶ hasta que por el visor izquierdo se deslice "SP-6 MELT CYCLE SELECT (SP-6 SELECCIÓN DEL CICLO DE FUNDIDO)". A menos que utilice aceite sólido en las cubetas, en el visor derecho debería


**6-1.
MODO DE
PROGRAMACIÓN
ESPECIAL
(CONT.)**

aparecer "1. LIQUID (1. LÍQUIDO)".

- Si utiliza aceite sólido, el equipo DEBE estar equipado para utilizar el aceite sólido. Pulse los botones ▲ o ▼ para que en el visor derecho aparezca "2. SOLID (2. SÓLIDO)".

Modo de reposo permitido (SP-7)

El modo de reposo permite que la temperatura del aceite descienda cuando el equipo no está en uso. Esto ahorra aceite y energía.

- Pulse el botón ► y en el visor izquierdo parpadeará "SP-7 IDLE MODE ENABLED (SP-7 MODO DE REPOSO PERMITIDO)". Pulse los botones ▲ o ▼ para elegir SÍ o NO.
- Cuando en el visor aparezca "YES (SÍ)", pulse el botón ► y en el visor izquierdo parpadeará "SP-7A USE '0' FOR IDLE (SP-7A UTILICE '0' PARA REPOSO)". Pulse los botones ▲ o ▼ para elegir SÍ o NO. Si selecciona "YES (SÍ)", podrá programar el modo de Reposo con el botón de alimento .
- Pulse el botón ▼ y en el visor izquierdo parpadeará "SP-7B AUTOIDLE MINUTES (SP-7B MINUTOS EN REPOSO AUTOMÁTICO)". Pulse ▲ o ▼ o los botones de alimentos para fijar el tiempo (de 0 a 60 minutos) que la freidora estará en reposo antes de que se active el modo de reposo automático.
- Por ejemplo, "30" significa que, si no se cocina ningún alimento en la cubeta en 30 minutos, el dispositivo de control enfriará el aceite y fijará la temperatura del mismo según el punto de referencia establecido para el modo de Reposo.
- Pulse el botón ► y en el visor izquierdo parpadeará "SP-7C IDLE SETPT (SP-7C TEMPERATURA DE REF EN REPOSO)". Pulse ▲ o ▼ o los botones de alimentos para ajustar la temperatura en reposo, que podrá ir de 200° a 375 °F (de 93 a 191 °C).

Modo de seguimiento de filtrado (SP-8)

El modo de seguimiento de filtrado indica al operario cuándo es necesario filtrar el aceite en función del número de ciclos de cocción llevados a cabo tras el último filtrado.

- Pulse el botón ► y en el visor izquierdo parpadeará "SP-8 "FILTER TRACKING MODE (SP-8 MODO DE SEGUIMIENTO DE FILTRADO)". Utilice los botones ▲ y ▼ para elegir un seguimiento del filtrado "1.MIXTO" o "2. GLOBAL".

AVISO

"GLOBAL (GLOBAL)" se utiliza para establecer el mismo número de ciclos de cocción entre filtrados para todos los alimentos.

"MIXED (MIXTO)" se utiliza para establecer distintos números de ciclos de cocción entre filtrados para cada alimento. El sistema de control añade el recuento de ciclos (ver ejemplo a la izquierda) y cuando el recuento es igual o superior a 1, se sugiere el filtrado. P. ej.: Una carga de pescado, dos cargas de patatas fritas y una carga de pollo suman $1. \frac{1}{2} + 1/8 + 1/8 + 1/4 = 1.$

Alimento	Ciclo de cocción núm. Ciclos	Cuenta
Pescado	2	1/2
Patatas fritas	8	1/8
Pollo	4	1/4

**6-1.
MODO DE
PROGRAMACIÓN
ESPECIAL
(CONT.)**

MIXTO

- Si se ha seleccionado "MIXED (MIXTO)", pulse el botón ► y en el visor izquierdo parpadeará "SP-8A" y "SUGGEST FILTER AT... (SUGERIR FILTRADO A...)". En el visor derecho aparecerá un valor de entre el 75 % y el 100 %. Pulse los botones ▲ y ▼ para modificar este valor.
- Cuanto más bajo sea este valor, antes se recomendará el filtrado. P. ej.: si el valor es del 75 %, el dispositivo de control sugerirá el filtrado al alcanzar 3/4 partes de los ciclos de cocción programados; si el valor es del 100 %, se deberán completar todos los ciclos de cocción para que el dispositivo de control sugiera el filtrado.
- Pulse el botón ► y en el visor izquierdo parpadeará "SP-8B" y "LOCKOUT ENABLED? (¿PERMITIR BLOQUEO DEL SISTEMA DE FILTRADO?)". Pulse los botones ▲ o ▼ para elegir SÍ o NO.
- Si hace clic en "YES (SÍ)", en el visor aparecerá "FILTER LOCKOUT (BLOQUEO DE FILTRADO)"/"YOU *MUST* FILTER NOW (*DEBE* FILTRAR AHORA)". De este modo, el equipo dejará de funcionar hasta que haya filtrado la cubeta.
- Pulse el botón ► y en el visor izquierdo parpadeará "SP-8C" y "LOCKOUT AT... (BLOQUEAR A...)". En el visor derecho aparecerá un valor de entre el 100 % y el 250 %. Pulse los botones ▲ y ▼ para modificar este valor. Cuanto más bajo sea este valor, antes se producirá el bloqueo.
- P. ej.: Si se configura al 100 %, el bloqueo tendrá lugar cuando el recuento sea de 1 o más. Si se configura al 200 %, el bloqueo tendrá lugar cuando se alcance el doble de ciclos. Véase el ejemplo anterior.

GLOBAL

- Si se ha seleccionado "GLOBAL (GLOBAL)", pulse el botón ► .

Cubeta simple:

- Si la freidora cuenta con una sola cubeta, en el visor izquierdo parpadeará "SP-8A FULL VAT FILTER CYCLES (SP-8A CICLOS DE FILTRADO DE LA CUBETA)". En el visor derecho, se mostrará el número de ciclos de cocción entre cada filtrado (de 0 a 99). Utilice ▲ y ▼ o los botones de alimentos para modificar esta cifra.
- Pulse el botón ► y en el visor izquierdo parpadeará "SP-8B LOCKOUT ENABLED? (SP-8B ¿PERMITIR BLOQUEO DEL SISTEMA DE FILTRADO?)". Pulse los botones ▲ o ▼ para elegir SÍ o NO.
- Si selecciona "YES (SÍ)", pulse el botón ► y en el visor izquierdo aparecerá "SP-8C FULL VAT LOCKOUT CYCLES (CICLOS PARA EL BLOQUEO DE LA CUBETA)". En el visor derecho, se mostrará el número de ciclos de cocción que tendrán lugar antes del bloqueo (de 0 a 99). Utilice ▲ y ▼ o los botones de alimentos para modificar esta cifra.
- Al alcanzar el número de ciclos de cocción configurado, en el visor aparecerá "FILTER LOCKOUT (BLOQUEO DE FILTRADO)"/"YOU *MUST* FILTER NOW (*DEBE* FILTRAR AHORA)". De este modo, el equipo dejará de funcionar hasta que haya filtrado la cubeta.

**6-1.
MODO DE
PROGRAMACIÓN
ESPECIAL
(CONT.)**

Duración de la depuración (SP-9)

- Pulse el botón ► y en el visor izquierdo parpadeará "SP-9 POLISH TIME (SP-9 DURACIÓN DE LA DEPURACIÓN)". Utilice ▲ y ▼ o los botones de alimentos para modificar la duración, que podrá ser de 0 a 10 minutos.

Hora de la notificación del cambio de almohadilla (SP-10)

- Pulse el botón ► y en el visor izquierdo parpadeará "SP-10 CHANGE PAD' REMINDER (NOTIFICACIÓN DE CAMBIO DE ALMOHADILLA)". Utilice ▲ y ▼ o los botones de alimentos para modificar el intervalo de tiempo, que podrá ser de entre 0 y 100 horas.

Hora de la limpieza (SP-11)

- Pulse el botón ► y en el visor izquierdo parpadeará "SP-11 CLEAN-OUT TIME (DURACIÓN DE LA LIMPIEZA)". Utilice ▲ y ▼ o los botones de alimentos para modificar la duración, que podrá ser de entre 0 y 99 minutos.

Temperatura de la limpieza (SP-12)

- Pulse el botón ► y en el visor izquierdo parpadeará "SP-12 CLEAN-OUT TEMP (TEMP DE LA LIMPIEZA)". Utilice ▲ y ▼ o los botones de alimentos para modificar la temperatura, que podrá ser de entre 0 y 195 °F (90 °C).

Usuario de cocción (SP-13)

- Pulse el botón ► y en el visor izquierdo parpadeará "SP-13 COOKING USER IO (SP-13 USUARIO DE COCCIÓN)". Pulse los botones ▲ o ▼ para elegir "SHOWPREV (VER ANT)" o "SHOW-- (VER ----)".
- Si selecciona "SHOWPREV (VER ANT)" para el SP-13, tras los ciclos de cocción verá el último menú cocinado. Si selecciona "SHOW---- (VER----)", tras los ciclos de cocción, en el visor verá "----" y tendrá que seleccionar un artículo de menú antes de iniciar el siguiente ciclo de cocción.

Número de cestas (SP-14)

- Pulse el botón ► y en el visor izquierdo parpadeará "SP-14 NUMBER OF BASKETS (NÚMERO DE CESTAS)". Pulse los botones ▲ o ▼ para elegir el número de cestas por cubeta, que podrá ser 2 o 4.

Indicador de cocción (SP-15)

- Pulse el botón ► y en el visor izquierdo parpadeará "SP-15 SHOW COOKING INDICATR (SP-7 MOSTRAR INDICADOR DE COCCIÓN)". Pulse los botones ▲ o ▼ para elegir SÍ y durante los ciclos de cocción se indicará qué temporizador lleva la cuenta atrás con un "*". Elija no y el "*" no aparecerá en los ciclos de cocción.

**6-1.
MODO DE
PROGRAMACIÓN
ESPECIAL
(CONT.)**

2.º idioma (SP-16)

- Pulse el botón ► y en el visor izquierdo parpadeará "SP-16 2ND LANGUAGE (SP-16 2.º IDIOMA)". Pulse los botones ▲ o ▼ para elegir el segundo idioma deseado.
- Al configurar un segundo idioma en el dispositivo de control, podrá seleccionar dos idiomas a pulsar el **P** botón en el modo de funcionamiento normal.
- Uno de los idiomas aparecerá en el visor izquierdo y el segundo, en el visor derecho. Pulse el botón √ para seleccionar el idioma que desea ver en los visores.

2.º volumen (SP-17)

- Pulse el botón ► y en el visor izquierdo parpadeará "SP-17 2.º VOLUME (SP-17 2.º VOLUMEN)". Pulse los botones ▲ o ▼ o los botones de alimentos para elegir el segundo volumen deseado.
- El segundo volumen configurado en los dispositivos de control puede seleccionarse pulsando **P** dos veces en el modo de funcionamiento normal.
- La configuración de uno de los volúmenes aparecerá en el visor izquierdo (de 0 a 10, siendo 10 el volumen más alto) y la configuración del segundo volumen aparecerá en el visor derecho. Para seleccionar el volumen, pulse el botón √ de debajo del volumen deseado.

Modo de ahorro de energía (SP-18)

- Pulse el botón y en el visor izquierdo parpadeará "SP-18 ENERGY SAVE ENABLED? (SP-18 ¿PERMITIR EL MODO DE AHORRO DE ENERGÍA?)". Pulse los botones ▲ o ▼ para elegir SÍ o NO.
- Si se selecciona SÍ, cuando no se esté utilizando, la freidora iniciará de forma automática el modo de ahorro de energía, que apaga los ventiladores. Cuando seleccione un alimento para iniciar un ciclo de cocción, se restaurará la entrada de aire de los ventiladores y la temperatura. Si selecciona NO, los ventiladores funcionarán de forma constante.

Tipo de freidora (SP-19)

- Pulse el botón ► y en el visor izquierdo parpadeará "SP-19 FRYER TYPE (SP-19 TIPO DE FREIDORA)". Pulse los botones ▲ o ▼ para elegir "GAS (DE GAS)" o "ELEC (ELÉCTRICA)".

Tipo de cubeta (SP-20)

- Pulse el botón ► y en el visor izquierdo parpadeará "SP-20 VAT TYPE (SP-20 TIPO DE CUBETA)". Pulse los botones ▲ o ▼ para elegir "SPLIT (DOBLE)" o "FULL (SIMPLE)".

Elevación automática habilitada (SP-21)

- Pulse el botón ► y en el visor izquierdo parpadeará "SP-21 AUTOLIFT ENABLED? (SP-21 ¿PERMITIR ELEVACIÓN AUTOMÁTICA?)". Pulse los botones ▲ o ▼ para elegir "YES LIFT (SÍ)" o "NO LIFT (NO)".
- Si la freidora está equipada con la opción de elevación automática, el SP-21 podrá habilitarse para que esta funcione ("YES LIFT (SÍ)") o para que no ("NO LIFT (NO)").

**6-1.
MODO DE
PROGRAMACIÓN
ESPECIAL
(CONT.)**

Suministro de aceite a granel (SP-22)

- Pulse el botón ► y en el visor izquierdo parpadeará "SP-22 BULK OIL SUPPLY? (SP-22 ¿SUMINISTRO DE ACEITE A GRANEL?)". Pulse los botones ▲ o ▼ para elegir "YES SUPL (SÍ)" o "NO SUPL (NO)".
- Seleccione "YES (SÍ)" en caso de que el aceite llegue a las cubetas desde un depósito de aceite exterior. De lo contrario, seleccione "NO (NO)" para el SP-22.

Eliminar aceite a granel (SP-23)





- Pulse el botón ► y en el visor izquierdo parpadeará "SP-22 BULK OIL DISPOSE? (SP-22 ¿ELIMINAR ACEITE A GRANEL?)". Pulse los botones ▲ o ▼ para elegir "YES DISP (SÍ)" o "NO DISP (NO)".
- Seleccione "YES DISP (SÍ)" en caso de que el aceite se bombee desde las cubetas a un depósito de aceite exterior para eliminarlo. De lo contrario, seleccione "NO DISP (NO)" para el SP-23.

Registro del número de serie (SP-24)

- Pulse el botón ► y en el visor izquierdo parpadeará "SP-24 S/N √EDIT (SP-24 √EDITAR N/S)" junto con el número de serie del equipo. ESTE NÚMERO DE SERIE DEBERÁ SER EL MISMO QUE EL NÚMERO DE SERIE DE LA PLACA DE DATOS, SITUADA EN LAS PUERTAS. SI NO, PUEDE REGISTRARSE.

Cambiar el código de programación (SP-25)

Esta función permite al operario modificar el código de programación (preconfigurado como 1, 2, 3), que se utiliza para acceder a la programación de los alimentos y al modo de programación de nivel 2.

- Pulse el botón ► y en el visor parpadeará "SP-25 CHANGE MGR CODE? 1=YES (¿CAMBIAR CÓDIGO DE PROGRAMACIÓN? 1=SÍ)". Pulse  y por el visor se deslizará "ENTER NEW CODE, P=DONE, I=QUIT (INTRODUCIR CÓDIGO NUEVO, P=HECHO I=SALIR)". Pulse los botones de alimentos para introducir el código nuevo.
- Si queda satisfecho con el código, pulse  y en el visor aparecerá "REPEAT NEW CODE, P=DONE, I=QUIT (REPETIR CÓDIGO NUEVO, P=HECHO, I=SALIR)". Pulse los mismos botones.
- Si queda satisfecho con el código, pulse  y en el visor aparecerá "*CODE CHANGED* (*CÓDIGO CAMBIADO*)".
- De lo contrario, pulse , en el visor aparecerá "CANCEL (CANCELAR)" y se volverá a "SP-25 CHANGE, MGR CODE? 1=YES (¿CAMBIAR CÓDIGO DE PROGRAMACIÓN? 1=SÍ)". Ahora puede repetir los pasos anteriores.

**6-1.
MODO DE
PROGRAMACIÓN
ESPECIAL
(CONT.)**

Cambiar el código de uso (SP-26)

Esta función permite al operario modificar el código de uso (preconfigurado como 1, 2, 3), que se utiliza para reiniciar las cantidades de uso de cada alimento. Véase el punto Evaluación del uso del modo de Información.

- Pulse el botón ► y en el visor parpadeará "SP-26 CHANGE USAGE CODE? 1=YES (¿CAMBIAR CÓDIGO DE USO? 1=SÍ)". Pulse **1** y en el visor aparecerá "ENTER NEW CODE, P=DONE, I=QUIT (INTRODUCIR CÓDIGO NUEVO, P=HECHO I=SALIR)". Pulse los botones de alimentos para introducir el código nuevo.
- Si queda satisfecho con el código, pulse **P** y en el visor aparecerá "REPEAT NEW CODE, P=DONE, I=QUIT (REPETIR CÓDIGO NUEVO, P=HECHO, I=SALIR)". Pulse los mismos botones.
- Si queda satisfecho con el código, pulse **i** y en el visor aparecerá "*CODE CHANGED* (*CÓDIGO CAMBIADO*)".
- De lo contrario, pulse **P**, en el visor aparecerá "CANCEL (CANCELAR)" y se volverá a "SP-26 CHANGE USAGE CODE? 1=YES (¿CAMBIAR CÓDIGO DE USO? 1=SÍ)". Ahora puede repetir los pasos anteriores.

¿Necesita un código para el programa de desecho? (SP-27)

- Pulse el botón ► y en el visor izquierdo parpadeará "SP-27 DISPOSE REQUIRES CODE? (¿NECESITA UN CÓDIGO PARA EL PROGRAMA DE DESECHO?)". Pulse los botones ▲ o ▼ para elegir SÍ o NO. Si selecciona SÍ, deberá introducir 1, 2, 3 para eliminar el aceite de la cubeta, a través del modo Desechar.

Mayor tiempo de llenado (SP-28)

- Pulse el botón ► y en el visor izquierdo parpadeará "SP-28 LONGER FILLTIME ENABLED? (SP-28 ¿MAYOR TIEMPO DE LLENADO?)". Pulse los botones ▲ o ▼ para elegir SÍ o NO.

Permitir que el usuario detenga el llenado (SP-29)

- Pulse el botón ► y en el visor izquierdo parpadeará "SP-29 LET USER EXIT FILL (SP-29 PERMITIR QUE EL USUARIO DETENGA EL LLENADO)". Pulse los botones ▲ o ▼ para elegir SÍ o NO. Si selecciona SÍ, el usuario podrá detener el llenado Express Filter™.

Salir del aviso "COLAR" (SP-30)

- Pulse el botón ► y en el visor izquierdo parpadeará "SP-30 SKIP 'SKIM' PROMPT? (SP-30 ¿SALIR DEL AVISO 'COLAR?')". Pulse los botones ▲ o ▼ para elegir SÍ o NO.

6-2.
NO MOLESTAR

Es posible programar la freidora para que el mensaje "FILTER NOW? (¿FILTRAR AHORA?)" no aparezca en las horas de más trabajo. Hay tres grupos de días: de lunes a viernes (L-V), sábados (S) y domingos (D). Podrá programar hasta 4 períodos de tiempo diferentes para cada grupo (de L-V 1 a L-V 4, de S 1 a S 4 y de D 1 a D 4). Los períodos de tiempo podrán oscilar el 1 y 180 minutos.

1. Mantenga pulsado el **P** botón durante 5 segundos hasta que en el visor aparezca "LEVEL 2 (NIVEL 2)" seguido de "SP PROG (PROGRAMACIÓN ESP)" y "ENTER CODE (INTRODUCIR CÓDIGO)".
2. Pulse **P** y en el visor izquierdo aparecerán los siguientes mensajes: "DO NOT DISTURB (NO MOLESTAR)" y "ENTER CODE (INTRODUCIR CÓDIGO)".
3. Introduzca el código 1, 2, 3 (los primeros 3 botones de alimentos).
4. En el visor izquierdo aparecerá "DO NOT DISTURB ENABLED? (¿NO MOLESTAR ACTIVADO?)" y en el visor derecho, "YES (SÍ)" o "NO (NO)". Pulse los botones ▲ o ▼ para elegir SÍ o NO.
5. Pulse **P** el botón , en el visor izquierdo aparecerá "M-F 1 (L-V 1)" y en el visor derecho se mostrará la hora. Utilice ▲ y ▼ o los botones de alimentos para modificar la hora.
6. Pulse **P** el botón , en el visor izquierdo aparecerá "M-F 1 (L-V 1)" y en el visor derecho se mostrará "A" o "P". Pulse los botones ▲ o ▼ para elegir AM o PM.
7. Pulse **P** el botón , en el visor izquierdo aparecerá "M-F 1 (L-V 1)" y el carácter más a la derecha comenzará a parpadear. Pulse los botones de alimentos para introducir la duración (de hasta 180 minutos) durante la que no se le molestará.
8. Pulse **P** el botón para desplazarse al siguiente período de temporización, "M-F 2 (L-V 2)".
9. Repita los pasos 5, 6, 7 y 8 para seleccionar otros períodos de tiempo.

**6-3.
CONFIGURAR RELOJ**


1. Mantenga pulsado el botón **P** durante 5 segundos hasta que en el visor aparezca "LEVEL 2 (NIVEL 2)" seguido de "SP PROG (PROGRAMACIÓN ESP)" y "ENTER CODE (INTRODUCIR CÓDIGO)".
2. Pulse el botón **P** dos veces más y en el visor izquierdo parpadearán los siguientes mensajes: "CLK SET (CONFIGURAR HORA)" y "ENTER CODE (INTRODUCIR CÓDIGO)".
3. Introduzca el código 1, 2, 3 (los primeros 3 botones de alimentos).
4. En el visor izquierdo parpadeará "CS-1 ENTER DATE MM-DD-YY (CS-1 INTRODUCIR FECHA MM-DD-AA)". Utilice los botones de alimentos para configurar la fecha en el visor derecho.
5. Pulse el botón **▶** y en el visor izquierdo parpadeará "CS-2 ENTER TIME (CS-2 INTRODUCIR HORA)" y en el visor derecho parpadeará la hora. Utilice **▲** y **▼** o los botones de alimentos para modificar la hora.
6. Pulse el botón **▶**. En el visor izquierdo parpadeará "CS-2 ENTER TIME (CS-2 INTRODUCIR HORA)" y en el visor derecho parpadeará "AM" o "PM". Pulse los botones **▲** o **▼** para elegir AM o PM.
7. Pulse el botón **▶**. En el visor izquierdo parpadeará "CS-2 TIME FORMAT (CS-2 FORMATO DE HORA)" y en el visor derecho parpadeará "12-HR" o "24-HR". Pulse los botones **▲** o **▼** para elegir el formato horario de 12 horas o el formato horario de 24 horas.
8. Pulse el botón **▶** y en el visor izquierdo parpadeará "CS-4 DAYLIGHT SAVING TIME (CS-4 HORARIO DE VERANO)". Pulse los botones **▲** o **▼** para elegir el horario de verano en su zona horaria: 1. "OFF (APAGADO)"; 2. "US (2007 & after) (ESTADOS UNIDOS (2007 y posterior))"; 3. "EURO (EUROPA)"; 4. "FSA (US before 2007) (FSA (ESTADOS UNIDOS antes de 2007))".
9. Mantenga pulsado el **P** botón para salir.

Los modos Registro de datos, Control del calor, Técnico, Estadístico y Control de filtrado son modos diagnóstico avanzado y los utiliza principalmente Henny Penny. Para saber más sobre estos modos, póngase en contacto con el Servicio Técnico en el 1-800-417- 8405 o en el 1-937-456-8405.

**6-4.
MODOS DE
REGISTRO DE
DATOS, CONTROL
DEL CALOR,
TÉCNICO,
ESTADÍSTICO Y
DE CONTROL DE
FILTRADO**

PUNTO 7: RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

7-1. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

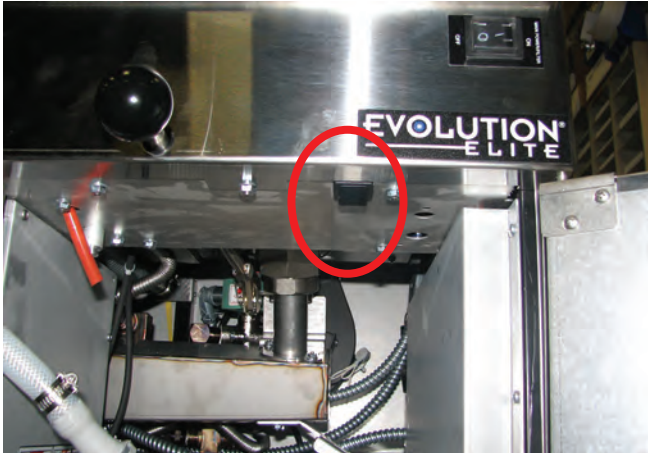
Problema	Causa	Solución
El interruptor de corriente está en la posición de encendido pero la freidora no funciona.	<ul style="list-style-type: none"> Circuito abierto 	<ul style="list-style-type: none"> Enchufe la freidora Compruebe el disyuntor o interruptor automático del cuadro eléctrico
Código de error "E-10" del dispositivo de control	<ul style="list-style-type: none"> Temperatura del aceite demasiado elevada 	<ul style="list-style-type: none"> Deje enfriar el electrodoméstico (15-20 minutos) y pulse el botón de reinicio, situado en el lateral derecho del dispositivo de control; si no se reinicia, deberá cambiarlo. 
La cubeta no está lo suficientemente llena	<ul style="list-style-type: none"> El depósito está vacío o tiene poco aceite El conducto de aceite del depósito está obstruido o se ha desprendido Es necesario limpiar el depósito de drenaje 	<ul style="list-style-type: none"> Llene el depósito Compruebe el conducto del depósito Limpie el depósito de drenaje y cambie el papel o la almohadilla

**7-1.
RESOLUCIÓN DE
PROBLEMAS
(CONT.)**

Problema	Causa	Solución
El aceite hace espuma o rebosa	<ul style="list-style-type: none"> • Hay agua en el aceite • El aceite no es adecuado o está en mal estado • El aceite no se ha filtrado adecuadamente • No se ha aclarado bien la cubeta después de haberla limpiado 	<ul style="list-style-type: none"> • Drene y limpie el aceite • Utilice uno de los aceites recomendados • Consulte los procedimientos de filtrado • Limpie y aclare la cubeta y a continuación séquela totalmente
El aceite no drena desde la cubeta	<ul style="list-style-type: none"> • La válvula de drenaje se ha obstruido con restos de fritura • La canaleta de drenaje está obstruida 	<ul style="list-style-type: none"> • Abra la válvula, meta el cepillo a través del conducto de drenaje • Retire el panel derecho y el tapón del extremo de la canaleta y limpie la canaleta
El motor del sistema de filtrado funciona pero bombea con lentitud	<ul style="list-style-type: none"> • Las conexiones del conducto de filtrado están flojas • El papel o la almohadilla de filtrado están obstruidos • El sistema filtrado no se ha ensamblado correctamente 	<ul style="list-style-type: none"> • Apriete las conexiones de los conductos del sistema de filtrado • Sustituya el papel o la almohadilla de filtrado • Véanse las instrucciones de montaje
El aceite crea burbujas durante todo el proceso de filtrado	<ul style="list-style-type: none"> • El depósito de drenaje no está completamente encajado • El depósito de drenaje está obstruido • Hay una junta tórica dañada en el receptor del conducto de filtrado de la freidora 	<ul style="list-style-type: none"> • Compruebe que el conducto de retorno del depósito de drenaje esté completamente encajado en el receptor de la freidora • Limpie el depósito de drenaje y cambie el papel o la almohadilla • Cambie la junta tórica
El motor del sistema de filtrado no funciona	<ul style="list-style-type: none"> • El conmutador térmico situado en la parte trasera de la bomba se ha disparado  <p>Para evitar quemaduras derivadas de posibles salpicaduras de grasa alimentaria, coloque el interruptor de corriente en la posición de apagado antes de reajustar el dispositivo de protección de reajuste manual del motor de la bomba del sistema de filtrado.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Abra la segunda puerta desde la derecha del equipo (desde el punto de vista del operario) y deje que el motor se enfríe. Con un destornillador, pulse el botón con fuerza hasta que haga clic 

**7-2.
CÓDIGOS DE
ERROR**

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

VISOR	CAUSA	SOLUCIÓN
"E-4"	<ul style="list-style-type: none"> La placa de control se sobrecalienta 	Lleve el interruptor a la posición de apagado y de nuevo a la posición de encendido. Si en el visor se muestra "E-4", el panel de control se está recalentando. Compruebe que las rejillas laterales no estén obstruidas.
"E-5"	<ul style="list-style-type: none"> El aceite se recalienta 	Lleve el interruptor a la posición de apagado y de nuevo a la posición de encendido. Si en el visor se muestra "E-5", deberá comprobar los circuitos del sistema de calefacción y el sensor de temperatura.
"E-6A"	<ul style="list-style-type: none"> El sensor de temperatura está abierto 	Lleve el interruptor a la posición de apagado y de nuevo a la posición de encendido. Si en el visor se muestra "E-6A", deberá comprobar el sensor de temperatura.
"E-6B"	<ul style="list-style-type: none"> El sensor de temperatura no funciona correctamente 	Lleve el interruptor a la posición de apagado y de nuevo a la posición de encendido. Si en el visor se muestra "E-6B", deberá comprobar el sensor de temperatura.
"E-10"	<ul style="list-style-type: none"> Límite superior 	<p>Deje enfriar el electrodoméstico (15-20 minutos) y pulse el botón de reinicio, situado en el lateral derecho del dispositivo de control; si no se reinicia, deberá cambiarlo.</p> 
"E-15"	<ul style="list-style-type: none"> Interruptor de drenaje 	Asegúrese de que la perilla de drenaje esté totalmente pulsada. Si el error E-15 persiste, compruebe el interruptor de drenaje.
"E-18-A" "E-18-B" "E-18-C"	<ul style="list-style-type: none"> El sensor de nivel izquierdo está abierto El sensor de nivel derecho está abierto Ambos sensores están abiertos 	Lleve el interruptor a la posición de apagado y vuelva a encenderlo. Si el error persiste en el visor compruebe los conectores de la placa de control. Cámbielos si es necesario.

**7-2.
CÓDIGOS DE ERROR
(CONT.)**

VISOR	CAUSA	SOLUCIÓN
“E-20-A” "FAN SENSOR STUCK CLOSED (SENSOR DEL VENTILADOR ATASCADO)"	<ul style="list-style-type: none"> • Error del presostato • Error de la conexión eléctrica • Error en el panel de cocción 	<ul style="list-style-type: none"> • Si el ventilador no está en funcionamiento, compruebe el presostato. El circuito debería estar abierto si no hay presión de aire. • Si el ventilador está en funcionamiento, el error es de la conexión eléctrica o de uno de los relés del panel de cocción.
“E-20-B” “NO DRAFT (SIN CORRIENTE DE AIRE)” “CHECK FAN (COMPROBAR EL VENTILADOR)”	<ul style="list-style-type: none"> • Error del presostato/ conducto suelto • Error por falta de corriente de aire/bajo voltaje • Obstrucción en el conducto de salida o en la campana 	<ul style="list-style-type: none"> • Pulse el botón de encendido para apagar la cubeta y vuelva a encenderla. Si el error E-20-B persiste, compruebe el presostato. Debería tratarse de un circuito abierto si no hay presión del aire. Asegúrese de que el conducto esté conectado al ventilador y al presostato. • Revise el ventilador y el voltaje que se dirige al mismo. • Revise que el sistema de salida de gases no se haya obstruido.
“E-20-D” "IGNITION FAILURE (ERROR DE ENCENDIDO)"	<ul style="list-style-type: none"> • Error de encendido/no se detecta la llama 	<ul style="list-style-type: none"> • Pulse el botón de encendido para apagar la cubeta y vuelva a encenderla. Si el error E-20-D persiste, compruebe las conexiones de los conductos de gas, la válvula de interrupción del suministro de gas, el módulo de encendido, la válvula de gas, el sensor de llama y el cableado de la válvula de gas y del módulo de encendido.
“E-21”	<ul style="list-style-type: none"> • Recuperación lenta del calor 	<ul style="list-style-type: none"> • Necesitará que un técnico cualificado al respecto revise que el voltaje que llega a la freidora sea el adecuado. Compruebe que el cableado no esté suelto ni se haya quemado.
“E-22” “NO HEAT (SIN CALOR)” “CHECK GAS VALVE (COMPROBAR LA VÁLVULA DE GAS)”	<ul style="list-style-type: none"> • El quemador no se enciende 	<ul style="list-style-type: none"> • Compruebe la válvula de gas y el circuito calefactor
“E-41”/“E-46”	<ul style="list-style-type: none"> • Error de programación 	<ul style="list-style-type: none"> • Pulse el botón de encendido para apagar la cubeta y vuelva a encenderla. Si se manifiesta alguno de los códigos de error, reinicie el dispositivo de control. Si el código de error persiste deberá cambiar el panel de control.
“E-47”	<ul style="list-style-type: none"> • Error en el adaptador analógico o en el suministro eléctrico de 12 voltios 	<ul style="list-style-type: none"> • Pulse el botón de encendido para apagar la cubeta y vuelva a encenderla. Si el error E-47 persiste, cambie el panel de cocción o el panel PC. Si la señal acústica no funciona, probablemente se deba a un error en el panel de cocción. En tal caso, deberá cambiarlo.
“E-48”	<ul style="list-style-type: none"> • Error en el sistema de entrada 	<ul style="list-style-type: none"> • Cambie la placa PC.
“E-54-C”	<ul style="list-style-type: none"> • Error de entrada de la temperatura 	<ul style="list-style-type: none"> • Lleve el interruptor a la posición de apagado y a continuación vuelva a llevarlo a la posición de encendido. Si el error E-54C persiste, cambie la placa PC del dispositivo de control.
“E-60” “FILTER IN USE (FILTRO EN USO)”	<ul style="list-style-type: none"> • La placa PC del FAI no comunica con la placa PC del dispositivo de control. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pulse el botón de encendido para apagar la cubeta, espere 15 segundos y vuelva a encenderlo. Si el "E-60" persiste, compruebe el conector situado entre las placas de control. Si es necesario, cambie la placa de FAI y la placa del panel de control.
“E-70C”	<ul style="list-style-type: none"> • El puente del cableado de la válvula de drenaje se ha desconectado. 	<ul style="list-style-type: none"> • Revise el puente del cableado de la placa PC con el interruptor de drenaje bloqueado.
“E-83-A”	<ul style="list-style-type: none"> • La presión es demasiado alta 	<ul style="list-style-type: none"> • Revise el sistema de filtrado de la cubeta núm. 1
“E-83-B”	<ul style="list-style-type: none"> • La presión es demasiado alta 	<ul style="list-style-type: none"> • Revise el sistema de filtrado de la cubeta núm.2

**7-2.
CÓDIGOS DE
ERROR
(CONT.)**

VISOR	CAUSA	SOLUCIÓN
“E-83-C”	<ul style="list-style-type: none"> La presión es demasiado alta 	<ul style="list-style-type: none"> Revise el sistema de filtrado de la cubeta núm. 3
“E-83-D”	<ul style="list-style-type: none"> La presión es demasiado alta 	<ul style="list-style-type: none"> Revise el sistema de filtrado de la cubeta núm.4
“E-83-E”	<ul style="list-style-type: none"> La presión es demasiado alta 	<ul style="list-style-type: none"> Revise el sistema de filtrado de la cubeta núm. 5
“E-83-J”	<ul style="list-style-type: none"> Cuando la presión sea demasiado alta, active el interruptor de llenado del depósito con aceite a granel. 	<ul style="list-style-type: none"> Revise las válvulas de llenado del depósito
“E-83-R”	<ul style="list-style-type: none"> Cuando la presión sea demasiado alta, active el interruptor de eliminación de aceite a granel. 	<ul style="list-style-type: none"> Revise el dispositivo de desconexión rápida del sistema de eliminación de aceite a granel, que se encuentra detrás de la freidora.
“E-93-1” “24 VDC SUPPLY TRIPPED (EL SUMINISTRO DE 24 VCC HA SALTADO)”	<ul style="list-style-type: none"> Error o funcionamiento incorrecto del motor de elevación automática. 	<ul style="list-style-type: none"> Si la función de elevación automática no está en funcionamiento, revise los motores de elevación automática.



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

* FM05 - 1! \$ - @* Henny Penny Corp., Eaton, Ohio 45320, Revised 33-32-16

Spanish