



MANUAL DEL OPERARIO

EVOLUTION ELITE™ (eléctrico)

**FREIDORA ABIERTA CON CAPACIDAD
REDUCIDA DE ACEITE**

MODELO

EEE-141

EEE-142

EEE-143

EEE-144



HENNY PENNY
Engineered to Last

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

CONTENIDO

Punto	Página	
Punto 1.	INTRODUCCIÓN	1
1-1	Introducción.....	1
1-2	Funcionalidades.....	1
1-3	Cuidado correcto	1
1-4	Asistencia	2
1-5	Seguridad.....	2
Punto 2.	INSTALACIÓN.....	5
2-1	Introducción.....	5
2-2	Desembalaje	5
2-3	Seleccionar la ubicación de la freidora.....	6
2-4	Nivelar la freidora.....	6
2-5	Ventilación de la freidora.....	7
2-6	Requisitos eléctricos	7
2-7	Dimensiones	9
Punto 3.	FUNCIONAMIENTO	11
3-1	Elementos de funcionamiento	11
3-2	Modo de configuración.....	15
3-3	Repostar o poner aceite	16
3-4	Procedimientos de arranque	17
3-5	Funcionamiento básico.....	18
3-6	Modo de reposo	18
3-7	Oil Guardian™ (llenado automático)	19
3-8	Elegir un alimento con un valor de referencia distinto.....	19
3-9	Cambiar el depósito.....	19
3-10	Depósito de aceite del modelo EE-141	20
3-11.a	Filtrado - Manual	21
3-11.b	Filtrado - Smart Touch.....	23
3-12.a	Filtrado diario manual	25
3-12.b	Filtrado diario Smart Touch.....	28
3-13.a	Tirar de forma manual el aceite de la cubeta mediante un carrito opcional de desechos	30
3-13.b	Tirar de forma automática el aceite de la cubeta mediante un carrito opcional de desechos	31
3-14	Tirar el aceite de la cubeta mediante el sistema opcional de eliminación delantero	32
3-15	Tirar el aceite de la cubeta mediante el sistema opcional de eliminación de aceite a granel	34
3-16	Cambiar la almohadilla de filtrado	35
3-17	Retirar y limpiar el soporte para cestas	38
3-18.a	Modo de limpieza - Manual	38
3-18.b	Modo de limpieza - Smart Touch	41
3-19	Comprobar/Cambiar las juntas tóricas del depósito de drenaje de filtrado.....	44

CONTENIDO (continuación)

Punto	Página	
	3-20	Estadísticas del botón de filtro..... 45
	3-21	Características del botón info 46
	3-22	Calendario de mantenimiento preventivo..... 46
Punto 4.		MODO INFORMACIÓN 47
	4-1	Funciones del modo de información 47
Punto 5.		MODO DE PROGRAMACIÓN..... 52
	5-1	Modificar la configuración de un alimento..... 52
Punto 6.		PROGRAMACIÓN DE NIVEL 2 55
	6-1	Modo de programación especial 55
	6-2	No molestar 64
	6-3	Configuración del reloj..... 65
	6-4	Modos de registro de datos, control del calor, técnico, estadístico y de control de filtrado..... 65
Punto 7.		RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS 67
	7-1	Guía de resolución de problemas..... 67
	7-2	Códigos de error 69

PUNTO 1. INTRODUCCIÓN

1-1. INTRODUCCIÓN

La freidora abierta de Henny Penny es un equipo básico de procesamiento de alimentos, diseñado para mejorar y facilitar la cocción. 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.



AVISO

- 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) 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 de Henny Penny más cercano.
- El ruido que genera este equipo se encuentra por debajo de los 70 dB(A).

1-2. CARACTERÍSTICAS

- Limpieza sencilla
- 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
- Calentadores eléctricos de inmersión

1-3. CUIDADO CORRECTO

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.

1-4. ASISTENCIA TÉCNICA

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

1-5. SEGURIDAD

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

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

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



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



AVISO se utiliza para destacar información especialmente importante.



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



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



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



PELIGRO INDICA UNA SITUACIÓN DE PELIGRO INMINENTE QUE, SI NO SE EVITA, PROVOCARÁ LA MUERTE O LESIONES FÍSICAS GRAVES

1-5. SEGURIDAD (continuación)



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



Símbolo de aplastamiento (freidoras de elevación automática)

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 perforo la freidora con objetos como brocas o tornillos, ya que podría provocar daños en las piezas y descargas eléctricas.

2-2. DESEMBALAJE

AVISO

En caso de que se produzcan daños 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. Retire los soportes situados en las esquinas del embalaje (4).
4. Corte la película plástica que envuelve la caja de transporte y retírela de la parte superior de la tapa de la freidora.
5. Corte y retire los anclajes metálicos que sujetan la freidora al palé y separe la freidora del palé.

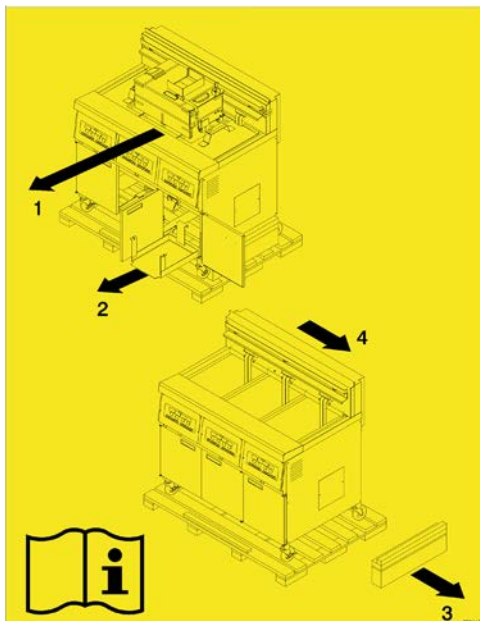


Figura 1

PRECAUCIÓN

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



Tenga cuidado al desplazar el equipo para evitar lesiones. La freidora pesa aproximadamente entre 600 libras (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 adecuados del equipo. Elija una ubicación que permita la carga y descarga de alimentos sin que estas actividades interfieran en la elaboración final de los pedidos. Los operarios creen que freír los alimentos desde que están crudos hasta que están completamente preparados y mantenerlos en armarios de conservación del calor proporciona un servicio rápido y continuo. El mayor nivel de eficiencia se obtiene con un funcionamiento en línea recta, es decir, en un lado los alimentos crudos y en el otro lado los alimentos cocinados. Es posible modificar el orden de preparación de pedidos con tan solo una pequeña disminución del nivel de eficiencia.

PRECAUCIÓN
RIESGO DE INCENDIO

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

 **ATENCIÓN**
RIESGO DE QUEMADURAS

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

2-4. NIVELAR LA FREIDORA

Para que el funcionamiento sea correcto, la freidora abierta deberá estar nivelada de lado a lado y de atrás a delante.

Coloque un nivel en las superficies planas de alrededor de la cubeta, en la cavidad central, y regule las ruedas hasta que el equipo esté nivelado.

2-5. VENTILACIÓN DE LA FREIDORA

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

AVISO

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

2-6. REQUISITOS ELÉCTRICOS

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



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

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

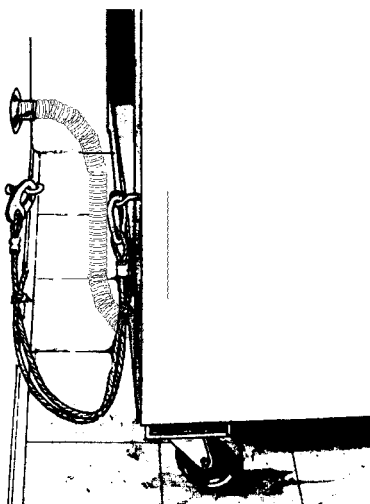
(SOLO PARA EQUIPOS CON EL MARCADO CE)

Para evitar el riesgo de descarga eléctrica, el equipo deberá estar conectado a otros equipos o superficies de metal cercanas con un conductor de equipotencial. Este equipo está equipado con un conductor de equipotencial a este fin. El conductor de equipotencial está marcado con el siguiente símbolo:



**2-6. REQUISITOS
ELÉCTRICOS
(continuación)**

**SISTEMA DE RETENCIÓN
DE CABLES**



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

PRECAUCIÓN

**INSTALACIÓN CON PAREDES DE
CARTÓN Y YESO**

Instale el perno de anillo en la estructura del edificio. No lo clave en la pared de cartón y yeso. Para una instalación óptima, deberá situarlo aproximadamente a seis pulgadas a la izquierda o a la derecha.

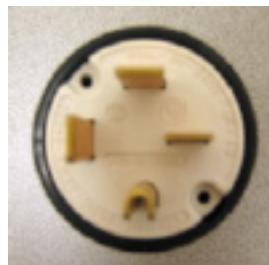
El sistema de retención de los cables deberá ser, al menos, seis pulgadas más corto que el conducto flexible.

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

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

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

Cada cubeta tiene su propio cable de alimentación y utiliza un conector recto de tipo clavija NEMA 15-50 o NEMA 15-60P.



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

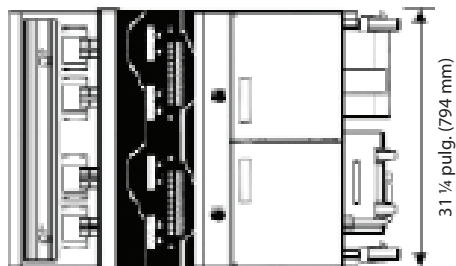
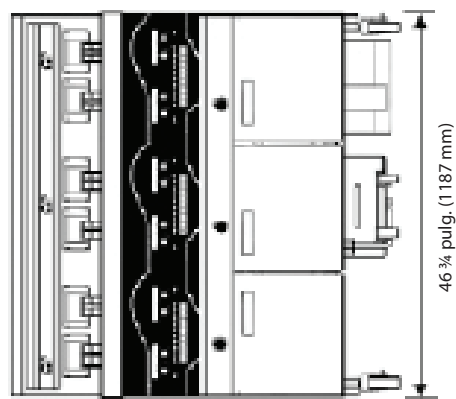
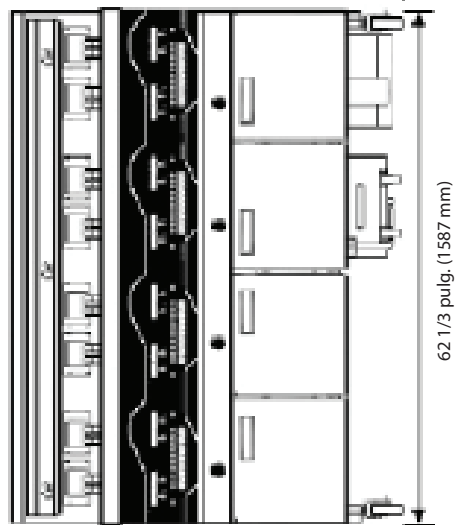
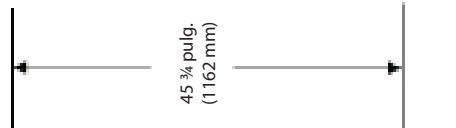
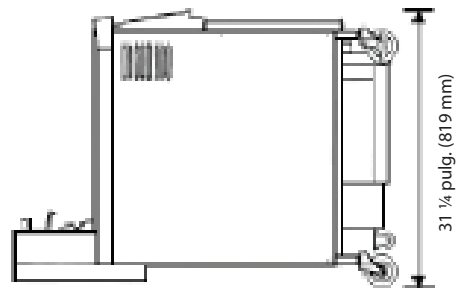
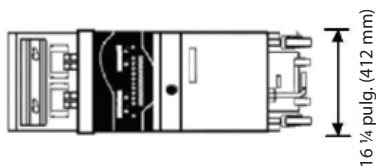
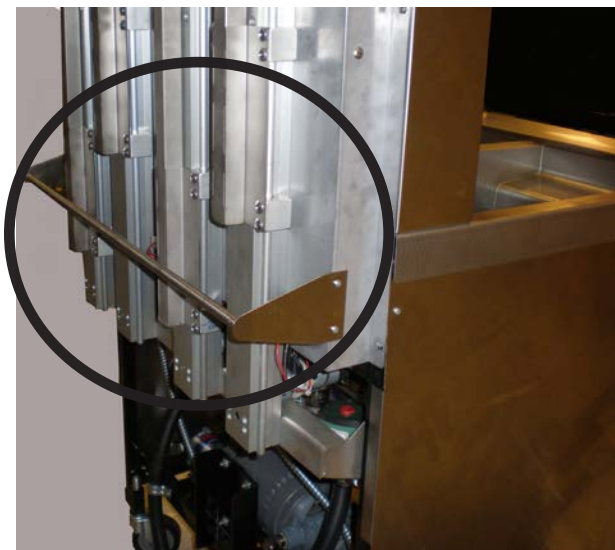
2-7. DIMENSIONES

AVISO

Freidoras con elevación automática

Tamaño desde la parte delantera hasta la trasera: 93,66 cm.

Con entradas de 91,44 cm o menos, debe retirarse la barra de protección de la parte trasera de la freidora de forma temporal. Consulte la siguiente imagen.



PUNTO 3. FUNCIONAMIENTO

3-1. ELEMENTOS DE FUNCIONAMIENTO Consulte las descripciones que figuran en las siguientes páginas.

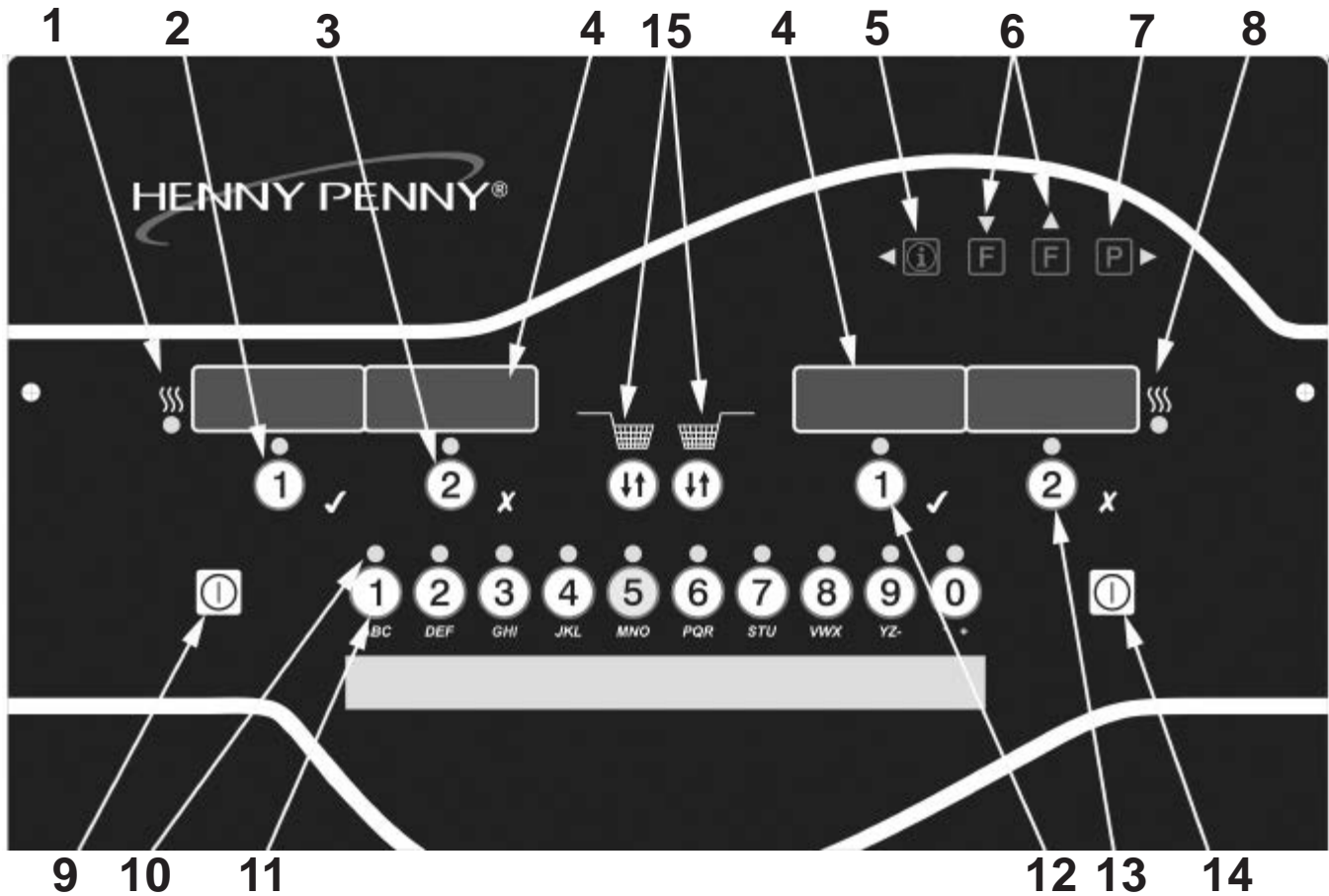


Figura 3-1



Figura 3-2

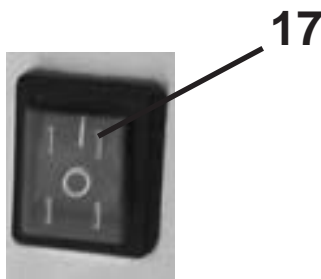


Figura 3-3

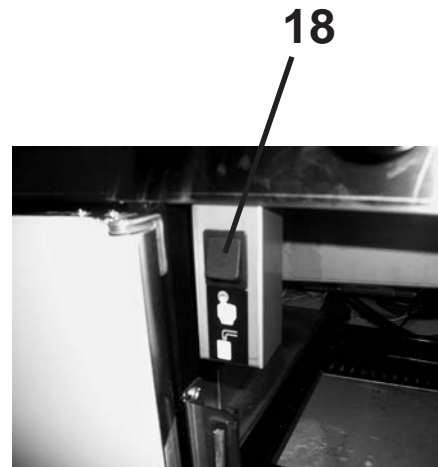













Figura 3-4
(Solo para freidoras con suministro de aceite a granel)












3-1. ELEMENTOS DE FUNCIONAMIENTO
(continuación)

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

Fig. Núm.	Artículo Núm.	Descripción	Función
3-1	1		Este led se enciende cuando el dispositivo de control transmite la orden de calentar la cubeta izquierda y los quemadores se encienden y calientan el aceite.
3-1	2		En el modo de funcionamiento normal, pulse este botón para iniciar y detener los ciclos de cocción en la cesta izquierda y para cambiar el alimento mostrado. El botón ✓ sirve para confirmar o indicar "SÍ".
3-1	3		En el modo de funcionamiento normal, pulse este botón para iniciar y detener los ciclos de cocción en la cesta izquierda y para cambiar el alimento mostrado. El botón 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. Se utiliza en los modos de Programación; al pulsar el botón  volverá al parámetro anterior de los modos de Programación y Filtrado.
3-1	6	 	Se utilizan para acceder al menú de Filtrado. El botón izquierdo se utiliza para dirigir la cubeta izquierda y el botón derecho, para la  o  cubeta derecha. 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 recientes 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. Púselo para seleccionar un 2.º idioma o el volumen.
3-1	8		Este led se enciende cuando el dispositivo de control transmite la orden de calentar la cubeta derecha y los quemadores se encienden y calientan el aceite.
3-1	9		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. ELEMENTOS DE FUNCIONAMIENTO

(continuación)

Fig. Núm.	Artículo Núm.	Descripción	Función
3-1	10 & 11		<p>Los ledes de cada alimento se encienden al seleccionar un alimento en particular o cuando el alimento es compatible con la temperatura de cocción.</p> <p>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.</p> <p>El botón  puede utilizarse para activar el modo de Reposo si se ha habilitado en el modo de Programación especial.</p>
3-1	12		En el modo de funcionamiento normal, pulse este botón para iniciar y detener los ciclos de cocción en la cesta derecha; púselo para cambiar el alimento; púselo para confirmar las instrucciones en los modos de filtrado; ✓ también se utiliza para indicar SÍ o confirmar.
3-1	13		En el modo de funcionamiento normal, pulse este botón para iniciar y detener los ciclos de cocción en la cesta derecha; púselo para cambiar el alimento; púselo para confirmar las instrucciones en los modos de filtrado; X también se utiliza para indicar NO o cancelar.
3-1	14		Pulse para encender y apagar el sistema de calefacción de la cubeta derecha.
3-1	15		Solo para freidoras con elevación automática. Pulse para elevar o bajar las cestas.
3-2	16		Encontrará un Filter Beacon® junto a cada perilla de drenaje negra; si se ilumina de color azul  , el aceite debe filtrarse en ese momento; el led parpadea  cuando el drenaje debe abrirse o cerrarse.
3-3	17		Cuando el interruptor de corriente está en la posición de encendido (ON), se suministra energía a los dispositivos de control y a las bombas.
3-4	18		En las freidoras con un suministro de aceite a granel, pulse este botón para llenar el depósito.

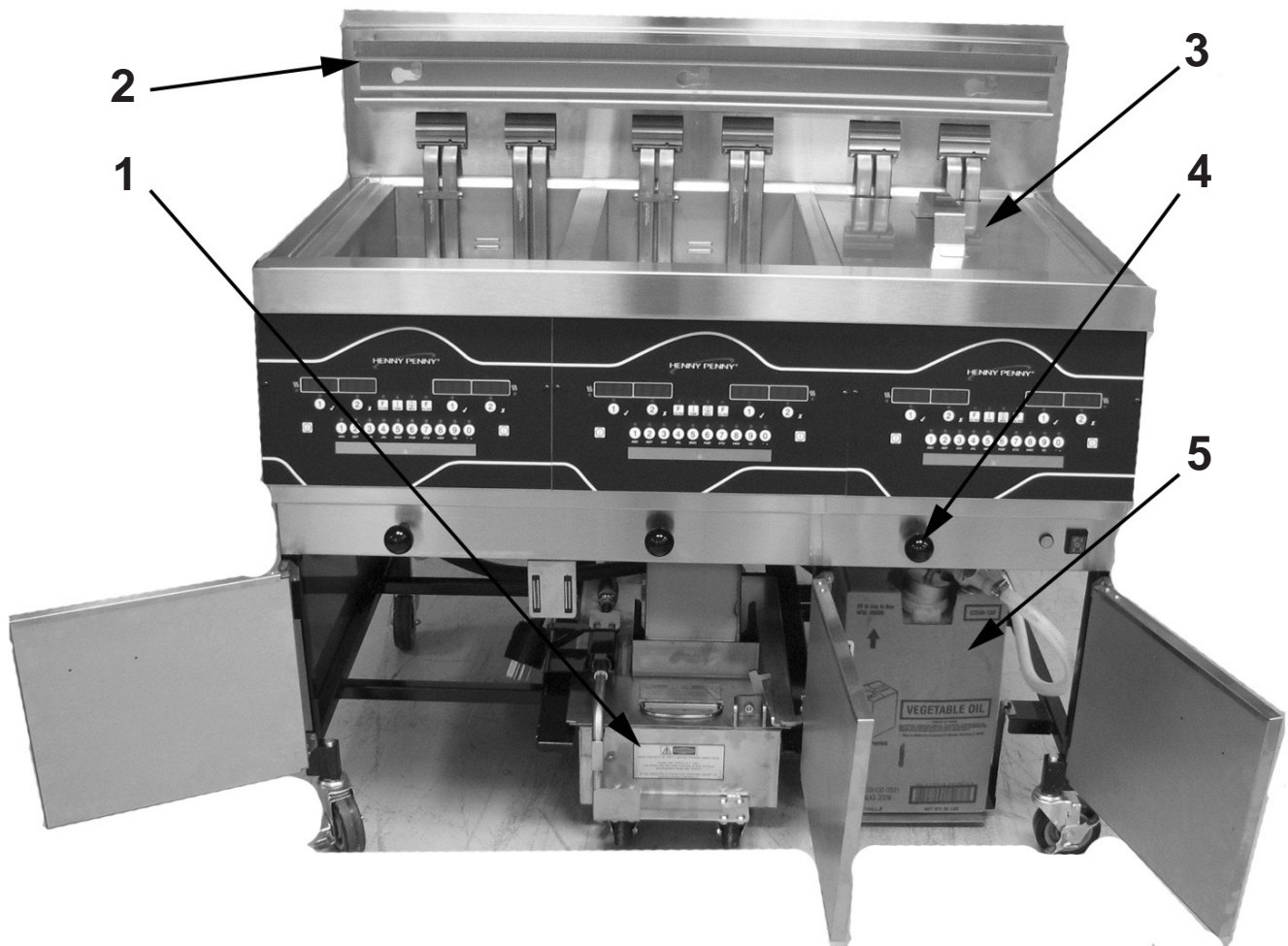





Figura 3-5


Fig. Núm.	Artículo Núm.	Descripción	Función
3-5	1	Bandeja del depósito de drenaje de filtrado	El aceite se drena a esta bandeja y, a continuación, se bombea a través del sistema de filtrado para aumentar la vida útil del aceite
3-5	2	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.
3-5	3	Cubiertas de las cubetas	Se utilizan para tapar las cubetas que no están en uso.
3-5	4	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.
3-5	5	Depósito	Sujeta el depósito de aceite que se bombea a las cubetas para llenar el nivel de aceite mediante el proceso Oil Guardian™.





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? (¿ELIMINAR EL ACEITE A GRANEL?)" - "YES (SÍ)" o "NO (NO)"
- "S/N (N.S.)" - Indica el número de serie del equipo o puede registrarse (EL NÚMERO DE SERIE DEBERÁ SER EL MISMO QUE EL NÚMERO DE SERIE DE LA PLACA DE DATOS, SITUADA EN 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 segundo, 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 pulsando  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).

3-3. LLENAR O PONER ACEITE



Figura 1



Figura 2



Figura 3

CUIDADO

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

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

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.



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.

2. **Capacidad de aceite:**
Cubetas simples = 14,2 litros/13,6 kg
Cubetas dobles = 7,1 litros/6,8 kg

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.

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.EX-PRESS FILTER? (¿FILTRADO EXPRES?)".
4. Pulse y suelte **▶** el botón seis 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 PUESTA EN MARCHA


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.


Para el modelo EEG-141, llene el depósito de aceite. Consulte el punto 3-10.

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  para confirmar.

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  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  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 los generadores de calor. Si omite el ciclo de fundido antes de que los generadores de calor hayan quedado cubiertos, podría generarse una cantidad excesiva de humo procedente del aceite o incluso un incendio.





NO SOBRECARGUE NI COLOQUE ALIMENTOS DEMASIADO HÚMEDOS EN LAS CESTAS. TRES LIBRAS (1,4 KG) ES LA MÁXIMA CANTIDAD DE ALIMENTO ADMISIBLE PARA UNA CUBETA SIMPLE; 1-1/2 LIBRAS (0,68 KG) PARA LAS CUBETAS DOBLES. 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 Elite está disponible en dos versiones: con y sin elevación automática. Los dispositivos de control de elevación automática permiten que las cestas se introduzcan 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 . (La freidoras con elevación automática se introducen de forma automática en la grasa alimentaria).
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. Las freidoras con elevación automática se elevan de forma automática desde la grasa alimentaria.
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 .

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.

3-6. MODO DE REPOSO

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 y 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) hasta que en el visor aparezca "*FILTER MENU (MENÚ DE FILTRADO)*" seguido de "1.EXPRESS FILTER (FILTRADO RÁPIDO)".
2. Pulse **▶** 5 veces hasta que en el visor aparezca "6. FILL FROM JIB (LLENAR DESDE EL DEPÓSITO)".
3. Pulse el botón **√** y en el visor aparecerá "FILL VAT (LLENAR CUBETA)" "√=PUMP (√=BOMBEAR)" "X=EXIT (X=SALIR)".
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=EXIT (X=SALIR)". Pulse el botón **X** dos veces para volver al modo de funcionamiento normal.

3-8. ELEGIR UN ALIMENTO CON UN VALOR DE REFERENCIA 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:  FRY (FRI).
2. En el visor aparecerá "XXX XXX".
3. Mantenga pulsado el botón de temporización  o  durante 5 segundos y la palabra "FRY (FRI)" aparecerá en el visor.
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.

AVISO

Consulte los datos relativos al modelo EEE-141 (una sola cubeta) en el siguiente punto.

3-10. DEPÓSITO DE ACEITE DEL MODELO EEE-141



Figura 1



Figura 2



Figura 3



Figura 4

Llenar el depósito de aceite

1. El visor del dispositivo de control mostrará "JIB IS LOW (DEPÓSITO BAJO)" y sonará una alarma.
2. Abra la puerta, tire del depósito y extraiga la cubierta. Figura 1.
3. Coloque la cubierta del depósito en el soporte de la puerta. Figura 2.
4. Vierta aceite en el depósito hasta alcanzar las líneas de llenado 6,12 kg. A continuación, cambie la cubierta y vuelva a colocar el depósito. Figura 3.

Retirar/limpiar el depósito

1. Abra la puerta y tire del depósito.
2. Deslice el depósito hacia la izquierda y retírelo de la freidora. Figura 4.
3. Lave el depósito en un fregadero con agua y jabón.

AVISO

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



3-11. A FILTRADO - MANUAL

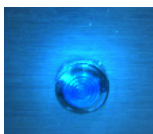


Figura 1



Figura 2

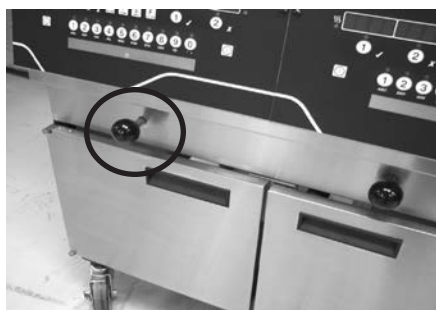


Figura 3

1. Tras un cierto número de ciclos de cocción en el 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 cancelar, 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 sistema de filtrado:** Si la bandeja o la cubierta del sistema de filtrado no están en su sitio, en el visor aparecerá "CHK PAN (COMPROBAR BANDEJA)". Asegúrese de que el conducto de filtrado esté bien conectado, de que la bandeja del sistema de filtrado esté situada debajo de la freidora y tan al fondo como sea posible y de que la cubierta del sistema de filtrado esté en su sitio.
3. Pulse el botón \checkmark para confirmar y en el visor se mostrará "SKIM VAT (COLAR CUBETA)" seguido de "CONFIRM (CONFIRMAR)" "YES NO (SÍ NO)". Pulse el botón \checkmark 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.



Si NO quiere llevar a cabo el filtrado, pulse Ⓢ 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 \checkmark . 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 \checkmark . En el visor aparecerá "DRAINING (DRENANDO)". El dispositivo de control pondrá en marcha el proceso de filtrado.

4. Una vez finalizado el ciclo de drenaje, se mostrará "VAT EMPTY (CUBETA VACÍA)" seguido de "YES NO (SÍ NO)". Compruebe de forma visual que la cubeta esté vacía y pulse el botón \checkmark . 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.

3-11. A FILTRADO - MANUAL
(continuación)

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".

La pregunta "CHANGE FILTER PAD? (¿CAMBIAR LA ALMOHADILLA DE FILTRADO?)" aparecerá cada 4 minutos hasta que se efectúe el cambio.

9. 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 dos veces al día.

3-11. B FILTRADO - SMART TOUCH

En este punto se describe cómo ejecutar un proceso de filtrado automático pulsando un solo botón.

1. En condiciones de funcionamiento normal y después de varios ciclos de cocción, en el dispositivo de control aparecerá "FLTR NOW? (¿FILTRAR?)" "YES NO (SÍ NO)"
2. Si decide filtrar, pulse el botón \surd para confirmar. En el visor se mostrará "SKIM VAT (COLAR CUBETA)" seguido de "CONFIRM (CONFIRMAR)" "YES NO (SÍ NO)".
3. Cuando haya eliminado los grumos de la parte superior del aceite, pulse el botón \surd para confirmar y en el visor aparecerá "DRAINING (DRENANDO)"; el conducto de drenaje se abrirá y el aceite saldrá de la cubeta. 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.
4. Si decide NO filtrar, pulse el botón X para cancelar el FAI (filtrado automático intermitente). El dispositivo de control volverá al modo de funcionamiento normal. El dispositivo de control sugerirá realizar un ciclo de filtrado cuando se hayan realizado varios ciclos de cocción.

AVISO

Si el conducto de drenaje está obstruido, consulte el punto 3-22 para evitar daños a la freidora.

PRECAUCIÓN

Si en el visor aparece "VAT EMTY (CUBETA VACÍA)", seguido de "YES NO (SÍ NO)", compruebe que el conducto de drenaje esté limpio y que la cubeta esté vacía. Pulse el botón \surd . En el visor aparecerá "WASHING (LAVANDO)" seguido de "FILLING (LLENANDO)".

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.

5. Si en el visor aparece "IS POT FILLED? (¿ESTÁ LLENA LA CUBETA?)" "YES NO (SÍ NO)", asegúrese de que la cubeta esté llena. A continuación pulse el botón \surd para confirmar y el dispositivo de control volverá al modo de funcionamiento normal.

Error en el sistema de filtrado

6. Si no se ha bombeado aceite hasta alcanzar el nivel adecuado en la cubeta durante el proceso de FAI, pulse el botón X para seleccionar NO. En el visor aparecerá "0:30" y se iniciará una cuenta atrás hasta llegar a "0:00".
7. En el visor aparecerá "IS POT FILLED? (¿ESTÁ LLENA LA CUBETA?)" "YES NO (SÍ NO)". Pulse el botón \surd y 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.

3-11. B FILTRADO - SMART TOUCH
(continuación)

Tras tres intentos sin éxito, en el visor aparecerá "CHANGE FILTER PAD? (¿CAMBIAR ALMOHADILLA?)" "YES NO (SÍ NO)". Si decide cambiar la almohadilla en este momento, pulse $\sqrt{\quad}$ y cambie la almohadilla de filtrado siguiendo los pasos que aparecen en Cambiar la almohadilla de filtrado. El dispositivo de control volverá al modo de funcionamiento normal.

Si decide cambiar la almohadilla de filtrado más adelante, pulse el botón X. Transcurridos 15 minutos, en el visor aparecerá el mensaje "CHANGE FILTER PAD? (¿CAMBIAR ALMOHADILLA DE FILTRADO?)".

8. Cuando haga un FAI con una almohadilla nueva, si la cubeta no se llena después de 3 intentos, en el visor aparecerá "FILTER SERVICE REQUIRED-SEE TROUBLESHOOTING GUIDE (REPARAR FILTRADO-CONSULTE LA GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS)".
9. Si en el visor aparece el mensaje "Reparar filtrado", cada 15 minutos aparecerá el mensaje "FILTER PROBLEM FIXED? (¿PROBLEMA DE FILTRADO RESUELTO?)" "YES NO (SÍ NO)". Si el problema no se ha resuelto, pulse el botón X. Cuando haya resuelto el problema, pulse $\sqrt{\quad}$ y el dispositivo de control volverá al modo de funcionamiento normal.

AVISO

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

3-12. A FILTRADO DIARIO MANUAL

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.



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

Además, para evitar que la bandeja del depósito de drenaje se llene demasiado, drene las cubetas de una en una. La bandeja del depósito de drenaje tiene capacidad para 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

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

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 sistema de filtrado no están en su sitio, el visor mostrará "CHK PAN (COMPROBAR BANDEJA)".

2. Mantenga pulsado **F** hasta que en el visor aparezca "1. EXPRESS FILTER? (1. ¿FILTRADO EXPRES?)". En el caso de las cubetas dobles, utilice **F** el botón izquierdo para la cubeta izquierda y el **F** botón derecho para la cubeta derecha.

3. Pulse el **▶** botón y aparecerá "2. DAILY FILTER? (2. ¿FILTRADO DIARIO?)".

4. Pulse el botón **√** para confirmar y el visor mostrará "CONFIRM (CONFIRMAR)" seguido de "YES NO (SÍ NO)".

5. 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.

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



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.

3-12. A FILTRADO DIARIO
MANUAL
(continuación)

7. Utilice la herramienta de elevación para elevar la resistencia anclada a la cubeta y limpiar el fondo de la cubeta. Figura 4.



Utilice un paño o guantes de protección cuando saque la resistencia con la herramienta de elevación. Dicha resistencia podría estar caliente y provocar quemaduras graves.



Evite colocar la herramienta de elevación en el centro de la resistencia, a la altura del indicador del termostato, o podría dañar dicho termostato.

8. Friegue los laterales y el fondo de la cubeta. Procure no dañar las sondas de detección.



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

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



Figura 3

9. Cuando la cubeta esté limpia, en el visor aparecerá "SCRUB VAT COMPLETE? (¿RASCADO FINALIZADO?) "YES NO (SÍ NO)". Pulse el botón √ para confirmar y en el visor aparecerá "WASH VAT (LAVAR CUBETA)" "YES NO (SÍ NO)".

10. Pulse el botón √ 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)".



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 4

11. Pulse el botón √ para volver a aclarar o el botón X para cancelar. 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.
12. Cuando la cubeta esté llena, en el visor aparecerá "OPEN DRAIN (ABRIR DEPÓSITO DE DRENAJE)". Tire de la perilla de drenaje para abrir el depósito de drenaje (figura 4). En el visor aparecerá "RINSING (ACLARANDO)". Cuando el aclarado haya terminado, en el visor aparecerá "RINSE AGAIN? (¿VOLVER A ACLARAR?)" "YES NO (SÍ NO)".

3-12. A FILTRADO DIARIO
MANUAL
(continuación)

13. Si necesita otro aclarado, pulse el botón \checkmark . De lo contrario, pulse el botón **X**. En el visor aparecerá "POLISH (DEPURAR)" "YES (SÍ)".
14. 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 quiere, pulse el botón **X** para dejar de depurar. De lo contrario, el aceite seguirá depurándose durante 5 minutos.
15. Cuando el aceite termine de depurar, en el visor aparecerá "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 volverá a llenarse de aceite.
16. Cuando esté llena, en el visor aparecerá "IS POT FILLED? (¿ESTÁ LLENA LA CUBETA?)" "YES NO (SÍ NO)". Pulse el botón \checkmark para confirmar y la freidora volverá al modo de funcionamiento normal.

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 \checkmark y la bomba del depósito llenará la cubeta durante 60 segundos. Cuando la cubeta esté llena, pulse el botón **X** y en el visor aparecerá "IS POT FILLED? (¿ESTA LLENO EL DEPÓSITO?)" "YES NO (SÍ NO)". Pulse el botón \checkmark para confirmar y que la freidora continúe su funcionamiento normal.

3-12. B FILTRADO DIARIO SMART TOUCH




Utilizar el equipo de protección: Asegúrese de utilizar todas las prendas del equipo de protección aprobado, incluidos el delantal, la máscara facial y los guantes. No comience nunca una tarea de filtrado hasta haberse puesto todo el equipo de protección. El aceite caliente puede provocar quemaduras graves.

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

1. Comprobar la bandeja del sistema de filtrado: Utilice una almohadilla de filtrado nueva para el primer filtrado del día. Podrá utilizar la misma almohadilla durante el resto del día, excepto en el caso de las cubetas de freír pescado. Cambie la almohadilla de filtrado después de filtrar una cubeta para pescado.

Asegúrese de que el conducto de filtrado esté bien conectado, de que la bandeja del sistema de filtrado esté situada bajo la freidora y tan al fondo como sea posible y de que la cubierta del sistema de filtrado esté en su sitio. Si la bandeja o la cubierta del sistema de filtrado no están en su sitio, en el visor aparecerá "CHK PAN (COMPROBAR BANDEJA)".

2. Asegúrese de que el aceite esté caliente: Los mejores resultados se obtienen cuando el aceite para freír se filtra a la temperatura normal de fritura.
3. Mantenga pulsado  hasta que en el visor aparezca "1. AUTO FILTER? (1. ¿FILTRADO AUTOMÁTICO?)".
4. Pulse y suelte el botón ▼ y en el visor aparecerá "2. MAINT FILTER? (¿FILTRADO DE MANTENIMIENTO?)".
5. Pulse el botón u para confirmar y en el visor aparecerá "MAN FILTER (FILTRADO DE MANTENIMIENTO)" "YES NO (SÍ NO)".
Pulse el botón
6. ✓ para confirmar: en el visor aparecerá "DRAINING (DRENANDO)" y el aceite saldrá de la cubeta. Pulse el botón X para cancelar y el dispositivo de control volverá al modo de funcionamiento normal. 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.
7. Cuando se haya drenado el aceite de la cubeta, saque 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 la parrilla esté caliente, por lo que podría sufrir quemaduras.

8. Utilice un estropajo, un portaestropajo para temperaturas elevadas y una pequeña cantidad de KAY QSR para fregar las paredes, esquinas y parte inferior de la cubeta. Utilice un cepillo para temperaturas elevadas para limpiar los tubos, esquinas de las cubetas y otras zonas de difícil acceso. Procure no dañar las sondas de detección.

3-12. B FILTRADO DIARIO
SMART TOUCH
(continuación)

PRECAUCIÓN

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.

9. Cuando la cubeta esté limpia, en el visor aparecerá "SCRUB VAT COMPLETE? (¿RASCADO FINALIZADO?)" "YES NO (SÍ NO)". Pulse el botón \surd para confirmar y en el visor aparecerá "WASH VAT (LAVAR CUBETA)" "YES NO (SÍ NO)".

AVISO

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

10. Pulse el botón \surd y en el visor aparecerá "WASHING (LAVANDO)". El aceite circulará por la cubeta durante varios minutos. Cuando el ciclo de lavado se haya completado, en el visor aparecerá "WASH AGAIN? (¿VOLVER A LAVAR?)" "YES NO (SÍ NO)".
11. Pulse el botón \surd si es necesario volver a lavar. De lo contrario, pulse el botón X: en el visor aparecerá "RINSING (ACLARANDO)" y la freidora aclarará la cubeta de forma automática. Cuando el aclarado haya terminado, en el visor aparecerá "RINSE AGAIN? (¿VOLVER A ACLARAR?)" "YES NO (SÍ NO)".
12. Si necesita otro aclarado, pulse el botón \surd . De lo contrario, pulse el botón X. En el visor aparecerá "POLISH (DEPURAR)" "YES (SÍ)".
13. Pulse el botón \surd para confirmar y el aceite se depurará a través del sistema de filtrado. En el visor aparecerá "5:00 STOP (5:00 DETENER)".
14. Cuando el aceite se haya depurado, en el visor aparecerá "FILL VAT? (¿LLENAR CUBETA?)" "YES (SÍ)". Pulse el botón \surd ; en el visor aparecerá "FILLING (LLENANDO)" y la cubeta se llenará de aceite.
15. Cuando esté llena, en el visor aparecerá "IS POT FILLED? (¿ESTÁ LLENA LA CUBETA?)" "YES NO (SÍ NO)". Pulse el botón \surd para confirmar y la freidora volverá al modo de funcionamiento normal.

Si pulsa el botón X, en el visor aparecerá "FILLING (LLENANDO)": la bomba funcionará durante 30 segundos y se detendrá. A continuación, en el visor aparecerá "IS POT FILLED? (¿ESTÁ LLENA LA CUBETA?)" "YES NO (SÍ NO)". Después de 3 intentos, en el visor aparecerá "ADD QUIT (AÑADIR ABANDONAR)". Mantenga pulsado el botón \surd para llenar la cubeta. Pulse el botón X. En el visor aparecerá "IS POT FILLED? (¿ESTÁ LLENA LA CUBETA?)" "YES NO (SÍ NO)". Pulse el botón \surd y el dispositivo de control volverá al modo de funcionamiento normal.

**3-13. TIRAR DE FORMA
MANUAL EL ACEITE DE
LA CUBETA MEDIANTE
UN CARRITO OPCIONAL
DE DESECHOS**



Figura 1



Figura 2



Figura 3




CON UN USO PROLONGADO, EL PUNTO DE INFLAMACIÓN DEL ACEITE SE REDUCE. CAMBIE EL ACEITE SI PRODUCE UNA CANTIDAD EXCESIVA DE HUMO O ESPUMA. ESTE PODRÍA PROVOCAR QUEMADURAS GRAVES, LESIONES, INCENDIOS 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. Mantenga pulsado **F** (cualquiera de ellos) hasta que en el visor aparezca "*FILTER MENU* (MENÚ DE FILTRADO)" junto a "1.EXPRESS FILTER (FILTRADO EXPRESO)".
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 en el visor aparecerá "IS DISPOSAL UNIT IN PLACE? (¿ESTÁ EL EQUIPO DE DESECHO EN SU SITIO?) "YES NO (SÍ NO)".
5. Cuando haya colocado el carrito de desechos (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 desechos 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 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**.
8. 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 visor aparecerá "CLOSE DRAIN (CERRAR DEPÓSITO DE DRENAJE)". Presione la perilla de drenaje.
9. 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 **√** y la freidora continuará su funcionamiento normal.

10. Saque el carrito de desechos de debajo de la freidora y vuelva a colocar el depósito de drenaje.

**3-13. TIRAR DE FORMA
AUTOMÁTICA EL
ACEITE DE LA CUBETA
MEDIANTE UN CARRITO
OPCIONAL DE DESECHOS**

1. Abra la puerta central y tire del depósito de drenaje hasta que salga de debajo de la freidora. A continuación, introduzca el carrito de desechos de aceite.
2. Mantenga pulsado  (en ambos laterales) hasta que en el visor aparezca "*FILTER MENU* (MENÚ DE FILTRADO)" junto a "1.AUTO FILTER? (¿FILTRADO AUTOMÁTICO?)".
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)". 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.
4. Pulse el botón √ y en el visor aparecerá "IS DISPOSAL UNIT IN PLACE? (¿ESTÁ EL EQUIPO DE DESECHOS EN SU SITIO?)" "YES NO (SÍ NO)".
5. Cuando haya colocado el carrito de desechos, pulse el botón √ y en el visor aparecerá "DRAINING (DRENANDO)". El aceite comenzará a drenarse desde la cubeta hasta el carrito de desechos.
6. En el visor aparecerá "VAT EMPTY (CUBETA VACÍA)" junto a "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 ACEITE USADO DE LOS CONDUCTOS DE ACEITE" "√=PUMP (√=BOMBLEAR)" "X=DONE (X=HECHO)". Para asegurarse de que no quede aceite usado en los conductos de aceite, mantenga pulsado el botón ü durante unos segundos. Cuando los conductos estén vacíos, pulse el botón X.
7. En el visor aparecerá "CLN VAT COMPLETE (LIMPIEZA DE LA CUBETA FINALIZADA)" "YES NO (SI NO)". Cuando la cubeta esté limpia, pulse el botón √.
8. 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. Pulse el botón √ y el dispositivo de control volverá al modo de funcionamiento normal.
9. Saque el carrito de desechos de debajo de la freidora y vuelva a colocar el depósito de drenaje.

3-14. TIRAR EL ACEITE DE LA CUBETA MEDIANTE EL SISTEMA OPCIONAL DE ELIMINACIÓN DELANTERO



Figura 1



Figura 2

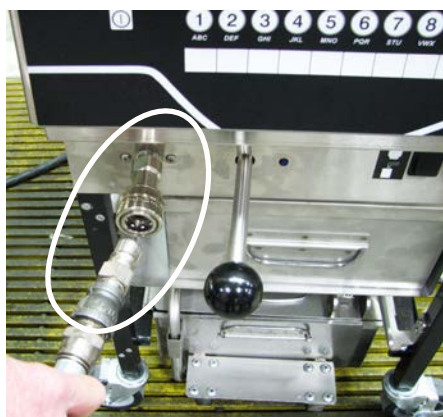


Figura 3

AVISO

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

1. Ubique el conducto de desechos. Figura 1.
2. Mantenga pulsado **F** hasta que en el visor aparezca "*FILTER MENU* (MENÚ DE FILTRADO)" junto a "1.EXPRESS FILTER? (¿FILTRADO EXPRES?)".
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 en el visor aparecerá "DRAIN VAT? (¿DRENAR CUBETA?)" "YES NO (SÍ NO)".

Pulse el botón **X** si no quiere drenar la cubeta y diríjase al paso 7.

5. Pulse el botón **√**; el Filter Beacon comenzará a parpadear 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)". Figura 2.
6. El aceite llegará a la bandeja del depósito de drenaje y en el visor aparecerá "VAT EMTY (CUBETA VACÍA)" "YES NO (SÍ NO)". Compruebe que la cubeta esté vacía y pulse el botón **√**.
7. En el visor aparecerá "CLEAR OLD OIL FROM OIL LINES (VACIAR LOS CONDUCTOS DE ACEITE)" "**√** =PUMP (**√**=BOMBLEAR)" "**X**=DONE (**X**=HECHO)". Mantenga pulsado el botón **√** durante varios segundos para limpiar el aceite sucio. Cuando los conductos estén limpios, pulse el botón **X**.
8. En el visor aparecerá "CLN VAT COMPLETE (LIMPIEZA DE LA CUBETA FINALIZADA)" "YES NO (SI NO)". Cuando la cubeta esté limpia, pulse el botón **√**.
9. Conecte el conducto al puerto de desconexión rápida de la parte delantera de la freidora. Figura 3.

3-14. TIRAR EL ACEITE DE LA CUBETA MEDIANTE EL SISTEMA OPCIONAL DE ELIMINACIÓN DELANTERO (continuación)



Figura 4



Figura 5

10. En el visor aparecerá "HOLD DISPOSE SWITCH (MANTENER EL DISPOSITIVO DE CONTROL)" y "X=DONE (X=HECHO)". Mientras sujeta el mango de madera, asegúrese de la boquilla del conducto apunte hacia el contenedor de desechos y mantenga pulsado el dispositivo de control para extraer el aceite del depósito de drenaje. Figura 4.

AVISO

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

ATENCIÓN
RIESGO DE QUEMADURAS

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

11. Cuando deje de salir aceite del depósito de drenaje, suelte el dispositivo de control y pulse el botón X. El Filter Beacon comenzará a parpadear y en el visor aparecerá "CLOSE DRAIN (CERRAR DEPÓSITO DE DRENAJE)". Presione la perilla para cerrar el depósito de drenaje. Figura 5.
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 sobre el llenado de aceite en el punto 3-3 del Manual del usuario.

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

3-15. TIRAR EL ACEITE DE LA CUBETA MEDIANTE EL SISTEMA OPCIONAL DE ELIMINACIÓN DE ACEITE A GRANEL

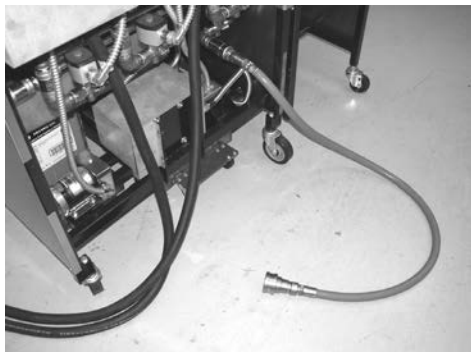


Figura 1



Figura 2

1. 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.

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?)".
3. Pulse y suelte **▶** el botón dos veces hasta que en el visor aparezca "3. DISPOSE (DESECHAR)". Pulse el botón **√**; en el visor aparecerá "DISPOSE? (¿DESECHAR?)" "YES NO (SÍ NO)" o introduzca el código 1, 2, 3 si el SP-27 está activado.
4. Pulse el botón **√** y en el visor aparecerá "DRAIN VAT? (¿DRENAR CUBETA?)" "YES NO (SÍ NO)". Pulse el botón **X** si hay aceite en la bandeja del depósito de drenaje. Acceda al paso 8.
5. 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 de la cubeta se drenará a la bandeja del depósito de drenaje.
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 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. Cuando los conductos estén limpios, pulse el botón **X**.

3-15. TIRAR EL ACEITE DE LA CUBETA MEDIANTE EL SISTEMA OPCIONAL DE ELIMINACIÓN DE ACEITE A GRANEL (continuación)

8. En el visor aparecerá "CLN VAT COMPLETE (LIMPIEZA DE LA CUBETA FINALIZADA)" "YES NO (SI NO)". Cuando la cubeta esté limpia, pulse el botón √.
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 salir de 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.

Pulse el botón √ y la freidora continuará su funcionamiento normal.

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.



Figura 1



Figura 2

AVISO

Si no cambia la almohadilla de filtrado, en el visor se mostrará el siguiente mensaje recordatorio "CHANGE PAD (CAMBIAR ALMOHADILLA)". Pulse el botón √ 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 de corriente esté en la posición de encendido.
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.



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

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

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



Figura 3

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



Figura 4

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 abundante agua caliente. Figura 4.



Figura 5

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.



Figura 6

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

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

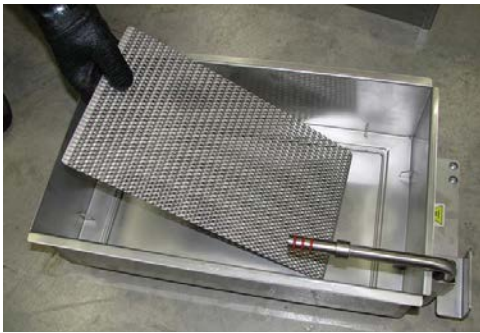


Figura 7



Figura 8



Figura 9



Figura 10

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

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

AVISO

Asegúrese de que el depósito de drenaje, la 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 con el elemento de unión de debajo de la freidora. Figura 9.
11. Compruebe que el cierre del depósito de drenaje esté puesto y que la freidora esté lista para funcionar con normalidad. Figura 10.

3-17. RETIRAR Y LIMPIAR EL SOPORTE PARA CESTAS



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, por lo que 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.



3-18. A MODO DE LIMPIEZA - MANUAL



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 la bandeja del sistema de filtrado si estos contienen grasa alimentaria caliente. La grasa alimentaria caliente podría salpicar y provocar quemaduras graves.

Utilice siempre gafas de protección o una máscara facial para las salpicaduras y también guantes de caucho para limpiar la cubeta, ya que la solución de limpieza es altamente alcalina. Evite salpicaduras o cualquier otro tipo de contacto de la solución con los ojos o la piel.

Esto provocaría quemaduras graves. Lea 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.



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

**3-18. A MODO DE LIMPIEZA -
MANUAL**
(continuación)

2. Mantenga pulsado **F** hasta que en el visor aparezca "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 (√=BOMBEAR)" "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 esté 25 mm por encima de la línea de llenado máximo, añada 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.

Durante el proceso de limpieza, añada la cantidad de agua necesaria 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.

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)".

**3-18. A MODO DE LIMPIEZA -
MANUAL
(continuación)**

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 la mitad del 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 una 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)".

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 a .

**3-18. A MODO DE LIMPIEZA -
MANUAL
(continuación)**

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.
18. Asegúrese de que el orificio de drenaje esté cerrado.

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.

19. Limpie y seque bien el conjunto de la almohadilla de filtrado y vuelva a colocarlo, con una nueva almohadilla, en la freidora. Llene la cubeta de aceite siguiendo las instrucciones que figuran en el punto 3-3.

**3-18. B MODO DE LIMPIEZA -
SMART TOUCH**



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 la bandeja del sistema de filtrado si estos contienen grasa alimentaria caliente. La grasa alimentaria caliente podría salpicar y provocar quemaduras graves.

Utilice siempre gafas de protección o una máscara facial para las salpicaduras y también guantes de caucho para limpiar la cubeta, ya que la solución de limpieza es altamente alcalina. Evite salpicaduras o cualquier otro tipo de contacto de la solución con los ojos o la piel. Esto provocaría quemaduras graves. Lea 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. B MODO DE LIMPIEZA -
SMART TOUCH
(continuación)**

2. Mantenga pulsado **F** hasta que en el visor aparezca "1. EXPRESS FILTER? (1. ¿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 LA UNIDAD DE DESCARTE)". Cuando haya colocado el equipo de desecho en su sitio, pulse el botón √ para confirmar. En el visor aparecerá "DRAINING" (DRENANDO)" y el aceite saldrá de la cubeta. El visor mostrará "VAT EMTY (CUBETA VACÍA)" "YES NO (SÍ NO)". Pulse el botón √ cuando esté listo.

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 esté en su sitio, el depósito de drenaje se abrirá de forma automática. En el visor aparecerá "DRAINING" (DRENANDO)" y el aceite saldrá 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 esté 25 mm por encima de la línea de llenado máximo, añada 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. Retire el conducto de drenaje, 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.
8. 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.

Durante el proceso de limpieza, añada la cantidad de agua necesaria 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. B MODO DE LIMPIEZA -
SMART TOUCH
(continuación)**

9. Ayudándose de una jarra de 2 litros de acero inoxidable, retire la solución de la cubeta y viértala en un cubo resistente al calor para proceder a tirarla. Puede drenar los restos de solución al interior del depósito de drenaje para su descarte.
10. 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)".



Para evitar quemaduras al verter una 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. El depósito de drenaje se abrirá de forma automática.

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)".
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 (√=BOMB-BEAR)" "X=DONE (X=HECHO)".

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 cerrar el depósito de drenaje.

**3-18. B MODO DE LIMPIEZA -
SMART TOUCH
(continuación)**

16. Seque completamente la cubeta con un paño y, a continuación, pulse el botón √. El dispositivo de control volverá al modo de funcionamiento normal.

17. Asegúrese de que el orificio de drenaje esté cerrado.

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. Limpie y seque bien el conjunto de la almohadilla de filtrado y vuelva a colocarlo, con una nueva almohadilla, en la freidora. Llene la cubeta de aceite siguiendo las instrucciones que figuran en el punto 3-3.

**3-19. COMPROBAR/CAMBIAR
LAS JUNTAS TÓRICAS DE
LA BANDEJA DE FILTRADO**

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



Figura 1

3-19. COMPROBAR/CAMBIAR LAS JUNTAS TÓRICAS DE LA BANDEJA DE FILTRADO (continuación)



Figura 2



Figura 3



Figura 4

3-20. ESTADÍSTICAS DEL BOTÓN DE FILTRO

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 de protección para evitar quemaduras graves.

2. Efectúe un examen visual de las tres juntas tóricas del tubo de la bandeja del sistema de filtrado y asegúrese de que no estén agrietadas ni rotas. Cámbielas si es necesario.

3. Para cambiar una junta tórica, utilice un destornillador plano pequeño. Introdúzcalo por debajo de la junta tórica y sáquela por el extremo del tubo. Coloque la nueva junta tórica en el tubo. Lubrique las juntas tóricas del tubo de filtrado con aceite nuevo y frío e instale la bandeja del sistema de filtrado en su sitio. Figura 4

Ciclos de cocción restantes antes de filtrar

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



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 o no. Sin embargo, quedan 6 ciclos de cocción en la cubeta derecha.

Hora y fecha


2. Pulse **F** el botón dos veces y en el visor aparecerá "FILTERED (FILTRADO)" seguido de la hora y la fecha del último filtrado.
3. Pulse **F** 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.

3-21. CARACTERÍSTICAS DEL BOTÓN INFO


Temperatura real del aceite

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

Temperatura de referencia.

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

Información de recuperación de la temperatura de las cubetas.

3. Pulse  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, el dispositivo de control volverá al modo de funcionamiento normal.

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.

3-22. CALENDARIO DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO

<u>Frecuencia de</u>	<u>los procedimientos</u>
Filtrar la grasa alimentaria (Punto 3-11)	A diario
Cambiar la almohadilla de filtrado (Punto 3-13)	A diario
Lubricar las juntas tóricas del depósito de filtrado (Punto 3-18)	Con cada almohadilla de filtro
Lubricar las juntas tóricas del depósito de aceite del EEE-141	Al extraer el depósito
Cambiar aceite	Cuando el aceite produzca humo o mucha espuma o tenga mal sabor
Limpiar la cubeta (Punto 3-15)	Cada vez que cambie el aceite
Comprobar las juntas tóricas del depósito de filtrado (Punto 3-18)	Cada tres meses
Revisar el depósito del EEE-141	Cada tres meses
Cada tres meses	

PUNTO 4. MODO INFORMACIÓN

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



- 1. E-LOG (REGISTRO-E)
- 2. LAST LOAD (ÚLTIMA CARGA)
- 3. DAILY STATS (ESTADÍSTICA DIARIA)
- 4. OIL STATS (DATOS DEL ACEITE)
- 5. REVIEW USAGE (REVISAR USO)
- 6. INPUTS (DATOS DE ENTRADA)
- 7. OUTPUTS (DATOS DE SALIDA)
- 8. OIL TEMP (TEMP. ACEITE)
- 9. CPU TEMP (TEMP. CPU)
- 10. COMMUNICATION INFO (DATOS DE COMUNICACIÓN)
- 11. ANALOG INFO (DATOS ANALÓGICOS)
- 12. ACTIVITY LOG (REGISTRO DE LA ACTIVIDAD)
- 13. OIL LEVELS (NIVELES DE ACEITE)
- 14. PUMP VALVE INFO (DATOS DE LA VÁLVULA)
- 15. AIF INFO (DATOS DEL FAI)
- 16. USB SUPPORT (SOPORTE USB)

AVISO



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


4-1. MODO INFORMACIÓN (DETALLES)


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


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

AVISO

Pulse  y  para salir del modo Información en cualquier momento.

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

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



Pulse  y podrá ver la información del siguiente código de error más reciente.

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

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


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

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

Pulse el botón  de  temporización o para seleccionar el alimento del que quiera conocer los datos de cocción y el led comenzará a parpadear.

Pulse el botón  para visualizar los datos de cocción.

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

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

Pulse el botón  para visualizar los datos de cocción.


FUNCIÓN

EJ. VISOR:

Alimento (último alimento cocinado) ALIMENTO	FREÍR I1	
Hora a la que comenzó el último ciclo de cocción	COMENZÓ 6 FEB	2:25P
Tiempo real de cocción transcurrido (segundos reales)	TIEMPO REAL	1:06
Duración programada de la cocción	DUR PROG	1:00
Temperatura máx. durante un ciclo de cocción	TEMP MÁX	350 °F
Temperatura mín. durante un ciclo de cocción	TEMP MÍN	313 °F
Temperatura media durante un ciclo de cocción	TEMP MED	322 °F
Quemadores encendidos (porcentaje) durante un ciclo de cocción	QUEMADORES	45 %
¿Lista? (¿Estaba lista la freidora antes de comenzar?)	¿LISTA?	SÍ
Quando el ciclo de cocción haya finalizado: Pronto	SE CANCELÓ A 0:10 REM	
Tras el ciclo de cocción	*HECHO*	+6 SEG
Diferencia (%) entre el tiempo de cocción real y el programado	ACT/PROG1%	

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

3. ESTADÍSTICAS DIARIAS (información de funcionamiento de los últimos 7 días)

Pulse  y en el visor aparecerá "3. DAILY STATS (ESTADÍSTICAS DIARIAS)".

Pulse el botón  para visualizar los datos de cocción.

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


FUNCIÓN

EJ. VISOR:

Fecha de registro del dato	30 ABR	MAR	
Núm. de horas:minutos que la freidora estuvo en funcionamiento	(I/D) EN HORAS	MAR	3:45
Número de veces que se ha realizado el filtrado	(I/D) FILTRADO	MAR	4
Núm. de veces que se omitió el filtrado	(I/D) OMITIDO	MAR	4
Núm. de veces que se añadió aceite	(I/D) AÑAD ACEITE	MAR	4
Núm. de veces que se cambió el aceite	(I/D) DESECH	MAR	0
Tiempo de recuperación de la temperatura	(I/D) RECUP	MAR	1:45
Núm. total de ciclos de cocción ese día	(I/D) TOT CC	MAR	38
Núm. de ciclos detenidos antes de "*DONE* (*HECHO*)"	DET CC	MAR	2
Ciclos de cocción del alimento 1	COCCIÓN -1-	MAR	17
Ciclos de cocción del alimento 2	COCCIÓN -2-	MAR	9
Ciclos de cocción del alimento 3	COCCIÓN -3-	MAR	5
Ciclos de cocción del alimento 4	COCCIÓN -4-	MAR	0
Ciclos de cocción del alimento 5	COCCIÓN -5-	MAR	0
Ciclos de cocción del alimento 6	COCCIÓN -6-	MAR	6
Ciclos de cocción del alimento 7	COCCIÓN -7-	MAR	0
Ciclos de cocción del alimento 8	COCCIÓN -8-	MAR	0
Ciclos de cocción del alimento 9	COCCIÓN -9-	MAR	1
Ciclos de cocción del alimento 0	COCCIÓN -0-	MAR	0

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


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.


FUNCIÓN	EJ. VISOR:
Fecha de inicio del aceite nuevo	(I/D) ACEITE NUEVO 23-MAR
Número de días de uso del aceite	(I/D) USO ACEITE 4 DÍAS
Núm. de filtrados del aceite	(I/D) FILTRADO 4
Núm. de veces que se omitió el filtrado	(I/D) OMITIDO 0
Núm. de ciclos de cocción del aceite	(I/D) TOT CC 38
Media de días entre cambios de aceite	(I/D) MED DÍAS ENTRE CAMBIOS 13,8 DÍAS
Media de ciclos de cocción por cada cambio de aceite	(I/D) MED CC POR CAMBIO DE ACEITE 388 CC

Mantenga pulsado el botón de un alimento (1-4) para ver los datos de uno de los 4 últimos lotes de aceite.

Pulse  para ver los datos más antiguos del aceite: P. ej.: ACEITE-4 14 DÍAS

Pulse  para ver los terceros datos más antiguos del aceite: P. ej.: ACEITE-3 12 DÍAS

Pulse  para ver los segundos datos más antiguos del aceite: P. ej.: ACEITE-2 15 DÍAS

Pulse  para ver los datos del anterior lote de aceite: ACEITE-1 13 DÍAS

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

5. EVALUACIÓN DEL USO (información desde el último restablecimiento de datos)
Pulse  y en el visor aparecerá "5. REVIEW USAGE (EVALUACIÓN DEL USO)".

Pulse el botón  para visualizar los datos de cocción.


FUNCIÓN

EJ. VISOR:


Día en el que se reiniciaron los datos de uso	DESDE23 ABR 2011	
Número de horas que la freidora estuvo encendida	(I/D) EN HORAS	4
Número de veces que se ha realizado el filtrado	(I/D) FILTRADO	4
Núm. de veces que se omitió el filtrado	(I/D) OMITIDO	0
Núm. de veces que se añadió aceite	(I/D) AÑAD ACEITE	4
Núm. de veces que se cambió el aceite	(I/D) DESECH	1
Núm. total de ciclos de cocción	(I/D) TOT CC	38
Núm. de ciclos detenidos antes de “*DONE* (*HECHO*)”	DET CC	2
Ciclos de cocción del alimento 1	COCCIÓN -1-	17
Ciclos de cocción del alimento 2	COCCIÓN -2-	9
Ciclos de cocción del alimento 3	COCCIÓN -3-	5
Ciclos de cocción del alimento 4	COCCIÓN -4-	0
Ciclos de cocción del alimento 5	COCCIÓN -5-	0
Ciclos de cocción del alimento 6	COCCIÓN -6-	6
Ciclos de cocción del alimento 7	COCCIÓN -7-	0
Ciclos de cocción del alimento 8	COCCIÓN -8-	0
Ciclos de cocción del alimento 9	COCCIÓN -9-	1
Ciclos de cocción del alimento 0	COCCIÓN -0-	0
Reiniciar los datos de uso: Introduzca el código de reinicio (1, 2, 3) en este punto para restablecer los datos de uso	REINICIAR USO/ INTRODUCIR CÓDIGO	-----

16. SOPORTE USB

1. Pulse el botón  y en el visor aparecerá "REPORTS/(type of report) PRINT (IMPRIMIR INFORMES/tipo de informe)".

De este modo, podrá imprimir el tipo de informe seleccionado. Para seleccionar un informe, pulse .

2. Pulse el botón  y en el visor aparecerá "READ SP FROM USB (LEER PR DESDE USB)".

De este modo, cargará los puntos de referencia del alimento desde un archivo concreto en un dispositivo USB. Para seleccionar los puntos de referencia, pulse .

3. Pulse el botón  y en el visor aparecerá "REMOVE USB? (¿EXTRAER USB?)".

Esto le indicará cuándo es seguro extraer el dispositivo USB.

4. Pulse el botón  y en el visor aparecerá "SAVE SP TO USB (GUARDAR PR EN USB)".


De este modo, se descargará los puntos de referencia del alimento en la memoria y los guardará en el dispositivo USB.

PUNTO 5. MODO DE PROGRAMACIÓN






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


5-1. MODIFICAR LA CONFIGURACIÓN DE UN ALIMENTO

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.: NUGGETS).


Cambiar el nombre del alimento

3. Utilice los botones  y  para avanzar por los 40 alimentos o pulse el botón del alimento deseado.
4. Pulse  hasta que aparezca "NAME (NOMBRE)" en el visor izquierdo y el alimento (p. ej.: NUGGETS) en el visor derecho.
5. Pulse el botón  y parpadeará la primera letra del nombre. Pulse el botón de un 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 "ASSIGN BTN (ASIGNAR BOTÓN)" aparezca en el visor junto con el producto (por ejemplo: 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 (continuación)

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 abarca desde lo 190 °F (88 °C) hasta los 375 °F (191 °C).

Cambiar el identificador de cocción

9. Pulse el botón ► hasta que "COOK ID (IDENTIFICADOR DE COCCIÓN)" aparezca en el visor junto con el identificador de producto. 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 "ALRM 1 (ALARMA 1)" y en el visor derecho se muestre la hora de la 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 preestablecido 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

- 12a. 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 (continuación)

Seguimiento mixto de filtrado

Filtrar tras un núm. X de cargas

12b. 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 por Carga, Referencia de Compensación por Carga, Potencia Total de Calor, 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 volver 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

Se utiliza para acceder a las siguientes opciones:

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

6-1. MODO DE PROGRAMACIÓN ESPECIAL

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

- SP-1** • Grados Fahrenheit o Celsius
- SP-2** • Idioma: inglés, griego (ΕΛΛΗΝΙΚΑ), ruso (РУССКИЙ), sueco (SVENSKA), alemán (DEUTSCH), portugués (PORTUG.), español (ESPAÑOL) o francés (FRANCAIS).
- 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 de reposo
- SP-8** • Modo de seguimiento de filtrado - 1. MIXTO o 2. GLOBAL
- SP-8A** • Sugerir filtrado del... - 75 % al 100 % (MIXTO)
- SP-8B** • ¿Permitir el bloqueo 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 el bloqueo de filtrado? - SÍ o NO (GLOBAL)
- SP-9** • Duración del pulido - X:XX M:SS
- SP-10** • Hora de la notificación del cambio de almohadilla - XX HRS
- SP-11** • Hora 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, en el visor aparecerá 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** • 2.º idioma: inglés, griego (ΕΛΛΗΝΙΚΑ), ruso (РУССКИЙ), sueco (SVENSKA), alemán (DEUTSCH), portugués (PORTUG.), español (ESPAÑOL) o francés (FRANCAIS).
- SP-17** • 2º volumen de audio
- SP-18** • ¿Permitir el 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 la elevación automática? - SÍ o NO
- SP-22** • ¿Suministro de aceite a granel? - SÍ o NO
- SP-23** • ¿Eliminar el aceite a granel? - SÍ o NO

6-1. MODO DE PROGRAMACIÓN ESPECIAL (Continuación)

- SP-24** • Número de serie de la freidora
- SP-25** • Cambiar el código de programación = 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** • 2-¿Permitir el lavado por fases? - SÍ o NO

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 el botón **P** 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 entre °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 parpadeará "SP-3 DO SYSTEM INIT (SP-3 INICIALIZACIÓN DEL SISTEMA)", junto con "INIT (INICIAR)" en el visor 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.

6-1. MODO DE PROGRAMACIÓN ESPECIAL (CONTINUACIÓN)


Volumen de audio (SP-4)



Pulse el botón  y en el visor izquierdo parpadeará "SP-4 TONE (SP-5 TONO)". Utilice los botones  de  alimentos o pulse  para ajustar el volumen del altavoz. El valor máximo es 10 y el mínimo es 1.

Tono de audio (SP-5)

Pulse el botón  y en el visor izquierdo parpadeará "SP-5 TONE (SP-5 TONO)". Utilice los botones  de  alimentos o pulse  para ajustar el tono del altavoz. El valor máximo es 2000 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 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 habilitado (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 HABILITADO)". Pulse los botones  o  para elegir entre "YES (SÍ)" o "NO (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 entre "YES (SÍ)" o "NO (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).

6-1. MODO DE PROGRAMACIÓN ESPECIAL (CONTINUACIÓN)

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 dispositivo 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 $1.1/2 + 1/8 + 1/8 + 1/4 = 1$.




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 entre "YES (SÍ)" o "NO (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 "FILTER 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.

Alimento	Ciclo de cocción núm.	Recuento de ciclos
Pescado	2	1/2
Patatas fritas	8	1/8
Pollo	4	1/4

6-1. MODO DE PROGRAMACIÓN ESPECIAL (CONTINUACIÓN)

Modo de seguimiento de filtrado (SP-8) (continuación)

GLOBAL

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

Cubeta dividida:

Si la freidora cuenta con varias cubetas, en el visor izquierdo aparecerá "SP-8A LEFT VAT FILTER CYCLES (SP-8A CICLOS DE FILTRADO DE LA CUBETA IZQ)". En el visor derecho, aparecerá el número de ciclos de cocción entre filtrados (de 0 a 99). Utilice ▲ y ▼ o los botones de alimentos para modificar esta cifra.

Pulse el botón ► y en el visor izquierdo aparecerá "SP-8B RIGHT VAT FILTER CYCLES (SP-8B CICLOS DE FILTRADO DE LA CUBETA DCHA)". En el visor derecho, aparecerá el número de ciclos de cocción entre filtrados (de 0 a 99).

Pulse el botón ► y en el visor izquierdo aparecerá "SP-8C FILTER LOCKOUT ENABLED? (SP-8C ¿PERMITIR BLOQUEO DEL SISTEMA DE FILTRADO?)". Pulse los botones ▲ o ▼ para elegir entre "YES (SÍ)" o "NO (NO)".

Si selecciona "YES (SÍ)", pulse el botón ► y en el visor izquierdo aparecerá "SP-8D LEFT VAT LOCKOUT CYCLES (SP-8D CICLOS PARA EL BLOQUEO DE LA CUBETA IZQ)". En el visor derecho, aparecerá el número de ciclos de cocción que tendrá lugar antes del bloqueo (de 0 a 99). Utilice ▲ y ▼ o los botones de alimentos para modificar esta cifra.

Pulse el botón ► y en el visor izquierdo aparecerá "SP-8E RIGHT VAT LOCKOUT CYCLES (SP-8E CICLOS PARA EL BLOQUEO DE LA CUBETA DCHA)". En el visor derecho, aparecerá el número de ciclos de cocción que tendrá 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)". El equipo dejará de funcionar hasta que haya filtrado la cubeta.

Cubeta simple:

Si la freidora cuenta con una sola cubeta, en el visor izquierdo aparecerá "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 aparecerá "SP-8B FILTER LOCKOUT ENABLED? (SP-8B ¿PERMITIR BLOQUEO DEL SISTEMA DE FILTRADO?)". Pulse los botones ▲ o ▼ para elegir entre "YES (SÍ)" o "NO (NO)".

Si selecciona "YES (SÍ)", pulse el botón ► y en el visor izquierdo aparecerá "SP-8C FULL VAT LOCKOUT CYCLES (SP-8C CICLOS PARA EL BLOQUEO DE LA CUBETA)". En el visor derecho, aparecerá el número de ciclos de cocción que tendrá 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)". El equipo dejará de funcionar hasta que haya filtrado la cubeta.

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

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 (SP-10 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 (SP-11 DURACIÓN DE LA LIMPIEZA)". Utilice y ▲ o ▼ los botones de alimentos para modificar el intervalo de tiempo, 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 (SP-12 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 entre "SHOWPREV (VER ANT)" y "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 v ► 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 de 2 o de 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 (CONTINUACIÓN)




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 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 2ND 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  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-21 ¿PERMITIR AHORRO DE ENERGÍA?)". Pulse los botones  o  para elegir entre "YES (SÍ)" o "NO (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)".




6-1. MODO DE PROGRAMACIÓN ESPECIAL (CONTINUACIÓN)

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)").

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-23 BULK OIL DISPOSE? (SP-23 ¿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 aparecerá "SP-25 CHANGE MGR CODE? 1=YES (SP-25 ¿CAMBIAR EL CÓDIGO DE PROGRAMACIÓN? 1=SÍ)". Pulse  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  y en el visor aparecerá "REPEAT NEW CODE, P=DONE, I=QUIT (REPETIR CÓDIGO NUEVO, P=HECHO, I=SALIR)". Pulse los mismos botones.

6-1. MODO DE PROGRAMACIÓN ESPECIAL (CONTINUACIÓN)

Cambiar el código de programación (SP-25) (continuación)

Si queda satisfecho con el código, pulse **P** y en el visor aparecerá **"*CODE CHANGED* (*CÓDIGO CAMBIADO*)"**.

De lo contrario, pulse **i**, en el visor aparecerá **"CANCEL (CANCELAR)"** y se volverá a **"SP-25 CHANGE, MGR CODE? 1=YES (SP-25 ¿CAMBIAR EL CÓDIGO DEL ENCARGADO? 1=SÍ)"**. Ahora puede repetir los pasos anteriores.

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 aparecerá **"SP-26 CHANGE USAGE CODE? 1=YES (SP-26 ¿CAMBIAR EL 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 **P** y en el visor aparecerá **"*CODE CHANGED* (*CÓDIGO CAMBIADO*)"**.

De lo contrario, pulse **i**, en el visor aparecerá **"CANCEL (CANCELAR)"** y se volverá a **"SP-26 CHANGE USAGE CODE? 1=YES (SP-26 ¿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? (SP-27 ¿NECESITA UN CÓDIGO PARA EL PROGRAMA DE DESECHO?)"**. Pulse los botones **▲** o **▼** para elegir entre **"YES (SÍ)"** o **"NO (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 entre **"YES (SÍ)"** o **"NO (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 entre **"YES (SÍ)"** o **"NO (NO)"**. Si selecciona **SÍ**, el usuario podrá detener el llenado Express Filter™.

6-1. MODO DE PROGRAMACIÓN ESPECIAL (Continuación)

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 entre "YES (SÍ)" o "NO (NO)".

¿Permitir lavado en 2 etapas? (SP-31)

Pulse el ► botón y en el visor izquierdo parpadeará "SP-31 2-STAGE WASH ENABLED? (SP-31 ¿PERMITIR LAVADO EN 2 ETAPAS?)". Pulse los botones ▲ o ▼ para elegir entre "YES (SÍ)" o "NO (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 entre "YES (SÍ)" o "NO (NO)".
5. Pulse el **P** 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 el **P** 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 el **P** 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 el **P** 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 **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 el **P** botón una vez 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-3 TIME FORMAT (CS-3 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)". Utilice los botones **▲** o **▼** para seleccionar el horario de verano de su zona: 1. "OFF (DESACTIVADO)"; 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.

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


Los modos Registro de datos, Control del calor, Técnico, Estadístico y Control de filtrado son modos de diagnóstico avanzado y los utiliza únicamente 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.

PUNTO 7. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

7-1. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS


Problema	Causa	Acción correctora
<p>El interruptor de corriente está en la posición de encendido pero la freidora no funciona.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Circuito abierto 	<ul style="list-style-type: none"> • Enchufe la freidora 
<p>El aceite no se calienta pero los pilotos están encendidos</p>	<ul style="list-style-type: none"> • No están enchufados todos los cables 	<ul style="list-style-type: none"> • El equipo presenta 2 cables; asegúrese de que los dos estén enchufados
<p>Código de error "E-10" del dispositivo de control</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Circuito del limitador de temperatura abierto 	<ul style="list-style-type: none"> • Deje que el equipo se enfríe (15-20 minutos) y reinicie el limitador de temperatura. Para ello, introduzca la herramienta del limitador de temperatura, que encontrará en el interior de la puerta izq., en el orificio. Si no se reinicia, deberá cambiar el limitador de temperatura. 
<p>La cubeta no está lo suficientemente llena</p>	<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
(continuación)

Problema	Causa	Acción correctora
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 	<ul style="list-style-type: none"> • Apriete las conexiones de los conductos del sistema de filtrado • Sustituya el papel o la almohadilla de filtrado
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
Código de error "E-31" del dispositivo de control	<ul style="list-style-type: none"> • Las resistencias están subidas 	<ul style="list-style-type: none"> • Introduzca las resistencias en la cubeta
El motor del sistema de filtrado no funciona	<ul style="list-style-type: none"> • El cable de la cubeta 1 no está enchufado • Circuito abierto • el conmutador térmico situado en la parte trasera de la bomba se ha disparado 	<ul style="list-style-type: none"> • Enchufe el cable en la toma de corriente • El disyuntor de la freidora ha saltado; abra la puerta izquierda y reinicie el disyuntor de la freidora • Deje que el motor se enfríe; con un destornillador, ejerza presión sobre el botón 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 de mensaje se incluyen en la columna VISOR que se recoge 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 (E-4)"	La placa de control se sobrecalienta	Lleve el interruptor a la posición de apagado y, de nuevo, a la posición de encendido. Si en el visor aparece "E-4 (E-4)", el panel de control se estará sobrecalentando. Compruebe que las rejillas laterales no estén obstruidas.
"E-5 (E-5)"	El aceite se calienta excesivamente	Lleve el interruptor a la posición de apagado y, de nuevo, a la posición de encendido. Si en el visor aparece "E-5 (E-5)", deberá comprobar los circuitos del sistema de calefacción y la sonda de temperatura.
"E-6A (E-6A)"	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 (E-6B)"	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 (E-10)"	Limitador de temperatura	Deje que el equipo se enfríe (15-20 minutos) y reinicie el limitador de temperatura. Para ello, introduzca la herramienta del limitador de temperatura, que encontrará en el interior de la puerta izq., en el orificio. Si no se reinicia, deberá cambiar el limitador de temperatura
		
"E-15 (E-15)"	Interruptor de drenaje	Asegúrese de que la perilla de drenaje esté totalmente introducida. Si el error E-15 persiste, deberá revisar el interruptor de drenaje.
"E-18-A (E-18-A)" "E-18-B (E-18-B)" "E-18-C (E-18-C)"	El sensor de nivel izquierdo está abierto El sensor de nivel derecho está abierto Los dos niveles están abiertos	Lleve el interruptor a la posición de apagado y, a continuación, vuelva a encenderlo. Si el error persiste, compruebe los conectores de la placa de control. Cámbielos si es necesario

7-2. CÓDIGOS DE ERROR
(continuación)

VISOR	CAUSA	SOLUCIÓN
"E-21 (E-21)"	Recuperación lenta del calor	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 (E-22)" "NO HEAT (NO CALIENTA)" "CHECK PWR CORD AND BREAKER (COMPROBAR CABLE Y DISYUNTOR)"	Las resistencias no calientan	Compruebe el cable y el circuito de calefacción
"E-31 (E-31)"	Las resistencias están subidas	Introduzca totalmente las resistencias en la cubeta
"E-41 (E-41)", "E-46 (E-46)"	Error de programación	Pulse el botón de encendido para apagar la cubeta y vuelva a encenderla. Si 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 (E-47)"	Error en el adaptador analógico o en el suministro eléctrico de 12 voltios	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 (E-48)"	Error en el sistema de entrada	Cambie la placa de control.
"E-54C (E-54C)"	Error de entrada de la temperatura	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 (E-60)"	La placa control del FAI no se comunica con la placa de control del dispositivo	Pulse el botón de encendido para apagar la freidora, espere 15 segundos y vuelva a encenderla. Si el E-60 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-93-A (E-93-A)" "24 VDC SUPPLY TRIPPED (EL SUMINISTRO DE 24 VCC HA SALTADO)"	Error o funcionamiento incorrecto del motor de elevación automática.	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

Llamada gratuita desde Esta-
dos Unidos
1-800-417-8417
1-800-417-8434 Fax

www.hennypenny.com

FM07-542-J Henny Penny Corp., Eaton, Ohio 45320 (EE. UU.) - Revisión: 8-19-15