



HENNY PENNY®

Global Foodservice Solutions

Henny Penny Evolution Elite™

**Freidoras abiertas de capacidad de
aceite reducida
(Tina dividida y tina completa – Gas)**

Modelo EEG-142

Modelo EEG-143

Modelo EEG-144

FM07-636-A - Spanish

10-26-09

MANUAL DEL OPERADOR

**REGISTRE LA GARANTÍA EN LÍNEA EN
WWW.HENNYPENNY.COM**

NOTICE AVISO

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

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

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

No obstruya la circulación de aire de combustión y ventilación. Se debe dejar una holgura adecuada completamente alrededor del aparato para que circule aire suficiente a la cámara de combustión.

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

CAUTION PRECAUCIÓN

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



ADVERTENCIA

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



PELIGRO

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

Datos técnicos para los productos marcados CE

Entrada de calor nominal:
(Neta)

Natural (I2H) = 19,8 kW (67.560 Btu/h)
Natural (I2E) = 19,8 kW (67.560 Btu/h)
Natural (I2E+) = 19,8 kW (67.560 Btu/h)
Natural (I2L) = 19,8 kW (67.560 Btu/h)
Natural (I2HS) = 19,8 kW (67.560 Btu/h)
Propano líquido (I3P) = 19,8 kW

Entrada de calor nominal:
(Bruta)

Natural (I2H) = 21,98 kW (75.000 Btu/h)
Natural (I2E) = 21,98 kW
Natural (I2E+) = 21,98 kW
Natural (I2L) = 21,98 kW
Natural (I2HS) = 21,98 kW
Propano líquido (I3P) = 21,98 kW

Presión de suministro:

Natural (I2H) = 20 mbares
Natural (I2E) = 20 mbares
Natural (I2E+) = 20/25 mbares
Natural (I2L) = 25 mbares
Natural (I2HS) = 25 mbares
Propano líquido (I3P) = 30/37/50 mbares

Presión del punto de prueba:

Natural (I2H) = 8,7 mbares
Natural (I2E) = 8,7 mbares
Natural (I2E+) = No disponible
Natural (I2L) = 8,7 mbares
Natural (I2HS) = 8,7 mbares
Propano líquido (I3P) = 25 mbares

Tamaño de los inyectores:

Natural (I2H) = 2,08 mm
Natural (I2E) = 2,08 mm
Natural (I2E+) = 1,70 mm
Natural (I2L) = 2,30 mm
Natural (I2HS) = 2,30 mm
Propano líquido (I3P) = 1,30 mm

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

SECCIÓN 1. INTRODUCCIÓN

1-1. INTRODUCCIÓN

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



NOTICE AVISO

- El 16 de agosto de 2005 entró en vigor la directiva de Desecho de Equipos Eléctricos y Electrónicos de la Unión Europea. Nuestros productos se han evaluado según la directiva WEEE. También hemos revisado nuestros productos para determinar si cumplen con la directiva de Restricción de Sustancias Peligrosas (RoHS) y hemos cambiado su diseño según fue necesario para cumplir con la misma. Para seguir cumpliendo con estas directivas, no se debe desechar esta unidad como si fuera un desecho municipal sin clasificar. Para desechar la unidad de forma apropiada, póngase en contacto con su distribuidor Henny Penny más cercano.
- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que una persona responsable de su seguridad les haya supervisado o les haya instruido en el uso del aparato para su seguridad.

1-2. CARACTERÍSTICAS

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

1-3. CUIDADO APROPIADO

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

NOTICE AVISO

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

1-4. ASISTENCIA

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

1-5. SEGURIDAD

La freidora abierta de HennyPenny dispone de muchas características de seguridad. No obstante, la única forma de que opere de forma segura es entender completamente los procedimientos de instalación, operación y mantenimiento apropiados. Las instrucciones de este manual se han preparado para ayudarle a aprender los procedimientos apropiados. En los casos en que la información sea de particular importancia o relacionada con la salud, se usarán las palabras PELIGRO, ADVERTENCIA, PRECAUCIÓN y AVISO. A continuación se describe su uso.



AVISO

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

Se usa AVISO para resaltar información especialmente importante.



PRECAUCIÓN

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

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



PRECAUCIÓN

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



ADVERTENCIA

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



PELIGRO

1-5. SEGURIDAD
(Continuación)



Símbolo de tierra equipotencial



Símbolo de Desechado de Equipos Eléctricos y Electrónicos (WEEE)



Símbolos de peligro de descarga



Símbolos de superficie caliente

SECCIÓN 2. INSTALACIÓN

2-1. INTRODUCCIÓN

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

NOTICE AVISO

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



ADVERTENCIA
PELIGRO DE DESCARGA
ELÉCTRICA

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

2-2. DESEMBALAJE

NOTICE AVISO

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

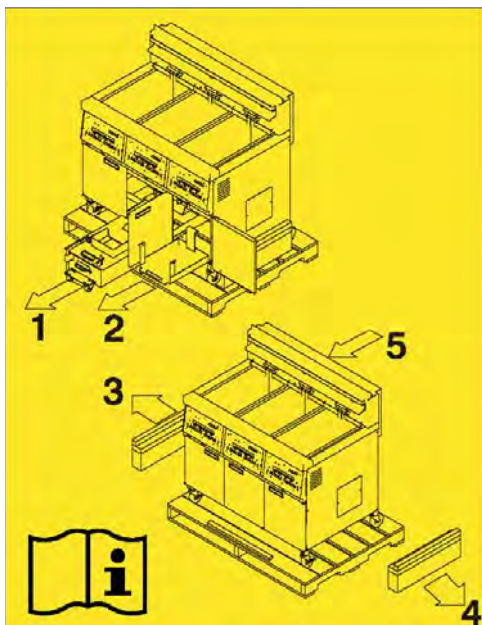


Figura 1

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

CAUTION PRECAUCIÓN

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



ADVERTENCIA
OBJETO PESADO

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

2-3. SELECCIÓN DE LA UBICACIÓN DE LA FREIDORA

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



**PRECAUCIÓN
PELIGRO DE
INCENDIO**

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



**ADVERTENCIA
RIESGO DE
QUEMADURAS**

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

2-4. NIVELACIÓN DE LA FREIDORA

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

2-5. VENTILACIÓN DE LA FREIDORA

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

NOTICE AVISO

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



ADVERTENCIA

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

2-6. SUMINISTRO DE GAS



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



ADVERTENCIA RIESGO DE EXPLOSIÓN

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

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



ADVERTENCIA

Para impedir posible lesiones graves personales:

- La instalación debe cumplir con los códigos locales, estatales y nacionales, la Norma Nacional de EE.UU. Z223.1/NFPA 54 - (la edición más reciente) Código Nacional de Gas Combustible y los códigos de construcción municipales locales. En Canadá, el Código de Instalación de Gas Natural y Propano es CSA B149.1 y Códigos de instalación – Aparatos de Combustión de Gas y códigos locales. En Australia, según las reglas de la Autoridad de Gas Australiana AG601-2000, sección AS5601.

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

El aparato y su válvula de corte manual deben desconectarse del sistema de tuberías de suministro de gas durante cualquier prueba de presión de ese sistema a presiones de prueba mayores que ½ lb/pulg² manométricas (3,45 kPa) (34,5 mbares).

La freidora debe aislarse del sistema de tubería de suministro de gas cerrando su válvula de corte manual individual durante cualquier prueba de presión del sistema de tuberías de suministro de gas a presiones de prueba menores o iguales que 1/2 lb/pulg² manométricas (3,45 kPa) (34,5 mbares).

Se debe usar un tubo de acero negro estándar de una pulgada (2,54 cm) y conexiones maleables para conectar al servicio de gas las freidoras abiertas de 3 y 4 tinas, y de 3/4 pulg (1,91 cm) para 2 tinas.

No use conexiones de hierro de fundición.

Aunque se recomiendan tubos de una pulgada (2,54 cm) para 3 y 4 tinas y tubos de 3/4 pulg (1,91 cm) para 2 tinas, la tubería debe tener un tamaño adecuado e instalarse para proporcionar un suministro de gas suficiente a fin de satisfacer la demanda máxima sin pérdidas indebidas de presión entre el medidor y la freidora abierta. La pérdida de presión en el sistema de tuberías no debe ser mayor que 0,3 pulg de columna de agua (0,747 mbares).

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

1. Instale una válvula de corte de gas manual y una desconexión o unión,

o

2. Instale un conector certificado CSA de diseño certificado. Para poder efectuar el servicio en este aparato, que está equipado con ruedas, se debe instalar un conector que cumpla con ANSI Z21.69-CAN 6.16 o CAN 1-6.10m88 y un dispositivo de desconexión rápida que cumpla con ANSI Z21.41 o CAN 1-6.9m70. También debe instalarse con medios de sujeción para proteger contra la transmisión de fatiga al conector, según se especifica en las instrucciones del fabricante del aparato.

3. Vea la ilustración de la página siguiente para efectuar la conexión apropiada de la línea de gas flexible y del amarre de cables.

NOTICE AVISO

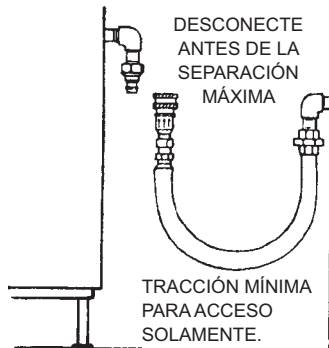
El amarre de cables limita la distancia que se puede separar la freidora de la pared. Para limpiar y efectuar el servicio en la unidad, se debe desconectar el cable de la freidora abierta y la línea de gas flexible. Así se facilita el acceso a todos los lados de la freidora abierta. La línea de gas y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

2-6. SUMINISTRO DE GAS
(Continuación)

TUBERÍAS DE GAS

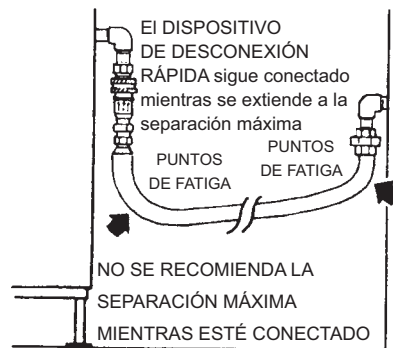
CORRECTO

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



INCORRECTO

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

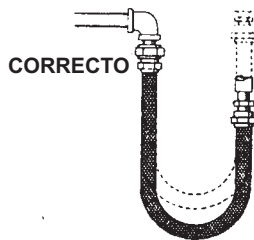


CORRECTO

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



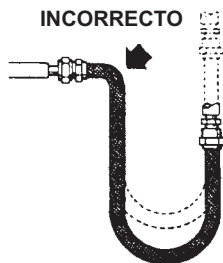
INCORRECTO



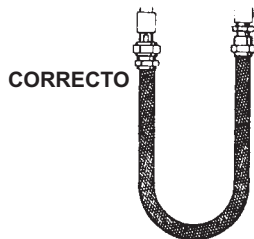
CORRECTO

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

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



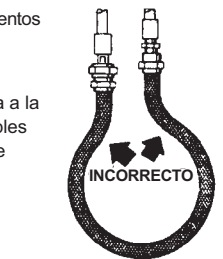
INCORRECTO



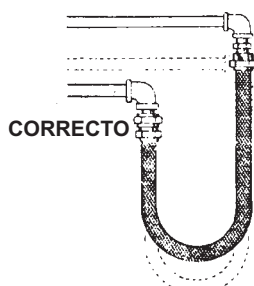
CORRECTO

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

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



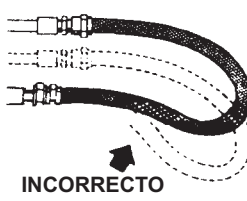
INCORRECTO



CORRECTO

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

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



INCORRECTO

AMARRE DE CABLE

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

CAUTION

PRECAUCIÓN

CONSTRUCCIÓN DE PLACAS DE YESO

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

CAUTION

PRECAUCIÓN

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

2-7. PRUEBA DE FUGAS DE GAS



AVISO

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

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



ADVERTENCIA EVITAR LAS LLAMAS ABIERTAS

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

2-8. AJUSTE DEL REGULADOR DE PRESIÓN DE GAS

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

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



AVISO

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

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

2-9. REQUISITOS ELÉCTRICOS

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



ADVERTENCIA PELIGRO DE DESCARGA

Para evitar descargas eléctricas, este aparato debe estar equipado con un disyuntor externo que desconectará todos los conductores que no estén puestos a tierra. El interruptor de encendido principal de este aparato no desconecta todos los conductores de línea.

2-9. REQUISITOS ELÉCTRICOS (continuación)



ADVERTENCIA PELIGRO DE DESCARGA

Para evitar descargas eléctricas, no desconecte el enchufe de puesta a tierra. Esta freidora debe estar conectada a tierra de forma adecuada y segura. Consulte los procedimientos de puesta a tierra correctos en los códigos eléctricos locales o, de no disponer de códigos locales, en el Código Eléctrico Nacional, ANSI/NFPA N° 70 (edición actual). En Canadá, todas las conexiones eléctricas deben efectuarse según CSA C22.2, Parte 1 del Código Eléctrico Canadiense, y códigos locales.



AVISO

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


2-10. COJINETES DEL MOTOR

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

2-11. ENCENDIDO Y APAGADO DE LOS QUEMADORES

1. Ponga el interruptor de encendido en la posición de APAGADO.
2. Espere al menos 5 minutos y después ponga el interruptor de encendido en la posición de ENCENDIDO.



3. Oprima el botón  en los controles (derecho o izquierdo).
4. El quemador se enciende y opera en un ciclo de derretido hasta que la grasa alcance una temperatura preajustada.
5. Una vez que la pantalla muestre una selección de producto o guiones dobles oprima el botón del producto deseado.




AVISO

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

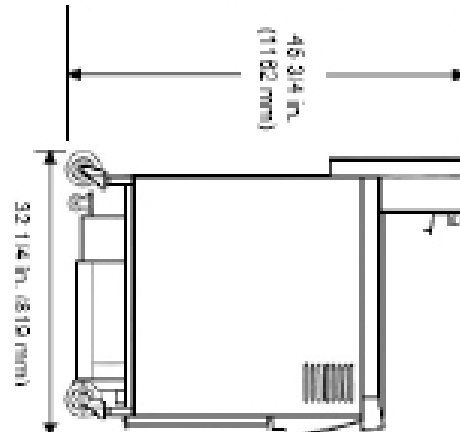
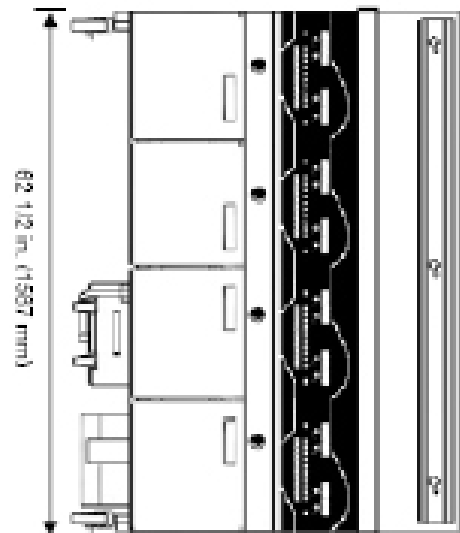
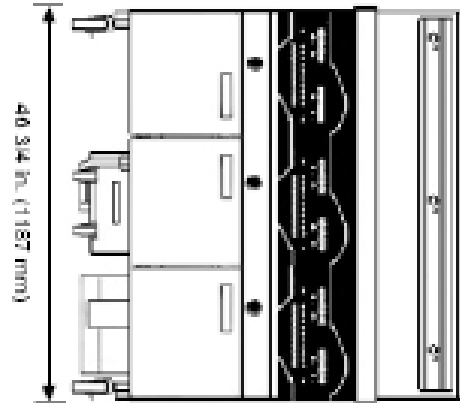
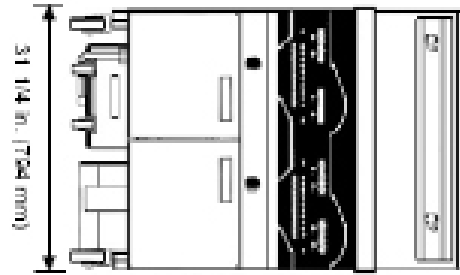
Para apagar el quemador:



1. Oprima el botón  en los controles (derecho o izquierdo).
2. Ponga el interruptor de encendido en la posición de APAGADO.

NOTA: Así se apagan todas las tinas.

2-12. DIMENSIONES



SECCIÓN 3. OPERACIÓN

3-1. COMPONENTES DE OPERACIÓN

Consulte las explicaciones en las páginas siguientes.

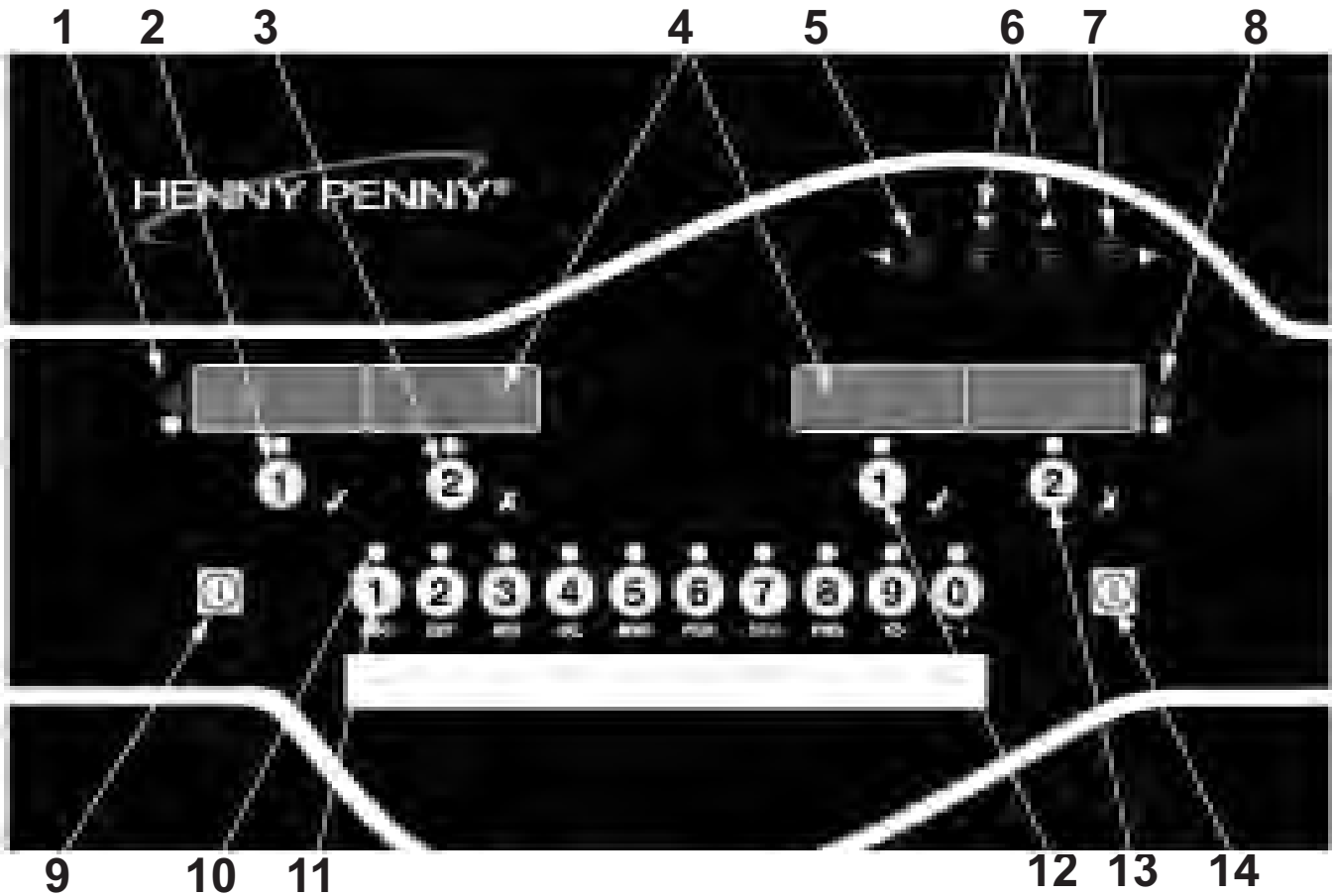


Figura 3-1

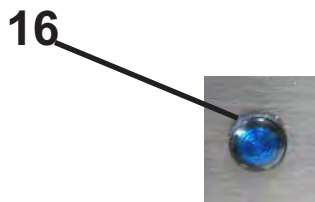


Figura 3-2

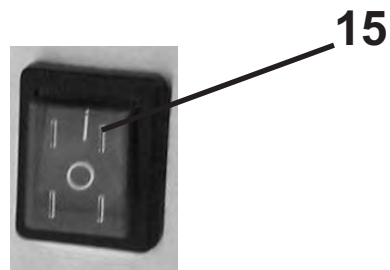



















Figura 3-3

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

Voir les Figures 3-1, 3-2 et 3-3 en même temps que la description des fonctions ci-dessous.

Nº de fig.	Nº de art.	Descripción	Función
3-1	1		Este LED se ilumina cuando el control requiera el calentamiento de las tinas de la izquierda y los quemadores se enciendan y calienten el aceite.
3-1	2		Durante la operación normal, oprima este botón para empezar y detener ciclos de cocción para la cesta izquierda; oprima para cambiar el producto mostrado; también se usa para ✓ a fin de indicar YES o para confirmar.
3-1	3		Durante la operación normal, oprima este botón para empezar y detener ciclos de cocción para la cesta izquierda; oprima para cambiar el producto mostrado; también se usa para X para indicar NO o cancelar.
3-1	4	Pantalla digital	La pantalla digital muestra los códigos de productos; muestra la cuenta atrás del temporizador durante los ciclos de cocción; muestra los mensajes durante las modalidades de filtración; muestra las selecciones en la modalidad de programación; muestra la temperatura del aceite oprimiendo  ; muestra códigos de error (también se muestra en varios idiomas)
3-1	5		Oprima una vez para ver la temperatura del aceite; oprima dos veces para ver el punto de control de temperatura; se usa en las modalidades de programación; se usa como el botón ◀ para volver a un parámetro previo en las modalidades de programación y filtración; oprima para mostrar el siguiente estado de información de la freidora: a. temperatura real del aceite b. punto de control de temperatura del aceite c. información de recuperación para cada tina (250 °F-300 °F) (121°C-149 °C)
3-1	6		Se usa para tener acceso al Menú de filtración; el botón izquierdo se usa para la tina dividida izquierda y el botón derecho se usa para la tina dividida derecha; también se usa como botón de ▲ o ▼; oprima para ver las siguientes estadísticas de filtración: a. el número de los ciclos de cocción antes de la próxima filtración-modalidad de filtración global o porcentaje de tolerancia de filtración-modalidad mixta b. hora y fecha de la filtración más reciente en cada tina
3-1	7		Se usa para tener acceso a las modalidades de programación; se usa como botón de ▶ para avanzar a los parámetros siguientes en las modalidades de programación y filtración; oprima para seleccionar segundos idiomas y volúmenes
3-1	8		Este LED se enciende cuando el control solicita calentamiento para las tinas de la derecha y los quemadores se encienden y calientan el aceite

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

Nº de fig.	Nº de art.	Descripción	Función
3-1	9		Oprima para encender y apagar el sistema de calentamiento para las tinas de la izquierda; se puede usar cualquiera de los botones para las tinas completas.
3-1	10 & 11		El LED del botón de cada producto se ilumina cuando se haya seleccionado dicho producto, o cuando sea compatible con la temperatura de cocción. Oprima para seleccionar el producto deseado; oprima para colocar las letras debajo del botón durante el nombrado de un producto en la Modalidad de programación. Se puede usar  para comenzar una modalidad de inactividad si está activado en la Modalidad de programación especial.
3-1	12		Durante la operación normal, oprima este botón para empezar y detener ciclos de cocción para la cesta derecha; oprima para cambiar el producto mostrado; también se usa para ✓ para indicar YES o confirmar.
3-1	13		Durante la operación normal, oprima este botón para empezar y detener ciclos de cocción para la cesta derecha; oprima para negar los mensajes en las modalidades de filtración; también se usa para X a fin de indicar NO o para cancelar.
3-1	14		Oprima para activar y desactivar el sistema de calentamiento para las tinas de la derecha.
3-2	15		Hay un Filter Beacon™ junto a cada perilla de drenaje negra; cuando se encienda de color azul  , indica que el aceite se debe filtrar en ese momento; la baliza destellará cuando sea necesario abrir y cerrar el drenaje.
3-3	16		Cuando el interruptor de encendido se ponga en la posición ON, se suministra corriente a los controles y a las bombas.

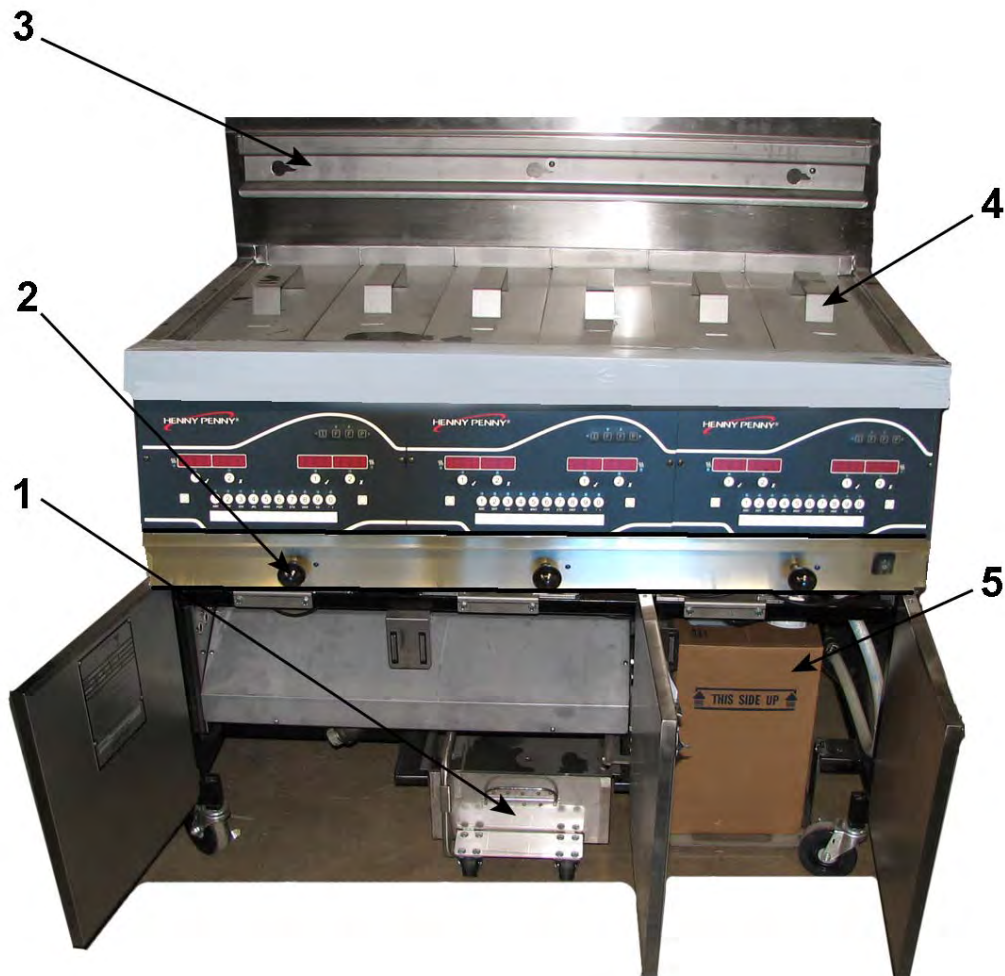



Figura 3-4

N° de fig.	N° de art.	Descripción	Función
3-4	1	Conjunto de bandeja de drenaje del filtro	El aceite se drena en esta bandeja y después se bombea por los filtros para prolongar el uso del aceite.
3-4	2	Perilla de la válvula de drenaje	Tire de las perillas negras para abrir la válvula de drenaje y el aceite se drenará de la tina; empuje hacia adentro para cerrar la válvula de drenaje y se podrá bombear aceite en la tina.
3-4	3	Apoyo de la cesta	Las cestas cuelgan del mismo cuando no se usen o para drenar el producto después de un ciclo de cocción.
3-4	4	Cubiertas de las tinas	Cubren las tinas cuando no se usan.
3-4	5	JIB	JIB; contiene el aceite que se va a bombear a las tinas para el relleno parcial del nivel de aceite mediante el proceso Oil Guardian™

3-2. MODALIDAD DE CONFIGURACIÓN

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


Cuando se ponga en encendido el interruptor de encendido principal, se mostrará “OFF” (APAGADO) en ambas

pantallas. Oprima  en cualquier lado y se mostrará *SETUP* (Configuración) *ENTER CODE* (Introduzca el código) en las pantallas. Oprima 1, 2, 3. Se mostrará “LANGUAGE” (Idioma) en la pantalla izquierda y “ENGLISH” (Inglés) en la pantalla derecha.

Use los botones ▲ o ▼ para cambiar la pantalla de operación a “FRANÇAIS”, “ESPAÑOL”, “PORTUG”, “DEUTSCH”, “SVENSK”, “RUSSIAN”.

Oprima ► para continuar con los siguientes componentes de configuración:

- TEMP FORMAT (Formato de temperatura) - °F o °C
- TIME FORMAT - 12-HR or 24-HR (Formato de la hora – 12 ó 24 horas)
- ENTER TIME (Introduzca la hora) – Hora del día (use los botones de producto para cambiar)
- ENTER TIME - AM or PM (Introduzca la hora – AM o PM)
- DATE FORMAT - MM-DD-YY or DD-MM-YY (FORMATO DE FECHA - MM-DD-AA o DD-MM-AA)
- ENTER DATE (Introduzca la fecha) – Fecha de hoy (use los botones de producto para cambiar)
- DAYLIGHT SAVING TIME (Hora de verano) - 1. OFF; 2. US (2007 y después); 3. EURO; 4. FSA (EE.UU. antes de 2007)
- FRYER TYPE - ELEC or GAS (Tipo de freidora – Eléctrica o gas)
- VAT TYPE - FULL OR SPLIT (Tipo de tina – Completa o Dividida)
- AUTOLIFT ENABLED? (¿Levantamiento automático activado?) - NO LIFT or YES LIFT (Levantamiento sí o Levantamiento no)
- BULK OIL SUPPLY (Suministro de aceite a granel) - YES o NO
- BULK OIL DISPOSE? (¿Desechado de aceite a granel?) - YES o NO
- S/N – Muestra el número de serie de la unidad o puede registrarse (ESTE NÚMERO DE SERIE DEBE COINCIDIR CON EL NÚMERO DE SERIE DE LA PLACA DE IDENTIFICACIÓN UBICADA EN LAS PUERTAS).
- 2nd LANGUAGE (Segundo idioma) - Al fijar un segundo idioma en los controles, se pueden escoger fácilmente 2 idiomas oprimiendo el botón

 durante la operación normal. Un idioma se muestra en la pantalla izquierda y el segundo idioma en la derecha. Si se oprime el botón √ debajo del idioma deseado, se selecciona el idioma mostrado en las pantallas.

- 2nd VOLUME (Segundo volumen) - Al fijar un segundo volumen en los controles, se pueden escoger fácilmente 2 volúmenes oprimiendo el

botón  dos veces durante la operación normal.

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

- SETUP COMPLETE (Configuración completa)

NOTICE

AVISO

A menos que se indique otra cosa, use ▲ o ▼ para cambiar los ajustes.

3-3. LLENADO O DICIÓN DE ACEITE



Figura 1

CAUTION PRECAUCIÓN

El nivel de aceite debe estar siempre por encima de los tubos de los quemadores cuando la freidora se esté calentando y en los indicadores de nivel de aceite en la parte trasera de la tina. Si no se siguen estas instrucciones, se podría provocar un incendio o daños en la freidora.

Cuando se usa aceite sólido, se recomienda derretir el aceite en otra fuente de calentamiento exterior antes de colocarlo en las tinas. Los tubos de los quemadores y la sonda de temperatura principal deben estar completamente sumergidos en el aceite. De lo contrario, la tina podría incendiarse o dañarse.

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



ADVERTENCIA RIESGO DE QUEMADURAS

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

2. **Capacidades de aceite:**

Tinas de tamaño completo = 15 cuartos de galón/30 lb
(14,2 litros/13,6 kg)

Tinas divididas = 7,5 cuartos de galón/15 lb (7,1 litros/6,8 kg).

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

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




Figura 2

Relleno manual

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

1. Oprima sin soltar **F** (cualquiera de las tinas completas) hasta que la pantalla muestre “*FILTER MENU*” (Menú de filtración), junto con “1.EXPRESS FILTER” (1. Filtración exprés).
2. Oprima **▶** 5 veces hasta que se muestre “6.FILL FROM JIB” (Llene del JIB) en la pantalla.
3. Oprima el botón [check mark]. La pantalla mostrará “*PUMP” (Bomba) y “EXIT” (Salir).
4. Oprima sin soltar el botón **✓**. La pantalla mostrará “FILLING” (Llenándose) y el aceite se bombeará del JIB a la tina.
5. Una vez que el tanque esté lleno, suelte el botón **✓**. La pantalla volverá a “*PUMP” y “EXIT”. Oprima dos veces el botón X para volver la operación normal.

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

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

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



AVISO

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

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



PRECAUCIÓN

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





**PELIGRO
RIESGO DE
REBOSE**

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



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

3-5. OPERACIÓN BÁSICA


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


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

NOTICE AVISO

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

3-6. MODALIDAD DE INACTIVIDAD

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

El aceite se mantiene a una temperatura inferior hasta que se oprima el botón , y después el aceite se calienta a la temperatura de cocción. Vea Modalidades de programación especiales, SP-12, SP-13 y SP-14.

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

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




NOTICE AVISO

El aceite se puede bombear manualmente del JIB. Vea la Sección 3-3.

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

Al seleccionar un producto, si se muestra “XXX XXX” en la pantalla, el punto de control de temperatura no será correcto para este producto.

Para cambiar el punto de control de temperatura del producto deseado:

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

3-9. REEMPLAZO DEL JIB



Figura 1

1. La pantalla de control muestra “JIB IS LOW” (El JIB está bajo) y suena una alarma.
2. Abra la puerta derecha y saque el JIB de la unidad. Quite la tapa de la parte superior del JIB y deseche el JIB vacío. Reemplácelo por otro lleno. Figura 1

3-10. SMARTFILTER EXPRESS™



Figura 1



Figura 2



Figura 3

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

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

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



ADVERTENCIA

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



AVISO

Si NO se desea la filtración, oprima . La pantalla mostrará “STOPPED” (Detenida) y se cancelará el SmartFilter. La luz azul se apaga y los controles vuelven a la operación normal. Los controles recomendarán la filtración después de varios ciclos de cocción adicionales.

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

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

3-10. SMARTFILTER
EXPRESS™
(continuación)

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

Error de filtración

8. Después de tratar de llenar la tina 3 veces sin éxito, los controles mostrarán “CHANGE FILTER PAD?” (¿Cambiar el medio de filtración?). “YES NO”. Si se va a cambiar el medio de filtración en este momento, oprima ✓ y cambie el medio de filtración según los procedimientos de la sección Cambio del medio de filtración. Los controles vuelven a la operación normal.

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

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

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



AVISO

Para cerciorarse de que la tina se llene completamente, asegúrese de que el medio de filtración se limpie al menos a diario y se cambie el medio de filtración. Asegúrese también de que el JIB esté lleno y de que las juntas tóricas del medio de filtración estén en buenas condiciones.

3-11. FILTRACIÓN DIARIA

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



**ADVERTENCIA
RIESGO DE
QUEMADURAS**

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

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



Figura 1



Figura 2

- 1. Compruebe la bandeja de filtración:** Se debe usar un nuevo medio de filtración en la primera filtración de cada día, pero se puede usar el mismo medio de filtración durante el resto del día, excepto en las tinas de pescado. **Después de filtrar una tina de pescado, se recomienda cambiar el medio de filtración.**
Asegúrese de que la cubierta de la bandeja de filtración esté colocada, el tubo de drenaje de filtración esté sujeto y la bandeja de drenaje de filtración esté empujada más hacia adentro y trabada en posición. Si la bandeja de drenaje de filtración o la cubierta no están enganchadas, la pantalla mostrará “CHK PAN” (Compruebe la bandeja).
- Oprima sin soltar **F** hasta que la pantalla muestre “1.EXPRESS FILTER?” (¿Filtración exprés?). Las unidades de tinas divididas usan el botón izquierdo **F** para la tina izquierda y el botón derecho **F** para la tina derecha.
- Oprima el botón **▶**. La pantalla mostrará “2.DAILY FILTER?” (¿Filtración diaria?).
- Oprima el botón **✓** para YES. La pantalla mostrará “CONFIRM” seguido de “YES NO”.
- Oprima el botón **✓** para YES. La pantalla mostrará “OPEN DRAIN” (Abra el drenaje). Tire hacia afuera de la perilla de drenaje (Figura 1). La pantalla mostrará “DRAINING” y el aceite se drenará de la tina. También puede oprimir el botón X para NO, en cuyo caso los controles volverán a la operación normal.
- Una vez drenado el aceite de la tina, retire el apoyo de la cesta de la tina. Figura 2.



**ADVERTENCIA
RIESGO DE
QUEMADURAS**

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

3-11. FILTRACIÓN DIARIA (continuación)

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

CAUTION

PRECAUCIÓN

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

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



Figura 3



Figura 4

- Una vez que la tina esté limpia la pantalla mostrará “SCRUB VAT COMPLETE?” (¿Fregar tina completamente?). “YES NO”. Oprima el botón ✓ para YES y la pantalla mostrará “WASH VAT” (Lavar tina) “YES NO”.
- Oprima el botón ✓. La pantalla mostrará “WASHING”. El aceite circula por la tina durante varios minutos. Una vez que el ciclo de lavado esté completo la pantalla mostrará “¿WASH AGAIN?” (¿Lavar de nuevo?). “YES NO”.
- Oprima el botón ✓ para YES si se necesita otro lavado, de lo contrario oprima el botón X para NO. La pantalla mostrará “CLOSE DRAIN” (Cierre el drenaje). Empuje hacia adentro la perilla de drenaje para cerrar el drenaje (Figura 3). La pantalla mostrará “RINSING” (Enjuagándose) y la tina se llenará con aceite.
- Una vez que se llene la tina se mostrará la pantalla “OPEN DRAIN” (Abra el drenaje). Tire hacia afuera de la perilla de drenaje para abrir el drenaje (Figura 4). La pantalla mostrará “RINSING”. Cuando el enjuague esté completo, la pantalla mostrará “RINSE AGAIN?” (¿Enjuagar de nuevo?). “YES NO”.
- Oprima el botón ✓ para YES si se necesita otro enjuague, de lo contrario oprima el botón X para NO. La pantalla mostrará “POLISH?” (¿Pulir?) “YES”.
- Oprima el botón ✓ para YES y el aceite se “pulirá” circulando por el sistema de filtración. La pantalla muestra “5:00 STOP POLISH” (5:00 Detener pulido). Si se desea, oprima el botón X para detener el pulido, de lo contrario el aceite se pulirá durante 5 minutos.
- Una vez que se haya pulido el aceite, la pantalla se mostrará “¿FILL VAT?” (¿Llenar tina?). “YES”. Oprima el botón ✓. La pantalla mostrará “CLOSE DRAIN” (Cierre el drenaje). Empuje hacia adentro la perilla de drenaje para cerrarlo (Figura 3). La pantalla mostrará “FILLING” y a continuación la tina se rellenará de aceite.
- Una vez llena, la pantalla mostrará “IS POT FILLED?” (¿Está lleno el tanque?). “YES NO”. Oprima el botón ✓ para YES y la freidora volverá a la operación normal.

Si se oprime el botón X, la pantalla mostrará “FILLING”. Puede tratar de llenar la tina 4 veces y después el control mostrará “ADD QUIT” (Salir de añadir). Oprima el botón ✓ y la bomba del JIB funcionará durante 60 segundos, llenando la tina del JIB. Oprima el botón X y los controles volverán a la operación normal.

3-12. DESECHADO DE ACEITE DE LA TINA USANDO EL CARRITO DE DESECHADO DE ACEITE OPCIONAL



Figura 1



Figura 2



Figura 3



**PRECAUCIÓN
PELIGRO DE
INCENDIO**

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

1. Abra la puerta, levante el tope de la bandeja de drenaje y tire hacia afuera del conjunto de bandeja de drenaje usando el asa de la misma. Figuras 1 y 2.
2. Oprima sin soltar **F** (cualquiera de ellos) hasta que la pantalla muestre “*FILTER MENU*” (Menú de filtración), junto con “1.EXPRESS FILTER” (1. Filtración exprés).
3. Oprima sin soltar el botón **▶** dos veces hasta que la pantalla muestre “3.DISPOSE” (Deseche). Oprima el botón **✓**. La pantalla mostrará “DISPOSE?” (¿Desechar?) “YES NO”.
4. Oprima el botón **✓**. Se mostrará “IS DISPOSAL UNIT IN PLACE? (¿Está colocada la unidad de desecho?) YES NO” en la pantalla.
5. Con el carrito de desecho colocado (Figura 3), oprima el botón **✓** y la pantalla mostrará “OPEN DRAIN” (abra el drenaje). Tire hacia afuera de la perilla de drenaje para abrir el drenaje. La pantalla mostrará “DRAINING”. El aceite se drenará ahora de la tina al carrito.
6. La pantalla muestra “VAT EMTY” (Tina vacía) “YES NO”. Verifique que la tina esté vacía y oprima el botón **✓**.
7. La pantalla muestra “CLN VAT COMPLETE” (Limpieza completa de la tina) “YES NO”. Una vez la tina esté limpia, oprima el botón **✓**. La pantalla mostrará “CLOSE DRAIN” (cierre el drenaje). Empuje hacia adentro la perilla de drenaje.
8. La pantalla muestra “MANUAL FILL POT” (Llenado manual del tanque), seguido de “IS POT FILLED?” (¿Está lleno el tanque?), junto con “YES NO”. Llene la tina hasta la línea indicadora inferior de la parte trasera de la tina y después oprima el botón **✓**. Vea las instrucciones de llenado o adición de aceite de la Sección 3-3.

La freidora vuelve a la operación normal.

9. Quite el carrito de desecho de debajo de la freidora y reemplácelo por el conjunto de bandeja de filtración.

3-13. DESECHADO DEL ACEITE DE LA TINA USANDO EL SISTEMA DE DESECHADO DE ACEITE A GRANEL OPTATIVO



Figura 1



Figura 2

1. Conecte la desconexión rápida hembra, sujeta a la manguera en la parte trasera de la freidora abierta, a la desconexión rápida macho correcta en la pared. Una vez sujeta, la manguera puede permanecer conectada a menos que la freidora abierta se mueva. Figuras 1 y 2.

NOTICE

AVISO

“BULK OIL DISPOSE?” (¿desechado del aceite a granel?) en la Modalidad de programación especial o de configuración debe ajustarse a “YES” para que funcione el Sistema de desecho de aceite a granel.

2. Oprima sin soltar **F** (izquierda o derecha para las tinas divididas) hasta que la pantalla muestre “*FILTER MENU*” (Menú de filtración), junto con “1.EXPRESS FILTER” (1. Filtración exprés).
3. Oprima sin soltar el botón **▶** dos veces hasta que la pantalla muestre “3.DISPOSE” (Deseche). Oprima el botón **✓**. La pantalla mostrará “DISPOSE?” (¿Desechar?) “YES NO”.
4. Oprima el botón **✓** y se mostrará “DRAIN VAT?” (¿drenar la tina?) YES NO” en la pantalla. Oprima el botón **X** si la bandeja de drenaje ya contiene aceite. Salte al Paso 8.
5. Oprima el botón **✓** y la pantalla mostrará “OPEN DRAIN”. Tire hacia afuera de la perilla de drenaje para abrir el drenaje. La pantalla mostrará “DRAINING”. El aceite se drenará ahora de la tina a la bandeja de drenaje.
6. La pantalla muestra “VAT EMTY” (Tina vacía) “YES NO”. Verifique que la tina esté vacía y oprima el botón **✓**.
7. La pantalla muestra “CLN VAT COMPLETE” (Limpieza completa de la tina) “YES NO”. Una vez que la tina esté limpia, oprima el botón **✓**.
8. La pantalla muestra “**✓** =PUMP” “X=DONE (**✓** =PUMP” “X=HECHO). Oprima el botón **✓** y se bombeará aceite de la bandeja de drenaje al recipiente del aceite a granel.
9. Cuando se haya bombeado todo el aceite de la bandeja, oprima el botón **X** (STOP?).
10. La pantalla muestra “**✓** =PUMP” “X=DONE”. Oprima el botón **X** y cierre el drenaje.
11. La pantalla muestra “MANUAL FILL POT” (Llenado manual del tanque), seguido de “IS POT FILLED?” (¿Está lleno el tanque?), junto con “YES NO”. Llene la tina hasta la línea indicadora inferior de la parte trasera de la tina y después oprima el botón **✓**. Vea las instrucciones de llenado o adición de aceite de la Sección 3-3.

La freidora vuelve a la operación normal.

3-14. CAMBIO DEL MEDIO DE FILTRACIÓN



Figura 1



Figura 2



Figura 3



Figura 4

Para asegurar un buen rendimiento de bombeo de aceite, se debe cambiar el medio de filtración (o el papel) al menos una vez al día.

NOTICE

AVISO

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

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

WARNING
BURN RISK

ADVERTENCIA
RIESGO DE
QUEMADURAS

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

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

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

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

3-14. CAMBIO DEL MEDIO DE FILTRACIÓN **(continuación)**



Figura 5

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



Figura 6

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

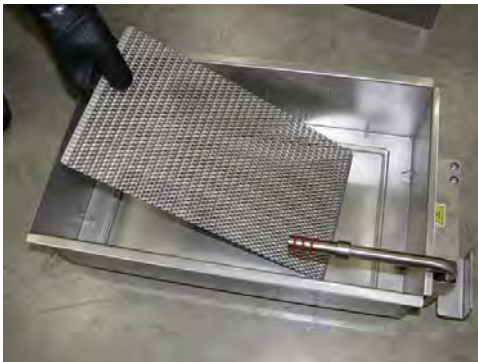


Figura 7

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



Figura 8

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

3-14. CAMBIO DEL MEDIO DE FILTRACIÓN (continuación)

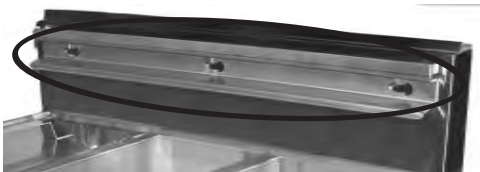


Figura 9



Figura 10

3-15. RETIRADO Y LIMPIEZA DEL APOYO DE LA CESTA



NOTICE AVISO

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

9. Vuelva a montar en sentido inverso, colocando primero la rejilla inferior en la bandeja del filtro, seguido del medio de filtración, anillo de retención e interceptor de migas.
10. Vuelva a empujar el conjunto de bandeja de filtración debajo de la freidora, asegurándose de que el tubo del filtro de la bandeja establezca una buena conexión con el accesorio de debajo de la freidora. Figura 9.
11. Asegúrese de que el tope de la bandeja de drenaje esté enganchado. La freidora estará lista ahora para la operación normal. Figura 10.

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



**ADVERTENCIA
RIESGO DE
QUEMADURAS**

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

Agarre el apoyo de la cesta con las 2 manos y sáquelo de los “chaveteros”.

Llévelo a un fregadero y límpielo con agua y jabón. Séquelo por completo.

Limpie el área de detrás del apoyo de la cesta y después vuélvalo a instalar.

3-16. MODALIDAD DE LIMPIEZA



**ADVERTENCIA
RIESGO DE
QUEMADURAS**

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

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



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

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

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



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

2. Oprima sin soltar **F** hasta que la pantalla muestre “1.EXPRESS FILTER?” Las unidades de tinas divididas usan el botón izquierdo **F** para la tina izquierda y el botón derecho **F** para la tina derecha.
3. Oprima sin soltar el botón **▶** 6 veces. La pantalla mostrará “7.CLEAN-OUT” (Limpieza).
4. Oprima el botón **✓** y la pantalla mostrará “OIL RMVD” (aceite quitado) “YES NO”.
5. Si ya se ha quitado el aceite, oprima el botón **✓**. El control saltará al paso “Solution Added?” (¿Solución añadida?).

Si la tina sigue teniendo aceite, oprima el botón **X**. La pantalla mostrará “DISPOSE” (Desechar) “YES NO”. Oprima el botón **✓** para desechar el aceite u oprima el botón **X** para salir de la modalidad de limpieza.

3-16. MODALIDAD DE LIMPIEZA (continuación)

La pantalla mostrará “IS DISPOSAL UNIT IN PLACE?” (¿Está colocada la unidad de desechado?) “YES NO”. Si se selecciona “NO”, la pantalla mostrará “INSERT DISPOSAL UNIT” (Introducir unidad de desechado). Una vez colocada la unidad de desechado, oprima el botón ✓ para YES y abra el drenaje. La pantalla mostrará “DRAINING” y el aceite se drenará de la tina. A continuación la pantalla mostrará “VAT EMTY” (Tina vacía), “YES NO”. Oprima el botón ✓ cuando esté listo y cierre el drenaje.

¡Sistemas de aceite a granel solamente! La pantalla muestra “CHK PAN” (Comprobar bandeja) si falta la bandeja de drenaje de filtración. Una vez la bandeja esté en posición, la pantalla mostrará “OPEN DRAIN”. Tire de la perilla de drenaje. La pantalla mostrará “DRAINING” y se drenará el aceite de la tina. La pantalla muestra entonces “✓=PUMP” “X=DONE”. Oprima el botón ✓. La pantalla mostrará “DISPOSING” (Desechándose) y el aceite se bombeará a la bandeja de drenaje. Una vez la bandeja esté vacía, oprima dos veces el botón X y cierre el drenaje.

6. La pantalla muestra “SOLUTION ADDED?” (¿Solución añadida?). “YES NO”. Llene la tina hasta 1 pulg (25 mm) por encima de la línea de llenado superior con agua caliente y añada 4 onzas (0,12 litros) de limpiador de freidora abierta. Mezcle bien. Después oprima el botón ✓ y la pantalla mostrará “START CLEAN” (Empezar limpieza) “YES NO”

7. Oprima el botón ✓. La pantalla mostrará “CLEANING” (Limpiándose) y un temporizador de cuenta atrás. La temperatura se regula a 195 °F (91°C) para este paso durante una hora.

Añada agua según sea necesario durante el proceso de limpieza para mantener la solución 1 pulg (25 mm) por encima de la línea de llenado superior.

Oprima el botón X para detener pronto el ciclo de limpieza. La pantalla muestra “QUIT DEEP CLN” (Abandonar limpieza profunda) “YES NO”. Oprima el botón ✓ para cancelar el resto del tiempo de cuenta atrás y vaya a los pasos de enjuague.

8. Use el cepillo de la freidora abierta (no use nunca lana de acero) para fregar el interior de la tina. Después de una hora, la pantalla mostrará “CLEAN DONE” (Limpieza hecha) y emitirá un sonido. Oprima el botón ✓. La pantalla mostrará después “REMOVE SOLUTION FROM VAT” (Quite la solución de la tina).

9. Vacíe la bandeja de drenaje de filtración de los componentes de filtración internos y lleve los componentes al fregadero para limpiarlos. Vuelva a introducir la bandeja de drenaje de filtración vacía y cubra la freidora, asegurándose de que esté empujada en posición y con el enganche conectado.

10. Drene la solución de limpieza en la bandeja de drenaje de filtración y tire de la bandeja de drenaje sacándola de la unidad. Deseche la solución.



**ADVERTENCIA
RIESGO DE
QUEMADURAS**

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

3-16. MODALIDAD DE LIMPIEZA (continuación)

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



PRECAUCIÓN

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

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

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

Para asegurarse de que no quede solución de limpieza en las líneas de aceite, oprima sin soltar el botón ✓ durante unos pocos segundos.

Una vez que las líneas estén despejadas, oprima el botón X. La pantalla mostrará “VAT DRY?” (¿Tina seca?). “YES NO”. Empuje la perilla de drenaje y cierre el drenaje.

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



PRECAUCIÓN

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

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

**3-17. COMPRUEBE/
REEMPLACE
LAS JUNTAS TÓRICAS DE
LA BANDEJA DE
DRENAJE DE FILTRACIÓN**



Figura 1

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

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



Figura 2



**ADVERTENCIA
RIESGO DE
QUEMADURAS**

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



Figura 3

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




Figura 4


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

3-18. ESTADÍSTICAS DE LOS BOTONES DE INFORMACIÓN


Temperatura real del aceite

1. Oprima  y se mostrará la temperatura real del aceite en la pantalla de cada tina.

Punto de control de temperatura

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

Información de recuperación para cada tina

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

Por ejemplo,

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


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

NOTICE

AVISO

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

Ciclos de cocción restantes antes de la filtración


1. Oprima y suelte cualquier botón . La pantalla izquierda mostrará “COOKS REMAINING” (Ciclos de cocción restantes) y la derecha mostrará el número de ciclos de cocción antes de la siguiente filtración automática.

Por ejemplo,

REMA	INING	3	6
------	-------	---	---

 significa que después de 3 ciclos de cocción más en la tina izquierda, los controles preguntarán al operador si está listo para la filtración o no. Aún así quedan 6 ciclos de cocción más en la tina derecha.

Hora y fecha

2. Oprima dos veces cualquiera de las . Se mostrará “FILTERED” (Filtrado) en las pantallas, junto con la hora y la fecha de la última filtración.

3-19. ESTADÍSTICAS DE LOS BOTONES DE FILTRACIÓN

**3-20. PLAN DE
MANTENIMIENTO
PREVENTIVO**

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

Procedimiento	Frecuencia
Filtración de grasa (Sección 3-11)	Diaria
Cambio del medio de filtración (Sección 3-13)	Diaria
Lubricación de las juntas tóricas de la bandeja de filtración	Cada cambio de medio de filtración
Cambio de aceite	Cuando el aceite desprenda humo, forme espuma o sepa mal
Limpieza de la tina (Sección 3-15)	Cada vez que se cambie el aceite
Inspección de las juntas tóricas del medio de filtración (Sección 3-16)	Trimestralmente

SECCIÓN 4. MODALIDAD DE INFORMACIÓN

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

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



NOTICE

AVISO

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



4-1. DETALLES DE LA MODALIDAD DE INFORMACIÓN

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

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

NOTICE

AVISO

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

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

Oprima ▼ si se ha registrado un error. Se mostrará “B. (información de fecha, hora y código de error)” en la pantalla. Éste es el último código de error que registran los controles.



Oprima ▼ y se podrá ver la información del código de error siguiente.

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

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


2. LAST LOAD (Información sobre ciclos de cocción recientes)

Oprima . Se mostrará “2. LAST LOAD” (Última carga) en las pantallas.

Oprima un botón de temporizador  o  para el producto cuyos datos de cocción desee ver. El LED destellará.

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

Por ejemplo, si destella el LED  izquierdo, se mostrará “PRODUCT FRY L1” en las pantallas.

Si destella el LED  derecho, se mostrará “PRODUCT FRY R2” en las pantallas.

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


FUNCIÓN	EJEMPLO DE PANTALLA:
Producto (último producto cocinado)	PRODUCT FRY L1
Hora del día en que dio comienzo el ciclo de cocción	STARTED FEB 4 2:25P
Tiempo de cocción transcurrido real (segundos reales)	ACTUAL TIME 01:06:00
Tiempo de cocción programado	PROG TIME 1:00
Temperatura máxima durante el ciclo de cocción	MAX TEMP 350 °F
Temperatura mínima durante el ciclo de cocción	MIN TEMP 313°F
Temperatura promedio durante el ciclo de cocción	AVG TEMP 322°F
Calentamiento activado (porcentaje) durante el ciclo de cocción	HEAT ON 45%
¿Lista? (¿Estaba lista la freidora antes de la puesta en marcha?)	READY? YES
Momento en que se detuvo el ciclo de cocción: Pronto	QUIT AT 0:10 REM O
Después de un ciclo de cocción completo	*DONE* +6 SEC
Diferencia (%) entre el tiempo de cocción real y el tiempo programado	ACT/PROG 1%

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

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

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

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

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

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

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

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


Oprima ►. Se mostrará “4. DAILY STATS” (Estadísticas diarias) en las pantallas.


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

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

Oprima sin soltar un botón de producto (1 a 4) para ver los datos de una de las 4 tandas previas de aceite usadas.

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

Oprima  para ver los terceros datos de aceite más antiguos: Ejemplo: OIL-3 12 DAYS

Oprima  para ver los segundos datos de aceite segundo más antiguos: Ejemplo: OIL-2 15 DAYS

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

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

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

Oprima ►. Se mostrará “4. REVIEW USAGE” (Reparar el uso) en las pantallas.

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


FUNCIÓN	EJEMPLO DE PANTALLA:
Día en que se reajustaron previamente los datos de uso	SINCE APR-19 3:00P
Número de horas que la freidora estuvo encendida	(L/R) ON HRS 4
Número de veces que se ha efectuado la filtración	(L/R) FILTERED 4
Número de veces que se omitió la filtración	(L/R) SKIPPED 0
Número de veces que se añadió aceite	(L/R) ADD OIL 4
Número de veces que se desechó el aceite	(L/R) DISPOSE 1
Número total de ciclos de cocción	(L/R) TOT CK 38
Número de ciclos detenidos antes de *DONE* (Hecho)	QUIT CK 2
Ciclos de cocción para el producto N° 1	COOK -1- 17
Ciclos de cocción para el producto N° 2	COOK -2- 9
Ciclos de cocción para el producto N° 3	COOK -3- 5
Ciclos de cocción para el producto N° 4	COOK -4- 0
Ciclos de cocción para el producto N° 5	COOK -5- 0
Ciclos de cocción para el producto N° 6	COOK -6- 6
Ciclos de cocción para el producto N° 7	COOK -7- 0
Ciclos de cocción para el producto N° 8	COOK -8- 0
Ciclos de cocción para el producto N° 9	COOK -9- 1
Ciclos de cocción para el producto N° 0	COOK -0- 0
Reajuste los datos de uso: Introduzca el código de uso - 1, 2, 3 en este paso para poner a cero toda la información de uso	RESET USAGE / ENTER CODE -----

SECCIÓN 5. MODALIDAD DE PROGRAMACIÓN DEL PRODUCTO

Esta modalidad permite programar lo siguiente:


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

5-1. MODIFICACIÓN DE LOS AJUSTES DEL PRODUCTO

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

Cambio de los nombres de los productos

3. Use los botones ▲ y ▼ para recorrer los 40 productos, u oprima el botón de producto deseado.
4. Oprima el botón ►. Se mostrará “NAME” (nombre) en la pantalla izquierda y el producto (ejemplo: NUGGETS) en la pantalla derecha.
5. Oprima el botón ✓. Destellará la primera letra del nombre. Oprima un botón de producto. La letra intermitente cambiará a la primera letra debajo del botón de producto oprimido. Por

ejemplo, si se oprimió , la letra intermitente cambia a una “A”.

Oprima otra vez el mismo botón. La letra intermitente cambiará a una “B”. Oprímalo otra vez. La letra intermitente cambiará a una “C”. Una vez que se muestre la letra deseada en la pantalla, oprima el botón ► para pasar a la letra siguiente y repita el procedimiento.

Oprima sin soltar el botón X derecho para salir de la modalidad de programación u oprima el botón ► para pasar a “COOK TIME” (Tiempo de cocción).

Asignar botón

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

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

Para cambiar tiempos y temperaturas

7. Oprima el botón ► hasta que se muestre “COOK TIME” en la pantalla, y use luego los botones de producto, o los botones ▲ y ▼, para cambiar el tiempo en minutos y segundos, a un máximo de 59:59.
8. Oprima el botón ►. Se mostrará “TEMP” en la pantalla, junto con la temperatura prefijada en el lado derecho de la pantalla.

Oprima los botones de producto, o los botones ▲ y ▼, para cambiar la temperatura. El intervalo de temperaturas es de 190 °F (88 °C) a 375 °F (191 °C).

Cambio del ID de cocción

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

Alarmas (1 y 2)

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

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

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

Temporizador de calidad (tiempo de retención)

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

Seguimiento de filtración global

Incluir en conteo de filtración

- 13a. Oprima el botón ► hasta que destelle “INCL IN FLTR CNT” en la pantalla junto con “YES” o “NO”. Use los botones ▲ y ▼ para cambiar la pantalla a “YES” si se van a contar los ciclos de cocción de ese producto como parte del proceso de filtración recomendado. Fije en “NO” si no se va a incluir.

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

Seguimiento de filtración mixto

Filtrar hasta X cargas

13b. Oprima el botón ► hasta que destelle “FILTER AFTER...” (Filtrar después de ...) en la pantalla izquierda junto con el número de ciclos de cocción entre filtraciones en la pantalla derecha. Oprima los botones de producto, o los botones ▲ y ▼, para cambiar este valor de 0 a 99 cargas. Se necesita fijar esto para cada producto.

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

14. Oprima el botón ► hasta que se muestre “LD COMP” (Compensación de carga) en la pantalla, junto con el valor de compensación. Esto ajusta automáticamente el tiempo para tener cuenta el tamaño y la temperatura de la carga de cocción.

Oprima los botones de producto, o los botones ▲ y ▼, para cambiar este valor de 0 a 20.

15. Oprima el botón ► hasta que se muestre “LCMP REF” (Referencia de compensación de carga) en la pantalla junto con la temperatura promedio de compensación de carga. (si se fija la compensación de carga en “OFF”, entonces se mostrará “_ _ _” en la pantalla y el ajuste no podrá programarse). Ésta es la temperatura de cocción promedio para cada producto. El temporizador se acelera a temperaturas por encima de este ajuste y se retrasa a temperaturas por debajo de este ajuste. Oprima el botón de producto, o los botones ▲ y ▼, para cambiar este valor.

16. Oprima el botón ► hasta que se muestre “FULL HT” (Calentamiento máximo) en la pantalla junto con el valor de calentamiento máximo en segundos, lo que significa que se activará el calentamiento tan pronto como se oprima un botón del temporizador para la duración programada. Oprima los botones de producto, o los botones ▲ y ▼, para cambiar este valor de 0 a 90 segundos.

17. Oprima el botón ► hasta que se muestre “PC FACTR” (Factor de PC) en la pantalla junto con la temperatura proporcional, lo que ayuda a impedir que el aceite rebase el punto de control de temperatura. Oprima los botones de producto, o los botones ▲ y ▼, para cambiar este valor de 0 a 50 grados.

AVISO

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

SECCIÓN 6. PROGRAMACIÓN DEL NIVEL 2

Se usa para acceder a lo siguiente :

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

6-1. MODALIDAD DE PROGRAMACIÓN ESPECIAL

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

- SP-1 • Grados Fahrenheit o centígrados
- SP-2 • Idioma: Inglés, Ruso, Sueco (SVENSK), Alemán (DEUTSCH), Portugués, Español y Francés (FRANÇAIS)
- SP-3 • Inicio del sistema (opciones predeterminadas de fábrica)
- SP-4 • Volumen de sonido
- SP-5 • Tono de sonido
- SP-6 • Selección del ciclo de derretido - 1.LIQUID; 2.SOLID (Líquido y Sólido respectivamente)
- SP-7 • Modalidad de inactividad activada - YES o NO
- SP-7A • Use "0" para IDLE (Inactividad)
- SP-7B • Minutos de inactividad automática
- SP-7C • Punto de control de temperatura de inactividad
- SP-8 • Modalidad de seguimiento de filtración - 1.MIXED o 2.GLOBAL (Mixta y Global respectivamente)
- SP-8A • Se recomienda una filtración al ... - del 75% al 100% (MIXTA)
- SP-8B • ¿Bloqueo de filtración activado? - YES o NO (MIXTA)
- SP-8A • Ciclos de filtración de la tina izquierda - 0 a 99 (GLOBAL)
- SP-8B • Ciclos de filtración de la tina derecha - 0 a 99 (GLOBAL)
- SP-8C • ¿Bloqueo de filtración activado? - YES o NO (GLOBAL)
- SP-9 • Duración del pulido - X:XX M:SS
- SP-10 • Tiempo recordatorio de cambiar medio - XX HRS
- SP-11 • Tiempo de limpieza - XX MIN
- SP-12 • Temperatura de limpieza - XXX °F o C
- SP-13 • E/S del usuario de cocción – Después del ciclo de cocción, la pantalla mostrará la opción de menú anterior o "----"
- SP-14 • Número de cestas – 2 CESTAS o 4 CESTAS
- SP-15 • Mostrar indicador de cocción - YES o NO
- SP-16 • 2do idioma: Inglés, Ruso, Sueco (SVENSK), Alemán (DEUTSCH), Portugués, Español y Francés (FRANÇAIS)
- SP-17 • 2do volumen de sonido
- SP-18 • ¿Ahorro de energía activado? - YES o NO
- SP-19 • Tipo de freidora - GAS o ELÉCTRICA
- SP-20 • Tipo de tina – DIVIDIDA o COMPLETA
- SP-21 • ¿Levantamiento automático activado? - NO LIFT or YES LIFT (Levantamiento sí o Levantamiento no)
- SP-22 • ¿Suministro de aceite a granel? - YES o NO
- SP-23 • ¿Desechar aceite directo? - YES o NO
- SP-24 • N° de serie de la freidora
- SP-25 • Cambiar código de gerente 1 = YES
- SP-26 • Cambiar código de uso - 1 = YES
- SP-27 • Tiempo de llenado más largo activado - YES o NO
- SP-28 • ¿Permite al usuario salir del llenado? - YES o NO

6-1. MODALIDAD DE PROGRAMACIÓN ESPECIAL (continuación)

Oprima sin soltar el botón **P** durante 5 segundos hasta que se muestre “LEVEL 2” (Nivel 2) seguido de “SP PROG” (Programación especial) y “ENTER CODE” (Introduzca el código) en la pantalla.

Introduzca el código 1, 2, 3. Se mostrará “SP-1”, “TEMP”, “FORMAT” en las pantallas.



AVISO

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

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

Grados Fahrenheit o centígrados (SP-1)

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



AVISO

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

Idioma (SP-2)

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

Inicio del sistema (SP-3)

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

Volumen de sonido (SP-4)

Oprima el botón ►. Destellarán “SP-4” y “VOLUME” en la pantalla izquierda. Oprima el botón ▲ o ▼, o use los botones de producto, para ajustar el volumen del altavoz, siendo 10 el valor máximo y 1 el mínimo.

6-1. MODALIDAD DE PROGRAMACIÓN ESPECIAL (continuación)

Tono del sonido (SP-5)

Oprima el botón ►. Destellarán “SP-5” y “TONE” (tono) en la pantalla izquierda. Oprima el botón ▲ o ▼, o use los botones de producto, para ajustar el tono del altavoz, siendo 2000 el valor máximo y 50 el mínimo.

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


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

Si se usa aceite sólido, la unidad DEBE ESTAR equipada para usar aceite sólido. Use los botones ▲ o ▼ para cambiar la pantalla derecha a “2.SOLID”

Modalidad de inactividad activada (SP-7)

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

Oprima el botón ►. Destellarán “SP-7” y “IDLE MODE ENABLED?” (¿Modalidad de inactividad activada?) en la pantalla izquierda. Oprima los botones ▲ o ▼ para escoger “YES” o “NO”.

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

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

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

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

6-1. MODALIDAD DE PROGRAMACIÓN ESPECIAL (continuación)

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

Modalidad de seguimiento de filtración (SP-8)

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

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



AVISO

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

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

MIXTA

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

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

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

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

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

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

6-1. MODALIDAD DE PROGRAMACIÓN ESPECIAL (continuación)

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

Si se selecciona GLOBAL, oprima el botón ►.

Tina dividida

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

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

Oprima ►. Destellarán “SP-8C” y “FILTER LOCKOUT ENABLED?” (¿Bloqueo de filtración activado?) en la pantalla izquierda. Oprima los botones ▲ o ▼ para escoger YES o NO.

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

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

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

Tina completa

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

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

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

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

6-1. MODALIDAD DE PROGRAMACIÓN ESPECIAL (continuación)

Duración del pulido (SP-9)

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

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

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

Tiempo de limpieza (SP-11)

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

Temperatura de limpieza (SP-12)

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

E/S de usuario de cocción (SP-13)

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

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

Número de cestas (SP-14)

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

Indicador de cocción (SP-15)

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

6-1. MODALIDAD DE PROGRAMACIÓN ESPECIAL (continuación)

Segundo idioma (SP-16)

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

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

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

Segundo volumen (SP-17)

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

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

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

Modalidad de ahorro de energía (SP-18)

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

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

Tipo de freidora (SP-19)

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

Tipo de tina (SP-20)

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

6-1. MODALIDAD DE PROGRAMACIÓN ESPECIAL (continuación)

Levantamiento automático activado (SP-21)

Oprima el botón ►. Destellará “SP-21 AUTOLIFT ENABLED?” (¿Levantamiento automático activado?) en la pantalla izquierda. Oprima los botones ▲ o ▼ para escoger “YES LIFT” o “NO LIFT” (Levantamiento Sí o No).

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

Suministro de aceite a granel (SP-22)

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

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

Desechado de aceite a granel (SP-23)

Oprima el botón ►. Destellará “SP-23 BULK OIL DISPOSE?” (¿Desechado de aceite a granel?) en la pantalla izquierda. Oprima los botones ▲ o ▼ para escoger “YES DISP” o “DISP NO” (Desechado Sí o No).

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


Registro del número de serie (SP-24)

Oprima el botón ►. Destellarán “SP-24” y “S/N √ EDIT” (Modificar número de serie) en las pantallas, junto con el número de serie de la unidad. ESTE NÚMERO DE SERIE DEBE COINCIDIR CON EL NÚMERO DE SERIE DE LA PLACA DE IDENTIFICACIÓN, EN LAS PUERTAS. SI NO ES ASÍ, NO SE PUEDE REGISTRAR.


Cambio del código de programación (SP-25)

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

Oprima el botón ►. Se mostrará “SP-25 CHANGE MGR CODE? (¿Cambiar código del


gerente?) 1=YES” destellará en la pantalla. Oprima . Se mostrará “ENTER NEW CODE, P=DONE, I=QUIT” (Introduzca un código nuevo, P=Hecho, I=Salir) recorriendo la pantalla.


Oprima los botones de producto para el nuevo código.

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

6-1. MODALIDAD DE PROGRAMACIÓN ESPECIAL (continuación)



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


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


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


Cambio del código de uso (SP-26)

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




Oprima el botón . Se mostrará “SP-26 CHANGE USAGE CODE? (¿Cambiar código del uso?) 1=YES” destellará en la pantalla. Oprima . Se mostrará “ENTER NEW CODE, P=DONE, I=QUIT” (Introduzca un código nuevo, P=Hecho, I=Salir) recorriendo la pantalla. Oprima los botones de producto para el nuevo código.

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




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

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

Tiempo de llenado más largo (SP-27)

Oprima el botón . Destellará “SP-27 LONGER FULL TIME ENABLED?” (¿Tiempo de llenado más largo activado?) en la pantalla izquierda. Oprima los botones  o  para escoger YES o NO.

Permitir al usuario salir del llenado (SP-28)

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

Si se escoge YES, el usuario puede salir de la operación de llenado Express Filter™.

6-2. AJUSTE DEL RELOJ


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

6-3. MODALIDADES DE REGISTRO DE DATOS, CONTROL DE CALENTAMIENTO, TÉCNICA, ESTADÍSTICAS Y CONTROL DE FILTRACIÓN

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

SECCIÓN 7. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

7-1. GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

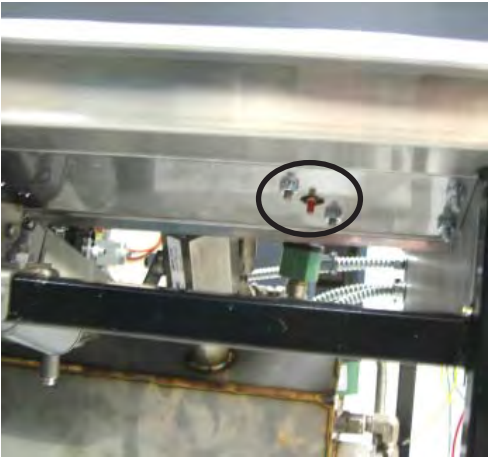
Problema	Causa	Corrección
<p>Interruptor de encendido en ON pero la freidora no funciona</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Circuito interrumpido 	<ul style="list-style-type: none"> • Enchufe la freidora • Compruebe el disyuntor o el fusible en la caja de alimentación
<p>Código de error de control “E-10”</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Temperatura del aceite demasiado alta 	<ul style="list-style-type: none"> • Oprima el botón rojo de reajuste debajo del lado derecho de los controles; si no se reajusta el límite alto, se debe reemplazar 
<p>La tina no está suficientemente llena</p>	<ul style="list-style-type: none"> • El JIB tiene un nivel bajo o está vacío • La línea de aceite del JIB está atascada o colapsada • Es necesario limpiar la bandeja de filtración 	<ul style="list-style-type: none"> • Llene el JIB • Compruebe la línea del JIB • Limpie el medio de filtración y cambie el papel o el medio

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

Problema	Causa	Corrección
El aceite forma espuma o rebosa por la tina debido a la ebullición	<ul style="list-style-type: none"> • Agua en aceite • Aceite indebido o de mala calidad • Filtración indebida • Enjuague indebido después de limpiar la tina 	<ul style="list-style-type: none"> • Drene y limpie el aceite • Use el aceite recomendado • Consulte los procedimientos de filtración • Limpie y enjuague la tina y después séquela por completo
El aceite no se drenará de la tina	<ul style="list-style-type: none"> • Válvula de drenaje atascada con migas • Canal de drenaje atascado 	<ul style="list-style-type: none"> • Abra la válvula, fuerce el cepillo de limpieza por el drenaje • Quite el panel lateral derecho y el tapón del extremo del canal y limpie el canal
El motor del filtro funciona pero bombea aceite lentamente	<ul style="list-style-type: none"> • Conexiones de la línea del filtro sueltas • Papel o medio de filtración atascado • Filtro mal montado 	<ul style="list-style-type: none"> • Apriete todas las conexiones de la línea del filtro • Cambie el papel o el medio de filtración • Consulte las instrucciones de montaje en el interior de la puerta
Burbujas en el aceite durante todo el proceso de filtración	<ul style="list-style-type: none"> • La bandeja del filtro no está completamente enganchada • Bandeja del filtro atascada • Junta tórica dañada en el receptor de la línea del filtro de la freidora 	<ul style="list-style-type: none"> • Asegúrese de que la línea de retorno de la bandeja del filtro esté completamente empujada en el receptor de la freidora • Limpie la bandeja y cambie el papel o el medio • Cambie la junta tórica
El motor del filtro no funciona	<ul style="list-style-type: none"> • El botón de reajuste térmico de la parte trasera está disparado <div data-bbox="488 1209 860 1335" data-label="Image"> </div> <p>ADVERTENCIA APAGUE LA UNIDAD</p> <p>Para impedir las quemaduras causadas por las salpicaduras de grasa, gire el interruptor general de la unidad a la posición de APAGADO antes de volver a ajustar el dispositivo de protección de reajuste manual del motor de bombeo de filtración.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Quite el panel derecho y deje que el motor se enfríe y después, con un destornillador, haga fuerza contra el botón hasta que haga clic <div data-bbox="935 1247 1468 1644" data-label="Image"> </div>

7-2. CÓDIGOS DE ERROR

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

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

7-2. CÓDIGOS DE ERROR

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